



*JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. テイクアウト・デリバリーにおける食中毒予防…厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641033.pdf>

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。



新たにテイクアウトや
デリバリーを始める飲食店の方へ

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。



テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？

- 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
- 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう



お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？

- 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
- 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう



加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？

- "半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう



保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？

- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
- 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！



速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

- 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。



2. トピックス

「おいしい、食べきり全国共同キャンペーン」…消費者庁

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/eating-out.html>

消費者庁は、農林水産省、環境省及び全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と連携し、令和3年12月から令和4年1月まで、外出時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施します。外出時、特に宴会においては、食品ロスが多く発生しています。少し意識するだけでも、食品ロスを減らすことができます。

みんなで、おいしく残さず食べきろう！

外出時に、食品ロスを減らすポイントを紹介します。

外出時は、「食べきれ的分だけ注文」して、「食べきる」ことが基本

- ① 料理の量を選べるお店や食品ロス削減に配慮したお店を選ぶ
- ② 食べられる分だけ注文する
- ③ 料理を、おいしく残さず食べきる



◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・1月7日 8件
アニサキス 4件 、 ノロウイルス 2件 、 カンピロバクター 1件 、 調査中 1件
- ・1月14日 14件
ノロウイルス 6件 、 カンピロバクター 4件 、 アニサキス 2件 、 調査中 2件
- ・1月20日 16件
カンピロバクター 7件 、 ノロウイルス 6件 、 アニサキス 2件 、 調査中 1件

◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・ももハム（金属粉混入の可能性あり）、ほうれん草（エトフェンプロックス検出）、チョコレート（アレルゲン・乳）
- ・ハンター ポテトチップス ハニーバーベキュー風味（クロールピリホス検出）、白菜キムチ（釘混入の可能性あり）
- ・キャラメルショコラサンド（アレルゲン・アーモンド）、パウンドケーキ（賞味期限誤表示）

【JIFE からのお知らせ】

SDGs は、2015年9月の国連サミットで150を超える加盟国首脳に参加のもと、全会一致で採択された「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のことです。すべての国を対象に、経済・社会・環境の3つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17のゴールとその課題ごとに設定された169のターゲット（達成基準）から構成されます。

食品産業は、さまざまな栄養素を含む食品を安定供給することで、SDGsが目指す豊かで健康な社会に貢献できる産業である一方、多くの自然資源と人的資源に支えられて成立していることから、SDGsが達成されずに環境と社会が不安定になると、ビジネス上のリスクに直結します。

JIFEでは、食品企業の安全・信頼対策として、HACCPの構築支援を行っています。

世界共通言語であるSDGsと併せて、国際的に認められた衛生管理であるHACCPの手法も取り入れてみてはいかがでしょうか。詳しくはJIFEまでお問い合わせください。

編集後記；

今月より前任の東より引き継ぎ、JIFE NEWSの作成を行います。微力ながらではありますが、読者の皆様に役立つ情報をお届けできればと思いますので、宜しくお願い致します。（河部・片白）

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX：(078)321-3069（管理部まで）

発行： 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関
株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号
TEL：(078)321-2311 FAX：(078)321-3069 HP：<https://jife.co.jp>

