

20210525.txt

お客様

・00・・。00・・。00・・。0・00・・。00・・。00・・。00・・。00・・。00・・。00・・。
◆ JFIC_日本食品検査メールマガジン ◆ 発信日：2021/5/25
・00・・。00・・。00・・。0・00・・。00・・。00・・。00・・。00・・。00・・。00・・。

□□=====

1. 各事業所からのお知らせ ～5月号は札幌検査所よりお届け～

=====□□

札幌では、ゴールデンウィーク前に桜が満開になり、暖かい日も増えてきた
様に感じます。

北海道のこの時期といえ、毛ガニ、ウニ、ホタテ等の海産物はもちろんの
こと、

アスパラガスなどの野菜も旬の食材として楽しめます。

スーパーに行くと緑と白のアスパラガスが並んでおり、別の種類に見えます
が、

栽培法が違うだけで基本的には同じものです。

また、アスパラギン酸は、アスパラガスから発見されたことに由来している
そうです。

ベーコン巻きにして食べたり、バターで炒めたりとおいしいですよ。

話は変わりますが、もう早い地域では、梅雨入りが発表されているところも
あるようです。

北海道は梅雨がないとよく言われますが、どんよりとした雲と小雨が続く日
があります。

北海道では、これを「蝦夷梅雨（えぞつゆ）」と呼んでいます。

本州の梅雨とそれほど変わらないのでは？と感じる時もあります。

また、気象庁の発表によると、今年は梅雨入りが早まる可能性があるよう
です。

梅雨は大雨による災害の発生しやすい時期であり、細菌性の食中毒が増加し
始める時期です。

感染予防対策に加え、災害対策や、衛生管理にも気を配っていくことが必要
です。

厚生労働省の食中毒統計資料（2020年1～12月）によると、

昨年一年間のうち、6月が最も患者数の多い月であり、その中でも約9割が細
菌によるものと報告されています。

JFICでは、各食品の細菌検査はもちろんのこと、細菌検査のスキル向上・精
度管理等のお手伝いしております。

具体的には、細菌検査の方法を学べるセミナーの開催、技能評価試験（クロ
スチェック）の実施、

精度管理用試料の販売等を行っておりますので、お気軽にご相談ください。

◆微生物検査基礎・判定研修コース（2日間）

<https://secure-link.jp/lc/bbjecabztplzbv/>

◆2021年度技能評価試験（クロスチェック）のご案内

<https://secure-link.jp/lc/bbjecacztplzwe/>

◆微生物試験 精度管理用試料の販売について

20210525.txt

<https://secure-link.jp/lc/bbjecadztplzyx/>

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

●HACCP関連情報

今年度6月のHACCP制度化の施行に関連して、
HACCPシステム導入に関するお問い合わせを多く頂いております。

水産加工事業者様では一般社団法人日本食品認定機構（以前は一般社団法人
大日本水産会）
のHACCP認証が最も普及しており、そのコンサル団体としては
JFICがもっとも多くのシェアを占めており豊富な経験と実績に基づいた支援
を行うことが可能です

HACCPシステム導入をご検討されている水産加工事業者様は、是非一度お問合せ下さい。

◆食品安全コンサルティング

→ <https://secure-link.jp/lc/bbjecaeztplzss/>

また、水産加工事業者様がHACCPシステム導入をする場合は、一般社団法人大
日本水産会の
補助事業を使用することが可能で、コンサル費用や、試験分析費用の半額が
補助されます。（制限あり）

詳細は、下記ホームページをご参照ください。

令和3年度 農林水産省補助事業 HACCP認定加速化支援事業

http://qc.suisankai.or.jp/?page_id=13#genchi

無料のHACCP講習会も開催されていますので、ご参照ください。

http://qc.suisankai.or.jp/wp/?page_id=106

□□=====

3. 試験関連トピックス

=====□□

●生食用食肉の規格基準に基づく腸内細菌科菌群の検査

2011年4月に富山県などの焼肉チェーン店で、死者5名、患者数181名に上る
腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生しました。
原因食材はユッケ用の牛モモ肉であったことから、この事件を契機に、
生食用食肉（牛肉）に対して強制力のある規格基準が設定されることになりました。
この規格基準の中で、成分規格として「腸内細菌科菌群が陰性でなければなら
ないこと」が規定されています。

腸内細菌科菌群とは、動物の腸内や土壌等に存在する細菌の総称で
大腸菌群よりもさらに多くの菌種を含むグループであり、

20210525.txt

畜肉の解体、流通、加工、保管等の段階において発生しうる糞便汚染の指標菌です。

腸内細菌科菌群の試験法は、2011年9月の厚生労働省通知によって示されており、当法人では、この通知に則った試験を受託しております。この試験法を行うことで、最終製品の安全性のみならず、通知で定められた加工基準、保存基準、調理基準が適切に履行されているかどうかを評価することができます。

特に加工基準では、肉塊の表面から深さ 1 cm以上の部分までを60℃、2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の方法で加熱殺菌することが求められているため、加工場や調理場での加熱の方法が適切かどうかを検証することが重要になります。

ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキ等を提供をしている、若しくは提供する予定がある事業者様は、製造までの工程の検証と最終製品の安全性の確認のために、腸内細菌科菌群試験の実施をぜひご検討ください。

●「研究成果」を更新いたしました
当法人は、国立研究機関・地方自治体・大学・検査機関・企業等との共同研究を積極的に行っています。また、既存分析法の改良、新規分析法の開発及びルーチン分析の高精度化にも取り組んでいます。これら研究・検討により得られた成果の一部は、学会発表・論文投稿等を行っています。

◆2020年学会発表等 → <https://secure-link.jp/lc/bbjecafztplznv/>
◆2021年学会発表等 → <https://secure-link.jp/lc/bbjecagztplzsa/>

メールマガジンの配信に関するお電話・メールでのお問い合わせは下記となります。
本メールに返信いただいても対応できかねますので、ご承知おきください。

☆---

------*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*
---*---*

例年より早く梅雨入りした地域もあるようです。
クールビズをうまく取り入れて乗り切りたいですね。

------*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*---*
------*---☆

■このメールはメルマガ登録をしていただいた方及び当法人職員と名刺交換させていただいた方にお送りしております。
■配信停止は下記URLからお願いいたします。

20210525.txt

URL : <http://www.jffic.or.jp/mailmagazine>

■当法人の個人情報の取扱いにつきましては下記のウェブサイトに掲載しております。

URL : <http://www.jffic.or.jp/privacy>

■配信元 : (一財)日本食品検査 事業本部

〒143-0006 東京都大田区平和島4-1-23 JSプログレビル3階

URL : <http://www.jffic.or.jp>

TEL : 03-6436-8771
