一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 http://www.jffic.or.jp JFFICメールマガジン 2015年 第5号

## お客様

いつもJFFICメールマガジンをご愛顧いただき誠にありがとうございます。 暑さも随分おさまってまいりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

当メールマガジンは当会の各部持ち回りで執筆しておりますが 配信担当の私が暑さに負けてしまい、配信間隔が開いてしまいましたこと深くお詫び申し 上げます。

今号では当会「企画部」より下記項目についてご案内いたします。 企画部は当会のなかでセミナーや試験の技能評価を担当している部門です。 では企画部からのご案内をどうぞ!

●食肉製品の規格基準が改正されました☆当会はいち早く対応!☆

7月29日に「食品、添加物等の規格基準」が改正されて食肉製品の規格基準が変更されました。

変わったのはサルモネラ属菌と黄色ブドウ球菌の検査方法で、基準は従来から変更ありません。

検査法の移行には半年の猶予期間があるので、従来の方法で検査した輸入検査の成績証明書も

来年1月29日までは有効ですが、新しい検査法で検査をしておけば、猶予期限をまたいで

発行日から1年間有効になります。

つまり、これから食肉製品の輸入検査をする場合は、新しい方法で検査したほうが成績 証明書の

有効期間が長くなるということです。また、一部の検疫所では、新しい検査法で輸入自 主検査を

行うよう荷主に対して指導しているようです。

当会は横浜試験センターと関西事業所ではすでに新しい検査法への対応を完了しています。

また、10月からは全国7箇所のすべての拠点で対応予定ですので、

輸入検査、一般検査とも、食肉製品の規格検査が必要な場合はぜひ一度、お問い合わせください。

## <参考URL>

厚生労働省

http://r34.smp.ne.jp/u/No/2379122/Ehpde1H7ciOD 18/shokuanhatsu0729.html

## ●検査法の改訂について

黄色ブドウ球菌、そして腸管出血性大腸菌です。

保健衛生上の必要性というのも改訂の理由のひとつですが、もっと大きな理由として国際的な検査法への

整合が挙げられます。

## 20150831. txt

現在、日本は161の国や地域とWTO協定を結んでいます。WTO協定では貿易に関する様々なルールを定めていて、

この中で輸出入に関わる制度が貿易の障害にならないように、国際規格を導入することが求められています。

つまり、その国独自の規格基準や検査法によって輸出入が阻害されてはいけないという ことです。

そこで我が国もISO規格の検査法を導入し、他国と整合性を取ろうとしている訳ですが、

古いまま改訂されていない項目も多いのが実情です。
冷凍食品の規格規準の検査法制定は昭和48年にまで遡ります。

中国やEUでは検査法が法律から切り離されているので、3年ごとなどの短期間で検査法の見直しが

おこなわれています。一方、わが国では多くの検査法が法律(告示)に組み込まれているので、

改訂には大変な時間と労力がかかります。

ただ、今回サルモネラ属菌の検査法を変更するために告示の改正がおこなわれたことから、

少しずつ状況は変化しているように感じます。

※このメールはご登録いただいたメールアドレスに自動で送信しています。 本メールにお心当たりがない場合には、第三者による誤登録、不正登録等の 可能性があります。お手数ですが当会までご連絡頂けますようお願い申し上げます。

一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 〒105-0012 東京都港区芝大門2-4-6 TEL 03-3438-1411 FAX 03-3438-1980

**◆◆バックナンバーはこちらから** 

http://r34.smp.ne.jp/u/No/2379122/KC3J7KH7ci0D\_18/back\_number.html

◆◆メールマガジンの登録情報変更・配信停止はこちらから https://area34.smp.ne.jp/area/cl/2379122/Kd073fGbD84h/M?S=ngmhp8li

◆◆当会の個人情報の取扱いにつきましては、当会ウェブサイトに掲載しております。 ウェブサイトのプライバシーポリシーをご覧下さい。

http://www.jffic.or.jp/privacy

- ◆◆当会ではお客様の個人情報を次の目的で使用させていただきます。
  - ・当メールマガジンの発送
  - ・E-メール等による当会からの情報提供
  - ・お客様ニーズ把握のための顧客動向分析

\_\_\_\_\*\_\_\*\_\_\*\_\_\*\_\_\*