

2018年5月.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:2018/5/9

'00''。00''。00''。0'00''。00''。00''。00''。00''。00''。00''。

ゴールデンウィークはお天気にも恵まれ、初夏のようでしたね。
大型連休を取得されリフレッシュできた方、お仕事で普段と変わらぬ日々を
過ごした方、さまざまと思いますが、エネルギーをチャージして張り切って
いきましょう！

□□=====

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~

=====□□

5月は桜の満開が発表された札幌検査所からのご案内です。

札幌は長い冬を抜けて今まさに春本番です。桜の下でジンギスカンを食べるのが定番で
す。

さて、北海道の水産物といえば何を想像されますか？カニ、イクラ、ホッケいろいろありま
すね。

かという私も札幌で毛ガニのカニみそのおいしさを知ってしまいました。

今回は北海道が全国生産量の9割を占めるといわれる「ホタテ」のお話です。

ホタテは海中のプランクトンを食べて成長します。でも時々毒をもったプランクトンが発生し、
ホタテがそれを食べて体内に毒を蓄積してしまうことがあります。

そのようなホタテを人が食べてしまうと下痢をしたりフグ毒と同じように体が痺れたりしてしま
います。

これを貝毒というのですが、北海道では健康被害が出ないように出荷前に検査をすることとな
っております。

尚、現在、全国規模で貝毒が猛威をふるっております。ホタテのみでなく、アサリやカキなど
の

二枚貝でも規制値を超える貝毒の検出が報告されています。

当法人では、札幌検査所のみならず全国で貝毒の検査依頼をお受けすることが可能で
す。

→ <http://www.jffic.or.jp/news/20180508-1720>

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

前回に引き続きロシア向け水産食品の輸出関連情報と北海道HACCP自主衛生管理認
証制度についてお伝えいたします。

4月6日付のロシア側のホームページ(Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance)で日本の登録施設での対象品目が記載されました。今までは施設登録していれば、品目に関係なく輸出できていましたが、4月6日の品目記載により、各登録取設で輸出できるものが制限される可能性があります。これにより今後、ロシア通関時に影響が出る可能性があります。ロシア向け輸出水産食品の衛生証明書発行を希望されるお客様は、衛生証明書発行前に登録施設に品目が記載されているかどうか、ロシア側の輸入者にご確認された上で申請いただきますようお願いいたします。

ロシア向けに水産食品を輸出する手順(全体の流れ)

→ <http://www.jffic.or.jp/export/export01>

ロシア向け輸出水産食品の取扱いについて(水産庁HP)

→ <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/russia/>

Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance

→ http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport/japan?_language=en

現在、厚生労働省がHACCPの制度化を進めています。各都道府県では、独自の自治体HACCP認証制度を設けている場合があります。北海道でも「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」があり、146施設(H28.12現在)が認証されています。当法人 札幌検査所が登録評価機関として書類調査・実施調査を行っていますので、この機会に是非ともお問い合わせください。

→ <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/haccp-ninsyou.htm>

→ <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/hyoukakikan-ichiran.htm>

□□=====

3. 試験関連トピックス

=====□□

春は学会シーズンであり、全国各地で規模の大きい学会が開催されます。この3月には日本農芸化学会(名古屋)と日本水産学会(東京)で学会発表を行いました。それぞれ、穀物を原料とした加工食品や水産飼料(養殖の餌)を対象としたカビ毒の一斉分析を行い、その汚染実態を報告しています。また、今年度は高分解能・精密質量LC-MS/MSを用いて、食品中のアレルギー分析といった「食の安心・安全」にとって欠かせないテーマでの学会発表を予定しております。これまでの講演内容および資料の一部はホームページにに掲載しておりますので、是非チェックしてください。

→ <http://www.jffic.or.jp/corporation/research>

☆-----*

