

お客様

・00・・。00・・。00・・。0・00・・。00・・。00・・。
◆ JFIC_日本食品検査メールマガジン ◆
・00・・。00・・。00・・。0・00・・。00・・。00・・。

□□=====

1. 各事業所からのお知らせ ～札幌検査所よりお届け～

=====□□

北海道では、大雪山の冠雪、峠の雪情報と、冬の準備が必要な季節となりました。

北海道の冬はとにかく寒い！と思われがちです。
外は寒いですが、室内は汗が出るほど暖かいところが多いです。
セーターやニットはあまり着なくなりました（個人の感想です）。
北海道旅行の服装選びの参考になればと思います。

気温の低下に伴い、夏場に比べ食中毒は低下する・・・と思われがちです
が、

秋にも食中毒の発生は多く見られます。
秋は行楽シーズンでバーベキューや運動会など野外での食事を取る機会が増えることが原因の一つです。

特に多いのが、カンピロバクターによる食中毒で、
カンピロバクターは鶏肉の生食や加熱不十分により発生する確率が高い食中毒です。

症状は下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などがあります。

多くの患者は一週間ほどで治癒します。潜伏期間は1～7日と長いことが特徴です。

カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす

「ギラン・バレー症候群」が発症する場合があります。

予防法は、①食肉は中心まで十分に加熱する。②食肉を取扱う調理器具は他の食品と分ける。

③食肉を取扱った後、手洗いを十分に行ってから他の食材を取扱う。④食肉に触れた調理器具は十分に洗浄、消毒を行う。

予防を行い、感染リスクを抑えることで楽しい行楽が出来ることと思います。

JFICでは、食中毒菌・微生物試験はもちろんのこと、品質管理、食品表示やHACCP等の各種オープンセミナーの開催、社内研修の支援を行っておりますので、是非ともご検討ください。

●オープンセミナーのご案内

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

●社内研修の支援 → <https://secure-link.jp/lc/bddbfigztplzyr/>

□□=====

2. 検査関連トピックス

20211117.txt

=====□□

●「システムの整備」の支援サービス

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

HACCPの制度化が施行され半年近くなりますが、
HACCPの導入が進んでいない、HACCPの運用に課題があるなど、
問題や課題がある時にはお声掛け下さい。
導入実績が豊富な職員による支援をさせていただきます。

令和3年6月1日より施行された
HACCPに沿った衛生管理、営業許可制度の見直しと、
営業届出制度の創設等を踏まえ、下記の衛生規範等が令和3年6月1日付けで廃
止されています。

「弁当及びそうざいの衛生規範について」（昭和54年6月29日環食第161号）
「漬物の衛生規範について」（昭和56年9月24日環食第214号）
「洋生菓子の衛生規範について」（昭和58年3月31日環食第54号）
「セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規範について」（昭和
62年1月20日衛食第6号）
「生めん類の衛生規範等について」（平成3年4月25日衛食第61号）

詳細については、下記文書を確認して下さい。

薬生食監発 0601 第3号

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業等の取扱いについて

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

□□=====

3. 試験関連トピックス

=====□□

●食中毒菌・微生物試験

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

リステリア・モノサイトゲネス（以下「リステリア」）と腸内細菌科菌群
は、
今年の3月30日に厚生労働省から検査法改正の通知が発出され、
10月1日に改正検査法へ完全移行することになりました。
当法人ではすでに改正検査法による検査に対応しており、リステリアについ
ては従来どおりの納期で、
腸内細菌科菌群については納期を1日短縮して受託を開始しています
（※）。
食品衛生法における食品別の成分規格では、リステリアは非加熱食肉製品及
びナチュラルチーズに、
また、腸内細菌科菌群は生食用食肉に適用されます。
これらの食品を製造、販売、輸入する際には、法令への適合性を立証し、安
全性を確認するために、
公定法による検査を実施することをお勧めします。

20211117.txt

なお、リステリアについては上記の品目だけでなく、食品一般と拭取り検査にも対応しております。

※リステリアは定量：5営業日、定性：7営業日。腸内細菌科菌群は中3営業日

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。

■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。

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
