

一般財団法人 日本食品検査

お客様

＋.....＋

JFIC_日本食品検査メールマガジン

＋.....＋

.....

1. 各事業所からのお知らせ

.....

最強寒波の襲来など、寒い日が続きましたが皆様いかがお過ごしでしょうか。

2月は、神戸にある関西事業所よりお届けします。

去年は、『三苦の1ミリ』などサッカーワールドカップが非常に盛り上がりました。

今年は、3月に開催されるWBCがあり、野球が盛り上がるはずですが、

関西地区の一部ではWBCはそこそこに、やっぱり黄色と黒の縦縞のチームの事で、

テレビ・スポーツ新聞は、『アレ』をするんだ『お～ん』などと、

早々と盛り上がりを見せています。

今年からは、声出し応援も解禁される見通しですので、

皆様も野球に限らず好きな選手・チームを精一杯応援しましょう。

私どもで開催しておりますセミナーについても、声出し応援ではありませんが、

対面での受講形式により、より理解が深まると好評をいただいております。

新年度は、内容をリニューアルする『新 HACCP3日コース』セミナーをはじめ、

いつも定員いっぱいの微生物試験セミナーなど、対面形式のセミナー開催を

増やしております。ぜひご参加ご検討ください。

(表示セミナーについては、引き続きオンラインセミナーも開催しています)

◆2023年度オープンセミナー予定表 →<https://secure-link.jp/lc/bicbdggzqrrmzhp/>

2. 検査関連トピックス

●食品表示及びセミナーについて

受付中セミナー →<https://secure-link.jp/lc/bicbdghzqrmzbt/>

本年4月1日付けで食品表示基準の「遺伝子組換え食品」に関する表示の基準が改正されます。改正後に「遺伝子組換えでない」と表示するためには、原料農産物がIPハンドリングされていることに加え、遺伝子組換え農産物を含まないことが確認されている必要があります。また、同時期に「アレルギー表示」についても改正が予定されていて、これまで表示推奨品目であった「くるみ」が義務表示の対象になります。くるみに関しては2025年3月31日までの経過措置期間が定められますので、該当する事業者は期限までに対応する必要があります。

当法人では、食品表示に関する講習会として、

- ・食品表示入門コース
- ・食品表示実践コース

をご用意し、例年ご好評を博しておりますので、ご受講を検討頂ければ幸いです。

新年度（2023年度）の年間スケジュールはこちら

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

●輸出検査について

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

当法人で衛生証明書を発行している『オーストラリア向け輸出水産食品及び輸出養殖等用飼料』、『ロシア向け輸出水産食品』、『ウクライナ向け輸出水産食品』の取扱要綱が令和5年1月24日に改正されました。

更新された取扱要綱は農林水産省のホームページに掲載されております。

オーストラリア向け、ロシア向け、ウクライナ向けに水産食品等を輸出される方は、下記の農林水産省のホームページをご参照下さい。

オーストラリア向け水産物

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_taiyosyu.html#australia_seafood

ロシア向け水産物

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_ousyu.html#russia_seafood

ウクライナ向け水産物

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_ousyu.html#ukraine_seafood

3. 試験関連トピックス

●ノロウイルス試験のご案内

(二枚貝、一般食品) →<https://secure-link.jp/lc/bicbdhazqrmzri/>

(感染性推定法) →<https://secure-link.jp/lc/bicbdhzbzqrmzco/>

ノロウイルス食中毒は牡蠣などのウイルスに汚染された食品を食べることによる「経口感染」と、ウイルス粒子を含む糞便や吐しゃ物が乾燥して空気中に浮遊し、これを吸い込むことで感染する「飛沫感染」を主な経路として発生します。冬季は牡蠣のシーズンであることと、空気が乾燥してウイルスの飛沫が浮遊しやすい環境であることからノロウイルス食中毒の発生しやすい時期です。

令和4年度は発生件数、患者数共に最近10年間で最少となっていますが、これからがノロウイルス食中毒発生のピークですので、工場で製造する食品や店舗で提供される食事がノロウイルスに汚染されないよう十分な対策が必要です。

JFICでは、食品中のノロウイルス試験として厚生労働省通知に基づく方法と、感染性を有するウイルス粒子だけを検出する方法の二種類を提供しています。最終製品の安全性確認のみならず、HACCPの管理基準の設定やHACCP計画の検証にもご利用いただけます。

是非ご活用ください。

メールマガジンの配信に関するメール・電話でのお問い合わせ先は下記の通りです。

.....

■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>

MAIL: info@jffic.or.jp

TEL : 03-6436-8771

.....