

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

今月のメールマガジンは名古屋検査所からお届けします。

蒸し暑い日々が続いていますね。

ここ名古屋も例外ではなく、物凄く蒸し暑いです。

名古屋といえば、交通が複雑です。道路事情の複雑さも有名ですが、鉄道、特に赤い電車の名鉄のカオスぶりは凄まじいものがあります。

名鉄名古屋駅のホームに立っていると、上りと下り各1本しかないホームに、色々な行先・種別の電車が入ってきます。

上り方面だけで行き先は、19もあり、うっかり間違えた行先に乗ると、あさっての方面へ連れて行かれます。

また種別も、快速特急から普通まで7種類あります。しかも、一部駅に特別停車をしたりするので、同じ種別が同じ停車駅とは限りません。

他にもワナはありますが、名古屋人は老若男女、眉一つ動かさずに目的の電車に乗り込みます。凄いですね！！

名鉄電車の名古屋駅をご利用される際はご注意ください！

さて、JFICでは、さまざまな食品の衛生・安全に関するセミナーを開催しています。

むろん、名古屋でも開催しています。

8月23日開催の「微生物検査 基礎・判定研修コース (2日間)」はおかげ様をもちまして満員となりましたが、2月にも開催いたします。

9月以降は、食品表示、異物対策、品質管理、HACCP等、さまざまなセミナーの開催を予定しています。オンラインセミナーもごございますので、状況に応じてご活用ください。

◆セミナーのご案内

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

2. 食品施設の衛生・品質管理

蒸し暑い日が続くこの時期は食品が傷みやすい時期でもありますし、従業員の方の体調不良も見受けられる時期でもあります。

この時期の食材の取扱いポイントは、食材が納品されたら鮮度や搬入温度に問題がないか確認し、速やかに表示された保管方法で食材を保管する様にして下さい。常温に長く放置すると食材が傷み食中毒の原因にもなります。

また、入室時に従業員の健康状態確認をされていると思いますが、下痢、腹痛、発熱、吐き気・嘔吐、発熱、のどの痛みなどがある従業員に対しては、どのような対応策をとるかなどルール決めをしておくことが重要です。

当法人では店舗衛生調査や工場調査を実施しておりますので、店舗や工場で食品事故を発生させない予防管理のために、現場の管理状況に問題がないか点検することをお勧めします。

◆店舗衛生調査

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

◆工場調査

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

3. 機能性表示食品特別コラボセミナー

2023年7月12日に当法人の関西事業所で開催された機能性表示食品特別コラボセミナーは、81名（会場：14名 WEB：67名）の方にご参加頂き、お陰様で盛況のうちに終えることができました。次回は2023年9月15日に福岡会場にて開催を予定しております。近日中にお申込み案内を送付いたしますので、ぜひご検討ください。

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

.....