

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

今年最後のメールマガジンは仙台検査所からお届けします。
仙台では11月末に初雪が観測されました。
冬の到来を告げる初雪は、いつもどこかロマンチックな気持ちにさせてくれます。
冬は星空がきれいに見えるとわれています。
ところで今年はプラネタリウムが生まれて100周年を迎えました。
初期に投影できた星の数は約4,500個でしたが、
技術の進歩に伴い今では億を超える星を映し出すことができるようです。

日本食品検査は今年74周年を迎えることができました。
JFICの技術向上に関しては、学会等で広く発表しております。

●2023年度学会発表実績

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

プラネタリウムの投影機が星の投影数を増やしていったように、
今後もJFICは検査技術の研鑽を積み、皆様の様々なニーズを照らし出し応え続けてまいります。
1年間メールマガジンをご愛読いただき、ありがとうございました。
来年も日本食品検査をよろしくお願いいたします。

2. 試験・分析関連

カンピロバクター食中毒は国内の細菌性食中毒の中で発生件数の最も多い食中毒です。近年では減少傾向であるものの、令和4年は発生件数、患者数共に6年ぶりに増加に転じました。死亡例や重篤例はまれですが、乳幼児・高齢者、その他抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあります。

本食中毒の主な原因は鶏肉の生食又は加熱不十分での喫食と考えられていますが、生の鶏肉から二次汚染された食品が原因となる場合もありますので、細菌検査によって二次汚染の有無を確認することも重要です。

当法人では、食品、ふき取り及び水を対象とした精度の高いカンピロバクター検査を提供しておりますので、ご興味を持たれましたらお近くの事業所・検査所へお問い合わせください。

●微生物試験のご依頼

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

3. 食品施設の衛生・品質管理

12月となりノロウイルスでの食中毒発生のニュースも多くなっています。対策として、特別なノロウイルス対策を実施する事も大切ですが、入室時やトイレ後の手洗い消毒の徹底、従業員の健康管理による二次汚染防止など、基本的な食品衛生を徹底すればノロウイルス食中毒の発生リスクも低減されます。

当法人では第三者検査機関として工場や店舗の衛生調査を実施していますので、食中毒発生のリスク低減にご活用ください。

詳細は当法人の下記HPをご参照ください。

●工場調査のご案内

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

●店舗調査のご案内

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

4. セミナー関連

■2024年度のセミナー予定について■

開催スケジュールの公開は2024年1月初旬、お申込みの開始は2024年2月初旬頃を予定しています。決定しましたら当法人ホームページのニュースリリースでお知らせしますので、今しばらくお待ちください。

●2023年度のセミナー予定及びお申込みはこちら

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

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

.....