



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [「第 1 回『食品事業者の 5 つの基本原則』に関する意見交換会」]

概要：平成 19 年に消費者の信頼を揺るがす食品の偽装表示等の事件が相次いで発生したことを背景に、平成 20 年に食品業界において個々の食品事業者がコンプライアンス意識を高めるための「道しるべ」として、『食品業界の信頼性向上自主行動計画』策定の手引き～5 つの基本原則～（以下「食品事業者の 5 つの基本原則」という。）が策定されました。昨今の大規模な米の産地偽装，メニューの不適正表示，意図的な毒物混入，異物混入などの事案を踏まえ，関係者が昨今の事案を振り返り，企業行動のあり方，考え方と「食品事業者の 5 つの基本原則」について，意見交換を行い，関係者で共有し，普及していくこととするため，食品業界団体，消費者団体，マスコミ，有識者で構成する意見交換会が開催されます。

第 1 回の交換会は 6 月 10 日に開催されました。

議事録：http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/sinrai/iken_koukan.html（近日掲載予定）

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kikaku/150603.html>

平成 27 年 6 月 3 日 農林水産省 食料産業局 企画課

2. [「新しい介護食品（スマイルケア食）普及推進会議 第 1 回 スマイルケア食の選び方検討ワーキンググループ（低栄養予防のための食品）」の開催について]

農林水産省は「これからの介護食品をめぐる論点整理の会」においてまとめられた論点について具体的な議論を行うため，平成 25 年 10 月，「介護食品のあり方に関する検討会議」を設置し検討を重ねてきました。それに続き，平成 27 年 4 月に「スマイルケア食」の普及推進に関し検討を行うため，「新しい介護食品スマイルケア食）普及推進会議」（以下，「普及推進会議」という。）を設置したところです。普及推進会議では個別の論点について検討を深めるため，ワーキンググループを設置することとし，今回は「スマイルケア食の選び方 検討ワーキンググループ（低栄養予防のための食品）」を設置しました。

第 1 回のワーキンググループは 6 月 8 日に開催されました。

資料：http://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo/teieiyou_01.html

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/seizo/150601.html>

平成 27 年 6 月 1 日 農林水産省 食料産業局 食品製造卸売課

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [豚レバーの生食は，やめましょう]

豚のレバーは，加熱して食べましょう。飲食店では，生食用として提供しないでください。

豚レバーをはじめとする豚，イノシシ，鹿の肉を生で食べると，E 型肝炎ウイルスに感染するリスクがあります。E 型肝炎は，劇症化する可能性もあります。また，豚レバーを生で食べると，サルモネラ属菌や，カンピロバクター・ジェジュニ/コリ等の食中毒のリスクがある（※）ほか，世界では，豚からの有鉤条虫，旋毛虫等の寄生虫への感染も報告されています。

※過去 10 年間で豚の生レバーが原因と考えられる 5 件の食中毒が発生しています。豚のレバーは加熱して食べましょう。飲食店などの事業者でも，生食用としては提供せず，しっかりと加熱を行うようお願いします。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/150602hp_1.pdf

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syuhisya/121004/index.html

平成 27 年 6 月 2 日 厚生労働省 医薬食品局 食品安全部

*** 消費者庁 * (<http://www.caa.go.jp>)**

1. [食品表示基準に係る一部改正について]

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令(平成 27 年厚生労働省令第 102 号)が平成 27 年 5 月 19 日に公布・施行され、これにより食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号)の一部が改正されたところです。これに伴い、「食品表示基準について」(平成 27 年 3 月 30 日付け消食表第 139 号消費者庁次長通知)の一部を改正しました。また、食品表示法(平成 25 年法律第 70 号)施行後における事業者等からの問合せを受け、食品表示基準(平成 27 年内閣府令第 10 号)の解釈として本通知において明確化すべきと判断した点等についても併せて別紙新旧対照表のとおり改正しましたので、関係者に対する周知をお願いします。

第 1 次改正(平成 27 年 6 月 1 日消食表第 276 号): http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150601_tuchi-bun.pdf

新旧対照表: http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150601_tuchi-shinkyu.pdf

改正後全文(404 ページ) http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150601_tuchi-togo.pdf

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

平成 27 年 6 月 1 日 消費者庁

*** 国税庁 * (<https://www.nta.go.jp/>)**

1. [食品表示法における酒類の表示の Q&A]

<https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/shokuhin/sakeqa/2704.pdf>

平成 27 年 4 月 国税庁

*** 第 147 号のトピックス ***

【『微生物と食中毒』について】

生食用の豚の肉とレバーなどの内臓の提供・販売が 6/12 より禁止になりました。豚レバーの生食は、E 型肝炎のほか、サルモネラやカンピロバクター等の食中毒のリスクがあることが報告されています。また、近年の食中毒統計を事件数別に見みると、病因物質としてノロウイルスに次いでカンピロバクターが依然として多い状況であることがわかります。

サルモネラやカンピロバクターは、数十～数百個程度の少ない菌量でも食中毒を引き起こす可能性のある病原菌です。加熱しない生肉では完全な除去が難しいため、食中毒予防のためには生食は避けた方が良く考えられます。

これまで食品事業者に対して、食中毒予防の 3 原則は「つけない」、「増やさない」、「やっつける」と言われてきましたが、近年では、リスクのある食材の生食が検討され、規制される方向にあります。しかし、これらの食中毒を予防するには、生食を避け、十分な加熱殺菌を行うだけでは不十分です。原材料からの二次汚染防止に配慮して製造されているかを確認しなければなりません。具体的には、食材の汚染度に応じた器具の使い分け、作業内容に応じた作業者の工程分担や作業区域の分け等、交差汚染が起きないような作業環境であることを確認する必要があります。

これからの季節は、一年間の中で最も細菌による食中毒が多くなる時期(6 月～9 月)を迎えます。皆様の職場の食中毒対策は万全か、今一度、作業環境を確認されてはいかがでしょうか？

当センターでは食中毒菌の分析試験はもとより、工場の衛生状態の検査、衛生管理体制の構築のためのトレーニングコース等ご用意しております。お気軽にお問い合わせください。

**平成 27 年度第 1 回 JFRL 講演会(6 月 12 日開催)に多くの方にご来場いただきました。
この場を借りて御礼申し上げます。**



私どもは海外との交流に取り組んでおります。
本年は **Bio Taiwan 2015** に出展いたします。
ブース番号: L430

Bio Taiwan July 23-26, 2015
Nangang, Taipei

配信元: 一般財団法人日本食品分析センター (<http://www.jfrl.or.jp>)

内容に関するお問合せは、お客様サービス部 業務推進課までファクシミリでお願い致します。

業務推進課 Fax No. 03-3469-7268 まで