



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施します] (令和 2 年 11 月 27 日)

農林水産省は、消費者庁、環境省、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と連携し、本年 12 月から令和 3 年 1 月まで、「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施し、今年も外食時の食べきりを進めるほか、家庭での食べきりの呼びかけに取り組みます。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/201127.html>

2. [食品循環資源利用飼料の安全確保について]

<https://www.maff.go.jp/j/syoutan/tikusui/siryo/ecofeed.html>

「食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドラインの策定について」の一部改正について
(令和 2 年 12 月 1 日 2 消安第 3705 号)

食品残さの飼料利用に係る規制見直しについてQ&A(令和 2 年 12 月 1 日)

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について] (令和 2 年 12 月 4 日生食発 1204 第 5 号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000701911.pdf>

2. [食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について] (令和 2 年 12 月 4 日生食発 1204 第 1 号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000701479.pdf>

3. [食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について] (令和 2 年 12 月 9 日生食発 1209 第 1 号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000703203.pdf>

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [アプリケーションを活用した食品表示の実証調査を行います] (2020 年 11 月 27 日食品表示企画課)

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/022198/>

2. [食品表示基準に係る通知・Q&A について] (令和 2 年 11 月 30 日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#laws

- ・「食品表示基準について」の一部改正について (令和 2 年 11 月 30 日消食表第 454 号)
- ・ (別紙) 新旧対照表

3. [「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」及び「機能性表示食品に関する質疑応答集」の一部改正について] (令和 2 年 11 月 30 日消食表第 459 号)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice/

- ・ 機能性表示食品の届出等に関するガイドライン (令和 2 年 11 月 30 日一部改正)
- ・ (別紙) 機能性表示食品の届出等に関するガイドライン (新旧対照表)
- ・ 機能性表示食品に関する質疑応答集 (令和 2 年 11 月 30 日一部改正)
- ・ (別紙) 機能性表示食品に関する質疑応答集 (新旧対照表)

4. [第 1 回特定保健用食品制度(疾病リスク低減表示)に関する検討会の開催について] (2020 年 12 月 16 日)

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/022481/>

* 内閣府食品安全委員会 * (<https://www.fsc.go.jp/>)

1. [ファクトシート『ダイオキシン類』] (令和 2 年 11 月 30 日作成)

https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_dioxin.pdf

ファクトシート (科学的知見に基づく概要書) <https://www.fsc.go.jp/factsheets/#menu4>

2. [令和 2 年度 精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～]

(令和 2 年 12 月 8 日更新)

https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/annai021030_QA.html

独立行政法人農林水産消費安全技術センター (<http://www.famic.go.jp/>)

1. [広報誌 大きな目小さな目 2020年11月号(No. 62)] (令和2年11月20日)

http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/index.html

* 今月のトピックス *

[ノロウイルスについて]

ノロウイルスはヒトに急性胃腸炎を起こすウイルスです。厚生労働省の食中毒統計によると平成13年以降、最も患者数が多い病因物質です。原因食品としてはカキなどの2枚貝が知られていますが、近年では調理従事者から2次汚染された食品の割合が多くを占めています。年間を通して発生していますが、特に冬季に多く、カキを食する機会が多いことと関連があると考えられています。

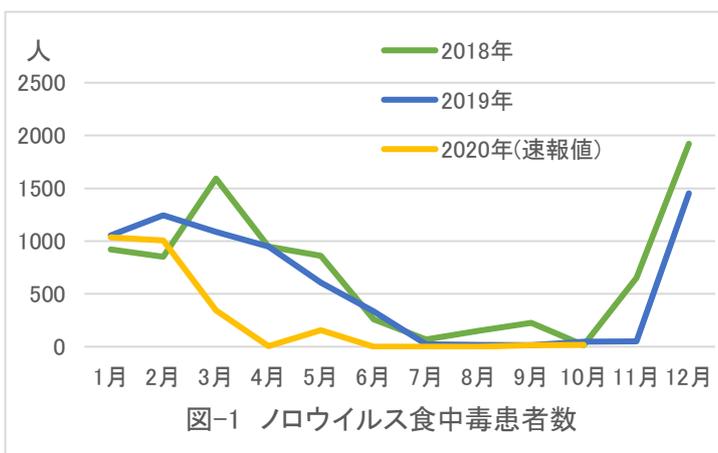
2020年は近年に比べてノロウイルスによる食中毒患者の報告数が減少しています(図-1)。新型コロナウイルスの感染拡大により、以前より手洗いや消毒などの衛生対策が徹底されている結果かもしれません。

ノロウイルスの感染様式は経口感染で、主に感染している調理従事者から手や調理器具などを介して汚染された食品の喫食により発生しています(食品を介さない場合は食中毒ではなく感染症として扱われます)。一方、新型コロナウイルスは飛沫感染のほか、接触感染にも注意が必要といわれています。

ノロウイルスは薬剤耐性や熱抵抗性が比較的高く、新型コロナウイルスには有効な一般的なアルコール消毒剤では不活化できません。

食品工場におけるノロウイルス食中毒の防止対策としては、作業前やトイレ後の手洗いの徹底、特に体調不良時には調理に関わらないことなどが挙げられます。

ノロウイルスは不顕性感染することが知られており、新型コロナウイルスと同様に無症状の人が知らず知らずのうちにウイルスを広めているかもしれません。家族に感染者がいるなど感染が疑われる場合には、症状がなくてもウイルスを保有しているかもしれないと考え対応することが重要です。



食品からのノロウイルスの検出ではPCR法による遺伝子検出法が用いられています。厚生労働省から通知法が示され、食中毒事例の原因食品の調査などに利用されていますが、食中毒事例でも約7割で原因食品が特定されていません。食品中の少量のウイルスを検出できると必ずしもいえず、現在、より高感度で確実な検出法の検討が進められています。

☆お知らせ☆

・ 年末年始のご案内

12/30(水)~1/4(月)まで年末年始の休業とさせていただきます。なお、年末の配送によるご依頼は、12/29(火)到着分まで承ります。年明けは、1/5(火)から通常営業いたします。



＝編集者より＝

2020年最後の情報宅配になりました。本年もご愛読いただきありがとうございました。

月1回の発行ではありますが、研究、品質管理、企画など広いジャンルの方々に役に立つ情報をお伝えしたいと考え、悩みつつ編集しております。2021年も引き続きよろしく願いいたします。

内容についての問合せ、配信アドレスの変更・追加配信希望・配信停止はHPのお問合せよりお願いいたします。<https://www.jfri.or.jp/contact/create>