



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [令和 5 年度食料・農業・農村白書を本日公表] (令和 6 年 5 月 31 日 大臣官房広報評価課情報分析室)
本日、「令和 5 年度 食料・農業・農村白書」が閣議決定されました。
今回の白書では、農政の憲法とも言われる食料・農業・農村基本法の制定から四半世紀が経過する中で検証が行われたことを踏まえ、「食料・農業・農村基本法の検証・見直し」を特集のテーマとしています。<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo04/240531.html>
2. [令和 6 年 1-4 月の農林水産物・食品の輸出額を公表しました] (令和 6 年 6 月 4 日 輸出・国際局輸出企画課)
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html
3. [令和 5 年度食育白書を本日公表] (令和 6 年 6 月 7 日 消費・安全局消費者行政・食育課)
本日、「令和 5 年度食育白書」が閣議決定されました。
今回の白書では、特集 1 として「農林水産業に対する国民理解の醸成」、特集 2 として「子供・若い世代を中心とした食育の推進」を取り上げています。
https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/240607_7.html
4. [環境負荷低減の取組の「見える化」ラベルの愛称が決定！] (令和 6 年 6 月 14 日 大臣官房みどりの食料システム戦略グループ)
https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/240614.html
5. [農林水産省行政事業レビュー（公開プロセス）について] (令和 6 年 6 月 14 日 大臣官房広報評価課)
令和 5 年度に実施した事業に係る「行政事業レビュー（公開プロセス）」を 6 月 26 日（水曜日）に実施します。本会議の様子は、インターネットでライブ中継します。
<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/hyoka/240614.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [令和 6 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について] (健生発 0612 第 6 号)
<https://www.mhlw.go.jp/content/001263565.pdf>

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

1. [食品安全関係情報を更新しました（最新 2 週間（令和 6 年 3 月 30 日～4 月 12 日）の海外情報はこちらから）]
https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=3&from_day=30&to=struct&to_year=2024&to_month=4&to_day=12&max=100

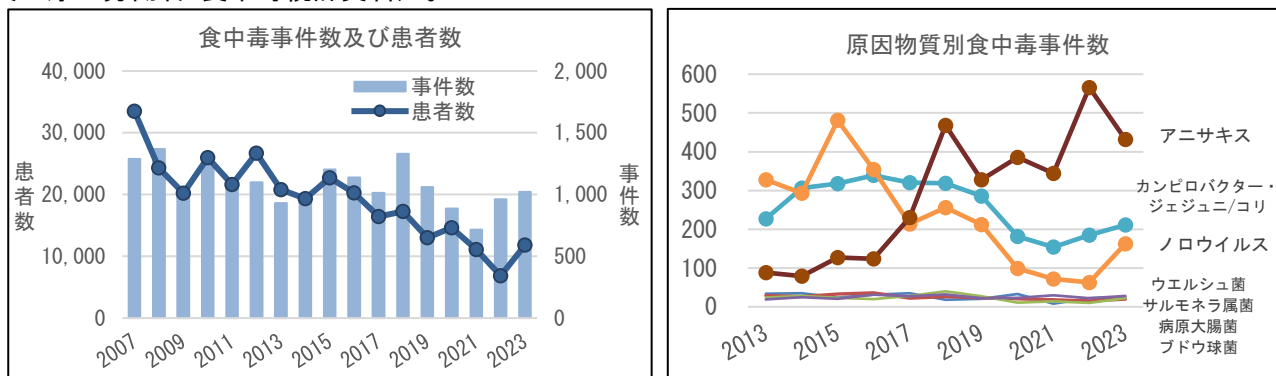
* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [2024 年「世界食品安全の日」について] (2024 年 5 月 22 日 食品衛生基準審査課)
2018 年 12 月 20 日、国際連合は、「持続可能な開発目標」(SDGs)の達成のために、毎年 6 月 7 日を「世界食品安全の日(World Food Safety Day)」と決めました。これを受け、コーデックス委員会においても、食品安全の普及啓発等のため、毎年 6 月 7 日を「世界食品安全の日」として祝う活動が行われています。https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_014
2. [食品に含まれるカフェインの過剰摂取について] (2024 年 5 月 23 日 食品衛生基準審査課)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/other/contents_002/
3. [紅麹を含む健康食品関係について] (最終更新：2024 年 06 月 06 日 食品表示課)
令和 6 年 5 月 31 日に開催された「紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合」（第 2 回）において、紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応が取りまとめられました。
https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001

* 今月のトピックス *

[食中毒について]

近年の食中毒発生状況を振り返ると、コロナ禍では、感染症対策の浸透や飲食店の営業時間短縮等により、事件数、患者数ともに減少傾向にありました。With コロナが定着してからの食中毒の動向が注目されていましたが、2022 年はアニサキスによる食中毒事件数が増加となり、2023 年はノロウイルス、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ等による食中毒が増え、事件数、患者数ともに増加となっています。食中毒事件数及び患者数、原因物質別食中毒事件数(一部抜粋)を下の図に示しています(出典: 厚生労働省 食中毒統計資料)。



今回は 2023 年の細菌性食中毒事件で件数、患者数ともに最も多く発生したカンピロバクター属菌食中毒について紹介します。

カンピロバクター・ジェジュニ/コリは鶏や牛豚等の家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生生物など多くの動物が保菌しています。食中毒の主な原因食品は生の状態や加熱不足の鶏肉、調理中の取り扱い不備によって二次汚染された食品等です。また、2023 年には十分に管理されていない湧水を使用した食事が原因となった大規模食中毒が発生しています。カンピロバクター属菌食中毒では下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐等の症状が引き起こされ、比較的軽症で経過するケースが多いのですが、稀に食中毒を発症した数週間後に手足の麻痺や顔面神経麻痺等を引き起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することが報告されています。

カンピロバクター・ジェジュニ/コリは加熱により死滅しますが、少量でも発症することが知られているため以下の対策が重要となります。

- ①食肉を十分に加熱調理(中心部を 75℃以上で 1 分間以上加熱)する。
- ②食肉からの二次汚染を防ぐために、他の食品と調理器具や容器を分けて、処理、保管する。
- ③食肉を取り扱った後は十分に手を洗う。
- ④食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行う。

これからの季節、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、「やっつける」を意識し、食中毒に注意しましょう。

弊財団ではカンピロバクター・ジェジュニ/コリをはじめとした各種食中毒菌の試験を行っております。お気軽にお問い合わせください。

☆講演会予定☆

JFRL 講演会@Web を 7 月 23 日、24 日に開催します。

今回は容器包装の規格についての最新情報を取り上げます。

ご案内は 7 月上旬の予定です。

☆展示会出展予定☆

Bio Asia-Taiwan 2024【台北、台湾】に出展いたします。

開催日: 2024 年 7 月 25 日(木)~7 月 28 日(日)

会場: Taipei Nangang Exhibition Center Hall 1

ブース No.: M1027 <https://expo.bioasiataiwan.com/en/>

