



# 7月号 食品安全業界ニュース Vol.2

株式会社グローバルテクノ  
監査事業部 濱田章弘

## ①食品事故ニュース

### ➤クロノバクター・サカザキ

- アメリカでは粉ミルクがスーパーの棚から数か月間消えています。原因はクロノバクター・サカザキに汚染された粉ミルクを摂取した2人の乳児が死亡していたことに起因し、製造会社がFDAの指摘を受けリコールと工場閉鎖に踏み切った為です。この製造会社は市場の半分を供給しており品薄を不安視した消費者が大量購入に走ったそうです。日本企業も米国での粉ミルク支給に向け動き出したようです。

#### 【クロノバクター・サカザキ】

ある論文では、これに新生児が感染すると50%以上の確立で死亡するとしているが幸い感染例はまれである

## ②法令/FSMS規格の最新情報

### ➤原料原産地表示制度

- 2022年4月1日から、改正食品表示法が完全施行となり、“全ての加工食品（輸入品を除く）の重量割合上位1位の原材料について原料原産地の表示が必要”になりました。
- 今後は原料原産地表示が無い場合には食品表示法違反となる可能性があるのをご注意ください。
- ただし、レストランなどの外食やお店で調理された惣菜など作ったその場で販売される食品は、原材料の原産地をお店の人に確認することができるため、原料原産地表示の対象とはなっていません。

## ③お客様からの生のQ & A

### ➤JFS-Bを取得できないケース？

- 先日東北の製麺会社に伺った際、『今までJFS-Bを取得できないケースはありますか？』と質問を受けました。確かに“致命的な不適合”が生ずれば最悪監査が中止されます。しかし、それは“製品の安全性が全く確保されていない”時です。例えばフローダイアグラムが一切作られていない(後工程にあるハザード分析もあり得ない)うえハザードの理解ももたないケースがそれにあたります。
- 「そのようなことは過去にもないですし、事前確認をしっかりと予防もしています」とお伝えしています。

## ④調査コーナー

### ➤“甑起こし”

- 甑と聞いて何か分かる方は相当お酒に明るいです。私も酒造工場のお客様から教えて頂きました。甑は『こしき』と読み、米を蒸す蒸し器です。米を蒸すことはその後の酒造りを決めると言っても過言ではないほど重要な工程です。
- よって甑起こしとは、酒造りの準備のことで“今年も無事酒造りが始められるように”との思いを込めて祈願祭を行うところもあるそうです。
- コロナが明けて祈願祭や、仕込みが終わる意味の“甑倒し”後のいわゆる打ち上げも復活出来ればいいですね。

JFS規格の認証/適合証明数は2000件を突破!!業界注目の規格です!

グローバルテクノでは食品安全のコンサルサポート、JFS-A/B監査を行っています

発行元：株式会社グローバルテクノ

担当：濱田

住所：〒61-0033 東京都新宿区下落合1-5-22 アリミノビル4階

TEL：03-3360-9005 FAX：03-3367-2001 E-mail：audit@gtc.co.jp