

**本年もよろしくお祈りします。**

協同組合 JASMEQ へのご支援協力に感謝します。

年末年始から、やっと「一息」つかれた頃かと思っています、当方も、公私含めてですが「日常」にもどりつつあります。

今号では、ご挨拶をかねまして、報告とお知らせをさせていただきます。

**パルシステムの「年末から正月の事故申告状況」について＝協力会品質管理部会報告資料より**

パルシステムでの、12月(1日～31日)の申告問い合わせ件数は食品関連では166件となり、前年を下回り83%でした。ただし、「異物混入」に関しては86件と約20%増(14件)となりました。異物の内容別では、毛髪15件で昨年同、骨片17件で昨年+6、虫10件で昨年+2、プラ・ビニール10件で昨年とほぼ同、金属・鉱物4件で昨年とほぼ同となりました。その他(製品カス、紙類、不明含)32件で昨年比+7との報告でした。

食品分類別ですと(PPMではありません)、冷凍食品45件、惣菜食品33件、水産加工品21件、加工食品18件、お料理セット14件、菓子10件となっています。

また、年末年始(1/5～1/13)に限ってみますと、受付197件(昨年201件)となりました。異物混入で金属混入が昨年2件から5件、ビニール混入が2件から6件と増えました。

- パルシステムのHPで公開されていますが、「ぶり旨味醤油漬け」についてヒスタミン検出によるお知らせ回収(20, 576点対象)が発生しています。

(監物私見になりますが)冷凍しても無くなりませんし、特に近海魚で冷凍されずに、氷漬け冷蔵原料については管理が難しい問題になります。微生物危害でなく、アレルギー化学危害に分類され、いわゆる「つけない、増やさない、やっつける」対策ではなく、原料受入れ時の管理を行い、工場では「ふやさない」対応対策＝増殖防止を行うしかない面もあり、FDA(大日本水産会)・Codexの管理目安はありますが、皆さんご苦労されているところです。受入れ原魚の確認管理、加工室での魚体温度上昇管理、解凍冷蔵庫での管理(余分な解凍⇨再冷凍の禁止又は管理強化)、味付け漬け汁等の温度と時間管理等を行い、危険性のあるものは出荷時の検査を実施されている工場もあります。

検査の基準値としては、FDA・Codexの200ppmを参考にされていますが、それぞれの「修正対象基準値」としては50ppm、100ppm又は、検体平均値等さまざまな状況にあります。

JASMEQとしましても、十分な対応はできないかも知れませんが、問い合わせいただければ可能な限りですが、お手伝いさせていただきます。

**添付資料等のご案内**

- JASMEQアドバイザー佐藤邦裕氏の「CLEANNESS」(イカリ消毒)での「異物混入対策の本質を考える」の連載がはじまりました。定期購読されているところもあろうかと思いますが、コピーを添付しました。今後連載される予定ですので随時お送りします。

- Webセミナーでも協力いただいています、アンリツ(株)様の「X線検査機展・検査技術セミナー」のお知らせを添付させていただきました。

- HACCPリーダー養成講座をお願いしています、フード・デザインの加藤光夫先生から案内をいただいた「食品工場の新造改修セミナー:無料 ご案内」を添付しました。<[www.foodesign.net](http://www.foodesign.net)>で、フーズ・デザインのHPに入っただけであれば、申し込みできます。また、その他にも参考になる動画も利用できますので、お試しください。