

缶詰の自主回収相次ぐ 極洋 ふたに腐食で270万缶

水産大手「極洋」は6月10日、販売している缶詰「さけの中骨水煮」のふたに腐食が見つかったとして、出荷した約270万缶の自主回収を発表した。回収対象となるのは2012年5月から今年1月かけて製造された缶詰で缶に記載された賞味期限が15年5月1日から17年1月1日の期間のもの。缶ふたの外側に腐食しているという問い合わせが購入者から3件寄せられた。現在までに健康被害は確認されていないとの事です。

読売新聞6月10日配信

マルハ 金属片混入で108万缶

マルハニチロは6月13日、缶詰「マルハさけ中骨水煮」の一部製品に金属片が混入した疑いがあるとして、約108万5000個を自主回収すると発表した。対象は岩手県の委託工場で生産した賞味期限2015年11月1日から17年4月1日の商品。6月5日購入者から「金属片が出てきた」とマルハニチロに連絡があった。金属片は長さ約4cm、幅約0.5cmのスチール缶の破片だった。中身を詰める際に混入したとみられ、同じ製造ラインを使った商品すべて回収する。

読売新聞6月10日配信



季節のメモ 梅雨の季節と食中毒

食中毒の主な原因は細菌・ウイルス・自然毒等ですが、梅雨から夏にかけて多いのが高温・多湿の環境下で増殖が活発になる細菌による食中毒です。(O157、サルモネラ、カンピロバクター等)

家庭での食中毒の予防として・・・

1. 付けない
 2. 増やさない
 3. やっつける (殺菌する)
- 食材を買う際には温度管理がしっかりされている肉・魚は最後に買い物カゴへ
 - 野菜は水道水で流しながら洗浄する。
 - 包丁・まな板は肉魚・野菜・果物用と使い分ける
 - 調理する際は十分に加熱する。
- を心がけましょう・・・
- 家庭で複数の包丁・まな板の用意が難しければ野菜・果物を先に切り、肉・魚を後にするだけでもリスク軽減ができるそうです。



YAHOO! ニュースより

NHK ニュースWEBより

衛生指導、ご相談
講習会等のご用命は
株式会社 果央研究所へ

一般社団法人 果央研究所
果央かわら版事務局
電話 0256-46-8311
FAX 0256-46-8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

皆様からの情報・ご意見を
お待ちしております。

果央かわら版では食品・環境等を中心に情報を発信しております。取上げてもらいたいものや旬な話題がありましたらお気軽にご連絡ください。

朝日新聞6月19日配信

豚生レバー提供禁止へ 厚生労働省

厚生労働省は6月20日、豚の生肉や生レバーの飲食店などでの提供を禁止する方針を決めた。2年前に牛の生レバー提供が禁止されてから、代わりに豚の生レバーを出す店が相次いでいた。自治体の指導に応じない店も多く「法的に禁止して強制力を持たせるべきだ」との声を踏まえた。

この日開かれた審議会の調査会で、肉の中心部まで加熱して提供するよう食品衛生法の規格基準に盛り込む方針が承認された。食品安全委員会などでの検討を経て正式決定する。

朝日新聞6月21日配信

清涼飲料の 賞味期限表示簡素化

流通効率化や廃棄削減に期待
キリンビバレッジとサントリー食品インターナショナルは6月3日、賞味期限12ヶ月以上の製品について、期限表示を「年月日」から「年月」に切り替えるを発表した。6月製造分から順次変更する。日本コカコーラなど業界各社も準備を進めており、業界では物流効率化による環境への負担軽減、小売り現場での商品管理の負担軽減などを期待している。「年月表示」はメーカーと卸、小売り15社の協議会が検討を進め国産ミネラルウォーターで先行実施していた。

J A全農、 ファミリーマートと 共同店舗展開

コンビニに直売所
J A全農はファミリーマートと、一体型店舗の展開を柱とする包括業務提携で合意したと発表した。過疎化でJ A全農が経営するAコープは経営困難な店舗が増え、存続対策が喫緊の課題となっており、

キリンは清涼飲料販売量の30%、サントリーは約60%が「年月表示」になる。消費者の不利益を避けるため、例えば来年「6月4日」が賞味期限の場合、日単位を切捨てし「5月」を期限として表示する。

産経新聞6月3日配信

今後は移動販売も

また両社は店舗から離れた地域の買い物対策に取り組み、中でも合意。移動販売車で小売店が少ない過疎地域に出向いて商品販売したり、商品の注文を受けたらサービスも検討する。さらには、J A全農が扱う農畜産物を使った加工品を共同開発し、国内外のファミリーマートで販売する案も浮上しているとのこと。

植物の放射性セシウム 光らせて可視化

原発事故によって植物に蓄えられた放射性セシウムを特殊な検出薬を使って光らせ、目視で確認する方法をつくば市の研究機関などの研究チームが開発した。専門家は「植物を使った有効な除染方法の開発に期待ができる」と話している。研究チームでは、セシウムイオンを取り込むと光を放つ性質がある検出薬をおとし開発し、そのあと半年間にわたりシロイヌナズナの葉にかける実験を行ってきた。その結果、植物の細胞内で不要なものを溜める「液胞」とみられる部分が青緑色に光り、セシウムが蓄えられている様子を目で見て確認することができた。

研究チームはこの方法を活用することで、植物がセシウムを吸収するメカニズムを詳しく解明できる可能性があり原発事故で拡散した土の中の放射性セシウムを効率よく吸収する植物の開発に期待ができるとしている。

NHK ニュースWEBより

コシヒカリに別品種混ぜ販売

「国内産コシヒカリ100%」などと表示し、別品種を混ぜた米を販売したとして、大阪府の米穀販売会社が不正競争防止法違反容疑で捜索を受けた。米は関西のスーパードラッグストアで販売していたという。大阪府警生活安全特別捜査隊によるとこの会社はコシヒカリ以外の品種を混ぜた米を「滋賀県産コシヒカリ」「単一原料米」などと表示し堺市内のスーパで販売した疑いがある。今年4月府警が商品のDNA型鑑定などをして結果別品種の混入を確認したという。この会社は「イオン米」ブランドで米を販売。小売り大手の「イオン」とは無関係とのこと。

朝日新聞6月19日配信