



生活衛生ニュース

号外

発行：(株) 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010



生活衛生ニュース50号の発行にあたって

株式会社 静環検査センター

代表取締役 徳田 茂

日頃より、弊社ホームページに掲載しております「生活衛生ニュース」をご愛読賜わりありがとうございます。この度、本ニュースが通巻50号の記念すべき節目を迎え、ひと言ご挨拶申し上げます。

弊社は、1984年(昭和59年)に水質検査機関として設立し、以後、大気、騒音、環境調査など環境部門の検査業務を中心に精度管理の徹底や検査サービスの向上に努め34年を経過しようとしています。その間、1998年(平成10年)には保菌検査業務を、2000年には水道法水質検査業務を、2004年には医薬品検査業務を立上げました。更に、2006年には食品衛生法に基づく登録検査機関として認定を受け食品部門の検査を拡充し、県内外の食品事業者等の皆様から検査依頼を受け研究開発、品質管理をはじめ「食の安全、安心」をサポートし、健康への貢献を目指し取り組んでまいりました。

「生活衛生ニュース」は「信頼される分析技術の確立とその関連情報の提供で社会に貢献する」という理念に基づき、2013年に発刊を開始いたしました。時あたかも、冷凍食品への農薬混入事件、産地偽装事件、食品表示問題など「食の安全・安心」を揺るがす事件が多発し、国民の食に対する不安が高まっている頃でした。また、国は2020年の東京五輪・パラリンピックを控え食品事業者へのHACCP制度義務化のための法整備をすすめております。今後、食品事業者の皆様方は食のグローバル化に伴い、国内のみならず世界の消費者から「食の安全・安心」に対する様々な要求に応えることが急務になっております。

私たちの日々の暮らしは、食の安全が確保されて初めて安心した営みができるものだと考えております。弊社は食の安全確保のために、食品の検査とともに食品衛生関連を主体としたタイムリーな情報をこの「生活衛生ニュース」を通し、月間でお届けしてまいりました。

今後は、衛生分野にとどまらず長年積み重ねてきた弊社が得意とする環境分野の記事も組み込み、幅広い分野のニュースをお届けしていきたい所存であります。また、読者の皆さま方からのご意見やご提案も承り内容の充実化に努めていきたいと考えております。

結びにあたり、本ニュースが、広く生活衛生に係る皆さま方の事業活動等に少しでもお役に立てれば幸いですと考えております。

株式会社静環検査センター 生活衛生ニュース 発行リスト

号数	タイトル	
	1ページ目	2ページ目
プレ発刊号	ヒスタミン食中毒の発生に要注意！	飲食業者のノロウイルス保有率は？
創刊号	食品表示制度の今後について	生肉の提供禁止でO157 感染が大幅に減少
第2号	一般生菌数って、何？	食中毒菌に由来する毒素
第3号	アジサイの葉などによる食中毒	ノロウイルスを消毒するポイントは？
第4号	トクホ(特定保健用食品)って何？	食の安全・安心とその歴史
第5号	食品衛生法登録衛生検査機関の業務について	亜硝酸態窒素が水道水質基準に追加！
第6号	レジオネラ症、夏場の多発に要注意	漬物の衛生規範について
第7号	レストランなどの外食の原産地表示について	飲料水から感染する寄生虫
第8号	腸管出血性大腸菌による食中毒について	異物検査の現場から～消費者に不安を与えないために～
第9号	おもちゃと食品衛生法	大腸菌群と大腸菌の違いは？
第10号	食品の残留農薬規制	遺伝子組換え食品について
第11号	学校給食パンによるノロウイルス食中毒を考える ～ノロウイルス対策のキーポイント～	
第12号	日本の水道水は安全か？	ホルムアルデヒドとその規制
第13号	五色の食材とその特徴	大量調理施設衛生管理マニュアルとは？
第14号	食品中に含まれるプリン体	カビの作る毒
第15号	カンピロバクターによる食中毒とその予防	ヒラメに寄生するグダアとは？
第16号	サルモネラ食中毒について	生命維持に必要な微量元素と食生活
第17号	食品中の放射能について	水道水質基準の改正について
第18号	輸入食品の最近の違反事例について	リステリア食中毒について
第19号	油脂の劣化と健康影響	トマトの異臭味は農薬の分解物だった
第20号	検尿・特に学校尿検査について	清涼飲料水等の規格基準の改正について
第21号	微生物による食品の膨張事故について	黄色ブドウ球菌による食中毒について
第22号	食の資格と食の安全	栄養成分の表示制度について
第23号	食品とE型肝炎ウイルス	食品の水分活性と微生物の発育
第24号	私たちを取り巻く化学物質と健康被害	機能性表示食品とトクホ、どちらを選びますか？
第25号	微生物制御に係る用語	カドミウムによる人的被害
第26号	食品中のアクリルアミドについて	活性汚泥法による下水等の処理
第27号	悪臭の規制について ～特定悪臭物質濃度法による規制と臭気指数法による規制の違い～	
第28号	食品の温度管理について ～食中毒菌などの増殖を抑制するには～	
第29号	貝毒による食中毒について	国際基準化を見据えた食の安全確保について
第30号	ミネラルウォーターへ混入した異物を推理する	食品検査や環境検査の受け入れについて ～検査ご依頼時の留意点～
第31号	蚊が媒介する感染症 ～国内流行が危ぶまれるテング熱、ジカ熱に注意～	動物性食品からの危害 ～食品を介し動物から人に感染する病気～
第32号	腸炎ビブリオによる食中毒とその予防 ～効果的な対策で患者数が減少しています～	ウエルシュ菌食中毒について ～カレーやシチューなど長時間煮込む料理には気を付けて～
第33号	食品添加物の概要 ～古くからある身近な食品添加物～	病原性下痢症とは？ ～腸管出血性大腸菌(O157)など、大きく5つに分類されます～
第34号	身近な健康食品について	食品の変色原因 ～褐変とは～
第35号	日本の食中毒・今と昔 ～丁寧な手洗いで、食中毒を減らそう。確実に!～	
第36号	HACCP管理の現在と今後 ～営業業者の今後の取り組み～	
第37号	食中毒対策のポイント～トイレで履き替えの重要性 ～ノロウイルス対策に有効情報掲載!	ダニと感染症 ～野外活動時に忍び寄る感染症媒介者～
第38号	土壌汚染対策法について ～ベンゼン、シアン、砒素などによる汚染～	
第39号	恐れられる元素、ヒ素	セレウス菌食中毒とは？ ～大量のチャーハン、スパゲティ等の調理時に要注意!～
第40号	一般的衛生管理と食品衛生「7S」 ～施設の衛生管理でお困りの飲食店営業業者の皆様へ～	
第41号	「食品用器具・容器包装の規制」の改定を検討中 ～ポジティブリスト制度の導入へ～	
第42号	家に住むダニ ～小さくて厄介な居候～	食肉についての法的規制 ～食の安全確保のために～
第43号	毒と薬は紙一重	放射性廃液・排水の処理
第44号	新「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正のポイント ～ノロウイルス流行期の10～3月は⇒毎月1回以上のノロウイルス検査を!	
第45号	食品分野の芽胞菌とは？ ～熱に強いセレウス菌、ウエルシュ菌、ボツリヌス菌～	
第46号	身近な環境科学のすすめ ～瀬戸川の自然をもとに～	
第47号	銅製の調理器具と食生活 ～酸性食品との接触に要注意～	「保菌(検便)検査はなぜ必要か～他の人に感染させないためには～」
第48号	食物アレルギー ～アレルゲンと食品製造におけるその管理～	
第49号	お酒ができるまで(発酵と醸造)	ダイオキシンの毒性
第50号	アフラトキシン ～カビが産生する発がん物質～	