



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [平成 27 年度食品の安全性に関するリスク管理検討会 (第 1 回)]

安全な食料の安定供給のため、国産農産物の安全性の根拠となる客観的なデータを得て、必要に応じ安全性向上の取組を進めることが不可欠です。このため、「農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき危害要因のリスト（以下「優先リスト」と記載します。）」及び 5 年間の実態調査の計画（サーベイランス・モニタリング中期計画（以下「中期計画」と記載します。）に基づき、食品中の危害要因の含有実態を計画的に調査しています。有害化学物質について、前回の優先リスト見直し及び中期計画の策定（平成 22 年 12 月）から 5 年間の経過中、国内での実態調査及び研究の進展、国際的なリスク評価やコーデックス委員会での議論等、国内外の状況変化を踏まえ、平成 27 年度に優先リストを見直し、平成 28～32 年度を対象とした中期計画を作成します。

第 1 回検討会は 6 月 29 日に開催されました。

配布資料一覧：http://www.maff.go.jp/j/study/risk_kanri/h27_1/index.html

平成 27 年 6 月 30 日 農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課

2. [食品の安全性に関するサーベイランスの結果【有害微生物】]

食品の安全性を向上させるために、農林水産省は、「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」（平成 17 年 8 月 25 日公表、平成 24 年 10 月 16 日最終改訂）に沿って施策を行っています。厚生労働省の食中毒統計によると、わが国では、毎年 2～4 万人が食中毒にかかっていると報告されており、そのほとんどの原因は有害微生物です。食中毒を防ぐために、農畜水産物の生産や加工段階等における有害微生物の汚染状況や汚染経路等の実態を調査したり、生産段階で有効と考えられる衛生対策をハンドブックや指針で紹介したりしています。ここでは、これまでに行った有害微生物の実態調査の結果を掲載します。

http://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/risk_analysis/survei/result_micro.html

平成 27 年 7 月 7 日 農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [食品製造における HACCP 入門のための手引書]

漬物編、生菓子編、焼菓子編、豆腐編、麺類編が追加されました。]

この手引書は、中小規模の食品製造事業者の皆様が HACCP に取り組むきっかけとなるように作成したものです。記載している内容は、皆様が HACCP を取り入れる際の参考にしていただく一例です。取り扱う食品の種類や製造方法などによっては、この手引書に書かれている管理方法以外の方法も考えられます。この手引書が、皆様が HACCP に取り組む一助となり、経験を重ねられることによって、自社の製品により適した HACCP に改良が加えられることを期待しています。

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/

平成 27 年 6 月 25 日 厚生労働省 食品安全部 監視安全課

* 食品安全委員会 * (<http://www.fsc.go.jp/>)

1. [食品安全委員会が自ら行う食品の安全性に関するリスク評価の対象案件候補の募集について]

食品安全委員会では、リスク管理機関からの要請がない場合でも、国民の健康への影響が大きいと考えられるもの等について、自らの判断により食品の安全性に関するリスク評価を行っているところです。平成 27 年度の案件の選定に当たり、[別紙](#)のとおり広く国民の皆様から案件候補を募集いたしますので、お知らせいたします。

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_kikaku_selftasking_270707.html

平成 27 年 7 月 7 日 内閣府 食品安全委員会

2. [食品に含まれるトランス脂肪酸の食品健康影響評価の状況について]

平成 27 年 6 月、FDA(米国食品医薬品庁)は、トランス脂肪酸が多く含まれる部分水素添加油脂は、GRAS(従来から使われており安全が確認されている物質)ではないとして、食品に使用するためにはFDAの承認が新たに必要(2018年)と決定しました。

日本では、食品に含まれるトランス脂肪酸について、食品健康影響評価を行い、平成 24 年 3 月 8 日の食品安全委員会において評価書を確定し、消費者庁、厚生労働省、農林水産省に通知しました。大多数の日本国民のトランス脂肪酸の摂取量は、WHOの目標を下回っています。脂質に偏った食事をしている人は、留意する必要がありますが、通常の食生活では、健康への影響は小さいと考えられます。また、例えばマーガリン等におけるトランス脂肪酸の量は、銘柄にもよりますが、平成 22 年のものは平成 18 年のものより減少しており、低減に向けた取組が行われています。さらに、食品中のトランス脂肪酸を低減すると、飽和脂肪酸の含有量が増加する傾向があり、飽和脂肪酸については、摂取目標量の上限(エネルギー比 7%)を超える性・年齢階級があることに留意が必要と考えます。

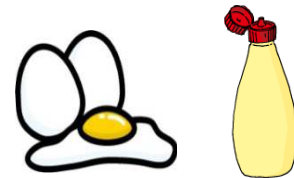
http://www.fsc.go.jp/osirase/trans_fat.html

平成 27 年 6 月 19 日更新 内閣府 食品安全委員会

* 第 148 号のトピックス *

[アレルギーの表示と分析について]

平成 27 年 4 月 1 日に施行された食品表示法におけるアレルギー表示の変更点 2 点と弊財団の食物アレルギー検査、新メニューについてご紹介します。



【食品表示法で変わるアレルギー表示】

- ① 特定加工食品及びその拡大表記の廃止：今年 3 月末までは特定加工食品として「一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記」として、「卵」の文字を含まないマヨネーズなどがありました。その拡大表記(からしマヨネーズのように特定加工食品名を含む表記)ともども廃止されました。
- ② 個別表示が原則：原料ごとに表示を行う個別表示が原則となり、原材料名欄の最後にまとめて表示を行う一括表示は例外的に可能となりました。例外となる事例は「個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合など」として、食品表示基準 Q & A (E-6, P. 313)に記載されています。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331_qa-togo.pdf

【食物アレルギー検査について】

弊財団では「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」(平成 22 年 9 月 10 日消食表第 286 号)に従った特定原材料等の検出試験を受託しています。

この検査では特定原材料等を使用した加工食品におけるアレルギー表示の妥当性を確認いたします。最近では最終製品のみならず、食品製造ラインの洗浄水の試験をご要望いただくなど、製造工程管理でのご依頼やご相談が増えていきます。

<http://www.jfri.or.jp/item/allergens/allergens1.html>



【新メニューのご案内】

「21 日間・28000 円コース」として、特定原材料(卵、乳、小麦、そば、落花生、甲殻類)のスクリーニング検査(ELISA 法)の新メニューが出来ました。

ご依頼から成績書発行まで最長で 21 営業日(通常 11 営業日)のお時間を頂くことによって、より低価格な分析料金でご依頼を頂けるプランです。

衛生管理の検証など、結果のご報告までに猶予をいただける場合や製造計画にあわせて、是非ご利用下さい。

<http://www.jfri.or.jp/item/allergens/2128000.html>

配信元：一般財団法人日本食品分析センター (<http://www.jfri.or.jp>)

内容に関するお問合せは、お客様サービス部 業務推進課までファクシミリでお願い致します。

業務推進課 Fax No. 03-3469-7268 まで