



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [平成 26 年度食料自給率等について]

平成 26 年度の食料自給率及びその前提となる食料需給表が公表されました。平成 26 年度のカロリーベース食料自給率は、前年度と同率の 39%になり、生産額ベース食料自給率は前年度から 1 ポイント減少の 64%になりました。 http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/ampo/150807_2.html

平成 27 年 8 月 7 日 農林水産省 大臣官房 食料安全保障課

2. [HACCP 支援法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）ホームページ]

この法律は、食品の安全性の向上と品質管理の徹底等への社会的な要請にこたえて、食品製造業界全体に HACCP の導入を促進するため、平成 10 年 5 月に 5 年間の時限法として制定され、平成 15 年及び平成 20 年にそれぞれ 5 年間延長されてきました。

HACCP を衛生基準として求める国際的動向がある中で、種々の課題に対応するため、平成 25 年には、この法律が 10 年間延長され、HACCP 導入の前段階での施設及び体制の整備である「高度化基盤整備」を支援対象とする改正が行われました。HACCP 導入の実態調査結果や指定認定機関の高度化計画認定状況を公表しています。

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/>平成 27 年 7 月 24 日 農林水産省 食料産業局 企画課

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正について]

食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法について、国際整合性を図る観点から、国立医薬品食品衛生研究所において試験法が検討され、今般報告されました。これを受け、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成 5 年 3 月 17 日付け衛乳第 54 号、平成 10 年 11 月 25 日付け生衛発第 1674 号）が改正されました。本通知は、平成 28 年 1 月 29 日から適用されます。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000092812.pdf>

平成 27 年 7 月 29 日 厚生労働省 医薬食品局 食品安全部

2. [乳に含まれるアフラトキシン M1 の取扱いについて]

アフラトキシンを含有する食品については、総アフラトキシン（アフラトキシン B1、B2、G1 及び G2 の総和）が 10 μ g/kg を超えて検出された食品は、食品衛生法第 6 条第 2 号に違反するものとして扱われています（平成 23 年 3 月 31 日付け食安発 0331 第 5 号）。今般、薬事・食品衛生審議会における審議の結果、食品安全委員会の食品健康影響評価、国際動向及び国内流通品中の含有実態を踏まえ、乳中のアフラトキシン M1（以下「AFM1」という。）を、食品衛生法第 6 条第 2 号に基づき規制することは適当であるとの結論が得られました。今後、AFM1 が 0.5 μ g/kg を超えて検出する乳は食品衛生法第 6 条第 2 号に違反するものとして扱われます。本通知は、平成 28 年 1 月 23 日から適用されます。

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T150724I0010.pdf>

平成 27 年 7 月 23 日 厚生労働省 医薬食品局 食品安全部

* 消費者庁 *

1. [「食品表示基準 Q & A」の一部改正について]

食品、添加物等の規格基準の一部改正と食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）施行後における事業者等からの問合せを受け、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）に係る本 Q & A において明確化すべきと判断された点等について新旧対照表のとおり改正されました。

新旧対照表：http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150730_qa-shinkyu.pdf

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150730_qa-bun.pdf平成 27 年 7 月 30 日 消費者庁 食品表示企画課

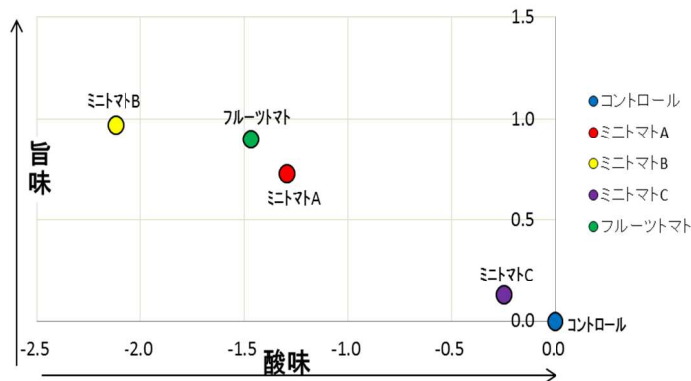
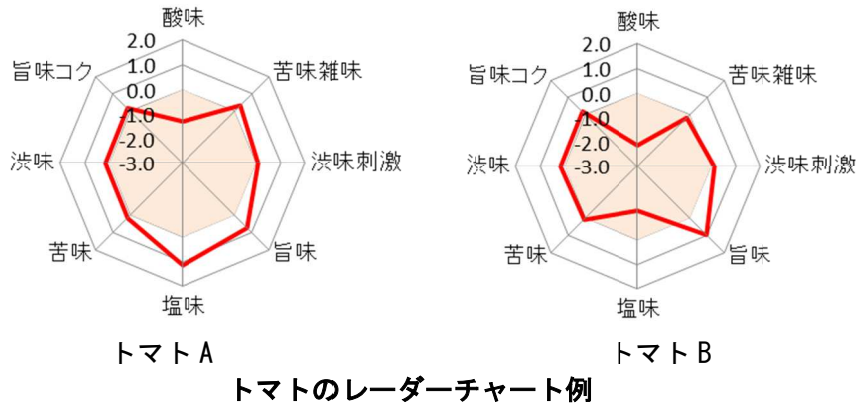
*** 第 149 号のトピックス ***

[味覚センサーについて]

複雑な食品の味をどのように表したら良いでしょうか。

人は食品に含まれる様々な化学物質を舌が受容し、それを神経細胞が「甘味・苦味・酸味・旨味・塩味」に分類し、脳がおいしいか否かを認識します。味覚センサーは、人の舌を模した「人工脂質膜」を用い、脂質膜に味物質が吸着する時に生じる膜電位の変化量を測定することにより、人の舌の受容と神経細胞による味の分類までを再現しており、客観的な味の評価ができる装置です。

弊社で保有する味覚センサー(インテリジェントセンサーテクノロジー製 TS-5000Z)は、人工脂質膜に苦味センサー・酸味センサー・旨味センサー・塩味センサー・渋味センサーの 5 本のセンサーを用い、5 種類の先味(酸味・塩味・苦味雑味・旨味コク・渋味刺激)と 3 種類の後味(苦味・旨味・渋味)の計 8 種類の味を測定することができます。



味覚センサーによる味の分析には、各種成分分析や官能評価と比べて、味の総合的な評価が可能、個人の好みや主観に影響を受けない客観的な評価が可能、電位の変化量をデータとして保存可能であるという長所があります。

結果の使用用途としては、品種ごとの味の違いを明確にして差別化をする、自社製品と他社製品の味の違いを把握して商品開発に用いる、いつもと味が違うというようなクレームの調査対応に用いるなど様々な目的に用いることができると考えております。

弊社では、野菜・肉類などの生鮮食品、コーヒー、出汁等の加工食品の分析実績がございます。また、味にかかわる成分の分析や官能評価を組み合わせ実施することも可能です。

お客様の目的に応じたご提案を行っておりますので、お気軽にお問合せください。

【お知らせ】食品表示基準施行に伴う分析法変更について(β-カロテン吸光係数の変更)

β-カロテン標準溶液の濃度を算出する計算式におきまして、β-カロテンの吸光係数($E_{1\text{cm}}^{1\%}$)が 2450 から 2500 に変更になりました。弊社では、2015 年 9 月 1 日受付分より変更を実施いたします。詳細はこちら http://www.jfrr.or.jp/izumi/files/jouhou_No.149_1.pdf をご覧ください。

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