

農林水産省(http://www.maff.go.jp/)

1. [食品のかび毒に関する情報]

アフラトキシン類とトリコテセン類のデオキシニバレノールについての情報が更新されました。

http://www.maff.go.jp///j/syouan/seisaku/risk analysis/priority/kabidoku/index.html

平成 27 年 9 月 4 日更新 農林水産省 消費·安全局 農産安全管理課

2. [機能性を持つ農林水産物・食品開発プロジェクト]

本年4月から、機能性表示に取り組みたい方が、機能性や安全性に関する科学的根拠などを消費者庁に届け出ることで、一般の農林水産物にも機能性を表示できる制度が始まりました。ただし、農林水産物に科学的根拠に基づいた機能性を表示するには、様々な課題があります。例えば、農林水産物は一般的な加工食品に比べ、成分濃度の個体差が大きいことが知られており、適切に管理されたものであっても成分濃度の個体差を完全になくすことはできません。このため、成分濃度に個体差があることを前提として、適切な表示を行うための科学的な対応が必要です。こうした課題に対応し、農林水産物の機能性表示を可能とするべく、生産者の皆様の参考にしていただけるような資料を作成しました。

農林水産物の機能性表示に向けた技術的対応について - 生鮮食品などの取扱い:(PDF)

http://www.s.affrc.go.jp/docs/kinousei_pro/reference.htm

平成 27 年 8 月 24 日追加 農林水産省 技術会議事務局 研究推進課

3. [「農産物の有する機能性やその関与成分に関する知見の収集・評価」の結果報告について]

【概要】「農産物の有する機能性やその関与成分に関する知見の収集・評価」は、食品の新たな機能性表示制度において機能性の科学的根拠として不可欠であるものの、生産者や生産者団体での対応が困難である研究レビューを実施し、農産物への機能性表示を支援するものです。

【研究内容】機能性表示実施の対象品目(成分)の候補と考えられる、コメ(γ -アミノ酪酸)、ウンシュウミカン(β -クリプトキサンチン)、緑茶(メチル化カテキン)、鶏肉(イミダゾールジペプチド)の 4 品目 4 成分について、機能性に関するシステマティックレビュー(SR)の実施可否の調査及び可能な品目(成分)に係る SR の実施等、新たな機能性表示制度に利用可能な情報としてとりまとめました。

http://www.s.affrc.go.jp/docs/kinousei/kinkyuutaiouSR.htm

平成 27 年 8 月 20 日更新 農林水産省 技術会議事務局 研究推進課

4. [食品中のヒ素に関する情報(海外の動向)]

食品に含まれるヒ素の基準値の設定について、海外の動向が取りまとめられております。 国際機関や諸外国が設定する基準値やWHOによる飲料水中のヒ素についてガイドライン値の設定、また、 最新情報では、コーデックス委員会でのコメに含まれるヒ素の低減に向けて、基準値の設定や実施規範 の策定に関する検討状況の概要が掲載されております。

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/international.html

平成27年9月14日更新 農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課

厚生労働省(http://www.mhlw.go.jp)

1. [日本人がたくさん食べている野菜は?]

平成27年9月1日から30日まで、食生活改善普及運動を実施します。今年度は「毎日プラス1皿の野菜」を目標とした取組を重点的に実施することとしています。

本運動の実施に当たり、このたび国民健康・栄養調査のデータを解析し、日本人の摂取状況に関する ランキングをとりまとめたものが、公表されました。

http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000096138.html

平成 27 年 8 月 31 日 厚生労働省 健康局 がん対策・健康増進課

2. [日本人の長寿を支える「健康な食事」の普及について]

日本人の長寿を支える「健康な食事」について、平成26年10月に取りまとめられた検討会報告書にもとづき、「『健康な食事』の普及について」及び「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安の普及について」の通知が自治体及び関係団体宛てに発出されました。

【「健康な食事」の普及について】「健康な食事」が様々な要因から構成されていることを踏まえ、「健康な食事」に関する考え方を整理したリーフレットを作成し、あわせて、健康な心身の維持・増進に必要とされる栄養バランスを確保する観点から、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の更なる推奨を図るよう、シンボルマークが作成されました。

【生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安の普及について】 生活習慣病予防や健康増進の観点から、栄養バランスのとれた食事の普及が様々な食事の提供場面で一層の工夫や広がりをもって展開されるよう、生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安が提示されました。 http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000096730.html 平成 27 年 9 月 9 日 厚生労働省 健康局 がん対策・健康増進課

3. [平成 26 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表]

平成 26 年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成 26 年度輸入食品監視統計の取りまとめが公表されました。

【主な内容】平成 26 年度の輸入届出件数は約 222 万件であり, 輸入届出重量は約 3, 241 万トンでした。これに対し 195, 390 件について検査を実施し、このうち 877 件 (延べ 913 件)を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じました。http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000095949.html 平成 27 年 8 月 31 日 厚生労働省 医薬食品局 食品安全部 監視安全課

* 消費者庁 * (http://www.caa.go.jp/)

1. [機能性表示食品の届出情報]

農産物で初めて、みかんと大豆もやしの届出が受理されました。

http://www.caa.go.jp/foods/todoke 76-100.html

平成 27 年 9 月 9 日更新 消費者庁 食品表示企画課

* 第 150 号のトピックス*

[機能性表示食品制度と機能性成分の分析について]

平成27年4月1日に食品の新たな機能性表示制度(機能性表示食品制度)が施行され、はや半年になります。消費者庁に寄せられている機能性表示食品の届出は86品目(9月9日時点)が受理されています。内訳は、加工食品:サプリメント46品目、その他38品目、生鮮食品:2品目です。

このうち 75 品目について、弊財団で機能性関与成分の定量分析を実施いたしました。

機能性関与成分の分析においては、不安定な成分の安定化や、抽出方法の選定など、正しく分析を行うために、多様な分析経験が必要とされております。私どもでは長年の経験によって培われたノウハウを活用して、生鮮食品から加工食品まで、様々な食品の機能性関与成分分析を実施しております。また、内部精度管理(既知濃度の試料の同時分析、採取量・分析日・分析者等の条件の変更による影響の評価)を徹底して行うことにより試験が正しく行われたことを確認しております。

弊財団では、多くの特定保健用食品申請試験の実績及び経験を活かし、機能性関与成分の定量試験や機能性の評価試験を承っております。まずはお気軽にお問い合わせください。



<機能性の評価と成分の定量試験のご案内> http://www.jfrl.or.jp/item/functionality/index.html

<定量分析を実施している機能性成分の一覧> http://www.jfrl.or.jp/item/functionality/functionality/list.html

<機能性表示食品の届出状況の最新情報> 消費者庁食品表示企画課 http://www.caa.go.jp/foods/index23.html

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