



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [国際がん研究機関 (IARC) によるレッドミート及び加工肉の発がん性分類評価について]

2015 年 10 月 26 日、国際がん研究機関 (IARC) は、レッドミート及び加工肉の摂取が大腸がんの原因になると、プレスリリースしました。この発表に関する IARC の評価書は未だ発行されていませんが、参考となる情報をまとめましたのでご紹介します。

食品安全委員会は、IARC の発表をもって食肉や加工肉はリスクが高いと捉えることは適切ではなく、様々な情報に振り回されず、多くの種類の食品をバランス良く食べることが大切とのコメントを公表しています。

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem/wadai.html

平成 27 年 11 月 6 日 農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課

2. [食料自給率計算ソフト「クッキング自給率」及びパンフレット「ニッポン食べもの力(りょく)見つけ隊」等の公表について]

平成 27 年 3 月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」において、新たな食料自給率目標が設定されるとともに、食料自給力指標が初めて示されました。農林水産省では、より多くの皆様に食料自給率と食料自給力を身近に感じていただけるよう、食料自給率計算ソフトを作成しました。また、分かりやすい平易な内容のパンフレット「ニッポン食べもの力見つけ隊」及び動画を作成しました。以下 URL からダウンロードできます。

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/151027.html>

平成 27 年 10 月 27 日 農林水産省 大臣官房政策課 食料安全保障室

3. [「平成 27 年度 食品安全セミナー～家庭でできる食品安全～」の開催及び参加者の募集について]

農林水産省は、科学に基づいた食品の安全性の向上に取り組んでおり、この取組を広く国民の皆さまに知っていただくために、平成 25 年度から食品安全セミナーを開催しています。

今年度は 11 月 30 日 (月曜日) から東京都・愛知県・大阪府及び沖縄県において順次開催いたします。

【セミナーの内容】高温で加熱した食品中に、知らないうちにできてしまう「アクリルアミド」とはどのような化学物質なのか、どうしてできるのか、家庭では何に注意すれば良いのかについて御紹介します。また、細菌、ウイルスといった微生物による食中毒を防ぐために、家庭でできることについてご紹介します。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/151026.html>

平成 27 年 10 月 26 日 農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [「HACCP (ハサップ) チャレンジ事業」を立ち上げます]

厚生労働省では、世界的にも推奨されている食品の衛生管理手法である「HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, 危害分析・重要管理点)」の普及を推進しています。本事業では、食品等事業者の皆様が自ら積極的に策定、実行している HACCP による衛生管理の取組を応援することにより、HACCP 導入の輪を全国に広げるとともに、消費者をはじめ多くの方々に広く HACCP を知っていただきたいと考えています。

本事業への参加者を募集していますので、参加方法等の詳細につきましては、以下 URL の実施要領をご参照ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000103039.html>

平成 27 年 11 月 2 日 厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部 監視安全課

*** 消費者庁 * (<http://www.caa.go.jp>)**

1. [手洗いで感染予防！～正しい手洗いでノロウイルス感染を予防しましょう！～]

例年冬季はノロウイルスを原因とする食中毒等が多く発生しており、11月以降に発生数の増加が見られています。今年は新しいタイプのノロウイルスが流行するとの情報もあり、例年にも増して注意が必要です。

ノロウイルスに対して家庭でできる有効な感染予防策は手洗いです。このことを踏まえ、消費者庁では、全国の消費者を対象に家庭での手洗いに関する意識・行動のアンケート調査を実施し、その結果を基に手洗いで大切なポイントをまとめました。

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/151112kouhyou_1.pdf

平成27年11月12日 消費者庁 消費者安全課

*** 食品安全委員会 * (<http://www.fsc.go.jp/>)**

1. [ヒラメのクドアの自ら評価が終了しました]

【要約】ヒラメに寄生する *Kudoa septempunctata* については、クドア属粘液胞子虫の一種であり、食中毒の原因とされ、ヒトへの健康影響が報告されています。食中毒事例又は有症事例の中で、*K. septempunctata* の胞子数及び喫食量が報告された事例から、おおむね 10^7 個以上の胞子を摂取すると、下痢、おう吐を主体とする症状を呈するものと考えられました。*K. septempunctata* のヒラメへの感染経路は不明ですが、生産段階において、ヒラメを *K. septempunctata* に感染させない対策を取ることがヒトのリスクを低減させるためには重要であると考えられます。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/print/kya20151110862>

平成27年11月10日 食品安全委員会

*** 第152号のトピックス ***

[期限表示(消費期限, 賞味期限)の設定法について]

現在、日本では、加工食品に対して期限を表示する事が義務付けられており、製造業者等が科学的・合理的な根拠をもって表示することになっています。また、国から「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が公表され、期限設定のための基本的な考え方が示されています。弊財団では、ガイドラインを踏まえて保存試験の設計を行っています。

・食品期限表示の設定のためのガイドライン(厚生労働省・農林水産省) :

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin23.pdf>

■ 保存試験の設定手順

Step①消費・賞味期限を仮設定する ⇒ 推察されるまたは期待する期限を設定

Step②保存試験の期間を決める ⇒ 安全係数を考慮し、仮設定した期限を超える期間を保存

Step③保存条件を決める ⇒ 保存方法に表示される温度条件で保存(流通温度帯も考慮)

Step④指標項目を決める ⇒ 食品の特性に配慮した客観的な項目を設定★

★短期(消費期限)では微生物、中長期(賞味期限)では変化の予測される成分が指標になります。また、賞味期限設定では官能評価が最も重要になります。科学的・合理的根拠を得るために、理化学的・微生物学的項目の試験で補完しています。

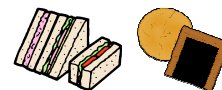
【項目例】一般細菌数, 大腸菌群 : 代表的な汚染指標菌

酵母数 : 発酵菌。腐敗原因菌でもある

酸価, 過酸化価 : 油脂の劣化

水分 : 吸湿・乾燥の確認

揮発性塩基態窒素 : 肉や魚などたんぱく質性食品の腐敗の指標



Step⑤測定点を決める ⇒ 食品の劣化が予測される点を重点的に実施

保存試験の設計は、食品の特性を把握し、製造流通・保存販売方法等も考慮が必要です。

私どもでは食品に応じて個別にご提案しています。お気軽にお問合せください。

賞味期限等設定のための試験のご案内 : <http://www.jfri.or.jp/item/expirydate/index.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