



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストの見直し及び食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画の作成について]

農林水産省は、食品の安全性を向上させることを目的として、国産食品のリスク管理を実施しています。そのために、まず、さまざまな化学物質について、毒性の強さや食品に含まれる可能性、海外における取組状況等の情報を収集・分析し、リスク管理の対象とする優先度を決め、食品中における含有実態を知る必要があるものについては、調査を実施することとしています。

今般、最新の科学的知見、国内外の動向、関係者の関心度等を考慮して、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストを見直し、平成 28～32 年度を対象とした新たな中期計画を作成しました。

【概要】今回の優先リストの見直しでは、植物に含まれる自然毒（ピロリジジナルカロイド類）、かび毒（ジアセトキシスシルペノール、ステリグマトシステン）、調理、加工などで生成する危害要因（グリシドール脂肪酸エステル類）、環境中に存在する危害要因（放射性セシウム）を新たに追加しました。一方、現時点で健康への悪影響や中毒発生の懸念が低いポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）、パーフルオロオクタン酸（PFOA）、パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）、ドウモイ酸、ブレベトキシン及び硝酸性窒素について、優先的なリスク管理の対象から外しました。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/160108.html>

平成 28 年 01 月 08 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. [第 9 版食品添加物公定書案について]

第 9 版食品添加物公定書作成検討会の報告を受け、第 9 版食品添加物公定書案が作成されました。

【今後の予定】食品安全委員会において食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の改正に係る食品健康影響評価、評価通知を受けた後、添加物部会等での審議並びにパブリックコメント及び WTO 通報による意見募集。その結果を踏まえて、食品、添加物等の規格基準が改正されます。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000107623.html>

平成 27 年 12 月 25 日開催、平成 28 年 01 月 06 日掲載

厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部 基準審査課

* 文部科学省 * (<http://www.mext.go.jp/>)

1. [日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）について]

【概要】文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会では、日本食品標準成分表を 5 年ぶりに改訂しましたので公表します。今般の改訂は、15 年ぶりとなる収載食品の拡充や、新たに炭水化物成分表を作成するなど、大幅なものとなりました。

http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1365295.htm

平成 27 年 12 月 25 日 文部科学省 科学技術・学術政策局 政策課

2. [113 番元素の命名について]

「元素周期表にアジア初、日本発の名前を書き込む」という日本の科学者の夢が、ついに叶う時がきました。欧米以外の研究者・グループに命名権が与えられるのは初めてです。新元素名は、森田グループが提示する候補を国際純正・応用化学連合（IUPAC）と国際純粋・応用物理学連合（IUPAP）が審査し、妥当であると認めれば、約 1 年後に発表されます。

詳細：理化学研究所 http://www.riken.jp/pr/press/2015/20151231_1/

http://www.mext.go.jp/b_menu/daijin/detail/1365821.htm

平成 27 年 12 月 31 日 文部科学省 研究振興局 基礎研究振興課

*** 消費者庁 * (<http://www.caa.go.jp>)**

1. [製造所固有記号及び機能性表示食品の届出に関する説明会の開催について]

平成 28 年 4 月 1 日より、食品表示基準に基づく製造所固有記号制度の運用が始まります。また、同日より、機能性表示食品の届出が電子化されます。これに先立ち、平成 27 年 12 月 24 日に、関連する通知・Q & Aが発出され、全国 9 か所で説明会が開催されます。【募集は締め切られました。】

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160105_prerelease.pdf

平成 28 年 01 月 05 日 消費者庁 食品表示企画課

2. [「食品表示基準について」の一部改正について]

食品表示基準(平成 27 年内閣府令第 10 号)第 7 条の表「栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨」の項の 3 の二に、低減された旨の表示について「ナトリウムの含有量を 25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合にあっては、ナトリウムの量が当該他の食品に比べて低減された割合」を表示する特例を設けており、今般、「みそ」及び「しょうゆ」については、当該規定に該当する食品としました。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/151224_tuchi-bun.pdf

平成 27 年 12 月 25 日公表、12 月 24 日改正 消費者庁

*** 第 154 号のトピックス ***

[耐熱性好酸性菌について]

耐熱性好酸性菌という言葉をご存知でしょうか。

Thermo-Acidophilic Bacilli = 「TAB」と略され、読んで字のごとく「熱に強く酸性下でも増殖可能」な菌です。より詳しく言えば pH2~6 (至適 pH は 3.5~4.5) , 温度 20~70°C (至適温度は 40~60°C) で生育できる好気性有芽胞細菌です。

TAB の代表として知られる *Alicyclobacillus* 属細菌は、果汁等の酸性飲料や酸性食品において変敗及び異臭の原因となり、製品の品質低下を引き起こします。

特に *Alicyclobacillus acidoterrestris* (=AAT) は薬品臭といわれるクレオソート様の臭いを有するグアイアコールを産生させる能力が高く、異臭原因菌として問題視されています。

TAB は通常の細菌とは違い、低い pH 域での増殖が可能で、清涼飲料水の加熱殺菌条件でも生存でき、また、幅広い温度帯でも増殖できることから、低温流通しない酸性食品の製品に混入していた場合は増殖を制御することが困難です。

そのため、製品の品質を確保するためには、原料及び製造環境中の TAB を管理し、製品へ混入させないことが重要であると言われてしています。

私どもでは耐熱性好酸性菌の測定を「一般社団法人 日本果汁協会 耐熱性好酸性菌統一検査法」に準拠した方法で受託しています。試験方法はメンブランフィルター (口径 0.45 μm) でろ過可能な検体かどうかで大きく異なります。

メンブランフィルターでろ過可能な場合、メンブランフィルター法で実施します。フィルター上に生育した集落を計数するため、定量的な試験となります。

ろ過不可能な場合、増菌培養法で実施します。検体を液体培地で増菌培養した後、TAB の有無を確認します。そのため、検体に元々含まれていた TAB を計数できず、陰性又は陽性で判定する定性的な試験となります。

試験の目的により検査量は異なりますので、10~100g の範囲でお客様のご要望にあわせて試験を行います。

ご紹介した試験方法以外にも「一般社団法人 日本果汁協会 耐熱性好酸性菌統一検査法」に記載のある方法やご指定の方法等も承っております。お気軽にお問い合わせください。



「農と食の展示・商談会 2016」 / 「埼玉県農商工連携フェア」に出展いたします。

開催日： 2 月 3 日 (水) 会場：さいたまスーパーアリーナ (コミュニティアリーナ)

会場への入場には事前のご登録が必要です。 <http://www.saitama-noutoshoku.com/>

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