



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [「食品に関するリスクコミュニケーション～健康食品の安全性や機能性に関する意見交換会～」の開催及び参加者の募集について]

【概要】錠剤やカプセル等を含め、様々な種類の健康食品が流通しています。また、平成 27 年 4 月からは、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示する「機能性表示食品」制度が始まりました。こうした背景の下、消費者自身が健康食品の利用に関して、安全性や機能性などの特性を理解し、適切な利用について判断できるよう、情報提供及び意見交換を行います。

「消費者との意見交換会」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/johokan/risk_comm/index.html

東京 平成 28 年 3 月 17 日 (木曜日) 13 時 15 分～16 時 30 分【応募を締め切りました】

大阪 平成 28 年 3 月 2 日 (水曜日) 13 時 15 分～16 時 30 分【2 月 24 日 締切】

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/johokan/160205.html>

平成 28 年 2 月 5 日 農林水産省 消費・安全局 消費者行政課 (厚生労働省, 消費者庁と合同開催)

2. [「一般財団法人 食品安全マネジメント協会」発足]

【概要】食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会における議論を踏まえて平成 28 年 1 月、有志の食品事業者の皆様が設立者となって、日本発の食品安全管理規格・認証スキームの運営や人材育成、海外への情報発信を担う団体として「一般財団法人 食品安全マネジメント協会 (Japan Food Safety Management Association 略称: JFSM)」が設立されました。

設立のお知らせ: <http://www.mri.co.jp/news/press/uploadfiles/oshirase201601.pdf>

協会説明資料: <http://www.mri.co.jp/news/press/uploadfiles/setsumei.pdf>

平成 28 年 1 月 22 日 農林水産省 食料産業局 食品製造課

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kokusai/junbi1.html>

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [芳香族アミンの取扱事業場に関する調査結果等について～第一報 (平成 28 年 1 月 21 日時点)～]

染料・顔料の中間体を製造する福井県の事業場で、オルト-トルイジンをはじめとした芳香族アミンを取り扱う作業に従事していた複数名の労働者が膀胱がんを発症した事案が発生しました。これを踏まえて厚生労働省では、緊急対応として、膀胱がんとの関連があるとされているオルト-トルイジンを取り扱っていると考えられる事業場について、労働局・労働基準監督署による調査を実施しました。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000110015.html>

平成 28 年 1 月 22 日 厚生労働省 労働基準局 安全衛生部 計画課

* 独立行政法人国民生活センター * (http://www.kokusen.go.jp/ncac_index.html)

1. [見た目だけでは分からない、えごま油の品質]

「えごま」はシソ科の植物で、えごま油はその種子から搾られた、 α -リノレン酸を豊富に含む油です。 α -リノレン酸は、体内に入ると一部、EPA (eicosapentaenoic acid) や DHA (docosahexaenoic acid) に変換されますが、これらの脂肪酸はヒトの体内では生合成されないため食物から摂取する必要がある必須脂肪酸に分類されています。欠乏すると皮膚炎などが発症することから、厚生労働省が定めた「日本人の食事摂取基準(2015 年度版)」では n-3 系脂肪酸の一日当たりの摂取目安量が設定されています。今年度に入り複数の消費生活センターから、購入したえごま油の色やにおいがおかしいため、えごま油であるか調べてほしいという依頼が当センターへ寄せられ、調べたところ、いろいろな機関等で調べて公表されているえごま油とは脂肪酸の組成が大きく異なるものがあり、純粋なえごま油であるか疑わしいものがありました。そこで、市販のえごま油 20 銘柄の品質や表示について調査し、消費者に情報提供することとしました。

http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20160128_1.html

平成 28 年 1 月 28 日 独立行政法人国民生活センター 商品テスト部

*** 消費者庁 * (<http://www.caa.go.jp>)**

1. [「不当景品類及び不当表示防止法施行規則」及び「不当景品類及び不当表示防止法第8条（課徴金納付命令の基本的要件）に関する考え方」の成案公表について]

【概要】不当な表示による顧客の誘引を防止するため、平成26年11月19日、第187回国会において、不当景品類及び不当表示防止法に不当な表示をした事業者に課徴金を課す制度を導入する「不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律」（以下「改正法」といいます。）が成立しました（平成26年11月27日公布、平成28年4月1日施行）。改正法の施行に当たり、消費者庁は、「不当景品類及び不当表示防止法施行規則」及び「不当景品類及び不当表示防止法第8条（課徴金納付命令の基本的要件）に関する考え方」の成案を公表します。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160129premiums_2.pdf

平成28年1月29日 消費者庁 表示対策課

2. [景品表示法に導入される課徴金制度に関する説明会（事業者等向け）の開催について]

この度、事業者及び事業者団体の方を対象として、課徴金制度の内容を中心とした改正景品表示法に関する説明会を、国内13か所で開催します。

【改正景品表示法について】平成28年4月1日から施行される改正法は、違反行為を防止するため不当表示を行った事業者に経済的不利益を課す課徴金制度を導入するとともに、一般消費者の被害回復を促進する観点から「返金措置」を実施した事業者に対する課徴金額の減額等の措置を講ずることを主な内容とするものです。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160129premiums_1.pdf

平成28年1月29日 消費者庁 表示対策課

*** 第155号のトピックス ***

[サルモネラ属菌およ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が改正されました。

改正試験法は、ISO法など国際的な手法との整合性を図るべく、国立医薬品食品衛生研究所において検討されてきたNIHSJ法を基に作成されています（サルモネラ属菌：NIHSJ-01-ST4、黄色ブドウ球菌：NIHSJ-03-ST4）。

サルモネラ属菌は一般的に硫化水素産生性を示しますが、近年、硫化水素非産生性などの非定型的なサルモネラ属菌による食中毒事例も報告されています。そのため、今回の改正ではこれらの非定型的なサルモネラ属菌も検出できる試験法に変更されました。

つまり、サルモネラ属菌の定義の範囲が広がることにより、規制対象の食品の摂取による人の健康へのリスクが低減されることとなります。

一方、黄色ブドウ球菌においては、食肉加工品等の食品に存在する黄色ブドウ球菌は損傷を受けていることが多いと考えられるため、損傷菌対応型の培地であるベアード・パーカー（Baird-Parker）寒天培地が第一選択培地として採用されました。しかし、従来の試験法で用いていた3%卵黄加マンニット食塩寒天培地についても、これまでの実績及びコロバ試験の評価結果を考慮しベアード・パーカー寒天培地の代替培地として用いることができます。

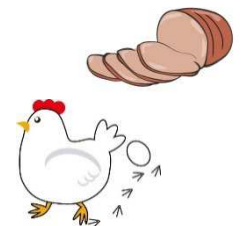
培地の選択肢の拡大以外は基本的に変更されておらず、基準適合性の判定等については、従前同様に行うこととなります。

【参考URL】<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/sikenhou.pdf>

弊センターでは改正試験法によるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験を受託しております。また、改正に伴って「規格基準の対象とされる食品以外の食品におけるサルモネラ」の試験についても試験方法を変更いたしました。

- ・「食品、添加物等の規格基準」におけるサルモネラ属菌・黄色ブドウ球菌の試験方法変更のご案内
<http://www.jfrr.or.jp/item/microorganism/post-113.html>
- ・規格基準の対象とされる食品以外の食品におけるサルモネラの試験方法変更のご案内
<http://www.jfrr.or.jp/item/microorganism/post-116.html>

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問合せ下さい。



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