



# JFRL 情報宅配

\* 農林水産省 \* (<http://www.maff.go.jp/>)

## 1. [平成 27 年度食料品アクセス問題に関する市町村アンケート調査の結果について]

【背景】近年、食料品店の減少、大型商業施設の郊外化等に伴い、過疎地域のみならず都市部においても、高齢者を中心に食料品の購入に困難を感じる消費者が増えており、食料品の円滑な供給に支障が生じる等の「食料品アクセス問題」が顕在化しています。この問題には、基本的には民間事業者や地域住民のネットワーク等による継続的な取組が重要であります。今後、本格的な高齢社会を迎えるに当たって、食料の安定的な供給や地域コミュニティの維持等の観点から、住民に最も身近な地方公共団体に加えて、国においても関係府省が連携して取り組んでいくことが重要です。

この度、平成 27 年 11 月に全国の市町村を対象に実施した「平成 27 年度食料品アクセス問題に関するアンケート調査」の結果を取りまとめましたので公表します。

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/ryutu/160301.html>

平成 28 年 3 月 1 日 農林水産省 食料産業局 食品流通課

## 2. [「平成 28 年度 食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について]

【経緯】食品安全行政にリスクアナリシスが導入され、科学に基づいた行政の推進が必要となっております。このため、農林水産省は、「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」に基づき、国際的に合意された枠組みに則って、食品の安全性に関するリスク管理を行っています。この度、平成 28 年度における具体的な調査対象や予定調査点数を示した年次計画を策定しました。

年次計画：<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/pdf/160229-01.pdf>

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/160229.html>

平成 28 年 2 月 29 日 農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課

## 3. [「国産農産物中のカドミウムの実態調査」の結果について]

【調査結果（概要）】国産の米(平成 21, 22 年度)、小麦(平成 24~26 年度)、大豆(平成 23~25 年度)及び野菜 20 品目(平成 21, 22 年度)中のカドミウム濃度を調査しました。前回の調査結果と比較したところ、農林水産省が推進し、都道府県や生産者の方々が実施しているカドミウム濃度低減対策が有効であることが確認されました。例えば、米については、前回の調査では、カドミウム濃度が 0.4 mg/kg を超える試料が 0.3 % 存在しましたが、今回の調査ではそのような試料はありませんでした。

今回の調査結果を用いて日本人の食品からのカドミウム摂取量を推定したところ、平成 15 年度研究時より減少していることがわかりました。また、本調査で推定した摂取量は、食品安全委員会や国際機関の設定した耐容摂取量(ヒトが一生にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される量)を下回っており、通常の食生活を送っていれば、食品からのカドミウムの摂取によって健康への悪影響が出ることはないと考えられます。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/160223.html>

平成 28 年 2 月 23 日 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. [職場における化学物質のリスク評価]

事業場で使用されている化学物質の中には、その取扱いによっては労働者にがんなどの健康障害を生じさせるおそれのあるものがあります。こうした物質について、厚生労働省では、「化学物質のリスク評価検討会」を毎年開催し、「初期リスク評価」を行い、リスクが高いと考えられる事業場の存在が確認された物質については、さらに「詳細リスク評価」を実施して、事業場間などに共通するリスクの有無を検討・提言しています。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000113892.html>

平成 28 年 3 月 1 日 厚生労働省 労働基準局 安全衛生部 化学物質対策課

## 2. [食品衛生管理の国際標準化に関する検討会]

【開催要領】欧米等先進国をはじめとした諸外国では、HACCPに基づく衛生管理の制度化が進んでいます。このような状況を踏まえ、我が国においても従来の画一的な衛生管理の基準を見直し、HACCPの制度化を進め、異物混入や食中毒の防止など食品の安全性の向上を図る必要があります。

このため、HACCPの制度化による我が国の食品衛生管理の国際標準化を進めるための制度の枠組み等について検討することを目的として「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催します。

【主な検討事項】食品の食品衛生管理において HACCP を制度化するための具体的な枠組み等の検討  
HACCP に関する用語の整理 等

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000115137.html>

平成 28 年 3 月 7 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. [「廃棄食品の不正流通に関する今後の対策」]

食品安全行政に関する関係府省連絡会議において、「廃棄食品の不正流通に関する今後の対策」を取りまとめました。

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/caution/pdf/safety\\_caution\\_20160226\\_0001.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/pdf/safety_caution_20160226_0001.pdf)

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/caution/caution\\_160115\\_01.html](http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_160115_01.html)

平成 28 年 2 月 26 日 消費者庁 消費者安全課

### \* 第 156 号のトピックス \*

#### [ポリエチレンナフタレートを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装の規格基準の制定について]

PEN、ポリエチレンナフタレートをご存知でしょうか？ポリエステル系樹脂のひとつで、透明性や強度が高いことから医薬品や化粧品のボトルとしてすでに使われています。海外でもリターナブルが可能なことからミネラルウォーターボトルとしても使われています。日本では2001年頃から学校や病院給食用の食器として使われ始め、今後、さらに汎用されることが想定されています。

PENは現行法令では、「食品、添加物等の規格基準(厚生省告示第370号)の合成樹脂製の器具又は容器包装の規格基準の一般規格」により規制されていますが、このたび食品安全委員会において食品健康影響評価がなされたことを踏まえ、PENを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装の個別規格の制定が妥当と判断されました。パブリックコメントが3月1日に終了しておりますので、今後の動向にご注意ください。



【PENの個別規格(案)について】

<溶出試験>

- ① ゲルマニウム：浸出用液として4%酢酸を用いて作った試験溶液について、原子吸光光度法または誘導結合発光プラズマ発光強度測定法によりゲルマニウムの試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のゲルマニウム量は $0.1\mu\text{g/mL}$ 以下となる。
- ② 蒸発残留物：蒸発残留物試験を行うとき、その量は $30\mu\text{g/mL}$ 以下でなければならない。

#### 《蒸発残留物試験、ゲルマニウム試験の検査条件 案》

試験項目		浸出用液	溶出条件	規格値
蒸発残留物	油脂及び脂肪性食品	ヘプタン	25℃, 60分	$30\mu\text{g/mL}$ 以下
	酒類	20% エタノール	60℃, 30分	$30\mu\text{g/mL}$ 以下
	pH>5 食品	水	60℃, 30分*	$30\mu\text{g/mL}$ 以下
	pH≤5 食品	4% 酢酸	60℃, 30分*	$30\mu\text{g/mL}$ 以下
ゲルマニウム		4% 酢酸	60℃, 30分*	$0.1\mu\text{g/mL}$ 以下

\* 使用温度が100℃を超える場合は、95℃, 30分

参考 HP : 「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の一部を改正する件(案)」(ポリエチレンナフタレートを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装の規格基準の設定)に係る御意見の募集について【募集終了】

当財団では改正後、速やかに規格に対応した試験をお預かりいたします。また、器具・容器包装・おもちゃについて、様々な衛生試験をお預かりしております。お気軽にご相談ください。

配信元：一般財団法人日本食品分析センター (<http://www.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