



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [食品中の有害化学物質の含有実態調査の結果データ集(平成 25~26 年度)の公表について]

農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理に不可欠なデータを得るため、農畜水産物・加工食品中の有害化学物質の含有実態を調べています。調査対象の有害化学物質は、一次産品に含まれる化学物質(重金属等、かび毒、その他)や流通、調理、加工などで意図せず生成する化学物質であり、優先的に実態調査を行う必要があると位置づけたものと、残留農薬です。

今回調査した農畜水産物・食品中の有害化学物質では、健康への悪影響が生じる可能性が考えられるものはほとんどありませんでしたが、一部の有害化学物質は濃度が高く、その品目の摂取量が多い場合には有害化学物質の摂取源として無視できないことがわかりました(加工食品中の鉛、多環芳香族炭化水素類)。

データ集：http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result.html#chemical-databook
<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/160331.html>

平成 28 年 3 月 31 日 農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課

2. [食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル(各論 農業編, 各論 畜産業編)」の作成について]

食品トレーサビリティとは、事業者が食品を取り扱った記録を作成・保存しておくことにより、食品がどこから来てどこへ行ったか分かるようにしておく取組です。この取組は、食品の安全性に問題が発生した場合などに、問題のある食品とその流通範囲を迅速に特定する手法として重要です。

農林水産省は平成 25~27 年度まで、業務手順の組立てや記録様式の作成管理などについて解説した「実践的なマニュアル」を作成してきました。「実践的なマニュアル」は、理論編の「総論」、実践編の「各論」、さらに各論を補完する「取組手法編」の 3 種類で構成され、取組の意味や効果を理解して業務の手順を検討したい場合は「総論」から、すぐに実践したい場合は、業種ごとの取組の進め方などを解説した「各論」から読み進められるようになっています。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/160331.html>

平成 28 年 3 月 31 日 農林水産省 消費・安全局 消費者行政課

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [「残留農薬等基準審査室」の設置について]

平成 28 年 4 月 1 日より、厚生労働省生活衛生・食品安全部基準審査課に、「残留農薬等基準審査室」を設置します。同室においては、関係省庁・関係機関と協力しつつ、我が国における食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の規格基準の設定について、一層の強化を図ります。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000118524.html>

平成 28 年 3 月 29 日 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

2. [「化学物質のリスク評価検討会報告書(平成 27 年度 第 2 回)」の公表について]

「化学物質のリスク評価検討会」では、今回、神経毒性などの有害性があるとされている 3 物質についてリスクの評価を行いました。

【リスク評価結果】

・「アクリル酸メチル」、「アセトニトリル」これら 2 物質については、初期リスク評価の結果、一部の事業場で、リスクが高い状況が見られたことから、詳細なリスク評価が必要である。

・「イプシロン-カプロラクタム」リスクが高い状況は見られず、労働者の健康障害のリスクは低いと考えられるが、有害性の高い物質であることから、関係事業者による自主的なリスク管理を進めることが適当である。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000114679.html>

平成 28 年 3 月 24 日 厚生労働省 労働基準局 安全衛生部 化学物質対策課

*** 消費者庁 * (<http://www.caa.go.jp>)**

1. 食品表示基準関連情報

「食品表示基準について」の一部改正 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160331_tuchi-bun.pdf

別紙 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160331_tuchi-shinkyu.pdf

製造所固有記号制度届出データベース http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/

機能性表示食品の届出等に関するガイドライン（平成 28 年 3 月 31 日改正，平成 28 年 4 月 1 日施行）

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/food_with_function_claims_guideline.pdf

「機能性表示食品の届出マニュアル（食品関連事業者向け）」

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/food_with_function_claims_database_manual_all.pdf

平成 28 年 3 月 消費者庁 食品表示企画課

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

1. [加熱時に生じるアクリルアミドに関連する情報]

食品安全委員会では，加熱時に生じるアクリルアミドについて，評価結果をとりまとめました。

<https://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.html>

平成 28 年 4 月 5 日 食品安全委員会

2. [ファクトシート「カンピロバクター」]

カンピロバクターによる食中毒は，近年我が国で最も発生件数の多い食中毒の一つです。世界的にも，先進国，発展途上国ともに，カンピロバクターはヒトの食中毒下痢症の主な原因となっています。動物については，ニワトリ，ウシなどはカンピロバクター・ジェジュニを高率に保菌（10.3%~100%）しています。食品の中では，鶏肉がとくに高率に汚染されていることが認められています。またウシの肝臓は，表面だけでなく内部まで汚染されているとの報告があります。

http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_campylobacter.pdf

平成 28 年 4 月 12 日 食品安全委員会



*** 第 157 号のトピックス ***

[使って便利な「分析ナビ@jfrl」のご案内]

私ども日本食品分析センターでは，Web で分析試験の見積のご要請，お申込み及び試験結果の受領*1ができるサービスとして「[分析ナビ@jfrl](http://www.jfrl.or.jp/guide/navi.html)」<http://www.jfrl.or.jp/guide/navi.html>をご用意しております。

<特徴 1> 分析試験のお申込みが**簡単**になります。最初にお客様の情報を登録いたしますので，ログインされた後は，お客様名，連絡先等を入力する必要はありません。

<特徴 2> 入力いただいた検体名等の情報をそのままご依頼の情報として使うことができるため，手続きが**速やか**になります。また，結果速報がいち早くお手元に届きます*1。

<特徴 3> コピー機能がありますので，過去のご依頼から新たなご依頼を簡単に作成できます。また，分析試験項目の解説や料金概算が確認できます。見積のご依頼もワンクリックで可能です。成績書は Web 上で，pdf (又は csv) 形式で印刷・閲覧*1 できます。試験結果の保管にも**便利**です。

<特徴 4> 情報の**共有**ができます。グループを組むことで相互にご依頼内容の確認ができます。

<特徴 5> ご依頼の履歴 (5 年分) の閲覧・検索ができます。社内の試験**履歴の管理**にお役立て下さい。

Web ならではの便利な機能を是非ご利用ください。お申込みをお待ちしております。

*1 「結果ご利用コース (電子認証)」ご利用の場合

「食品添加物の栄養成分計算に関するデータベース」が発売されました。

<http://www.jafaa.or.jp/publish/index.html>
一般社団法人 日本食品添加物協会

ifia JAPAN 2016 に出展いたします。ブース No.BC713
是非お立ち寄りください。

セミナーのご案内

「食品のリスク分析とフードチェーン・アプローチ」
一色 賢司 (当センター 学術顧問)

<http://www.ifiajapan.com/2016/jp/visitor/seminar.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