



JFRL 情報宅配

*** 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)****1. [平成 28 年度 農林水産情報交流ネットワーク事業 全国調査食料品アクセス（買い物弱者等）問題に関する意識・意向調査]**

本調査は、食料品の買い物に関する意識・意向及び食事の準備や食事内容に関する状況等について、農林水産情報交流ネットワーク事業の生産者モニター（農業者モニター、林業者モニター及び漁業者モニター）及び消費者モニターを対象に実施したものであり、生産者モニター1,579人、消費者モニター937人の計2,516人から回答を得た結果である。

【調査結果の概要】普段の食料品の買い物について：食料品の買い物において「不便や苦労はあまりない」と回答した者は6割、「不便や苦労がある」及び「不便や苦労を感じることもある」は3割。

<http://www.maff.go.jp/j/finding/mind/attach/pdf/index-1.pdf>

平成 28 年 8 月 30 日 農林水産大臣 大臣官房統計部

*** 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)****1. 食品、添加物等の規格基準の改正について**

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会において第9版食品添加物公定書案が示されました。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000135214.html>

平成 28 年 9 月 1 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. [平成 27 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表]

【主な内容】輸入届出件数は約 226 万件、輸入届出重量は約 3,190 万トン、195,667 件について検査を実施、858 件(延べ 897 件)を法違反として積み戻し又は廃棄等の措置を講じました。

モニタリング検査においては、95,090 件の計画に対し、延べ 97,187 件(実施率：約 102%)を実施し、173 件を法違反として回収等の措置を講じました。 <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000135049.html>

平成 28 年 8 月 31 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. [「食品表示基準について」の一部改正について-第 5 次改正（平成 28 年 8 月 9 日消食表第 532 号）-]**

【概要（抜粋）】

・（加工食品）6. 業務用加工食品における製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称 1（6）（⑤ア、イ及びエを除く。）に係る記述を参照すること。

・栄養成分等の分析方法等 8. 食物繊維-プロスキー法（酵素-重量法）：酵素によっては、大麦及びえん麦由来の β -グルカンを分解するエンドセルラーゼ（ β -グルカナーゼ）の混入が認められることが報告されている（参考文献 3）。酵素が試料中の食物繊維の測定に適しているかどうかは参考文献 3）に記載された方法により確認することができ、必要に応じ酵素条件を考慮すること。

新旧対照表 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160809_tuchi-shinkyu.pdf

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

平成 28 年 8 月 9 日 消費者庁

*** 食品安全委員会 * (<https://www.fsc.go.jp/>)****1. [牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直しに係る食品健康影響評価]**

食品安全委員会は、2016 年 8 月 30 日、「食用にと畜される 48 か月齢超の健康牛の BSE 検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる」との評価結果を取りまとめ、同日、諮問元である厚生労働省へ通知しました。

https://www.fsc.go.jp/senmon/prion/bse_information.html

平成 28 年 8 月 食品安全委員会

*** 独立行政法人農林水産消費安全技術センター *** (<http://www.famic.go.jp/>)

1. [日本農林規格の確認等の原案作成委員会情報] 開催が終了しております。

1) 第1回炭酸飲料の日本農林規格の確認等の原案作成

議題：炭酸飲料の日本農林規格の確認、改正及び廃止について

<http://www.famic.go.jp/event/sakuseiinnkai/kekka/food/20160829kekka-01.html>

2) 第1回果実飲料の日本農林規格及びりんごストレートピュアジュースの日本農林規格の確認等の原案作成委員会

議題：果実飲料の日本農林規格の確認、改正及び廃止について

りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の確認、改正及び廃止について

<http://www.famic.go.jp/event/sakuseiinnkai/kekka/food/20160829kekka-02.html>

平成28年9月2日資料掲載 独立行政法人農林水産消費安全技術センター 規格検査部 商品調査課



*** 第163号のトピックス ***

[細菌の同定～菌群レベルの同定のご案内]

微生物検査は食品の衛生管理にとって無くてはならないものです。

その中でも一般細菌数(生菌数)の測定は多くの検査室で実施されていることでしょう。一般細菌数(生菌数)はある一定条件下で生育した中温性好気性細菌の数を測定する試験であり、どんな菌種の細菌が存在しているかを調べる試験法ではありません。しかし、いつもとは異なる菌数になった時や異常品の原因調査には、「数」の情報とともに「どんな菌種か」が分かると、その菌種の情報(生育温度、pH、水分活性等)から原因の推定や対策が立てやすくなります。

「どんな菌種か」を特定する試験＝同定試験ですが、昨今の細菌同定試験ではDNAの配列を読み取り、既知の配列と比較して種名を特定する手法が主流となってきました。しかしながら、この手法で行うためには高額なDNAシーケンサーを使用する必要があります。今回ご紹介する同定方法は高額な分析機器を使用せず、基本的な性状試験と観察で分類する「菌群レベルの同定」です。

(<http://www.jfrl.or.jp/item/microorganism/microorganism-detail.html>)

「菌群レベル」とは学術名(*Escherichia coli*等)を決定する一手手前の段階のグループ名で、「好気性芽胞菌」、「腸内細菌」、「乳酸球菌」、「カタラーゼ陽性グラム陽性球菌」等と表記します。各々の菌は生育条件や殺菌条件に特徴がありますが、このグループ分けでも十分にそれぞれの特徴をとらえることが可能です。

例えば、検出された細菌が「腸内細菌」だった場合、大腸菌を含むグラム陰性桿菌を示しますが、耐熱性は無く、十分な加熱を行えば殺菌が可能であり、薬剤による殺菌も有効です。「好気性芽胞菌」が検出された場合、熱やアルコールに対して耐性を持つ芽胞を有しているため、殺菌は難しくなります。このように種名まで特定しなくても、「菌群レベル」の同定で十分有用な情報を得ることができます。

弊センターではDNA配列による細菌の同定を受託しておりますが、低価格、短時間で結果をご報告できる「菌群レベルの同定」も行っております。「いつもより菌数が多かった、いつもとは異なる色調の集落が検出された、さらに詳しい情報がほしい」といった場合には「菌群レベルの同定」をご依頼下さい。自社で生菌数を測定したシャーレでの試験も可能です。「数」のご報告から一歩踏み込んだ情報をご提供いたします。

また、実際に菌群レベルの同定について詳しく知りたい、習得したいという方には 実習講座「細菌の基本的性状試験と同定セミナー」の受講をお勧めします。未知の細菌について基本的性状試験を実施し、菌群レベルの同定を体験して頂くコースとなっております。合わせてご利用下さい。

<http://www.jfrl.or.jp/seminar/microorganism/2-1.html>

**第6回 日本食品分析センター技術成果発表会を10月21日(金)、
渋谷区文化総合センター大和田 さくらホールで開催いたします。**

詳細及びお申込みは (<http://www.jfrl.or.jp/news/2016/08/6.html>) にてご案内しております。

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