



JFRL 情報宅配

*** 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)****1. [平成 28 年農林水産物・食品の輸出実績を取りまとめました]**概要：<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kaigai/170210.html>

平成 29 年 2 月 10 日 農林水産省 食料産業局 輸出促進課

2. [農場 HACCP の取組～農場 HACCP の導入に関心のある畜産農家の皆様へ～]

農林水産省では、消費者に安全な畜産物を供給するため、農場 HACCP の取組を推進しています。

平成21年に「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準(農場HACCP認証基準)」を公表しました。

この認証基準に基づき、平成23年度から民間での農場HACCPの認証手続きが始まりました。

【農場で HACCP に取り組む 3 つの理由】

- ①農場が原因となる危害要因(動物用医薬品や注射針の残留など)を管理できます
- ②無駄な衛生コストを抑えつつ、最適な衛生状態を作り出すことができます
- ③衛生水準の高い農場として取引先にアピールできます

http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/attach/pdf/index-5.pdf

平成 29 年 1 月 30 日更新 農林水産省 消費・安全局 動物衛生課

*** 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)****1. [「高齢者の口腔と摂食嚥下の機能維持・向上のための取組に関する調査」の結果を公表します]**

【調査結果のポイント】

- ①介護予防事業で、高齢者が口腔と摂食嚥下の機能の重要性と機能の低下などに対する予防方法について学ぶ機会を提供
- ②自治体が主導して、重症化予防のために、在宅の要介護高齢者や介護保険施設入所者への歯科医療サービスの提供体制を構築
- ③多職種の専門職が「食べること」の支援ネットワークを構築できるよう、連携ツールや地域研修会を通じて支援に伴う課題とノウハウを共有

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000148717.html>

平成 29 年 1 月 24 日 厚生労働省 政策統括官付 政策評価官室 アフターサービス推進室

*** 消費者庁 * (<http://www.caa.go.jp/>)****1. [「特別用途食品の表示許可等について」の改正案についての意見募集]**

【主旨】

規制改革実施計画(平成27年6月30日閣議決定)において、特別用途食品制度の改善に係る検討等を行うことが位置付けられたことを踏まえ、「特別用途食品制度に関する検討会」を開催し、検討を行いました。本検討会の報告書を踏まえ、液体にとろみを付け、誤えんを防ぐことを目的とする食品として「とろみ調整用食品」を「えん下困難者用食品」の一類型として新たに位置付けることとしました。

「とろみ調整用食品」については、E型粘度計を用いて、「粘度」、「溶解性・分散性」、「経時的安定性」、「唾液抵抗性」、「温度安定性」の項目を評価することとしたため、実費を勘案し、「健康増進法施行令第3条第2号の規定に基づき内閣総理大臣が定める区分、項目及び額」を一部改正する案を作成いたしました。こちらについても意見募集が行われております(※)。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080038&Mode=0>

意見募集期間：平成29年2月2日(木)から平成29年3月3日(金)まで

意見募集・意見交換会：http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#public_meeting

平成 29 年 2 月 2 日 消費者庁 食品表示企画課

※<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080037&Mode=0>

* 国民生活センター* (http://www.kokusen.go.jp/ncac_index.html)

1. [英国 CTSI (Chartered Trading Standards Institute) と「国際取引の消費者相談に関する相互協力のための覚書」を締結]

国民生活センターは、英国 CTSI (Chartered Trading Standards Institute) との間で、「国際取引の消費者相談に関する相互協力のための覚書」を締結しました。CTSI は、取引基準(Trading Standard)に関わるプロフェッショナルを代表する非営利団体です。

覚書では、海外旅行や海外オンラインショッピングなど両国間の国際取引において生じる消費者トラブル(日本の消費者と英国の事業者のトラブル、英国の消費者と日本の事業者のトラブル)を円滑に解決するために、国民生活センターと CTSI が相互に協力して対応することとしています。

<http://www.kokusen.go.jp/dekigoto/data/de-20170125.html>

2017年2月1日公表

2. [容器入り及び生成器で作る、飲む「水素水」-「水素水」には公的な定義等はなく、溶存水素濃度は様々です-]

昨今、水素をうたった水(以下、「水素水」とします。)に関連する商品が数多く販売されています。

【消費者へのアドバイス】

- ・水素水には公的な定義等がなく溶存水素濃度も様々です。また、特定保健用食品(トクホ)や機能性表示食品として許可、届出されたものは、現在のところありません。
- ・容器入り水素水のパッケージに表示されている溶存水素濃度に、充填時や出荷時とある場合は、飲む時の濃度とは限りません。また、水素水生成器も水質や水量等により変わる旨の表示があり、必ずしも表示どおりの濃度になるわけではありません。
- ・水に溶けている水素ガス(水素分子)は、容器の開封後や水素水生成器で作った後の時間経過により徐々に抜けていきます。

http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20161215_2.html#gyokai

2017年1月20日更新, 2016年12月15日公表

* 第168号のトピックス*

[カロテノイドと機能性]

スーパーマーケットでは、トマトやほうれん草などの色とりどりの野菜、赤橙色のサケの切り身、イクラやエビなどが売り場を彩っているのを目にします。これら鮮やかな色はカロテノイド色素によるものです。

トマトの赤い色素はリコピン、ほうれん草などの緑黄色野菜にはルテインやβ-カロテン、サケの切り身やイクラにはアスタキサンチンが多く含まれます。これらの成分は、特徴的な彩りを食品などに与えるだけでなく、抗酸化作用をはじめヒトに対する多様な生理作用を持っています。しかし、ヒトは生体内でカロテノイドを作れないため、食品やサプリメントから摂取する必要があります。

2015年4月に始まった機能性表示食品の届出受理件数は、現在500件を超えています。その中で目の黄斑部の色素量維持やピント調節機能サポートなどの機能をうたったアイケア商品では、ルテイン、ゼアキサンチン、アスタキサンチンなどのカロテノイドが関与成分となっています。経口での摂取が必要なこれらの成分は、機能性表示食品の代表的な関与成分になります。

カロテノイドを評価する試験は、以前は野菜や魚介類など生鮮品が大部分を占めていましたが、現在はサプリメントや飲料などの加工食品の割合が多くなっています。生鮮品とサプリメントでは含有量や共存成分が異なるため、複数の手法が必要であり、食品に適した多様な分析方法を持つことがより重要になってきます。

弊財団では、食品の特性を見極め、有機溶媒を用いてカロテノイドを抽出後、高速液体クロマトグラフで測定します。脂質を多く含む食品やカロテノイドが脂肪酸エステル体として存在する場合は、けん化処理(加水分解;一部適用できない成分あり)を追加するなど、最適な方法で結果をご提出しております。

カロテノイドの評価の際は、ぜひ弊財団にご相談ください。



日本食品標準成分表 追補 2016年版/文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会(編著)が
発売されています。http://www.gov-book.or.jp/book/detail.php?product_id=316481

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