



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [「食品ロスの削減につながる容器包装の高機能化事例集」の公表について]

我が国では、食料の大半を輸入に依存する一方で、まだ食べられるのに捨てられている、いわゆる「食品ロス」が毎年大量に発生しており、平成 26 年度における食品ロスの推計値は、621 万トンとなっています。食品ロスを削減させるためには、食品製造工程の改善による賞味期限の延長に加え、新たな容器包装資材の開発や、パッケージの構造の工夫、又はこれら複数の取組を組み合わせるなどといった容器包装技術の活用が重要な役割を果たしています。

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/170411.html>

平成 29 年 4 月 11 日 農林水産省 食料産業局バイオマス循環資源課

2. [平成 28 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]

平成 28 年 11 月に全国の市町村を対象に実施した「平成 28 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/170331.html>

平成 29 年 3 月 31 日 農林水産省 食料産業局 食品流通課

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [国立健康・栄養研究所の大阪府への移転に関する方針が決定しました]

移転の形態：国立健康・栄養研究所は、東京都新宿区戸山から大阪府に全部移転する。

移転スケジュール：平成 29 年度中に、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所において「国立健康・栄養研究所地域連携推進室（仮称）」を大阪府内に設置する。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000161142.html>

平成 29 年 4 月 7 日 厚生労働省 大臣官房厚生科学課

2. [平成 29 年度 輸入食品監視指導計画を策定しました]

輸入食品監視指導計画は、食品衛生法第 23 条に基づき、日本に輸入される食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃの安全性を確保するため、輸出国における生産の段階から輸入後の国内流通までの各段階において厚生労働本省及び検疫所が実施する措置等について、毎年度定めるものです。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000157820.html>

平成 29 年 3 月 27 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. [「特別用途食品の表示許可等について」(平成 28 年 3 月 31 日消食表第 221 号)の概要について]

(1) 規制改革実施計画を踏まえた運用内容の具体化

- ① 許可申請や許可基準に関する基準適合を証明する資料の明確化
- ② 低たんぱく質食品に関する許可基準の明確化
- ③ 個別評価型病者用食品の審査の整備
- ④ えん下困難者用食品の試験方法に、既存の試料規定サイズより小さい製品の試験方法を追加
- ⑤ 申請手続について、消費者庁において事前相談を行えることの明確化

(2) 食品表示基準(平成 27 年 内閣府令第 10 号)の施行に伴う改正

栄養成分表示や原材料表示など、食品表示基準に関する事項については、同基準に準ずることを明記。

平成 29 年 3 月 31 日 消費者庁 <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1540.pdf>

※詳細は『特定保健用食品（トクホ）許可制』欄参照

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/

2. 「家庭用品品質表示法施行規則の一部を改正する内閣府令案」及び4つの品質表示規程案に対する意見募集の結果について

質問：シリコンゴム以外の合成ゴムを製品の一部に使用して製造した食事用、食卓用又は台所用の器具について、「合成ゴム」という曖昧な用語を使用すべきとすることは、消費者に不親切ではないか。など。
<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235070030&Mode=2>
平成 29 年 3 月 30 日 消費者庁 表示対策課

3. 「食品表示基準について」の一部改正について(第7次改正(平成29年3月28日消食表第169号))

改正点：「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)の「別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」及び「別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」に基づく試験検査について。平成29年3月28日 消費者庁 <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>
※詳細は『食品表示基準に係る通知・Q&Aについて 第7次改正(平成29年3月28日消食表第169号) および(別紙)新旧対照表』参照

4. 「食品表示基準の一部を改正する内閣府令(案)に関する意見募集について」

趣旨：加工食品の原料原産地表示については、平成28年1月から同年11月までの間、消費者庁と農林水産省の共催で「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を開催し、その検討結果について同年11月29日に中間取りまとめがなされました。(意見募集：4月25日まで)
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_170327_0002.pdf
食品表示基準改正のポイント、新たな原料原産地表示制度に係る考え方(補足資料)などの詳細
<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080039&Mode=0>
平成29年3月27日 消費者庁 食品表示企画課

* 第170号のトピックス *

[HACCPの制度化(義務化)について ~お客様からの疑問への回答]

《制度化に対する誤解》

弊センターにいただく質問でもっとも多いのが、HACCP義務化に向けて、いわゆる「自治体 HACCP」や民間の認証機関による ISO 22000 など、どの HACCP を選べば良いのか、何の認定・認証を取得すれば良いのかというものです。厚生労働省が進めている制度化は、認定・認証を受けなさいということではなく、自主的な衛生管理の手法に HACCP の考え方を入れ込んで下さいということです。

《食品等事業者がやるべきこと》

衛生管理のための『衛生管理計画』を作成し、決めたことを決めたとおりに実行すること、また、活動の証拠として必要に応じて記録を残すことです。とはいえ、大規模な食品工場と従業員が数名の飲食店では、管理の仕方が大きく異なるはずで、厚生労働省の「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめによれば、主に大手の工場等に向けた『基準 A』と小規模事業者や飲食店、販売業等のための『基準 B』の2種類の基準が示される予定です。

『基準 A』はコーデックス HACCP の7原則を要件とした、いわば正真正銘の HACCP が求められるものです。そのため、『衛生管理計画』には一般的衛生管理を土台とした HACCP 計画が必要となります。

一方、『基準 B』は一般的衛生管理を基本として、必要に応じて重要管理点を設けて HACCP (的な) 管理を求めるもので、『衛生管理計画』は一般的衛生管理のみとなることもあり得ます。

つまり、現場の清掃・洗浄の方法、原材料の受入れチェックの方法等を整理して、決めごとを決めたとおりに実行すれば良いのです。

両基準に対応する『手引書』も整備されつつあるようですので、まずはそれらをご参照ください。

《制度化されたあと~実施状況の確認》

上記のとおり HACCP の制度化は、いわゆる認定・認証ではありませんから、各事業者の取り組みについては行政(食品衛生監視員)が実施状況を確認(監視指導)することになります。それ以前に、食品監視員からは『手引書』をもとに『衛生管理計画』作成の指導・助言を受けることも可能とのことですのでご安心ください。弊センターでは各種セミナー・講習会も行っております。是非ご利用ください。

<http://www.jfrl.or.jp/seminar/index.html>

《参考》厚生労働省：食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000146747.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

