



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [「国産麦類中のかび毒の実態調査」の結果について]

我が国で平成 14 年～平成 27 年に生産された小麦及び大麦に含まれる、デオキシニバレノール(DON)、ニバレノール(NIV)等のかび毒の実態調査結果から、国産の小麦及び大麦中の DON 及び NIV の濃度は、生産年により、麦類赤かび病の発生状況に応じて異なることが確認できました。また、本調査結果を用いて、小麦及び大麦に由来する食品からの DON 又は NIV の経口摂取量を推定したところ、全年齢集団については、DON、NIV のいずれも、食品安全委員会が設定した耐容一日摂取量等より低い値でしたが、未就学児については、DON、NIV のいずれも、体重当たりの推定摂取量が全年齢集団と比較して高いことから、高濃度で DON、NIV を含む小麦又は大麦を大量に摂取した場合には、耐容一日摂取量に近い値になることがわかりました。なお、小麦及び大麦の生産段階で、赤かび病を防除する等の DON 及び NIV 汚染の防止及び低減対策が適切に実施されれば、通常の食生活において、食品中の DON 又は NIV の摂取によって健康に悪影響が出る可能性は低いと考えられます。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/170607.html>

平成 29 年 6 月 7 日 農林水産省 消費・安全局農産安全管理課

2. [平成 28 年度の白書を公表しました]

- ・食糧・農業・農村白書 http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h28/index.html
- ・森林・林業白書 <http://www.rinya.maff.go.jp/j/kikaku/hakusyo/28hakusyo/index.html>
- ・水産白書 <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/H28/index.html>

平成 29 年 5 月 29 日～6 月 2 日公表 農林水産省 大臣官房広報評価情報分析室

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [「第 1 回食品衛生管理に関する技術検討会」開催案内]

平成 28 年 12 月に公表された「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめを踏まえて、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCP による衛生管理の制度化を進めることとなりました。制度化に際しては、食品等事業者が衛生管理計画を策定し、その内容がコーデックスのガイドラインに基づく HACCP の 7 原則を要件とする基準 A、又はコーデックス HACCP の弾力的な運用を可能とする HACCP の考え方にに基づく衛生管理を要件とする基準 B (小規模事業者や一定の業種等を対象)へ適合することを求めます。各食品等事業者団体では基準 A 又は基準 B への対応のための手引書を策定し、事業者の負担軽減を図るとともに、厚生労働省において助言、確認を行った手引書に基づき地方自治体が事業者指導を行うことにより統一的な運用に資することとしています。このため、各食品等事業者団体が作成する手引書の助言、確認に際して専門家の検討が必要となるため、「食品衛生管理に関する技術検討会」を開催します(開催日時平成 29 年 6 月 29 日)。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000167434.html>

平成 29 年 6 月 9 日 厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部

2. [「医薬品の範囲に関する基準」の「食薬区分における成分本質(原材料)リスト」の一部改正に関する意見募集について]

医薬品の範囲に関する基準については、昭和 46 年 6 月 1 日付け薬発第 476 号厚生省薬務局長通知「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」において示しております。本通知では、「専ら医薬品として使用される成分本質(原材料)リスト」及び「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト」において、成分本質(原材料)を例示しているところですが、当該リストは定期的に見直すこととしております。

今般、学識経験者による検討を踏まえ、別添のとおりリストの改正案を取りまとめました。

募集期間：平成 29 年 6 月 6 日～平成 29 年 7 月 5 日(必着)

*** 消費者庁 * (<http://www.caa.go.jp/>)**

1. [「食品安全に関する総合情報サイト」を開設しました]

食品の安全に「絶対」はなく、食品を食べることで起きる人の健康への様々な悪影響の可能性（リスク）をゼロにすることはできません。しかし、消費者の健康を守るため、安全が確保された食品でなければ流通は許されません。このため、我が国では、科学的な評価に基づき、関係府省庁が連携して、消費者の皆様も含めた関係者と食品のリスクに関する情報及び意見の相互交換をしながら、食品が生産現場から食卓に届くまで、いろいろな施策を実施しています。以下に消費者の皆様が不安に感じていると思われる分野について食品の安全に関する情報をまとめていますのでご活用ください。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/

*** 内閣府 * (<http://www.cao.go.jp/>)**

1. [河上消費者委員会委員長記者会見質疑応答]

・平成 29 年 5 月 23 日：「特保」「機能性食品表示」など

http://www.cao.go.jp/consumer/kouhyou/2017/170523_kaikenroku.html

2. [消費者委員会、専門調査会の開催結果]

・第 40 回食品表示部会(平成 29 年 6 月 8 日)配付資料

【内容】「食品表示基準の一部改正に係る審議(消食表第 156 号諮問書(加工食品の原料原産地表示))」など <http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/040/shiryou/index.html>

*** 第 172 号のトピックス ***

「味覚センサーを用いた味の評価試験」

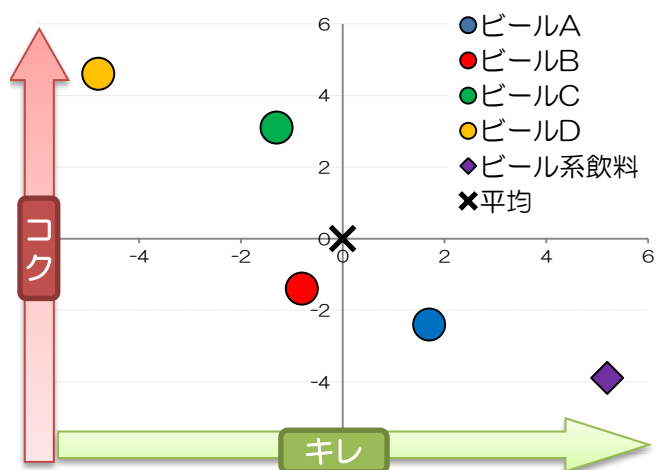
コーヒーやワイン、ビールのような嗜好性食品には味や香りの種類や強さがパッケージに記載されていることがあります。官能評価すなわち人が直接味わうことでその食品の味を評価することがありますが、主観的な評価になります。機械を用いて「酸味」「塩味」「苦味」「旨味」「甘味」を基本とした客観的な味の評価を行うことができます。それが味覚センサーです。

(弊財団保有機器：インテリジェントセンサーテクノロジー製 TS-5000Z)

味覚センサーは私たち人間の舌をモデルとした人工脂質膜を用いることで、食品の味を評価します。味覚センサーでビールを分析した例を右図に示しました。ビールのキレ(酸味)とコク(苦味)が目に見えるので、その日の気分によって、好きな商品(味わい)を選ぶことが可能となります。味覚センサーはビール以外にもコーヒーなどの飲料、トマトやにんじんなどの農産物のような味に特徴があるものの評価を得意としています。

商品開発や品質管理にも用いられる味覚センサーですが、他社品との差別化や改良品の PR などの営業活動のツールとしてもご活用いただけます。

<http://www.jfrl.or.jp/jfrlnews/special/5-15201512.html>



弊財団では、味覚センサーによる味の評価試験以外にも、食品中に含まれる呈味成分（アミノ酸、有機酸、糖など）の分析や官能評価を行っております。お客様の目的に応じた試験のご提案をさせていただきます。お気軽にご相談下さい。

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