



# JFRL 情報宅配

**\* 農林水産省 \* (<http://www.maff.go.jp/>)****1. [新たな JAS 制度説明会の開催及び参加者の募集について]**

【概要】JAS 制度については、昨年 6 月の「農林物資の規格化等に関する法律 (JAS 法)」の改正により、農林水産品・食品の生産、製造を行うだけでなく、保管、輸送、販売などに携わる幅広い方にも、商品、技術、取組をアピールするツールとして活用いただけるものになりました。2 月 21 日から全国 15 箇所で開催される今回の説明会では、4 月 1 日の施行を前に、戦略的に JAS 制度を活用していただくため、新制度の下で検討が進められている JAS 規格案を紹介するとともに、新たな規格を提案・活用いただくための手続を、関連予算も含めて説明いたします。

内容：「自社の魅力を JAS でアピール～新たな JAS の活用方法」

[http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syoku\\_kikaku/180209.html](http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syoku_kikaku/180209.html)

平成 30 年 2 月 9 日 食料産業局 食品製造課 食品規格室

**2. [産学官連携による食品安全専門人材育成の推進]**

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kigyoe/180126.html>

平成 30 年 1 月 26 日 農林水産省、鹿児島大学、日本マクドナルド、食品安全マネジメント協会

**3. [農林水産物・食品の輸出促進対策]**

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/index.html>

輸出促進対策の概要 (全体版) (平成 30 年 2 月 9 日更新)

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=34386&m=9844&v=9155d042>

**4. [国際シンポジウム「コーデックス委員会の将来の展望と課題」の開催及び参加者の募集について]**

農林水産省、厚生労働省及び消費者庁は、厚生労働科学研究「国際食品規格策定プロセスを踏まえた食品衛生規制の国際化戦略に関する研究」研究班との共催で、3 月 9 日 (金) にダイワハウス石橋信夫記念ホール (東京都文京区) で、国際シンポジウム「コーデックス委員会の将来の展望と課題」を開催します。 <http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kijun/180213.html> (平成 30 年 2 月 13 日)

**\* 厚生労働省 \* (<http://www.mhlw.go.jp/>)****1. [第 9 版食品添加物公定書]**

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuten/kouteisho9e.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/kouteisho9e.html)

平成 30 年 2 月 1 日 厚生労働省医薬・生活衛生局 食品基準審査課

**2. [食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件] (平成 30 年厚生労働省告示第 23 号)**

農薬等 56 品目一括削除 [平成 30 年 2 月 5 日食発 0205 第 1 号]

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000193428.pdf>

**3. [食品衛生規制の見直しに関する骨子案 (食品衛生法等の改正骨子案) に関する意見募集について]**

パブリックコメント：意見募集は終了していますので、意見・情報の提出はできません。参考までに  
関連情報、資料等をご覧ください。 <http://mailmag.maff.go.jp/c?c=33835&m=9844&v=a506da4c>

**4. [「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件 (案)」 (清涼飲料水の規格基準の改正) に関する御意見の募集について] (意見・情報受付締切日：2018 年 3 月 2 日)**

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495170327&Mode=0>

**\* 消費者庁 \* (<http://www.caa.go.jp/>)****1. [「食品表示基準について」及び「食品表示基準 Q & A」の一部改正について]**

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

**◆食品表示基準について**

・第 9 次改正：平成 30 年 1 月 19 日消食表第 20 号)

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0007.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0007.pdf)

(別紙) 新旧対照表

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0008.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0008.pdf)

・第10次改正：平成30年2月8日 消食表第58号

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_180208\\_0004.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180208_0004.pdf)

(別紙) 新旧対照表

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_180208\\_0005.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180208_0005.pdf)

◆食品表示基準Q & A (第4次改正：平成30年1月19日消食表第21号)

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0021.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0021.pdf)

(別紙) 新旧対照表

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0022.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0022.pdf)

## 2. [食品安全に関する総合情報サイトの更新について]

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/food\\_safety\\_portal/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/)

「輸入食品」のページを作成し、輸入食品の安全性確保の取組について紹介します。

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/food\\_safety\\_portal/imported\\_food/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/imported_food/)

(2018年1月29日)

### \* 第180号のトピックス \*

#### [食品の保存試験について～賞味期限設定、仕様変更検証、成分安定性など～]

食品を保存してその変化を見ることは、品質管理や開発のシーンにおいて重要です。

今回は、JFRL(日本食品分析センター)がお手伝いできる保存試験についてご紹介します。

#### ① 消費期限、賞味期限の設定

食品表示における期限表示は、消費者にとって商品選択の大きな目安となっており、その分関心の高い事項です。製造業者様は、開発の段階で検証や試験をしつつ、科学的、合理的根拠をもって適正に設定されていると思います(食品期限表示の設定のためのガイドライン/厚生労働省・農林水産省)。

その製品は温度に弱いのか、光に弱いのか、また、微生物による腐敗が進むのか、酸化するのか、色や香りや食感の変化があるのか等、食品の種類やその原材料、容器包装などにより劣化の様子や期間が異なります。だからこそ、その期限設定はその食品の特性を良く知り、変化の予測(あるいは実感)が可能な製造業者様が主体となって設定すべきとされています。

私たちはそういう知見を伺い、劣化する指標を測定するご提案をさせていただき、期限設定の一助になる保存試験を受託しております。特に、官能評価は、色、食感、味の変化など消費者目線でその商品の「価値がある」期間を評価できます。試験設計は個別に承りますので、お気軽にご相談下さい。また、長期保存品の加速試験は試験データを積み重ねることにより目安を求めることができるようになります。今すぐに役に立たなくても、将来の商品展開の為に少しずつデータを集めることをお勧めします。

<http://www.jfrl.or.jp/item/expirydate/index.html> (賞味期限設定のための試験)

<http://www.jfrl.or.jp/item/other/post-15.html> (官能評価について)

#### ② 仕様変更の影響確認

原材料や製造工程の変更、脱酸素剤やシリカゲルなどの鮮度保持剤の導入、容器包装の変更などで食品の保存性は変わる場合があります。製品リニューアルの際は、従来品と一緒に保存して比較のためのデータをとることにより、どのような違いがあるのか、あるいは従来と同じ保証ができるのかが分かります。

#### ③ 成分安定性の検証

食品表示基準で加工食品の栄養成分表示が義務化されました。既に準備を進められていると思いますが、製造時の成分量が賞味期限まで保証されることを確認することは重要です。特に、ビタミン類は減衰を加味して誤差の許容範囲が大きく定められていますが、想定内の減衰で収まるのかを検証しておく必要があります。また、栄養成分表示外ではありますが、フラボノイドやカロテノイドなどのいわゆる機能性成分量をどこかに記載している場合、その数値が保証できることが必要です。

食品開発の様々なシーンで保存試験をご利用いただけます。また、恒温器や恒温恒湿器での保存も承ることができますのでぜひご相談ください。



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