



JFRL 情報宅配



[西日本豪雨による災害について]

この度の西日本豪雨により、被災された皆さまに謹んでお見舞い申し上げます。
一刻も早く平常な毎日に復することを心からお祈り申し上げますとともに、復旧のために日夜ご尽力されている皆さまに感謝申し上げます。

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [平成 30 年 7 月豪雨を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について]

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/180713.html>

(平成 30 年 7 月 13 日 農林水産省, 消費者庁, 厚生労働省)

- ・ 厚生労働省 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_00318.html
- ・ 消費者庁

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180713_0001.pdf

* 厚生労働省 * (<http://www.mhlw.go.jp/>)

1. [シアン化合物を含有する食品の取扱いについて]

<https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T180618I0010.pdf>

平成 30 年 6 月 14 日, 薬生食監発 0614 第 2 号 医薬・生活衛生局食品監視安全課長

2. [安全性未審査の組換え DNA 技術応用食品の検査方法の一部改正について]

<https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T180711I0010.pdf>

平成 30 年 7 月 9 日 生食発 0709 第 5 号 大臣官房生活衛生・食品安全審議官

3. [食品, 添加物等の規格基準の一部を改正する件について]

<https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T180717I0010.pdf>

平成 30 年 7 月 13 日, 生食発 0713 第 2 号 大臣官房生活衛生・食品安全審議官

4. [食品, 添加物等の規格基準の一部を改正する件について]

(清涼飲料水の規格基準の一部改正)

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=38336&m=9844&v=2b704869>

平成 30 年 7 月 13 日, 厚生労働省告示第 269 号

5. [食品, 添加物等の規格基準の一部を改正する件について]

(豆腐の規格基準の一部改正)

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=38335&m=9844&v=736ee141>

平成 30 年 7 月 13 日, 厚生労働省告示第 270 号

6. [「清涼飲料水等の規格基準の一部改正に係る試験法について」の一部改正について]

<https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T180717I0040.pdf>

平成 30 年 7 月 13 日, 生食発 0713 第 11 号 大臣官房生活衛生・食品安全審議官

* 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]

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=38198&m=40582&v=ec0cdef9>

(平成 30 年 7 月 10 日 消食表第 375 号 第 12 次改正)

2. [食品表示の適正化に向けた取組について(平成 30 年 6 月 25 日)]

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

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180625_0001.pdf

3. [平成 29 年度食品衛生法等の表示に係る年末一斉取締り結果について(平成 30 年 6 月 25 日)]

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

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180625_0002.pdf

4. [平成 30 年 7 月豪雨を受けた乳児用液体ミルクの取扱いについて]

消費者庁は、災害救助法の適用を受けた被災地において、特別用途食品制度の弾力的な運用を措置する旨を平成 30 年 7 月 13 日に関係機関に通知しました。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180713_0002.pdf

平成 30 年 7 月 13 日 消食表第 392 号 食品表示企画課長

* 第 185 号のトピックス *

[死菌の測定～総菌数測定法について～]

有用微生物である乳酸菌はヨーグルトや乳飲料、サプリメント等から生菌として摂取することが主流でしたが、近年、殺菌乳酸菌の機能性に関する論文が多数発表されており「乳酸菌は生きていなくてはいけない」という概念が変化してきました。今では飲料や菓子をはじめ、殺菌された乳酸菌を添加した加工食品が数多く販売されています。これまで微生物の分析手法は、培養法による測定が一般的でしたが、培養法は生菌を対象とした手法であり、このような殺菌された乳酸菌は培養法では測定できません。

今回は殺菌微生物いわゆる死菌の測定法、総菌数測定法の概要についてご紹介致します。

総菌数測定法の代表的な手法として、顕微鏡を用いて細胞の形態 1 つ 1 つを観察・計測し、菌数を導き出す「血球計算盤測定法」や「DAPI (蛍光) 染色法」等が用いられています。顕微鏡では死菌・生菌の識別及び菌種の特定は出来ないため、検体に存在している死菌・生菌いずれの種も含めた数を計測した結果となります。したがって死菌だけを測定した結果や特定の菌種名としての結果ではないことをご理解下さい。

血球計算盤測定法

血球計算盤測定法は測定用試料液をマス目の付いた計算盤上で計測し、総菌数を算出する方法です。本法は細胞を染色しないため、菌体粉末及び菌液等の夾雑物のない(少ない)ものの計測に向いています。

DAPI (蛍光) 染色法

DAPI (蛍光) 染色法は DAPI (4', 6-diamidino-2-phenylindole) という蛍光色素で測定用試料液中の細胞を染色し、蛍光を発する細胞数を計測することにより総菌数を算出する方法です。ただし、あくまで蛍光を発する細胞を対象とするため、染色性が悪い、または染色されない細胞 (DNA が消失している細胞) については計測が出来ません。測定用試料液をメンブランフィルターでろ過し、メンブランフィルター上に捕集された細胞を DAPI で染色します。蛍光染色したメンブランフィルターを落射蛍光顕微鏡で観察し、蛍光を発する細胞を計測します。本法は染色によって夾雑物と細胞の識別が可能であり、加工食品にも適しています。

総菌数の測定は、調製した測定用試料液を顕微鏡で観察し、その細胞数から検体中の菌数を算出するという非常にシンプルな手法です。したがって、検体の均一化、測定用試料液中の細胞の分散が結果に大きく影響するとともに、夾雑物が存在する場合は微生物細胞を判別できる観察力も重要です。

弊財団では総菌数の測定につきまして、これまで培ってきた微生物分析の経験を生かし、菌体粉末、菌液状の検体から、加工度の高い食品まで幅広く分析しております。それぞれの検体に適した方法をご提案させていただきます。

まずはお気軽にお問い合わせください。

【8月の営業日のご案内】

8月も土日・祝日を除き、毎日営業しております。

【第7回 日本食品分析センター技術成果発表会】

【日時】平成 30 年 10 月 3 日 (水) 10:00~16:45

【会場】渋谷区文化総合センター大和田 さくらホール
ホームページからのお申込みは 7 月下旬に開始します



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、HP お問い合わせコーナーより

<http://www.jfrl.or.jp/contactus/>