



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [効率的な食品流通に資する賞味期限の年月表示化に関するセミナーの開催及び参加者の募集について]

食品関連事業者の中には、すでに業界を挙げて年月表示化に取り組んでいるところも見られ、こうした取組を行うに当たって技術的に解決すべき課題等について、先行事例の紹介を通じて、多くの食品関連事業者が取り組むことができるようセミナーを開催します。

(食料産業局バイオマス循環資源課食品産業環境対策室 4月16日開催, 3月27日申込締切)

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/190312.html>

2. [「平成 31 年度 食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」の策定について] (3月11日 農林水産省プレスリリース)

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/190311.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp>)

1. [「食品衛生管理に関する技術検討会政省令に規定する事項の検討結果とりまとめ案」に関する意見の募集について] (パブリックコメント 4月5日締切)

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495180412&Mode=3>

2. [「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」について]

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html

3. [第 6 回食品用器具及び容器包装の規制のあり方に関する技術検討会 (2月19日開催) 議事録] ポジティブリスト制度の具体的な仕組みについて

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin_479899.html

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000182639_00008.html (議事録)

* 内閣府 * (<https://www.cao.go.jp>)

1. [消費者委員会 食品表示部会 (3月13日開催, 第 52 回) の資料を掲載しました]

議題: 食品表示基準の一部改正 (遺伝子組換え表示) に係る審議, 「食品表示の全体像」について

<https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/052/shiryou/index.html>

* 消費者庁 * (<http://www.famic.go.jp>)

1. [食品表示基準 Q&A の一部改正について (第 6 次改正)] (平成 31 年 3 月 1 日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#140_qa

2. [特別用途食品の許可について (えん下困難者用食品 1 件, 乳児用調製液状乳 2 件)] (平成 31 年 3 月 5 日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/#m03_information

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/health_promotion_190304_0004.pdf

(参考) 「乳児用液体ミルクってなに?」を公表しました (平成 31 年 3 月 5 日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/health_promotion_190304_0003.pdf

(参考) 特別用途食品における乳児用液体ミルクの許可基準設定について (平成 30 年 8 月 8 日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/health_promotion_180808_0003.pdf

3. [2019 年度における食品安全をテーマとしたリスクコミュニケーション等の取組について]

(平成 31 年 3 月 7 日) <http://mailmag.maff.go.jp/c?c=44513&m=9844&v=cb210661>

4. [「機能性表示食品に関する質疑応答集」の一部改正] (平成 31 年 3 月 15 日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/pdf/food_with_function_claims_180315_0001.pdf

* 今月のトピックス *

【「災害食」の動向をご存知ですか？】

東日本大震災から8年が経過し、首都直下地震や南海トラフ地震などの厳しい予測がでる中、災害時の食に関して研究をしている学会があります。

(一社)日本災害食学会は災害時の食に関する広範囲な課題を自助・共助・公助において考え、大局的見地から災害時の食生活の向上に寄与することを目的としています。弊財団もこの学会に参画し、これらの活動に取り組んでおります。

今回はこの学会の活動の一つである、日本災害食の認証制度についてご紹介します。

【日本災害食認証制度】

広域に被害が及ぶと予想される地震では、行政の備蓄食料では全く不足であることが分かっています。そこで、各省庁や自治体が呼びかけているのが自助＝各家庭での食料備蓄です。農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室のHPでは、家庭備蓄ポータルを開設し、「災害時に備えた食品ストックガイド」更に、「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」が掲載されました(2019年3月)。

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/index.html>

ここでは、食品の家庭備蓄を日常の一部として普段から無理なく楽しみながら取り入れていくことを推奨しています。主に災害時に使用する「非常食」と共に、日常にも非常時にも使用する日常食品をローリングストックとして備蓄することを推奨しています。

学会では「日常食するものと同じものを災害時にも」という考え方で認証制度を設けています。消費者の商品選択に資するとともに備蓄推進に役立てるために災害食の規格化を検討しました。ここで認証される日本災害食の定義は、「常温で6か月以上保存できるもの」とされており、長期保存品だけでなく日常食するものと同じものを災害時にもという家庭備蓄も視野に入れたものです。

火も水も必要ないセット商品、水戻しだけで食することができるアルファ米を中心とした商品、パックご飯、餅、クラッカーやビスケット等の菓子類、スープ類、はちみつなど、バラエティー豊かな食品が認証を受けています。まだまだ、日常的に食されているおかず類や飲料など、認証対象となる食品がありますので、これから増えていくものと思われます。

<http://www.mmjp.or.jp/TELEPAC/d-food/certification.html>



日本災害食ロゴマーク

認証基準の中には、開発・製造・継続的な供給を行うための体制を有すること、設備、衛生管理体制、食品に対する要求(品質、保存性等)が要件として定められており、要件を満たした製品のみ認証対象となり、認証審査により認められたものに認証ロゴマークを使用することができます。更に、配慮事項として、災害時に不足しがちなエネルギーや栄養素に配慮し、被災者の生活や、活動内容にも配慮が必要であるとしています。

具体的には、普段の生活においても特別に配慮された食品が必要な乳幼児、アレルギー患者、妊産婦、高齢者、栄養不良者、病者、障害者等が対象となり、それぞれに配慮された食品が推奨されています。また、災害時救援活動者は、その活動を支えるに足る食事の質が必要であり、食べやすさやおいしさ、十分なエネルギー、軽量で保存性・携帯性に優れること、等々多くの要件を満たす必要があります。

弊財団で、日常的にお引き受けしている商品の品質や成分表示を管理すること、賞味期限を決める際の試験を実施することなどが、そのまま認証基準を満たす上で必要な要件をお手伝いすることになります。ぜひ、該当する食品を製造されている皆様は、消費者の家庭内備蓄も視野に入れて弊財団の試験をご活用ください。

配信元：一般財団法人日本食品分析センター (<https://www.jfri.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

<https://www.jfri.or.jp/contact/create>