

- *農林水産省*(http://www.maff.go.jp/)
- 1. [「原料原産地表示制度 事業者向けマニュアルの活用に関するセミナー」の開催について] (令和元年7月26日消費・安全局消費者行政・食育課)

農林水産省は、令和元年9月から令和2年2月の期間に、全国20会場において、「原料原産地表示制度 事業者向けマニュアルの活用に関するセミナー」を開催いたします。

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/190726.html

2. [令和元年度第1回「食育推進評価専門委員会」の開催及び一般傍聴について](令和元年8月16日 消費・安全局消費者行政・食育課)

農林水産省は、令和元年9月2日(月曜日)に農林水産省第2特別会議室において、令和元年度第1回「食育推進評価専門委員会」を開催します。

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/190816.html

- *厚生労働省*(https://www.mhlw.go.jp)
- 1. [「食品, 添加物等の規格基準の一部を改正する件について」] (令和元年 8 月 5 日生食輸発 0805 第 2 号) https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000535408.pdf
- 2. [食品, 添加物等の規格基準の一部を改正する件] (令和元年 8 月 5 日厚生労働省告示第 81 号) https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H190805I0010.pdf
 - 新旧対照表

https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H190805I0011.pdf

- 3. [「日本人の食事摂取基準(2020 年版)」研修会の実施について] (令和元年 8 月 6 日) https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage 06121.html
- 4. [「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] (令和元年 8 月 13 日生 食発 0813 第 2 号)

https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000537333.pdf

5. [食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について]

「食品,添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の一部を改正する件(案)」(器具及び容器包装のポジティブリスト制度導入に伴う規格の設定)について、パブリックコメントを開始しましたのでお知らせします。募集期間:令和元年8月9日(金)~9月7日(土)必着https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html

- * 内閣府 消費者委員会 * (https://www.cao.go.jp/consumer/index.html)
- 1. [食品表示の全体像に関する提言-食品表示の全体像に関する報告書を受けて-](令和元年8月15日)
 https://www.cao.go.jp/consumer/content/20190815_teigen.pdf
 [食品表示の全体像に関する報告書](2019年8月9日消費者委員会 食品表示部会)
 https://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2019/houkoku/201908_syokuhinhyouji.html
- * 消費者庁 * (https://www.caa.go.jp/)
- 1. [とろみ調整用食品の粘度等に係る試験方法の室間妥当性確認事業] (令和元年7月25日) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2018/
- 2. [ゲノム編集技術を利用して得られた食品等に関する意見交換会] (令和元年7月29日) https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_2019_001/
- *一般財団法人食品産業センター*(http://www.shokusan.or.jp/index.php)
- 1. [「令和元年度事業者向け食品表示法講習会」開催のお知らせ] (2019 年 07 月 31 日東京都福祉保健局健康安全部食品監視課) https://www.shokusan.or.jp/event/3186/

* 今月のトピックス*

[第8回日本食品分析センター技術成果発表会 ダイジェスト]

10月3日(木)に技術成果発表会を開催します。

日頃の仕事の中から得られました分析上の知見を発表する唯一の機会であり, ご来場いただくお客様との大切な交流の場です。皆様の仕事に少しでもお役に立てればと考えております。ご多忙の折りとは存じますが, 少しの時間でも結構ですので、ぜひお立ち寄りください。

【日時】2019年10月3日(木)10:00~16:45終了後情報交換会を開催します

【会場】渋谷区文化総合センター大和田

4階さくらホール(受付・口頭発表・記念講演・ポスター発表)

詳細・お申込みはこちらから:https://www.jfrl.or.jp/information/710



【口頭発表のご紹介】

1) 無機ヒ素と有機ヒ素を楽に、速く、低く測る~固相抽出-ICPMS 法の開発~

食品中のヒ素について、毒性の高い無機ヒ素でのリスク評価が広がっています。ヒ素を高濃度に含む 海藻について、無機ヒ素と有機ヒ素を分離し測定する簡便、迅速かつ高感度な分析法を開発しましたの で、ご紹介いたします。

2) 異臭原因物質の高感度分析~抽出法の重要性について~

異臭分析において、ヒトの鼻ではにおいが感知できても、機器分析では検出が困難な異臭成分に出会うことがあります。本発表では、閾値が ppt オーダーよりさらに低濃度のビタミン臭について、原因物質を明らかにできた事例をもとに、異臭分析における抽出法の重要性についてご紹介します。

3) 実務者が体験した食品中のナトリウム分析(原子吸光光度法)の落とし穴

食品表示基準に記載されているナトリウム分析(原子吸光光度法)の試料調製方法である,塩酸抽出法について,試料溶液温度や食品のマトリクスが及ぼす影響についてご紹介します。

4) 時計遺伝子発現解析試験でみる体内時計の調節作用

体内時計は睡眠、ホルモン分泌をはじめとした様々な生体機能を制御していることが明らかとなり、 健康・機能性の観点から高い関心を集めており、私どもでは今年度から「時計遺伝子発現解析試験」の 試験の受託を開始しました。試験の原理や実際の試験例をご紹介します。

5) 食品分析の現場における核磁気共鳴スペクトルの利用について

食品成分の識別と定量に長けた非破壊分析法である核磁気共鳴スペクトル (NMR) 法は汎用機器分析法が苦手とする領域を補完できる特徴を有しています。本発表では、食品分析における NMR 法の適用事例についてご紹介します。

6) 植物由来の生理活性物質単離と機能解明へのアプローチ~抗動脈硬化を例として~

天然物由来の生理活性成分の探索は古くから盛んに行われており、これらの物質の単離同定・評価法は医薬、栄養、食品科学上の重要な手技の1つです。今回は抗動脈硬化作用をターゲットとした植物由来成分の単離プロセスについて一例を挙げてご紹介します。

この他、ポスター展示として 13 題の発表を行います。

☆お知らせ☆



____分析ナビ@jfrl____



おかげさまで分析ナビ@jfrl は9月に10周年を迎えます。これを機に新たな機能も登場。 第一弾として9月に英文成績書のweb掲載を開始する予定です。この後もお楽しみの企画が登場します。詳しくは技術成果発表会にてご案内します。乞うご期待!

内容についての問合せ、配信アドレスの変更・追加配信希望・配信停止はHPのお問合せよりお願いいたします。https://www.jfrl.or.jp/contact/create

配信元:一般財団法人日本食品分析センター (https://www.jfrl.or.jp/)