



JFRL 情報宅配

【新型コロナウイルス感染症情報】

1. 新型コロナウイルス感染症と食品について(内閣府 食品安全委員会)

http://www.fsc.go.jp/sonota/covid_19.html

2. [食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドラインの策定のお知らせ] (2020 年 05 月 14 日) (一般財団法人 食品産業センター) <https://www.shokusan.or.jp/news/3694/>

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [「新たな時代の『食と健康』シンポジウム」の動画配信について] (令和 2 年 4 月 24 日大臣官房政策課)

農林水産省は、近年明らかになってきた科学的知見や先進的な取組をもとに、健康における食の重要性について再認識し、新たな時代にふさわしい「食と健康」のあり方について考えるため、「新たな時代の『食と健康』シンポジウム」を 3 月 10 日 (火曜日) に無聴衆で開催しましたので、その内容を動画にて配信いたします。

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/200424.html>

2. [食育月間] (令和 2 年 5 月 8 日消費・安全局消費者行政・食育課)

毎年 6 月は「食育月間」です。食育月間では、国、地方公共団体、関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の一層の浸透を図ることとしています。

期間中は、全国規模の中核的な行事として食育推進全国大会が開催されるほか、全国各地で食育をテーマとした多くの取組やイベントが実施されます(第 15 回食育推進全国大会は中止します。)

食育月間イベントに参加したり、食育の取組を実践してみたいはかがでしょうか。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/gekkan/index.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 2 年 4 月 23 日)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000624190.pdf> (食品中の残留基準値)

2. [食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について]

平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度を導入しました(令和 2 年 6 月 1 日施行)。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html

・食品、添加物等の規格基準の一部改正について(令和 2 年 4 月 28 日厚生労働省告示第 196 号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000625486.pdf>

・新旧対照表 <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000625489.pdf>

・食品衛生法第十八条第三項ただし書の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量(令和 2 年 4 月 28 日厚生労働省告示第 195 号) <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000625501.pdf>

・食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法 第 18 条第 3 項の施行に伴う関係告示の整備について(令和 2 年 5 月 1 日生食発第 6 号) <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000627365.pdf>

3. [令和 2 年(2020 年)食中毒発生事例(速報)] (令和 2 年 5 月 8 日)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

4. [「乳及び乳製品の衛生証明書の取り扱いについて」] (令和 2 年 5 月 12 日薬生食監発 0512 第 1 号)

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=54912&m=139004&v=5e2cb821>

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [栄養成分表示に係る消費者への普及啓発の実施状況及び消費者教育の取組事例について] (2020 年 4 月 20 日消費者行政新未来創造オフィス) https://www.caa.go.jp/future/project/project_008/

2. [令和元年度消費者の意識に関する調査結果の公表について] (2020 年 4 月 24 日消費者教育推進課) 令和元年度消費者の意識に関する調査として、食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査を行いました。https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/#opinion

3. [食品表示に関する調査事業について【令和元年度】] (令和2年4月24日食品表示企画課)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2019/

栄養素等表示基準値の改定に関する調査事業

難消化性糖質及び食物繊維のエネルギー換算係数の見直し等に関する調査・検証事業

* 今月のトピックス *

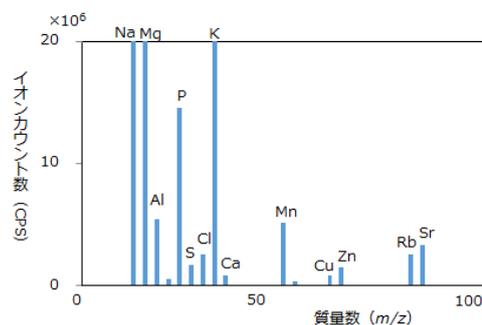
[元素の定性分析]

～どの元素が、どのくらい含まれているかを知る～

「分析をしたいけど、何を分析すればいいかわからない。」と思ったことはありませんか。元素の定性分析は、どのような元素がおおよそのくらい含まれているか、知ることができる分析法で、分析対象元素が決まっていな時に役立ちます。元素の定性試験には、ICP 質量分析法 (ICP-MS 法) と蛍光X線分析法があり、それぞれ以下のような特徴があります。

1. ICP 質量分析法

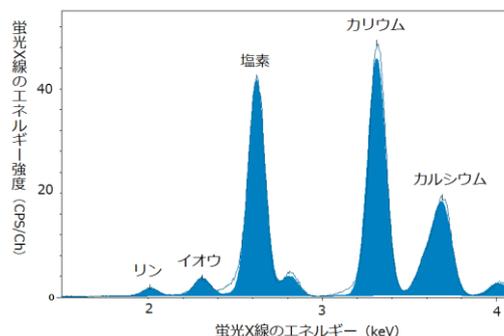
溶液化した試料をプラズマに導入して原子をイオン化し、質量分析部で質量電荷比 (m/z) ごとに元素を分離します。分離したイオンを検出器でカウントすると、右図のようなスペクトルが得られます。横軸の m/z で元素の種類が特定でき、縦軸のイオンカウント数でおおよその濃度が推定できます。



ICP-MS法による質量スペクトルの例

2. 蛍光X線分析法

試料にX線を照射すると、試料に含まれる元素から特有のエネルギーを持つ蛍光X線が放射され、右図のようなスペクトルが得られます。横軸の蛍光X線のエネルギーで元素の特定ができ、縦軸の蛍光X線の強度は元素の濃度を反映します。FP (ファンダメンタル・パラメーター) 法という理論計算法により、おおよその濃度が推定できます。



蛍光X線のエネルギースペクトルの例

元素の定性試験を利用して、以下のようなアプリケーションが可能です。

【アプリケーション例】

① 試料中の不純物の金属元素を調べる

原材料や製造工程で意図せず混入した不純物を調べることができます。

② 異物の成分を特定する

異物や変色の原因が金属である場合、その元素を推定することができます。

③ 食品中の有用なミネラルを調べる

食品にどのようなミネラルが含まれるか、その種類とおおまかな含有量を調べることができます。

そのほか様々な目的で元素の定性試験を利用できます。目的や試料の種類により適した分析法を選択する必要がありますので、ぜひお気軽にご相談下さい。

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.jfri.or.jp/contact/create>