



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [和食文化に関する意識調査の結果を公表しました～お正月・大みそかに行事食を食べる人は 8 割！季節を感じて健康を祈ろう～] (令和 2 年 12 月 23 日食料産業局海外市場開拓・食文化課食文化室)
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/wasyoku/201223.html>
2. [国内産農産物における農薬の使用状況及び残留状況調査の結果について(令和元年度)](令和 3 年 1 月 12 日消費・安全局農産安全管理課農薬対策室)
<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/210112.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp>)

1. [令和 2 年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)の公表](令和 2 年 12 月 18 日医薬・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室)
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_15568.html
2. [食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」を開催します](令和 3 年 1 月 28 日開催医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課)
https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865_00023.html
3. [令和 3 年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進事業研究推進事業)の公募について](令和 3 年 1 月 14 日医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課調整係)
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_16053.html

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [とろみ調整用食品ってなに?](2020 年 12 月 25 日食品表示企画課)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/assets/food_labeling_cms206_201225_01.pdf
特別用途食品について https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/
2. [「食品表示基準について」の一部改正について](令和 3 年 1 月 15 日消食表第 4 号)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_210115_04.pdf
新旧対照表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_210115_05.pdf
3. [(予定変更)アプリケーションを活用した食品表示の実証調査を行います](2021 年 01 月 15 日食品表示企画課) <https://www.caa.go.jp/notice/entry/022198/>
4. [第 2 回特定保健用食品制度(疾病リスク低減表示)に関する検討会の開催について](令和 3 年 1 月 22 日食品表示企画課) <https://www.caa.go.jp/notice/entry/022715/>

* 独立行政法人農林水産消費安全技術センター * (<http://www.famic.go.jp/>)

1. [JAS 制度等説明会「JAS ワークショップ～規格制定への道～」](2021 年 2 月 25～26 日開催)
http://www.famic.go.jp/event/jas/index_2021.html

* 一般財団法人 食品産業センター * (<https://www9shokusan.or.jp/>)

1. [消費者庁「製造所固有記号の更新手続きに関するお知らせ」について](2020 年 12 月 23 日)
<https://www.shokusan.or.jp/adminfo/4216/>

* 内閣府消費者委員会 * (<https://www.cao.go.jp/consumer/>)

1. [第 63 回食品表示部会](2021 年 1 月 15 日開催)
<https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/063/shiryou/index.html>
食品表示基準の一部改正(玄米及び精米に関する表示)に係る審議

*** 内閣府食品安全委員会 * (<https://www.fsc.go.jp/>)**

1. [CSF (豚熱) について] (令和2年12月29日更新) <https://www.fsc.go.jp/sonota/csf/>
2. [高病原性鳥インフルエンザについて] (令和3年1月13日更新)
https://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori_infl_ah7n9.html

*** 今月のトピックス ***

[分析法の妥当性確認について (有害成分編)]

試験目的に合った信頼できる分析値を得るためには、使用する分析法について予めサンプルを用いて妥当性確認を行っておく必要があります。今回は、有害成分の分析法の妥当性確認の手法について概要をご紹介します。

分析法の妥当性確認には、国際的なガイドラインに基づく共同試験によるもの、複数の試験室の共同試験によるもの、単一試験室によるものがあります。国際的なガイドラインに基づく共同試験によるものが最も信頼性が高いですが、定量法の場合は、8試験所以上必要などハードルが高いものになります。そのため、一分析機関で開発し、内部で使用するインハウスメソッドの場合は、単一試験室による妥当性確認を行うのが一般的です。

妥当性確認を行う際の性能パラメータとしては、下記のもの挙げられます。

選択性：分析対象物質だけを正しく捉える性能

真度：分析値が真の値からどの程度ずれているかの度合い

精度：複数の分析値のばらつきの度合い

真度と精度を合わせて精確さと言います。

適用性：どのくらいの範囲の濃度、試料まで分析できるかという性能

頑健性：分析法の条件が少し変動しても分析値に影響がでない性能

検出下限：検出可能な最小量

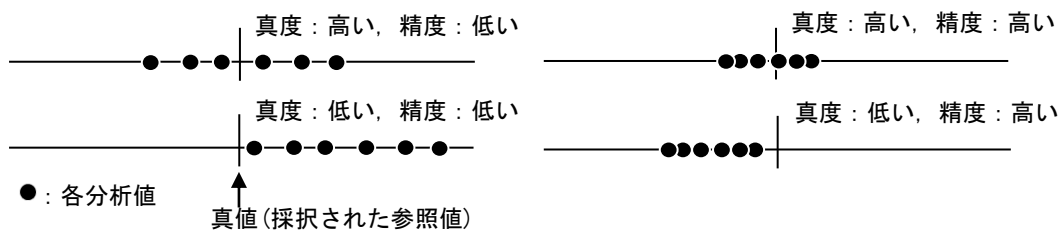
定量下限：定量可能な最小量

なお、受託分析においては、「定量可能な最小量」ではなく、長年にわたる分析においても常に定量可能なレベルを「報告時の下限」と設定しています。

検出下限 < 定量下限 < 受託分析の「定量下限」

弊財団では、これからもさまざまな種類のサンプルを用いて各試験法の妥当性確認を行い、信頼される分析試験結果の提供に努めてまいります。

真度と精度の組み合わせ



【参照ホームページ】

- ・農林水産省 分析法の妥当性確認に関するガイドライン
https://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/pdf/guide_validation.pdf
- ・「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドラインの一部改正について(平成22年食安発1224第1号)」の別添「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドライン」
https://kouseikyoku.mhlw.go.jp/kyushu/shokuhin/documents/shokuan_no1115003.pdf
- ・Harmonized guidelines for single-laboratory validation of methods of analysis, *Pure Appl. Chem.*, Vol.74, No.5, pp.835-855, 2002.
<http://publications.iupac.org/pac/2002/pdf/7405x0835.pdf>

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.jftrl.or.jp/contact/create>