



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [食料安全保障対策の強化について] (令和 3 年 6 月 25 日 大臣官房政策課食料安全保障室)
令和 2 年 12 月に改訂された「農林水産業・地域の活力創造プラン」に基づき、新型コロナウイルスの世界的な感染拡大など、食料供給を脅かす新たなリスクに適切に対応するため、外部の有識者を交えて、食料安全保障施策の強化について検討を行ってまいりましたが、今般、その内容について取りまとめましたので、お知らせします。

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/ampo/210625.html>

2. [農林水産物・食品輸出] (輸出・国際局輸出支援課)

・食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備事業 (令和 3 年 7 月 2 日)
本事業では、農林水産物・食品の輸出拡大を図るため、輸出向け HACCP 等の認定・認証の取得による輸出先国の規制等への対応や、家庭食向けなどの輸出先国のニーズへの対応に必要な施設や機器の整備を支援します。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/haccp.html>

・農林水産物・食品の輸出に関する統計情報 (令和 3 年 5 月速報値) (令和 3 年 7 月 6 日)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html

・農林水産物・食品輸出促進対策事業の公募について (令和 3 年 7 月 13 日)

https://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/yusyutu_kokusai/index.html

3. [ノロウイルスについて] (令和 3 年 7 月 14 日 消費・安全局畜水産安全管理課)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/busitu/biseibutu/nov.html>

・ノロウイルス食中毒と衛生管理対策

https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/busitu/biseibutu/nov_base.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 (清涼飲料水の規格基準の一部改正)] (令和 3 年 6 月 29 日 生食発 0629 第 5 号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000799427.pdf>

2. [「輸入食品等事前確認制度要綱」の一部改正について] (令和 3 年 6 月 29 日 生食発 0629 第 7 号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000799382.pdf>

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

1. [「鉛」の評価書に関する情報] (令和 3 年 6 月 29 日作成)

https://www.fsc.go.jp/osirase/lead_and_health_assessment.html

2. [CSF (豚熱) について] (令和 3 年 7 月 9 日更新)

<https://www.fsc.go.jp/sonota/csf/>

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [令和 3 年度食品ロス削減推進大賞の募集について]

https://www.no-foodloss.caa.go.jp/promotion_award.html

2. [令和 2 年度 食品表示に関する消費者意向調査報告書] (令和 3 年 7 月 8 日 食品表示企画課)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2020/

3. [食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会] (食品表示企画課)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_006/

・第 3 回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会の開催について

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/024642/> (傍聴申込は締め切られています)

・第 2 回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会(令和 3 年 5 月 31 日開催)議事録

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_006/024223.html

* 今月のトピックス *

[抗菌・抗ウイルス試験について]

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の流行から、抗菌・抗ウイルス処理された様々な加工製品をはじめ、除菌・消毒剤、空気清浄機等の需要が高まっています。

今回は抗菌・抗ウイルス加工製品の評価方法についてご紹介します。

抗菌加工製品における「抗菌」とは、JIS Z 2801において「製品の表面における細菌の増殖を抑制する状態。」と定義されており、微生物を死滅させる「殺菌」や微生物を除去する「除菌」とは異なる機能とされています。

抗菌加工製品については平成11年に新機能加工製品に関する健全な市場の形成を目的として定義、表示、試験方法、事業者側の取り組みなどを定めた「抗菌加工製品ガイドライン」が自主的ルール作りの共通指針として示されました。

なお、ウイルスは製品上では自己増殖することができません。このため、抗ウイルスとは「製品上の特定ウイルスの数を減少させること」を意味しています。

現在、様々な業界団体がJIS等の試験を基に、安心・安全な抗菌・抗ウイルス加工製品の普及を目的として、認証制度を行っています。

業界団体が実施している認証及び方法の一例を以下にお示しいたします。

- ・ 一般社団法人抗菌製品技術協議会：抗菌加工製品(非多孔質の硬質表面)
【抗菌】JIS Z 2801/ISO 22196【抗ウイルス】ISO 21702
- ・ 一般社団法人繊維評価技術協議会：繊維製品
【抗菌】JIS L 1902【抗ウイルス】JIS L 1922
- ・ 光触媒工業会：光触媒製品
【抗菌】JIS R 1702(紫外光応答型)、JIS R 1752(可視光応答型)
【抗ウイルス】JIS R 1706(紫外光応答型)、JIS R 1756(可視光応答型)

いずれの試験方法も規格で定められている試験菌株(ウイルス株)を用いて、加工製品と無加工品に一定時間接触させた後、生菌数(感染価)を測定し、加工製品と無加工品の生菌数(感染価)の対数値の差(抗菌・抗ウイルス活性値)により性能を評価します。

なお、性能評価基準(抗菌・抗ウイルス効果)として活性値2.0以上(99%以上減少)が用いられていますが、これは他の物性評価などに比べ、試験誤差の大きい微生物を用いた試験において明らかに有意差があると言えることから設定されている数値となります。

このように加工製品の種類によって試験方法が定められており、抗菌・抗ウイルス効果を確認する場合は、評価する製品に適した方法を選択する必要があります。また、JIS、ISO規格の試験は「ある特定条件下」でのいわゆるスクリーニング試験であり、規格試験を基に試験菌(ウイルス)種や作用温度・時間などを変更することで、より目的に合致した試験とする必要もあります。

規格に基づく抗菌・抗ウイルス試験の一例についてご紹介しましたが、お客様のご要望に応じた試験設計も可能です。まずはお気軽にご相談ください。

【参照ホームページ】

- ・ 一般社団法人抗菌製品技術協議会 <https://www.kohkin.net/>
- ・ 一般社団法人繊維評価技術協議会 <http://www.sengikyo.or.jp/>
- ・ 光触媒工業会 <https://www.piaj.gr.jp/roller/>



☆お知らせ☆

第10回技術成果発表会は、本年10月27日に渋谷区文化総合センター大和田(さくらホール)にて開催いたします。本年は会場開催に加え、オンデマンドでの配信も予定しております。

詳細は8月下旬に公開です。ご期待ください。

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.jfrr.or.jp/contact/create>