



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [「知ってる?日本の食料事情 2022～食料自給率・食料自給力と食料安全保障～」(R4. 12 版)を公開しました。](令和 4 年 12 月 16 日 大臣官房政策課食料安全保障室)
食料自給率・食料自給力・食料安全保障に関し、国民の皆様に知っていただきたい内容をパンフレットにまとめました。https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/panfu1.html#section01
2. [食育メールマガジン(第 30 号)] (令和 4 年 12 月 23 日発行)
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/e-mag/bk/30mag.html>
3. [米に関するマンスリーレポート(令和 5 年 1 月号)の公表について] (令和 5 年 1 月 17 日 農産局企画課)
農林水産省は、米に関する価格動向や需給動向に関するデータを集約・整理した「米に関するマンスリーレポート(令和 5 年 1 月号)」について取りまとめました。
<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kikaku/230117.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件及び食品衛生法第 13 条第 3 項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件について」の一部訂正について] (令和 4 年 12 月 21 日 生食発 1221 第 1 号)
<https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T221222I0040.pdf>
2. [令和 4 年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告)] (令和 4 年 12 月 23 日 生食発 1223 第 3 号)
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000189098_00008.html
3. [類又は誘導体として指定されている 18 項目の香料に関するリストについて] (令和 4 年 12 月 27 日 薬生食基発 1227 第 2 号・薬生食監発 1227 第 2 号)
「3-アセチル-2, 5-ジメチルフランの取扱いについて」(令和 4 年 4 月 22 日付け薬生食基発 0422 第 2 号・薬生食監発 0422 第 2 号)を踏まえ 3-アセチル-2, 5-ジメチルフランを 18 項目の香料の範囲から削除する等全般について見直しを行い、18 項目の香料の範囲に該当することを確認した品目を取りまとめました。
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001032144.pdf>
4. [「令和 5 年度輸入食品監視指導計画(案)」に関する御意見の募集について] (2023 年 1 月 16 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://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220313&Mode=0>
5. [食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について] (令和 5 年 1 月 19 日 生食発 0119 第 1 号) <https://www.mhlw.go.jp/content/001040939.pdf>
6. [密封包装食品製造業の許可の対象から除外される食品の追加要請手続について(食品衛生法施行規則第 66 条の 10 関係)] (令和 4 年 1 月 19 日 薬生食監発 0119 第 3 号)
<https://www.mhlw.go.jp/content/001040866.pdf>

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

1. [食品安全関係情報を更新しました(最新 2 週間(令和 4 年 12 月 10 日～令和 4 年 12 月 23 日)の海外情報はこちらから)] (2023 年 01 月 12 日)
https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=12&from_day=10&to=struct&to_year=2022&to_month=12&to_day=23&max=100

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [大規模イベント会場における食品ロス削減実証の実施結果(速報版)を公表しました。] (令和 4 年 12 月 22 日) https://www.jfrl.or.jp/storage/file/jouhou_No.238.pdf

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

1. [令和4年度 JAS 制度等説明会「JAS オンラインセミナー～今、JAS にできること～」の開催案内を更新しました。] http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2022-12/

*** 厚生労働省、消費者庁、農林水産省 ***

1. [第103回コーデックス連絡協議会(開催案内)](令和5年1月10日 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課 国際食品室)

厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和5年1月31日(火)に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第103回 コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29537.html

*** 今月のトピックス ***

[ビタミンの分析法について～微生物学的定量法と高速液体クロマトグラフィー～]

弊財団ではビタミン B 群 6 成分(ビタミン B₆、ビタミン B₁₂、葉酸、パントテン酸、ナイアシン及びビオチン)について、微生物学的定量法と高速液体クロマトグラフィーを用いて分析を行っていますが、分析を依頼する際にどちらの方法を選択すべきか迷うことはありませんか。

二つの方法にはそれぞれメリットデメリットがありますので、今回はそれぞれの分析方法の特徴と適用サンプルについて、ご紹介いたします。

微生物学的定量法は、乳酸菌や酵母といった微生物の生育による濁度を測る方法です。目的のビタミン活性をもつ成分を総量として測定でき、低濃度領域まで測定可能なため、感度の面で非常に優れています。ただし、菌の生育状況により結果が左右されやすいため、機器分析に比べて精度が劣ります。

一方、機器分析である高速液体クロマトグラフィーは、ビタミン活性をもつ各化合物を分別し、定量することが可能で、精度・簡便性の面で優れた方法です。ただし、検体由来の夾雑成分の影響を受けやすいため、分析可能なサンプル種が限定されます。

	微生物学的定量法	高速液体クロマトグラフィー
測定対象成分	結合型ビタミンや類縁体などを含め総量として測定	各化合物を個別に測定
測定感度	低～高濃度領域まで測定可能	高濃度領域で測定可能
分析精度	やや劣る	良好
分析時間	時間を要する	短時間で分析が可能
適用サンプル	食品一般(生鮮食品・加工食品・サプリメント等の健康食品)、飼料	摂取・強化目的にビタミンを添加した健康食品(サプリメント等)、ビタミン製剤(プレミックス等)

ナイアシン以外の5成分(ビタミン B₆、ビタミン B₁₂、葉酸、パントテン酸及びビオチン)については、食品表示基準における分析方法是微生物学的定量法による旨の記載がありますが、製品への表示の際に使用する分析方法是食品表示基準でなくても差し支えありません。

一般的な食品では検出感度が優れ様々なサンプルに適用可能な微生物学的定量法、健康食品やビタミン製剤のようにある程度のビタミン添加があり、かつ添加型が明らかな場合は精度が優れた高速液体クロマトグラフィーをお勧めします。

ビタミン分析についてお悩みやお困りのことがございましたら、お気軽にご相談ください。

☆情報宅配配信システムリニューアルのご案内☆

情報宅配を確実に皆様にお届けするため、配信システムのリニューアルをいたします。

1月より順次ご案内を開始しております。新システムもぜひご利用ください。

