



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [農林水産物・食品の輸出に関する統計情報] (令和 5 年 3 月 3 日 輸出・国際局 輸出企画課)
令和 5 年 1 月の農林水産物・食品の輸出額を公表しました。
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html
2. [食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備事業] (令和 5 年 3 月 13 日 輸出・国際局輸出支援課)
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/haccp.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp>)

1. [令和 4 年度第 2 回水質基準逐次改正検討会議事録]
(令和 5 年 1 月 24 日開催 医薬・生活衛生局水道課水道水質管理室)
https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000183130_00013.html
(1) PFOS 及び PFOA に関する検討について
(2) 要検討項目の存在実態調査について
(3) ジクロロアセトニトリル等の対応状況について
2. [生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律案 (令和 5 年 3 月 7 日提出)]
(医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課)
<https://www.mhlw.go.jp/stf/topics/bukyoku/soumu/houritu/211.html>
食品衛生基準行政を厚生労働省から消費者庁に移管する法律案が国会へ提出されました。
概要 <https://www.mhlw.go.jp/content/001067044.pdf>
3. [2023 年 3 月 16 日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会 (オンライン会議:一部非公開) 資料] (令和 5 年 3 月 15 日 医薬・生活衛生局 食品基準審査課 新開発食品保健対策室)
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31730.html
(1) 遺伝子組換え食品等及びゲノム編集食品等の審査・届出の状況 (報告)
(2) 指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報について (報告)

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質のこれからを考える」]
(2023 年 3 月 2 日 消費者安全課)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_communication/risk_commu_2021_004/index.html
2. [食物アレルギー表示「くるみの特定原材料への追加」に関する情報]
(2023 年 3 月 9 日 消費者庁食品表示企画課)
 - ① 食品表示基準, 「食品表示基準について」及び「食品表示基準 Q&A」の改正
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/
・新旧対照条文 (内閣府令第 15 号) 食品表示基準の別表第 14 に「くるみ」が追加されました。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_05.pdf
・「食品表示基準について」の一部改正について(消食表第 102 号)(別紙)新旧対照表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_10.pdf
・「食品表示基準 Q&A」の一部改正について(消食表第 103 号)(別紙)新旧対照表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_20.pdf
 - ② 「くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて」の公表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/
・令和 5 年 3 月 9 日事務連絡
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230309_03.pdf
 - ③ 食品表示基準の一部改正案に関する意見募集の結果の公示 (2023 年 3 月 9 日)
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/032438/>

* 一般財団法人食品産業センター * (<http://www.shokusan.or.jp/index.php>)

1. [フードサプライチェーン官民連携プラットフォームホームページを開設しました。]

(2023年03月08日) <https://www.shokusan.or.jp/news/5787/>

* 今月のトピックス *

[異臭検査について]

味、におい、色、触感といった食品のおいしさに関わる2次機能が注目をされる中、一方では「変なおいがる」という異臭品の分析需要もいまだ多くあります。

異臭の原因は「混入した物質由来のにおい」、「保管環境での移り香」、「腐敗等微生物の関与による揮発性物質の生成」、「酸化等食品の構成成分の化学的変化」、「製造工程や環境、原料等のわずかな違いによる異臭物質の非意図的な生成」、「揮発性の高い物質が消失する等によるにおいバランスの崩れ」など様々です。原因を究明し、再発を防止するためには、異臭物質がどこで混入したのか、どのように生成したのかを突き止めなければなりません。このような背景のもと、弊財団では異臭原因物質を検索するというご用命を多数いただいております。

[異臭検査の流れ]

異臭検査は右図に示す「異臭分析の三要素」からなり、基本的な流れは以下①～③のとおりです。

①においの確認・・正常品と異臭品の臭気を確認する。

試験を実施する前に複数のパネラーによるにおいの評価を行い、お客様のご要望や検体に応じた試験計画を設定しています。この工程は試験の方向性の決定・結論付けに関わる重要な作業となります。

②分析・・臭気に応じた最適な抽出法・検出法を選択する。

異臭を感じるという事象はヒトの生体防御反応の一環であり、ヒトの鼻が分析機器の性能をはるかにしのぐ物質も多くあります。最強の異臭物質と言われる2,4,6-トリクロロアニソール(TCA)では10 ppt (10万トン中の1g)というわずかな量でも大半のヒトが感じとることができるといわれています。このように桁外れに低い濃度の物質の存在を捕まえるためには、やみくもに試験を実施しても原因物質の究明には至りません。そこで試験者は、においの確認後、測定対象を絞り、適切な抽出法、高感度にターゲット物質を検出できる測定法を選択しています。

③解析・考察・・異臭品に多く含まれている物質の臭気がにおいの確認の結果と一致するか否か。

異臭検査は、検体ごとに測定対象物質が異なり、推測を交えて試験を進める性質上、分析の流れや結果の判断には担当者の主観が反映されることもあります。そのため、繰り返し試験により再現性を確かめるとともに、導き出された候補物質の標準品を入手し、標準品のにおいとサンプルから感じる異臭が整合していることや、両者の保持時間及びマススペクトルが一致していることを検証し、最終的に結論づけを行います。

最後に、異臭検査は、検体に関わる周辺情報が試験の組み立てや得られた結果の妥当性を判定する際の参考となり、試験を円滑に進め、究明率向上に大きく寄与します。お客様と試験者が互いの情報を共有することが双方のメリットとなるため、円滑なコミュニケーションが欠かせない検査となります。

異臭成分の抽出

- ・ヘッドスペース法
- ・溶媒抽出法
- ・SPME法
- ・SBSE法

異臭分析の三要素

検出・解析

- ・質量分析計(MS)
- ・選択型検出器
- ・におい嗅ぎ検出器

ガス クロマトグラフ

- ・目的成分を単離・分離

★お知らせ★

JFRL 講演会@Web「異物検査・異臭検査」編を4月に開催します。
ご案内は4月5日頃を予定しています。ふるってご参加ください。

★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。
順次ご案内を開始しております。新配信システムもぜひご利用ください。



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