



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [カナダに有機表示をして酒類を輸出できるようになりました！] (令和 5 年 8 月 31 日 新事業・食品産業部食品製造課基準認証室)

2023 年 8 月 31 日 (木曜日) から、有機 JAS 認証を受けた有機酒類について、有機 (organic) 表示を付けて、カナダへ輸出できるようになりました。また、輸入についても、カナダの制度による認証を受けた有機酒類を輸入し、JAS 制度に基づき「有機」等と表示することができます。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/230831.html>

2. [独立行政法人日本貿易振興機構 (JETRO) に「水産品等食品輸出支援にかかる緊急対策本部」を設置します] (令和 5 年 9 月 8 日 輸出・国際局輸出企画課)

日本からの水産品等食品の輸出に大きな影響を与えるような急激な事業環境の変化に可及的速やか且つ組織的に対応するため、水産品等食品輸出支援にかかる緊急対策本部を設置し、海外における代替市場の販路開拓、水産物をはじめとした日本産食品のさらなるイメージアップへの取り組みを重点的に展開します。

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/230908.html

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [「指定成分等含有食品に関する留意事項について」の一部改正について] (令和 5 年 8 月 23 日 薬生食基発 0823 第 3 号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001138461.pdf>

2. [令和 4 年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表] (令和 5 年 8 月 29 日 医薬・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室, 検疫所業務課)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34801.html

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

1. [20 周年記念誌「食品安全委員会の 20 年～日本の食品安全を守るために～」を掲載しました] (2023 年 7 月 1 日発行)

https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen_kikaku.html#20shunenkinenshi

2. [食品安全関係情報を更新しました(最新 3 週間(令和 5 年 7 月 22 日～8 月 10 日)の海外情報]

https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=7&from_day=22&to=struct&to_year=2023&to_month=8&to_day=10&max=100

3. [「食品安全委員会が評価した化学物質の毒性評価情報 (食品添加物)」を更新しました] (2023 年 8 月 31 日更新)

https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/toxicological_database.html

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [厚生労働省から消費者庁への食品衛生基準行政の移管について] (2023 年 9 月 7 日)

令和 4 年 9 月の新型コロナウイルス感染症対策本部決定を受け、厚生労働省が所管する食品衛生行政のうち、食品の衛生規格基準等の食品衛生基準行政が令和 6 年度から消費者庁に移管されます。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/assets/consumer_policy_cms203_230906_01.pdf

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

1. [令和 5 年度 JAS オンラインセミナー「JAS で新たな価値軸を！！」を開催します。]

令和 5 年 10 月 2 日募集開始

http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/#R5jas_seminar

* 今月のトピックス *

[総菌数の測定法の概要とポイントについて]

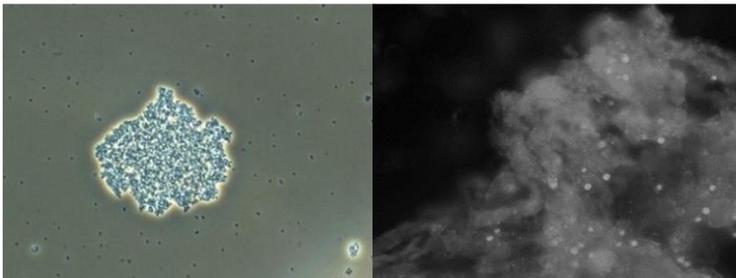
乳酸菌やビフィズス菌などのプロバイオティクスを利用した健康食品が多く販売されています。プロバイオティクスを利用した食品と聞いて思い浮かぶのは、ヨーグルトや発酵乳飲料などの生きた微生物(生菌)が添加された食品かと思いますが、最近では、殺菌済みの死んだ微生物(死菌)が添加された食品も多くみられます。

食品への菌の添加量については、生菌の場合は培養法で測定することができますが、死菌の場合は培養法では測定することができません。そのため、死菌を含む食品については、顕微鏡で細胞を計数し、「総菌数」として定量しています。今回は、「総菌数」の測定法の概要とポイントについてご紹介します。

総菌数の測定法では、検体を希釈液と混合して試料液を作製した後、その試料液について、顕微鏡下で細胞を観察して計数し、総菌数を算出します。顕微鏡での観察には、細胞を直接観察する方法と、細胞を蛍光染色した後蛍光顕微鏡で観察する方法の2方法を採用しています。どちらの方法においても試料液の調製が重要なポイントになります。

細胞1つ1つを観察し計数するためには、細胞が試料液中で均質に分散した状態でなければなりません。しかし、試料液中での細胞は凝集していたり、食品成分に絡みついていたことがあるなど、均質に分散した状態でないことも少なくありません。そのため、細胞を分散させるために試料液を超音波処理などで均質化します。

〈細胞が凝集している様子〉 〈食品成分に絡みついた様子〉



〈細胞が分散している様子〉



試料液の均質化には、一律の方法がありません。菌や食品の種類が多様化しており、菌の凝集や食品成分による影響も様々です。また、類似した食品群であっても、菌の種類や僅かな食品成分の違いで均質化の方法が変わることが多々あります。希釈液の種類や超音波処理の方法など、その検体に合わせた均質化の方法で試験をしています。検体の原材料や添加している微生物の情報が試料液の調製において有用な情報となります。

10月の技術成果発表会では総菌数の菌数測定の方法や改良法などをポスターにてご紹介する予定です。ぜひお立ち寄りくださいませ。

☆お知らせ☆

【「第12回 技術成果発表会」の申し込みは10月5日迄です】

是非ご参加ください。詳しくは https://www.jfirl.or.jp/storage/file/20230822_JFRL.pdf をご覧ください。

【食品開発展 2023 に出展します】

開催直前！事前登録受付中です。ご来場お待ちしております。
ブース No. 1-385

https://www.jfirl.or.jp/storage/file/kaihatuten_infomation2023.pdf



【11月6日に「第44回食品等輸出入関連研修会」を開催します～食品等輸出入研究会～】

食品等輸出入研究会は日本食品分析センターが事務局をしている輸出入に係る食品安全について検討・研修を行う団体です。今回特別に情報宅配配信の方にも当研究会のご案内の機会をいただきましたのでお知らせします。今回の講演は、厚生労働省 食品基準審査課の方に消費者庁への移管の現状等を、東京検疫所 輸入食品相談指導室の方に昨今の輸入相談状況をお話いただきます。詳しくは <https://www.jfirl.or.jp/storage/file/syokuyuken2023-1.pdf> をご覧ください。