



# JFRL 情報宅配

[令和 6 年(2024 年)能登半島地震により被災された皆様にお見舞い申し上げます]  
この度の令和 6 年(2024 年)能登半島地震により被災された皆様に謹んでお見舞い申し上げます。  
一日も早く平常な毎日に復することができるよう心からお祈り申し上げます。

**\* 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 6 年 1 月 9 日掲載 輸出・国際局 輸出企画課) [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_info/zisseki.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html)
2. [食育推進フォーラム 2024 を開催します! ] (令和 6 年 1 月 12 日 消費・安全局消費者行政・食育課) <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/240112.html>  
開催日時: 令和 6 年 2 月 20 日(火) 14 時 00 分から 16 時 30 分まで  
申込締切: 令和 6 年 2 月 16 日(金)

**\* 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] (健生発 1220 第 1 号) <https://www.mhlw.go.jp/content/001180840.pdf>
2. [令和 5 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 5 年 12 月 22 日 健康・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\\_36922.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36922.html)
3. [食品中の放射性物質の調査結果(令和 5 年 2~3 月調査分)] (令和 5 年 12 月 28 日 健康・生活衛生局 食品基準審査課) [https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000205937\\_00024.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000205937_00024.html)

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

1. [着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します ~川西徹委員インタビュー~] (令和 6 年 1 月 16 日公開) [https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo\\_map/nisankatitan\\_kaisetu.html](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/nisankatitan_kaisetu.html)

**\* 消費者庁 \* (<https://www.caa.go.jp/>)**

1. [令和 6 年能登半島地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用について] (令和 6 年 1 月 3 日 消費者庁表示対策課食品表示対策室) [https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation\\_cms206\\_240103\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms206_240103_01.pdf)
2. [第 2 回「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」の開催について] (2024 年 01 月 16 日 食品表示企画課) <https://www.caa.go.jp/notice/entry/035192/>  
開催日時: 令和 6 年 1 月 31 日(水) 14:00~16:00 申込締切: 令和 6 年 1 月 25 日(木)
3. [第 3 回令和 5 年度食品表示懇談会の開催について] (2024 年 01 月 16 日 食品表示企画課) <https://www.caa.go.jp/notice/entry/035973/>  
開催日時: 令和 6 年 1 月 30 日(火) 14:30~16:30 申込締切: 令和 6 年 1 月 26 日(金) 17:00 まで

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

1. [「第 18 回容器包装 3R 推進フォーラム」開催のお知らせ] (2024 年 01 月 09 日) <https://www.shokusan.or.jp/news/6649/>  
開催日時: 2024 年 2 月 2 日(金) 13 時 00 分~17 時 30 分 申込締切: 2024 年 1 月 27 日(金)

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

1. [GHG 削減効果があるとされる資材の飼料安全法における取扱いについて] (令和 5 年 12 月 26 日 5 消安第 5441 号) [http://www.famic.go.jp/ffis/feed/tuti/r5\\_5441.html](http://www.famic.go.jp/ffis/feed/tuti/r5_5441.html)

2. [「令和5年度 JAS オンラインセミナー ～JAS で新たな価値軸を!!～」第2回の質疑応答を掲載しました] (2023年12月27日) [http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar\\_2023-11/#20231219](http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2023-11/#20231219)

**\* 今月のトピックス \***

**[化粧品の管理について ～第3回 微生物～]**

11月から特集してきた化粧品管理について、今月はラストの微生物です。  
今回は微生物試験における防腐剤の中和(不活化)方法について、ご紹介いたします。

化粧品の微生物汚染は、製造時に発生する汚染(一次汚染)と、消費者の使用中の汚染(二次汚染)に大別されます。

多くの化粧品には「防腐剤」が配合されており、主に二次汚染の防止を目的として、製品の外部からの微生物の侵入や増殖を抑制する効果が期待されています。

しかし、化粧品の出荷前検査など、一次汚染の確認を目的とした微生物試験では、製品中の防腐剤の効果により、存在している可能性のある微生物が増殖できず、「検出されない」「菌数が少ない」又は「微生物の発育が遅延する」など、正しい結果が得られない場合があります。

そのため、配合されている防腐剤の効果を打ち消した状態、つまり中和(不活化)した状態で試験を行うことが必要となります。

微生物試験における中和方法として、(1)希釈液又は培地の増量(防腐剤の有効成分濃度を下げる)、(2)希釈液又は培地への中和剤の添加、(3)膜ろ過(メンブランフィルター法)、又は(1)～(3)の組み合わせ、があります。

化粧品の微生物試験では、上記(2)の中和剤が添加された希釈液や培地がよく用いられます。中和剤の一例としてレシチンやポリソルベートなどがあり、各種防腐剤を含む阻害物質に対する中和(不活化)効果が知られています(表-1)。

しかしながら、レシチンやポリソルベートも全ての防腐剤に中和(不活化)効果があるわけではないため、防腐剤の種類によっては微生物の発育阻害が抑制できない場合があります。

適切な中和法や中和剤を選択するためには、配合されている防腐剤の情報を知ることが重要になります。

表-1 阻害物質に対する一般的な中和剤/中和法

阻害物質	中和剤/中和法
フェノール類, アルコール, アルデヒド類, ソルビン酸塩	希釈
四級アンモニウム化合物, パラオキシ安息香酸エステル類, ビスービグアニド類	レシチン
四級アンモニウム化合物, パラオキシ安息香酸エステル類, ヨウ素	ポリソルベート

第十八改正日本薬局方 4.05 微生物限度試験法 より一部抜粋



弊財団ではさまざまな化粧品や化粧品原料など、幅広く分析しております。ご依頼に際しては、製品中の防腐剤の種類や配合割合に応じて、適切な微生物試験法をご提案いたします。ご不明なことがありましたら、お気軽にご相談ください。

**☆お知らせ☆ ～東京・大阪 講演会開催のご案内～**

- ・東京開催日：2024年2月15日(木) 13:30～ 場所：渋谷区大和田 伝承ホール  
詳細：<https://www.jfri.or.jp/information/1863> 申込締切：1月31日(水)
- ・大阪開催日：2024年2月19日(月) 13:30～ 場所：大阪産業創造 4F イベントホール  
詳細：<https://www.jfri.or.jp/information/1851> 申込締切：2月16日(金)

皆様のご参加お待ちしております！