



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

- [食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン] (令和 6 年 4 月 22 日 新事業・食品産業部) https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/2023_eisei_guideline.pdf
- [「ワクワク EXPO with 第 19 回食育推進全国大会」の開催について] (令和 6 年 4 月 22 日 消費・安全局消費者行政・食育課) <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/240422.html>
日時: 令和 6 年 6 月 1 日(土), 6 月 2 日(日)
場所: 大阪南港 ATC ホール (大阪市住之江区南港北 2-1-10)
- [「令和 6 年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」を策定しました] (令和 6 年 4 月 26 日 消費・安全局食品安全政策課) <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/240426.html>
- [農林水産物・食品の輸出に関する統計情報] (令和 6 年 5 月 2 日 輸出・国際局 輸出企画課) https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html
- [日本産食品の輸出が大きく伸びているマレーシアに輸出支援プラットフォームを設置!] (令和 6 年 5 月 7 日 輸出・国際局国際地域課海外連携グループ) https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/240507_20.html

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp>)

- [危険ドラッグの成分 1 物質及び 3 物質群を新たに指定薬物に指定～指定薬物等を定める省令を公布しました～] (令和 6 年 5 月 1 日 医薬局 監視指導・麻薬対策課) https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000212475_00056.html
- [2024 年「世界禁煙デー」(5/31)を記念してイベントを開催します] (令和 6 年 5 月 17 日 健康・生活衛生局 健康課) https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000208007_00008.html

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

- [若手従業員向け研修プログラム「消費者と企業人の視点で考えよう 消費生活のキホン」活用マニュアルの作成] (2024 年 5 月 9 日 新未来創造戦略本部) https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_014
- [ポジティブリスト制度の Q&A について] (2024 年 5 月 10 日 食品衛生基準審査課)
食品衛生法の器具・容器包装ポジティブリスト制度の Q&A 集と英訳通知が公開されました。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new#Q&A
- [経口補水液に関する動画及びリーフレットを掲載しました。] (2024 年 5 月 13 日 食品表示課) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/
- [機能性表示食品を巡る検討会] (第 5 回開催日 令和 6 年 5 月 21 日)
第 1～4 回の会議資料
https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001/
- [「AI 利活用ハンドブック～生成 AI 編～」(2024 年 5 月公表)] (2024 年 5 月 16 日 消費者政策課) https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/ai_handbook
- [第 1 回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会の開催について] (2024 年 05 月 17 日 消費者庁食品表示課)
開催日: 令和 6 年 5 月 27 日(月) 申込〆切: 令和 6 年 5 月 23 日(木) 13:00 まで
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/037964/>

* 今月のトピックス *

[有害物質を使用しない試験方法の開発～アスタキサンテン～]

現在世界規模で環境に対する関心が高まっており、持続可能な社会を作るための活動が様々な場面で行われています。弊財団では環境マネジメントシステムの一環として、環境方針を策定し、その中

で環境目標を定めております。弊財団の多摩研究所においては、化学物質の使用またはその使用量の削減を掲げ、試験法の改良や操作工程の整備に取り組んでおります。今回はアスタキサンチンの試験に使用する抽出溶媒を見直した事例について、ご紹介いたします。



アスタキサンチンは赤色系の代表的なカロテノイド色素であり、エビ、カニなどの甲殻類やサケ、タイなどの魚介類に含まれます。近年、抗酸化作用をはじめ種々の機能が解明され、機能性表示食品をはじめとした健康食品や化粧品の素材として注目されています。一方で、脂溶性物質であるアスタキサンチンの分析には従来からクロロホルムを使用することが多く、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令等でもクロロホルムを使用する方法が記載されております。クロロホルムはヒトに対する発がん性の疑いがあり、特定化学物質に指定されていることから、取り扱いには注意を要します。環境や作業員の健康への影響を考えると、使用しないことが望ましいため、弊財団ではクロロホルムの代わりに別の有機溶媒を用いた試験方法を開発しました。主な改良点を以下にまとめました。



アスタキサンチン試験法の変更概要(ソフトカプセルの場合)

内容	従来法	改良法
抽出溶媒	クロロホルム	HAET 混液*1
カプセル被膜処理	内容液と被膜を別々に実施	一括して実施
酵素反応時間及び装置	120分 水浴	90分 恒温器

*1: HAET 混液: ヘキサン, アセトン, エタノール及びトルエンの混液(10:7:6:7)

[ソフトカプセルの試験フロー]

試料採取

| + 塩化ナトリウム溶液

膨潤(加温)

| HAET 混液を加え混合し、有機溶媒層を全量フラスコに回収し定容
(複数回繰り返す)、定容液の一部を分取

溶媒留去

| アセトンに溶解し適宜希釈
| + 緩衝液(pH7.0) 及び酵素

酵素反応 37 °C, 90 分間(恒温器)

| + 石油エーテル

液液抽出

| 有機溶媒層を回収(液液抽出は3回繰り返す)

溶媒留去

| + ヘキサン及びアセトンの混液

高速液体クロマトグラフィー

弊財団では脂質及び脂肪酸の分析においてもクロロホルムを使用しない代替法*2を開発しております。今後も特定化学物質を含む有害物質の使用削減に取り組んでまいります。

*2: Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi, 69 (12), 557-564, 2022, 硯弘乃介

☆お知らせ☆

【ifia/HFE Japan 2024に出展します】

いよいよ5月22日(水)から開催! 事前登録受付中です。

ご来場お待ちしております。

https://www.jfrl.or.jp/storage/file/ifia_HFE_Japan2024.pdf



【JFRLニュースを発行しました】

・7-31 サンプル調製のポイント(2024年4月) <https://www.jfrl.or.jp/information/1924>