



JFRL 情報宅配

* 今月のトピックス *

[微生物試験の海外規格法]

2026 年 4 月に政府による「日本の食輸出 1 万者支援プログラム」が始動するなど、日本の食品の海外進出が強力に推し進められています。実際に食品を輸出する際、相手国によっては日本国内で通常実施されている方法とは異なる海外規格法での試験結果が求められる場合があります。そこで今回は、微生物試験の海外規格法について、国際的に広く使用されている ISO 法、FDA BAM 法、AOAC 法の 3 つをご紹介します。

ISO 法：[ISO\(International Organization for Standardization, 国際標準化機構\)](#)が定めている試験法で、欧州を中心に国際的標準法として認識されています。

FDA BAM 法：[FDA\(米国食品医薬品局\)](#)が定める [BAM\(Bacteriological Analytical Manual\)](#)に掲載された試験法で、米国の公定法とされており、国際的にも広く使用されています。

AOAC 法：AOAC とは、食品、医薬品等の分析に関わる情報交換や分析法検証のために設立された団体です。一般に「AOAC 法」とは、AOAC が定める妥当性確認プログラムによって FDA BAM 法と同等性が確認された試験法 ([OMA\(Official Methods of Analysis\)](#)) を指します。米国では公的な検査法として使用されています。

輸出の際に求められる試験法及び規格値は輸出先や品目によって異なります。そのため、相手国における試験法指定の有無と要求される規格値を確認することが重要です。試験法が指定されている場合は該当する方法で試験を行う必要があります。試験法に指定がない場合であっても、規格値が定められている場合には、その規格値を担保できる方法を選択しなければなりません。

一例として、ISO 法、FDA BAM 法及び日本の食品衛生法における試験内容の違いをお示しいたします。

試験項目	規格	試験内容(手法・培養条件)	検出感度
一般生菌数	ISO 4833-1	混釈法, 30°C, 72±3 時間	10 未満/g
	FDA BAM	混釈法, 35°C, 48±2 時間	10 未満/g
細菌数(生菌数)	食品衛生法(冷凍食品)	混釈法, 35°C, 24±2 時間	3000 以下/g
黄色ブドウ球菌	ISO 6888-1	塗抹法	100 未満/g 又は 10 未満/g
	ISO 6888-3	増菌法	陰性/検査量
	FDA BAM	塗抹法	10 未満/g
	食品衛生法(食肉製品)	塗抹法	100 未満/g

このように、同じ試験項目であっても規格によって検出感度や試験内容が異なります。そのため、輸出先の要件や検査の目的に応じて適切な試験法をご選択ください。

当財団では、今回ご紹介した ISO 法をはじめ、FDA BAM 法、AOAC 法等、様々な海外規格法を受託しております。ISO 法の[受託例及び料金表](#)につきましては、ホームページにも掲載しておりますのでご参照ください。

なお、今回ご紹介した試験項目はあくまで一例です。ホームページに掲載されていない試験法や規格においても対応可能な場合がありますので、海外規格法での試験をご検討の際は、ぜひお気軽にご相談ください。

※微生物試験 HP：<https://www.jfrl.or.jp/service/microorganism>



◎来月のトピックスは「薬事関連についての情報提供」を予定しております。

(緊急のご案内がある場合、トピックスは予告なく変更となる場合がございます。)

※行政情報※

* 農林水産省 * (<https://www.maff.go.jp/>)

1. [10 月は「食品ロス削減月間」、10 月 30 日は「食品ロス削減の日」!] (2026 年 9 月 29 日 食品ロス・リサイクル対策室等)
https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/260929_1.html
2. [食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備事業及び食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備緊急対策事業の追加募集を開始しました] (2026 年 10 月 1 日 輸出・国際局輸出支援課)
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/haccp.html>
3. [米穀等取扱事業の届出について] (2026 年 10 月 1 日 農産局企画課)
https://www.maff.go.jp/j/nousan/kokumotu/kome_todokede.html
4. [【GREEN×EXPO 2027】関連イベントへの出展情報 (令和 8 年 10 月から 11 月まで)] (2026 年 10 月 1 日 農産局園芸作物課花き産業・施設園芸振興室)
<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kaki/261001.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ オープンフォーラム 2026「食環境づくりを通じた企業と社会の価値創出～もっと大きなムーブメントへ～」開催のお知らせ] (2026 年 9 月 25 日 健康・生活衛生局 健康課 栄養指導室)
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_76354.html

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [食品表示基準の一部改正について] (2026 年 10 月 1 日 食品表示課)
第 41 次改正として、別表第 11 に規定される「栄養成分の下限値・上限値」、「栄養成分の機能」、「摂取をする上での注意事項」等が改正されました。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#laws
2. [第 2 回令和 8 年度食品表示懇談会 資料] (2026 年 10 月 2 日開催 食品表示課)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_016/047511.html
3. [令和 8 年度第 1 回食品衛生基準審議会食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会 資料] (2026 年 10 月 14 日開催 食品衛生基準審査課 乳肉水産係 規格基準係)
https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/meeting_materials/review_meeting_006/047667.html

☆お知らせ☆

【全国各地で講演会を開催します】

- ① 福岡 2026 年 10 月 29 日 (木) 会場：アクロス福岡(福岡市中央区) 4F 国際会議場
テーマ ① 海外向け食品の「栄養成分表示」と「分析方法」 ② FOPNL(包装全面栄養表示)を巡る国内外の動向 ③「おいしさ」に関わる食品の二次機能分析
詳しくは <https://www.jfrr.or.jp/information/2778> をご覧ください。
- ② 大阪 2026 年 11 月 26 日 (木) 会場：大阪産業創造館(大阪市中央区) 4F イベントホール
テーマ ① 機能性 R&D サポートサービス ②「おいしさ」に関わる食品の二次機能分析
詳しくは <https://www.jfrr.or.jp/information/2811> をご覧ください。

【日本動物実験代替法学会 第 39 回大会にてポスター発表いたします】

開催日：2026 年 11 月 13 日 (金)～15 日 (日) 会場：アクリエ姫路
一般演題：P23 単球活性化試験とウサギを用いた発熱性物質試験の同等性および分析性能の比較評価
P125 過酸化水素タイプのソフトコンタクトレンズ消毒剤残留成分の定量法の開発および細胞毒性試験による妥当性検証

【第 48 回日本バイオマテリアル学会大会に出展いたします】

開催日：2026 年 11 月 9 日 (月)・10 日 (火) 会場：神戸国際会議場
医療機器の生物学的安全性試験 (ISO 10993 対応) や医薬品の分析試験における実務担当者が、申請に向けた各種試験の選定などに関する相談を承ります。
詳しくは <https://www.jfrr.or.jp/information/2833> をご覧ください。

【JFRL ニュースを発行しました】

8-13 粉ミルク中のセレウリド https://www.jfrr.or.jp/storage/file/news_vol8_no13.pdf