

無題

一般財団法人 日本食品検査
お客様

・00・・。00・・。00・・。0・00・・。00・・。00・・。

◆ JFIC_日本食品検査メールマガジン ◆

・00・・。00・・。00・・。0・00・・。00・・。00・・。

□□=====

1. 各事業所からのお知らせ ～首都圏事業所よりお届け～

=====□□

4月、新年度を迎えましたが、物流費や原材料費の高騰を受け、様々なモノ
や

サービスが値上げされました。新年度初日、その値上げに直面しました。朝
出

勤途上、その日のお昼ご飯を調達するために自宅最寄りの駅前にあるパン屋
さん

に立ち寄ったところ、すべての商品が10円値上げになっていました。このご
時世

小麦も値上がりしているので致し方ないと納得していますが、少々懐が痛み
ます。

ちなみにこのパン屋さん、創業91年の老舗で製パン所と名乗ることからわか
ると

おり自家製のパンを売っていて、特に総菜パンは超おすすめ！

モノやサービスは「適切な価格であること」が求められますが、食品につ
いて

は「安全で、安心できること」「おいしくて満足できること」がそれよりも
優先

して求められます。この二つのことを実現するためには日々の品質管理が必
須と

なります。この品質管理にとって官能検査や微生物検査は重要な情報となり
ます

が、これらを担当する検査員は、検査が正しく行える技術を持つ必要があり
ます。

首都圏事業所では官能検査や微生物検査の「技術向上」と「精度管理」を支
援す

るサービスをご用意しています。ぜひご利用ください。

●2022年度官能検査技能評価のご案内

→ <https://secure-link.jp/lc/behfhegztp1zcv/>

2022年度官能検査技能評価の識別テストは6回実施予定です。

あわせて、練習用溶液の販売も行います。

●2022年度細菌検査技能評価試験のご案内

→ <https://secure-link.jp/lc/behfhehztplzcv/>

この技能試験は、ISO/IEC 17043 技能試験に対する一般要求事項（ISO/IEC 17025 試験所認定要件である技能試験において推奨されている ISO/IEC 17043）

を満たしております。

無題

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

●食品表示について

→ <https://secure-link.jp/lc/behfheiztplzsd/>

2022年3月30日に食品表示基準が改正され、これと共に「食品添加物の不使用

表示に関するガイドライン」が消費者庁から発出されています。

本ガイドラインは、添加物を使用していないことを強調して容器包装に表示す

ることについて、消費者に誤認を与えるおそれのある表示方法を10種類に類型化

して示したものです。

これまで、「人工甘味料」「合成着色料」等、法令に定めのない用語を用い

ることは禁止されていましたが、「添加物不使用だから安全」等、安全性と関連

付ける表示や、日持ち向上剤を使用した食品に「保存料不使用」と表示すること

なども不適切と解説されています。

これらの表示は様々な食品に見られ影響が大きいと、2年間の経過措置期間が

定められましたが、食品事業者はこの期間に表示を見直す必要があります。

当法人が提供する食品表示点検サービスでは、一括表示や栄養成分表示の他、

パッケージに表示されている訴求表現についても点検を行っておりますので、

表示に不安がある事業者様はぜひ一度、ご依頼いただければと思います。

●食中毒の予防を目的とした点検・調査について

→ <https://secure-link.jp/lc/behfhejztplzfu/>

新型コロナウイルスの感染者数が10代・20代を中心にジリジリと増加の傾向を

見せ始めています。新型コロナウイルスが感染拡大を起こし始めてから、感染予

防として手指消毒が徹底され始めましたが、飲食店でデリバリーや持ち帰り

をすすめる機会が増加し、室温で長時間食品が放置されたり、キャンプなどアウトド

アの増加により、肉を加熱不十分の状態ですべてしまうことなど食中毒のリスク

が生じています。

これからの季節、気温や湿度も上がり食中毒には一層の注意が必要となります。

弊社では、飲食店や食品を扱う工場での食中毒の予防を目的とした点検・調

無題

査・

食品の検査を行っております。是非ご利用くださいませ。

□□=====

3. 試験関連トピックス

=====□□

●製品中の β -ニコチンアミドモノヌクレオチドの受託について

→ <https://secure-link.jp/lc/behfhfaztplzwt/>

β -ニコチンアミドモノヌクレオチド (β -NMN) は、近年健康食品等に配合され注目を集めている成分です。当法人では、 β -NMNの分析に対応していますので、ご興味がある方はお気軽にお問合せください。

2022年度の日本農芸化学会では、生鮮野菜中の β -NMNについての分析検討について発表いたしました。

今後も様々な検討を実施し、学会等で発表を続けたいと考えています。

→ <https://secure-link.jp/lc/behfhfbztplzgs/>

メールマガジンの配信に関するお電話・メールでのお問い合わせは下記となります。

本メールに返信いただいても対応できかねますので、ご承知おきください。

■このメールはメルマガ登録をしていただいた方及び当法人職員と名刺交換させていただいた方にお送りしております。

■配信停止は下記URLからお願いいたします。

URL: <http://www.jffic.or.jp/mailmagazine>

■当法人の個人情報の取扱いにつきましては下記のウェブサイトに掲載しております。

URL: <http://www.jffic.or.jp/privacy>

■配信元: (一財)日本食品検査 事業本部

〒143-0006 東京都大田区平和島4-1-23 JSプログレビル3階

URL: <http://www.jffic.or.jp>

TEL: 03-6436-8771
