

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

=====□□

11月に入り全国的に紅葉の見ごろを迎えておりますが、
皆さまお住まいの地域はいかがでしょう？

札幌検査所のある北海道は季節の進みが早く、紅葉の見ごろはすでに終わり、
冬本番がいよいよ近づいてきております。

短い北海道の秋ですが、「食欲の秋」に代表されるような、
この時期ならではの味覚が味わえる季節でもあります。

買い物に出かけると、秋鮭、いくら、じゃがいも、かぼちゃ、ぶどう・・・
などなど、食欲をそそる地場の食材に目移りしてしまいます。

それぞれ単独で調理しても、もちろん美味しいのですが、例えば、
秋鮭とじゃがいもに、道産の牛乳とチーズを加え焼き上げるグラタンは、
食材を組み合わせることで美味しさが一層引き立ち、食欲に拍車がかかって
しまいます。「スポーツの秋」も並行しなければなりませんね。

さて、当法人のような食品検査機関には、微生物試験や残留農薬試験など、
特定の試験項目に特化した検査機関もあれば、微生物試験から栄養成分・
機能性成分分析、官能検査、食品表示支援や製造現場の衛生診断など、
食品に関わる分析・検査についてトータルで対応する検査機関がございます。
当法人は後者であり、お客様の食品分析・検査に関わるご用命について、
多種多様なメニューをご案内することができます。お客様のニーズについて、
色々な角度から、お客様にあったメニューを組合わせてご提案することが可能です。
食品に関わるお困りごとがありましたら、最寄りの事業所までぜひご相談ください。

- 食品表示支援業務のご案内 →<https://secure-link.jp/lc/bhcideazqrrmzgm/>
- オープンセミナーのご案内 →<https://secure-link.jp/lc/bhcidebzqrrmzgr/>
- 試験依頼のお申込み →<https://secure-link.jp/lc/bhcideczqrrmzri/>
- 事業所のご紹介 →<https://secure-link.jp/lc/bhcidedzqrrmztu/>

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

●冷凍食品検査事業のご案内

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

本号が皆様に受信された頃には、今年の日本シリーズ(NPB)、ワールドシリーズ(MLB)のチャンピオンチームが決定していることと思います。現在は、ワールドカップの話題で盛り上がっているのではないのでしょうか。今年、食品業界で話題になったものとして『冷凍食品』が挙げられます。百貨店、大手量販店での専用売り場の開設や自販機での販売がメディアに取り上げられ、注目されているカテゴリーです。

ご存知の方も多いかと思いますが、当法人は日本冷凍食品協会(冷食協)より委託され、冷食協認定工場の調査・検査を実施しています。皆さんが何気に口にしている冷凍食品も、当法人の検査員が訪問している工場の製品かもしれません。

(11月現在、冷食協認定工場は、国内外に342工場あります。)

認定工場リスト →<https://secure-link.jp/lc/bhcidefzqrrmzpt/>

●工場調査・工場監査事業のご案内

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

当法人は、冷凍食品製造に限らず食品製造全般にかかる調査、検査を実施しております。まずは、当法人のHPをご参照いただければ幸いです。

□□=====

3. 試験関連トピックス

=====□□

●カビ毒のラインナップ一覧

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

JFICではカビ毒の試験について現在力を入れております。カビ毒試験のラインナップには、強い発癌性を有することで知られているアフラトキシン類の試験はもちろんのこと、国内において麦類に対する汚染の主体となるカビ毒であるデオキシニバレノールなど、お客様のニーズに応えるべく幅広いメニューの強化を図っています。

また、JFIC では「小麦の麦角アルカロイド一斉分析法」につきまして今年度学術論文を投稿しております。

●2022 年度学会発表等実績（日本食品検査）

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

麦角アルカロイドは麦類などの穀物に寄生する麦角菌が生産するカビ毒で、汚染された麦を除かずに製粉・加工したものを食べることによって麦角中毒が発生します。

この一斉分析法につきましても現在受託可能でございます。

上記以外にも積極的にラインナップを増やしたいと思う所存ですので、ぜひともお困りのことがございましたらお気軽にご相談ください。

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
