一般財団法人 日本食品検査
お客様

JFIC_日本食品検査メールマガジン

1.各事業所からのお知らせ

今月のメールマガジンは仙台検査所からお届けします。

杜の都と称される仙台。6月は新緑が美しく、市内の公園や街路樹がみずみずしい緑に覆われています。市内に位置し、700mにわたりケヤキ並木が続く定禅寺通りは杜と呼ばれる象徴です。

今年は5月～6月にかけて、この定禅寺通りを含めた場所で、青葉祭り、ポケモンGOフェスタ、東北絆祭りイベントが沢山開催され、国内はもとより、海外からも旅行者が来仙し賑わいました。

多くの方に仙台、そして東北の魅力を感じてもらえたのではないかと思います。

旅行の楽しみの1つは食事ですね。

焼き牡蠣・帆立、米沢牛串、きりたんぼ、福島産ワイン・・・どの祭りの食事も素晴らしく、会場に行くと祭り気分がついつい色々なものを食べてしまいました。

特に絆祭りのねぶたの迫力に押されてしまったのが理由かもしれません。

反省した今は、摂りすぎたカロリーを消費すべく、表示を見ながら買い物をしています。

ところで、分かりやすい栄養成分表示の取組として、栄養成分表示を包装前面に表示することを消費者庁で検討されていることはご存知でしょうか？

包装前面栄養表示は、任意表示との位置づけでルールの方角性が決まりましたが、今後の動向に注目です。

▼消費者庁 HP 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_008/

▼JFIC 栄養成分・機能性成分情報

https://www.jffic.or.jp/test/test02?utm_source=email&utm_medium=email&utm_id=240601

2.技能評価試験関連

当法人では、試験分析の精度確認や要員の技能確保のため、
細菌検査技能評価試験と官能検査技能評価のサービスを提供しております。
細菌検査技能評価試験につきましては、ますます高まる需要に対応するため、1回当たりの申し込み定員
数を増やしておりますが、2024年度第2回目は早々に定員に達してしまいました。
第3回目以降をご希望の場合は、お早めにお申し込み頂くことをお勧めします。

申込締切日

第3回目 8月16日（金）

第4回目 10月25日（金）

第5回目 1月10日（金）

▼JFIC 2024年度 細菌検査技能評価試験情報

[https://secure-](https://secure-link.jp/lc/ccjcbgezqptoqlc/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_id=240602)

[link.jp/lc/ccjcbgezqptoqlc/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_id=240602](https://secure-link.jp/lc/ccjcbgezqptoqlc/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_id=240602)

▼JFIC 2024年度 官能検査技能評価情報

[https://secure-](https://secure-link.jp/lc/ccjcbgfzqptoqz/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_id=240603)

[link.jp/lc/ccjcbgfzqptoqz/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_id=240603](https://secure-link.jp/lc/ccjcbgfzqptoqz/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_id=240603)

3.試験分析関連

梅雨は気温 15°C以上、湿度 70%以上と、カビが発育するのに最適な条件がそろう時期です。カビは細菌と比較して発育に時間がかかるので、菓子類や種実類等の賞味期限の長い食品で発育し問題となることが多いです。

またこれらの食品以外でも、原材料や製造環境由来で製品がカビに汚染される可能性がありますので、カビ汚染の原因を究明するためにはカビの種類を調べる（同定）ことが有効です。

JFIC では顕微鏡観察によるカビの属までの同定と、分子生物学的手法による種の同定の二種類のサービスをご用意しております。

▼JFIC 異物・異常品鑑別情報

https://www.jffic.or.jp/test/test08?utm_source=email&utm_medium=email&utm_id=240604

梅雨シーズンを迎えると、食中毒菌による食中毒が増加します。

食中毒防止のための『つけない』、『増やさない』、『やっつける』の対応で、食中毒菌対策を心掛けましょう。

.....
■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が名刺交換させていただいた方にお送りしております。

■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>

MAIL: info@jffic.or.jp

TEL： 03-6436-8771
.....

--
メールの配信解除にはこちらのリンクをクリックしてください。

<https://maysee.jp/ext/mailrefuse/d7c825ef0b0b9deff1fb729e1a643488>

--