
JFIC_日本食品検査メールマガジン

1.各事業所からのおたより

今回は、札幌検査所よりお届けいたします。

7月も下旬を迎え、いよいよ夏本番となりました。涼しいといわれる札幌でも真夏日が続き、夜間でもエアコンが欠かせない季節となっております。

同じ北海道内の帯広では、最高気温 40 度を記録する猛暑となりましたが、ちょうど出張のタイミングと重なり、実際にその暑さを体感することができました。

気温は非常に高かったものの、湿度が低いため、蒸し風呂のような不快感はなく、むしろドライサウナのような感覚で、想像よりも過ごしやすく感じました。

一方、冬の寒さは変わらず厳しいため、年間の気温差が大きくなっており、この気候変化は農作物の栽培にも影響を与えています。

中でも果物の栽培には好条件となりつつあり、先日、果物栽培で有名な仁木町にてさくらんぼ狩りを体験してまいりましたが、大粒で糖度の高いさくらんぼを、手頃な価格で楽しむことができました。

北海道では、水産物や農産物といった一次産品に加え、人気の高い加工品も数多く生産されています。

インバウンド需要の回復とともに、海外輸出も活発化しています。

こうした加工品を海外に輸出する際には、栄養成分表示が求められ、輸出先の国ごとに表示すべき成分が異なる場合もあります。

JFIC では、国別の要件に対応した栄養成分分析をパッケージ化し、お得な料金でご提供しております。海外輸出を予定されている商品の栄養成分表示に関するご相談はぜひ JFIC までお問い合わせください。

▼海外向け栄養成分分析のご案内

<https://www.jffic.or.jp/test/test02#global-nutrition>

2.2025 年度オープンセミナー受付中

JFIC では全国各地およびオンラインにて、食品事業者の皆さまが現場に必要な知識と実務を体系的に学べるオープンセミナーを開催しています。

オープンセミナーの内容は適時更新しており、食品表示セミナーにおいては 2025 年 3 月に改正された食品表示基準の最新情報が反映されています。

また、各種入門コースもご用意しておりますので、新たにご担当される方の初期教育の一環としてもぜひご活用ください。

▼詳細はこちらのリンク先をご確認ください

<https://www.jffic.or.jp/seminar>

3.HACCP 導入支援業務について

水産物の HACCP システム導入支援において、JFIC は国内 No.1 の実績を誇ります。
全国 6 拠点（札幌、仙台、東京、名古屋、神戸、福岡）に所属する経験豊富な JFIC コンサルタントが HACCP システムの構築・導入のお手伝いをさせていただきます。

▼詳細、リーフレット等はこちらのリンク先をご確認ください

<https://www.jffic.or.jp/inspection/inspection01>

4.食品表示点検サービスを再開しました

非常にご好評をいただいた為、一時休止していた食品表示点検サービスの新規受付を 7 月より再開しております。

当法人の食品表示診断士による点検をぜひご活用ください。

▼詳細はこちらのリンク先をご確認ください

<https://www.jffic.or.jp/consulting/consulting01>

5.JFIC メルマガ限定 細菌検査動画

2025 年 6 月より、細菌検査に関する学習用動画の配信をスタートしております。
細菌検査における手順や注意点を動画でわかりやすく解説し、食品衛生管理の現場で役立つ知識を短時間で学べる内容となっています。

▼動画ページはこちらのリンク先をご確認ください

<https://www.jffic.or.jp/mailmagazine/video>

【配信予定】

食品工場における細菌検査

6 月：各検査の概要

7 月：事例の紹介（拭き取り検査）

8 月：細菌検査を原因究明に活用

細菌検査法

9 月：準備（培地の作製）

10 月：試料液の作製（一般食品・冷凍食品）
11 月：試料液の接種（一般食品・冷凍食品）
12 月：培地の注入・平板塗抹～培養
1 月：測定・判定～確認試験

6.JFIC コラム 中国向け日本産水産物の輸出再開について

2023 年 8 月の東京電力福島第一原発 ALPS 処理水海洋放出以降、中国政府によって停止されていた日本産水産物の輸入が、このたび条件付きながら
2025 年 6 月 29 日に再開されることが発表されました。この輸入再開により、対象となる施設・地域の事業者にとっては輸出再開のチャンスが生まれた一方で、対応すべき各種手続きや検査が求められることになります。

▼JFIC コラム全文はこちらをご確認ください

<https://www.jffic.or.jp/mailmagazine/column>

●食品の安全を支える JFIC の姿――法人紹介動画のご案内

<https://www.jffic.or.jp/corporation/history>

●官能検査技能評価のご案内

<https://www.jffic.or.jp/proficiencytest/proficiencytest07>

●細菌検査技能評価試験のご案内

<https://www.jffic.or.jp/proficiencytest/proficiencytest01>

●栄養成分、機能性成分のご案内

<https://www.jffic.or.jp/test/test02>

●オーダーメイド分析承ります

<https://www.jffic.or.jp/test/test16>

メールマガジンの配信に関するメール・電話でのお問い合わせ先は下記の通りです。

■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。

■本メールマガジンの内容の無断での転載・転用は固くお断りいたします。

■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

• •