
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

今回は名古屋検査所からお届けいたします。

記録的な猛暑も落ち着き、日本の多くの地域では稻刈りの最盛期を迎えております。

10月は、収穫した新米で日本酒造りを始める時期であること、

十二支で表すと10月は酉（酒つぼや酒の意）であることから

10月1日は「日本酒の日」に制定されているそうです。

昨年12月に日本の「伝統的な酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたニュースは

皆様の記憶にも新しいのではないでしょうか。

今回のメールマガでは日本酒製造の「規制」と「緩和」について少し触れてみたいと思います。

日本酒の国内市場縮小の背景もあり、需給調整、製品の品質維持、過当競争防止を目的に日本酒製造は国税庁管轄の免許制度となっております。

実際のところ、ここ70年近く免許の新規発行は認められておらず

日本酒製造における新規参入の規制は非常に厳しい状況です。

一方、日本政府は日本食の輸出拡大を目指しており、

2021年に輸出用清酒製造免許制度が始まりました。

これは輸出用の清酒を製造する場合に限って一部の要件を緩和して付与する免許で

新規参入での日本酒製造が可能ですが、原則輸出専用のため日本国内での販売はできません。

国内消費に新規参入を認めない規制と輸出拡大には新規参入を認める規制緩和は、

一消費者からすると不思議な感じがしますが、

・日本酒の伝統や文化を大事に継承していくこと

・その伝統に新しい風を吹き込むこと

・海外マーケットで勝負すること

今はこれらを両立していく過渡期なのかなと考えさせられます。

私たち日本食品検査は1949年の創立以来、国内外の食に関する様々な「規制」と「緩和」に向き合いながら、食品衛生の向上など公共の福祉に寄与することを基本方針に活動して参りました。私たちもこれからも食品産業の発展と安全に貢献する組織であり続けたいと考えております。

2.JFIC メルマガ限定 細菌検査動画 ■実践編スタート！■

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://x.gd/jffic_mail_vide

【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

3.2025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で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://x.gd/jffic_mail_open

4.技能評価試験について

JFICでは、検査業務に従事する授業員の検査技量を確認できる「技能評価試験」を定期的に開催しています。

「細菌検査技能評価試験」では検査結果をほかの参加者と比較することで、客観的評価を受けることができ、

自社工場の細菌検査に対する信頼性を確保することができます。

また、「官能検査技能評価試験」では五味識別テストや濃度差識別テストに加え、練習用もご用意していますので社内の官能検査員のスキル確認や社員研修等にご活用ください。

▼細菌検査技能評価試験はこちらのリンク先をご確認ください

https://x.gd/jffic_mail_prof

▼官能検査技能評価試験はこちらのリンク先をご確認ください（締切間近!!）

https://x.gd/jffic_mail_kann

5.植菌試験（スパイクテスト）受託について

JFIC では、製品や原料に大腸菌やサルモネラ菌などを添加し、指定の条件で保存後に菌数を測定する試験を受託しております。

菌数の経時変化や増殖の有無を確認することで、製品の微生物学的リスク評価や殺菌（静菌）効果の検証などにお役立てください。

菌種や菌濃度、保存条件などはご要望に合わせて設定いたしますので、気軽にお問い合わせください。

▼お問合せ先はこちらのリンク先をご確認ください

https://x.gd/jffic_mail_spik

6.JFIC コラム 日本版 FOPNL（包装前面栄養表示）のポイント

容器包装の前面に表示する FOPNL（Front-of-Pack Nutrition Labelling）について、日本でも導入に向けた議論が具体化してきました。

本稿では、FOPNL に関する消費者ニーズ、海外の潮流、日本での検討状況を説明します。

▼JFIC コラム全文はこちらをご確認ください

https://x.gd/jffic_mail_food

●食品の安全を支える JFIC の姿——法人紹介動画のご案内

https://x.gd/jffic_mail_movi

●官能検査技能評価のご案内

https://x.gd/jffic_mail_kann

●細菌検査技能評価試験のご案内

https://x.gd/jffic_mail_prof

●栄養成分、機能性成分のご案内

https://x.gd/jffic_mail_nutr

●オーダーメイド分析承ります

https://x.gd/jffic_mail_made

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

.....