

1.各事業所からのおたより

今月は、神戸にあります関西事業所よりお届けします。

ちょうど半年前、4月号でも関西事業所からお届けしました。

そのときは「2025年大阪・関西万博」が開幕した直後で、チケット販売やパビリオンの準備など、少し不安な話題もありました。しかし、半年間にわたる開催期間中、徐々に会場は賑わいを増し、多国籍グルメや展示を楽しむ人々であふれ、予約もできないくらいに繁盛しました。

関西の街全体も活気づき、まさにお祭りのような半年間でした。

私たち関西事業所では、この盛り上がりに伴い食品の安全にも注力してきました。

飲食店や工場の衛生調査・監査、HACCP関連の導入支援・運用の確認に加え、輸入食品や新商品の検査対応も強化し、

皆さまが安心して食を楽しめる環境づくりを支えてきました。

秋も徐々に深まり、行楽や食イベントが多い季節となりましたが、実は秋も食中毒が多い季節です。

夏場は食材管理を意識的に行いますが、ひと夏を超えると涼しくなってくると油断しがちとなるためです。

JFICでは衛生調査や食品検査を通じて、これからも地域の食産業をサポートし、皆さまの安全で豊かな食生活を守る取り組みを続けてまいりますので、ご相談やご質問がございましたら、どうぞお気軽にお問い合わせください。

2.仙台市と「原子力災害時における放射性物質測定に関する協定」を締結

このたび、JFICは仙台市と2025年10月22日付けで「原子力災害時における放射性物質測定に関する協定」を締結しました。

この協定は、新たに原子力災害などが発生した際に、市民が家庭菜園などで収穫した野菜などの食品について、放射性物質の簡易測定を行い、

市民の安全・安心を確保することを目的としています。

▼詳細はこちらのリンク先をご確認ください。

https://x.gd/jffic_mail_radi

3.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 (第5回申込期限: 11/28)

https://x.gd/jffic_mail_kann

4.栄養成分・機能性関与成分について

JFIC では、国内向けの栄養成分分析をはじめ、諸外国向けの栄養成分セットをご用意しております。

また、機能性表示食品制度の運用開始により、消費者の機能性関与成分への関心も高まっていることから、付加価値創出に資する分析にも対応しています。

▼各種栄養成分・機能性関与成分はこちらのリンク先をご確認ください

https://x.gd/jffic_mail_nutr

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。

今月は一般食品及び冷凍食品を細菌検査する際の最初の手順、試料液の調製方法についての解説動画となっております。

▼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

6.JFIC コラム ニコチニアミドモノヌクレオチド（NMN）分析の最前線

近年、エイジングケアや健康寿命延伸への関心の高まりとともに、 β -NMN は抗老化成分として世界的に注目を集めています。

一方で異性体である α -NMN は生体内で利用できないことが知られており、 α -NMN 混在による効果の減弱などが懸念されるため

β -NMN 製品の品質保証においては、 α -NMN と β -NMN の分別定量で確認することが重要となります。

今回のコラムでは JFIC における NMN 分析の取り組みについて紹介いたします。

▼JFIC コラム全文はこちらをご確認ください

https://x.gd/jffic_mail_food

●食品の未来を、まもり、つなぐ。——JFIC 紹介動画のご案内

https://x.gd/jffic_mail_movi

●2025 年度オープントセミナー受付中

https://x.gd/jffic_mail_open

●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。

■このメールはメールマガジン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

--
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/5fb9d9c7cf6bc4af095ccd2d19c8406d>

--