

1.各事業所からのおたより

今回は東京都大田区にある JFIC 管理本部からお届けいたします。

10月入っても暑い日が続いていましたが、11月になると
気温がぐんと下がり、東京では寒い日が続き秋を感じる日が少なかったように思います。

こんな寒い日に温かい食事は体を暖めてくれると同時にホッとさせてくれますね。
みなさんは『たこぺったん』という総菜を見聞きしたことはありますか？

1995年頃に東京都大田区内の中学校に勤務していた栄養士が、
たこ焼きを食べたいという中学生の希望を叶えるために考案された大田区発祥の給食メニューです。

みなさんは子供時代、どのような給食がありましたか？
学校時代を少し振り返って懐かしんでみてはいかがでしょうか。

2.技能評価試験について

JFICでは、検査業務に従事する従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（第5回申込期限：1/9）

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6回申込期限：1/30）

https://x.gd/jffic_mail_kann

3.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

4.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の試料液の接種方法についての解説動画（前編・後編）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_vid

【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

5.JFIC コラム アレルギー物質の管理と表示の厳格化について

食品アレルギーを持つ消費者にとって、安全な食品選択のために正確かつわかりやすいアレルギー表示は不可欠です。近年、アレルギー事故の防止と情報提供の強化を目的として、製造現場におけるアレルゲン管理および食品表示制度の厳格化が進んでいます。

▼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 年度オープンセミナー受付中

https://x.gd/jffic_mail_openr

●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
.....