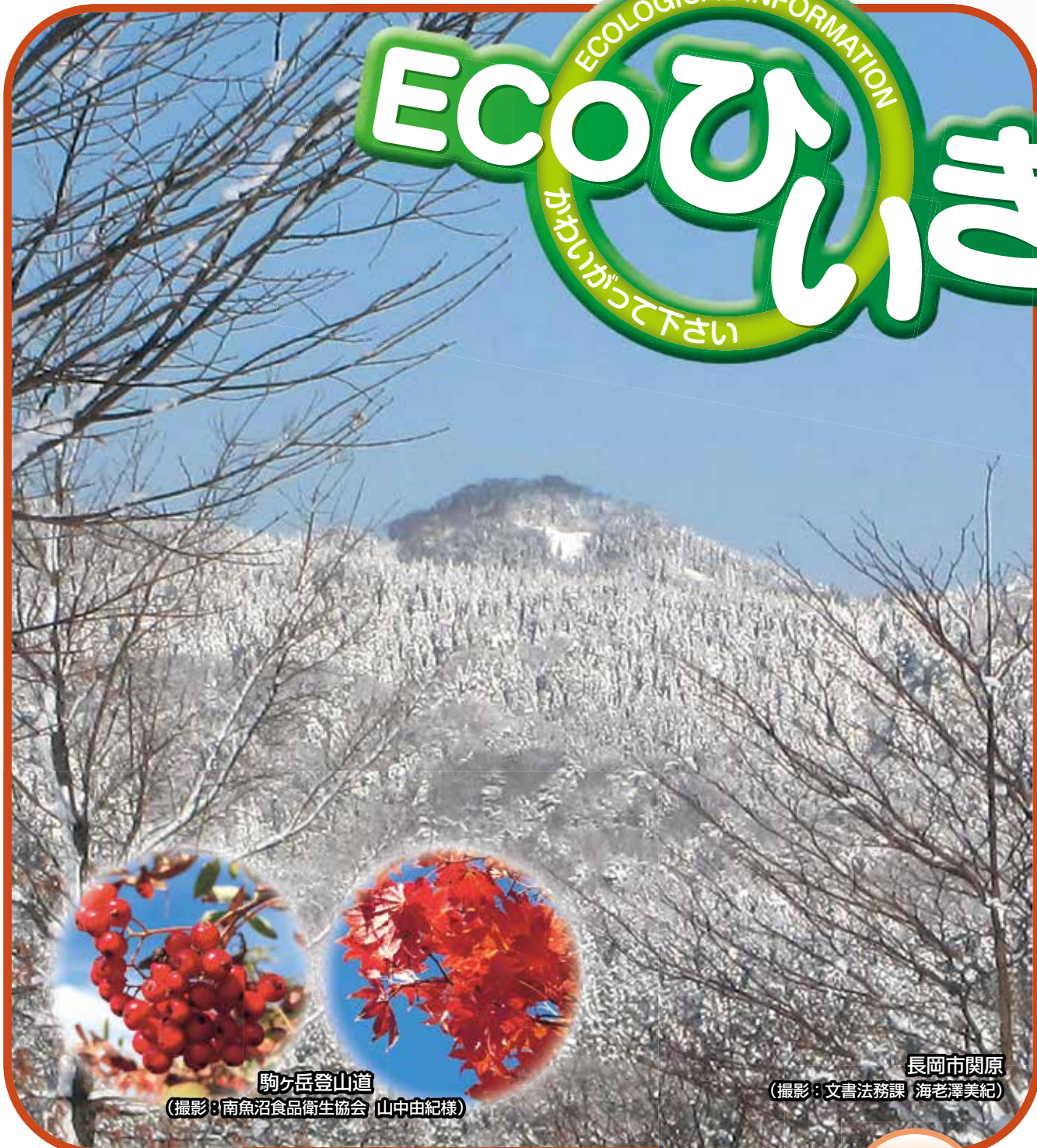


ECOひいき

ECOLOGICAL INFORMATION

かわいがって下さい



駒ヶ岳登山道
(撮影: 南魚沼食品衛生協会 山中由紀様)

長岡市関原
(撮影: 文書法務課 海老澤美紀)



一般社団法人 新潟県環境衛生中央研究所 情報誌

第 **45** 号
2019.1発行

C もくじ CONTENTS

- p2—p3 食品衛生セミナーを開催しました
- p4—p5 特集 栄養表示から見る食品表示法施行までのながれ
～簡易栄養成分の分析を開始しました～
- p6 親子で楽しく学ぼう 夏休み「食と環境」体験学習会を開催しました
- p7 第21回インハウスセミナーを開催しました
- p8 情報掲示板 こんなことしています

平成30年度

食品衛生セミナーを開催しました

試験検査部 食品安全課 山崎 久美子

毎年ご好評をいただいております食品衛生セミナーですが、昨年11月16日にホテルニューオータニ長岡にて開催し、大勢の方々にご参加いただきました。このセミナーは公益事業の一環として、新潟県食品衛生協会や中越地区の食品衛生協会6団体との共同主催で毎年開催しております。今年度も食品関連事業者の方々を対象とし、食品衛生管理の知識や技術などについて最新の情報を提供するとともに、情報交換の場としてご利用いただきました。



今回は、農林水産省 食料産業局 中村祥典様、朝日酒造株式会社 安澤義彦様を講師としてお招きし、中村様からは「新たなJAS制度の展開方向について」、安澤様からは「新潟清酒について」というテーマでお話いただきました。

新たなJAS制度の展開方向について

農林水産省 食料産業局
食品製造課基準認証室 規格専門官 中村 祥典 様

農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）が平成29年6月に改正されました。JASとは日本農林規格（Japanese Agricultural Standard）の略称で、国内市場に出回る食品・農林水産品の品質や仕様を一定の範囲・水準に揃えるための基準です。JASの国内における影響力と信頼性は高く、サプライヤーの品質管理やバイヤーの調達基準に活用されるほか、商談では説明や証明の後ろ盾として、確かなものであることの判断材料としても用いられています。しかし近年、食品・農林水産品の品質が総じて向上する中、市場のニーズは品質以外の価値・特色にまで多様化しています。また海外展開が拡がり、食文化や商慣行が異なる海外の取引相手に、馴染みのない日本産品の品質や特色、事業者の技術や取り組みなどを説明・証明しなければならない機会も増大しました。これらの課題を踏まえて、新たなJAS制度では食品・農林水産分

野の競争力および輸出力の強化や取引の円滑化に向け、事業者の創意工夫やこだわりなど、多様な価値・特色を表示という形で「見える化」することによって、JAS規格を戦略的に活用できる枠組みを整備し、国際化の推進を図っています。



新潟清酒について

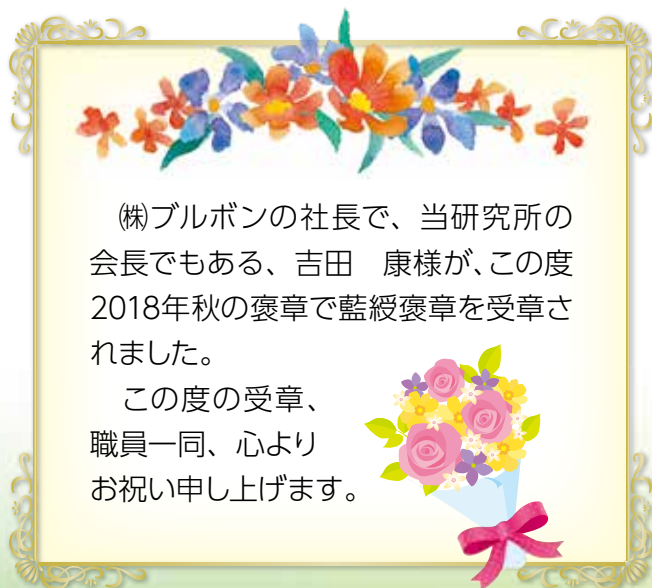
朝日酒造株式会社 取締役
生産本部製造部兼品質保証部長 安澤 義彦 様



安澤様は朝日酒造株式会社で清酒の製造、品質管理の業務に携わる傍ら、新潟県酒造組合品質管理委員長などを歴任され、新潟県技術賞や文部科学省科学技術賞などを受賞されています。講演では新潟の清酒産業の現況や特徴、清酒の製造方法、後継者の育成や技術の伝承など多岐にわたってお話いただきました。日本酒は米と水を、麹菌と酵母の2つの微生物が糖化と発酵を同時進行させる並行複発酵という、世界でも稀にみる製造法で作られており、新潟の

清酒は淡麗（＝きれい）であることが特徴とのことでした。また新潟には89の蔵元があり、清酒全体では全国3位の9%を作っていますが、吟醸酒・純米酒・本醸造酒といった高級酒の割合が非常に多く、新潟全体が名醸地であるというお話が印象的でした。最後に「きき酒」の心得と上達法のコツや、お酒の健康効果などをお話いただき、来場した方々も大変興味深く聞いていました。

近年、食と健康を取り巻く環境は目まぐるしく変化していますが、当研究所は確かな検査と迅速な対応、そして今回のセミナーのような情報提供を通じて、より地域の皆様や社会に貢献できるよう努めてまいります。この度のセミナー開催に際し、ご協力いただきました各団体および関係者の皆様に心から御礼申し上げます。



栄養表示から見る食品表示法施行までのながれ

試験検査部 食品安全課 小川 朝子

2020年4月栄養成分表示義務化まで、あと2年を切りました。

栄養成分表示とは、よくパッケージの裏などに書いてある、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量などの1単位当たりの栄養成分値になります。

上記5項目は必須項目となっており、栄養表示の際は必ず記載しなければならない項目です。

海外では、米国、カナダ、に続き、中国、インド、韓国、オセアニア、更には南米各国、EUでも栄養表示の義務化が、進んでいます。

日本での栄養表示義務化は、必須とも言えるのではないのでしょうか。

生活の中には、食品が溢れ、わざわざ店に出向かなくてもインターネットなどで購入する事も出来ます。

私たちの栄養は個人で管理していく…そんなことが求められているのかもしれません。



食品表示法施行の流れ

2009年	消費者庁発足
2010年	栄養成分表示検討会
2011年	食品表示一元化検討会
2013年	栄養成分表示義務化を含む食品表示法案決定 消費者委員会、食品表示部会における改正案の検討 栄養表示義務化を含む食品表示制定
2015年 4月	食品表示基準の施行
2020年 4月	食品栄養成分表示完全義務化

食品表示一元化とは？

食品衛生法 衛生上の危機発生を防止

JAS法 品質に関する適正な表示

健康増進法 国民の健康の増進

食品表示に関する法律3つを
わかりやすいように1つにまとめ
食品表示法 とした。



簡易栄養成分の分析を開始いたしました。



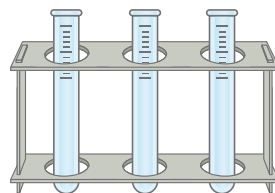
簡易栄養成分とは？

近赤外光源と分光器を組み合わせ、1,100～2200nmの波長範囲中の単色光を選択し、測定試料へ照射。

食品の成分と反応した透過光、あるいは反射光を受光センサーで検出し、解析ソフトで分析します。（一部測定不可のものもあります。）

こんな食品の分析に適しています

- 分析結果を短時間でほしい。
- 分析料金を安くしたい。
- 季節商品で短期間で販売が終わる商品。
- 品質を一定に製造するのが難しい商品。



栄養成分表示 食品単位当たり

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

この表示値は目安です。

簡易栄養成分に関しましては、食品表示時に、「この表示値は目安です。」或いは「推定値」の表示も一緒に必要です。

ご不明な点、ご質問がありましたら、お問い合わせお待ちしております。

従来の栄養成分分析(公定法)のご依頼もお待ちしております。
お問い合わせは試験検査部 食品安全課までお願い致します。

GI制度をご存知ですか



地域には長年培われた特別の生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在します。これら産品のうち、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護する制度が「地理的表示（Geographical Indication：GI）保護制度」です。

本制度は平成27年より始まり、夕張メロンや米沢牛などを始め現在約70種の国内ブランドが登録されております。対象品目は品質などの特性と産地との結び付きが特定できる農林水産物及び飲食品であり、登録を行うと右の登録標章（GIマーク）が使用でき、知的財産、品質が保証された地域ブランド産品としてその他の産品との差別化や価格の維持・向上が期待できます。

当研究所では登録申請に必要な手続きのサポートも行っております。どうぞお気軽にご相談下さい。



詳しくは農林水産省のホームページ
「GIサポートデスク（<http://www.fmric.or.jp/gidesk/index.html>）」をご覧ください。

子供たちのための
特別講座2018



親子で楽しく学ぼう



夏休み「食と環境」体験学習会を開催しました



毎年ご好評頂いております親子参加型の体験学習会を、今年度も小学生の夏休み期間中7月31日に開催しました。この体験学習会は、子供たちに身近な食と環境に関心を持ってもらい、食の安心・安全や環境に配慮した生活を送れるよう、自ら考え、行動する力を身につける機会としてご提供している活動です。

今回で14回目となりますこの学習会では長岡市内の18組38名の親子の皆さまからご参加いただきました。

一緒に参加された保護者の方々に優しく見守られながら、参加されたお子さんたちは講師の説明に真剣に耳を傾け、興味深そうに実験に取り組んでいました。

体験学習会の内容

環境分析のお話

～調べたい成分を分離して測る～

当研究所の行っている環境分析とはどんな仕事なのか紹介し、分析で用いるテクニックとしていろんなものが混ざったサンプルから目的のものを分けて測る仕組みについて学びました。

体験学習では、ペーパークロマトグラフィーの原理を用いて水性ペンの色素を分離する実験を行いました。



身近でできる食中毒予防

身の回りの微生物について、発酵食品などのよい働きや食中毒の原因となる悪い働きの話から、担当職員が海外派遣（アセアン諸国）で経験した現地の衛生状態の話も交えて手洗いの大切さについて学びました。

体験学習では、手洗い後に残った汚れをブラックライトにより発光させ、正しい手洗いのやり方を体験したり、日頃食べている発酵食品の顕微鏡観察を行いました。



インハウスセミナーを 開催しました

所内勉強会であるインハウスセミナーを8月24日に開催しました。このセミナーは、各業務を担当する職員の知識・技術の研鑽や解説能力の向上を目的に年数回開催しており、毎回2つのテーマについて発表を行っています。

テーマ 1

「作業環境測定について」

環境部 環境保全課 馬場 勇太郎

皆さんが働いている職場の作業環境には労働者の健康に影響を及ぼす様々な要因があり、職業性疾病を引き起こす原因となっています。近年の企業意識の変化により、健康障害が現れる前に有害要因を取り除く作業環境管理が重要視され、良好な作業環境を維持することが労働者を扱う企業の責務となっております。

労働安全衛生法に定める作業環境測定は、作業環境管理を進めるにあたり作業環境の状態をできるだけ客観的に把握するための重要な測定となっています。

最近は1年ごとに規制対象物質が増えており、いままで使用していた溶剤等に含まれる有害物質が知らない間に測定対象物質になっている場合もあります。

ご不明な点がございましたら、弊社作業環境測定士が適切なアドバイスをさせていただきますので、ご連絡お待ちしております。



テーマ 2

「海外派遣報告 ～ASEAN諸国での衛生指導を通して学んだこと～」

試験検査部 食品安全課 清水 愛



私は2017年10月より半年間、マレーシアを中心としたASEAN諸国で衛生指導業務を行ってまいりました。前任として派遣された2名が清掃を中心とした衛生管理システムを構築し、私はそのシステムを複数の店舗に普及・定着させることを目標とし、業務を行ってきました。

言語や文化、環境の異なる海外での衛生指導業務を通して、相手の立場や状況をよく理解し、相手の目線になって協力して問題を解決していくことの大切さを学ぶことが出来ました。

衛生指導のご相談、ご要望はお気軽にお問い合わせください。



21回目となる今回のセミナーも会員機関のお客様をお迎えして、専門的な知見の提供や情報交換の機会の場を設けさせて頂きました。



こんにちはしています



当研究所職員の顔を覚えてもらえるよう、毎回違うスタッフが自分の業務を紹介していくコーナーです。



試験検査部 特殊分析課
鈴木 紀雄 (入社11年目)

私は飲料水や食品、汚泥等の放射能測定を行っています。

2011年3月の原発事故以降、生産者や消費者の皆様の放射性物質に対する関心が高まり、より精度の高い結果と迅速な対応が求められています。

当所では、皆様の安心・安全を確保し、信頼に応えるため食品分野におけるISO17025認定(国際規格)を取得しております。

今後も社会のニーズに応えられるよう、日々正確な測定、技術的能力の向上に努めていきたいと思ひます。



試験検査部 食品安全課
風間 将貴 (入社8年目)

私は、拭き取り検査(実際に飲食店等に伺って、働いている方々の手指や調理器具を検査キットで拭き取り、検査を行う)や、飲料水、浴槽水等の細菌検査を行っています。また、作業環境が衛生的で安全に保たれているかを、目視によるチェックをしつつ指導・改善の提案も行っています。

飲食に関わっている方々や、消費者の皆さんの食の安全と安心に貢献できるような業務を行うべく、日々努めてまいります。

明日の環境を考える

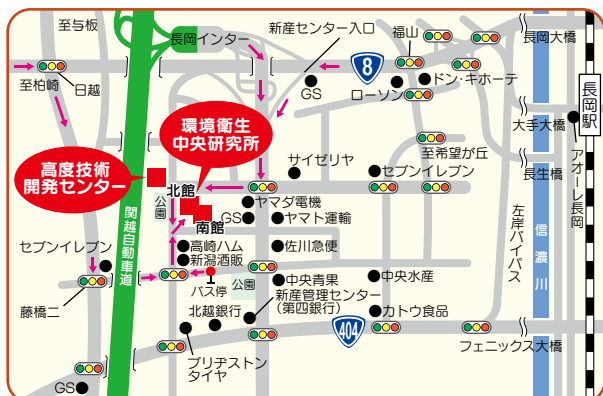
業務内容

- 食品衛生法に基づく食品検査
- 工場・事業所排水の水質検査
- 水道水・飲料水等の水質検査
- 廃棄物の分析
- ばい煙の測定
- その他各種情報の提供・調査研究等
- 衛生診断、相談、研修会等
- 公共用水域・地下水等の水質検査
- 浄化槽法定検査
- 作業環境測定
- 騒音・振動測定
- 物質同定・異物検査等の特殊分析
- 放射性物質の測定
- 土壌汚染対策法に基づく調査分析
- 温泉法に基づく温泉成分分析
- 簡易専用水道の管理の検査



一般社団法人 新潟県環境衛生中央研究所

本 所 〒940-2127 長岡市新産2丁目12番地7
TEL 0258(46)7151 FAX 0258(46)9851
新潟事務所 〒950-0965 新潟市中央区新光町7番地2
TEL/FAX 025(283)7773 フリーアクセス 0120-940-030
Eメール: chuken@nehcl.or.jp URL: http://www.nehcl.or.jp/



編集ノート

今回、初めてECOひいきの作成に携わらせてもらいました。わからない事だらけで、とても大変でしたが、いろいろな方からのご協力、アドバイスを頂き、無事に発行することができました。深く感謝するとともに、この場を借りて改めてお礼を申し上げます。



発行責任者 郷 周一

編集委員 海老澤美紀