

食品・バイオ技術研究会

当研究会では、食品等に関わる技術的課題について様々な角度から検討を行うとともに、情報交換の場を提供することを目的に講演会及び見学会を行っています。

今回は、9月17日に開催しました第1回研究会での講演の概要をご紹介します。



講演1 「食品の消費・賞味期限等の設定 ～ 客観的データに基づく設定方法について」

財団法人日本食品分析センター名古屋支所 業務部シニアマネージャー 氏家 隆 氏

賞味期限とは定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことであり、消費期限は定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことです。

国が定めた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」では、期限表示設定の基本的な考え方として、製造者等が食品の特性に配慮した客観的な項目(指標)に基づき、期限を設定する必要があるとしています。

客観的な項目(指標)とは、「理化学試験」、「微生物試験」などにおいて数値化することが可能な項目(指標)のことであり、客観的な項目(指標)により設定された仮の期限に、食品の特性に応じた1未満の係数(安全係数)をかけて、仮の期限よりも短い期間を設定することが基本となっています。

本来、個々の食品ごとに客観的な項目(指標)についての試験・検査を行い、科学的及び合理的に期限を設定すべきですが、商品アイテムが膨大であること、また商品サイクルが早い現在の食品を取り巻く現状を考慮すると、個々の食品ごとに試験・検査をすることは現実的でないと考えられるため、食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にすることにより、期限を設定することも可能であると考えられます。

講演2 「食品添加物について ～ 種類・表示・安全性などについて」

日本食品添加物協会 常務理事 佐仲 登 氏

食品添加物は、安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」と、長年使用されてきた天然添加物として品目が決められている「既存添加物」のほかに、「天然香料」や「一般飲食物添加物」に分類が行われています。

食品添加物は、ごく少量食品に加えるだけで様々な役割をする物質で、「食品の品質低下を防ぐ」、「食品の外観や味、香りなどを良くして、食品の品質を向上させる」、「食品の栄養価を高める」などの役割があります。

食品添加物は、原則として物質名を表示することが基本となっていますが、一部の添加物や保存料、及び甘味料など8種類の用途に使われるものは、消費者の選択に役立つ情報として、その用途名を併せて表示することになっています。

食品添加物は、人が毎日食べ続けても健康被害を生じないよう安全なものでなくてはならないため、食品衛生法で添加物の成分や使用量について厳しく規制が行われています。

内閣府の機関である食品安全委員会では、様々な毒性試験のデータに基づいて食品健康影響評価(リスク評価)によって審議を行い、食品添加物ごとに許容一日摂取量(ADI: Acceptable Daily Intake)の設定を行います。また厚生労働省では、食生活の実態などを考慮して、設定された許容一日摂取量(ADI)より少ない摂取量になるように、食品衛生法において食品添加物の使用基準を定めています。

研究会概要

開催回数	年4回
主催	京都府中小企業技術センター、社団法人京都経営・技術研究会
定員	40社程度
座長	京都学園大学 教授 谷 吉樹 氏

◇研究会の詳細は、<http://www.mtc.pref.kyoto.lg.jp/rea/sem/syok09>をご覧ください。

【お問い合わせ先】

京都府中小企業技術センター
応用技術課 食品・バイオ担当

TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497
E-mail:ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp