



米国で、2011年1月「食品安全強化法」(FDA Food Safety Modernization Act)が成立しました。本法はFDAの検査等を強化する法律で、今後、日本から輸出される食品への新たな規制となる可能性があります。

米国では食品由来の疾病が毎年4,800万人(6人に1人)に発生し、12万8,000人が入院し、3,000人が死亡するという大きな問題となっています。今回の法律は、米国だけでなく対米食品輸出施設にもHACCP手法を取り入れた予防的管理措置を計画・実行することを義務付ける規定のようです。すでに米国FDAは、30年以上前から密封容器詰低酸性食品と酸性化食品の取締規則を制定しています。本会研究所ではこの規則に沿って、工場を登録し、HACCP手法を取り入れた製品の殺菌条件申告を行ってきました。また、規則に定められた殺菌主任管理技術者講習会を開催しております。一昨年には、米国からFDA係官が来日し、9月に8カ所、11月に6カ所の登録工場が査察を受けました。今年も、食品業界全体で130カ所がリストアップされ、順次連絡が入っています。

急に査察が増えた理由は、新しい食品安全強化法への調査目的も大いに考えられます。本年7月までに、規則を実施するための最低限の基準を策定することになっているからです。一昨年まで日本で殺菌条件申告を行った登録施設には16年間査察がなかったのですから、世界中の食品施設をデータ収集しているFDAも大変でしょう。規則の概要はFDAのホームページに、以下のように日本語で説明され、“Food Safety Modernization Act”のキーワードでインターネットでも検索できます。

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm243813.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm243808.htm>

しかし、2012年2月現在、日本からの輸出企業が出る具体的な対応策は、決まっています。今後も、米国FDAの動きに注意していきたいと思います。

(食品工学研究室 細井順子)

〈2012年1月の主な業務〉

試験・研究・調査

1. 缶詰食品中の鉛について
2. 細菌芽胞の油中における耐熱性
3. 食品固形物のテクスチャー

依頼試験

新規受付18件、前月より繰り越し11件、合計29件。うち完了16件、来月へ繰り越し13件。

主要項目：試験(貯蔵、耐熱性、細菌、接種、容器密封性状、容器性能)、容器性状観察、原因究明(異臭、変色、変敗)、菌株同定、測定(生菌数、熱伝達、かたさ)、殺菌、研修、ホームページ管理、通関統計データ処理。

FDA登録支援事業

新規受付2件、前月より繰越し4件、合計6件、うち完了2件、来月へ繰越し4件。

主要項目：英文証明書作成。

その他

1. 水産加工品中のヒスタミン含有濃度実態調査関係業務
2. レトルト性能検査
3. さいたま市保健所研修会
4. HACCP講習会開催
5. ホームページリニューアル作業
6. 缶詰食品翻訳校正作業
7. レトルト食品製造技術ワークショップ準備
8. 研究会関連業務
9. 会員サービス他(技術相談、文献調査、見学応対、電話、電子メール回答)