

容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準を一部改正

— 厚生労働省 —

厚生労働省は4月24日付官報にて食品、添加物等の規格基準の一部を改正した（厚生労働省告示第225号）。改正内容は容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準の規定で、製造に使用できる化学的合成品たる添加物について、以下の通り従前の次亜塩素酸ナトリウムに加え次亜塩素酸水の使用も認めることとした。

次亜塩素酸水は、食塩または希釈した塩酸を生成装置内で電解することにより得られる次亜塩素酸を主成分とする酸性水溶液で、平成14年6月に添加物として指定された。主に殺菌料として用いられ、食品に対する殺菌効果は次亜塩素酸ナトリウムと比較すると、より少ない量で同様の効果が得られることが判明している。

なお次亜塩素酸水は使用基準として、最終食品の完成前に除去しなければならないと規定されており、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造に使用する場合も同様の使用基準が適用される。

第63回技術大会研究発表を募集

日本缶詰びん詰レトルト食品協会は、第63回技術大会を11月6・7日の2日間新潟市のホテルオークラ新潟で開催するにあたり、缶詰、びん詰およびレトルト食品に関係のある研究発表を次のとおり募集します。

1. 日程：11月6日（木）、7日（金）

2. 場所：ホテルオークラ新潟

新潟市中央区川端町6-53

3. 申込方法および要旨送付先

発表希望者は所定の申込用紙により、8月1日

までに本会技術部あてに郵送またはFAXにて申込み下さい。

なお、発表要旨は、電子ファイルでの提出を原則とします。発表要旨は1,200字程度（図表5枚以内）にまとめ8月15日までに電子ファイルをCD-Rに収録して送付下さい。ワードもしくは一太郎で文書作成を行っている方はそのまま提出して下さい。図は提出されたものをそのまま使用しますので、解像度の高いものをご用意下さい。それ以外のワープロまたはマックOSを利用している方は、テキストファイルかPDFファイルに変換するか、ご自身でプリントアウトしたものを提出して下さい。特殊なレイアウトを必要とする方は出力しレイアウトの指示を記入した原稿をあわせてお送り下さい。

手書き原稿（図表含む）にて提出される方は事前に本会技術部までご相談下さい。

申込用紙については、本会HPからも、取り出せます。また、参考までに『技術大会のあゆみ』ということで第1回から第62回まで研究発表の題目が記載されています。

食料関連経済情報（3月）

1. 家計調査

< 1世帯当たり消費支出は、実質7.2%増加 >

3月の2人以上世帯の1世帯当たり消費支出は345,443円となり、前年同月比（実質）で7.2%増加（名目9.3%増加）、前月比（季節調整値）で10.8%の増加となった。食料は73,466円となり、3.4%（実質）増加した。3月の品目別の食料支出金額は、前年同月比で、油脂・調味料が23.5%、飲料が15.4%、穀類が9.1%、乳卵類が2.9%、菓子類が2.8%、調理食品が1.8%、肉類が1.0%、野菜・海藻が0.7%とそれぞれ増加した。一方、魚介