

○ コンピュータ解析による評価手法めぐり報告書、3年後の本格導入目指す一食安委

食品安全委員会（佐藤洋委員長）は26日、コンピュータを活用した化学物質の毒性評価手法「QSAR（キューサー）」「Read across（リード・アクロス）」の利用に関する報告書をまとめた。報告書では、2つの手法の技術レベルの現状や今後の可能性、導入に向けた課題などに言及している。今後“実戦配備”に向けた実証試験に着手、3、4年後をめどに実際の食品健康影響評価（リスク評価）に導入したい考えだ。これら手法は、これまで蓄積した毒性データベースを活用して、リスク評価の対象となっている化学物質と、デー

タベース上の類似の化学物質とを比較することによって、毒性リスク評価の判断材料に使用しようとする発想だ。香料や容器包装など、化学物質が微量に含まれるリスク評価を効率的に進めることができるとして、各国の評価機関でも導入を進めている。動物実験（イン・ビボ）への風当たりが強くなるなか、新たに実験を行うのが難しくなっている。こうしたなか、蓄積された科学手知見をコンピュータ解析によって予測・評価するイン・シリコへと移行する動きが欧米を中心に高まっている。

○ ミートコンパニオンが居酒屋産業展に出展、生産情報付米国産牛肉など紹介

ミートコンパニオン（東京・立川市、阿部昌史社長）は8月29日から31日まで東京・江東区の東京ビッグサイト・東ホールで開かれる「居酒屋産業展2017」に出展する。食肉卸をはじめ冷凍食品、レトルト食品、総菜の製造、外食事業など食肉総合会社として発展

してきた同グループ。メニューの細分化やトレンドの移り変わりがある飲食業界に向けて、今回は「生産情報付き米国産牛肉」やこだわりのブランド豚、加熱加工品、「TOKYO X」の加工品などを紹介し、外食事業者のメニュー開発に貢献したい考えだ。小間番号は3J23。

○ 9月に東京で「GFSIフォーカスデー ジャパン」開催、メーカーらが事例紹介

ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム日本事務所主催のセミナー「GFSI（国際食品安全イニシアチブ）フォーカスデー ジャパン2017」が9月4日、東京・虎ノ門のホテルオークラ東京で開かれる。

食品事業者を対象にした同セミナーは、食品業界全体のレベルアップと信頼性向上を目指した活動を展開しているGFSIへの理解を深めてもらおうと企画されたもの。GFSIプログラムを活用した食品安全の取り組み

について、流通関係事業者や食品メーカーらが事例紹介するほか、同プログラムを背景とした各種第三者認証制度について紹介される。行政としては、厚労省がHACCP推進の取り組みについて、農水省が食品安全および持続可能性の取り組みについて言及する。

参加費は、会員企業2万7,000円、非会員企業3万2,400円。問い合わせは、セミナー事務局・電話03-6457-9870まで。

○ うな重と親子丼が同時に味わえる商品を発売—なか卯

なか卯（本社・東京都港区）は27日、同社自慢のうな重と、看板商品である親子丼を組み合わせた「うな玉親子重」を発売した。ともに人気の商品のコラボレーションとあって、メニューを見てどちらにするか迷ってしまう人にとってはありがたい話。

うなぎのかば焼きは、じっくりと焼いて蒸し上げたあとに、こだわりのたれで付け焼き



を3度繰り返すことで、香ばしくふっくらとした食感に仕上げている。親子丼は、店舗で手作りしているため、ふわふわとした卵の食感が楽しめる。価格は並サイズが税込み990円。

イズが税込み990円。