

2019年（令和元年）6月17日

{{所属}}  
{{氏名}} {{敬称}}

Information News 第71号

いつも大変お世話になっております。ハウス食品分析テクノサービスでございます。

2019年6月10日～2019年6月14日の期間に発表された、食品に関連する話題を各省庁Webサイトより抜粋し、お届け致します。

<厚生労働省>

・薬生食輸発0611第2号「平成31年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000517266.pdf>

⇒台湾産養殖鰻農薬フェニトロチオン、ニュージーランド産柿の農薬メトキシフェノジドの2品について、モニタリング検査の頻度が30%に引き上げられました。一方、中国産レイシ（ライチ）の農薬4-クロロフェノキシ酢酸についてはモニタリング検査の頻度が30%に引き下げられました。

・薬生食輸発0612第1号「平成31年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000517652.pdf>

⇒米国産ラズベリーの農薬メトキシフェノシド、ベトナム産カエルの動物用医薬フラゾリドンの2品について、モニタリング検査の頻度が30%に引き上げられました。

・薬生食輸発0612第2号「平成31年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000517654.pdf>

⇒オーストラリア産りんごジュース及び原料用りんご果汁の農薬パツリンについて、当該事業所の製品が100%自主検査指導になりました。

・「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（クロルプロマジン試験法の改正及び食品中の農薬等（シアノホス等8品目）の残留基準設定）

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495190083&Mode=0>

⇒農薬シアノホス、動物用医薬ネオマイシンなど8品について、残留基準が改訂される見込みです。

★★分析テクノサービスからのおすすめ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★  
残留農薬、動物用医薬の測定で、油脂を多く含む製品や香辛料を多く含む製品では夾雑物が多く、抽出、精製がそれら成分により妨害されることがあり、最終製品での分析は検出を見逃す恐れがあります。弊社では、生鮮野菜はもとより、カレーやスナック菓子など多くの製品や香辛料で検査実績があり、複雑な加工を経た食品でも精度高い分析を実施致します。

測定項目の設定など、お気軽にご相談ください。

★★

<農林水産省>

・「食かけるプライズ」の募集及び「食かけるフォーラム」の開催について

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/gaisyoku/190611.html>

⇒外国人訪日中の食に関わる体験を海外での日本食・食品の需要拡大につなげるための枠組みを構築する「食かけるプロジェクト」を開始します。

・植物防疫法施行規則の一部改正案等についての意見・情報の募集について

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550002915&Mode=0>

⇒ベトナム産のティエウ種れいし（ライチ）が、一定の条件を満たしたものについて生状態での輸入が解禁される見通しです。

・「令和元年度 病害虫発生予報第3号」の発表について  
<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/190612.html>

・地理的表示(GI)の登録について  
<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/chizai/190614.html>  
⇒「大栄西瓜：鳥取県」「津南の雪下にんじん：新潟県」「善通寺産四角スイカ：香川県」の3品が地理的表示(GI)として登録されました。

＜消費者庁HP掲載の回収情報＞

アレルギー表示欠落	3件
異物混入	2件
賞味期限切れ商品販売	1件
容器不良	1件
残留農薬基準値超過	1件
異臭	1件
無許可営業	1件
膨張	1件

計11件（先週比+1件）

⇒輸入ワサビより農薬（プロシミドン）の一律基準超過による回収がありました。  
⇒プラスチック異物混入による回収が2件ありました。  
⇒異臭発生による回収がありました。

★★分析テクノサービスからのおすすめ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★  
異物混入事案が発生した際、真の原因を究明し、異物削減を達成するためには、「異物は何か？」だけではなく「いつ、どこで混入したのか？」の情報が重要となってきます。

弊社では、異物が製品との接触や製造時加熱で生じる様々な変化に着目し、混入時期や製造時加熱有無を推定する独自の分析メニューをご用意しています。対象材質はプラスチック片、フィルム、毛髪、爪、爪楊枝、虫、ガラス、石など多岐にわたります。異物の材質によっては、加熱を受けた温度まで推定し、混入時期を更に絞り込むことも可能です。

お気軽にお問い合わせください。

★★  
★★分析テクノサービスからのおすすめ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★  
近年、「におい」に関するトラブルやお申し出が増加しています。また、においは味と同様に人による感覚であるため、主観の入りやすい自社評価よりも、分析機関など第三者による客観的評価を求められるケースが多くなっています。このため当社では、全てのにおい、異臭分析で官能評価を実施しており、においのスペシャリストである臭気判定士（国家資格）をはじめ、訓練された複数の検査員が立ち会います。また、官能評価で得られた「におい」の質や強度を手掛かりとして、GC-MSなどの機器分析を駆使して「におい」の正体に迫ります。

お気軽にお問い合わせください。

★★

※本メールは、過去に弊社にご依頼を頂いたり、お名刺交換をさせていただいたお客様に送信させていただいております。本メールがご不要のお客様は、ご一報いただけましたら、次回より配信を停止させていただきます。

※万一、お客様のご所属・ご氏名に誤りがございましたらご一報下さい。速やかに修正致します。

---

株式会社ハウス食品分析テクノサービス  
インフォメーションニュース係  
Mail: [info2@food-analab.co.jp](mailto:info2@food-analab.co.jp)

〒284-0033千葉県四街道市鷹の台1丁目4番  
TEL:043-237-5676 FAX:043-237-2912  
URL:<https://food-analab.jp/>

---