

2019年（令和元年）7月29日

{{所属}}
{{氏名}} {{敬称}}

Information News 第77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7月22日～2019年7月26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>

・農林水産物・食品の輸出拡大に向けた輸出先国の規制への対応を強化するための緊急増員について

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05862.html

・薬生食監発0724第1号「英国から輸入される牛肉等の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000531182.pdf>

・薬生食輸発0724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（中国産なつめのピラクロストロビン及び米国産セロリのメタミドホス）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000531106.pdf>

・薬生食輸発0725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（ウガンダ産ごまの種子のチアメトキサム、米国産セロリのアセフェート及び中国産赤とうがらしのクロルプロファミン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000532321.pdf>

⇒米国産のセロリで、複数の農薬が基準値超過となっています。ご注意ください。

・「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（案）」に関する御意見の募集について

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495190146&Mode=0>

⇒食品衛生法改正に伴う営業許可制度の見直しで、現行の34業種が新設、統合、再編により32業種となる見込みです。2019年9月公布、2021年施行予定となっています。

・「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令案」に関する御意見の募集について

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495190147&Mode=0>

<農林水産省>

・大型クラゲの出現状況について（7月25日現在）

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/190726.html>

・野菜の生育状況及び価格見通し（令和元年8月）について

<http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/engei/190726.html>

⇒8月はナスの価格が高めとなる一方、タマネギの価格が安めになる見込みです。

<消費者庁>

・バーベキューにおける食品安全に関する消費者行動の実態調査

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190723_0001.pdf

⇒バーベキューを行う際、食中毒予防の三原則「つけない、増やさない、やっつける」のうち、「つけない」ために重要な「手洗い・洗浄」が不十分な条件下で調理及び食事を行っていることが示唆されています。家庭や個人レベルでも、HACCPの考えを取り入れると

良いかも知れません。

<消費者庁HP掲載の回収情報>

アレルギー表示欠落	4件
消費/賞味期限の誤表記/欠落	3件
異物混入	2件
膨張	2件
カビ発生	2件
残留農薬基準値超過	2件
添加物基準値超過	2件
大腸菌群検出	1件
品質低下	1件
製造者⇔販売者誤表記	1件
計20件	(先週比+7件)

⇒回収事案が急増しています。

⇒漬物に雑草の種子が混入していたことによる回収が発生しています。

★★分析テクノサービスからのおすすめ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
植物異物は通常、小片である場合が多く、外観観察だけでは植物種の同定が困難
です。当社では、ハウス食品グループが開発した植物同定専用のプライマーを使用
し、効率よくPCR増幅を行います。得られた植物性異物の塩基配列は公的データ
ベースと照合することで、種までの同定(例:ナス, トマト, ジャガイモなど)を
実施いたします。

※使用するプライマーは、植物全般は増幅する一方、カビや酵母などの真菌類は増
幅しないよう設計されています。また、増幅対象の塩基配列長が短いため、加熱を
受けていたり焦げていたりする試料でも同定出来る確率が高くなっています。

詳しくは、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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
食品表示法の施行に伴い、一般用加工食品への栄養成分表示の経過措置の終了が
2020年3月31日までと迫っています。

弊社では、新メニュー「栄養成分表示計算サービス」を開始致しました。

価格は1製品につき5,000円(税抜)です。

新メニュースタートキャンペーンとして、新メニューご依頼1件につき、次回の
試験分析・異物検査等にご使用いただけるクーポン(2500円割引券)を2枚贈呈致
します。

クーポン発券期間 2019年 7月1日 ~ 2019年11月30日

(発行上限枚数は400枚です。上限到達次第、発券期間内に終了する可能性が
ございます)

クーポン使用期間 2019年12月27日 午後5時まで

是非、この機会にご利用ください。

★★

※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

〒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/>
