

2019年（令和元年）9月25日

{{所属}}
{{氏名}} {{敬称}}

Information News 第83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9月17日～2019年9月20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。

★★分析テクノサービスからのお知らせ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
リニューアルした弊社ホームページは、スマートフォンやタブレットなどのモバイル機器でも快適にご覧いただけます。出先やデスクから離れた場所等から「分析について相談したいことがある」「急いで分析を依頼したい」といった場合でも、スマートフォンに最適化した入力フォームから簡単にお問い合わせや分析ご依頼が可能です。

是非、お手持ちのスマートフォンから弊社ホームページにアクセス下さい。

★★

<厚生労働省>

・薬生食輸発0918第1号「食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について（中国産食品のサイクラミン酸に係る検査命令対象製造者の追加）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000548732.pdf>

・薬生食輸発0918第2号「食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について（中国産食品のサイクラミン酸に係る検査命令対象製造者の一部解除）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000548808.pdf>

・生食発0919第3号「ゲノム編集技術応用食品等の取扱いに関する留意事項について」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000549474.pdf>

・生食発0919第4号「ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000549471.pdf>

<農林水産省>

・2050年における世界の食料需給見通しの公表について（世界の超長期食料需給予測システムによる予測結果）

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/190917.html>

⇒人口増加と経済発展により2050年の世界の食料需要量は2010年比1.7倍となります。特に、畜産物と低所得国の伸びが大きくなる見通しです。日本においては、国内生産の増大を図りつつ、日頃から世界の農作物の需給状況や見通し等の情報を幅広く収集する必要があります。

<消費者庁>

・食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)第17次改正（令和元年9月19日消食表第317号）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_0004.pdf

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_0005.pdf

⇒アレルゲンを含む食品のうち、特定原材料に準ずるものとして「アーモンド」が追加されました。これにより、食物アレルゲンとしては、特定原材料7品目、特定原材料に準ずるもの21品目の計28品目となりました。

・食品に関するリスクコミュニケーション「これまでを知り、これからを考える～食品中の放射性物質～」の開催及び参加者の募集について

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/016563/>

⇒10/21宮城，11/08福岡，11/22京都，11/27東京の4都府県で開催されます。

<消費者庁HP掲載の回収情報>

異物混入関連 2件
アレルギー表示関連 1件
残留農薬／動物用医薬関連 1件
添加物関連 1件
計5件

⇒虫、製造機器由来セラミックスの混入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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

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した。

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。

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

※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](tel:043-237-5676) FAX:043-237-2912
[URL:https://food-analab.jp/](https://food-analab.jp/)
