

2019年（令和元年）10月21日

{{所属}}
{{苗字}} {{名前}} {{敬称}}

Information News 第87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10月15日～2019年10月18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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
第115回日本食品衛生学会学術講演会において、弊社がポスター発表した、

「FRED法を用いた昆虫異物の混入時期推定法の開発」

が、ポスター部門の『優秀発表賞』を受賞いたしました!(^)!

<http://shokuhineisei.or.jp/wp-content/uploads/2019/10/bd45ba6485104abcdef26d15d2b9ddbdb.pdf>

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

<厚生労働省>

・令和元年度「食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰」の受賞者を決定しました
https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000181212_00002.html

・薬生食輸発1015第1号「ドイツ産食品の取扱いについて」
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000557323.pdf>
⇒ドイツ産食肉加工品において、リステリア・モノサイトゲネス食中毒が発生しています。

・薬生食輸発1015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（ベトナム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/11130500/000557344.pdf>

・第18回食品衛生管理に関する技術検討会（ペーパーレス開催）の開催案内
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07364.html
⇒1）ピーナッツを主原料とした製品の製造 2）乾し椎茸の小分け、加工 3）蕎麦粉の製造 4）麦茶の製造 5）豆腐の製造 6）豆腐加工品の製造 の6分野について、**食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書案の確認が行われます。**

・薬生食輸発1016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（英国産ゼロリのフルジオキソニル、タイ産未成熟えんどう（さや用種及びスナップエンドウと称されるものに限る。）のプロピコナゾール及びペルー産キノアのフィプロニル）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000557767.pdf>

・薬生食輸発1018第1号「ナチュラルチーズに係る輸入時検査の強化について（一部改正）」
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000558783.pdf>
⇒イタリア産ナチュラルチーズより、基準値を超えるリステリア・モノサイトゲネスが検出されています。

・薬生食輸発1018第2号「中国産ゆでがにに係る輸入時検査の強化について」
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000558785.pdf>
⇒中国産食用ゆでがににより、腸炎ビブリオが検出されています。

<農林水産省>

・食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」の活用事例及び活用者の公表について～10月は食品ロス削減月間です～
<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/191018.html>

<消費者庁>

・食品表示制度に係る説明会の開催について 宮城会場11/8, 東京会場11/14, 大阪会場11/5, 福岡会場11/6

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/017141/>

⇒令和2年4月1日から完全施行となる食品表示基準の内容を主として食品表示制度の説明を、宮城、東京、大阪、福岡の4会場で行います。

<消費者庁HP掲載の回収情報>

異物関連	4件 (蛍光灯の破片など)
アレルギー表示関連	3件
消費/賞味期限関連	3件
微生物関連	1件
計11件 (前週比+2件)	

★★分析テクノサービスからのお知らせ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

食品に対する「安全、安心」広くは「品質」についてのご要望は、日増しに高まっています。各食品企業様でも、品質管理を始めとして設備管理等「ものづくり」の強化、強い現場づくりに注力されていると思います。しかし、クレームや製品回収などはなくならず、また、場当たりの対応になっていないでしょうか。

弊社では、長年、ハウス食品が総合食品メーカーとして培ってきたものづくりの技術、ノウハウを生かし、根本的なクレーム対応や品質のレベルアップ、生産性のアップなどにつながるよう、品質管理や衛生管理、設備管理などでお役に立ちたいと考えております。

お気軽にご相談下さい。

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

※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/>
