

2019年（令和元年）10月30日

Information News 第88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22日～2019年10月25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/bd45ba6485104abcdf26d15d2b9ddbdb.pdf>

★★

<厚生労働省>

・薬生食基発1021第2号・薬生食監発1021第2号「類又は誘導体として指定されている18項目の香料に関するリストについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000559346.pdf>

・第1回食品の営業規制の平準化に関する検討会の開催案内 開催日：10月30日（水）
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_07504.html

・薬生食輸発1025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（中国産ねぎのチアマトキサム及びしそのチアクロプリド並びにベトナム産えびのフラゾリドン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000560563.pdf>

⇒中国産ねぎのチアマトキサム、しそのチアクロプリド、ベトナム産えびのフラゾリドンについて、検査頻度が緩和されました。

・薬生食輸発1025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（フィリピン産マンゴーの証明書様式変更）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000560516.pdf>

<農林水産省>

・11月の「和ごはん月間」について

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/wasyoku/191021.html>

⇒「和食の日（11月24日）」を含む11月を「和ごはん月間」と定め、この期間にプロジェクトメンバー企業団体によるイベントや、メンバー間の連携企画等を重点的に実施します。本取組を通じ、味覚の形成期にあたる子どもたちとその親世代へ、和食の味や食べ方の体験の機会を増やし、ユネスコ無形文化遺産である和食文化が保護され、次世代へ継承されることを目指します。

・食品ロス削減に向けた納品期限緩和の取組状況と今後の展開について～10月は食品ロス削減月間です～

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/191025.html>

⇒本年10月時点で、納品期限を緩和（もしくは予定）している小売事業者は94事業者で、全国で徐々に取組が拡大しています。また、2020年10月30日（金曜日）までに、全国一斉に商慣習を見直すことを呼びかける運動を実施します。

・令和元年度食品の安全性に関する「リスク管理検討会（第2回）」の開催及び一般傍聴について（開催日：11月6日 ペーパーレス）

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/191025.html>

<消費者庁>

・第6回食品添加物表示制度に関する検討会の開催について（令和元年11月1日開催）

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/017353/>

・第90回コーデックス連絡協議会(令和元年10月28日開催)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/review_meeting_007/#90

<消費者庁HP掲載の回収情報>

異物関連	2件（樹脂片）
品質関連	2件（殺菌不良）
アレルギー表示関連	1件
原材料表示関連	1件
微生物関連	1件
	計7件（前週比-4件）

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

袋詰め製品の場合、HACCPシステムでは一般的に加熱殺菌工程をCCPとして設定します。殺菌装置の加熱温度と時間のモニタリングによる管理基準に加えて、製品包材の加熱履歴を測定することで、実際に製品が所定温度に到達しているかどうかの検証が可能です。

弊社では、加熱不良や未殺菌による膨張原因の究明や、CCPプランにおける検証の一手段として、容器包装材料の加熱履歴測定を受託しております。

詳しくは、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/>