2019年（令和元年）11月5日

Information　News 第89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28日～2019年11月1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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
11月11日（月）は、社内行事のため休業させていただきます。
皆様にはご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願い致します。
★★

＜厚生労働省＞
・平成30年度衛生行政報告例の概況
https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/eisei_houkoku/18/
https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/eisei_houkoku/18/dl/kekka4.pdf
⇒平成30 年度末現在の「許可を要する食品関係営業施設」は2,431,598 施設、前年度に比べ9,885施設（0.4%）減少しています。営業許可種別にみると、「飲食店営業」の1,417,904施設、「乳類販売業」の218,135 施設、「喫茶店営業」の194,085 施設が上位を占めているが、いずれも前年度に比べ減少しています。一方、「菓子（パンを含む。）製造業」は172,571 施設、「そうざい製造業」は40,231 施設で、ともに年々増加しています。

・ 薬生食監発1101第3号「イタリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000563091.pdf

・薬生食輸発1028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（ナイジェリア産ごまの種子のアフラトキシン）
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000561115.pdf
⇒ナイジェリア産ごまの種子のアフラトキシンに対する検査頻度が緩和されています。

・ 薬生食輸発1031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（フランス産レッドカラントのジチアノン）
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000562644.pdf
⇒フランス産レッドカラントの残留農薬ジチアノンが、モニタリング計画から削除されています。

・薬生食輸発1101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（ベトナム産青とうがらしのプロピコナゾール及び赤とうがらしのプロピコナゾール並びに中国産ねぎのピリプロキシフェン）
ベトナム産青とうがらしのプロピコナゾールと赤とうがらしのプロピコナゾール，中国産ねぎのピリプロキシフェンに対する検査頻度が厳しくなっています。

＜農林水産省＞
・マカオ向け日本産食用殻付き卵の輸出解禁について
http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/191101.html

・野菜の生育状況及び価格見通し（令和元年11月）について
http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/engei/191101.html
⇒指定野菜14種（消費量が多く、国民生活にとって重要な野菜として野菜生産出荷安定法で定められた野菜：ダイコン、ニンジン、ハクサイ、キャベツ、ホウレンソウ、ネギ、レタス、キュウリ、ナス、トマト、ピーマン、ジャガイモ、サトイモ、タマネギ）のうち、ニンジン，ハクサイ，キャベツの価格が安めになる見込みです。

・原料原産地表示制度 事業者向けマニュアルの活用に関するセミナー」の開催について（1月から2月の開催）
http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/191101.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資料掲載について
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/review_meeting_012/#m06

＜消費者庁HP掲載の回収情報＞

アレルゲン表示関連	6件
品質関連	2件（膨張）
賞味／消費期限関連	2件
微生物関連	1件
原材料表示関連	1件
残留農薬／動物用医薬	1件
添加物関連	1件
	計14件（前週比+7件）

⇒パウチ製品や缶詰製品において、殺菌不良や二次汚染に伴う膨張が発生し、回収となる事案が増加しています。

★★分析テクノサービスからのお知らせ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
袋詰め未開封製品で膨張事例が発生した場合、企業側は迅速な対応を迫られますが、その原因はピンホール、殺菌不良、化学反応など様々です。弊社では数多くの事例で培われた技術、経験を用いて、膨張原因を究明致します。膨張原因が微生物起因であった場合は、当該微生物のＤＮＡ検査による同定も可能です（費用別）。
また、原因究明に引き続き、工程改善や工場診断などのコンサルティングサービスも実施しています。

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

〒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/