

2019年（令和元年）12月2日

Information News 第93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11月25日～2019年11月29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すすめ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
このたび、弊社ホームページを全面リニューアルいたしました。

モバイル端末やスマートフォンにも対応したほか、ちょっとしたご相談やお問い合わせ、更には試験分析ご依頼がホームページから簡単に出来るようになりました。

新しくなった弊社ホームページ

<https://food-analab.jp/>

にアクセス頂けますと幸いです。今後ともよろしくお願いいたします。

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

<厚生労働省>

・「菌末を添加した調製粉乳（離乳食で不足しがちな栄養を補うための調製粉乳）の審査事項」の策定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=495190294&Mode=0>

⇒いわゆる「フォローアップミルク」でBifidobacterium属菌，Lactobacillus属菌といった乳酸菌を添加したものに対する安全性審査が行われています。本審査は、死菌についても確認することとされています。

・薬生食輸発1129第3号「非加熱食肉製品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/11130500/000572421.pdf>

⇒スペイン産非加熱食肉製品より、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1114第5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（米国産プロポリスのクロラムフェニコール）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000572416.pdf>

⇒米国産プロポリスのクロラムフェニコールが、過去一年間の検査実施を踏まえ、モニタリング検査の対象外となりました。

・薬生食輸発1129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（ケニア産コーヒー豆に係る試験品採取方法の追加並びにタイ産おくら、グリーンアスパラガス、バナナ、マンゴー及びマンゴスチンに係る条件の変更）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000572323.pdf>

<農林水産省>

・外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンについて

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/191128.html>

・野菜の生育状況及び価格見通し（令和元年12月）について

<http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/engei/191129.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、**ホウレンソウの価格が高めとなる見込みです。**

<消費者庁>

・食品ロス削減に取り組む民間の事例を掲載しました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/case/#private

・「食品ロス削減関係参考資料」を更新しました

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_191129_0001.pdf

<消費者庁HP掲載の回収情報>

賞味／消費期限関連 5件

アレルギー表示関連 4件

異物関連 3件 (ふぐ稚魚, 樹脂, クルミの殻)

微生物関連 1件

添加物関連 1件

栄養成分関連 1件

その他 2件 (医薬品成分検出, スイセンをニラとして販売)

計17件 (前週比+1件)

⇒調味料容器内で、プラスチックフタ部分の一部とみられる樹脂状異物が発見されたことにより、回収が発生しています。

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

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の推定を実施致します。対象異物はプラスチック片、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。又、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 FAX:043-237-2912
URL:<https://food-analab.jp/>
