

2019年（令和元年）12月9日

Information News 第94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12月2日～2019年12月6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。今後ともよろしく願いいたします。

★★

<厚生労働省>

・薬生食輸発1202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（韓国産養殖ひらめの登録リストの変更）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000572877.pdf>

・薬生食輸発1202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（中国産養殖活鰻の検査命令免除対象養殖場リストの更新、パラグアイ産ごまの種子の検査命令免除対象輸出者の追加）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000572879.pdf>

・第21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（開催日：12月26日）

食品等事業者団体が策定した下記6品目の衛生管理計画手引書案の確認が行われます。

1）酒類の製造 2）集乳業 3）はちみつ製造及び小分け 4）魚介類競り売り営業（産地市場） 5）湯葉の製造 6）マーガリン等の製造

・薬生食輸発1205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（ベトナム産赤とうがらしのプロピコナゾール及びえびのスルファジアジン）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000573811.pdf>

⇒ベトナム産赤とうがらしより農薬プロピコナゾールが検出され、検査命令となっています。

一方、エビに対する動物用医薬プロピコナゾールの検査命令が解除されています。

・薬生食輸発1205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（ベトナム産赤とうがらしのプロピコナゾール及びえびのスルファジアジン、中国産おぐらのヘキサコナゾール及び赤とうがらしのクロルプロファム並びにブラジル産いんげん豆のハロキシホップ）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000573853.pdf>

・薬生食輸発1205第4号「放射線照射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/11130500/000573862.pdf>

⇒ベトナム産エビで放射線照射が検知され、輸入時検査が強化されています。

・「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（案）」（指定成分等含有食品による健康被害情報届出）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=495190300&Mode=0>

⇒食品衛生法改正7項目のうち「特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化」について、届出内容が示されています。本項目の改正は、令和2年2月公布予定、令和2年6月1日施行となっています。

・「食品衛生法第八条第一項の規定に基づき厚生労働大臣が指定する指定成分等（案）」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=495190301&Mode=0>

⇒食品衛生法改正7項目のうち「特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化」について、以下の4成分が指定される見込みです。

①コレウス・フォルスコリア②ドオウレン③プエラリア・ミリフィカ④ブラックコホシュ

<農林水産省>

・

<消費者庁>

・11月25日に開催した「第1回食品ロス削減推進会議」の議事要旨を掲載しました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/11125.html

⇒会議の委員には、食品・流通を代表する企業のトップが選出されています。委員より、各企業の食品ロスに対する取り組みが報告されており、一見の価値があると思います。

<消費者庁HP掲載の回収情報>

アレルギー表示関連	5件
添加物関連	4件（甘味料，着色料，安息香酸）
異物関連	2件（プラスチック，石）
微生物関連	1件
その他	1件（製品検査未実施）

計13件（前週比-4件）

⇒魚練り製品で、大腸菌群が検出され自主回収が行われています。

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

弊社の微生物検査は、公的に認められた方法、一般的な方法（実数表記）で実施致します。ご指定の試験方法がありましたら、ご相談下さい。また、成績書への結果記載方法（陰性表記）についても対応致します。

膨張原因菌、異臭原因菌の特定から、工程のふき取り検査による微生物発生源の特定、工程改善後の微生物確認など、お客様の微生物の問題を解決します。

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/>