

2020年3月30日

Information News 第109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。

2020年3月23日～2020年3月27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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

～～～製造工程アレルゲン安心サービスはじめました～～～

「HACCPに基づいた衛生管理」では、「検証方法の設定」「文書化及び記録の保持」が含まれています。また、FSSC22000（カテゴリー：C,I,K）、JFS-B（セクター：E/L）、JFS-C（セクター：E）などの認証規格では、アレルゲン管理計画の策定と実施が要求されています。

最終製品でのスクリーニング検査（ELISA法）に加えて、製造工程のモニタリング検査（イムノクロマト法）を併用することで、アレルゲン管理の効果が更に高まります。

お気軽にお問い合わせください。

★★

<厚生労働省>

・事務連絡「米国からの食肉等の衛生証明書について」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000611566.pdf>

・薬生食輸発0323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（韓国産生鮮トマト及び生鮮パプリカの検査命令免除対象輸出者の変更並びにフィリピン産バナナの検査命令免除対象企業の変更）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000611560.pdf>

・薬生食輸発0325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（オランダ産セルリアックのクロルプロファミン、ベトナム産きだちとうがらしのトリシクラゾール、インド産養殖えびのフラソリドン及びフィリピン産マンゴーの検査命令免除対象輸出者の追加）」[15KB]

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000612736.pdf>

・薬生食輸発0325第2号「インド産養殖えびのフラソリドン、ベトナム産きだちとうがらしのトリシクラゾール及びオランダ産セルリアックのクロルプロファミン」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000612916.pdf>

・生食発0325第2号「酒精飲料中のメタノールの取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000614375.pdf>

⇒直接飲用に供することを目的とした酒精飲料について、メタノール含有量の上限を1.0mlから1.2 mg/mlに変更になりました。

・薬生食輸発0327第1号「輸入時検査等の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000614628.pdf>

・薬生食輸発0327第4号「食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第8条の施行に伴う関係法令等の整備について」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000614632.pdf>

⇒食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物とし

て、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ及びブラックコホ
シュの4品が指定されました。

<農林水産省>

・植物防疫法施行規則の一部改正案（イスラエル産ハス種のアボカドの生果実の輸入解禁
関係）等に関する意見・情報の募集について

[https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&
id=550003087&Mode=0](https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003087&Mode=0)

⇒イスラエル産のアボカドが、日本国内に輸入が可能となる見込みです。

・植物防疫法施行規則の一部改正案（エジプト産かんきつ類の生果実の輸入解禁関係）等
に関する意見・情報の募集について

[https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&
id=550003088&Mode=0](https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003088&Mode=0)

⇒エジプト産の柑橘類の一部が、日本国内に輸入が可能となる見込みです。

・食品製造業社員のモチベーションを高めるヒント事例集の公表について

https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kigyo/200327_21.html

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kigyo/attach>

/pdf/20200327_gaiyouban.pdf

⇒皆様の職場にも、ご参考になるかもしれません。

・平成30年度「食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査」の
結果の訂正について

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kigyo/200327.html>

<消費者庁>

・
<消費者庁HP掲載の回収情報>

アレルギー関連 7件

消費/賞味期限関連 2件

品質関連 1件（未殺菌品出荷）

計10件（前週比+6件）

⇒レトルト食品で未殺菌品を出荷し、膨張が発生したことで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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

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/>
