

Information News 第110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30日～2020年4月3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>

・令和2年度輸入食品監視指導計画を策定しました

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_10479.html

⇒今年度モニタリング検査件数は約997,000件で、昨年度の約990,000件に比べて1%弱の増加となっています。

・薬生食監発0331第10号「英国から輸入される牛肉等の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000617279.pdf>

・生食発0331第2号「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000617382.pdf>

⇒農薬クロルピクリン、農薬ジクロベンチアゾクス、動物用医薬品セファピリン、農薬フェンピコキサミド、農薬フルチアニル及び農薬プロチオホスについて、食品中の残留基準値が設定されました。

・生食発0331第10号「総合衛生管理製造過程の廃止に伴う乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に規定する常温保存可能品の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000617391.pdf>

⇒総合衛生管理製造過程（マル総）が令和2年6月1日に廃止されることに伴い、引き続き常温保存可能品として認定を受けるためには、「HACCPに基づく衛生管理」を行う旨の届出を行う必要があります。

・事務連絡「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の経緯の公表について」

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

⇒Escherichia coli K-12 W3110（pWKLP）株を用いて生産されたプシコースエピメラゼが、組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の経緯を通過しました。

・食品衛生法施行規則等の一部を改正する省令（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=495200001&Mode=0>

⇒事業譲渡に伴う許可申請等の際の提出書類の簡略化・削減を行い、手続の簡素化が図ら

れる予定です。

- ・「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（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=495200002&Mode=0>

⇒新たに「生水牛乳」の定義規定が加えられる予定です。

<農林水産省>

- ・地理的表示（GI）の登録について

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/chizai/200330.html>

⇒「大鰐温泉もやし」（青森県）、「三瓶そば」（島根県）、「檜山海参」（北海道）、「大竹いちじく」（秋田県）、「八代特産晩白柚」及び「八代生姜」（熊本県）が、地理的表示（GI）に登録されました。

- ・野菜の生育状況及び価格見通し（令和2年4月）について

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003088&Mode=0>

⇒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、**パレイショ、たまねぎの価格が安めとなる見込みです。**

- ・ドイツのザクセン・アンハルト州からの家きん肉等の一時輸入停止措置について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/200401.html>

<消費者庁HP掲載の回収情報>

アレルギー関連	1件
微生物関連	1件（カビ発生）
包材関連	1件（乾燥剤の包材不良）
	計3件（前週比-7）

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

袋詰め製品の気密性不良（ピンホール、シール不良）は、内容物の突き刺し、他物質の摩擦、落下時の衝撃、原料噛みなどにより発生し、膨張やシール後退を引き起こすことがあります。弊社では、経験豊富な検査員による詳細観察により、気密性不良の原因を推定致します。また、レトルトパウチなどのアルミニウム層を有する包材で、シール不良箇所が判別しにくい場合は、当社独自の方法で可視化することも可能です。

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/>