

2020年5月26日

Information News 第116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5月18日～2020年5月22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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★  
当社は、お得意先様の食品の安定供給という、社会的責任の一翼を担う試験分析の維持に努めながら、新型コロナウイルス拡大の防止と社員の安全確保を目的として、時差出勤や在宅勤務を実施しております。

つきましては、当面の間、以下のようにさせていただきます。

1.営業時間の変更

平日 10:00～16:00 (土日祝日を除く)

2.試験分析受付・お問い合わせについて

社員の出勤を減らしているため、電話受付や担当部署への電話のお取次にお時間をいただくことが予想されます。

試験分析ご依頼・お問い合わせは、弊社ホームページの専用フォームをご利用いただきますよう、ご協力をお願いいたします。

試験分析ご依頼/問い合わせフォーム

<https://housefoods-group.jp/food-analab.jp/contact/index.html>

3.試験分析実施期間

現在、全ての分析項目でご依頼が集中しています。

このため、従来の分析期間よりご報告までにお時間を頂戴する可能性がございます。

4.お持ち込みによるご依頼

検体の直接のお持ちこみの受付はお受けしておりません。

検体の送付は宅配便にてお願い致します。

お客さまにはご不便、ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

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

<厚生労働省>

・薬生食輸発0519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」(ミャンマー産ごまの種子のアフラトキシン)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000631899.pdf>

・薬生食輸発0519第2号「令和2年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について(ミャンマー産ごまの種子のアフラトキシン)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000631904.pdf>

⇒ミャンマー産ごまの種子のアフラトキシンに対する検査命令が解除され、モニタリング検査頻度が30%となりました。

・薬生食監発0518第4号「豪州産食用かきの処理施設リストについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000631891.pdf>

・薬生食監発0519第1号「乳及び乳製品の衛生証明書の取り扱いについて(一部改正)」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000632161.pdf>

・事務連絡「デンマークから輸入される牛肉等の衛生証明書について」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000632563.pdf>

#### <農林水産省>

・タイ向け日本産かんきつ類生果実の輸出検疫条件の緩和について  
<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/200519.html>

・「第4回食育活動表彰」受賞者の決定について  
<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/200522.html>

・「食品の製造過程の管理の高度化に関する基本方針の一部を改正する件（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=550003116&Mode=0>

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000202314>

⇒食品衛生法等の一部改正に伴い、表記の基本方針が改定されます。主な改定内容は以下の通りです。

- ①HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことを記述する。
- ②食品衛生法第13条の総合衛生管理製造過程（マル総）の承認が廃止されたことから、関連の項目を削除する。
- ③グローバル化の進展に対応し、JFS-C、FSSC22000等の国際的な民間認証の取得を推進することを記述する。

#### <消費者庁>

食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正に係る消費者委員会への諮問について

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/019918/>

⇒「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、消費者の誤認防止の観点から、「合成保存料」、「人工甘味料」等に用いられる「人工」及び「合成」の文言を削除する必要があるため、第3条第1項の表などを改正します。

#### <消費者庁HP掲載の回収情報>

アレルギー関連	2件
消費/賞味期限関連	1件
品質関連	1件（保存温度誤記）
異物混入関連	1件（パウチ片）
計	5件（前週比 - 5件）

⇒検査食よりパウチ片混入のお申し出があり、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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

当社では、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。

※上記技術は、ハウス食品グループで特許を取得しております。

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](mailto: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](tel:043-237-5676) FAX:043-237-2912  
[URL:https://food-analab.jp/](https://food-analab.jp/)

---