

2020年9月7日

Information News 第130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8月31日～2020年9月4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。

なお、バックナンバーは弊社ホームページにも掲載しております。

<https://food-analab.jp/news/index.html>

Uo・I・oU★★★★★ペットフード分析始めました。★★★★★Uo・I・oU
平成21年に施行された愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律（通称ペットフード安全法）では、安全なペットフードのための製造基準、表示基準、成分規格が定められており、ペットフードの製造業者、輸入業者、販売業者の皆様は、基準、規格を遵守した製造、販売が求められます。

このような時流の中、弊社においても多くのお客様よりペットフードの分析実施のご要望を頂いており、ペットフード安全法に対応した検査を始めとした受託業務を9月1日より開始させていただきます。

お気軽にお問い合わせください。

<https://food-analab.jp/service/petfood.html>

★★★★★(=^・^=)(=^・^=)(=^・^=)(=^・^=)(=^・^=)(=^・^=)(=^・^=)★★★★★

<厚生労働省>

・「健康増進普及月間」及び「食生活改善普及運動」（9/1～9/31）の実施に伴い特設Webコンテンツ「食事バランス教室」を公開

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_13246.html

・薬生食輸発0904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」（ベトナム産イカのクロラムフェニコール）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000667844.pdf>

⇒ベトナム産イカのクロラムフェニコールについて、検査頻度が緩和されています。

・薬生食輸発0904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（ベトナム産イカのクロラムフェニコール及びメキシコ産マンゴーのシペルメトリン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000667847.pdf>

⇒ベトナム産イカのクロラムフェニコールについて、検査頻度が緩和されています。一方、**メキシコ産マンゴーのシペルメトリンについて、検査頻度が強化されています。**

<農林水産省>

・食品ロス削減のための消費者啓発に取り組む小売・外食事業者を募集します～店舗で使える普及啓発資材を提供～

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/200831.html>

・豪州向け日本産いちご生果実の輸出解禁について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/200901.html>

・令和2年度第2回「食育推進評価専門委員会」の開催及び一般傍聴について（10月1日開催）

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/200901.html>

・野菜の生育状況及び価格見通し（令和2年9月）について

<https://www.maff.go.jp/j/press/seisan/engei/200902.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、**はくさい、キャベツの価格が高めで推移する見込みです。**

・第9回「魚の国のしあわせ」推進会議の開催及び一般傍聴について（9月11日開催）
<https://www.ifa.maff.go.jp/j/press/kikaku/200904.html>

・シンポジウム「おさかな進歩2020」の開催及び一般傍聴について（9月11日開催）
https://www.ifa.maff.go.jp/j/press/kikaku/200904_15.html

・「フードサプライチェーンにおける脱炭素化の実践とその可視化の在り方検討会(第1回)」の開催について
<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kankyo/200904.html>

・「第5回ジビエ料理コンテスト」の募集について
https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/200904_11.html

<消費者庁HP掲載の回収情報>

消費/賞味期限関連	5件
アレルギー関連	3件
温度帯表示関連	3件
微生物関連	2件（カビ1,大腸菌群1）
品質関連	2件（風味異常1,変敗1）
異物関連	1件（浮遊物）

計16件（先週比 - 4件）

⇒アイスマルクで大腸菌群が検出され、回収命令が出ています。
⇒風味異常、変敗による自主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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
製品の変色、身溶け、異臭といった変質は、しばしば微生物の関与が疑われます。当社では、変質をもたらす微生物を熟練の技術で分離し、再現試験を行うことで変質原因を究明致します。

膨張原因、変質原因が微生物由来であった場合は、当該微生物のDNA検査による同定も可能です。

詳しくは、弊社ホームページをご覧ください。

<https://food-analab.jp/service/contamination.html#contamination03>

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

※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配信しております。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致します。

※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/>