

2022年6月27日

Information News 第220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。

2022年6月18日～2022年6月24日の期間に発表された、食品に関連する情報を各省庁Webサイトより抜粋し、お届け致します。

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#back-number>

★★★★★分析テクノからのお知らせ★★★★★  
このたび、従来から多くのご依頼・お問い合わせをいただいている官能評価／物性評価とコンサルティングについて、報告書例を掲載しました。

↓官能評価／物性評価のページはこちらです↓  
<https://food-analab.jp/service/flavor.html>  
↓コンサルティングのページはこちらです↓  
<https://food-analab.jp/service/consulting.html>

今後、他の分析項目についても順次報告書例・実施例・技術情報を掲載して参ります。どうぞご期待ください。

★★★★★

<厚生労働省>

・原子力災害対策特別措置法第20条第2項の規定に基づく食品の出荷制限の解除  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_26353.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26353.html)  
⇒栃木県矢板市産のタケノコについて、出荷制限が解除されました。

・薬生食輸発0620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」（ベトナム産食品のサイクラミン酸に係る検査命令対象製造者の追加）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000953370.pdf>  
⇒既に検査命令となっているベトナム産食品のサイクラミン酸について、新たな製造業者が追加されています。

・薬生食輸発0621第1号「令和4年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について（韓国産まくわうり（漬物用まくわうりを除く。）のプロシミドン及び中国産きくらげのクロルピリホス）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000954020.pdf>  
⇒以下の農水畜産物について、検査頻度が変更されています。  
韓国産まくわうり（漬物用まくわうりを除く。）の農薬プロシミドン：30%⇒通常（緩和）  
中国産きくらげの農薬クロルピリホス：30%⇒通常（緩和）

<農林水産省>

・豪州向け日本産いちごの輸出促進に関するウェビナーについて  
[https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu\\_kokusai\\_chiiki/220620.html](https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai_chiiki/220620.html)  
⇒開催日：令和4年6月29日（水曜日）14時00分～16時00分（予定）

・「食料の安定供給に関するリスク検証（2022）」の公表について  
[https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/220621\\_14.html](https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/220621_14.html)

・加工食品の輸出向けに海外添加物規制対応セミナーを6月28日に開催します！！～着色料規制の早見表（プロトタイプ）の公開～  
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/seizo/220624.html>

<消費者庁>

・「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の啓発チラシ・ポスターを掲載しました。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/food\\_additive/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/food_additive/)

⇒表示を作成する際に注意すべき10類型はこちらです。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/food\\_additive/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_220624\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/food_additive/assets/food_labeling_cms204_220624_01.pdf)

・「エキストラバージンオリーブオイルの表示に関する公正競争規約（案）」等に関する意見募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet>

</Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235070039&Mode=0>

<厚生労働省 食品衛生申請等システム掲載の回収情報>

アレルギー 14件

消費/賞味期限 10件

異物 3件

アイスミルク：軟質異物

ビスケット：繊維状塊

ちりめん：フグ

品質異常 3件

ラムネくずきり：殺菌不良

黒糖くずきり：殺菌不良

抹茶くずきり：殺菌不良

販売/保管温度 1件

弁当：10℃以下⇒室温

添加物 1件

調味料：アセスルファムカリウム

包材 1件

ケーキ：品質保持剤のシール噛み込み

その他 1件

さば：ホッケと誤表示

計34件

★★弊社HPの分析項目アクセスランキング★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

1位 2位 3位 4位 5位

6/19-	官能/物性	異物	栄養/機能	残農/動薬	コンサル
6/12-	官能/物性	異物	残農/動薬	コンサル	栄養/機能
6/5-	残農/動薬	官能/物性	栄養/機能	アレルギー	異物

↓コンサルティングのページはこちらです↓

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

★★

※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担当  
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 FAX:043-237-2912

URL:<https://food-analab.jp/>

