

Information News 第221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25日～2022年7月1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＞

・薬生食輸発0629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」（インドネシア産食用切り身まぐろのサルモネラ属菌）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000958519.pdf>

⇒インドネシア産食用切り身まぐろよりサルモネラ属菌が検出され、検査命令対象施設が追加されています。

・薬生食輸発0701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（ガーナ産カカオ豆のシペルメトリン及びスリランカ産発酵茶のジウロン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000959923.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。

ガーナ産カカオ豆のシペルメトリン：30%⇒通常（緩和）

スリランカ産発酵茶のジウロン：30%⇒通常（緩和）

・薬生食輸発0628第1号「スペイン産菓子の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000957802.pdf>

⇒スーダンブルーⅡ（指定外着色料）が混入したトウガラシ色素を原料として使用したスペイン産菓子について、現地にて自主回収が行われているとの情報があります。

＜農林水産省＞

・本日、英国が日本産食品の輸入規制を撤廃（東日本大震災関連）

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai_chiiki/220629.html

⇒英国による日本産食品に対する放射性物質輸入規制が、6月29日（水曜日）に撤廃されました。

・野菜の生育状況及び価格見通し（令和4年7月）について

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/engei/220629.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、バレイショ、サトイモ、タマネギ）のうち、**キャベツ、キュウリ、バレイショが安めで、タマネギが高めで**それぞれ推移する見込

みです。

・夏休みに食や農林水産業について学べるオンラインプログラム「マフ塾」、大幅アップデート!

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/koho/220701.html>

・水産流通適正化法に係る説明会の開催及び参加者の募集について

<https://www.ifa.maff.go.jp/j/press/kakou/220701.html>

⇒開催日時：令和4年7月22日（金曜日）午前の部10時30分～12時00分、午後の部14時00分～15時30分

<消費者庁>

・「令和4年度食品ロス削減推進表彰」募集開始について

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029191/>

⇒令和4年8月12日(金)必着

<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 | 16件 |
| 消費/賞味期限 | 8件 |
| 販売/保管温度 | 4件 |
| 畜産加工食品：4℃以下⇒10℃以下 | |
| 味付け肉：4℃以下⇒10℃以下 | |
| ゼリー：冷蔵⇒常温 | |
| ケーキ：-18℃以下⇒10℃以下 | |
| 異物 | 3件 |
| 焼きそば：製造工程で使用の洗浄剤 | |
| ドーナツ：割卵器の金属部品 | |
| 月餅：ガラス片 | |
| 一括表示欠落 | 3件 |
| 微生物 | 2件 |
| 総菜パン：真菌数（酵母）自社基準超過 | |
| 鶏肉：カンピロバクター | |
| 品質異常 | 2件 |
| シューマイ：酸味発生 | |
| 加工肉：過加熱による変色 | |
| その他 | 2件 |
| 豚ハンバーグ：牛豚ハンバーグと誤表示 | |
| 添加物：無許可営業 | |

計40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 |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 6/26- | 官能/物性 | 残農/動薬 | 異物 | 栄養/機能 | アレルギー |
| 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 |

↓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>

★★

※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

〒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](tel:043-237-2912)
URL: <https://food-analab.jp/>

