



⇒野菜の日（8月31日）に関する特別企画として、手指のカロテノイドを測定することで日頃の野菜摂取状況が把握できる測定機器を、8月18日（木曜日）から9月30日（金曜日）の間、農林水産省内に設置します。

<消費者庁>

・「令和4年度食品ロス削減月間ポスターデザイン募集」採用作品の決定について

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029688/>

⇒ポスター採用作品はこちらです。

[https://www.caa.go.jp/notice/assets/Press\\_1.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/Press_1.pdf)

<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	20件
微生物	4件
ゼリー：カビ発生	
チーズ：カビ発生	
焼き菓子：カビ発生	
洋生菓子：カビ発生	
販売/温度	3件
水産加工品：-5℃⇒10℃	
ゼリー：冷蔵⇒常温	
みりんぼし：-5℃⇒10℃	
異物	2件
氷菓：ゴム製パッキンの一部	2
品質異常	1件
ラー油：真空不良	
農薬/動物用医薬品	1件
京都府産ごぼう：農薬基準超過（農薬名不明）	
その他	3件
ココナッツ油：製造許可範囲外製造	
寿司：消費期限切れ原料使用	
めんたいこ：保存方法表示欠落	

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
8/14-	官能/物性	異物	残農/動薬	栄養/機能	DNA検査
8/7-	異物	残農/動薬	官能/物性	栄養/機能	微生物
7/31-	異物	残農/動薬	官能/物性	栄養/機能	アレルギー

↓異物混入・クリーム品の検査ページはこちらです↓

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

