

Information News 第233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9月17日～2022年9月23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>

<厚生労働省>

・「第3回 清涼飲料水に係るHACCP等に基づく衛生管理に関する評価検討会」を開催します（開催案内）

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27908.html

⇒令和4年10月5日（水）13：30～15：00（非公開）

・薬生食輸発0921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」（韓国産養殖ひらめの登録リストの変更）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000992179.pdf>

・薬生食輸発0922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（英国産はちみつのグリホサート、米国産ペパーミントのプロフェノホス及び中国産えだまめのジフェノコナゾール）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000992378.pdf>

⇒以下の畜水農産食品及びその加工品について、検査頻度が変更されています。

英国産はちみつの農薬グリホサート：通常⇒30%（強化）

米国産ペパーミントの農薬プロフェノホス：通常⇒30%（強化）

中国産えだまめの農薬ジフェノコナゾール：30%⇒通常（緩和）

<農林水産省>

・「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES. 石川」を開催！

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/220922.html>

⇒展開期間：令和4年10月1日(土曜日)～31日(月曜日)

<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
異物	9件
しらす干し：フグ混入7	
ラッキョウ：虫混入1	
冷凍食品：獣毛1	
消費／賞味期限の誤記／欠落	6件
微生物	1件
ケーキ：カビ発生1	
販売／保管温度	1件
塩ゆで枝豆：10℃以下⇒常温1	
その他	2件
釜揚げしらす：保存温度表示欠落1	
チョコケーキ：保存温度表示欠落1	

計33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
9/18-	官能／物性	異物	残農／動薬	アレルギー	栄養／機能
9/11-	官能／物性	異物	残農／動薬	栄養／機能	アレルギー

↓食物アレルギー検査のページはこちらです↓

<https://food-analab.jp/service/allergens.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

〒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/>

