

Information News 第237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10月15日～2022年10月21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食物アレルギー検査とコンサルティングについて、報告書例、実施例、技術情報を掲載しました。

↓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>

↓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>

試験分析の目的や活用例について、ご参考になれば幸いです。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。

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

<厚生労働省>

・薬生食輸発1018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」（イタリア産食品のアフラトキシン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001002254.pdf>

⇒アーモンド、乾燥いちじく及びくるみを含むイタリア産食品からアフラトキシンが検出され、当該製造者に対して検査命令となっています。

・薬生食輸発1020第1号「ナチュラルチーズに係る輸入時検査の強化について（一部改正）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001003518.pdf>

⇒イタリア産ナチュラルチーズより基準値を超えるリステリア・モノサイトゲネスが検出され、当該施設が検査強化対象施設として追加されています。

・薬生食監発1021第1号「ブラジルから輸入される牛肉等の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001004119.pdf>

・食品衛生法施行規則の一部を改正する省令案に関する御意見の募集について

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

[/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220194&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220194&Mode=0)

⇒冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であって厚生労働省令で定めるものを製造する営業については、営業許可の取得等が不要とされる食品として、以下の品目が追加される見込みです。

【従来】

玄米、精米、麦類、そばの実、コーヒー生豆、焙煎コーヒー豆、茶、焙煎麦、はちみつ、乾しいたけ、落花生(生鮮のもの及びゆでたものを除く。)、節類、削節類、焼きのり、乾燥パン粉、ゼラチン、焼ひ、顆粒状又は粉末状の食品、顆粒状又は粉末状の食品を圧縮成形した食品及び顆粒状又は粉末状の食品をカプセルに入れた食品並びにこれらの食品を混合した食品並びに食酢

【追加】

茶の代用品(乾燥品に限る。)、乾燥きのこ類、乾燥雑穀類、乾燥種実類、乾燥豆類、干しいも、乾燥海藻類、液糖、加工ごま類、乾燥くずきり、乾燥スープ類、乾燥スパイス

類、乾燥タピオカ、乾燥ハーブ類、塩、調理ルウ類及びこれらの食品を混合した食品

<農林水産省>

- ・近江日野産日野菜」（滋賀県）を地理的表示（GI）として新たに登録

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/221021.html

⇒滋賀県では近江牛、伊吹そばに次いで3品目の登録です。

- ・第13回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」受賞者の決定及び授与式の開催について

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/gaisyoku/221019.html>

<消費者庁>

- ・「令和4年度食品ロス削減推進表彰」受賞者決定

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030503/>

<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	9件
消費／賞味期限の誤記／欠落	5件
販売／保管温度	4件
するめいか：-5℃以下⇒4℃以下	
ホッケ開き等：-5℃以下⇒4℃以下	
大福：10℃以下⇒10℃以上	
鮭西京漬：4℃以下⇒非表示	
微生物	2件
ナチュラルチーズ：カビ発生	
焼きするめ：カビ発生	
異物	2件
黒豚味噌：金属タワシ片	
ちりめん：フグ混入	
品質異常	2件
アスパラチーズ巻カツ：加熱不足	
わかさぎ甘露煮：膨張	
農薬・動物用医薬品	1件
大分県産高菜：適用外農薬適用外農薬(トレボン乳剤)の使用	
その他	2件
サンドイッチ：表示欠落	
ベニズワイガニ：加熱用を生食用として販売	

計27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
10/16-	官能／物性	残農／動薬	栄養／機能	異物	アレルギー
10/ 9-	官能／物性	異物	残農／動薬	アレルギー	栄養／機能
10/ 2-	アレルギー	官能／物性	異物	残農／動薬	コンサル

↓栄養成分／機能性成分のページはこちらです↓

<https://food-analab.jp/service/nutrition.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
[URL:https://food-analab.jp/](https://food-analab.jp/)

