

## Information News 第238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22日~2022年10月28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>

・食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質のこれからを考える」を  
開催します

[https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865\\_00032.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865_00032.html)

⇒東京：11月28日（月）、大阪：12月14日（水）

・薬生食輸発1026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  
（中国産菜の花のクロルピリホス、タイ産赤とうがらしのトリアゾホス及びインド産発酵  
茶のエチオン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001005689.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。

中国産菜の花の農薬クロルピリホス：30%⇒通常(緩和)

タイ産赤とうがらしの農薬トリアゾホス：30%⇒通常(緩和)

インド産発酵茶の農薬エチオン：30%⇒通常(緩和)

・薬生食監発1024第3号「フランスから輸入される牛肉等の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001004512.pdf>

・薬生食監発1024第4号「フランスから輸入されるめん羊肉等の取扱いについて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001004513.pdf>

・生食発1026第2号「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令、食品、添加物等の規  
格基準の一部を改正する件及び食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なう  
おそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する  
件について」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001005691.pdf>

⇒人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物  
質として、L-酒石酸カルシウムが追加されました。

・事務連絡「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続きを経た旨の公表に  
ついて」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001005952.pdf>

・「食薬区分における成分本質（原材料）の取扱いの例示リスト」の一部改正に関する意見募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220198&Mode=0>

<農林水産省>

・「食品表示ミス防止・食品トレーサビリティ推進に関するセミナー」の開催について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/221024.html>

⇒農産物・農産加工品編、畜産物・畜産加工品編の2部に分けて、全国5カ所で開催されます。

・野菜の生育状況及び価格見通し（令和4年11月）について

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/engei/221028.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、**ダイコンが安め**で、**ニンジンが高め**でそれぞれ推移する見込みです。

・11月は「和ごはん月間」、もっと気軽に和食を楽しもう！

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/221028.html>

⇒《和食の日（11月24日）》「いい（11）に（2）ほんしょ（4）く」と読む語呂合わせから、一般社団法人和食文化国民会議が制定。

・11月から始動。毎月3日から7日は「さかなの日」。さかなを食べよう！

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kakou/221028.html>

⇒我が国の水産物の消費量が長期的に減少している中、水産物の消費拡大を官民協働で推進するため、水産庁は「さかな×サステナ」をコンセプトに、毎月3日から7日までを「さかなの日」に制定しました。

<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	19件
消費／賞味期限の誤記／欠落	7件
添加物	6件
スナック菓子：Tert-ブチルヒドロキノン5	
エリンギ缶詰：二酸化硫黄1	
販売／保管温度	5件
春巻き：-5℃以下⇒4℃以下	
とろさば：-18℃以下⇒10℃以下	
畜肉加工品：-18℃以下⇒冷蔵	
カットサラダ：10℃以下⇒常温	
ドレッシング：10℃以下⇒常温	
微生物	3件
粉チーズ：カビ発生	
干し芋：カビ発生	
品質異常	1件
鶏ごぼう：加熱不足	
その他	1件
水産加工品：表示欠落	

計42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
10/23-	官能／物性	<b>アレルギー</b>	異物	栄養／機能	残農／動薬
10/16-	官能／物性	残農／動薬	栄養／機能	異物	<b>アレルギー</b>
10/ 9-	官能／物性	異物	残農／動薬	<b>アレルギー</b>	栄養／機能

↓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](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](tel:043-237-5676) [FAX:043-237-2912](tel:043-237-2912)  
[URL:https://food-analab.jp/](https://food-analab.jp/)

