

2023年1月23日

Information News 第249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。

2023年1月14日～2023年1月20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★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

現在、「はじめてのお客様限定！食物アレルギー検査特別価格キャンペーン」を実施中。詳しくは下記URLから。

<https://food-analab.jp/news/dbpdf/327094427535b30.pdf>

★★

<厚生労働省>

・薬生食輸発0120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（タイ産ニオイタコノキのピリダベン及びヘキサコナゾール）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001041045.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。

タイ産ニオイタコノキのピリダベン及びヘキサコナゾール：通常⇒30%（強化）

・生食発0119第2号「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001041334.pdf>

⇒冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した際、耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌（ボツリヌス菌など）が増殖するおそれのないことが明らかな食品で、密封包装食品製造業の許可を要しない食品の種類として、以下の食品が追加されました。

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、調味ルウ類及びこれらの食品を混合した食品

・「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬（イソピラザム等7品目）の残留基準の改正）に関する御意見の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=495220323&Mode=0>

⇒以下の農薬について、残留基準が変更される見込みです。

以下の農薬の残留基準を改正する（詳細は別紙参照）。

(1)農薬イソピラザム (2)農薬ソキサミド (3)農薬トリネキサパックスエチル (4)農薬ピラジフルミド (5)農薬ピリダリル (6)農薬フルジオキシニル (7)農薬フルトリアホール

・「令和5年度輸入食品監視指導計画（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=PCMMSTDDETAIL&id=495220313&Mode=0>

<農林水産省>

・子どもにお茶の魅力を伝える「茶育」の新プロジェクト始動！

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/tokusan/230116.html>

⇒プロジェクトに参画する茶業関係者を募集します。

第1回募集：令和5年1月16日（月曜日）から2月28日（火曜日）まで

・台湾向け日本産加熱処理豚肉の輸出施設の認定について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230118.html>

・小学生向けに学習コンテンツを公開！

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kantai/230119.html>

⇒次世代を担う子どもたちへ農業や農村の有する魅力を楽しく分かりやすく伝えるため、学習マンガや動画等の教材を制作しました。

・国産農林水産物・食品の競争力強化に！～JASの制定・国際標準化に取り組むテーマを募集します～

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/230120.html>

⇒募集期間：令和5年1月20日(金曜日)～2月28日(火曜日)

・食育推進フォーラム 2023を開催します！

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/230120.html>

⇒開催日時：令和5年2月20日（月曜日）14：00～16：00

・農林水産業・食品産業 作業安全推進Weekの開催について

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/230120.html>

⇒2月16日(木曜日) 14時00分～16時00分：食品産業分野「食品産業作業安全推進ウェビナー」

特設サイト <https://chusanren.tokyo/anzen-week>

<厚生労働省 食品衛生申請等システム掲載の回収情報>

消費／賞味期限の誤記／欠落	13件
アレルギー	7件
品質異常	2件
焼き菓子：異臭	
ヨーグルト：粘性低下	
販売／保管温度	1件
えび： - 18℃以下⇒表示なし	
異物	1件
牛豚ミンチ：青色ビニール片	
添加物	1件
かんぴょう：二酸化硫黄	
その他	1件
えび：加熱用を生食用と誤表示	

計26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
1/ 8-	官能／物性	残農／動薬	異物	栄養／機能	アレルギー
1/ 1-	異物	官能／物性	栄養／機能	アレルギー	コンサル
12/25-	栄養／機能	アレルギー	官能／物性	異物	残農／動薬

↓官能評価／物性評価の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](tel:043-237-5676) FAX:043-237-2912
[URL:https://food-analab.jp/](https://food-analab.jp/)

