

Information News 第280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8月19日～2023年8月25日の期間に、関係省庁から発表された食品に関連する情報をWebサイトより抜粋し、お届け致します。日々の活動のお気付きになれば幸いです。

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★★

官能評価（1基準ABC評価）の受託を開始いたしました

弊社ではこの度、官能評価（1基準ABC評価）の受託を開始いたしました。

製品特徴やコンセプト等から、評価したい一つの基準を決め、有資格者5名以上、3段階（ABC）で比較品との優劣の評価や、好ましさの評価を実施致します。

また、評価者のコメントもご報告いたします。既存メニューの官能評価と比べ、短納期での実施が可能です。

試験品3検体から承ります。詳細はお問合せください。

★★分析テクノからのお知らせ★★

<厚生労働省>

・薬生食輸発 0825 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」（タイ産生鮮おくら及び生鮮マンゴーの検査命令免除対象輸出者の削除）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001138736.pdf>

・薬生食輸発 0823 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」（ベトナム産ドリアンのプロシミドン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001137703.pdf>

・薬生食輸発 0823 第2号「令和5年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について（ベトナム産ドリアンのプロシミドン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001137704.pdf>

・薬生食輸発 0822 第1号「令和5年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について（米国産りんごジュース及び原料用りんご果汁のパツリン）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001136819.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。

ベトナム産ドリアンのプロシミドン：検査命令⇒30%（緩和）

米国産りんごジュース及び原料用りんご果汁のパツリン：30%⇒通常（緩和）

・薬生食輸発 0822 第2号「放射線照射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/11135200/001136937.pdf>

⇒中国産乾燥月桂樹の葉に放射線照射が行われていることが検知されています。

・薬生食基発 0823 第3号「指定成分等含有食品に関する留意事項について」の一部改正について」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001138461.pdf>

<農林水産省>

・フードテック官民協議会ビジネスコンテストのエントリー受付を開始します！

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kikaku/230821.html>

⇒申込締切：令和5年10月15日（日曜日）24時00分まで

・「第1回 食品産業の持続的な発展に向けた検討会」の開催

https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kikaku/230824_12.html

⇒日時：令和5年8月31日（木曜日）15時から17時まで

・「第1回 適正な価格形成に関する協議会」の開催

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kikaku/230824.html>

⇒日時：令和5年8月29日（火曜日）15時から17時まで

・ALPS 処理水の処分に伴う経営・輸出等の対策に関する特別相談窓口の設置及びアドバイザーの派遣を行います

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/230824.html

<厚生労働省 食品衛生申請等システム掲載の回収情報>

https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/IO_S020501.do?Action=a_seaAction

【食品衛生法違反（おそれ含む）】

販売／保管温度	8件
煮物：要冷蔵⇒非冷蔵で販売	
漬物など：10℃以下⇒19℃で販売	
発酵乳製品：10℃以下⇒常温販売	
チーズ：10℃以下⇒常温販売	
わらび餅：10℃以下⇒常温販売	
たい焼き：10℃以下⇒常温販売	
塩さば：4℃以下⇒15～19℃で販売	
どらやき：要冷蔵⇒非冷蔵で販売	
微生物	5件
馬刺し：腸管出血性大腸菌 0157 汚染	
ホールカーネルコーン：リステリア菌汚染	
たまごパン：カビ発生	
干しブドウ：カビ発生	
パウンドケーキ：カビ発生	
包材	3件
みそ：ピンホール発生	
果汁飲料：キャップ巻締不足	
どらやき：シール不良	
品質異常	1件
ピザソース：膨張	
異物	1件
小あじ：フグ混入	
その他	2件
ハンバーグ：賞味期限切れ販売	
うどん：無許可製造	
計	20件

【食品表示法違反（おそれ含む）】

アレルギー	18件
消費／賞味期限の誤記・欠落	6件
その他	1件
わらび餅：他商品の表示ラベル添付	
計	25件

★★弊社HPの分析項目アクセスランキング★★

期間	1位	2位	3位	4位	5位
8/13-	官能／物性	異物	農薬／動薬	栄養／機能	汚染／有害
8/6-	官能／物性	異物	栄養／機能	農薬／動薬	DNA分析
7/30--	官能／物性	栄養／機能	アレルギー	異物	農薬／動薬

↓食品汚染物質・有害物質ページはこちらです↓

https://food-analab.jp/service/food_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

Mail: info2-hts@housefoods.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/>
