

## Information News 第335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。

2024年9月21日～2024年9月27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★★

弊社では、ハウス食品のモノづくりを通じて培った食品安全、生産性向上に関するセミナー開催を受託しております。以下はテーマの一例です。

- ◆ 生産者／店舗従業員の衛生管理基礎研修
- ◆ 現場が楽になる生産管理
- ◆ 製造委託先監査のポイント
- ◆ 食品混入異物の事例及び分析方法

開催に関する内容、時間などをご相談に応じます。組織の従事者様に対して、豊かな学びの機会をご提供致します。

詳細は、お気軽にお問い合わせください。

### ★★分析テクノからのお知らせ★★

#### <厚生労働省>

- 健生食輸発 0924 第1号「令和6年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について（中国産やまもの4-クロロフェノキシ酢酸及びジフェノコナゾール、オーストラリア産りんごジュース及び原料用りんご果汁のパツリン、ネパール産そばのアフラトキシン、メキシコ産アボカドのボスカリド並びにコロンビア産コーヒー豆の2, 4-ジクロロフェノキシ酢酸）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001307502.pdf>
- 健生食輸発 0925 第1号「令和6年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について（インドネシア産コーヒー豆のイソプロカルブ）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001308154.pdf>  
⇒以下の畜水農産加工品で検査頻度が変更となっています。  
中国産やまもの4-クロロフェノキシ酢酸：30%⇒通常（緩和）  
オーストラリア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）  
中国産やまものジフェノコナゾール：30%⇒通常（緩和）  
ネパール産そばのアフラトキシン：30%⇒通常（緩和）  
メキシコ産アボカドのボスカリド：30%⇒通常（緩和）  
コロンビア産コーヒー豆の2, 4-ジクロロフェノキシ酢酸：30%⇒通常（緩和）  
**インドネシア産コーヒー豆のイソプロカルブ：通常⇒30%（強化）**
- 事務連絡「食品、添加物等の規格基準の一部改正について」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001309794.pdf>
- 事務連絡「食品、添加物等の規格基準別表第1第1表に規定する基材を構成するモノマー等について」の一部改正について」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001309804.pdf>
- 事務連絡「食品、添加物等の規格基準別表第1第2表の特記事項欄において特段の定めがある場合等について」の一部改正について」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001309803.pdf>

#### <農林水産省>

- 台湾による日本産食品の輸入規制が緩和されました  
[https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu\\_kokusai/kisei/240925.html](https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kisei/240925.html)

⇒これまで輸入停止となっていた5県（福島県、茨城県、栃木県、群馬県及び千葉県）の野生鳥獣肉、きのこ類、コシアブラについて、放射性物質検査報告書及び産地証明書の添付を条件に輸入停止が解除されました。また、5県以外の放射性物質検査報告書の添付義務が撤廃されました。

- 10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」！

[https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240927\\_2.html](https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240927_2.html)

- 野菜の生育状況及び価格見通し（令和6年10月）について

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/engei/240927.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、**ハクサイ、ホウレンソウ、レタス、キュウリ、ナス、トマト、ピーマン、ブロッコリー**が高めで、**サトイモ**が安めでそれぞれ推移する見通しです。

<消費者庁>

- 「令和6年度食品ロス削減推進表彰」受賞者決定

[https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_202400927\\_0002.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_education_cms201_202400927_0002.pdf)

<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](https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/IO_S020501.do?Action=a_seaAction)

**【食品衛生法違反（おそれ含む）】**

<b>異物</b>	6件
かりんとう等：原料の黒ゴマに虫つぶり付着5	
アイスクリーム：器具拭き上げ用のキッチンペーパー	
<b>微生物</b>	5件
食用油脂：カビ発生	
ドーナツ：カビ発生	
こんにやく：カビ発生	
ココナッツブラウニー：カビ発生	
カステラ：カビ発生	
<b>販売・保管温度</b>	3件
ハム・ソーセージ類：10℃以下⇒12～21℃で販売	
信州おやき：冷蔵⇒常温で販売	
めんつゆ：冷蔵⇒常温で販売	
<b>品質異常</b>	3件
カステラ：膨張	
ミルククッキー：異臭	
チキンカツ弁当：鶏肉が加熱不足	
<b>その他</b>	1件
むきエビ：加熱用を生食用として販売	
<b>計</b>	<b>18件</b>

**【食品表示法違反（おそれ含む）】**

<b>アレルギー</b>	13件
消費／賞味期限の誤記・欠落	6件
<b>その他</b>	1件
生ハム：冷蔵保存品を冷凍保存品として表示	
<b>計</b>	<b>20件</b>

★★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
9/22-	異物	栄養／機能	農薬／動薬	官能／物性	アレルギー
9/15-	栄養／機能	官能／物性	異物	アレルギー	農薬／動薬
9/8-	アレルギー	官能／物性	栄養／機能	農薬／動薬	異物

↓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/>

---