

Information News 第320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6月1日～2024年6月7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★★

弊社ではこの度、

- 微生物検査（耐熱性測定）
- 食品汚染物質・有害物質（PFAS）
- 栄養成分/機能性成分（ルテイン）
- 混入時期推定新メニュー「豆腐浸透程度測定（毛髪）」「ヨーグルト浸透程度測定（毛髪）」

の受託を開始いたしました。
詳細は弊社HPにて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>

- 輸入食品に対する検査命令の実施（インド産カレーリーフ、その加工品）
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40541.html
- 健生食輸発 0605 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」（インド産カレーリーフのプロフェノホス）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001260868.pdf>
⇒インド産カレーリーフでプロフェノホスが検出され、検査命令となっています。
- 健生食輸発 0605 第4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」（中国産食品のアフラトキシン）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001260969.pdf>
⇒ハスの種子を含む中国産食品からアフラトキシンが検出され、検査命令となっています。
- 健生食輸発 0604 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（韓国産りんごジュース及び原料用りんご果汁のパツリン並びに養殖ひらめのベンジルペニシリン、ベトナム産ツボクサのトルフェンピラド、中国産赤とうがらしのプロピコナゾール並びにホンジュラス産メロンのアゾキシストロビン及びジフェノコナゾール）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001260362.pdf>
- 健生食輸発 0605 第2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（インド産カレーリーフのフェントエート及びプロフェノホス並びに韓国産養殖ひらめのベンジルペニシリン）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001260883.pdf>
⇒以下の畜水農産物で検査頻度が変更となっています。
韓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）
ベトナム産ツボクサのトルフェンピラド：30%⇒通常（緩和）
韓国産養殖ひらめのベンジルペニシリン：30%⇒通常（緩和）
中国産赤とうがらしのプロピコナゾール：30%⇒通常（緩和）
ホンジュラス産メロンのアゾキシストロビン及びジフェノコナゾール：30%⇒通常（緩和）
インド産カレーリーフのフェントエート：通常⇒30%（強化）
インド産カレーリーフのプロフェノホス：30%⇒検査命令（強化）
韓国産養殖ひらめのベンジルペニシリン：30%⇒通常（緩和）
- オーストラリア産ワニ肉の取扱いについて
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001261853.pdf>
⇒オーストラリア産ワニ肉について、金属片が混入していたとして自主回収が行われているとの情報があります。

<農林水産省>

- 食育を推進する優れた取組を募集します！～「第9回 食育活動表彰」候補の募集開始について～
<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/240604.html>
⇒募集締切：令和6年8月30日（金曜日）必着
- 「農林水産研究イノベーション戦略2024」の策定について
<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/240604.html>
- Web マガジン「aff（あふ）」の誌面をリニューアル！
<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/koho/240605.html>

<消費者庁>

- 「食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量」の概要図を公表しました。
<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/koho/240605.html>
⇒国民一人当たりの食品ロスによる経済損失は94円/日/人
食品ロスを6%減らすとエアコン設定温度を27℃から28℃に変更と同等のCO2削減効果があるそうです。

<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）】

異物	3件
ジン：虫	
水産加工食品：釣り針	
豆腐：虫のようなもの	
微生物	3件
抹茶黒棒：カビ発生	
ブラウニー：カビ発生	
フィナンシェ：カビ発生	
品質異常	1件
カステラ：粘り気発生	
包材	1件
菓子類：シール不良	
計	8件

【食品表示法違反（おそれ含む）】

消費/賞味期限の誤記・欠落	12件
アレルギー	10件
計	22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
6/1-	官能/物性	アレルギー	栄養/機能	農薬/動薬	異物
5/25-	アレルギー	農薬/動薬	官能/物性	異物	コンサルティング
5/18-	官能/物性	アレルギー	異物	栄養/機能	農薬/動薬

↓食物アレルギー検査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
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/>
