

Information News 第321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8日～2024年6月21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>

- 健生食輸発 0611 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」（イラン産食品のアフラトキシン）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001262988.pdf>
⇒乾燥いちじく及び乾燥りんごを含むイラン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 0611 第3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」（中国産食品のサイクラミン酸に係る検査命令対象製造者の追加）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001262989.pdf>
⇒既に検査命令となっている中国産食品のサイクラミン酸について、新たな製造業者が追加されています。
- 健生食輸発 0613 第2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」（タイ産生鮮マンゴーの検査命令免除対象輸出者の変更）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001263817.pdf>
- 健生食輸発 0618 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」（ブルキナファソ産ごまの種子のアフラトキシン）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001265349.pdf>
ブルキナファソ産ごまの種子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 0611 第4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（米国産ひよこ豆のピペロニルブトキシド、アルゼンチン産いんげん豆のアフラトキシン、フィリピン産バナナのオキシテトラサイクリン並びにベトナム産シソクサのイソプロチオラン及びビルフェヌロン）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001262952.pdf>
- 健生食輸発 0613 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（オランダ産いちごのブピリメート並びにガーナ産カカオ豆のデルタメトリン及びトラロメトリン）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001263730.pdf>
⇒以下の畜水農産加工品で検査頻度が変更されています。
米国産ひよこ豆のピペロニルブトキシド：30%⇒通常（緩和）
アルゼンチン産いんげん豆のアフラトキシン：30%⇒通常（緩和）
フィリピン産バナナのオキシテトラサイクリン：30%⇒通常（緩和）
ベトナム産シソクサのイソプロチオラン及びビルフェヌロン：30%⇒通常（緩和）
オランダ産いちごのブピリメート：通常⇒30%（強化）
ガーナ産カカオ豆のデルタメトリン及びトラロメトリン：通常⇒30%（強化）

- 厚生食監発 0618 第 3 号「乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（一部改正）」
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001265403.pdf>

<農林水産省>

- 菓子類及び調理食品の不適合表示に対する措置について
<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240611.html>
- 環境負荷低減の取組の「見える化」ラベルの愛称が決定！
https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/240614.html
⇒ラベルの愛称が「みえるらべる」に決定しました。
- 令和 4 年度の事業系食品ロス量が削減目標を達成！
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240621.html>
⇒令和 4 年度の事業計食品ロス量は 236 万トン（推計値）で、2030 年度までに 2000 年度比で半減（547 万トン→273 万トン）するという事業系食品ロス削減目標を達成しました。

	令和 3 年度	令和 4 年度	前年との比較
食品ロス量	523 万トン	472 万トン	▲51 万トン、▲9.8%
うち事業系食品ロス量	279 万トン	236 万トン	▲43 万トン、▲15.4%
うち家庭系食品ロス量	244 万トン	236 万トン	▲8 万トン、▲3.3%

<消費者庁>

- 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬等（イソピラザム等 12 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=PCMMSTDETAIL&id=235110002&Mode=0>
⇒以下の農薬等の残留基準が改正される見込みです。
(1)農薬イソピラザム(2)農薬及び動物用医薬品テフルベンズロン(3)飼料添加物 3-ニトロオキシプロパノール(4)動物用医薬品フェノキシエタノール(5)農薬フルオキサストロビン(6)農薬プロチオホス(7)農薬フロニカミド(8)農薬及び動物用医薬品プロフラニリド(9)農薬ヘキサコナゾール(10)農薬ベンチアバリカルブイソプロピル(11)農薬ポリオキシシンD亜鉛塩(12)農薬メタフルミゾン

<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）】

微生物	6 件
リンゴジュース：カビ発生	
ハンバーグ：カビ発生	
どらやき：カビ発生	
ゼリー：カビ・酵母発生	
みぞれあん：乳酸菌による汚染	
いか照り焼き：大腸菌陽性	
品質異常	5 件
あんず菓子：膨張	
いなり寿司：膨張	
めんつゆ：殺菌不良	
生パン粉：異臭	
和生菓子：サンプル品販売	
販売・保管温度	3 件
ソーセージ：10℃以下⇒11～19℃で販売	
ヨーグルト：保管温度不備	
ワサビ粉：10℃以下⇒常温で販売	
異物	2 件
チキンカツ：ビニール片	
豚肉切り落とし：白い布	
添加物	2 件
乳化剤：ポリエチレングリコール脂肪酸エステル)の含有	
クラッカー：TBHQ 含有	
農薬・動物用医薬品	2 件
メキシコ産アボカド：ボスカリド基準値超過	
オランダ産イチゴ：農薬（項目不明）一律基準超過	

包材	1 件
干し芋：シール不良	
その他	5 件
ホタテガイ：麻痺性貝毒検出 2	
洋菓子：消費期限切れ品販売	
ようかん：無許可施設で加工販売	
めん類：無許可施設で加工	
計	26 件

【食品表示法違反（おそれ含む）】	
アレルギー	32 件
消費／賞味期限の誤記・欠落	17 件
その他	4 件
酢漬け：別商品のラベルを誤添付	
パン類：添加物（カロテン）表示欠落	
菓子パン：1 個⇒50 個と誤表示	
冷凍サケ切り身：マイナス 5℃保管⇒4℃保管と誤表示	
計	53 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
6/16-	官能／物性	異物	アレルギー	農薬／動薬	栄養／機能
6/9-	官能／物性	異物	アレルギー	農薬／動薬	栄養／機能
6/2-	官能／物性	アレルギー	栄養／機能	農薬／動薬	異物

↓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/