

## Information News 第325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7月13日～2024年7月19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>

- 「第1回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会（ハイブリッド会議）」を開催します（開催案内）  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_41404.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41404.html)  
⇒日時：令和6年7月26日（金）10：00～12：00
- 健生食輸発0716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（ばれいしょ及びその加工品のF10及びJ3）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001275651.pdf>
- 健生食輸発0717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（オーストラリア産トリュフのヘプタクロル及びベトナム産パッションフルーツのシペルメトリン）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001276369.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。  
オーストラリア産トリュフのヘプタクロル：通常⇒30%（強化）  
ベトナム産パッションフルーツのシペルメトリン：30%⇒通常（緩和）
- 健生食監発0716第2号「安全性未審査の組換えDNA技術応用食品の検査方法の一部改正について」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001275669.pdf>  
⇒遺伝子組換えばれいしょ（F10、J3）について、検査方法が見直されました。
- 健生食輸発0719第1号「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/11135200/001277532.pdf>
- 健生食輸発0719第2号「チェコ共和国産酒精飲料の取扱いについて」  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001277533.pdf>

### <農林水産省>

- 野菜摂取量の見える化の取組について  
<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/ryutu/240719.html>  
⇒8月31日は「野菜の日」です。

### <消費者庁>

- 「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正について(案)に関する意見募集について  
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038767/>

<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>農薬・動物用医薬</b>	<b>3 件</b>
北海道産ダイコン：ホスチアゼート基準値超過	
福岡県産オクラ：プロフラニリド基準値超過	
北海道産イチゴ：テブコナゾール基準値超過	
<b>微生物</b>	<b>2 件</b>
ドーナツ：カビ発生	
餃子：カビ発生	
<b>品質異常</b>	<b>2 件</b>
焼きそば：麺がふやけている	
パウンドケーキ：膨張	
<b>異物</b>	<b>1 件</b>
ラクトアイス：製造工程のパッキン	
<b>その他</b>	<b>3 件</b>
おだまき：消費期限切れ品販売	
ドーナツ：消費期限切れ品販売	
牛肉：賞味期限切れ原料使用	
<b>計</b>	<b>11 件</b>

**【食品表示法違反（おそれ含む）】**

<b>アレルギー</b>	<b>10 件</b>
消費／賞味期限の誤記・欠落	<b>5 件</b>
<b>その他</b>	<b>3 件</b>
うなぎ蒲焼：保管条件を - 5℃以下⇒4℃以下と誤表示	
さくらます：加熱用⇒生食用と誤表示	
その他の果実加工品：表示貼付漏れ	
<b>計</b>	<b>18 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
7/14-	栄養／機能	官能／物性	<b>アレルギー</b>	異物	農薬／動薬
7/7-	<b>アレルギー</b>	官能／物性	栄養／機能	農薬／動薬	異物
6/30-	<b>アレルギー</b>	異物	官能／物性	農薬／動薬	栄養／機能

↓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/