

## Information News 第330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8月17日～2024年8月23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（チリ産ブルーベリー、その加工品）  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_42776.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42776.html)
- 健生食輸発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」（チリ産ブルーベリーのテブコナゾール）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001293584.pdf>  
⇒チリ産ブルーベリーよりテブコナゾールが検出され、検査命令となっています。
- 健生食輸発0822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（タイ産アカシアのインドキサカルブ、中国産ねぎのチアメトキサム、ベトナム産きだちとうがらしのエトキサゾール及びミャンマー産赤とうがらしのトリアゾホス）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001292636.pdf>
- 健生食輸発0823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（チリ産ブルーベリーのテブコナゾール）  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001293613.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。  
カシアのインドキサカルブ：通常⇒30%（強化）  
中国産ねぎのチアメトキサム：通常⇒30%（強化）  
ベトナム産きだちとうがらしのエトキサゾール：通常⇒30%（強化）  
ミャンマー産赤とうがらしのトリアゾホス：通常⇒30%（強化）  
チリ産ブルーベリーのテブコナゾール：30%⇒検査命令（強化）

#### <農林水産省>

- 加工食品のカーボンフットプリント（CFP）の算定ガイド案と実証結果について  
[https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b\\_kankyo/240823.html](https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/240823.html)

#### <消費者庁>

- 令和6年度食品ロス削減月間ポスターを公表しました。  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/ambassador](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/ambassador)
- 第4回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の開催について  
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039017/>  
⇒日時：令和6年8月28日（水）14:00～16:00

<b>【食品衛生法違反（おそれ含む）】</b>	
<b>微生物</b>	<b>7件</b>
アイスクリーム：大腸菌群陽性（回収命令）	
アイスマルク：細菌数基準値超過	
ケーキ：カビ発生	
寒天ゼリー：細菌数基準値超過	
どら焼き：黄色ブドウ球菌検出	
半生菓子：カビ発生	
ヨーグルトドリンク：カビ発生	
<b>品質異常</b>	<b>4件</b>
昆布佃煮：膨張	
豆乳：凝固・分離・酸味発生	
海苔：異臭2	
<b>異物</b>	<b>3件</b>
ベーカリー類：金属（製造工程の一部）	
牛肉：吸水紙	
水産物佃煮：硬質異物（詳細不明）	
<b>包材</b>	<b>1件</b>
バウムクーヘン：ピンホール	
<b>その他</b>	<b>2件</b>
乳飲料：要冷蔵⇒常温で販売	
煮魚：未加熱で販売	
<b>計</b>	<b>17件</b>

<b>【食品表示法違反（おそれ含む）】</b>	
<b>アレルギー</b>	<b>9件</b>
消費/賞味期限の誤記・欠落	<b>8件</b>
<b>計</b>	<b>17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
8/18-	官能/物性	異物	農薬/動薬	栄養/機能	コンサルティング
8/11-	栄養/機能	官能/物性	異物	アレルギー	農薬/動薬
8/4-	官能/物性	アレルギー	農薬/動薬	異物	栄養/機能

↓コンサルティングのページはこちらです↓  
<https://food-analab.jp/service/consulting.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/