

Information News 第340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11月2日～2024年11月8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 1108 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（韓国産赤とうがらしのプロピコナゾール、中国産にんじんのフルシラゾール及びベトナム産バナナのイミダクロプリド）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001329523.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。
韓国産赤とうがらしのプロピコナゾール：30%⇒通常（緩和）
中国産にんじんのフルシラゾール：30%⇒通常（緩和）
ベトナム産バナナのイミダクロプリド：30%⇒通常（緩和）
- 事務連絡「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」
<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001327466.pdf>

<農林水産省>

- 世界の超長期食料需給予測に関する国際シンポジウムの開催について
<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/241105.html>
⇒開催日時：令和6年12月5日（木曜日）13時10分から16時45分
開催場所：東京大学弥生講堂

<消費者庁>

<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/I0_S020501.do?Action=a_seaAction

【食品衛生法違反（おそれ含む）】

微生物	1件
ほたて加工品：一般生菌数基準値超過	
異物	1件
しらす干し：フグ稚魚	
販売保管温度	1件
その他の食料品：要冷蔵⇒非冷蔵で販売	

その他 2件
フライパン：ひいた油が変色
あじみりん干し：ヒスタミン検出

計 5件

【食品表示法違反（おそれ含む）】

アレルギー 11件
消費／賞味期限の誤記・欠落 4件
その他 2件
いくら醤油漬け：マイナス 18℃⇒10℃以下と誤表記
調理冷凍食品：表示なし

計 17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
11/3-	官能／物性	栄養／機能	異物	農薬／動薬	アレルギー
10/27-	栄養／機能	官能／物性	異物	アレルギー	農薬／動薬
10/20-	官能／物性	アレルギー	異物	栄養／機能	農薬／動薬

↓官能評価／物性評価のページはこちらです↓

<https://food-analab.jp/service/flavor.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/