

Information News 第349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。

2025年1月11日～2025年1月17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 0116 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」（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/11135200/001376508.pdf>

<農林水産省>

- 食品関連企業の海外展開に関するセミナーを開催します！
https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai_chiiki/250117.html
⇒【日時】令和7年2月18日（火曜日）14時00分から16時00分まで

<消費者庁>

- **食用赤色3号のQ&A**
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/qa_erythrosine
⇒2025年1月15日に米国FDAより、食品添加物「食用赤色3号」の食品への使用許可を取り消す旨の決定が行われたことが公表されたことを受けて、日本国内での対応についてQ&A形式でまとめられています。
- 第7回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議の開催について
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040720/>
⇒日時：令和7年1月21日（火）10:00～12:00
- 第8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/040664/>
⇒日時：令和7年1月21日（火）10:00～12:00

<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
レトルト中華丼：パッキンの一部	
アイスクリーム：充填機の樹脂の一部	
牛すじ：金属片	
微生物	2件
いかメンチ：カビ発生	
干し芋：カビ発生	
品質異常	1件
鶏のから揚げ弁当：加熱不足	
その他	1件
レトルト米飯：消費期限切れ品販売	
	計 7件
【食品表示法違反（おそれ含む）】	
アレルギー	7件
消費／賞味期限の誤記・欠落	9件
	計 16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
1/5-	官能／物性	アレルギー	栄養／機能	異物	農薬／動薬
12/22-	官能／物性	異物	農薬／動薬	アレルギー	栄養／機能

↓官能評価・物性評価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/