

OMIC Food Safety Newsletter No. 492 November 15, 2019

日本の食品安全情報をタイムリーに日本語とタイ語で解説するニュースレターです。

★ 今週のトピックス（日本の厚生労働省からの情報）

1. モニタリング検査の追加（違反による強化または検査命令解除による引下げ：検査頻度 30%）
(2019年10月下旬～11月上旬)

通知	対象食品 (含加工食品)	検査項目	区分	備考、参照 URL
10/28	ナイジェリア産 ごまの種子	アフラトキシン	引下げ	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000561115.pdf (基準値 10µg/kg - ppb)
11/1	ベトナム産 青/赤とうがらし	プロピコナゾール	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000563111.pdf (基準値 0.01mg/kg - ppm)
11/1	中国産ねぎ	ピリプロキシフェン	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000563111.pdf (基準値 0.01mg/kg - ppm)

★ 食品衛生法の一部を改正する法律

平成30年6月13日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布されています。

【改正の背景】

- 前回の食品衛生法の改正から約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった食や食品を取り巻く環境が変化。
- 都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題。
- 2020年オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際基準との整合的な食品衛生管理が求められる。

その中で輸入食品の安全性確保に対し、具体的に下記のような改正がなされています。

【HACCPに基づく衛生管理の確認】

(現行) HACCPに基づく衛生管理の確認は行っていない。	→	(改正後) 日本国内で HACCP に基づく衛生管理が求められるもの（食肉、食鳥肉等を想定）について、輸入食品についても HACCP に基づく衛生管理を輸入要件とする。（省令で規定）
----------------------------------	---	--

【衛生証明書の添付義務①（健康な獣畜由来であることの確認）】

(現行) 肉、臓器、食肉製品について、衛生証明書の添付が義務付けられている。	→	(改正後) これまでの対象食品に加え、食中毒リスクを有する微生物が含まれるものがあるため、特に適切なリスク管理が求められる乳及び乳製品も対象とする。（法律で規定）
---	---	--

【衛生証明書の添付義務②（生産地における衛生管理状況等の確認）】

(現行) 通知にてフグ、生食用カキについて、衛生証明書の添付が義務付けられている。（通知）	→	(改正後) 省令にてフグ、生食用カキについて衛生証明書の添付が義務付けられる。
--	---	--

詳細については、厚生労働省ホームページをご参照ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

※次号のOMIC Food Safety Newsletter No. 493の発行は、11月29日とさせていただきます。