

## OMIC Food Safety Newsletter No. 510 August 7, 2020

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%)  
(2020年7月下旬)

通知	対象食品 (含加工食品)	検査項目	区分	備考、参照 URL
7/27	中国産小豆	アセトクロール	強化	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000652292.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000652292.pdf</a> (基準値 0.01 mg/kg - ppm)

2. タイ産品の輸入違反事例 (2020年7月下旬)

日付	品名	違反内容	基準	検査の種類
7/22	無加熱摂取冷凍食品 : えび類	成分規格不適合 (大腸菌群 陽性)	陰性	モニタリング検査
7/22	無加熱摂取冷凍食品 : えび類	成分規格不適合 (大腸菌群 陽性)	陰性	自主検査

### ★ RASFF マンスリーレポート

- EUにおけるタイ産食品の違反情報 (2020年7月中旬~下旬)

日付	届出国	届出理由	通知タイプ
7/15	ドイツ	冷凍鶏むね肉より Salmonella enterica ser. Oslo の検出	Information for attention
7/17	オーストリア	米油よりグリシジルエステル類(2799 µg/kg)の検出	Alert
7/22	スペイン	冷凍すしの温度管理不備	Border rejection

### ★ FDA はよりスマートな食品安全新時代の計画詳細を発表

2020年7月13日、米国食品医薬品局(FDA)は「よりスマートな食品安全の新時代(New Era of Smarter Food Safety)」の計画詳細を発表しました。FDAは其中でトレーサビリティの向上、予測分析の改善、発生へのより迅速な対応、新しいビジネスモデルへの対応、食品の汚染の削減、より強力な食品安全文化の発展の促進のための達成可能な目標を示しており、食品安全へのより近代的なアプローチを作成するというコミットメントに基づいて、政府、業界、公衆衛生の擁護者間のパートナーシップを概説しています。公表された計画では、具体的には次のような4つのコアエレメントを提示しています。

- 1) 技術が可能にするトレーサビリティ: トレーサビリティの強化を目的とした、対象範囲の拡大や手続きの標準化、生産者や業界への技術導入の推進、デジタル技術の活用など。
- 2) 予防のためのよりスマートなツールとアプローチとアウトブレイク対応: ビッグデータを利用したアウトブレイクの根本原因解析や予測解析の強化、国内の関係者(連邦政府と州、官民など)との相互信頼の構築や情報・データの共有、オンライン技術を利用した査察やトレーニング、リコールの実施や通知方法の近代化など。
- 3) 新しいビジネスモデルと小売り近代化: 新しいビジネスモデルを利用して生産・配送される食品の安全性確保、伝統的な小売り食品の安全性に係わるアプローチの近代化など。
- 4) 食品安全文化: 食品システム全般における食品安全文化の推奨、食品安全についての教育の強化など。

FDA - New Era of Smarter Food Safety: <https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety>

※次号のOMIC Food Safety Newsletter No.511の発行は、2020年8月21日とさせていただきます。