

OMIC Food Safety Newsletter No. 514 October 2, 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. 最近の検査命令における実施項目 (2020年9月中旬)

通知	対象食品 (含加工食品)	検査項目	区分	備考、参照 URL
9/18	中国産にんにくの茎	チアメトキサム	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000673856.pdf (基準値 0.01 mg/kg - ppm)

2. 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9月中旬)

通知	対象食品 (含加工食品)	検査項目	区分	備考、参照 URL
9/11	中国産おくら	ハロキシホップ	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000670587.pdf (基準値 0.01 mg/kg - ppm)

3. タイ産品の輸入違反事例 (2020年9月上旬)

日付	品名	違反内容	基準	検査の種類
9/10	加熱食肉製品(包装後加熱): FROZEN STEAMED CHICKEN	成分規格不適合 (大腸菌群 陽性)	陰性	自主検査
9/10	無加熱摂取冷凍食品: マンゴー	成分規格不適合 (大腸菌群 陽性)	陰性	モニタリング検査

★ 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9月上旬)

日付	届出国	届出理由	通知タイプ
9/8	ドイツ	調理済みサソリよりセレウス菌の検出 (5.58×10^{10} CFU/g)	Information for attention
9/9	デンマーク	シロップ漬バナナより未申告亜硫酸塩の検出	Information for attention

★ 米国 FDA は発酵及び加水分解食品のグルテンフリー表示に関する最終規則を発表

2020年8月12日、米国FDAは「グルテンフリー」表示をする発酵食品及び加水分解食品、あるいは発酵又は加水分解の成分を含む食品に関する法的要件を定めた最終規則を発表しました。この最終規則はヨーグルトやザワークラフト、ピクルス、チーズ、グリーンオリーブ、FDA規制のビールやワイン、スープやソースや調味料などの加工食品の風味や食感を改良するために使用される加水分解された植物タンパク質などを規制の対象としています。

現時点では、発酵食品や加水分解食品中のグルテンを正確に定量できる科学的に妥当性が確認された有効な測定法がないため、FDAは製造業者が作成し保管している発酵・加水分解前の食品にグルテンが含まれていないことを示した記録に基づき判断するとしています。

この「グルテンフリー」の定義は、小腸の慢性炎症性疾患であるセリアック病の患者を保護するために設定されています。セリアック病の患者は病気に関連する健康への悪影響を防ぐために、食事からのグルテンのすべての原因を避けるように勧められていることから、このような規定が設けられています。

< FDA Issues Final Rule on Gluten-Free Labeling of Fermented and Hydrolyzed Foods >

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-rule-gluten-free-labeling-fermented-and-hydrolyzed-foods>

※次号のOMIC Food Safety Newsletter No. 515の発行は、2020年10月16日とさせていただきます。