

OMIC Food Safety Newsletter No. 528 April 23, 2021

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%）

(2021年4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
4/5	オーストラリア産 りんごジュース	パツリン	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000765432.pdf 基準値 0.050 mg/kg - ppm
4/5	スペイン産 うるち米	デルタメトリン及び トラロメトリン	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000765432.pdf 基準値 0.01 mg/kg - ppm
4/5	中国産にら	プロシミドン	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000765432.pdf 基準値 0.01 mg/kg - ppm
4/9	メキシコ産 アボカド	ビフェントリン	引下げ	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000766439.pdf 基準値 0.01 mg/kg - ppm

2. タイ産品の輸入違反事例

(2021年4月上～中旬)

日付	品名	不適格内容	基準	検査の種類
4/2	生食用冷凍鮮魚介類：いか類	大腸菌群 陽性	陰性	自主検査
4/12	加熱食肉製品（加熱後包装） （軟骨入り 鶏つくね）	サルモネラ属菌 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

(2021年3月下旬)

日付	届出国	届出理由	通知タイプ
3/31	ドイツ	ポークラインズ（豚の皮を油で揚げたスナック菓子）の 違法輸入	Border rejection

★ 改正食品衛生法の施行開始

平成30年6月に厚生労働省より公布された食品衛生法の改正内容が令和3年6月1日より施行されます。主な施行内容は下記の通りです。

- 原則すべての事業者には「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」を制度化
原則すべての食品等事業者には「HACCPに沿った衛生管理」が求められるため、それぞれの事業者は規模や業種等に応じて「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかの衛生管理を実施しなければなりません。あわせて、一般衛生管理や、HACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画書」を作成する必要があります。
- 「営業届出制度」の創設・「営業許可制度」の見直し
「許可営業」及び「届出対象外営業」に該当しない営業を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、管轄の保健所に「営業届出」をする必要があります。
- 食品の「リコール情報」は行政への報告を義務化
改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品リコールを行った場合、行政へ届出することが義務化されます。届出された情報は国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

厚生労働省：<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

※次号のOMIC Food Safety Newsletter No. 529の発行は、2021年5月14日とさせていただきます。