

OMIC Food Safety Newsletter No. 540 October 15, 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. 最近の検査命令における追加実施項目 (2021年9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
9/24	中国産アーモンド、 チアシード、落花生	総アフラトキシン	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000835713.pdf 基準値 10 µg/kg - ppb
9/24	パキスタン産 ピスタチオナッツ	総アフラトキシン	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000835713.pdf 基準値 10 µg/kg - ppb

※ 検査対象条件等詳細につきましては、参照 URL をご確認ください。

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%) (2021年10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
10/1	米国産セロリ	アセフェート	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000838771.pdf 基準値 0.01 mg/kg - ppm
10/4	中国産未成熟 えんどう	フェンブコナゾール	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000839037.pdf 基準値 0.01 mg/kg - ppm

3. タイ産品の輸入違反事例 (2021年10月上旬)

日付	品名	不適格内容	基準	検査の種類
9/24	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えび串	成分規格不適合 (細菌数 4.3×10^6 /g)	細菌数: 3×10^6 /g 以下	自主検査
9/24	メタリン酸ナトリウム	成分規格不適合 (純度試験(溶状)不適)	無色 わずかに微濁	自主検査
10/4	その他の魚肉ねり製品 (FISH BALL)	成分規格不適合 (大腸菌群 陽性)	大腸菌群 陰性	自主検査
10/4	野草加工品及び香辛料: とうがらし	アフラトキシン 80 µg/kg (B1: 77.8 µg/kg、 B2: 2.0 µg/kg) 検出	10µg/kg 以下	検査命令
10/4	加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱): 赤とうがらし	成分規格不適合 (E. coli 陽性、 細菌数 5.6×10^6 /g)	E. coli: 陰性 細菌数: 3×10^6 /g 以下	自主検査
10/4	加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱): 赤とうがらし	成分規格不適合 (E. coli 陽性、 細菌数 6.0×10^6 /g)、 トリアゾホス 0.20ppm 検出	E. coli: 陰性 細菌数: 3×10^6 /g 以下 トリアゾホス: 0.01 ppm	自主検査 モニタリング 検査
10/4	生鮮マンゴー	シペルメトリン 0.04 ppm 検出	0.03 ppm	検査命令

★ 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9月下旬)

日付	届出国	届出理由	通知タイプ
9/21	スイス	とうがらしよりシペルメトリン 6 mg/kg (基準値 0.5 mg/kg) の検出	Border rejection notification

※次号のOMIC Food Safety Newsletter No. 541の発行は、2021年10月29日とさせていただきます。