

## OMIC Food Safety Newsletter No. 549 February 25, 2022

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 (2022年2月上旬~中旬)

通知	対象食品 (含加工食品)	検査項目	区分	備考、参照 URL
2/7	インド産 脱脂大豆	総アフラト キシ	強化	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000894261.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000894261.pdf</a> 基準値 10 µg/kg - ppb
2/15	イタリヤ産 ピスタチオナッツを含む食品	総アフラト キシ	強化	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000896932.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000896932.pdf</a> 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%) (2022年2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
2/4	バングラデシュ産 うるち米	クロルピリホス	強化	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000893269.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000893269.pdf</a> 基準値 0.01 mg/kg - ppm
2/4	フィリピン産 オクラ	プロフェノホス	強化	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000893269.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000893269.pdf</a> 基準値 0.01 mg/kg - ppm
2/8	ニュージーランド産 はちみつ	グリホサート	引下げ	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000894582.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000894582.pdf</a> 基準値 0.05 mg/kg - ppm

#### 3. タイ製品の輸入違反事例 (2022年2月中旬)

日付	品名	不適格内容	基準	検査の種類
2/14	加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱): 秋鮭切身(骨なし)	成分規格不適合 ( <i>E. coli</i> 陽性)	<i>E. coli</i> : 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状況 (2022年2月上旬)

日付	届出国	届出理由	通知タイプ
2/9	スイス	とうがらし ( <i>Capsicum</i> spp.) から未承認のトリアゾホ ス (0.25 mg/kg-ppm) の検出	Border rejection notification
2/9	オランダ	カイヤン ( <i>pangasianodon hypophthalmus</i> ) からニトロ フラン類 (フラゾリドン) の検出	Border rejection notification
2/9	ドイツ	ココナッツクリーム缶からビスフェノール A (BPA) と 環状ジビスフェノール A ジグリシジルエーテル (cyclo-di-BADGE (CdB)) の検出	Alert notification

### ★ 加工食品中のナトリウムとカリウムに関するモニタリング (アイルランド食品安全局の情報)

心血管疾患・がん・慢性呼吸器疾患及び糖尿病などの非伝染性疾患は全世界の死因の約70%を占める主要な疾患で、年間約410万人が塩分の摂りすぎが原因で死亡していると考えられています。減塩政策は健康に大きなプラス効果をもたらすことが分かっており、アイルランド食品安全局 (FSAI) は長い期間、減塩プログラムを監督し、同時に塩分摂取量のモニタリングを行ってきました。FSAI のモニタリングでは、個人の1日の塩分摂取量に影響を与える11のカテゴリーの加工食品を同定しました。FSAI は加工食品分類から毎年製品をサンプリングし、Galway の公的分析機関がナトリウムとカリウムの含有量について分析を行いました。本報告書は2003年から毎年実施されている塩分モニタリング調査の結果をまとめたものです。

[https://www.fsai.ie/Monitoring\\_Sodium\\_Potassium\\_ProcessedFood\\_27012022.html](https://www.fsai.ie/Monitoring_Sodium_Potassium_ProcessedFood_27012022.html)

※次号のOMIC Food Safety Newsletter No. 550の発行は、2022年3月11日とさせていただきます。