

OMIC Food Safety Newsletter No. 566 Oct 28, 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10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
10/18	イタリア産 アーモンド、 乾燥いちじく及びくるみ を含む食品	総アフラトキシン	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001002254.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%)

(2022年10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
10/12	ベトナム産 ライムの葉	パクロボトラゾール 及びプロピコナゾール	強化	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000999926.pdf パクロボトラゾール基準値 0.01 mg/kg - ppm プロピコナゾール基準値 0.01 mg/kg - ppm

3. 最近のタイ製品の輸入違反事例

(2022年10月中旬)

日付	品名	不適格内容	基準	検査の種類
10/12	加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱) : RED PALM GRUB	成分規格不適合 (細菌数 1.0×10^7 /g)	細菌数 3.0×10^6 /g 以下	自主検査

★ RASFF マンスリーレポート

EUにおけるタイ製品の違反状況

(2022年10月上旬)

日付	届出国	届出理由	通知タイプ
10/6	イタリア	未認可の食品(バナナの花)の塩水漬け缶詰 (英国から発送)	border rejection notification
10/7	オランダ	冷凍の塩漬け鶏肉からサルモネラ菌の検出 (ドイツで熱処理要請)	alert notification

★ 食品添加物としての二酸化チタンのレビュー(続報)

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局(FSANZ)は、食品添加物としての二酸化チタンの安全性に関するレビューを完了しました。現時点で食品グレードの二酸化チタンへの食事による曝露がヒトの健康にとって懸念すべきものであることを示す根拠はないことが確認されました。この結果は英国やカナダで実施された最近のレビューと一致しています。

欧州食品安全機関(EFSA)が食品添加物としての二酸化チタンについて遺伝毒性の懸念が排除できないという曖昧な結論を出し、それを根拠にEUで食品添加物としての使用が禁止されたことを受けて実施されたレビューです。EFSAの評価では二酸化チタンのサイズや投与方法を限定せずに評価していましたが、FSANZはヒトが食品から曝露される状況を考慮して、食品グレードの二酸化チタンを用いた混餌投与の動物試験の結果を重視しています。

※詳細は下記 URL を御覧ください。

<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodtech/Pages/Review-of-titanium-dioxide-as-a-food-additive.aspx>

※次号のOMIC Food Safety Newsletter No. 567の発行は、2022年11月11日とさせていただきます。

発行者: 海外貨物検査株式会社 バンコク支店 <http://omicbangkok.com/>

問合せ: (バンコク支店代表) coor.th@omicnet.com

ニュースレターバックナンバー: (タイ語) <http://omicbangkok.com/th/download/2>

(日本語) <http://omicbangkok.com/en/download/2>

食の安全ウェブサイト: (日本語) <http://www.omicfoodsafety.com/>