

NEWSLETTER

SGS CONSUMER TESTING SERVICES

SGS 中国の食品業務紹介はこちら→ http://www.cn.sgs.com/zh/home_cn_v2/jp/food-jp.htm

貿易動向

日本にて、中国製わけぎ及びその加工品の命令検査項目にピリメタニルを追加

出所: 中国技術性貿易対策サイト 2009-2-10

2009年2月5日、日本厚生労働省は食安輸発第0205002号通報を発表した。昨今、検疫所の監視検査により、中国製のわけぎから基準値を超えるピリメタニルの検出が発見され、これに伴い日本厚生労働省により、中国産わけぎ及びその加工品(簡易加工に限る)に対する検査命令項目にピリメタニルの追加が決定された。

違反事例:

1. 品名: 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): わけぎ

届出数量及び重量: 800 CT、8,000.00kg

検査結果: ピリメタニル 0.04ppm(基準値: 0.01ppm)

届出先: 大阪検疫所

違反確定日: 平成20年7月1日

措置状況: 全量廃棄済み

2. 品名: 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): わけぎ

届出数量及び重量: 1,900 CT、19,000.00kg

検査結果: ピリメタニル 0.05ppm(基準値: 0.01ppm)

届出先: 大阪検疫所

違反確定日: 平成21年2月4日

措置状況: 全量保管中

日本にて、2008年度輸入食品などの監視指導実行計画を公表

出所: 中国技術性貿易対策サイト 2009-2-1

2009年1月28日、日本厚生労働省は食安輸発第0128004号通報を発表した。日本では輸入食品の監視検査(2008年3月31日)を強化しており、現在の検査実例により、以下の製品に対して現行の検査体制が発表された。今後は2008年度輸入食品などの監視計画(2008年3月31日食安輸発第0331004号)によって、以下の製品に対する検査が行われる。

また、食安輸発第0223001号通報(2008年2月23日)に関しては廃止されている。

検査強化日付	対象国	対象品種	検査項目
2008年4月1日	中国	松茸及びその加工品(簡易加工に限る)	残留農薬(アセトクロールを含む)
2008年5月8日	中国	鶏肉及びその加工品	ニトロフラン類
2008年7月3日	中国	葱(繁殖葱含め)及びその加工品(簡易加工に限る)	残留農薬(ピリメタニルを含む)

法規規格

EU 食品安全局により動物食料中の添加ビタミン A の最大量訂正を提案

出所: 国家食品安全情報センター 2009-2-4

EU 食品安全局 FEEDAP グループは、EU 食品安全局の動物飼料中の添加ビタミン A が及ぼす消費者の健康に対する影響の検討を受け、豚、牛及び家禽等の食用動物中の添加ビタミン A の最大量訂正を提案した。食品中ビタミン A の過剰摂取によるマイナス影響を回避し、消費者にビタミン A 摂取量を抑えるなどのアドバイスを提供。ビタミン A は人体と動物に対して必要な栄養成分であり、視力を改善したり、正常な成長を促進する作用があるものの、過剰な摂取は健康にマイナス影響を与える。科学研究グループは EU 加盟国によるビタミン A の研究分析により、EU 圏内の一部消費者のビタミン A 暴露量が 2002 年科学委員会の最高安全限量 3000 $\mu\text{g}/\text{日}$ より高いことを発見した。また、食用肝臓の暴露量が一番高く、次いで乳製品、卵類、魚類と他の肉類となっている。ビタミン A の摂取量は骨の健康状態に関係し、EU 食品安全局の専門家によると、骨粗しょう症と骨折の人(特に更年期後の女性)は毎日のビタミン A 摂取量を 1500 μg まで抑えべきと制定している。

中国国家標準化管理委員会が

「プラスチックの使い捨て食器通用技術要求」「食品機械安全衛生」を発表

出所: 中国技術性貿易対策サイト 2009-2-3

2009 年 1 月 23 日、中国国家標準化管理委員会(SAC)は国家標準「プラスチック使い捨て食器通用技術要求」を発表した。本規格はプラスチック使い捨て食器の定義と用語、分類、技術要求、検査方法、検査規則及び製品マーク、包装、運送、保存要求を定めたものであり、各種熱可塑性材料で作られた使い捨て食器に適用される。

同日、中国国家標準化管理委員会(SAC)は国家標準の「食品機械安全衛生」を発表。本規格は食品機械装備の材料選択、設計、製造、配置原則の安全要求を規定し、食品機械装備、製品が表面の液体、固体、半固体などに接触する食品包装機械に適用される。

台湾にて醤油類製品の衛生基準を訂正

出所: アモイ貿易対策情報サイト 2009-1-21

2009 年 1 月 15 日、台湾衛生署は「醤油類 3-クロロプロパンジオール(3-MCPD)衛生基準」(衛署食字第 0980400154 号通知)を制定し、同日より施行した。同基準では醤油及び醤油をメイン材料として作った調味料(例: たまり醤油、オイスターオイル等)含まれる。醤油類中に含有される 3-MCPD は 0.4 ppm 以下と規定されている。01 年 9 月 7 日に発表された「醤油類 3-MCPD 衛生規格」(衛署食字第 0900056973 号通知)によると、3-MCPD 含有量は 1ppm 以下とされており、現在では無効となっている。