

食安輸発第1203001号
平成20年12月3日

各検疫所長 殿

医薬食品局食品全部監視安全課
輸入食品安全対策室長
(公 印 省 略)

インドネシア産切り身魚類の取扱いについて

今般、国内において、インドネシア産まぐろ加工品を原因食とするヒスタミン食中毒が複数例発生し、調査の結果、インドネシアの特定製造者で製造された切り身まぐろが原因とされたところです。

については、今後は下記により検査を実施することとしたので、対応方よろしくお願ひします。

記

1. 検査対象

次の製造者が加工した切り身魚類が輸入届出された場合は、貨物を保留の上、輸入者に対し、ヒスタミンに係る自主検査を実施するよう指導すること。

製造者名：CV. SURABAYA LAUT TERANG

所在地：JL, MENANGGAL KEBONSARI BLOK 3 LT. I INDONESIA

2. 検体採取方法

平成20年3月31日付け食安輸発第0331004号 別添の別表第2「微生物」により検体を採取すること。

3. 検査方法

食品衛生検査指針 理化学編 2005 中「不揮発性腐敗アミン」の方法等によること。

4. その他

検査の結果、コーデックス基準における安全性指標である200ppmを超えてヒスタミンが検出された場合、輸入者に対し当該貨物の積み戻し等を指導すること。