

食安輸発1218第6号
平成24年12月18日

各検査所長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課
輸入食品安全対策室長
(公印省略)

食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について
(イタリア産ナチュラルチーズの腸管出血性大腸菌 O26並びにフランス産ソフト
及びセミソフトタイプのナチュラルチーズの腸管出血性大腸菌 O103)

標記については、平成24年3月30日付け食安輸発0330第3号（最終改正：平成24年12月18日付け食安輸発1218第2号）にて通知したところです。

今般、腸管出血性大腸菌の検査法について、所要の改正がなされたことから、上記通知の別表1を下記のとおり改めるので、御了知の上、関係業者への周知方よろしく願います。

また、平成24年7月31日付け食安輸発0731第5号により通知したところですが、フランス産ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズの O103の検査命令の実施については、今般、登録検査機関における受託体制が整ったことから、腸管出血性大腸菌 O103に係る検査命令を実施するよう願います。

記

1. イタリアの項中、

製品検査の対象食品等	条件	検査の項目	試験品採取の方法	検査の方法	検査を受けることを命ずる具体的理由
ナチュラルチーズ	別途指示する製造者で製造されたものに限る。	腸管出血性大腸菌 O26	別表2の4によること。	平成24年5月15日付け食安監発0515第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌 O26、O111及び O157の検査法」によること。	腸管出血性大腸菌 O26で汚染されているおそれがあるため。

を

製品検査の対象食品等	条件	検査の項目	試験品採取の方法	検査の方法	検査を受けることを命ずる具体的理由
ナチュラルチーズ	別途指示する製造者で製造されたものに限る。	腸管出血性大腸菌 O26	別表2の4によること。	平成24年12月17日付け食安監発1217第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌 O26、O111及びO157の検査法」によること。	腸管出血性大腸菌 O26で汚染されているおそれがあるため。

に、改める。

2. フランスの項中、

製品検査の対象食品等	条件	検査の項目	試験品採取の方法	検査の方法	検査を受けることを命ずる具体的理由
ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ	別途指示する製造者で製造されたものに限る。	腸管出血性大腸菌 O103	別表2の4によること。	平成24年5月25日付け食安輸発0525第1号「腸管出血性大腸菌 O103の検査法について」によること。	腸管出血性大腸菌 O103で汚染されているおそれがあるため。

を

製品検査の対象食品等	条件	検査の項目	試験品採取の方法	検査の方法	検査を受けることを命ずる具体的理由
ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ	別途指示する製造者で製造されたものに限る。	腸管出血性大腸菌 O103	別表2の4によること。	平成24年12月18日付け食安輸発1218第4号「腸管出血性大腸菌 O103の検査法について」によること。	腸管出血性大腸菌 O103で汚染されているおそれがあるため。

に改める。