

中国産魚介類から抗菌剤検出



The Knights

米食品医薬品局(FDA)は6月28日、エビやウナギなど中国で養殖された5品目の魚介類について、米国では使用が認められていない抗菌剤が見つかったため、輸入を一時停止すると発表しました。抗菌剤が含まれていない事を証明する書類を出せば輸入を認める様ですが、中国産の食品への不安が一段と広がりそうです。

輸入停止を決めたのはエビ、ウナギ、ナマス、ウグイのほか、バスと呼ばれる白身魚です。

FDAが昨年10月から今年5月まで実施したサンプル調査によって抗菌剤のニトロフランやマラカイトグリーンなどが見つかりました。検出したのは極めて微量で、健康への被害はみられないといわれており、回収や廃棄も特に求めない様です。

ニトロフランとマラカイトグリーンは長期間にわたり摂取すると発がん性があると動物実験で確かめられており、中国も魚介類への使用を禁じています。

米国で見つかった抗菌剤マラカイトグリーンは日本では2005年、厚生労働省のモニタリング調査で中国産冷凍かば焼きから検出しました。このため同省は2006年6月に残留農薬の規制を強化したポジティブリスト制度を導入しました。輸入時の検査を義務づけており、「水際で阻止できる体制」としました。

残留農薬が見つかった場合、ウナギの廃棄や輸入船に積み戻す処分は昨年6月から今年3月までで13件ののぼります。関係者は「国内では流通しない」と冷静に受け止めています。

当社は、ポジティブリスト制度に対応する食品中残留農薬分析を受付けております。お気軽にお問い合わせ下さい。

資料 2007年6月29日付 日本経済新聞
2007年6月29日付 日経産業新聞

商品開発箇所 白亜力