

仮訳

(写し)

食品・医薬品委員会事務局告示

件名 油脂の検査分析方法

保健省が落花生油、パームオイル、ココナッツオイル及び油脂に関する4本の保健省告示を現状に即し、国際規格に適合するように、また規則の簡素化により係官及び関連事業者の双方に対する適用に資するために見直して、1979年食品法に基づき制定された2021年1月11日付の保健省告示(第421号)2021年、件名「油脂」を公布したことから、食品・医薬品委員会事務局が油脂に対する品質又は規格の検査分析方法を以下の通り定める。

油脂の品質又は規格の検査分析は、以下のいずれかの方法により、正しく検査分析できる方法で行うこと。

1. FAO/WFO (訳注:WHO) 食品規格プロジェクトの国際食品規格委員会(Codex Alimentarius Commission)が、最新改訂版の Codex Alimentarius: Recommended methods of analysis and sampling の Part A – methods of analysis by commodity categories and names の項目 fats and oils and related products で定める方法

2. 規格に関する国家機関又は国際機関により公表された方法、又は国際レベルで認められたマニュアル文書若しくは印刷物で発表された方法

3. 一般に認められている国際機関に適合する基準に従うネットワークと共同研究(collaborative study)しているラボラトリー、又は国際レベルで認められた基準に従う単一の品質システムを有するラボラトリー(single laboratory validation)による、正確かつ適切(performance characteristic)で、試験結果の有効性が正確かつ適切に評価(validation)されている分析方法。なお、上記の評価結果を最新版の ISO/IEC 17025 規格の品質システムに基づき検査できるための証拠書類を用意すること。

なお、これより施行する。

2021年2月22日告示

パイサーン・ダンクム

食品・薬品委員会事務局長

写し内容が原本と相違ないことを保証する

ジラーラット・テーサシン

上級専門職レベル食品・医薬品技官

(注1) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断をお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注2) 本告示の原典については下記をご覧ください。

http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/Oil_Fat.pdf