



June 2015
Vol. 2 / No.6(通巻18号)

生活衛生ニュース

発行：(株) 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

輸入食品の最近の違反事例について 平成26年4月1日現在

1. 国の取り組み

日本の食料は、現在、カロリーベースで約60%を海外に依存しており、輸入食品の安全性確保は非常に重要な課題です。そのため厚生労働省では、食品衛生法に基づき、輸入食品の安全性確保対策を講じています。販売用、並びに営業上使用することを目的として輸入する食品、添加物、器具又は容器包装、乳幼児用おもちゃについては、輸入者に対し、その都度、厚生労働大臣へ届け出ることを義務づけています。この届出に対して検査所の食品衛生監視員が審査し、違反の蓋然性に応じた検査を実施しています。

また、輸入時の検査を強化している違反の可能性が高い食品については、輸出国の政府等に対し、違反原因の究明および、その結果に基づく再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて、生産現場の適正管理、輸出国政府の監視強化、輸出前検査の実施等の安全管理の推進を図っています。

2. 我が国における検査体制

多種多様な輸入食品等の食品衛生上の状況について幅広く監視するため、輸入食品監視指導計画に基づきモニタリング検査や輸入時の自主検査を実施しており、それらの検査で法違反の可能性が高いと見込まれると、輸入者に対し、輸入の都度、検査の実施を命じます(検査命令)。

検査命令の対象となっている食品は、平成26年4月1日現在、全輸出国を対象としている17品目、及び26カ国・1地域からの75品目となっています。

平成25年度の実績で年間219万件・約3,098万トンもの食品を輸入しており、日本では食品ごとのリスクに応じて計画的に検査を行うことにより、効率的、効果

表1 平成25年度の検査実績

品目分類	中国産食品における残留農薬及び残留動物用医薬品の検査実績							
	残留農薬				残留動物用医薬品			
	中国		その他		中国		その他	
検査件数	違反件数	検査件数	違反件数	検査件数	違反件数	検査件数	違反件数	
畜産食品及びその加工品	23,590	0	80,882	0	2,054	0	32,269	2
水産食品及びその加工品	66,805	5	79,926	4	23,507	5	68,184	49
農産食品及びその加工品	493,120	45	776,158	86	1,328	0	2,521	1
その他食品	14,860	0	37,869	0	574	0	276	0

的に輸入食品の安全性確保が図られております。検査所においては、食品群(168分類)や検査項目ごとに統計学的な考え方に基づいて年間計画を定めて検査を実施しており、平成25年度は93,711件の検査実績があります。

3. 中国食品の検査状況と違反件数

中国では、輸出される食品に対して、生産、加工、流通までの一連の工程を国家質量監督試験検疫局(AQSIQ)が一元的に管理し、原料の生産業者の登録、輸出前検査を行っています。一方、わが国では輸入の際、届出を義務付けることにより、中国当局及び日本大使館等から情

報を収集し、必要に応じて検査強化等を行っています。

中国から輸入される食品については、平成25年度において、676,457件の輸入届出件数に対して244件の食品衛生法違反があり、違反率は0.04%でした。一方、全輸出国における違反率は0.05%であり、中国からの輸入食品の違反率が特に高いという状況ではありません。

直近の検査実績(検査品目、検査件数および違反件数)は表1のとおりです。また、輸入届出における代表的な違反事例は表2の通りです。

(文責：星野 健太郎)

(参考資料)
厚生労働省 HP:「輸入食品監視業務FAQ」及び「違反事例」より

表2 届出の代表的な違反事例(平成25年度)

品名	輸出国	違反内容	分類
うるち精米	ベトナム	水漏れ及びヒートダメージによるカビの発生	微生物汚染
ゆでだこ	インドネシア	成分規格不適合(生菌数)	
魚肉ねり製品	台湾	成分規格不適合(大腸菌群)	
食肉製品(焼きたまご)	中華人民共和国	成分規格不適合(E.coli)	
かんぴょう	中華人民共和国	漂白剤:二酸化硫黄の過剰残存	食品添加物
キャンディー	ベルギー	着色料:キノリンイエローの含有	
すじこ	フィンランド	発色剤:亜硝酸根の過剰残存	
チューインガム	アメリカ合衆国	酸化防止剤:T.B.H.Qの含有	
とうもろこし	アメリカ合衆国	成分規格不適合(ジクロロボス)	残留農薬
ナッツ類(ピスタチオ)	イラン	成分規格不適合(ピリミホスメチル)	
プロポリス	アルゼンチン	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン)	
生鮮エゴマ	大韓民国	成分規格不適合(クローロピリホス)	
おもちゃ(トラック)	中華人民共和国	玩具の一般規格不適合(着色料)	その他規格不適合および有害物質等
器具(ABS樹脂製)	大韓民国	器具の材質別規格不適合(鉛)	
器具(ゴム製)	イタリア	器具の材質別規格不適合(カドミウム)	
ハトムギ	ベトナム	アフラトキシン(カビ毒)の検出	

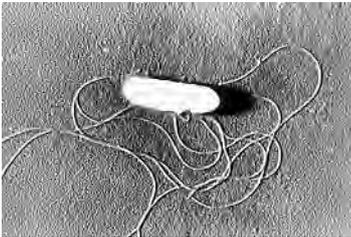
リステリア食中毒について

～食品に規格基準が設定されました～

リステリア属菌とは？

リステリア属菌は一般的な食中毒菌と異なり、低温でも発育する温度域の広い（0～45℃）菌であり、また、塩分濃度の高い（12%程度）食品でも増殖できる特徴があります。家畜をはじめ野生動物や魚類、河川など自然界に幅広く分布しているため、食品は常に汚染を受ける可能性があり、なかでも食肉や乳製品などの動物性食品は危険性が高いといわれています。

大きさは、大腸菌より小さく（約0.5μm×1～2μm）、グラム染色陽性の桿菌です。現在、リステリア属には8菌種あり、このうちヒトおよび動物に病原性を示すのは *Listeria monocytogenes*（以下、リステリア菌）のみで、食品検査の対象となっています。



リステリア菌
（東京都健康安全研究センター資料）

流通食品のリステリア菌汚染度は？

海外でのリステリア菌による集団発生事例は多く、原因は汚染食品に由来することが明らかになっています。食品としては、チーズなどの乳製品が最も多く、食肉加工品、コールスローサラダなど R T E 食品（喫食前に加熱を要しない調理済み食品 Ready-To-Eat foods）が数多く報告されています。

我が国では集団食中毒の発生はなく、食品が疑われる事例でも感染源や感染経路が明確にされたものはありません。しかし、リステリア症はヒトや動物に発症する人畜共通感染症として知られ、年間200人程度の散発的な

表1 リステリア菌の新規格基準（平成26年12月）

対象食品	新基準(定量的)	旧基準(定性的)
非加熱食肉製品 (生ハムなど加熱せずに食するものに限る)	100cfu/g 以下	検出されてはならない (輸入食品に限る)
ナチュラルチーズ (ソフト及びセミハードタイプに限る)		

患者発生があると推計されています。

それでは、どのくらいの食品がリステリア菌に汚染されているのでしょうか。我が国の平成21年度の調査結果によると、いろいろな食品に付着しているものの菌数は少ない状況です。例えば、R T E 食品について、その菌数が食品1g当たり100cfu（個）を超えた報告は無いようです。

リステリア菌の新基準について

従来、食品衛生法では輸入食品を対象にした指導が中心でしたが、国際規格を策定しているコーデックス委員会の考え方を採用し、該当食品1g当たり100cfu以下という定量的な基準を設けました（表1）。

この数値の根拠は、健康な成人の場合、1g当たり100万個以上の高濃度汚染食品を食べると発症する可能性があります。1万個以下であれば発症リスクは低いとの科学的な評価をもとに設定されています。

その食中毒症状は？

感染すると発熱、頭痛、筋肉痛など

のインフルエンザ様の症状を示します。一般的な食中毒菌の症状と異なり、下痢など胃腸炎症状は少ないのが特徴です。発症するまでの潜伏時間は数日間～数週間と長く、健康な大人は無症状で経過することが多いようですが、妊婦や小児、高齢者、基礎疾患を持つ人は重症化する場合があるので注意が必要です。

それでは、感染しないために、食品を汚染させないために

このようにリステリア症が食品媒介感染症として注目されはじめた一因は、食品の低温流通が進み食品を長期間保存することが可能となったことが考えられます。R T E 食品を含め、食品を長期低温保存する場合には一層の注意が必要となってきます。以下（表2）に注意点をまとめました。

（文責：大村 正美）

（参考資料）

- 1) 「リステリア・モノサイトゲネチスに関するQ&Aについて」厚労省、食安基発1225第4号、H26.12.25
- 2) 食品中のリステリア・モノサイトゲネチス；厚労省食品安全委員会報告書（2013）
- 3) 井河；食と健康、4,p4（2015）

表2 食品取扱上の主な注意点など

冷蔵庫保存について	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵保存を過信しないこと。冷凍庫やチルド室を活用する ・低温による長期保存をしない ・6℃以下（2～4℃以下が望ましい）で保存する
食品の取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・期限内に食べきるようにする ・開封後は期限に関わらず速やかに消費する ・生野菜や果物は、よく洗ってから食べる ・肉類の調理時は、こまめに丁寧に手洗いする ・十分に加熱すること。加熱後の食品の2次汚染に注意する
特に注意すべき人	<ul style="list-style-type: none"> ・妊婦、乳幼児、高齢者および基礎疾患のある方は汚染の可能性のある食品をできるだけ食べないように注意する
治療薬	<ul style="list-style-type: none"> ・アムピシリン/ゲンタマイシンなどの抗生物質が有効（セフェム系は無効）

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地