

食品衛生情報 ふくおか

発行所
社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

平成20年6月5日(木) 平成20年度第5号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン第5キャステール 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

◎ 平成20年度 輸入食品監視指導計画の策定

厚生労働省は、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針に基づいて輸入食品等について国が行う監視指導の実施に関する、平成20年度輸入食品監視指導計画を策定し、公表しています。

日本に輸入される食品、添加物等は年間の輸入届出関数が約186万件、輸入重量が約3,400万トン（平成18年度）となっています。

食品の安全性の確保は国の内外における食品供給工程の各段階において適切な措置を講ずることにより行わなければならない。この観点から輸入食品等の安全性の確保については輸出国における、製造、加工等の段階から輸入後の国内流通までの各段階において次の

措置を講ずる。

①輸入届け等により、法への適合の確認 ②モニタリング検査の実施 ③法違反の可能性の高い輸入食品等について命令検査の発動 ④特定の国、特定の者等による輸入食品について包括的輸入禁止措置⑤諸外国及び輸入者への情報の提供 ⑥緊急時の対応 ⑦輸出国への原産地調査⑧国民等への情報提供等
広範な対策等についての計画が策定されています。

検査は、農産食品の残留農薬、カビ毒等の24,400件、農産加工食品の残留農薬、添加物、カビ毒検査等の15,550件、畜産食品、水産加工品、飲料等で総件数は79,800件となっています。

◎輸入食品の検査命令事件(リステリア関係)

○厚生労働省:輸入食品に対する検査命令の実施について(H20. 4. 9)

対象食品等:米国の Daniele International, Inc (ダニエル・インターナショナル) 社が製造(輸入者:コストコホールセールジャパン(株))したソフト及びナチュラルチーズを主原料とする食品(加熱せずに食するもの)

品名:ソフトタイプのナチュラルチーズを主原料とする食品:モッツァレラチーズの生ハム巻き
検査項目:リステリア菌

経緯:輸入時の自主検査で同菌が検出された。

検査命令を受けた食品は、当分の間、検査に合格しないと輸入ができません。

◎過去の事例

○事例1:

品名:スペインの HIJOS DE FAUSTION ORTIZ, S. A. 社が製造(輸入者:コストコホールセールジャパン(株))したソフト及びナチュラルチーズを主原料とする食品(加熱せずに食するもの)

品名:ソフトタイプのナチュラルチーズを主原料とする食品:モッツァレラチーズの生ハム巻き
公表日:H19. 2. 8

経緯:輸入時の自主検査でリステリア菌が検出された。

○事例2:

品名:イタリア産非加熱食肉製品の違反事例

対象食品等:イタリアの 1FUMAGALLINDUSTRIA ALIMENTARI SPA. (で製造された加熱食肉製

品Dが製造（輸入者：東京ヨーロッパ貿易（有））が製造した食肉製品（加熱せずに食するもの）

品名：ナポリサラミを主原料とする食品

検査項目：リステリア菌

経緯：東京都での検査の結果、同菌経緯：が検出された。

確定日：H16. 12. 21 (H17. 3. 8)

○事例3：米国産りんご果汁及び原料用りんごジュースの違反事件(H17. 3. 8)

対象食品等：米国 VALLEY PROCESSING INC. が製造（輸入者：コストコホールセールジャパン（株））したソフト及びナチュラルチーズを主原料とする食品（加熱せずに食するもの）

品名：原料用果汁の違反事件

経緯：検疫所でのモリタリング検査でリステリア菌が検出された。

確定日：H17. 3. 2

○その他の事例

2003年11月、イタリア産青カビチーズからリステリア菌検出

◎リステリアとは：

1980年代に欧米諸国で食品を介した集団発生が相次いだことから、リステリア菌は食品衛生上注目されることになりました。米国では、毎年約2,500人が重症のリステリア症となり、その内、約500人が死亡していると推定されています。しかし、わが国では未だ食品媒介リステリア症は確認されていません。厚生省研究班の結果では重度のリステリア症（食品との因果関係は不明）は年間平均83例と推定されています。

この菌は欧米では、ヒツジやウシ等に感染し流産や敗血症の原因となり、家畜、食品や土壌等の自然界に広く分布していることが知られています。日本でも最近の調査の結果、食品等での汚染は同様であることが分かってきました。

また特徴として、①4～10℃の低温や6～10%の塩濃度でもでも増える（食塩耐性）こと ②ハム、チーズの乳・乳製品、食肉加工

品、サラダ等の生野菜、牛乳等で多発する ③発症までの潜伏期間が平均3週間と長く、食品との関連調査が困難である④妊婦、乳幼児、高齢者など免疫力が低下している人に発症することが多く、死亡率が高い 等の特徴がある。

症状は腹痛、下痢等の急性胃腸炎症状はあまりなく、発熱、頭痛・嘔吐等のインフルエンザ様の症状が主です。重症になると脳脊髄膜炎をおこし、意識障害やケイレン等のしめすことがあります。

これらのことから、食品への使用が許可されている程度の保存料：亜硝酸にも抵抗性があるとされており多量の食肉・食肉加工品を取り扱う欧米諸国ではリステリア症は重要な食品媒介感染症との認識でサーベイランスシステムが作られています。