

生食輸発0523第1号
平成28年5月23日

各検疫所長 殿

医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部
監視安全課輸入食品安全対策室長
(公印省略)

「平成28年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について
(フィリピン産ゆでだこ)

「平成28年度輸入食品等モニタリング計画」については、平成28年3月31日付け生食輸発0331第3号（最終改正：平成28年5月10日付け生食輸発0510第1号）にて通知したところです。

今般、輸入時の自主検査の結果、食品衛生法違反の事例があったことから、本日以降、フィリピン産ゆでだこについては、同計画IV-1の1（1）の「検査強化対象食品」として取り扱うこととしますので、御了知の上、関係者等への周知方よろしくをお願いします。

IV 病原微生物のモニタリング検査実施要領

IV-1 生食用鮮魚介類等に係る腸炎ビブリオの検査

1 実施期間及び対象

(1) 検査強化対象食品

ア. 実施期間

平成28年6月1日から同年10月31日まで

イ. 対象食品

(ア) 平成27年度の検疫所におけるモニタリング検査等により腸炎ビブリオの法違反が認められた食品。

- a. フィリピン産食用ウニ
- b. タイ産食用えび
- c. タイ産食用ゆでがに

(イ) 平成27年度のモニタリング検査等により腸炎ビブリオの法違反が認められなかった食品のうち、平成26年度に法違反が認められた食品。

韓国産食用アカガイ

(ウ) 1 (2) の食品において法違反と判断された場合には、当該輸出国の当該食品については、以後、1 (1) 「検査強化対象食品」として取り扱う。

(2) 検査強化対象食品以外の食品

ア. 実施期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

イ. 対象食品

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）により、腸炎ビブリオの成分規格が設定されているゆでだこ、ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。）、生食用鮮魚介類、生食用かき（むき身に限る。）及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）。

(3) 検査項目

腸炎ビブリオ

(4) 検査件数

上記1 (1) の対象食品のうち、イ. (ア) 及び(ウ)については、当該期間中は全ての輸入届出について、また、イ. (イ)については、当該期間中は輸入届出の30%について実施する。ただし、平成28年3月31日付け生食輸発0331第1号「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」の別表6に掲げる製造者を除く。

当該期間以外の期間は、上記1 (2) の食品とともに、別表第1の水産加工食品「病原微生物」で定める項目別件数の範囲内で行う。

2 検査方法

(1) 検体の採取

別表第4の検査項目「微生物」の欄による。

(2) 試験方法

告示法により試験を実施する。なお、腸炎ビブリオの試験法中「同定方法」及び「同等以上の性能を有すると認められる試験法」については、平成13年6月29日付け食基発第23号により試験を実施する。

3 その他

(1) 検査対象の抽出

上記1(2)の食品の検査については、食品の種類、輸出国、加工施設、輸入者、過去の検査結果等を十分に考慮し、生食用ウニ、貝類等、汚染の高いと思われる食品を中心に、特に夏期において効率的に実施する。

(2) 食品等輸入届出済証の交付

検査を行ったいずれの食品についても検査結果判明前に食品等輸入届出済証を輸入者に交付して差し支えないこととするが、以下の点に留意する。

ア. 上記1(1)に該当する食品については、食中毒発生の未然防止に資するため、当該検査結果が判明するまで、生食用として消費者等の小売り段階への販売を行わないよう輸入者に対して指導する。

イ. 上記1(2)に該当する食品については、法違反が判明した場合に速やかに当該食品の遡り調査及び回収措置等が可能となるよう、あらかじめ輸入者に対して、当該食品の保管及び流通状況の把握に努めるよう指導する。

(3) 基準値以内の腸炎ビブリオが検出された場合の取扱い

生食用鮮魚介類、生食用かき（むき身に限る。）及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）については、検査の結果、腸炎ビブリオ最確数が100/g以下であっても、3.0/g以上検出された場合にあつては、腸炎ビブリオの増殖による食中毒発生の未然防止に資するために、国内における保管、流通時等における保存基準の厳守を指導するとともに、当該食品による食中毒が発生した場合に当該食品の遡り調査が速やかに行われるよう、流通状況について厳格な把握に努めることを輸入者に対して指導する。

(4) 衛生管理の指導

「輸入生食用むき身ウニ及びアカガイの安全確保について」（平成15年9月19日付け食安監発第0919007号）も参考とし、輸出国の製造所における加工基準の遵守、食品の輸送時及び保管時における保存基準の厳守、製造所が異なる食品については製造所毎に別ロットとして輸入届出を行うこと等、衛生管理の指導の徹底を図るよう輸入者に対して指導する。

IV-2 生食用鮮魚介類等に係る腸炎ビブリオ以外の検査

1 対象

(1) 畜水農産食品及びその加工品

ア. 食肉（内臓を含む。）

イ. 食肉製品

ウ. チーズ及びその他乳・酪農製品

エ. 鶏卵製品・その他卵製品

オ. 水産食品（魚類（サケ・マス、ヒラメ等）、水産動物類（エビ、イカ、タコ等）及び貝類等）

カ. 野菜

キ. 果実

ク. 穀類（ミニマム・アクセス輸入米及び関税化米を含む。）、豆類及び種実類

(2) 検査項目及び検査件数

ア. 腸管出血性大腸菌

検査件数は、牛肉 598件、馬肉 59件、非加熱食肉製品 59件、ナチュラルチーズ 598件、加熱せずに表皮も食する野菜 598件、加熱せずに表皮も食する果実 299件、漬け物野菜 299件とする。