

資料4

10月21日 食品衛生分科会

その他の報告事項に関する資料

(4) その他の報告事項

- ①野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会報告書案について
..... 1
- ②平成25年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査
結果について
..... 5
- ③平成25年度輸入食品監視指導計画に基づく監視結果について
..... 9
- ④食品衛生分科会における審議・報告対象品目の処理状況について
..... 16

野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会報告書（概要）（案）

検討趣旨

- 近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきている実態を踏まえ、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（以下、「鳥獣保護法」という。）が改正されたが、これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれている。
- また、平成26年5月30日に公布された鳥獣保護法に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされた。
- このため、今後捕獲数の増加が見込まれるイノシシ及びシカについて、一般の家畜とは異なる、病原体等の保有状況や狩猟、運搬、食肉処理等の実態があることや、狩猟者等に対する野生鳥獣由来の感染症対策の必要があること等も念頭に、野生鳥獣肉の衛生管理のガイドラインの作成など安全性確保のための取組について、関係者の参集のもと、計4回、検討を行った。

野生鳥獣肉に伴う公衆衛生上のリスク等

- 【公衆衛生上のリスク】
- 野生鳥獣は、牛や豚等の家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理が行われていないことから、寄生虫に感染していたり、E型肝炎等の疾病に罹患しているなど一定のリスクが認められる。

【イノシシ及びシカの分布】

- イノシシ及びシカの分布は全国で均一ではないことから、これらを捕獲して食用する取組についても、地域によって差がある。

【イノシシ及びシカの捕獲頭数・食用としての処理量】

- イノシシ及びシカの捕獲頭数については、平成12年度の28.6万頭に対し平成23年度には80.6万頭となるなど、年々増加傾向にある。
- 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理場（全国451施設）のうち、イノシシについては9割が年間100頭以下、シカについては9割が300頭以下であり、1施設当たりの処理頭数は小規模なものが多い。
- 食用としての処理頭数（概算）の都道府県数の分布によれば、食用としての処理頭数には大きな地域差があると考えられる。また、と畜場における家畜の処理頭数と比べて著しく小さいものとなっている。

衛生管理対策の基本的な考え方

- 野生鳥獣肉は一般の家畜とは異なる狩猟、運搬、食肉処理等の実態があることから、野生鳥獣肉の喫食に伴うリスクを確実に低減させるため、その実態を踏まえた効果的な対策を検討していく必要がある。
- 野生鳥獣肉の処理にあたっては、その特有な実態を踏まえつつも、家畜のたとえ解体処理を行う際のと畜検査や衛生管理を参考とし、狩猟段階及び食肉処理段階の複段階で異常の有無のチェックや衛生的な取扱によって食用不適な食肉を確実に排除する仕組みとなるよう、関係事業者による衛生措置が機能的に結びつけられることが必要である。したがって、その実態を踏まえつつも、野生鳥獣肉であっても、その衛生管理が家畜に比べて劣るということがあってはならない。
- このため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して遵守する衛生措置をガイドラインの策定等を通じて明らかにするとともに、それを遵守する仕組みを策定していくことが必要である。
- そううえで、野生鳥獣肉の食用としての処理頭数には大きな地域差があることを踏まえ、都道府県においては、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、衛生管理をより確実なものとするため第三者による認定や登録の仕組みを必要に応じて導入することも検討すべきである。

具体的方策

(1) 国として示すガイドライン

○ ガイドラインには、狩猟から食肉処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、関係者が共通して遵守する衛生措置を盛り込むこととする。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載する。この他、狩猟者や食肉処理業者等の感染症対策にも言及するなど十分な安全確保が必要である。

○ 屋外の内臓摘出の取扱いについて、食肉処理場において内臓を摘出することを基本とすることが、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限り屋外での内臓摘出を可能とする。屋外で摘出した内臓は、環境からの微生物汚染を受けやすいと考えられることから、食用に供さないよう、ガイドラインに規定することが必要である。

○ ガイドラインに盛り込まれた具体的な内容を周知・浸透させていくため、国においては、都道府県等に対する必要な研修の実施等に努めるとともに、都道府県等が狩猟者や食肉処理場等の関係者に対して実施する研修に活用できる教材を作成すべきである。

(2) 狩猟者、処理施設に関する認定・登録制度

○ インシデン及びシカの食用としての処理量には地域差があることを踏まえれば、都道府県等においては、食用としての処理量が多い自治体においては、ガイドラインに基づく監視指導を効果的に実施するための仕組みとして、野生鳥獣肉の適切な衛生管理を行う狩猟者や食肉処理事業者等を認定・登録する仕組みを定めるなど、必要に応じて、地域の実情を踏まえた環境整備を行うことが望まれる。

(3) 野生鳥獣肉を利用した料理を提供している飲食店等を把握する仕組み

○ 野生鳥獣肉を安全に喫食するためには、十分な加熱が必須である。都道府県等においては、飲食店や販売店における実態等を踏まえ、効果的に監視指導を行うため、必要に応じて、届出制度等を措置することにより、これらの施設を積極的に把握し、重点的な監視指導を行い安全性確保の推進を図ることが望まれる。

(4) 情報発信や普及啓発等

○ 関係団体、都道府県、国は、食用とするために必要な狩猟方法や衛生的な処理方法等に関する関係者に対する研修や、食中毒防止のために消費時に十分な加熱が必要である旨の消費者に対する情報発信などの普及啓発等が必要である。

(5) その他進めるべき取組

○ 国においては、野生鳥獣の病原体保有状況や適切な食肉処理方法に関する検証データなどに関する調査研究、カラーアトラスの充実を継続して実施するとともに、都道府県においては、野生鳥獣の検査センターや一次処理のための冷蔵保管庫(ステーション)の設置、相談窓口の設置などを検討すべきである。

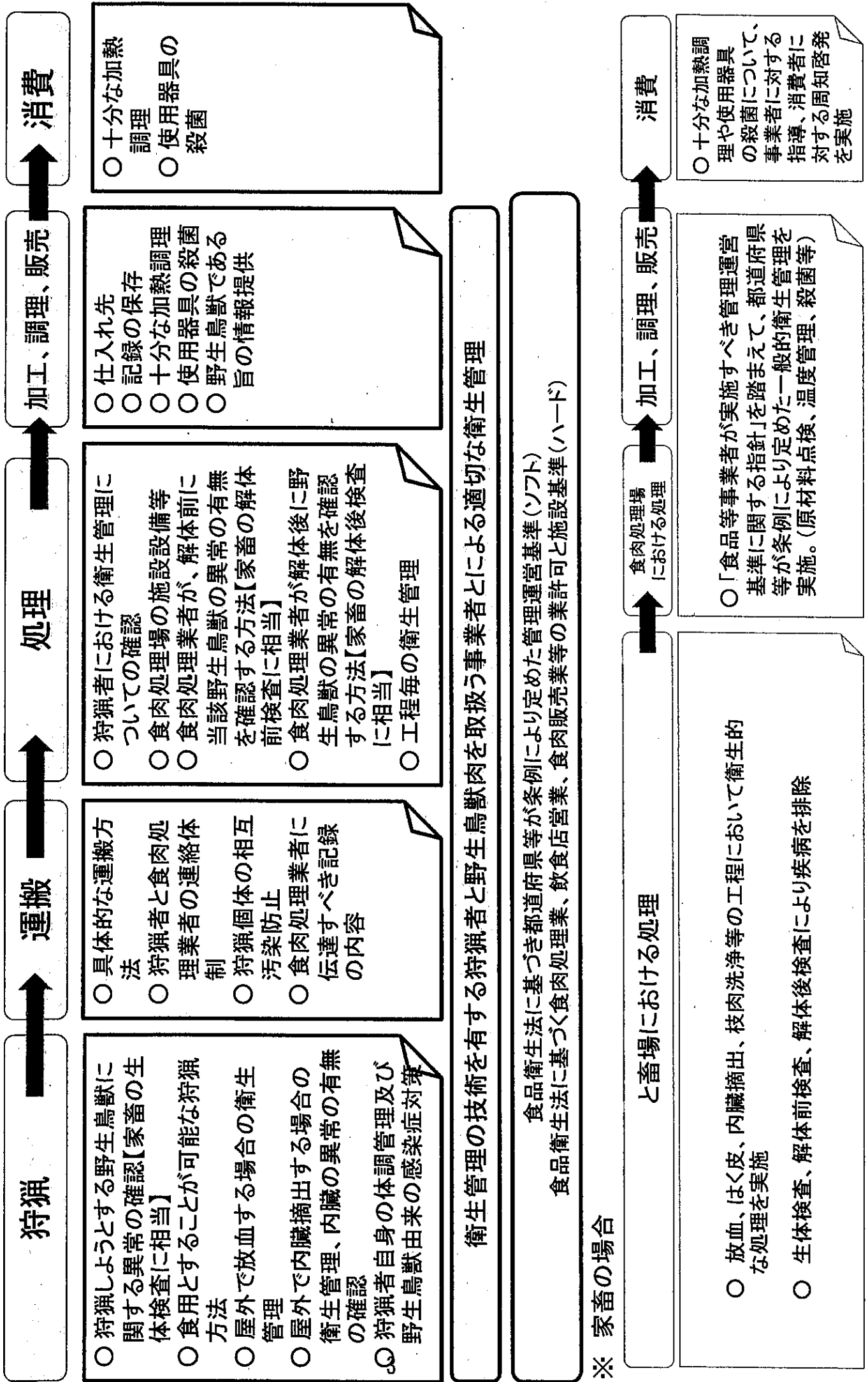
実施時期の目標

○ 国として示すガイドラインは、関係者が共通して遵守する衛生措置を盛り込んだものであることから、都道府県等においては、実施可能な範囲において、本年の狩猟期からこれに基づく指導を始めることが望ましい。

○ 改正鳥獣保護法が施行される来年春以降の狩猟頭数の増加を見据え、また、狩猟者、野生鳥獣肉処理施設に関する認定・登録制度や野生鳥獣肉を利用した料理を提供している飲食店等を把握する仕組みについては、導入すべきか検討することが望ましい。

○ 以上を踏まえ、各関係自治体においては、野生鳥獣肉の食用としての処理頭数、飲食店等の数、ガイドラインを適切に実施するための諸設備の整備状況、その他地域の実情などを勘案しながら、その実施時期について決定することが適切であると考えられる。

野生鳥獣肉の具体的な処理方法(案)



狩猟

- 狩猟しようとする野生鳥獣に関する異常の確認【家畜の生体検査に相当】
- 食用とすることが可能な狩猟方法
- 屋外で放血する場合の衛生管理
- 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理、内臓の異常の有無の確認
- 狩猟者自身の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

運搬

- 具体的な運搬方法
- 狩猟者と食肉処理業者との連絡体制
- 狩猟個体の相互汚染防止
- 食肉処理業者に伝達すべき記録の内容

処理

- 狩猟者における衛生管理についての確認
- 食肉処理場の施設設備等
- 食肉処理業者が、解体前に対当該野生鳥獣の異常の有無を確認する方法【家畜の解体前検査に相当】
- 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法【家畜の解体後検査に相当】
- 工程毎の衛生管理

加工、調理、販売

- 仕入れ先
- 記録の保存
- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌
- 野生鳥獣である旨の情報提供

消費

- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌

衛生管理の技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準(ソフト)
食品衛生法に基づき食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の業許可と施設基準(ハード)

※ 家畜の場合

と畜場における処理

- 放血、はく皮、内臓摘出、枝肉洗浄等の工程において衛生的な処理を実施
- 生体検査、解体前検査、解体後検査により疾病を排除

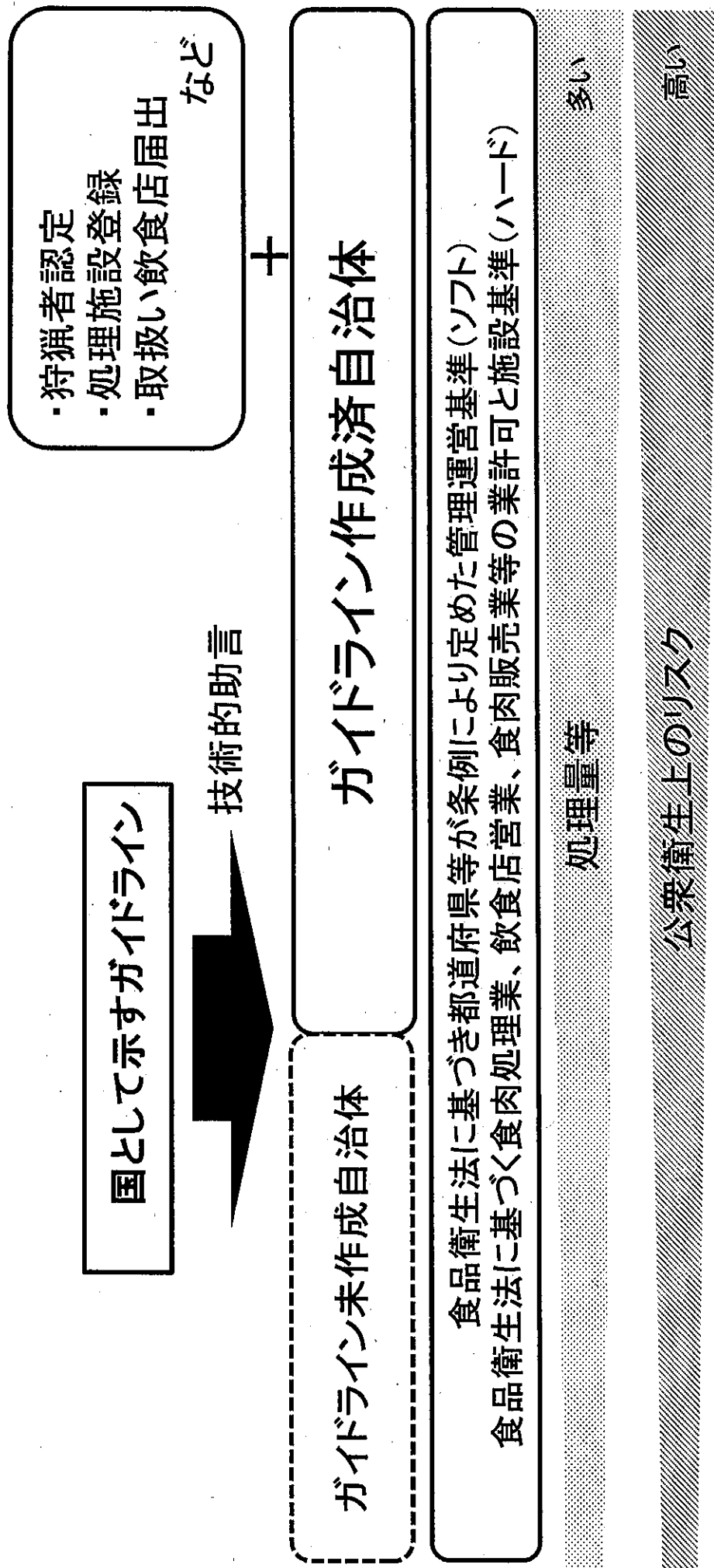
食肉処理場における処理

- 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」を踏まえて、都道府県等が条例により定めた一般的衛生管理を実施。(原材料点検、温度管理、殺菌等)

消費

- 十分な加熱調理や使用器具の殺菌について、事業者に対する指導、消費者に対する周知啓発を実施

【参考】野生鳥獣に関する衛生対策のイメージ



平成25年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果¹について

1 目的

ダイオキシン類は焼却炉や産業廃棄物の野焼き等で生成されたり、過去に使用されたポリ塩化ビフェニル等に由来するものであったりすることが知られている。ダイオキシン類は土壌や海底の泥等に蓄積され、動物体内では脂肪に蓄積しやすく排泄されにくいこと、また急性毒性の他に発がん性、催奇形性、免疫毒性の疑いがあり、内分泌攪乱作用により生殖障害を起こすおそれもあるなど、人体への影響が懸念されている。

本調査においては、平均的な食生活における食品からのダイオキシン類の摂取量を推定するとともに、ダイオキシン類の摂取の寄与が大きい個別食品等のダイオキシン類の汚染実態を把握する。

2 方法

(1) ダイオキシン類一日摂取量調査 (トータルダイエツトスタディ)

全国7地域8機関で、購入した食品を平成20～22年度国民健康・栄養調査の地域別食品摂取量(1歳以上)を踏まえて調製を行い、13群に大別して、混合し均一化したもの及び飲料水(合計14食品群)²を試料としてダイオキシン類³を分析し、国民の平均的な食生活におけるダイオキシン類の一日摂取量⁴を算出した。

また、同時期の国民健康・栄養調査結果を基に、幼児(1～3歳)の食事摂取に従ったトータルダイエツト試料を作製⁵し、幼児の平均的な食生活におけるダイオキシン類の一日摂取量を算出した。

(2) 個別食品のダイオキシン類の汚染実態調査

国内で流通していた個別食品について、(1)と同様にダイオキシン類を分析した。

3 結果の概要

(1) ダイオキシン類一日摂取量調査 (トータルダイエツトスタディ)

食品からのダイオキシン類の国民平均一日摂取量は、0.58 pg TEQ/kg bw/日(0.18～0.97 pg TEQ/kg bw/日)⁶と推定され、平成25年度の結果は前年度よりやや低い値であった。摂取量推定値の最大値(0.97 pg TEQ/kg bw/日)の場合でも、日本における耐容一日摂取量(TDI:4 pg TEQ/kg bw/日)より低く、その24%程度であった。

また、幼児(1～3歳)における平均一日摂取量は、0.46 pg TEQ/kg bw/日⁷と推定され、国民平均の摂取量と大差なかった。

¹ 平成25年度厚生労働科学研究「食品を介したダイオキシン類等有害物質摂取量の評価とその手法開発に関する研究」(研究代表者:渡邊敬浩 国立医薬品食品衛生研究所 食品部第三室長)により実施されたもの。

² ダイオキシン類摂取量への寄与が大きい食品群(第10群(魚介類)及び第11群(肉類、卵類))について3セットずつ試料を調製し、それ以外の群は1セットの試料を調製。

³ 世界保健機構(WHO)により毒性等価係数が定められているポリ塩化ジベンゾ-パラジオキシン(PCDDs)7種、ポリ塩化ジベンゾフラン(PCDFs)10種及びコプラナー-PCB(Co-PCBs)12種の合計29種。

⁴ 算出にあたり、毒性等価係数はWHO 2005 TEFを使用。

⁵ 第14群(飲料水)については、ダイオキシン類摂取量に対する寄与が極めて少ないことが現在までの研究により明らかとなっているため、分析対象より除外。

⁶ 日本人の平均体重を50 kgと仮定して換算。

⁷ 幼児の平均体重を12.6 kgと仮定して換算。

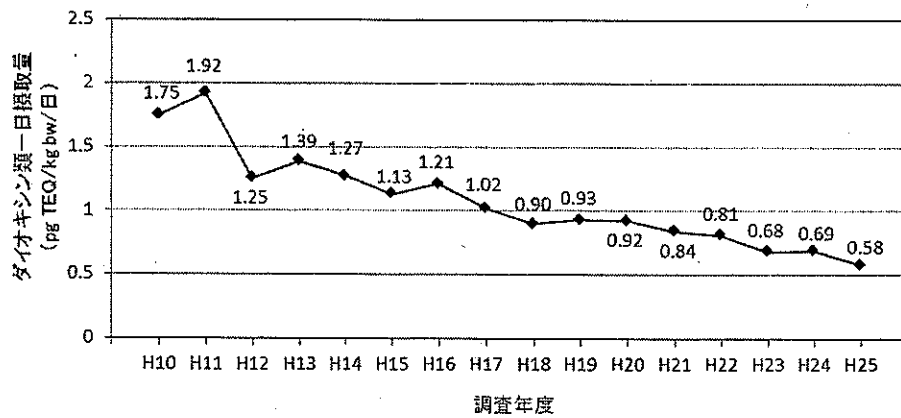


図 ダイオキシン類一日摂取量の全国平均年次推移

(2) 個別食品のダイオキシン類の汚染実態調査

魚介類及びその加工品(8種50試料)を調査した結果、魚介類(カツオ、サバ)では0.21~1.4 pg TEQ/g(中央値0.61 pg TEQ/g)であり、魚介類加工品(カツオなまり節、サバなまり節、カニ味噌、キャビア、鰹節、鰹節を含むふりかけ)では0.036~14 pg TEQ/g(中央値0.16 pg TEQ/g)であった。魚介類加工品では最も中央値の高かったカニ味噌で1.3~14 pg TEQ/g(中央値8.9 pg TEQ/g)であった。(表1)

また、鶏卵について、ケージ飼いのものより平飼いのものの方がダイオキシン類濃度が高い傾向にあることが欧州等で報告されていることから、鶏卵(42試料)を対象に調査を行った。平飼い表示のない鶏卵の調査数が少ない(9試料)ため比較には注意が必要であり、平飼いのものは表示のないものに比べダイオキシン類濃度がやや高い傾向にあったが、平飼いのものでも0.0056~1.4 pg TEQ/g(中央値0.12 pg TEQ/g)であった。(表2)

さらに、平成23~24年度の調査結果においてダイオキシン類が比較的高濃度に含まれていることが判明したサメ肝油加工食品についてフォローアップ調査(2試料)を実施したところ、61及び69 pg TEQ/gと、これまでの調査と同様の結果であった⁸。このサメ肝油加工食品について、製品に記載されている最大摂取量に基づきダイオキシン類摂取量を推定したところ、120~130 pg TEQ/人/日となり、TDIの58~66%⁹に相当したが、他の一般的な食品からのダイオキシン類摂取量として本年度のダイオキシン類一日摂取量調査結果(28.9 pg TEQ/人/日¹⁰)を加味した場合でもTDIを超過することはなかった。

以上より、ダイオキシン摂取量は経年的に減少傾向にあるが、一部の魚介類等からは依然として比較的高い濃度が検出されており、今後も調査を継続し動向を見守る必要があると考えられる。

⁸ 平成23年度において67 pg TEQ/g、平成24年度において67及び73 pg TEQ/g

⁹ 体重50kgと仮定した場合のTDI(200 pg TEQ/日)に対する割合

¹⁰ 平成25年度のダイオキシン類の一日摂取量調査結果(0.58 pg TEQ/kg bw/日)に体重50kgを乗じた値

表 1 平成 25 年度 魚介類及びその加工品中のダイオキシン類の濃度

食品		試料数	ダイオキシン類濃度 (pg TEQ/g)		
			平均値	中央値	最小値～最大値
魚介類	カツオ	5	0.31	0.29	0.21～0.50
	サバ	5	0.96	0.91	0.71～1.4
魚介類 加工品	カツオ なまり節	5	0.12	0.065	0.036～0.34
	サバ なまり節	5	1.5	1.3	0.70～2.3
	カニ味噌	5	8.9	8.9	1.3～14
	キャビア	5	0.82	0.83	0.47～1.4
	鰹節	10	0.26	0.14	0.11～0.91
	ふりかけ(鰹節を含む)	10	0.086	0.069	0.037～0.29

表 2 平成 25 年度 鶏卵中のダイオキシン類の濃度

食品		試料数	ダイオキシン類濃度 (pg TEQ/g)		
			平均値	中央値	最小値～最大値
鶏卵	平飼い	33	0.20	0.12	0.0056～1.4
	平飼い表示なし	9	0.037	0.034	0.0016～0.15

【用語説明】

- ・ダイオキシン類：
ダイオキシン及びコプラナーPCB

- ・ダイオキシン：
ポリ塩化ジベンゾ-*p*-パラジオキシン (Polychlorinated dibenzo-*p*-dioxins/PCDDs)
ポリ塩化ジベンゾフラン (Polychlorinated dibenzofurans/PCDFs)

- ・コプラナーPCB (Coplanar polychlorinated biphenyls/Co-PCBs)：
PCDDs 及び PCDFs と類似した生理作用を示す一群のポリ塩化ビフェニル (PCB) 類

- ・トータルダイエツトスタディ：
人が通常の食生活において、食品を介して化学物質等の特定の物質がどの程度実際に摂取されるかを把握するための調査方法。トータルダイエツトスタディには、「マーケットバスケット方式」と「陰膳方式」の2種類あり、本調査では「マーケットバスケット方式」を採用している。

- ・マーケットバスケット方式
広範囲の食品を小売店等で購入し、必要に応じて摂食する状態に加工・調理した後に分析し、食品群ごとの化学物質等の特定の物質の平均含有濃度を算出する。これに、特定の集団 (例えばすべての日本人) におけるこの食品群の平均的な消費量を乗じることにより、食品群ごとに特定の物質の平均的な摂取量を推定する。この結果を全食品群について足し合わせるにより、この集団の特定の物質の平均的な摂取量を推定する。

- ・TEF (Toxic Equivalency Factor/毒性等価係数)：
ダイオキシン類は異性体により毒性の強さがそれぞれ異なっており、ダイオキシン類として全体の毒性を評価するためには、合計した影響を考えるための手段が必要であることから、最も毒性が強い 2, 3, 7, 8-TeCDD の毒性を 1 とし他のダイオキシン類の毒性の強さを換算するための係数のこと。なお、今回は 2005 年に WHO で再評価された TEF を用いている。

- ・TEQ (Toxic Equivalent/毒性等量)：
ダイオキシン類は通常、毒性強度が異なる異性体の混合物として環境中に存在するので、摂取したダイオキシン類の量は、各異性体の量にそれぞれの TEF を乗じた値を総和した毒性等量として表す。

- ・TDI (Tolerable Daily Intake/耐容一日摂取量)：
長期にわたり体内に取り込むことにより健康影響が懸念される化学物質について、その量まではヒトが一生にわたり摂取しても健康に対する有害な影響が現れないと判断される一日当たりの摂取量。
ダイオキシン類の TDI については、1999 年 6 月に厚生省及び環境庁の専門家委員会で、当面 4 pg TEQ/kg bw/日 (1 日、体重 1 kg 当たり、4 pg TEQ の意味。体重 50 kg の人であれば、4 pg TEQ×50 kg で計算し、TDI は 200 pg TEQ となる。) とされている。

報道関係者 各位

平成 26 年 8 月 29 日

【照会先】

医薬食品局食品安全部

(輸入食品監視指導計画関係)

監視安全課 輸入食品安全対策室

(担当・内線) 室長 三木 朗 (2495)

係長 吉原 尚喜 (2498)

(代表電話) 03(5253)1111

(直通電話) 03(3595)2337

(輸入食品監視統計関係)

企画情報課 検疫所業務管理室

(担当・内線) 室 長 小平 鉄雄 (2461)

室長補佐 蟹江 誠 (2470)

(代表電話) 03(5253)1111

(直通電話) 03(3595)2333

平成 25 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」
及び「輸入食品監視統計」の公表

厚生労働省において、平成 25 年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成 25 年度輸入食品監視統計を別添 1 及び別添 2 のとおり取りまとめましたので、公表します。

【主な内容】

[] カッコ内は平成 24 年度の数値

- 平成 25 年度の輸入届出件数は約 219 万件[約 218 万件]であり、輸入届出重量は約 3,098 万トン [約 3,218 万トン] でした。これに対し 201,198 件 [223,380 件] について検査を実施し、このうち 1,043 件 (延べ 1,085 件) [1,053 件 (延べ 1,122 件)] を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じました。
- 平成 25 年度のモニタリング検査においては、93,711 件 [89,959 件] の計画に対し、延べ 95,730 件 [93,066 件] (実施率：約 102% [約 103%]) を実施し、152 件 [175 件] を法違反として、回収等の措置を講じました。
- 違反の可能性の高い輸入食品等については、輸出国政府に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議や現地調査を通じて輸出国における衛生対策の推進を図りました。

本結果は、厚生労働省ホームページ内「輸入食品監視業務」のページにも掲載しています。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

(参考) 平成 25 年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果の概要

(参 考)

平成25年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果の概要

1. 輸入食品監視指導計画とは

輸入食品等について国が行う監視指導の実施に関する計画（食品衛生法（以下「法」という。）第23条）をいう。

【目的】国が、輸入時の検査や輸入者の監視指導等を重点的、効果的かつ効率的に実施することを推進し、輸入食品等の一層の安全性確保を図る。

2. 輸入食品等の監視指導の基本的な考え方

食品安全基本法第4条（食品の安全性確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講じることにより行わなければならない）の観点から、輸出国、輸入時及び国内流通時の3段階での衛生確保対策を図るべく計画を策定し、監視指導を実施する。

3. 重点的に監視指導を実施すべき項目の実施結果

[] カッコ内は平成24年度の数値

(1) 輸入届出時における法違反の有無の確認

届出件数約 219万件 [約 218万件]、届出重量約 3,098万トン [約 3,215万トン] について、法に基づく規格及び基準等への適合性について審査を実施。

(2) モニタリング検査^{*1}（※件数については延べ数）

① モニタリング計画：93,711件 [89,959件]

② 実施件数：95,730件 [93,066件]（実施率：約102% [約103%]）、うち違反件数：152件 [175件]

(3) 検査命令^{*2}

① 全輸出国の17品目及び25カ国・1地域の79品目（平成25年4月1日現在）

② 実施件数：59,543件 [82,448件]（延べ101,428件 [延べ128,126件]）、うち違反件数：延べ354件 [延べ374件]

(4) 違反状況

① 違反件数：1,043件 [1,053件]（違反率：届出件数の0.05% [0.05%]、検査件数：約20万件 [約22万件]

（違反延べ件数：有害・有毒物質及び病原微生物272件 [253件]、微生物規格225件 [214件]、残留農薬140件 [191件]、添加物184件 [184件]、腐敗、変敗、異臭及びカビの発生等68件 [65件]、残留動物用医薬品57件 [117件]、器具、容器包装規格56件 [57件]、おもちゃ規格7件 [7件]、他76件 [34件]、計1,085件 [1,122件]

② 違反は積み戻し、廃棄等の措置

③ 包括的輸入禁止規定^{*3}の発動対象となる品目はなかった。

(5) 海外情報等に基づく緊急対応

トルコにおけるタヒニごまペーストのサルモネラ属菌汚染、フランス及び米国におけるナチュラルチーズによるリステリア菌汚染などについて、輸入時の監視体制の強化及び国内の流通状況の調査を行い、輸入実績が確認された場合には、回収等の措置を指示した。

4. 輸出国における衛生対策の推進

(1) 検査命令対象品目やモニタリング検査強化品目について、輸出国政府に対して衛生管理対策の確立を要請した。

(2) 二国間協議や現地調査等を通じて農薬等の管理・監視体制の強化、輸出前検査の推進を図った。

例：中国産野菜の残留農薬、米国産牛肉のBSE、デンマーク産チーズのリステリア菌など

5. 輸入者への自主的な衛生管理の実施に関する指導

[] カッコ内は平成24年度の数値

(1) 輸入前指導（いわゆる輸入相談）

品目別相談件数 23,903 件 [27,825 件]、うち違反該当件数 354 件 [372 件]（延べ 397 件 [延べ 437 件]）

(2) 初回輸入時及び定期的自主検査の指導

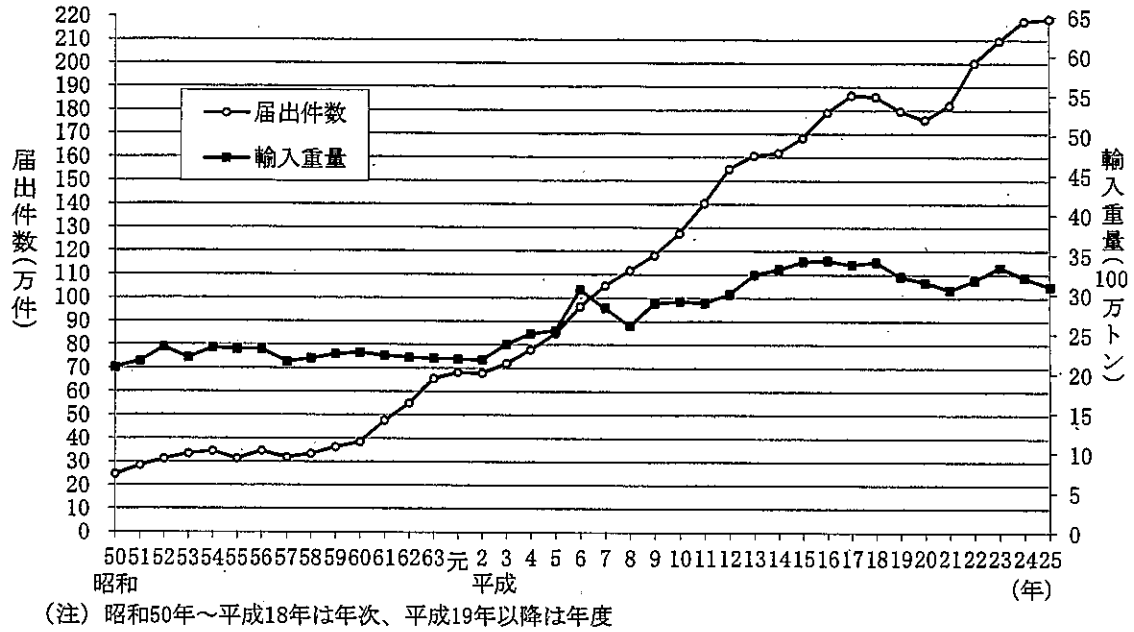
(3) 輸入者等への食品衛生に関する知識の普及啓発として、各検疫所において説明会等を開催

※1：食品の種類毎に輸入量、違反率等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査

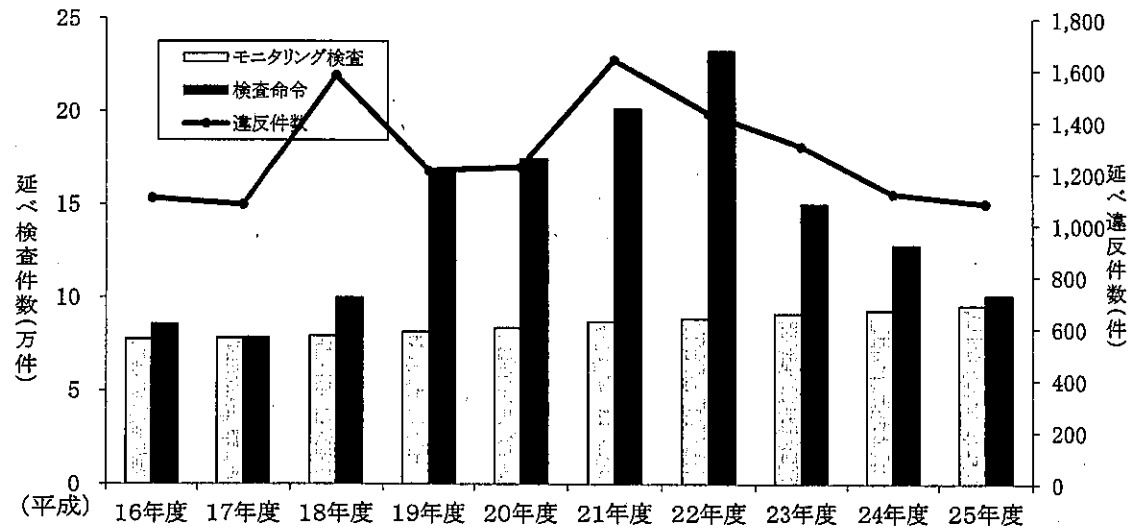
※2：違反の可能性が高いものについて、輸入の都度、検査を厚生労働大臣が命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査

※3：危害の発生防止の観点から必要と認められる場合、検査を要せずに厚生労働大臣が特定の食品等の販売、輸入を禁止できる規定

1. 年別輸入・届出数量の推移

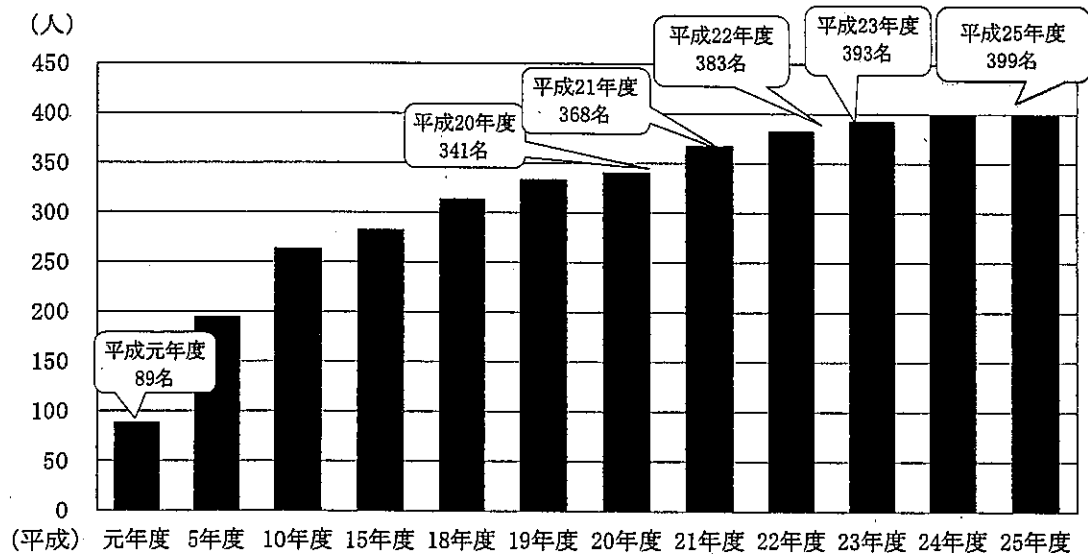


2. 年度別延べ検査件数*の推移

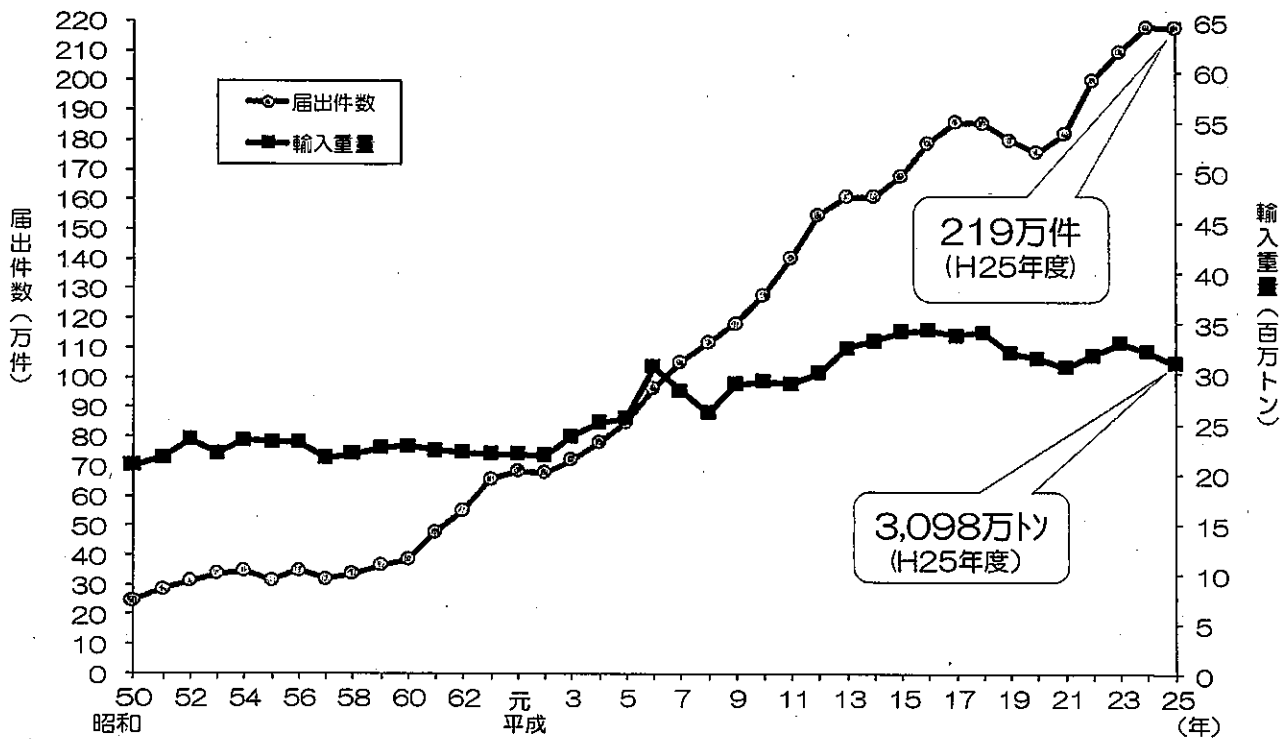


*届出1件当たり複数の検査項目を実施している場合があることから延べ数とした。

3. 検疫所の食品監視員年度推移



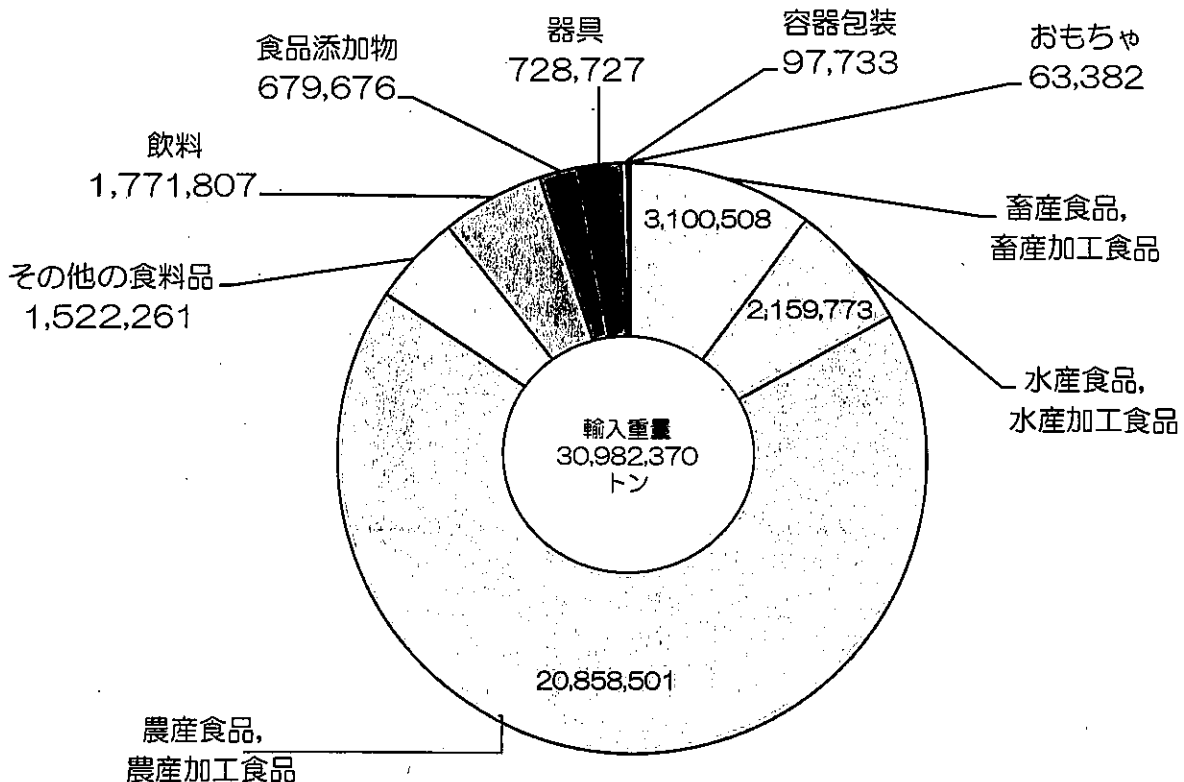
食品等の輸入届出件数・重量推移



*昭和50年から平成18年は年次、平成19年以降は年度

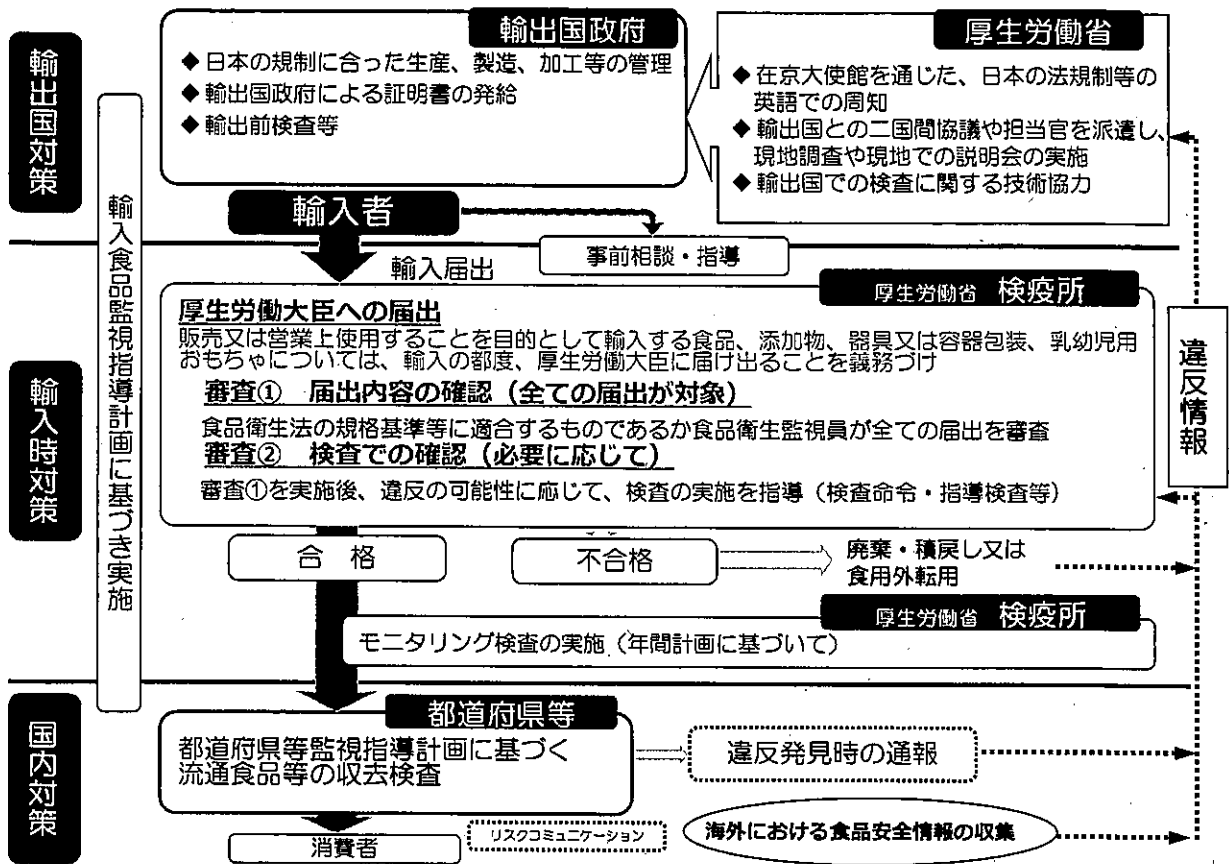
1

食品等の輸入の状況 (平成25年度)



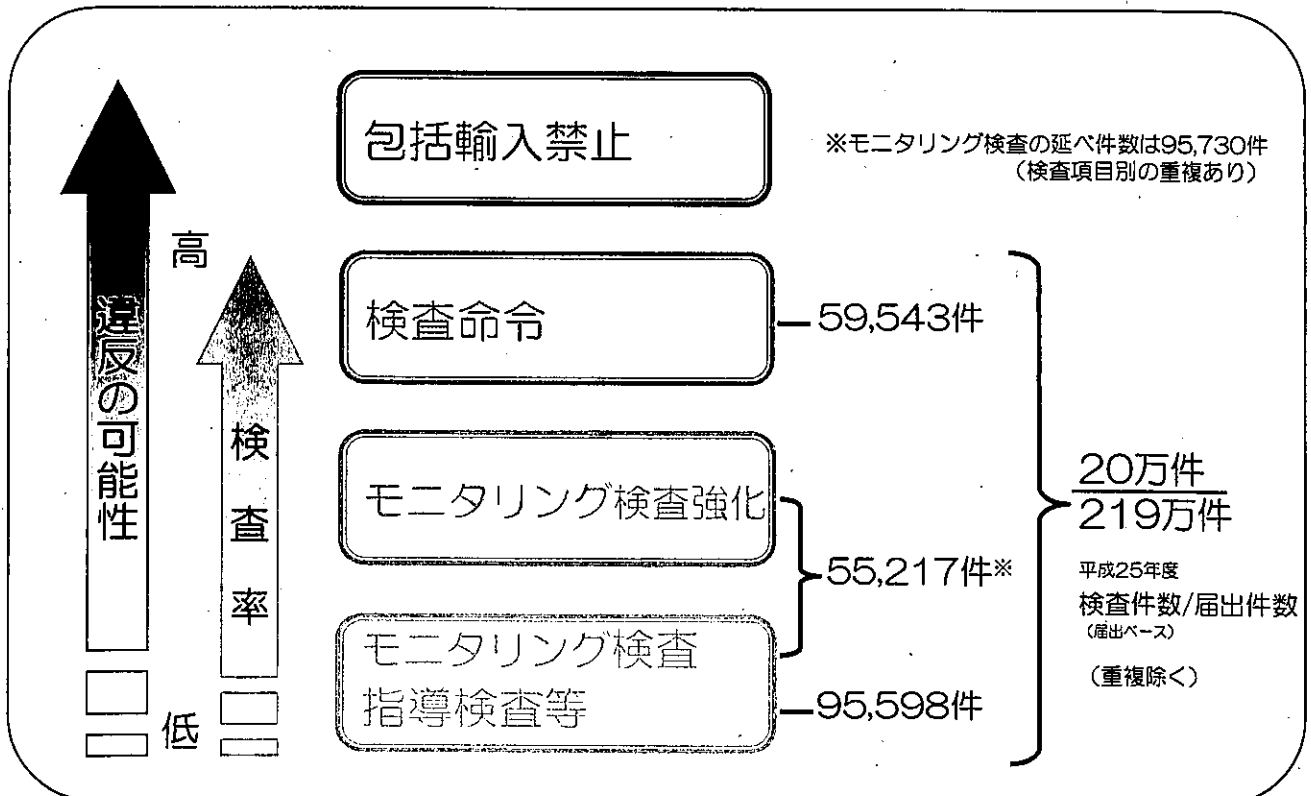
2

監視体制の概要



3

輸入時の検査体制の概要



4

平成25年度輸入食品監視指導計画監視結果

- ❖ 届出・検査・違反状況
 - ◆ 届出件数 2,185,480件
 - ◆ 検査件数 201,198件（検査率10.2%）
（検査命令 59,543 件、モニタリング検査 55,217 件、指導検査等95,598 件）
 - ◆ 違反件数 1,043件（届出件数の0.05%）
- ❖ モニタリング検査実施状況
 - ◆ 計画数93,711件に対し、95,730件実施（実施率約102%）
- ❖ モニタリング検査強化移行品目
 - ◆ 29カ国・1地域の67品目
- ❖ 検査命令移行品目
 - ◆ 13カ国・1地域の23品目
- ❖ 検査命令対象品目
 - ◆ 全輸出国17品目及び25カ国・1地域の75品目（平成26年3月31日現在）

5

主な食品衛生法違反内容（平成25年度）

違反条文		違反件数	構成比 (%)	主な違反内容
6	販売を禁止される食品及び添加物	336	31.0	とうもろこし、落花生、アーモンド、乾燥イチジク、ハトムギ、ピスタチオナッツ、とうがらし、ナツメグ、くるみ、ケツメイシ、くり、ひよこ豆等のアフラトキシンの付着、下痢性貝毒の検出、シアン化合物の検出、非加熱食肉製品、ナチュラルチーズからのリステリア菌検出、 <i>Kudoa septempunctata</i> の検出、大麦の輸送時における事故によるグリースの付着、米、小麦、菜種、大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生
9	病肉等の販売等の制限	20	1.8	衛生証明書の不添付
10	添加物等の販売等の制限	98	9.0	TBHQ、キノリンイエロー、パテントブルーV、サイクラミン酸、アソルビン、パラオキシ安息香酸メチル、ヨウ素化塩、メタノール、ヒマワリレシチン、酸性リン酸アルミニウムナトリウム、スーダンIの指定外添加物の使用
11	食品又は添加物の基準及び規格	568	52.4	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反（農薬の残留基準違反）、水産物及びその加工品の成分規格違反（動物用医薬品の残留基準違反、農薬の残留基準違反）、その他加工食品の成分規格違反（大腸菌群陽性等）、添加物の使用基準違反（二酸化硫黄、ソルビン酸、安息香酸等）、添加物の成分規格違反、放射性物質（セシウム）の検出
18	器具又は容器包装の基準及び規格	56	5.2	器具・容器包装の規格違反 原材料の材質別規格違反
62	おもちゃ等についての準用規定	7	0.6	おもちゃ又はその原材料の規格違反
計		1,085（延数） 1,043（違反届出件数）		

6

食品衛生分科会における審議・報告対象品目の処理状況について
 (前回平成26年6月4日に開催の食品衛生分科会において、審議若しくは報告をした農薬等及び添加物)

分科会	分類	剤名	パブリックコメントの状況		WTO通報の状況		備考
6月4日	農薬	フェノキサスルホン	平成26年4月30日～平成26年5月29日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	フェンピロキシメート	平成26年4月30日～平成26年5月29日	意見あり	平成26年5月23日～平成26年7月21日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	オキシメチル	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年4月2日～平成26年5月31日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	プロパルギット	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年5月5日～平成26年7月3日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	ピリミジフェン	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年5月5日～平成26年7月3日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	ファモキサドン	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年5月5日～平成26年7月3日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	フルフェナセット	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年5月5日～平成26年7月3日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	メコナゾール	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	動薬	オルビフロキサシン	平成26年4月30日～平成26年5月29日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	動薬	ドキシサイクリン	平成26年4月30日～平成26年5月29日	意見あり	平成26年5月23日～平成26年7月21日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	動薬	ダノフロキサシン	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年5月5日～平成26年7月3日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	ビフェントリン	平成26年4月30日～平成26年5月29日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	クロルフェナピル	平成26年4月30日～平成26年5月29日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	アゾキシストロピン	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年4月2日～平成26年5月31日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	フルジオキシニル	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	メタルデヒド	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	動薬	フルニキシム	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
"	農薬、動薬	オキシソニック酸	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年4月2日～平成26年5月31日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬、動薬	29品目※の一括削除	平成26年5月26日～平成26年6月24日	意見あり	平成26年4月2日～平成26年5月31日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	添加物	グルタミルバリルグリシン	平成26年4月14日～平成26年5月13日	意見あり	平成26年5月13日		規格基準(案)の変更なし
"	添加物	ビオチン	平成26年4月28日～平成26年5月27日	意見なし	平成26年5月23日		規格基準(案)の変更なし
"	添加物	アスパラギナーゼ	平成26年6月16日～平成26年7月17日	意見あり	平成26年10月下旬見込		規格基準(案)の変更あり

エトフェンブロックス: 前回の分科会において報告を行っているが、新たな作物残留試験結果について再度部会において審議を行うこととなったため今回記載していない。
 ※29品目の内訳: アザコナゾール、アニラジン、アラマイト、クロソリネート、クロルプロファム、クロルベンジド、クロロクソン、ジオキサチオン、1,1-ジクロロ-2,2-ビス(4-エチルフェニル)エタン、ジノテルブ、ジフェナミド、ジメチリモール、スルプロホス、ダイアレート、ナブタラム、ニトロタールイソプロピル、パーバン、ピラゾホス、プロモホス、プロモホスエチル、ホラムスルフロロン、ホルモチオン、メカルバム、メタクリホス、モノリニユロン、フェンクlorルホス、2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール、ピチオノール、ミロキサシン