

食安輸発1225第7号
平成26年12月25日

各検査所長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課
輸入食品安全対策室長
(公印省略)

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
(リステリア・モノサイトゲネスの基準設定に伴う変更)

標記については、平成26年3月28日付け食安輸発0328第4号（最終改正：平成26年12月25日付け食安輸発1225第1号）にて通知したところです。

今般、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）及び食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正され、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る）及び非加熱食肉製品の成分規格にリステリア・モノサイトゲネスが新たに設けられたことから、上記通知の別表1及び別添1の1について、別紙1及び2のとおりに改めるので、御了知の上、関係業者への周知方よろしくお願いいたします。

なお、登録検査機関による検査命令の受託体制が整うまでの間は、輸入者に対し自主検査を指導することとし、自主検査での対応が困難な場合には、行政検査にて対応することとするのでよろしく申し上げます。また、検査命令を開始する日については、別途連絡することとします。

主な変更点は下記のとおり。

記

- 1 製品検査の検査の方法等の変更について（別表1及び別添1の1）
 - ①検査の項目について、「リステリア菌」から「リステリア・モノサイトゲネス」に変更する。
 - ②検査の方法について、「平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順（IDF標準法）」によること。」から「平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。」に変更する。
 - ③検査を受けることを命ずる理由について、「リステリア菌で汚染されているおそれがあるため」から「成分規格に適合しないおそれがあるため」に変更する。

2 検査命令対象食品等の解除について（別表1及び別添1の1）

- ①カナダ産非加熱食肉製品について、対象となる製品は既に流通等されていない旨、カナダ政府より報告があったことから、解除する。
- ②スペイン産食肉製品について、食肉製品の対象施設であった一施設について、新基準値への適合が確認できたことから当該施設については解除とするとともに、食肉製品の項目を削除し、対象食品を非加熱食肉製品のみとする。

3 セミソフトタイプのナチュラルチーズについて（別表1及び別添1の1）

平成26年12月25日付け食安発1225第2号において示しているとおり、チーズの定義については、コーデックスのチーズの一般規格（Codex General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978)）7.1.1にいう識別語を参照とすることから、MFFB(%)：54-69のものがセミハードタイプとなるが、従前まで「セミソフトタイプ」のナチュラルチーズとしている食品については、「セミハードタイプの内、MFFB(%)：61-69のもの」とする。

別表1の変更箇所

(1) イタリアの項中、

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|-----------------------------------|-----------------------|--------|-------------|--|-------------------------|
| 非加熱食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順 (IDF 標準法)」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |
| ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ | 別途指示するものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順 (IDF 標準法)」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |
| ゴルゴンゾーラチーズ (ソフト及びセミソフトタイプに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順 (IDF 標準法)」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |

を

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|--|-----------------------|----------------|-------------|--|------------------------------|
| 非加熱食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア・モノサイトゲネス | 別表2の4によること。 | 平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。 | 非加熱食肉製品の成分規格に適合しないおそれがあるため。 |
| ソフト及びセミハード (MFFB61%以上のもの) タイプのナチュラルチーズ | 別途指示するものに限る。 | リステリア・モノサイトゲネス | 別表2の4によること。 | 平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。 | ナチュラルチーズの成分規格に適合しないおそれがあるため。 |

| | | | | | |
|---|-----------------------|----------------|-------------|--|------------------------------|
| ゴルゴンゾーラチーズ（ソフト及びセミハード(MFFB61%以上のもの)タイプに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア・モノサイトゲネス | 別表2の4によること。 | 平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。 | ナチュラルチーズの成分規格に適合しないおそれがあるため。 |
|---|-----------------------|----------------|-------------|--|------------------------------|

に改める。

(2) カナダの項中を

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|------------------------|-----------------------|--------|-------------|--|-------------------------|
| 非加熱食肉製品（加熱せずに食すものに限る。） | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順（IDF標準法）」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |

削除する。

(3) スイスの項中、

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|------------------------|-----------------------|--------|-------------|--|-------------------------|
| 非加熱食肉製品（加熱せずに食すものに限る。） | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順（IDF標準法）」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |

を

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|----------------------------|-----------------------|----------------|-------------|--|-----------------------------|
| 非加熱食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア・モノサイトゲネス | 別表2の4によること。 | 平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。 | 非加熱食肉製品の成分規格に適合しないおそれがあるため。 |

に改める。

(4) スペインの項中、

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|-------------------------|-----------------------|--------|-------------|--|-------------------------|
| 食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順 (IDF 標準法)」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |

を

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|----------------------------|-----------------------|----------------|-------------|--|-----------------------------|
| 非加熱食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア・モノサイトゲネス | 別表2の4によること。 | 平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。 | 非加熱食肉製品の成分規格に適合しないおそれがあるため。 |

に改める。

(5) フランスの項中

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|----------------------------|---|---------------|-------------|--|--------------------------------|
| 非加熱食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順 (IDF 標準法)」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |
| ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ | リステリアに関する政府機関の証明書が添付されているものを除く。ただし、別途指示のものを除く。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順 (IDF 標準法)」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |
| | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | 腸管出血性大腸菌 O103 | 別表2の4によること。 | 平成26年11月20日付け食安監発1120第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌 O26、O103、O111、O121、O145及び O157の検査法」によること。 | 腸管出血性大腸菌 O103に汚染されているおそれがあるため。 |
| | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 (平成25年3月14日付け食安輸発0314第2号に示すものを除く。) | 腸管出血性大腸菌 O26 | 別表2の4によること。 | 平成26年11月20日付け食安監発1120第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌 O26、O103、O111、O121、O145及び O157の検査法」によること。 | 腸管出血性大腸菌 O26に汚染されているおそれがあるため。 |

を

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|--|---|----------------|-------------|--|--------------------------------|
| 非加熱食肉製品 (加熱せずに食すものに限る。) | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア・モノサイトゲネス | 別表2の4によること。 | 平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。 | 非加熱食肉製品の成分規格に適合しないおそれがあるため。 |
| ソフト及びセミハード (MFFB61%以上のもの) タイプのナチュラルチーズ | リステリアに関する政府機関の証明書が添付されているものを除く。ただし、別途指示のものを除く。 | リステリア・モノサイトゲネス | 別表2の4によること。 | 平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。 | ナチュラルチーズの成分規格に適合しないおそれがあるため。 |
| | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | 腸管出血性大腸菌 O103 | 別表2の4によること。 | 平成26年11月20日付け食安監発1120第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌 O26、O103、O111、O121、O145及び O157の検査法」によること。 | 腸管出血性大腸菌 O103に汚染されているおそれがあるため。 |
| | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 (平成25年3月14日付け食安輸発0314第2号に示すものを除く。) | 腸管出血性大腸菌 O26 | 別表2の4によること。 | 平成26年11月20日付け食安監発1120第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌 O26、O103、O111、O121、O145及び O157の検査法」によること。 | 腸管出血性大腸菌 O26に汚染されているおそれがあるため。 |

に改める。

(6) 米国の項中、

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|--|-----------------------|--------|-------------|--|-------------------------|
| 非加熱食肉製品（加熱せずに食すものに限る。） | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順（IDF標準法）」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |
| ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズを主原料とする食品（加熱せずに食すものに限る。） | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順（IDF標準法）」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |
| ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | リステリア菌 | 別表2の4によること。 | 平成5年8月2日付け衛乳第169号中の「乳、乳製品中のリステリア検査法手順（IDF標準法）」によること。 | リステリア菌で汚染されているおそれがあるため。 |

を

| 製品検査の対象食品等 | 条件 | 検査の項目 | 試験品採取の方法 | 検査の方法 | 検査を受けることを命ずる具体的理由 |
|--|-----------------------|-----------------------|-------------|---|-------------------------------------|
| 非加熱食肉製品（加熱せずに食すものに限る。） | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | <u>リステリア・モノサイトゲネス</u> | 別表2の4によること。 | <u>平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。</u> | <u>非加熱食肉製品の成分規格に適合しないおそれがあるため。</u> |
| <u>ソフト及びセミハード（MFFB61%以上のもの）</u> タイプのナチュラルチーズを主原料とする食品 | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | <u>リステリア・モノサイトゲネス</u> | 別表2の4によること。 | <u>平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。</u> | <u>ナチュラルチーズの成分規格に適合しないおそれがあるため。</u> |
| <u>ソフト及びセミハード（MFFB61%以上のもの）</u> タイプのナチュラルチーズ | 別途指示する製造者で製造されたものに限る。 | <u>リステリア・モノサイトゲネス</u> | 別表2の4によること。 | <u>平成26年11月28日付け食安発1128第3号別添「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」によること。</u> | <u>ナチュラルチーズの成分規格に適合しないおそれがあるため。</u> |

に改める。

検査命令対象食品等

- (1) イタリア産非加熱食肉製品 (リステリア・モノサイトゲネス)
別表5に掲げる製造者
- (2) イタリア産ソフト及びセミハード (MFFB61%以上のもの) タイプのナチュラルチーズ (リステリア・モノサイトゲネス)
別表6に掲げる製造者
- (3) イタリア産ゴルゴンゾーラチーズ (リステリア・モノサイトゲネス)
別表7に掲げる製造者
- (4) イタリア産ナチュラルチーズ(腸管出血性大腸菌O26)
 - ①製造者名：COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA
製造者住所：LOCALITA CROIX-NOIRE 10 11020 SAINT CHRISTOPHE (AOSTA)
 - ②製造者名：CASEIFICIO GAMBONE SNC DI EZIO GAMBONE &C
製造者住所：STRADA PROVINCIALE SAN FRANCESCO 83048 MONTELL(AV)
- (5) インド産紅茶 (ヘキサコナゾール)
 - ①製造者名：RAGHUNATH EXPORTERS
 - ②製造者名：SPICE HOME INDIA
- (6) インドネシア産食用切り身まぐろ (サルモネラ属菌)
製造者名：P. T. MAKMUR JAYA SEJAHTERA
- (7) 韓国産養殖ひらめ及びその加工品 (*Kudoa septempunctata*)
別表8に掲げる養殖業者
- (8) 韓国産食用アカガイ (腸炎ビブリオ)
別表9に掲げる製造者
- (9) 韓国産食用タイラギガイ (腸炎ビブリオ)
別表9に掲げる製造者
- (10) スペイン産非加熱食肉製品 (リステリア・モノサイトゲネス)
別表10に掲げる製造者
- (11) 台湾産食品 (サイクラミン酸)
別表11に掲げる製造者
- (12) 中国産食用ウニ (腸炎ビブリオ)
別表9に掲げる製造者

(13) 中国産乾燥ほうれんそう(クロルピリホス、ディルトリン(アルトリンを含む)及びエンドリン)

①別添2に示す中国政府が発行する「衛生証明書」が添付されていること。

②別添2に示す輸入者から提出された「乾燥ほうれんそう生産・加工工程書」により次の事項が確認できること。

ア. 別表12に示す加工企業が直接管理するほ場で収穫されたほうれんそうのみを使用し、加工企業内の検査施設でクロルピリホスなどの農薬検査が実施された製品であること。

イ. 収穫前、中間製品及び最終製品での農薬の検査が、我が国のほうれんそうの残留基準値に適合していること。

③別表12に掲げる加工企業に限る。

(14) 中国産ほうれんそう及び加工品(クロルピリホス、ディルトリン(アルトリンを含む)及びエンドリン)

①別添2に示す中国政府が発行する「衛生証明書」が添付されていること。

②別添2に示す輸入者から提出された「冷凍ほうれんそう生産・加工工程書」により次の事項が確認できること。

ア. 別表13(1)に示す加工企業が直接管理するほ場で収穫されたほうれんそうのみを使用し、加工企業内の検査施設でクロルピリホスなどの農薬検査が実施された製品であること。

イ. 収穫前、中間製品及び最終製品での農薬の検査が、我が国のほうれんそうの残留基準値に適合していること。

ウ. 中国において講じられた新たな残留農薬防止対策が施行された平成15年11月以降に収穫・製造された製品であること。

③別表13(1)に掲げる加工企業の冷凍ほうれんそうに限る。

(15) 中国産ほうれんそう及び加工品(ディルトリン(アルトリンを含む)及びエンドリン)

①別添2に示す中国政府が発行する「衛生証明書」が添付されていること。

②別添2に示す輸入者から提出された「冷凍ほうれんそう生産・加工工程書」により次の事項が確認できること。

ア. 別表13(2)に示す加工企業が直接管理するほ場で収穫されたほうれんそうのみを使用し、加工企業内の検査施設でクロルピリホスなどの農薬検査が適切に実施された製品であること。

イ. 収穫前、中間製品及び最終製品での農薬の検査が、我が国のほうれんそうの残留基準値に適合していること。

ウ. 中国において講じられた新たな残留農薬防止対策が施行された平成15年11月以降に収穫・製造された製品であること。

③別表13(2)に掲げる加工企業の冷凍ほうれんそうに限る。

(16) 中国産冷凍調理ほうれんそう(クロルピリホス、デルトリン(アルドリンを含む)及びエンドリン)

- ①別添2に示す中国政府が発行する「衛生証明書」が添付されていること。
- ②別添2に示す輸入者から提出された「冷凍調理ほうれんそう生産・加工工程書」により 次の事項が確認できること。
 - ア. 別表14(1)に示す加工企業が、直接管理するほ場で収穫したほうれんそう若しくは別表13に掲げる加工企業に由来するほうれんそうのみを使用し、加工企業内の検査施設でクロルピリホスなどの農薬検査が実施された製品であること。
 - イ. 収穫前、中間製品及び最終製品での農薬の検査結果が、我が国のほうれんそうの残留基準値に適合していること。
- ③別表14(1)に掲げる加工企業に限る。

(17) 中国産冷凍調理ほうれんそう(デルトリン(アルドリンを含む)及びエンドリン)

- ①別添2に示す中国政府が発行する「衛生証明書」が添付されていること。
- ②別添2に示す輸入者から提出された「冷凍調理ほうれんそう生産・加工工程書」により 次の事項が確認できること。
 - ア. 別表14(2)に示す加工企業が、直接管理するほ場で収穫したほうれんそう若しくは別表13に掲げる加工企業に由来するほうれんそうのみを使用し、加工企業内の検査施設でクロルピリホスなどの農薬検査が実施された製品であること。
 - イ. 収穫前、中間製品及び最終製品での農薬の検査結果が、我が国のほうれんそうの残留基準値に適合していること。
- ③別表14(2)に掲げる加工企業に限る。

(18) 中国産食品(サイクラミン酸)

別表15に掲げる製造者

(19) 中国産食品(放射線照射)

製造者名: GUIZHOU LEEFENG HEALTH PRODUCTS CO.,LTD.

(20) フィリピン産食用ウニ(腸炎ビブリオ)

別表9に掲げる製造者

(21) フランス産ソフト及びセミハード(MFFB61%以上のもの) タイプのナチュラルチーズ(リステリア・モノサイトゲネス)

別表16に掲げる製造者

(22) フランス産ソフト及びセミハード(MFFB61%以上のもの) タイプのナチュラルチーズ(腸管出血性大腸菌O103)

- ① 製造者名: S.A.R.L. LE PIC
工場番号(EU番号): 81-206-009
製造者住所: 81140 PENNE, FRANCE
- ② 製造者名: SOCIETE GABRIEL COULET S.A.
工場番号(EU番号): FR 12 203 036 CE

(23) フランス産ソフト及びセミハード (MFFB61%以上のもの) タイプのナチュラルチーズ(腸管出血性大腸菌O26)

製造者名：HARDY AFFINEUR LAUT ETIKETT

(LES FROMAGERS DE TRADITION-HARDY AFFINEUR)

工場番号 (EU 番号)：FR 41 043 003 CE

(24) 米国産非加熱食肉製品 (リステリア・モノサイトゲネス)

① 製造者名：Daniele International, Inc.(9992)

製造者住所：105 Davis Drive Pascoag, RI 02859

② 製造者名：COLUMBUS SALAME, INC. (6032)

製造者住所：493 FORBES BLVD. S. SAN FRANCISCO, CA 94080

(25) 米国産ソフト及びセミハード (MFFB61%以上のもの) タイプのナチュラルチーズを主要原料とする食品 (リステリア・モノサイトゲネス)

製造者名：Daniele International, Inc. (EST:459)

製造者住所：180 Davis Drive Pascoag, RI 02859

(26) 米国産ソフト及びセミハード (MFFB61%以上のもの) タイプのナチュラルチーズ (リステリア・モノサイトゲネス)

製造者名：Crave Brothers Farmstead Cheese, LLC 又は、

Crave Brothers Farmstead Cheese Company

製造者住所：W11555 Torpy Road Waterloo, WI 53594-9652

(平成25年7月11日付け食安輸発0711第2号に示す製品を除く)

(27) 米国産食品 (放射線照射)

製造者名：DEAN & DELUCA BRANDS, INC.

(28) ベトナム産水産食品 (赤痢菌)

製造又は輸出者名：EASTERN SEA CO., LTD.

住所：1719A 30/4 ST-VUNG TAU CITY, VIETNAM

(29) ベトナム産食品 (サイクラミン酸)

別表17に掲げる製造者

(30) フランス産非加熱食肉製品 (リステリア・モノサイトゲネス)

製造者名：SECHOIR COLLECTIF DES ALDUDES

施設番号：FR 64.016.002 CE

(31) フランス産ナチュラルチーズ(腸管出血性大腸菌O26)

製造者名：COOPERATIVE DES MONTS DE JOUX

施設番号：FR 25 041 001 CE

(32) スイス産非加熱食肉製品 (リステリア・モノサイトゲネス)

製造者名：FLEISCHTROCKNEREI CHURWALDEN AG

施設番号：CH 73765493

(33) フィリピン産生食用切り身まぐろ(サルモネラ属菌)

製造者名：TENPOINT MANUFACTURING CORPORATION