

2009年8月以降、輸入時検査が必要となる食品と病原菌の組み合わせは表13のとおりであった。

また、2009年には上記のほかに、乳児用調製粉乳中の *Cronobacter sakazakii* に関するサーベイを行い、豪州、ドイツ、インドネシア、アイルランド及びフランスからの輸入食品を含む32検体を検査し、いずれも25g中から不検出であった。(表14, Ref 10)

C.8 EUの食品・飼料緊急警告システム(RASFF)

2008年欧州の食品・飼料緊急警告システム(RASFF)を通じ、全体で3,043件の情報が通知された。その40%以上が、製品に食品安全上のリスクがあるとしてEUの水際で拒否されたという情報であった。こうした製品が確認された場合、RASFFは、当該第三国に対し、再発防止のために通知する。同様に、輸出市場に出荷されたEUの食品が有害であると判明した場合、当該第三国は遅滞なく通知される。

2008年の *Salmonella*、*Vibrio*、大腸菌及び *Pseudomonas aeruginosa* で輸入時通報事例を表15-18に示した。なお、*Campylobacter* や *Listeria* は Border での通報がなかったため、示していない。

C.9 デンマークのケースバイケースリスク評価

表19に2008年に行われた *Salmonella* と *Campylobacter* のケースバイケースリスク評価のデータを示した。

Campylobacter では、国産鶏肉は310検体中陽性バッチが41で陽性率13.2%であったのに対し、輸入鶏肉では938検体中陽性バッチが192で陽性率20.5%であった。廃棄されたバッチは国産鶏肉で2バッチであったが、輸入鶏肉では13バッチ、陽性バッチ中での汚染率は国産鶏肉で30.9%であったが、輸入鶏肉では32.2%、陽性バッチによるヒトの平均相対リスクはそれぞれお2.6と2.8であった。

Salmonella では、国産牛肉は318検体中陽性バッチが9で陽性率2.83%であったのに対し、輸入牛肉では137検体中陽性バッチが3で陽性率2.19%であった。廃棄されたバッチは国産牛肉で9バッチであったが、輸入鶏肉では3バッチ、陽性バッチ中での汚染率は国産牛肉で10.3%であったが、輸入牛肉では36.1%、陽性バッチによるヒトの平均相対リスクはそれぞれお110.5と95.4であった。国産豚肉は310検体中陽性バッチが38で陽性率12.3%であったのに対し、輸入豚肉では490検体中陽性バッチが53で陽性率10.8%であった。廃棄されたバッチは国産豚肉で13バッチであったが、輸入鶏肉では15バッチ、陽性バッチ中での汚染率は国産鶏肉で17.3%であったが、輸入豚肉では6.9%、陽性バッチによるヒトの平均相対リスクはそれぞれお12.2と4.8であった。

Salmonella では、国産鶏肉は310検体中陽性バッチが1で陽性率0.3%であったのに対し、輸入鶏肉では938検体中陽性バッチが143で陽性率15.2%であった。廃棄されたバッチは国産鶏肉では無かったが、輸入鶏肉では50バッチ、陽性バッチ中での汚染率は国産鶏肉で1.7%であったが、輸入鶏肉では18.6%、陽性バッチによるヒトの平均相対リスクはそれぞれお0.04と2.3であった。

D. 考察

輸入食品の安全性確保は調査した国々で社会的な問題になっており、輸入食品の検査に対する特別のプログラムが実施されていた。これらの国々でのモニタリング対象の微生物は病原菌で、特に *Salmonella*、*Listeria*、*Vibrio* が頻繁に検査されていたが、衛生指標菌を検査している国は少なかった。

対象食品は過去の違反履歴や食中毒の原因食品になった履歴に基づき行われていた。*Salmonella* では、鶏肉や卵のように *Salmonella* 食中毒の定番食品のほか、ナッツ類や香辛料、乾燥ココナッツやハーブ類がルーチンで検査されていた。また、EUやアメリカでは海産食品でも規格があるため、*Salmonella* の検査が行われていた。

Listeria については、ハイリスクと考えられる未殺菌乳を用いたチーズ、ミートパテ、スモーク魚が検査対象となっていた。

また、オーストラリアでは野菜中の病原性大腸菌、ニュージーランド⁶では乳児用調製粉乳中の *Cronobacter sakazakii* に関するサーベイのように、近年新たに問題になっている問題に対応するため、追加的な検査を行っていた。

ここに示したデータは我が国でいうモニタリング検査だけでなく、通常の輸入時の検査データも含んでいる。

E. 結論

世界各国で、輸入食品を対象とした微生物モニタリング検査が行われ、そのプログラムは病原体と食品群の組み合わせで、ハイリスクのもの、及び最近国際的にも汚染や食中毒が報告されているものに焦点を絞って行われていた。

Reference

1. *Ann L Bull, Scott K Crerar, Mary Y Beers.* Australia's Imported Food Program - a valuable source of information on micro-organisms in foods. 2002, Communicable Diseases Intelligence Vol 26, No 1, 28-32

2. Imported Food Inspection Data

Report for the period July to December 2008
http://www.daff.gov.au/_data/assets/pdf_file/0019/1114651/report-jul-dec-08.pdf

3. Report for the period January to July 2008

4. AQIS Imported Food Surveys

Report 1 - Imported Horticultural Products
http://www.daff.gov.au/_data/assets/pdf_file/0018/112833/hort_survey.pdf

5. AQIS Imported Food Surveys

Report 2 - Imported Horticultural Products Extension Survey

Prepared by the Imported Food Program
July 2007

http://www.daff.gov.au/_data/assets/pdf_file/0005/359483/Extended_Imported_Horticultural_Products_Survey_Report.pdf

6. Elizabeth Ponce, Ashraf A. Khana, Chong-Ming Cheng, Christine Summage-Westa, Carl E. Cerniglia. Prevalence and characterization of *Salmonella enterica* serovar Weltevreden from imported seafood. 2008. Food Microbiology, 25 p29-35

7. Buzby, J.C., Unnevehr, L., and Roberts, D. (2008). *Food safety and imported food: An analysis of FDA food-related import refusal reports*, EIB 39, Washington, DC: U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service

⁶ Constructed by the authors using data from the text variable in the FDA Import Refusal Reports, 1998-2001 and information from FDA's Import Alert Retrieval System (FIARS) www.fda.gov/ora/fiars/ora_import_alerts.html.
<http://www.ers.usda.gov/Publications/EIB39/EIB39.pdf>

8. Microbiological Characterization of Imported and Domestic Boneless Beef Trim Used for Ground Beef, JOSEPH M. BOSILEVAC, MICHAEL N. GUERINI, DAYNA M. BRICHTA-HARHAY, TERRANCE M. ARTHUR, AND MOHAMMAD KOOHMARAIE, Journal of Food Protection, Vol. 70, No. 2, 2007, Pages 440-449

9. NZFASA, Importing · Import requirements for specific foods

該当なし

<http://www.nzfsa.govt.nz/importing/import-requirements-for-specific-foods/>

10. NZFASA, Infant Formula and *Cronobacter sakazakii* Survey Report

NZFSA Survey Report No 2/09

September 2009

<http://www.nzfsa.govt.nz/importing/monitoring-and-review/c-sakazakii-infant-formula-survey-report-2009.pdf>

11 The Danish Zoonosis Centre. 2009. The National Food Institute. Annual Report on Zoonoses in Denmark 2008

http://www.dfvf.dk/Admin/Public/Download.aspx?file=Files%2fFiler%2fZoonosecentret%2fPublikationer%2fAnnual+Report%2fAnnual_Report_2008_-_amended.pdf

F. 健康危険情報

該当なし

G. 研究発表

1. 論文発表

該当なし

2. 学会発表

該当なし

H. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

該当なし

2. 実用新案登録

該当なし

3. その他

表1 食品群別の違反率

食品群	検査	許容 limit	全体の違反率 %	総検体数
Smoked Fish	<i>Listeria monocytogenes</i>	Nil detect	8.6	388
Peanuts	Aflatoxins	15 µg/kg	7.1	1,438
Paprika	<i>Salmonella</i>	Nil detect	4.5	369
Marinara mix	<i>E. coli</i> Standard plate count <i>Salmonella</i> PSP	10/g 5 x 10 ⁵ 20 mg/kg Nil detect 0.8 mg/kg	3.7	283
Molluscs	<i>E. coli</i> Standard plate count cholerae PSP	2.5/g 105/g 20 mg/kg Nil detect 0.8 mg/kg	2.5	2,440
Crustaceans (cooked and chilled)	<i>E. coli</i> Standard plate count Standard plate count	10/g 106/g Nil detect Nil detect 105/g	2	5,187
Pepper	<i>Salmonella</i>	Nil detect	1.6	1,584
Soft cheeses	<i>Listeria monocytogenes</i>	Nil detect	1.1	1,440
Selected Fish	Mercury	0.5 mg/kg	1	2,185
Coconut	<i>Salmonella</i>	Nil detect	0.8	524
Tuna	Histamines	200 mg/kg	0.4	1,162
Pork (cooked and chilled)	<i>E. coli</i> Standard plate count Standard plate count	10/g 106/g Nil detect 100/g 105/g	0	29
Chicken (cooked and chilled)	<i>Listeria monocytogenes</i> plate count <i>E. coli</i> Standard plate count	Nil detect 10/g 106/g Nil detect 100/g 9/g 105/g	0.0 0.0	22
Cinnamon	<i>Salmonella</i>	Nil detect	0	10

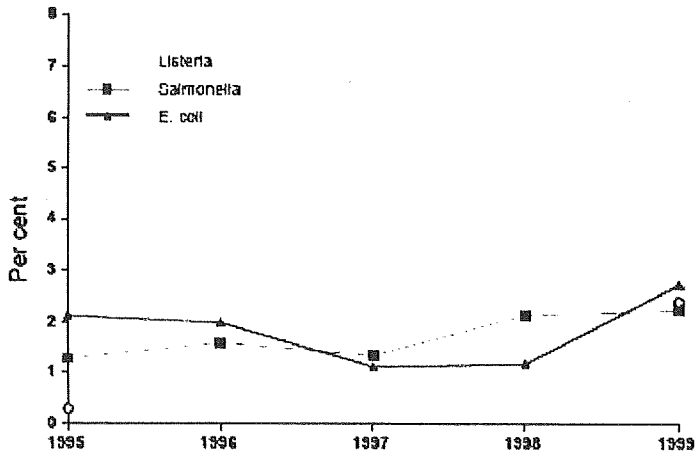


図1 リステリア、サルモネラ及びE.coliの違反率の推移、1995-1999

表2:輸入時の検査の概要 2008年

検査のタイプ	検体数	適合検体数	不適合検体数	適合率 (%)
Microbiological	9896	9679	217	97.76
Chemicals	9565	9466	99	98.95
Contaminants	4880	4715	165	96.50
Food Additives	2993	2948	45	98.47
Total	27334	26808	526	98.04

表 3: 微生物検査の概要

微生物検査対象	検体数	適合検体数	不適合検体数	適合率 (%)
<i>E. coli</i>	2026	1952	74	96.21
<i>Salmonella</i>	3803	3766	37	99.02
<i>Listeria monocytogenes</i>	1679	1639	40	97.56
Standard Plate Count	618	585	33	94.36
<i>Bacillus cereus</i>	942	913	29	96.82
<i>Vibrio cholerae</i>	251	248	3	98.79
<i>Coagulase positive Staphylococcus</i>	576	575		99.83
pH	1	1	0	100.00
Total	9896	9679	217	97.76

表 4. タイ産食品の微生物検査の概要

微生物検査対象	検体数	適合検体数	不適合検体数	適合率 (%)
<i>E. coli</i>	34	34	0	100.0
<i>Salmonella</i>	128	126	2	98.4
<i>Listeria monocytogenes</i>	25	25	0	100.0
Standard Plate Count	53	51	2	96.1
<i>Bacillus cereus</i>	72	72	0	100.0
<i>Vibrio cholerae</i>	43	42	1	97.6
<i>Coagulase positive Staphylococcus</i>	48	48	0	100.0
Total	403	398	5	98.7

表 5. 中国産食品の微生物検査の概要

微生物検査対象	検体数	適合検体数	不適合検体数	適合率 (%)
<i>E. coli</i>	42	42	0	100.0
<i>Salmonella</i>	327	326	1	99.7
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	10	0	100.0
Standard Plate Count	119	116	3	97.4
<i>Bacillus cereus</i>	173	166	7	95.8
<i>Vibrio cholerae</i>	102	102	0	100.0
<i>Coagulase positive Staphylococcus</i>	103	103	0	100.0
pH	876	865	11	98.7

表6. 日本産食品の微生物検査の概要

微生物検査対象	検体数	適合検体数	不適合検体数	適合率 (%)
<i>E. coli</i>	14	14	0	100.0
<i>Salmonella</i>	147	146	1	99.3
<i>Listeria monocytogenes</i>	98	94	4	95.7
Standard Plate Count	9	8	1	87.5
<i>Bacillus cereus</i>	60	60	0	100.0
<i>Vibrio cholerae</i>	4	4	0	100.0
<i>Coagulase positive Staphylococcus</i>	6	6	0	100.0
Staphylococcus enterotoxin	0	0	0	#DIV/0!
pH	338	332	6	98.2

表7 オーストラリアで食品群ごとに検査対象となる病原菌及び衛生指標菌

Food group	Risk / Random category test	Analytical test
食肉	Risk	BSE government certification <i>Coagulase positive Staph</i> <i>E. coli</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> Standard plate count
	Random	Pesticide screen
海産食品	Risk	Histamine <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Coagulase positive Staph</i> <i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> Standard plate count Paralytic shellfish poison Domoic acid
	Random	Histamine Malachite green Nitrofurans, Fluoroquinolones Sulphur dioxide
野菜	Risk	<i>Salmonella</i> (Sesame seeds) Inorganic arsenic (Hijiki seaweed)
	Random	Pesticide screen Cadmium Sulphur dioxide <i>Salmonella</i> Erucic acid (oils) <i>B cereus</i>
果実	Random	Pesticide screen

Food group	Risk / Random category test	Analytical test
		Lead Sulphur dioxide
ナッツ及びその製品	Risk	<i>Salmonella</i> Aflatoxin
	Random	Aflatoxin
ハーブ及びスパイス	Risk	<i>Salmonella</i>
	Random	<i>Salmonella</i> Ethylene chlorohydrin
乳製品	Risk	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> <i>E. coli</i>
	Random	Pesticide screen <i>Salmonella</i> <i>E coli</i> pH test
卵及びその製品	Random	<i>Salmonella</i>
はちみつ	Random	Pesticide screen Chloramphenicol Nitrofurans Streptomycin Tetracycline Sulphonamides
果汁	Random	Pesticide screen
水	Random	<i>E coli</i>
その他の飲料	Random	Sulphur dioxide
菓子	Random	Colour screen
ソース	Random	Chloropropanols (醤油)

表 8 採取した栽培植物と検体数

Horticultural product	Number of samples	Microbiological results	Chemical residue results
Amaranthus Leaf	2	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 2 samples	No pesticide residues
Asparagus	10	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 2 samples	No pesticide residues
Baby corn	10	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 1 samples	No pesticide residues
Capsicum	5	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Cassava Leaf	2	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 2 samples	No pesticide residues
Dried mushrooms	1	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Drumstick leaf	2	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 2 samples	No pesticide residues
Frozen carrot	2	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Frozen cauliflower	1	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Frozen processed carrot	4	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Frozen spinach	4	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Garlic*	9	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	Fenvalerate residue 0.14 mg/kg
Mushrooms**	9	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 1 sample	No pesticide residues
Onion	7	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Onion flower	1	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Paan Leaf	2	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 1 sample	No pesticide residues
Pumpkin	1	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Rosella Leaf	2	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Sadao leaf	1	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Semi-dried tomato*	1	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	Procymidone residue 0.06 mg/kg
Shallots	1	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Snow pea	6	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Sugar snap pea	4	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Taro	2	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 2 samples	No pesticide residues
Taro leaf	2	Nil <i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> detected in 1 sample	No pesticide residues
Tomato	4	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues
Yam	2	Nil <i>Salmonella</i> ; Nil <i>E. coli</i>	No pesticide residues

Table 1: Microbiological and chemical residue results of the imported horticultural products survey

*As these chemicals are below Australian MRLs or, as advised by FSANZ, do not present a risk to public health, the countries have not been identified.

** The level was 10cfu/g, which was the level of detection. Therefore this result is inconclusive.

表9 追加調査の結果

栽培作物	検体数	E. coli O157:H7 結果	原産国
Asparagus	5	Not Detected	タイ ペルー
Baby corn	5	Not Detected	タイ
Capsicum	1	Not Detected	New Zealand
Cassava leaf	2	Not Detected	Fiji
Drumstick leaf	1	Not Detected	Fiji
Garlic	5	Not Detected	中国 Argentina
Garlic shoots	1	Not Detected	中国
Mushrooms	8	Not Detected	中国、台湾 タイ
Onion	1	Not Detected	米国
Shallots	2	Not Detected	オランダ
Sugar snap peas, Snow peas	7	Not Detected	中国
Taro	2	Not Detected	中国
Yams	1	Not Detected	Fiji

表10 病原体・病原物質混入による違反の内訳、1998～2004年

Frequency of pathogen adulteration violations, 1998-2004

Charge	Frequency	Percent
<i>Salmonella</i>	4,445	63.0
<i>Listeria</i>	1,746	24.8
Histamine	282	4.0
Bacteria (general) ¹	280	4.0
Aflatoxin	241	3.4
<i>Shigella</i>	48	0.7
Diseased ²	12	0.2
Total ³	7,054	100

表11 FDA業界団体ごとの*Salmonella* 汚染による違反状況、1998～2004年

Table 5

Salmonella violations, by FDA industry group, 1998-2004

FDA industry group	Number	Percent of total
Fishery and seafood products	3,007	67.65
Spices, flavors, and salts	739	16.63
Vegetables and vegetable products	139	3.13
Fruits and fruit products	131	2.95
Nuts and edible seeds	100	2.25
Cheese and cheese products	97	2.18
Snack food items	56	1.26
Bakery products/dough/mix/icing	34	0.76
Meat, meat products, and poultry ¹	33	0.74
Candy w/out chocolate/special/gum	30	0.67
Chocolate and cocoa products	27	0.61
Eggs and egg products	14	0.31
Whole grain/milled grain prod/starch	9	0.20
Multi-food dinner/gravy/sauce/special	8	0.18
Macaroni and noodle products	4	0.09
Beverage bases/concentrate/nectar	3	0.07
Soup	3	0.07
Cereal prep/breakfast food	2	0.04
Coffee and tea	2	0.04
Dressings and condiments	2	0.04
Food sweeteners (nutritive)	1	0.02
Gelatin/pudding mix/pie filling	1	0.02
Ice cream products	1	0.02
Milk/butter/dried milk products	1	0.02
Vegetable protein products	1	0.02
Total ²	4,445	100

¹Meats have very few refusals, presumably due to the pre-certification of inspection systems in exporting countries carried out by USDA/FSIS and mandated by the U.S. food safety legislation specific to meat and poultry and because the data only cover FDA-regulated products (see box, "Food Safety Oversight in the United States," p. 3).

²Percent total may not equal 100 due to rounding.

¹食肉および家禽製品に特化した米国食品安全法で義務付けられた輸出国の検査システムによる事前認可がUSDA/FSISによって実施されていること、およびこれらのデータにはFDAの規制対象製品しか含まれていないことから、肉類はほとんど輸入拒否されていない。

²百分率は切り捨てを行ったため合計が100になっていない。

表12 *Listeria*汚染の違反のFDA業界団体の業種別内訳、1998～2004年

Table 6

***Listeria* violations, by FDA industry group, 1998-2004**

FDA industry group	Number	Percent of total
Cheese and cheese products	866	49.6
Fishery and seafood products	377	21.6
Fruits and fruit products	270	15.5
Multi-food dinner/gravy/sauce/special	226	12.9
Ice cream products	4	0.2
Milk/butter/dried milk products	2	0.1
Vegetables and vegetable products	1	0.1
Total	1,746	100

Source: ERS calculations using FDA Import Refusal Reports, 1998-2004.

表13. ニュージーランドで2009年8月以降、輸入時検査が必要となる食品と病原菌の組み合わせ

Meat	Hazard
牛肉及びその製品	Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) agent
発酵食肉製品、ミートパテ、ミートペイスト	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella sp.</i> , <i>Campylobacter sp.</i> , coagulase producing <i>Staphylococcus</i> and <i>Clostridium Perfringens</i>
Fish	Hazard
製造された水産製品(スリミ及びマリネートされた製品)	<i>Listeria monocytogenes</i>
スモーク魚 (真空パック)	<i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Clostridium botulinum Type E</i>
Seafood	Hazard
二枚貝	Metal contaminants, biotoxins, pathogenic bacteria and pathogenic viruses
甲殻類—ロブスター、カニ及びその加工品	<i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Salmonella sp.</i>
えび、	<i>Salmonella sp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> and other pathogens
Dairy	Hazard
未殺菌乳で製造したチーズ	Pathogenic organisms
ソフトチーズ	<i>Listeria monocytogenes</i>
Nuts	Hazard
ピーナッツバター	<i>Salmonella sp.</i> and Aflatoxins
ピーナッツ及びピスタチオ	Aflatoxins, mould and insects
Spices	Hazard
ペッパー、パプリカ、シナモン	<i>Salmonella sp.</i>
Processed foods	Hazard
乾燥ココナッツ	<i>Salmonella sp.</i>
タヒニまたは粉砕されたセサミの種およびこれらを含む食品	<i>Salmonella sp.</i>

表14 ニュージーランドの乳児用調製粉乳中の*Cronobacter sakazakii*に関するサーベイ【2009年】

Sample No.	Infant Food 2009	重量	検体採取日:	Batch/Lot #:	製造国:	賞味期限:	検査日	結果 /25g:
1	Heinz Nuture Starter	900g	19/06/2009	5768	Australia	Apr-12	19/06/2009	ND
2	Heinz Nuture Gold Starter	900g	19/06/2009	5652	Australia	Jun-10	19/06/2009	ND
3	Nestle Nan 1 HA Gold	900g	19/06/2009	82840742AP	ドイツ	Oct-10	19/06/2009	ND
4	Nutricia Karicare Gold St.	900g	19/06/2009	8322	New Zealand	May-10	19/06/2009	ND
5	Nutricia Karicare AR Thick.	900g	19/06/2009	9068	New Zealand	Mar-11	19/06/2009	ND
6	Nutricia Soy Formula	900g	19/06/2009	8952011	Indonesia	Sep-11	19/06/2009	ND
7	Nutricia Karicare De-Lact	900g	19/06/2009	8952512	Indonesia	Jun-10	19/06/2009	ND
8	Nutricia Karicare HA	900g	19/06/2009	8241	New Zealand	Feb-10	19/06/2009	ND
9	Wyeth S26 Gold Alpha Pro	250ml	19/06/2009	8N23TP01	Unknown	Sep-09	19/06/2009	ND
10	Wyeth S26 Original Newborn	900g	19/06/2009	CS24C	New Zealand	Jan-12	19/06/2009	ND
11	Wyeth S26 Step 1	102g	19/06/2009	8T061T12S	Ireland	Oct-10	19/06/2009	ND
12	Wyeth S26 AR	900g	19/06/2009	8T133A0	Ireland	Jan-10	19/06/2009	ND
13	Wyeth S26 LF	900g	19/06/2009	8T043L12	Ireland	Oct-11	19/06/2009	ND
14	Wyeth S26	900g	19/06/2009	8K17311	Ireland	Jul-11	19/06/2009	ND

	Soy							
15	Wyeth S26 LBW Gold	900g	19/06/2009	ES15A9010	Unknown	Jan-11	19/06/2009	ND
16	Heinz Nutrue Plus	900g	22/06/2009	5650	Australia	Jul-10	22/06/2009	ND
17	Nutricia Karicare Starter	30g	22/06/2009	9084	New Zealand	Sep-10	22/06/2009	ND
18	Nutricia Karicare Goat Starter	900g	22/06/2009	NZ999	New Zealand	Apr-12	22/06/2009	ND
19	Wyeth S26 Gold Alpha Pro	900g	22/06/2009	8S314G12	Ireland	Oct-10	22/06/2009	ND
20	Wyeth SMA	900g	22/06/2009	8V183K15	Ireland	Dec-11	22/06/2009	ND
21	Bayer Novalac Stage 1	800g	22/06/2009	14790	France	Oct-10	22/06/2009	ND
22	Bayer Novalac Reflux	800g	22/06/2009	14782	France	Oct-10	22/06/2009	ND
23	Bayer Novalac HA Hypo	800g	22/06/2009	21014857	ドイツ	Oct-09	22/06/2009	ND
24	Bayer Novalac Colic	800g	22/06/2009	14993	France	Nov-10	22/06/2009	ND
25	Bayer Novalac Constipation	800g	22/06/2009	16863	France	Aug-11	22/06/2009	ND
26	Bayer Novalac Diarrhoea	450g	22/06/2009	14266 00443	France	Aug-09	22/06/2009	ND
27	Bayer Novalac Sweet Dreams	800g	22/06/2009	12111	France	Oct-09	22/06/2009	ND