

厚生労働科学研究費補助金

食品の安心・安全確保推進研究事業

**冷凍食品の安全性確保のための
微生物規格基準設定に関する研究**

平成 24 年度 総括・分担研究報告書

研究代表者 春日 文子

平成 25 (2013) 年 3 月

厚生労働科学研究費補助金

食品の安心・安全確保推進研究事業

冷凍食品の安全性確保のための 微生物規格基準設定に関する研究

平成 24 年度 総括・分担研究報告書

研究代表者 春日 文子

平成 25 (2013) 年 3 月

目次

・ 総括研究報告

冷凍食品の安全性確保のための微生物規格基準設定に関する研究

春日 文子

3

・ 分担ならびに委託研究報告

1. 市販カイワレ大根における各種衛生指標菌の定量化と細菌叢構成に関する研究

朝倉 宏 他

----- 13

2. 冷凍食品の安全性確保のための微生物規格基準設定に関する研究

椿 広計

----- 29

3. 冷凍食品の安全性確保のための微生物規格基準設定に関する研究

大西 俊郎

----- 33

4. 寄生虫による汚染に関する研究

寄生虫による汚染に関する研究

杉山 広 他

----- 37

平成 24 年度 海外の輸入食品における寄生虫および微生物の規格基準に関する調査

株式会社 三菱総合研究所

----- 55

平成 24 年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安心・安全確保推進研究事業）
総括研究報告書

冷凍食品の安全性確保のための微生物規格基準設定に関する研究

研究代表者 春日 文子 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長

研究要旨：

発芽野菜の危害性を考慮し、平成 24 年 6 月から 9 月にかけて東京都内で購入したカイワレ大根、計 180 検体について、一般生菌・大腸菌群・β-グルクロニダーゼ産生大腸菌の定量検出を行った。検体 1g あたりの平均汚染菌数は一般生菌が 1.0×10^7 、大腸菌群が 3.4×10^6 であった。何れの検体からも β-グルクロニダーゼ産生大腸菌は検出されず、PCR 法によっても腸管出血性大腸菌・サルモネラは検出されなかった。検体情報を整理することで 6 月に比べ 7・9 月の検体は高い汚染分布を示すことを明らかにした。遺伝学的解析手法を通じて、当該食品の構成細菌叢は季節と相関性を示しつつ、大きく変動することを示した。その多くが一般細菌・大腸菌群として算定される実情を踏まえ、当該食品の衛生管理に適した指標菌の設定について改めて検討する必要があると考えられる。

食品安全のための抜取検査による保証についての理論的検討において、今年度は、特に菌数の分布に一般離散分布を想定した際、安全基準を基に設計された 2 クラス抜取検査では検出力が低下する問題を 3 クラス抜取検査によってどのように改善できるかの数理的検討を行った。また、具体的に頻度分布としてのポアソン分布を想定した確率計算に基づく数値的検討を行った。その結果、必ず全ての食品ロットが満たすべき安全基準以外に、平成 23 年度にサーベイした赤尾洋二の圧縮限界を設ける 3 クラス抜取検査を所定の手続きで設計することで、抜取検査の OC (Operating Characteristic) 曲線を改善できることが示された。

さらに、サンプリングプランを実装することを意識して、サンプリングプランの構築・評価という一連のスキームを統計学的見地から考察した。その結果、スキームを次の 5 つのフェーズに分けた：(1) 汚染濃度のモデリング、(2) データに基づくパラメータ推定、(3) OC 曲線（臨界値 vs ロット合格率）の描画、(4) 推定値と真値のずれによる OC 曲線のずれを定量化、(5) ロット合格率の確率分布の評価。また、簡単なサンプリングプランについて上記のフェーズのそれぞれを数理ソフトウェア上で表現した。

我が国は食品の輸入量が多く、輸入食品由来の寄生虫による感染症が注視されることから、植物防疫・動物検疫に関連する法令等について、国際比較した。その結果、輸入食品に対する我が国の検疫・検査は、諸外国・国際機関の規定・対応と概ね同等であることが明らかとなった。「冷凍」という手段で食品媒介寄生虫を殺滅する条件について、文献調査を行い、肺吸虫および猫回虫を用いた実験で確認した。その結果、 -20 以下・7 日間以上であれば、多くの食品媒介寄生虫が殺滅されることを確認した。深海魚のキンメダイや魚の加工食品から人体寄生種のアニサキスを多数検出した。種々の食品に食品媒介寄生虫の汚染を認めるが、冷凍の応用と関連法規の整備で感染の予防を図ることが可能ではないかと期待された。

研究分担者	
椿 広計	統計数理研究所データ科学研究系 教授
大西 俊郎	九州大学大学院経済学研究院 准教授
朝倉 宏	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部 室長
杉山 広	国立感染症研究所寄生動物部 主任研究官

A. 研究目的

昨年度の研究では、野菜類における各種衛生指標菌の汚染実態を小規模な検討により調査した。結果として、発芽野菜であるカイワレ大根はその他の供試野菜（葉物野菜・根物野菜）に比べ、衛生指標菌の汚染度が高く、推定大腸菌も陽性を示したことから、本年度はより多検体を用いた調査研究を行うと共に、危害性に係る情報の収集ならびに指標菌としての適合性に関する考察を行うことを目的とした。

微生物起因の食中毒リスクを低減するためには、菌数と重篤な食中毒発生事象に関する用量反応関係の把握と共に、菌数を対象とした抜取検査の設計が大きな問題となっている。この際、公衆衛生学上許容できないイベントリスク（重篤な食中毒を発症させる確率が一定確率以上となる）を与える菌数を非許容菌数 nR とし、抽出した m ロット中この非許容菌数以上となるロットが1件でもあれば不合格とする。これが食品安全分野で国民からその実行を許容される2クラス抜取検査方式となる。しかし、この2クラス抜取検査方式は、同一検出力を確保するために必要なロット数が大きくなり、統計的には合理的な方法と言えない。このため、国民から許容される3クラス抜取検査方式を用いることが検出力向上あるいはロットサイズ削減のために必要となる。そこで、この方式の検出力を

上げるために社会的に許容される菌数 nA を定め ($nA < nR$)、この許容菌数より多い菌数となるロットが c 件あったら不合格とする3クラス抜取検査を設計することとした。

我が国は食品の輸入量が多い。しかも輸入食品由来の寄生虫による感染症が注視されている。そこで動植物検疫に関連する法令である「植物防疫法」および「家畜伝染病予防法」を選択し、国際機関や諸外国の関連法令と比較して、輸入食品の安全性に係わる問題点を考察した。冷凍という手段で食品媒介寄生虫による健康被害が効果的に防止できるのか、文献調査を継続した。また、食中毒事故の発生が目立つ肺吸虫と、症例の多発が懸念される猫回虫を対象に、冷凍による感染予防が成立するかを検討した。食品寄生蠕虫の汚染実態の詳細を知るため、昨年度に検査対象としたサバと同一海域で漁獲された深海魚のキンメダイを検索し、サバ由来の虫種とは異なる人体寄生性のアニサキスが多数検出されることを示した。魚の加工食品も検査し、アニサキスの寄生を証明した。

B. 研究方法

1. 市販カイワレ大根における各種衛生指標菌の定量化と細菌叢構成に関する研究

カイワレ大根における細菌汚染に関する文献調査は医中誌 Web を用いて行った。試験にあたっては、東京都内で平成24年6月より9月にかけて、計180検体のカイワレ大根を購入し、一般細菌・大腸菌群・β-グルクロナダーゼ産生大腸菌の定量的検出をスパイラル法により行った。腸管出血性大腸菌およびサルモネラ属菌の検出は、PCR法により行った。生産地・購入日時等の情報を各検体に適合させ、得られたデータの解析に供した。細菌叢に係る知見の収集には、PCR-DGGE法ならびに16S rRNA配列を対象としたPyrosequencing法を用いた。

2.3 クラス抜取検査方式の Operating Characteristics 評価ならびに nR に対して、nA を定める方法

菌数 N がある離散確率分布に従っているとすると、3 クラス検査方式の合格確率は、抽出した m サンプルすべての菌数が nR 未満かつ、m サンプル中 c 個未満のサンプルの菌数 nA 未満となる確率となる。

そこで、期待値 μ の一般的な離散分布において、

$$P(\mu) = \Pr(N \leq nR),$$

$$Q(\mu) = \Pr(nA < N < nR)$$

とおけば、合格確率 $P_A(\mu, m, c, nA)$ は、

$$\begin{aligned} P_A(\mu, m, c, nA) &= \\ & (1 - P(\mu))^m \sum_{k=0}^{c-1} {}_m C_k \{Q(\mu)/(1-P(\mu))\}^k \\ & \times \{(1-P(\mu)-Q(\mu))/(1-P(\mu))\}^{m-k} \\ & = \sum_{k=0}^{c-1} {}_m C_k Q(\mu)^k \{1-P(\mu)-Q(\mu)\}^{m-k} \end{aligned}$$

となる。本研究は、サンプルの母菌数分布が期待値 μ のポアソン分布に従うとし、nR が用量反応関係より定められていると仮定して、上記の確率評価方法を用いて 3 クラス抜取検査方式を設計した。

nR に対して c、nA を定める方法としては、規準型計数抜取検査方式の設計理論の導出ロットの合否判定に対する合理的な要請は、期待値 μ のポアソン分布の下で、nR 以上の菌数となるサンプルが確率 α 、例えば、1/10 以上となるロットを棄却すべきロットとして、 $P(\mu) = \alpha$ となる状況でロット合格確率を一定確率 β 、例えば 0.05 以下に抑えることである。この条件を満たす μ を μ_{α} と記すこととする。一方、nR 以上の菌数となるサンプルが確率 β 、例えば 1/100000 以下となるロットを受容すべきロットとして、 $P(\mu) = \beta$ となる状況でロット合格確率を一定確率 α 以上、例えば 0.95 以上

にする必要がある。

規準型抜取検査方式設計方針は、この μ という期待値に対して、上記の制約条件を満たす 3 クラス検査方式の中で、nR が与えられたとき、最もサンプル抽出数 m の小さくなる c、nA の組み合わせを求めることとなる。

従って、 $P(\mu) = Q(\mu)/(1-P(\mu))$ とおけば、m を与えた時、

$$(1 - P(\mu))^m \sum_{k=0}^{c-1} {}_m C_k \{Q(\mu)/(1-P(\mu))\}^k \{1 - P(\mu) - Q(\mu)\}^{m-k}$$

は、c と μ_{α} について、できるだけ小さくなるように

$$(1 - P(\mu)) \sum_{k=0}^{c-1} {}_m C_k \{Q(\mu)/(1-P(\mu))\}^k \{1 - P(\mu) - Q(\mu)\}^{m-k}$$

は、c と μ_{α} についてできるだけ大きくなるような検査方式を設計した上で、合格率に関する確率的制約、すなわち β に関する要請が満たされなければならない。この、制約付き最適化問題は、多目的最適化問題であり一意解をもつわけではない。本年度は許容すべき水準のみを規定する検査方式を実際に設計することとした。

3. 寄生虫による汚染に関する研究

3-1. 輸入食品の寄生虫・微生物汚染の検出に係る関連法規の国際比較

コーデックス委員会、欧州連合、アメリカ合衆国、オーストラリア、ニュージーランド、および韓国の「植物防疫法」および「家畜伝染病予防法」関連の法令等を収集し、輸入食品に関する監視等の情報を抽出して国際比較した。

3-2. 寄生原虫・寄生蠕虫の冷凍耐性に関する調査・研究

国際食品微生物規格委員会が食品の衛生管理における危害要因とした病原体のうち、昨年度

は感染予防のための冷凍条件を抽出できなかった寄生虫について、感染予防に有効な食品等の冷凍条件を抽出した。また、肺吸虫の中間宿主であるサワガニおよび猫回虫の待機宿主となるニワトリの肉を冷凍処理し、マウスを用いた感染実験を行い、感染予防が可能となる冷凍条件を検討した。

3-3. 寄生虫による食品汚染に関する調査研究

サバと同一海域で漁獲された深海魚のキンメダイ、および魚の加工食品を検査してアニサキスを探した。

C. 研究結果

1. 市販カイワレ大根における各種衛生指標菌の定量化と細菌叢構成に関する研究

供試検体における各種衛生指標菌の数値を算定したところ、検体 1g あたりの平均値は、一般生菌数が 1.0×10^7 、大腸菌群が 3.4×10^6 であった。何れの検体からも β -グルクロニダーゼ産生大腸菌は検出されず、PCR 法によっても、腸管出血性大腸菌およびサルモネラ属菌由来遺伝子は検出されなかった。生産農場別ではこれらの数値に有意な差異は認められなかったが、汚染分布を月別に比較したところ、6 月に比べて 7・9 月に供した検体では菌数の増加傾向を認めた。農場・月毎に代表検体を抽出し、PCR-DGGE 法に供したところ、6 月の検体と 7 月の検体の間では異なる群集構造をとることが示された。

(朝倉分担研究報告書)

2.3 クラス抜取検査方式の Operating Characteristics 評価ならびに n_R に対して、 n_A を定める方法

許容すべき水準 (抜取検査方式でいう AQL; Acceptable Quality Level) のみを設定することだけを規定する抜取検査方式を採用すると、 c と γ について、下記の合格確率を一定確率 ε 以

上とすることが問題になる。

$$(1-\beta)^m \sum_{k=0, \dots, c-1} {}_m C_k (\mu/\beta)^k \{1-\gamma(\mu/\beta)\}^{m-k}$$

本来は、AQL は n_R と共に社会的に設定する必要があるが、これを n_R との関係性、すなわち上記 β を設定することで便宜的に定めることも可能である。

ここで、サンプル数 m を 10、AQL の受容確率 ε を 95% 以上に設定すると、この制約を満たす c と最小の n_A との組み合わせは表 1 のようになる。この種の作業を m を変動させ、包括的に行う事で所望の抜取検査方式を設計することが可能となる。

表 1 $n_R=1000$ 、 $m=10$ 、 $\mu_{0.99999}=868$ 、 $\varepsilon=0.95$ としたときの c と $\max n_A$ 、並びに $\mu=1000$ に対する棄却確率 δ

C	n_A	
1	945	1.00
2	921	1.00
3	908	1.00
4	899	1.00
5	891	1.00
6	883	1.00
7	876	1.00
8	868	1.00
9	860	1.00
10	849	1.00

この方式は $c=9$ では、AQL である 868 よりも閾値 n_A が低くなり、品質機能展開の提唱者として国際的にも著名な赤尾洋二 (山梨大学名誉教授) が 1958 年に提唱し、2000 年代以降国際的にも検討が開始された圧縮限界を有する計数検査と類似の構造を持つことは、興味深い。社会的説明においても n_A という第 2 の閾値が十分小さくなっていることは δ が十分 0 に近い限り

説明しやすいものと思われる。

(杉山分担研究報告書)

2 階級サンプリングプランを例として、5 つのフェーズに分解し、それぞれ数理ソフトウェア上で表現した。

1. 汚染濃度のモデリング
2. データに基づくパラメータ推定
3. OC 曲線の描画
4. OC 曲線のずれを定量化
5. ロット合格率の確率分布の評価
(椿・大西分担研究報告書)

3 . 寄生虫による汚染に関する研究

3 - 1 . 輸入食品の寄生虫・微生物汚染の検出に係る関連法規の国際比較

諸外国における輸入食品に対する検疫・検査は、我が国の対応と概ね同等であることが、動植物検疫に関連する法令等の比較により明らかとなった。(三菱総合研究所委託報告書・参照)

3 - 2 . 寄生原虫・寄生蠕虫の冷凍耐性に関する調査・研究

肉胞孢子虫(フェイヤー肉胞子虫)およびトキソカラ属線虫(猫回虫)に関して、学術文献から冷凍条件を抽出し、一覧表に追加した。ナナホシクドア、無鉤条虫、ウェステルマン肺吸虫についても、冷凍条件を明らかにした。

ウェステルマン肺吸虫陽性サワガニを-35で50分間冷凍しただけでは、回収メタセルカリアを投与されたマウスは感染した。宮崎肺吸虫陽性サワガニを-18で200分間冷凍すれば、マウスへの感染が予防された。猫回虫感染鶏の肉を-25で0.5日間冷凍すれば、回収幼虫を投与されたマウスの感染が予防された。

3 - 3 . 寄生虫による食品汚染に関する調査研究

キンメダイからは、サバ由来の虫種とは異なる人体寄生性のアニサキスが多数検出された。チャンジャ(タラの内臓の発酵食品)からアニサキス多数を検出した。さつま揚げからアニサキスの遺伝子が検出された。

D.考察

1 . 市販カイワレ大根における各種衛生指標菌の定量化と細菌叢構成に関する研究

今回供試したカイワレ大根は、概ね衛生規範で示される範囲を超える高菌数の指標菌を含む一方で、サルモネラ・大腸菌は陰性を示すという矛盾を抱えることが明らかとなった。当該指標菌の数値は季節変化に応じて変動する事象は、構成細菌叢と関連性を示しうると想定された。今後は、当該食品に関わる細菌叢を病原微生物の挙動と併せて捉えることで、衛生管理の改善に資する基礎的知見の集積に努めたい。

2 . 3 クラス抜取検査方式の Operating Characteristics 評価ならびに nR に対して、c、nA を定める方法

ロットから10サンプルを抽出し1000個以上の菌が含まれるサンプルが1個でもあれば不合格とする2クラス抜取検査で用いる安全基準に加えて、全サンプルが849~999個の菌を含んだ場合には不合格といった、新たな判定基準を追加する3クラス抜取検査方式を用いることは、抜取検査の性能を改善するという意味で、統計的には合理的である。

加えて、公衆衛生上の目標となる1000と共に、食品安全管理上の業者目標793(圧縮限界)が明確に意識されることになるという意味でも有用と考える。

更に、10サンプルの内半数の5個以上が891~999個の菌を含んだ場合には不合格といった、判定基準を追加する3クラス抜取検査方式は更に消費者危険を小さくすることが可能であるが、生産者側からするとその達成を確実にすることは難しいこと、第2の限界が若干上がることについての消費者の不安という2点を十分議論する必要はある。

3. 寄生虫による汚染に関する研究

3-1. 輸入食品の寄生虫・微生物汚染の検出に係る関連法規の国際比較

動物検疫だけで輸入食品の寄生虫汚染を防ぐのは困難があり、食品衛生法に則して寄生虫に係る食品の管理手段を検討し、食品の安全性を担保する必要があると考えられた。

3-2. 寄生原虫・寄生蠕虫の冷凍耐性に関する調査・研究

赤痢アメーバと蟯虫については、引き続き文献資料から、感染防止に有効な汚染食品の冷凍条件を調べる必要が残された。肺吸虫と猫回虫の感染が冷凍により予防されることが確認された。

3-3. 寄生虫による食品汚染に関する調査研究

キンメダイや魚の加工食品からアニサキスが検出され、種々の食品にアニサキスの汚染があることが確認された。

E. 結論

発芽野菜であるカイワレ大根の衛生検査にあたっては、一般細菌・大腸菌群を指標菌として用いる優位性は必ずしも高いとはいえず、構成細菌叢の把握が望ましい衛生指標菌を設定するにあたって重要な知見を提供すると期待される。

微生物に関する研究と統計科学を適切にリンクさせることが必要である。食品および微生物の特徴に応じたサンプリングプランの設定を行う必要がある。

種々の食品に寄生虫の汚染はあるが、冷凍の応用と関連法規の整備で寄生虫感染の予防を図ることが期待された。肺吸虫の感染を予防するためのサワガニの冷凍条件として、-80・50分間あるいは-18・100分間処理が有効であると再確認された。

F. 健康危険情報

特になし

G. 研究発表

1. 論文発表

1. Asakura H, Momose Y, Ryu CH, Kasuga F, Yamamoto S, Kumagai S, Igimi S. (2013) *Providencia alcalifaciens* causes barrier dysfunction and apoptosis in tissue cell culture: potent role of lipopolysaccharides on diarrheagenicity. *Food Addit Contam. in press*.
2. Asakura H, Ekawa T, Sugimoto N, Momose Y, Kawamoto K, Makino S, Igimi S, Yamamoto S. (2012) Membrane topology of *Salmonella* invasion protein SipB confers osmotolerance. *Biochem Biophys Res Commun.* 426 (4): 654-658.2.
3. Sugiyama, H., Shibata, K., Morishima, Y., Muto, M., Yamasaki, H., Kawakami, Y. Current status of lung fluke metacercarial infection in freshwater crabs in the Kawane area of Shizuoka Prefecture, Japan. *Journal of Veterinary Medical Science* 75, in press, 2013.
4. 杉山 広. 生食による寄生虫感染症のリスク, In 生食のおいしさとリスク (一色賢司編). エヌ・ティ・エス, 印刷中, 東京, 2013.
5. 杉山 広. 食品による寄生動物感染症 7. 蠕虫感染症 (2) 肺吸虫. *日本防菌防黴学会誌*, 41, 165-171, 2013.
6. Sugiyama, H., Singh, T.S. and Rangsiruji, A. *Paragonimus* (Chapter. 39). In *Molecular Detection of Human Parasitic Pathogens*, (Liu, D.-Y., ed.), pp. 421-433, CRC press, Boca Raton, 2012.
7. Taira, K., Saitoh, Y., Okada, N., Sugiyama, H., Kappel, C.M.O. Tolerance to low temperatures of

Toxocara cati larvae in chicken muscle tissue. Veterinary Parasitology 189、
383-386、 2012

8. 杉山 広、柴田勝優、森嶋康之、山崎 浩、川上 泰. 肺吸虫の感染を予防するためのサワガニ冷凍条件の検討. Clinical Parasitology 23、 57-59、 2012.

H. 知的財産権の出願・登録状況

該当なし

平成24年度
海外の輸入食品における寄生虫および
微生物の規格基準に関する調査

報告書

株式会社 三菱総合研究所

- 目次 -

1 . 調査の概要.....	1
1 . 1 調査の背景.....	1
1 . 2 調査の目的.....	1
1 . 3 調査対象国 / 機関.....	2
1 . 4 調査項目	2
1 . 5 調査方法	3
2 . 調査結果	6
2 . 1 日本	6
2 . 2 コーデックス委員会	25
2 . 3 E U	30
2 . 4 オーストラリア.....	34
2 . 5 ニュージーランド	43
2 . 6 アメリカ合衆国.....	51
2 . 7 韓国	69
3 . まとめ.....	144
< 参考資料 >	145

1 . 調査の概要

1 . 1 調査の背景

我が国においては、食品中の寄生虫に係る規格基準が、食品衛生法では定められていない。しかしながら、食品のうち食肉に関しては、と畜場法および食鳥検査法に基づき、寄生虫に関する検査体制が、微生物に対するものと同様に、確立されている。一方、諸外国においては微生物と同様に、一部の寄生虫については、食品中の規格基準が定められている。また食肉については、我が国と同様にと畜検査の対象疾病や廃棄処分の基準等の規定として定められていた。しかしその位置付けは、法令もしくはガイドラインと一定していなかった。このような国際間における異同が、一昨年度および昨年度の本研究班における調査で明らかとなった。

近年、輸入食品由来の寄生虫による感染症の発生が、我が国でも報告されるようになった¹。食品の輸入量が多い我が国が、このような疾病の発生を予防するには、輸入食品の検査体制を強化する必要がある。一方で上述のように、寄生虫および微生物に係る検査体制および規格基準は国によって異なる事から、生産国側の規制状況を把握することも重要と考えられる。また我が国と同様に、食品の輸入量が多い各国の規制の状況を把握することは、国際的な協調を図るという観点からも、有益と考えられる。

1 . 2 調査の目的

本業務では、各国の輸入食品における寄生虫および微生物の規格基準の情報を収集・整理して、我が国における食品中の寄生虫および微生物に係る規格基準や規制を策定する際に必要な基礎的資料を得る事を目的とした。

¹ IDWR 感染症週報 2000 年第 44 週 (10 月 30 日～11 月 5 日): 通巻第 2 巻第 44 号

調査対象国 / 機関

図表 1 に示す 6 ヶ国 / 機関を調査対象とした。なお、オーストラリアとニュージーランド（以下、NZ）については同一の規格基準が適用されるため一体的に取り扱った。

図表 1 調査対象国 / 機関

地域	国・機関名
国際機関	コーデックス委員会 (Codex Alimentarius)
	EU
オセアニア	オーストラリア/NZ
北米	アメリカ合衆国
アジア	日本、韓国

1.3 調査項目

図表 1 に示した対象国 / 機関の公開資料等を基に、以下に示す項目に関する情報を収集、整理した。

< 調査項目 >

- ・ 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制
- ・ 輸入食品の検査体制および検査項目（検査対象食品、検査項目、等）
- ・ 輸入食品の寄生虫および微生物に係る検査方法（検査件数、サンプリング方法、分析方法等）
- ・ 輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準
- ・ 直近の検査実績および検査結果（事例）
- ・ その他

1.4 調査方法

調査対象国/機関のホームページや公開資料等の検索により情報収集を行った。本調査で収集、参照した資料を図表 2 に示す。

図表 2 資料一覧

国/機関名	資料名	備考
コーデックス委員会 ²	CAC/GL20-1995: Principles for Food Import and Export Certification and Inspection	コーデックス委員会で策定した国際食品規格 (コーデックス規格)。
	CAC/GL25-1997: Guidelines for Exchange information between Countries on Rejections of Imports Foods	
	CAC/GL26-1997: Guidelines for Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems	
	CAC/GL27-1997: Guidelines for Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Foods	
	CAC/GL34-1999: Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems	
	CAC/GL47-2003: Guidelines for Food Import Control Systems	
EU ³	REGULATION (EC) No 178/2002 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety	「一般食品法規則 (規則 178/2002)」
	REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs	「一般食品衛生規則 (規則 852/2004)」
	REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin	「動物由来食品特別衛生規則 (規則 853/2004)」

² Codex Alimentarius International Food Standards <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/en/>

³ EU の法令・公式文書等をまとめた検索サイト EUR-Lex にて検索 http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=en

	REGULATION (EC) No 854/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption	「動物由来食品特別公的統制規則(規則 854/2004)」
	REGULATION (EC) No 882/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules	「公的統制規則(規則 882/2004)」
	COUNCIL DIRECTIVE 2002/99/EC of 16 December 2002 laying down the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption	「家畜衛生規制強化指令(指令 2002/99/EC)」
	COUNCIL DIRECTIVE 97/78/EC of 18 December 1997 laying down the principles governing the organisation of veterinary checks on products entering the Community from third countries	
	COUNCIL REGULATION (EC) No 260/2009 of 26 February 2009 on the common rules for imports	
	REGULATION (EC) No 882/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules	
アメリカ ⁴	Federal Meat Inspection Act	連邦食用獣肉検査法
	Poultry Products Inspection Act	連邦家禽肉検査法
	Egg Products Inspection Act	連邦卵検査法
	Federal Food, Drug, and Cosmetic Act	連邦食品薬品化粧品法
オーストラリア ⁵ ・NZ ⁶	Imported Food Control Regulations 1993	輸入食品管理規制法 1993
	Imported Food Control Act 1992	輸入食品管理法 1993

⁴ Code of Federal Regulations (CFR) (連邦行政規則集) を掲載した検索サイト GPO Access にて検索 <http://www.gpoaccess.gov/cfr/>

⁵ オーストラリアの法令等をまとめた検索サイト AustLII Databases にて検索 <http://www.austlii.edu.au/databases.htm>

⁶ NZFSA(ニュージーランド食品安全庁) 管轄の食品に関する法令をまとめたサイト(NZFSA Food legislation <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/legislation/food-legislation.htm>)およびニュージーランドの法令等をまとめた検索サイト(New Zealand Legislation <http://www.legislation.govt.nz/default.aspx>) にて検索

	Imported Food Control Order 2001	輸入食品管理命令 2001
	Australia New Zealand Food Standard Code	食品基準規定
韓国	家畜伝染病防止法	
	植物防疫法	
	水産生物疾病管理法	
	食品衛生法	
日本	家畜伝染病予防法	
	植物防疫法	
	食品衛生法	

2. 調査結果

2.1 日本

(1) 概要

我が国では BSE の国内発生を契機として、食品安全基本法（2003 年 7 月施行）にある「食品の安全を確保するためには、予めリスクを把握し、農場から食卓にわたって適切な措置を講ずるべき」という考え方が基本理念として位置づけられ、予め必要な対策を講じる「リスク管理」を食品安全行政に導入した。この理念に基づき、農林水産省と厚生労働省の連携が強化され、共に食品のリスク管理に取り組むこととなった。

食品安全基本法の施行に先立ち、農林水産省では「食の安全・安心のための政策大綱（2003 年 6 月）⁷」を策定し、新しい食品安全行政に取り組むための指針を示した。この中で、政策の展開方向の一つに「産地段階から消費段階にわたるリスク管理の確実な実施」を掲げ、輸入食品の安全確保における厚生労働省との連携について言及している。以下、その部分を抜粋する（下線は MRI による）。

イ 輸入食品の安全の確保

多くの食料を海外から輸入している我が国では、輸入食品の安全性を確保することが重要です。このため、厚生労働省の全国 31ヶ所の検疫所・支所において、輸入食品の監視・検査が行われ、問題がある食品については、廃棄などの措置がとられています。

農林水産省においても、政府が輸入する米麦の残留農薬の検査や市販の輸入食品や農畜水産物の調査を厚生労働省と連携して実施しています。また、輸出国でのリスク管理の状況や食品関連の事故に関する情報収集・提供を行います。さらに、専門家や消費者の意見を踏まえた的確な検査を行うための体制を整えるほか、リスク管理対策などについて輸出国と情報や意見の交換を進め、厚生労働省と連携して輸入食品の安全の確保を進めます。

（出典）食の安全・安心のための政策大綱（平成 15 年 6 月 20 日 農林水産省食の安全・安心のための政策推進本部決定）

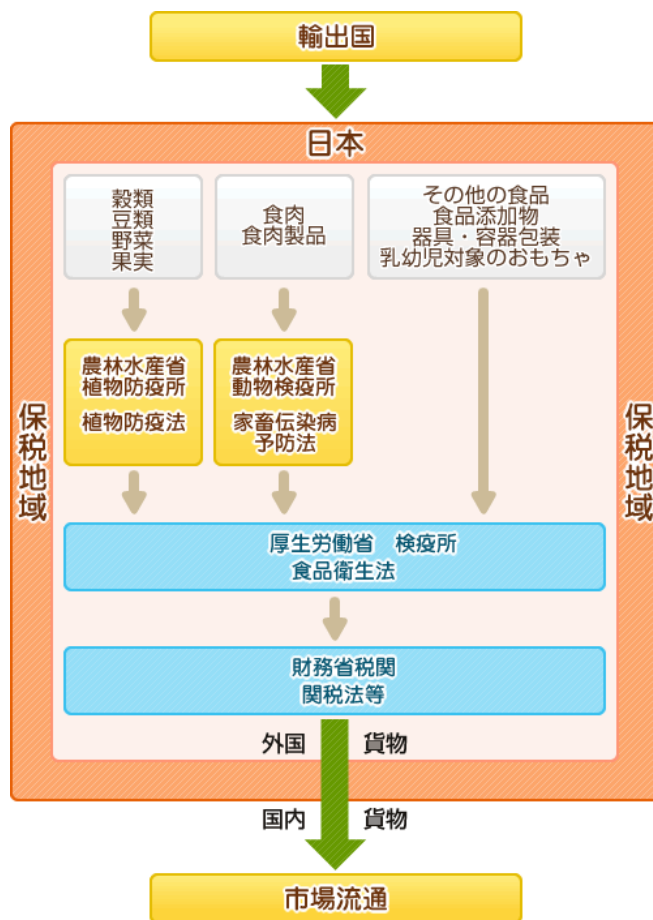
⁷ 食の安全・安心のための政策大綱（平成 15 年 6 月 20 日 農林水産省食の安全・安心のための政策推進本部決定）
http://www.maff.go.jp/j/study/other/jas/pdf/7_1.pdf

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

前述のように、輸入食品に関するリスク管理は農林水産省および厚生労働省が分担、連携して実施している。

食品を輸入する際の手続きは食品の種類によって異なる(図表3)⁸。穀類・豆類・野菜・果実については、農林水産省植物防疫所において植物防疫法に基づく審査を経た後、厚生労働省検疫所において食品衛生法に基づく審査を受ける。食肉・食肉製品については、農林水産省動物防疫所において家畜伝染病予防法に基づく審査を受け、その後厚生労働省検疫所において食品衛生法に基づく審査を受ける。その他の食品⁹については、厚生労働省検疫所において食品衛生法に基づく審査を受ける。

図表3 輸入食品等の流れ



(出典) 横浜検疫所 HP「輸入食品情報」¹⁰

⁸ 品目別の輸入手続きの詳細については、JETRO の HP 情報を参照のこと。

http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct_01/

⁹ コレラ汚染地域を国内に持つ国からの生鮮魚介類については、厚生労働省検疫所において検疫法に基づく検査を実施する。

¹⁰ 横浜検疫所 輸入食品情報 http://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/04_import/index.html

1) 植物防疫法¹¹

植物防疫法は、輸出入植物等を検疫し、国内植物に有害な動植物の駆除および蔓延の防止、農業生産の安全等を図ることを目的に、国際植物検疫（輸入制限・禁止と輸出検査）、国内植物検疫、緊急防除、指定有害動植物の防除、都道府県の防疫などを規定している。具体的な内容や手続きについては、同法施行令および同規則に規定されている。

輸入検疫では、基本的に全ての輸入について、輸入が禁止されているもの（禁止地域・植物）、輸入時に検査が必要なもの、輸入時に検査が不要なもの、の3つに区分される。

については法施行規則第9条別表2（輸入禁止地域及輸入禁止植物）および別表1（法第6条2項の農林水産省令で定める地域、植物および有害動植物において野生のもの）に定められているが、輸入禁止地域・植物であっても条件付きで輸入が認められる場合もある。については、原則輸入禁止対象以外の全植物が対象となる。植物検疫の対象となるものを輸入した者は、その旨を植物検疫所に届け出て、植物防疫官の検査を受けなければならない（法第8条）。については、病害虫の汚染の恐れがない状態で密封された瓶詰・缶詰、製茶、家具など加工された製品が検査不要とされるが、加工の状態等によっては対象となる場合もある。

2) 家畜伝染病予防法¹²

家畜伝染病予防法の目的は、「家畜の伝染性疾病（寄生虫病を含む）の発生を予防し、およびまん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とする。」とされている。輸出入に関する条文は「第4章輸出入検疫」に定められている。

家畜伝染病予防法に基づき、家畜由来の肉製品などの畜産物を対象に輸出入検査が行われる。同法では動物および畜産物等のうち特に家畜の伝染性疾病の病原体を広げるおそれの高いものを「指定検疫物」に定めて輸出入検査の対象としている。また、指定検疫物以外でも、監視伝染病¹³の病原体により汚染のおそれがある場合は検査対象となることがある。

監視伝染病のうち病性が激しく、伝播力が強い悪性の家畜伝染病（現在は牛疫、口蹄疫、アフリカ豚コレラ）について、その発生状況や発生地域における防疫措置により地域を3区分し、輸入禁止の物を定めている。これ以外にも、その他の疾病の発生状況により一時的に輸入を停止している物もある。また、指定検疫物の輸入にあたっては、輸出国の政府機関が行う検疫に合格し、当該機関の発行した検査証明書の添付がなければ輸入してはならないとされている。必要な検査・証明事項については、通常事前に輸出国と輸入国の間で家畜衛生条件¹⁴として締結されている。

¹¹ 植物防疫法 <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S25/S25HO151.html>

¹² 家畜伝染病予防法 <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S26/S26HO166.html>

¹³ 家畜伝染病および届出伝染病

¹⁴ 家畜衛生条件 <http://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/index.html>

図表 4 指定検疫物

- (1) 次に掲げる動物およびその死体
- (ア) 偶蹄類の動物および馬
- (イ) 鶏、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥および七面鳥並びにあひる、がちょうその他のかも目の鳥類（以下「かも類」という）。（これらの初生ひなであって、農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く）
- (ウ) 犬（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く）
- (エ) 兎（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く）
- (オ) みつばち（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く）
- (2) 鶏、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥およびかも類の卵
- (3) 第一号の動物の骨、肉、脂肪、血液、皮、毛、羽、角、蹄、腱および臓器
- (4) 第一号の動物の生乳、精液、受精卵、未受精卵、ふん、および尿
- (5) 第一号の動物の骨粉、肉粉、肉骨粉、血粉、皮粉、羽粉、蹄角粉および臓器粉
- (6) 第三号の物を原料とするソーセージ、ハムおよびベーコン
- (7) 規則第 43 条の表の上欄に掲げる地域(その地域に属する諸島を含む)から発送され、又はこれらの地域を経由した穀物のわら(飼料用以外の用途に供するために加工し、又は調製したものを除く)および飼料用の乾草
- (8) 法第 36 条第 1 項ただし書の許可を受けて輸入する物

(出典) 家畜伝染病予防法施行規則

3) 食品衛生法¹⁵

食品等の輸入・販売にあたっては、国内品・外国製品を問わず我が国の食品衛生法に適合していなければならない。販売又は営業上使用する食品等を輸入する場合は、輸入の都度、厚生労働大臣に届出が必要となり、通関場所を管轄する検疫所の食品等届出受付担当窓口へ届出する（食品衛生法第 27 条）。なお、届出を受け付けた検疫所では、食品衛生法に基づき適法な食品等であるか食品衛生監視員が審査および検査を行う¹⁶。

¹⁵ 食品衛生法 <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>

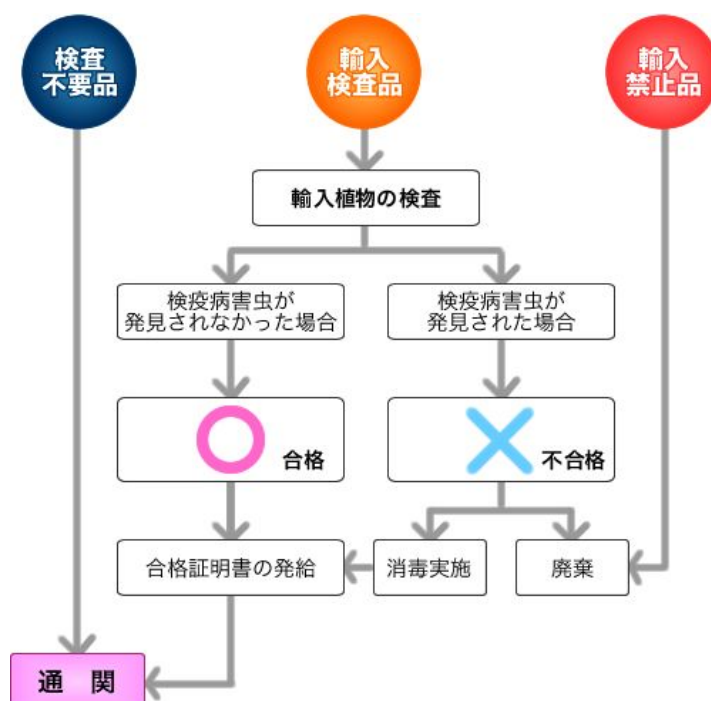
¹⁶ 輸入届出については手続きの簡素化・迅速化を目的とした制度が導入されている

輸入食品の検査体制および検査項目

4) 植物防疫所

植物検疫の対象となるものを輸入した者は、遅延なくその旨を植物防疫所に届け出て、植物防疫官の検査を受けなければならない。輸入された植物の検査は、輸出国の政府機関による検査の結果、検疫有害動植物が付着していないことを確かめ、または信ずる旨を記載した検査証明書（植物検疫証明書）またはその写しが添付されているかどうか、輸入禁止品であるかどうか、検疫有害動植物があるかどうかについて実施する。

図表 5 輸入検査の流れ



(出典) 植物防疫所 HP「輸入検査について」¹⁷

検査の結果、輸入禁止品に該当せず、植物防疫の対象となる病害虫の付着がなければ合格となり輸入することができる。輸入禁止品に該当した場合は輸入できない。一方、植物防疫の対象となる病害虫が付着していた場合は不合格となり、消毒、廃棄または返送の措置が命じられる。なお、消毒が命じられた場合は消毒措置後に輸入することが可能となる。

また、輸入時の検査だけでは発見が困難なウイルス病などに汚染されている可能性がある判断された植物については、日本国内で隔離栽培を実施して検査（＝隔離検査）を行うことが定められている。

5) 動物検疫所

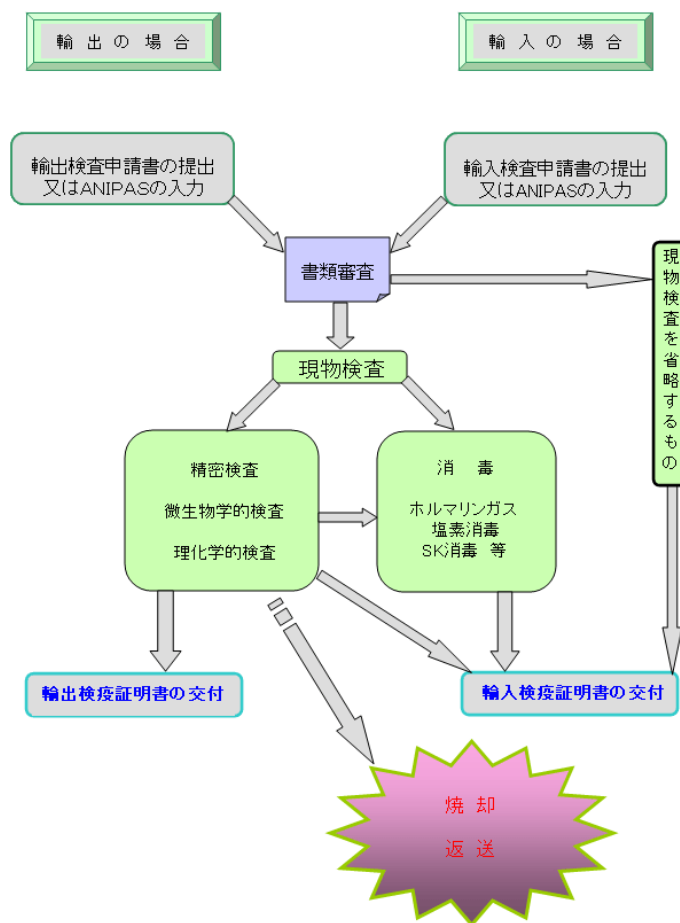
日本では、牛、豚、やぎ、ひつじ、馬、鶏、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七

¹⁷ 輸入検査について <http://www.maff.go.jp/pps/j/introduction/import/ikensa/index.html>

面鳥、あひる・がちょうなどのかも目の鳥類、うさぎ、みつばちなどの動物と、それらの動物から作られる肉製品などの畜産物を対象に輸出入検査を行っている。

海外から到着した動物は動物検疫所等で一定期間係留し、様々な検査を実施する。また、肉などの畜産物等についても、動物検疫所や保税倉庫、コンテナターミナル等で検査を実施している。輸出入される動物や畜産物等は、必要に応じて病原学的検査、血清学的検査、遺伝子学的検査、理化学的検査等の精密検査を実施する。検査の結果、伝染性疾病に感染している又は感染の疑いがあると診断された動物については、解剖検査や病理検査等を実施し、畜産物等については必要に応じてホルマリンや次亜塩素酸ソーダ等による消毒が実施され、輸入が認められない場合は焼却や埋却、返送となる。

図表 6 輸出入畜産物の検査の流れ



(出典) 動物検疫所 HP「輸出入畜産物の検査の流れ」¹⁸

6) 厚生労働省検疫所

輸入届出を受け付けた検疫所では、食品衛生法に基づく適法な食品等であるかについて食品衛生監視員が審査を行う。審査は食品等輸入届出書に記載されている輸出国、輸入品

¹⁸ 輸出入畜産物の検査の流れ <http://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/product/39.html>

目、製造者・製造所、原材料、製造方法、添加物の使用の有無等をもとに行われる。

- ・ 食品衛生法に規定される製造基準に適合しているか
- ・ 添加物の使用基準は適切であるか
- ・ 有毒有害物質が含まれていないか
- ・ 過去衛生上の問題があった製造者・所であるか

審査によって検査による確認が必要と判断されたもの（過去に食品衛生法違反が多い貨物、輸入フグ等）については検査を実施する。

- ・ 検査命令制度：

輸出国の事情、食品の特性、同種食品の違反事例から食品衛生法違反の蓋然性が高いと判断される食品等について、厚生労働大臣の命により、輸入者自らが費用を負担し検査を実施し、適法と判断されるまで輸入手続きを進めることができない検査制度。登録検査機関¹⁹で実施する。

- ・ モニタリング検査制度：

食品衛生法違反の蓋然性が低い食品等について、品目ごとの年間輸入量および過去の違反実績を勘案した年間計画に基づき、厚生労働省検疫所において実施される検査制度。検査センターおよび検査課²⁰で実施する。

- ・ その他の検査制度：

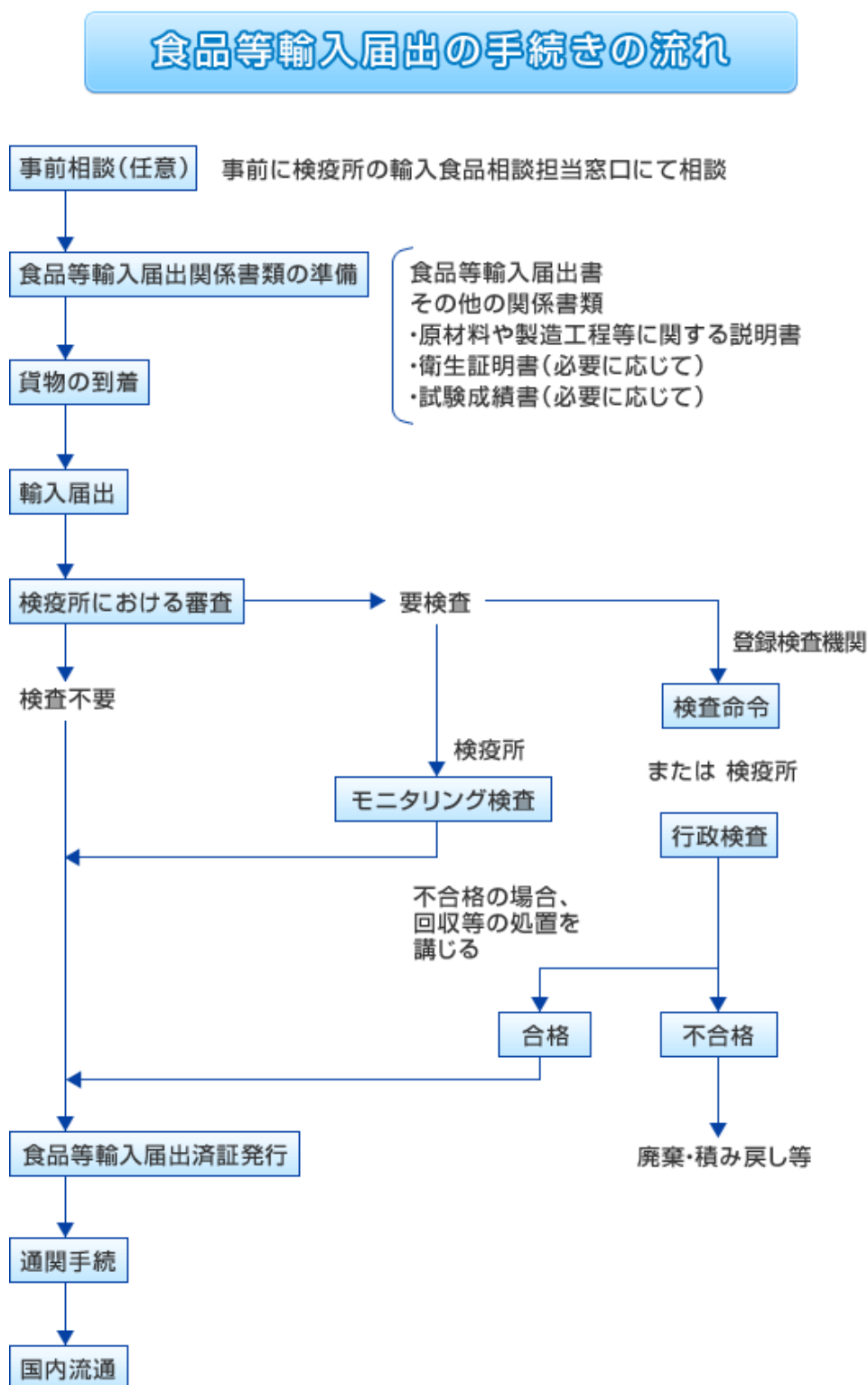
初回輸入食品等の検査、食品衛生法に違反な食品等の確認検査、輸送途中で事故が発生した食品等の確認検査等。また、検疫所の指導により輸入業者が行う自主検査があり、命令検査同様登録検査機関において行われる。

審査や検査の結果、適法（＝合格）と判断された食品等については、以後通関を進めることとなる。違反（＝不合格）と判断された食品等については、日本国内に輸入することはできない。違反の内容は、厚生労働省検疫所から輸入者に対し通知されるので、以後の取扱いは厚生労働省検疫所からの指示に従う。

¹⁹ 登録検査機関とは、政府の代行機関として業務規程の認可を受けた製品検査を行うことができる検査機関のこと

²⁰ 横浜、神戸の2カ所の輸入食品・検疫検査センターおよび6検疫所の検査課

図表 7 検疫所への「食品等輸入届出」の流れ



(出典) 横浜検疫所 HP「輸入食品情報」

(3) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る検査方法

厚生労働省検疫所では、輸入食品のモニタリング検査や検疫衛生業務に係る検査を、横浜、神戸の2カ所の輸入食品・検疫検査センターおよび6検疫所の検査課で実施している。

検査業務には微生物検査部門と理化学検査部門があり、前者では輸入食品について成分規格(一般性菌数や大腸菌群等)や病原性大腸菌 O157 等の病原微生物等の検査を実施している。また、後者では生鮮野菜・果実等の残留農薬、畜水産食品の動物用医薬品の検査のほか、食品添加物、遺伝子組み換え、カビ毒、放射線物質等の理化学的検査を実施している。

<微生物検査(横浜検疫所)>

腸管出血性大腸菌(O157、O26)、サルモネラ属菌、寄生虫、A型肝炎ウイルス、ノロウイルス、残留抗生物質 等

(4) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準

1) 植物防疫法

既述のとおり、植物防疫法では検疫有害動植物、栽培地検査を要する植物等、輸入禁止地域および輸入禁止植物を定めている。そのうち、寄生虫および微生物に関する規定は以下の通りである。

<p>別表一第一 有害動物</p> <p>一 まん延した場合に有用な植物に損害を与えるおそれがあることが明らかである有害動物</p>	<p>◆ 線虫</p> <p><i>Ditylenchus angustus</i> (イネクキセンチュウ)</p> <p><i>Globodera pallida</i> (ジャガイモシロシストセンチュウ)</p> <p><i>Globodera rostochiensis</i> (ジャガイモシストセンチュウ)</p> <p><i>Heterodera schachtii</i> (テンサイシストセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne chitwoodi</i> (コロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne fallax</i> (ニセコロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Nacobbus aberrans</i> (ニセネコブセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus citrophilus</i> (カンキツネモグリセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus similis</i> (バナナネモグリセンチュウ)</p> <p><i>Xiphinema index</i> (ブドウオオハリセンチュウ)</p>
<p>別表一の二</p> <p>栽培地検査を要する植物等²¹</p>	<p>◆ 線虫</p> <p><i>Meloidogyne chitwoodi</i> (コロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Heterodera schachtii</i> (テンサイシストセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne fallax</i> (ニセコロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Nacobbus aberrans</i> (ニセネコブセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus similis</i> (バナナネモグリセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne chitwoodi</i> (コロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Heterodera schachtii</i> (テンサイシストセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne fallax</i> (ニセコロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Nacobbus aberrans</i> (ニセネコブセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus similis</i> (バナナネモグリセンチュウ)</p>
<p>別表二</p> <p>輸入禁止地域および植物²²</p>	<p>◆ 線虫</p> <p><i>Globodera rostochiensis</i> (ジャガイモシストセンチュウ)</p> <p><i>Globodera pallida</i> (ジャガイモシロシストセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus citrophilus</i> (カンキツネモグリセンチュウ)</p> <p><i>Ditylenchus angustus</i> (イネクキセンチュウ)</p>

(出典) 植物防疫法施行規則²³

²¹ 地域および植物とセットで定められている

²² 地域および植物がセットで定められており、備考として対象検疫有害動物が示されている。

²³ 植物防疫法施行規則 http://www.pps.go.jp/law_active/Notification/basis/4/12/html/12.html#t2_1

2) 家畜伝染病予防法

家畜伝染病予防法に基づく輸入禁止地域と輸入禁止動・畜産物は図表 8 のとおりである。

図表 8 輸入禁止地域と輸入禁止動・畜産物

	地域	偶蹄類の動物	受精卵・精液	ソーセージ・ハム・ベーコン	偶蹄類の動物の肉・臓器	稲わら等
0	<p>相当期間口蹄疫等の悪性伝染病の発生がなく、防疫体制も整備されており、悪性伝染病が発生するおそれがきわめて少ないと考えられる地域</p> <p>【ヨーロッパ地域】 フィンランド、スウェーデン、ノルウェー、ポーランド、ハンガリー、ドイツ、デンマーク、イタリア(サルジニア島を除く)、サンマリノ、リヒテンシュタイン、スイス、オランダ、ベルギー、フランス、オーストリア、スペイン、アイルランド、アイスランド、英国(グレートブリテンおよび北アイルランド)</p> <p>【南北アメリカ地域】 カナダ、アメリカ(アメリカ大陸部分、ハワイ諸島、グアム島に限る)、メキシコ、ベリーズ、グアテマラ、ホンジュラス、エルサルバドル、ニカラグア、コスタリカ、パナマ、ドミニカ共和国、チリ</p> <p>【オセアニア地域】 北マリアナ諸島、ニュージーランド、バヌアツ共和国、ニューカレドニア、オーストラリア (36 地域)</p>	<p>輸入可能 (輸出国政府機関発行の検査証明書が必要)</p> <p>(注意) 表中で「輸入可能」となっている物でも、BSE(牛海綿状脳症)発生国からの牛、羊、やぎ由来の肉製品等鳥インフルエンザ発生国(地域)からの家きん由来肉製品等豚コレラ発生国(地域)からの豚由来肉製品等 CWD(慢性消耗性疾患)発生国からのシカ由来製品等の日本への持ち込みはできない。</p>				検疫不要
1	<p>防疫体制が整備されており、当面口蹄疫等の発生がないと考えられるが、発生のおそれを否定できない地域</p> <p>シンガポール、ルーマニア、スロベニア、クロアチア、ボスニア・ヘルツェゴビナ</p>	<p>輸入可能 (輸出国政府機関発行の検査証明書が必要)</p>			<p>輸入禁止</p> <p>ただし、加熱処理基準に従って加熱処理されたものは輸入可能</p>	
2	<p>口蹄疫等の悪性伝染病の発生があるか、防疫体制が十分に整備されていると認められない地域</p> <p>上記以外の地域</p>	<p>輸入禁止</p>		<p>輸入禁止</p> <p>ただし、加熱処理基準に従って加熱処理されたものは輸入可能</p>		

(出典) 家畜伝染病予防法施行規則第 43 条の表(平成 23 年 8 月 2 日更新)

また、監視伝染病のうち寄生虫および微生物に関するものは図表 9 のとおりである。

図表 9 監視伝染病(寄生虫および微生物)

伝染病	家畜の種類
ピロプラズマ病(家畜伝染病) バベシア・ビゲミナ、バベシア・ポーピス、バベシア・エクイ、バベシア・カバリ、タイレリア・パルバ、タイレリア・アヌラタに限る	牛、馬、水牛、鹿
トリパノソーマ病(届出伝染病)	牛、水牛、馬
トリコモナス病(届出伝染病)	牛、水牛
ネオスポラ症(届出伝染病)	牛、水牛
トキソプラズマ病(届出伝染病)	めん羊、山羊、豚、いのしし
ロイコチトゾーン病(届出伝染病)	鶏
ノゼマ病(届出伝染病)	蜜蜂

(出典) 動物検疫所 HP「監視伝染病」を基に、三菱総合研究所作成

3) 食品衛生法

食品衛生法においては、特定の寄生虫および微生物に係る規格基準は定められていない。なお、厚生労働省監修の「< 公定検査法等詳解 > 食品衛生検査指針微生物編 2004」では、寄生虫(原虫、蠕虫類)の検査法についての解説も収載されている。

図表 10 食品衛生検査指針微生物編 2004 収載内容

<p>通則</p> <p>試験法各条</p> <p>〔検体とサンプリング〕</p> <p>〔細菌〕</p> <p>総論、汚染指標菌、病原性大腸菌、サルモネラ、エルシニア、腸炎ビブリオおよびその類縁菌、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、リステリア、セレウス菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、経口感染症起因菌、人畜共通感染症起因菌、低温細菌、乳酸菌、ビフィズス菌</p> <p>〔真菌〕</p> <p>総論、食品から分離される真菌の検索法、接合菌種、子のう菌種、不完全菌類、アスペルギルス属、ペニシリウム属、フザリウム属、酵母菌類</p> <p>〔ウイルス〕</p> <p>総論、小型球形ウイルス、肝炎ウイルス、ロタウイルス、アデノウイルス</p> <p>〔寄生虫〕</p> <p>総論、原虫類、寄生蠕虫類</p> <p>資料 微生物試験法に係わる告示法・通知</p>

(出典)(社)日本食品衛生協会 HP²⁴

²⁴ 食品衛生関連図書 <http://shokuei.open365.jp/Products.27.aspx>

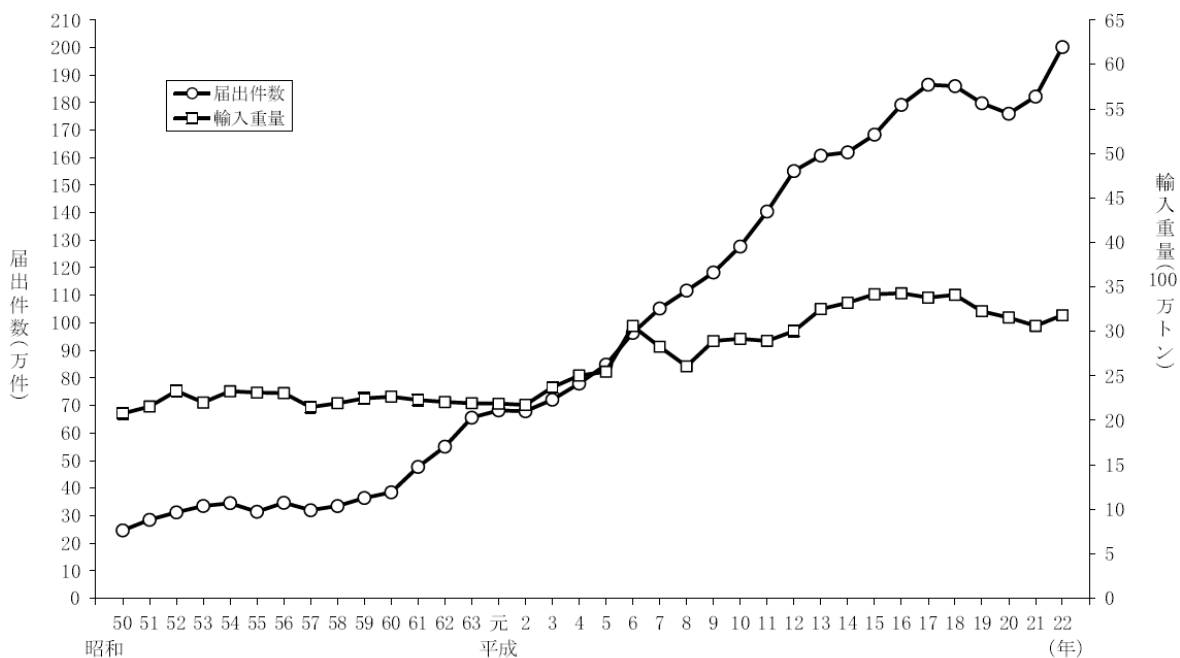
(5) 直近の検査実績および検査結果(事例)

平成22年度輸入食品監視統計によると、平成22年度の輸入食品の届出件数、輸入重量、検査件数、食品衛生法違反件数等の状況は以下のとおりである。

1) 届出・検査・違反状況

平成22年度における食品等(食品、添加物、器具、容器包装または乳幼児用おもちゃをいう)の届出件数は2,001,020件であり、届出重量は31,801,900トンであった。検査は届出件数の12.3%にあたる247,047件について実施されている。内訳は、行政検査57,359件(2.9%:届出件数に対する割合)、登録検査機関検査195,954件(9.8%:うち、検査命令118,721件)、輸出国公的検査機関検査6,200件(0.3%)である。このうち1,376件が法違反として、積み戻し、廃棄又は食用外転用等の措置がとられたが、これは届出件数の0.1%に相当する。

図表 11 年別輸入・届出数量の推移



注1 昭和50年から平成18年は年次、平成19年から年度

(出典) 平成22年度輸入食品監視統計

2) 品目別の届出・検査・違反状況

品目別輸入届出件数をみると、生鮮肉類(内臓を含む)159,245件(8.0%:総届出件数に対する割合)が最も多く、次いでアルコールを含む飲料の154,558件(7.7%)、野菜の調整品(きのこ加工品、香辛料、野草加工品および茶を除く)149,371件(7.5%)、飲食器具139,826件(7.0%)、その他の器具102,650件(5.1%)、魚類加工品89,844件(4.5%)で

あった。

また、違反状況をみると、種実類 218 件（15.8%：総違反件数に対する割合）が最も多く、次いで水産動物加工品（魚類、貝類を除く）の 141 件（10.2%）、穀類 137 件（10.0%）、菓子類（冷凍食品を除く）74 件（5.4%）、魚類加工品 68 件（4.9%）の順であった。

図表 12 主な食品衛生法違反事例

違反条文	違反件数	構成比	主な違反内容
第6条 (販売を禁止される食品及び添加物)	407	28.4	とうもろこし、落花生、ハトムギ、とうがらし、ピスタチオナッツ、アーモンド、ケツメイシ等のアフラトキシンの付着、有毒魚類の混入、下痢性貝毒の検出、シアン化合物の検出、非加熱食肉製品等からのリステリア菌検出、コーヒー豆、米、小麦等の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生等
第9条 (病肉等の販売等の制限)	1	0.1	衛生証明書の不添付
第10条 (添加物等の販売等の制限)	113	7.9	TBHQ、サイクラミン酸、アゾルビン、パテントブルーV、キノリンイエロー、一酸化炭素、オレンジII、ヨウ素化塩、パラオキシ安息香酸メチル等の指定外添加物を使用したもの
第11条 (食品又は添加物の基準及び規格)	771	53.8	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(ソルビン酸、安息香酸ナトリウム、二酸化硫黄等)、添加物の成分規格違反
第18条 (器具又は容器包装の基準及び規格)	124	8.6	器具・容器包装の規格違反 原材料の材質別規格違反
第62条 (おもちゃ等についての準用規定)	18	1.3	おもちゃ又はその原材料の規格違反
計	(延数) (実数)		1,434 1,376

(出典)平成22年度輸入食品監視統計

3) 生産・製造国別届出・検査・違反状況

国(地域を含む)別の届出件数をみると、中国の607,994件(30.4%：総届出件数に対する割合)が最も多く、次いでアメリカの214,590件(10.7%)、フランス179,514件(9.0%)、タイ152,415件(7.6%)、韓国134,368件(6.7%)、イタリア86,124件(4.3%)の順であった。

また、違反状況をみると、中国の322件(23.4%：総違反件数に対する割合)が最も多く、次いでアメリカの152件(11.0%)、ベトナム128件(9.3%)、タイ112件(8.1%)、イタリア47件(3.4%)の順であった。

4) 輸入時における輸入食品違反事例

輸入時検査等における食品衛生法違反事例は厚生労働省 HP で公表されている²⁵。平成24年度5月分の違反事例(速報)は以下の通りである。

図表 13 輸入食品違反事例(平成24年度5月分：速報)

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
シロップ (RESPICLEAR)	第11条第2項	インド	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム 1.8 g/kg 使用(安息香酸として 1.4 g/kg 検出))	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生鮮西洋わさび	第11条第3項	ドイツ	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(ジフェノコナゾール 0.02 ppm 検出)	全量消費済み	モニタリング検査
生鮮アーモンド	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性(12 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
ピーナッツバター (SKIPPY CHUNKY PEANUT BUTTER)	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性(23 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
菜種	第6条第1号	カナダ	カビの発生および異臭を認めた	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
漬け物：オリーブ (SLIDE BLACK OLIVES TIN)	第11条第2項	スペイン	使用基準不適合(グルコン酸第一鉄(鉄として) 0.16 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生鮮ピタヤ	第11条第3項	コロンビア	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(テブコナゾール 0.03 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量販売済み)	モニタリング検査

²⁵ 輸入食品監視業務 違反事例 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/ihan/>

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱) : FROZEN BREADED SHRIMP	第11条第2項	インドネシア	成分規格不適合 (<i>E. coli</i> 陽性)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	モニタリング検査
ハトムギ	第6条第2号	中華人民共和国	アフラトキシン陽性 (25 µg/kg、16 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
天然活はも	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(トリフルラリン 0.002 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
レトルト殺菌食品 : あさり (RETORTED ASARI)	第11条第3項	中華人民共和国	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(プロメトリン 0.06 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
乾燥パゼリ (PREZZEMOLO)	第11条第3項	イタリア	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(ジフェノコナゾール 0.12 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	モニタリング検査
カカオ豆	第11条第2項	エクアドル	成分規格不適合(ジウロン 0.03 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
乾燥いちじく (DRIED FIG FANCY SOFT)	第6条第2号	イラン	アフラトキシン陽性 (11 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱) : PREMIUM EBIFURAI	第11条第2項	インドネシア	成分規格不適合 (<i>E. coli</i> 陽性)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	モニタリング検査
小麦	第6条第1号	アメリカ合衆国	異臭およびカビの発生を認めた	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	行政検査
非加熱食肉製品 : (SALAME MILANO)	第6条第3号	イタリア	リステリア菌 検出	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
小粒落花生	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性 (12 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
チョコレート : REESES PB CUPS MINI	第10条	アメリカ合衆国	指定外添加物 (TBHQ 使用)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	行政検査
非加熱食肉製品 : SALSICCIA DI CINTA SENESE	第6条第3号	イタリア	リステリア菌 検出	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
とうもろこし	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性 (30 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱) : チヂミ	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	自主検査

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
メラミン製飲食器具：カレー皿	第18条第2項	中華人民共和国	材質別規格不適合(鉛 110 µg/ml 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
清涼飲料水(BLK. BLACKWATER)	第11条第2項	カナダ	製造基準不適合(殺菌不足)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
うるち精米	第6条第1号	タイ	カビの発生、異臭および変敗	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
うるち精米	第6条第1号	タイ	カビの発生、異臭および変敗	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):フカヒレ(SHARK FIN)	第11条第2項	台湾	成分規格不適合(細菌数 1.6×10^7 /g)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生鮮スナップエンドウ	第11条第3項	タイ	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(ジフェノコナゾール 0.02ppm、フルシラゾール 0.03ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(一部販売)	モニタリング検査
乾めん：ライスヌードル(RICE NOODLE)	第11条第2項	ベトナム	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換え米(CpTI コメ) 陽性)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
ライマ豆	第11条第2項	ミヤンマ	シアン化合物 530 ppm 検出	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
チョコレート類：CHOCOLATE S'MORES BAR, JUMBO	第10条	アメリカ合衆国	指定外添加物(TBHQ 使用)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
シロップ：WRITE ON GEL PINK	第11条第2項	アメリカ合衆国	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.783 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生食用冷蔵むき身ウニ	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(腸炎ピブリオ最確数 1,400 /g 以上)	全量販売済み	モニタリング検査
生鮮レイシ(ライチ)	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(パクロブトラゾール 0.09 ppm 検出)	全量販売済み	モニタリング検査
粉末清涼飲料：GREEN TEA POWDER	第11条第2項	台湾	成分規格不適合(細菌数 3.6×10^3 /g)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
スナック菓子類：BOY BAWANG GARLIC	第10条	フィリピン	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生鮮チコリ	第11条第3項	フランス	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(メタラキシルおよびメフェノキサム 0.05 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(一部販売済み、残量は保管中)	モニタリング検査

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
活あげまき貝	第11条第3項	中華人民共和国	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(プロメトリン 0.05 ppm 検出)	全量販売済み	モニタリング検査
活あさり	第11条第3項	中華人民共和国	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(プロメトリン 0.02 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
無加熱摂取冷凍食品：いか類 FROZEN SLICED AORI IKA SLIT DIPPING	第11条第2項	タイ	成分規格不適合(細菌数 1.5×10^5 /g)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	モニタリング検査
牛内臓：冷蔵、加工用未調整品(BLACK BEEF TONGUES VAC PACK FRESH CHILLED)	第9条第2項	アメリカ合衆国	食品衛生法第9条第2項に規定する衛生証明書の不添付	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
その他の洋菓子(ORANGE JELLY)	第10条	イタリア	指定外添加物(-アポ-8'-カロテナル使用)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
冷蔵むき身ウシガエル	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(エンフロロキサシン 0.03 ppm 検出)	全量販売済み	モニタリング検査
野草加工品および香辛料：クミン(CUMIN POWDER)	第11条第2項	インド	成分規格不適合(プロフェノホス 0.08 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
オーガニックナツメグパウダー	第6条第2号	インドネシア	アフラトキシン陽性(17 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
果汁入り飲料(COCONUT WATER)	第11条第2項	ブラジル	使用基準不適合(ピロ亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.042 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
アイスクリーム(PREMIUM CHOCOLATE ICE CREAM)	第11条第2項	ニュージーランド	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
無加熱摂取冷凍食品：いか類(FROZEN CUTTLE FISH WING)	第11条第2項	タイ	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
とうもろこし	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性(18 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
乾燥いちじく(DRIED FIGS)	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性(47 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
生鮮カカオ豆	第11条第3項	ベネズエラ	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(2,4-D 0.03 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
冷凍むき身えび(FROZEN PEELED SHRIMP(VANNAMEI))	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(スルファメトキサゾール 0.02 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
活あげまき貝	第11条第3項	中華人民共和国	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(プロメトリン 0.03 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
乾燥いちじく(DRIED DICED FIGS)	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性(13 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
調味料:キュワン味の秘訣100作(甘口)	第11条第2項	大韓民国	使用基準不適合(ポリソルベート20(ポリソルベート80として) 0.043 g/kg 検出)、対象外使用(ソルビン酸 0.052 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
調味料:キュワン味の秘訣100作(辛口)	第11条第2項	大韓民国	使用基準不適合(ポリソルベート20(ポリソルベート80として) 0.045 g/kg 検出)、対象外使用(ソルビン酸 0.071 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
その他の健康食品:ガック油(GAC OIL CAPSULE)	第10条	ベトナム	指定外添加物(パラオキシ安息香酸メチル 0.342 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
冷凍養殖むき身えび(FROZEN PD BLACK TIGER SHRIMP)	第11条第2項	ベトナム	成分規格不適合(トリフルラリン 0.003 ppm およびエンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
その他の魚肉ねり製品:カニ風味かまぼこ(FROZEN IMITATION V-CUT STICKS)	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生鮮コーヒー豆	第11条第3項	インドネシア	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(カルバリル 0.03 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
その他の他に分類されない食品(MIMIC CREAM)	第10条	アメリカ合衆国	指定外添加物(ヒマワリレシチン 使用)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査

2.2 コーデックス委員会

(1) 概要

コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission) は消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAOおよびWHOにより設置された国際的な政府間機関である。コーデックス委員会では国際食品規格(コーデックス規格)の策定を行っており、これらの食品規格はWHO(世界貿易機関)の多角的貿易協定のもと、国際的な制度調和を図るものとして位置付けられている²⁶。

コーデックス規格は各国を規制するための規格基準ではなく、加盟各国に裁量の余地を残すという意味での自主規格基準である。なお、コーデックス規格は食品一般規格(Codex Standard)、勧告(Recommendation Codes of Practice等)、ガイドライン(Guidelines)の3つに大別される²⁷。食品一般規格は食品の規格基準を定めたもので、勧告は衛生規範が主体となっている。また、ガイドラインには一部の表示、HACCP²⁸の実施方法が含まれる。

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

輸入食品の監視および検査に関連するコーデックス規格として、以下の6つのガイドラインが示されている。

- ・ 「輸出入食品の検査・認証に関する一般原則」CAC/GL20-1995: Principles for Food Import and Export Certification and Inspection
- ・ 「輸入食品の不合格品についての情報交換のためのガイドライン」CAC/GL25-1997: Guidelines for Exchange information between Countries on Rejections of Imports Foods
- ・ 「食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン」CAC/GL26-1997: Guidelines for Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems
- ・ 「輸出入食品管理に関わる試験所の適性評価のためのガイドライン」CAC/GL27-1997: Guidelines for Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Foods
- ・ 「輸出入食品の検査・認証システムに関する同等性協定の策定に関するガイドライン」CAC/GL34-1999: Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems
- ・ 「輸入食品管理システムのためのガイドライン」CAC/GL47-2003: Guidelines for Food Import Control Systems

1) 輸出入食品の検査・認証に関する一般原則

「輸出入食品の検査・認証に関する一般原則」は第1章(イントロダクション)、第2章

²⁶ 農林水産省 コーデックス委員会概要 <http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/outline.html>

厚生労働省 コーデックス委員会の概要 <http://www.mhlw.go.jp/topics/idsenshi/codex/01.html>

²⁷ (社)日本食品衛生 コーデックス 食品の国際規格

http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_hygienic/codex/sec03.html

²⁸ Hazard Analysis Critical Control Point の略。危害分析重要管理点と訳される。食品の原料の受け入れから製造・出荷までの全ての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法をさす。

(定義) 第3章(一般原則)の3章から成っている。第3章では以下のような一般原則が示されている(下線はMRIによる)。

リスクアセスメント

7. 食の安全を保証する検査システムは、情状に適する客観的なリスクアセスメントに基づいて制定、管理されなければならない。採用されるリスクアセスメントの方法は、国際的に受け入れられている方法に極力合致するものとする。リスクアセスメントは最新の科学的知見に基づくものとする。

8. 検査システムは、評価されたリスクに対応する特定の商品および製造法に適用されなければならない。同等の原則を適用する際、輸入国は、輸出国の国民又は地域における意見を十分に考慮しなければならない。

無差別

9. 国家は、貿易に関する差別又は偽装された制限を避けるために、異なる環境において適切であると考えられるリスクレベルの恣意的又は不当な差別を避けるということを保証しなければならない。

効率性

10. 検査・認証システムは職務を遂行する適切な手段を有するものとする。検査・認証システムを選択する際には、消費者および関連食品産業、また利害関係のある機関と必要に応じて協議をする政府に対する資金面、時間面でのコストに配慮する。同システムは要求水準を実現するために必要以上に貿易に制限的でないものとする。

協調

11. 加盟国は Codex の規格および勧告、ガイドライン(又は、全ての国家に開かれた加盟国をもつ国際機関の、規格および勧告、ガイドライン)が各国の検査・認証システムの要素に適する時は必ずこれらを利用しなければならない。各国は、Codex 委員会および、Codex の基準の開発および採択、再検討を促進する、他の関連国際機関の職務に積極的に参加しなければならない。

同等性

12. 各国は、異なる検査・認証システムが、同様の目的に適合することが可能で、故にそれらが同等であるということを認識しなければならない。同等性を実証するための責務は輸出国にある。

透明性

13. 機密および原則、業務を保持するための合法的な懸案事項に配慮する一方で、食品の検査・認証システムは消費者および消費者の代表機関、他の関連団体による検査に関か

れていなければならない。

14. 輸入国は要件に関する情報を提供しなければならない。また、協議の結果改正された要件を公表しなければならない。但し、重大かつ差し迫った危険の場合はこの限りではない。最終決定を取る際は輸出国について考慮しなければならない。輸出国、とりわけ途上国が、生産物および管理の措置方法に対する必要な改正を行うための新しい要件を発効するまで、妥当な期間が許可されなければならない。

15. 輸入国は、食品が関連要件を遵守していることを配慮した決定理由に関する時宜に合った助言について、輸出国が要求に従って入手できるようにしなければならない。

16. 輸入国の所管官庁の要求に応じて、輸出国は関連する検査・認証システムの実際的な職務の、視察と評価の手段を提供しなければならない。

特別待遇と差別待遇

17. 食品の検査・認証システムの計画および適用において、輸入国は途上国が必要なセーフガードを提供できるかどうかを考慮しなければならない。

管理と検査の手続き

18. 輸入国は、要件への適合性を評価するのに必要な全ての手続きを、不当に遅れることなしに完了させなければならない。

認証の有効性

19. 食品の輸出を認証する国家と、輸出認証を信頼する輸入国は、認証の有効性を保証するための措置を取らなければならない。輸出国による認証措置は、証明書の中で言及された生産物又は製造法が要件に従うことを、公式又は公認の検査システムが検証したという信頼性を有するものでなければならない。

2) 輸入食品の不合格品についての情報交換のためのガイドライン

「輸入食品の不合格品についての情報交換のためのガイドライン」では、輸入国の食品管理機関が輸入食品を不合格にする際の情報提供に関する方針が示されている。同ガイドラインでは情報提供の標準様式が示されており、不合格の根拠として「生物学的、微生物学的な汚染」を示すことが規定されている。

不合格の根拠

- ・生物学的、微生物学的な汚染
- ・化学的汚染（農薬、動物用残留医薬品、重金属等）
- ・放射性核種による汚染
- ・不正確又は誤解を招く表記
- ・合成の欠陥
- ・食品添加物の要件を満たしていないこと
- ・許容しがたい官能特性
- ・技術的、物理的欠陥（例：包装の損傷）

- ・不完全又は、不正確な認証
- ・認可された国家又は、地域、事業所に由来しない
- ・他の理由

3) 食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン

「食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン」では、「輸出入食品の検査・認証に関する一般原則」に基づいた輸出入検査・認証システム構築のための枠組みが示されている。ここでは、「輸入食品および国内で生産される食品の管理は同様の保護レベルを実現するように計画されなければならない」こと、「管理が輸出国によって既に有効に行われている場合、輸入国は不必要な管理の重複を回避しなければならない」こと、「輸出国は、輸入国の食品管理機関の要求に応じて、検査・認証システムが試験または評価されることを可能とするよう情報提供しなければならない」こと、また「輸入国の機関によって行われる検査・認証システムの評価は、所管官庁による国内のプログラム評価または第三国の独立機関によって行われた評価を考慮しなければならない」ことなどが示されている。

4) 輸出入食品管理に関わる試験所の適性評価のためのガイドライン

「輸出入食品管理に関わる試験所の適性評価のためのガイドライン」では、食品の輸出入管理に関与する試験所の能力を保証するための、品質保証措置構築のための枠組みが示されている。試験所の具体的な要件として、以下の品質基準を満たすことが規定されている。

ISO/IEC17025:1999「検定所および試験所の能力に関する一般要件」にて制定された試験所のための一般原則の遵守

「(化学的)分析所の習熟試験に関する国際的調和議定書」(Pure & Appl. Chem. 67 (1995) 649-666)にて制定された要件に従った、食品分析のための適切な習熟試験計画への参加
コーデックス委員会によって制定された原則に従って有効性が実証された分析方法の利用

「化学分析所における国際的品質管理のためのガイドライン」(Pure & Appl. Chem. 67 (1995) 649-666)に表記されているような国際的な品質管理手続きの利用

5) 輸出入食品の検査・認証システムに関する同等性協定の策定に関するガイドライン

「輸出入食品の検査・認証システムに関する同等性協定の策定に関するガイドライン」では、食品の輸出入における法的検査と認証システムについての二国間または多国間の同

等性協定への参加を要求する政府のために、実践的な助言が提供されている。

第 7 章では、同等性協定に向けた協議の過程で輸出入国それぞれが行うべき事項について言及されている。

16. 協議過程の第一歩として、輸入国は関連する管理法令の原文をすぐに利用可能にし、これらの法令の目的を確認しなければならない。食品安全管理法令に関して、輸入国は各法令によって明記された健康被害を確認しなければならない。食品由来病原体のようなハザードが輸出国に存在する一方、輸入国には存在しないことが知られている場合、これらのハザードおよびハザードが明記された法令を確認しなければならない。
17. 輸出国は、自国の安全管理システムが、輸入国の目的もしくは保護レベルを実現することを実証する情報を提供しなければならない。必要に応じて、
食品安全（衛生）管理法令のための同等性協定は、輸入国が、輸出国の管理法令が例え輸入国のものと異なっていようと、輸入国の健康保護の適切なレベルを実現していると判明した後に行われる。
他の関連する食品要件のための同等性協定は、輸入国が、輸出国の管理法令が例え輸入国のそれと異なると、輸入国の目的に合致すると判明した後に行われる。

6) 輸出入食品管理システムのためのガイドライン

「輸入食品管理システムのためのガイドライン」では、貿易に対する不当な技術的障壁が導入されないことを保証する一方で、消費者を保護し、食品貿易の公正な実現を促進するための輸入管理システムの開発および管理に関する枠組みが示されている。このガイドラインは「輸出入食品の検査・認証に関する一般原則」に合致しており、また「食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン」に付随する輸入食品管理に関する特定の情報を提供している。

具体的には、輸入食品管理システムの一般要件が示されるとともに、輸入食品の要件として「可能な限り国内食品と同様の要件を満たすこと」が掲げられている。また、輸入食品検査の要件として、「検査およびサンプリングの方法・頻度は人の健康と安全へのリスクに基づき設定されなければならない」ことが示されている。

2.3 EU

(1) 概要

EUの食品関係法は品目ごとに制定された法令の集積として発展してきたため、全ての食品・事業者に適用される「一般食品法」は長らく存在しなかった。しかし、1996年のBSE危機を契機に、EUは食品法の一般原則を見直し、2002年に「一般食品規則（食品法の一般原則と要件決定および欧州食品安全局の設置と食品の安全のための手順決定に関する規則）178/2002²⁹」を採択した。この新規則により、EUにおけるあらゆる食品関連法の基本となる包括的な原則、定義、要件が規定された。

2002年に採択された一般食品規則（規則178/2002）を受け、2004年には食品衛生管理に関する実施規定を含んだ一連の規則（衛生パッケージ:Hygiene Package）が策定された。この規則は「一般食品衛生規則（規則852/2004）³⁰」「動物由来食品特別衛生規則（規則853/2004）³¹」「動物由来食品特別公的統制規則（規則854/2004）³²」「公的統制規則（規則882/2004）」の4つの規則と、「家畜衛生規制強化指令（指令2002/99/EC）³³」「旧指令等廃止指令（指令2004/41/EC）³⁴」の2つの指令からなる。

さらに、2005年にはCodex等の国際機関の原則に従い、新たに食品の微生物規格基準に係る規則³⁵を策定した。この規則は、食中毒菌とそれらの毒素・代謝産物に関する規格基準を定めた食品安全基準（Food Safety Criteria）と、食品製造工程の正確な機能を示した工程衛生基準（Process Hygiene Criteria）からなる。

現在のEU食品安全法の体系は、上述の一般食品規則（規則178/2002）のもとに、衛生パッケージを含む5本の規則を核として成立している。

²⁹ Regulation (EC) No178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principle and requirement of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety

³⁰ Regulation (EC) No 852/2004: Hygiene of foodstuffs

³¹ Regulation (EC) No 853/2004: Specific hygiene rules for food of animal origin

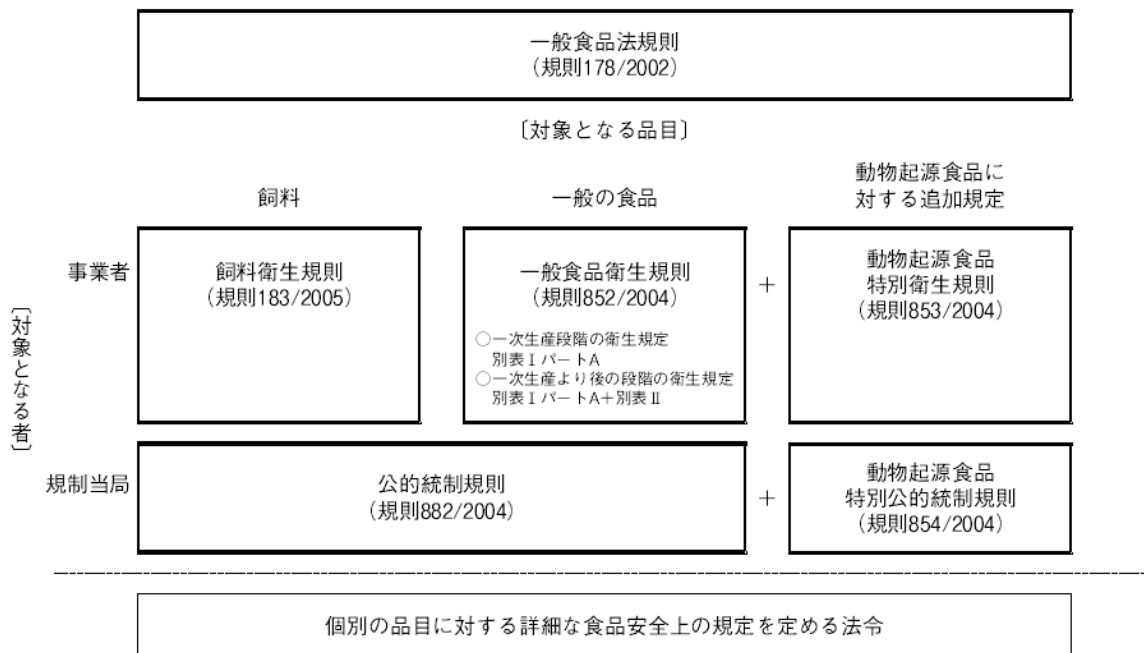
³² Regulation (EC) No 854/2004: Official controls on products of animal origin

³³ COUNCIL DIRECTIVE 2002/99/EC: the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption

³⁴ DIRECTIVE 2004/41/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 21 April 2004 repealing certain Directives concerning food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption and amending Council Directives 89/662/EEC and 92/118/EEC and Council Decision 95/408/EC; OJEC L157,30.4.2004,pp.33-44.

³⁵ Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs

図表 14 EU の食品安全法制の体系



(出典) 樋口修「EUの食品安全法制 輸入食品規制を中心として」レファレンス平成20年10月号

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

以上のEUの食品安全法制は、EUに輸入される食品に対しても適用される。

1) 基礎的要件

一般食品法規則(規則178/2002)では、EU域外の第三国から輸入されるすべての食品に適用される基礎的要件を規定している。

第11条：EUに輸入される食品・飼料

EU域内での消費を目的として輸入される食品・飼料は、EU食品法の関連規定もしくはそれと同等以上であることが認められた要件に適合しなければならない。また、EUと輸出国との間に具体的な取り決めが存在する場合には、当該取り決めに含まれる要件を遵守しなければならない。

第14条：食品安全要件

1. 安全でない食品を市場に置くことはできない。
2. 以下のような場合、食品は安全でないと考えられるものとする。
 - (a) 健康を害する
 - (b) 人の栄養摂取に適さない

第19条：食品に関する食品産業事業者の責務

1. 食品産業事業者(輸入の場合は食品輸入業者)は、輸入・生産・加工・製産・分配し

た食品が食品安全要件に従わない場合、事業者は問題の食品を市場から回収する手続きを直ちに始め、それに関して管轄機関に通達するものとする。

2) 動物由来食品の輸入

動物由来食品³⁶を EU 域内に輸入する場合は、EU の食品安全関係法令に従って、以下の輸入手続きをとる必要がある。

輸出資格

EU 域外の第三国にある食品企業が EU に食品を輸出する際は、当該企業がある第三国が EU の輸入許可国のリストに登録されており、かつ当該企業が輸入許可施設のリストに登録されている必要がある。

動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）

第 6 条 1 項(a) 当該食品を輸出する第三国は、規則 854/2004 第 11 条に従うリストに登録されていないなければならない。

第 6 条 1 項(b) 当該食品を輸出する事業所は、規則 854/2004 第 12 条に従うリストに登録されていないなければならない。

動物由来食品特別公的統制規則（規則 854/2004）

第 11 条 1 項 動物由来食品は、欧州委員会が作成し更新するリストに登載されている第三国又は第三国の一部のみから輸入されるものとする。

第 12 条 1 項 動物起源食品が、当該事業所が属する第三国の所管官庁によって作成、更新されたリストに登載された事業所から発送、入手された場合に限り、動物起源食品は EU に輸入される。

国境検査所での受検

輸出資格を有する第三国の事業所が EU 域内に動物由来食品を輸出する場合は、当該食品は EU の国境検査所(BIP)で必ず獣医学的検査を受検しなければならない（指令 97/98EC³⁷ 第 3 条 1 項および 2 項、第 4 条 1 項）。実施される検査の内容についても指令 97/98EC で定められている（後述）。その他、食品添加物、食品照射等についても所管官庁による検査が行われることがある（公的統制規則（規則 882/2004）第 14 条 1 項）。

動物衛生に関する要件

第三国から輸入される動物由来食品は、EU 域内に動物の伝染病を持ち込むものであってはならない（家畜衛生規制強化指令（指令 2002/99/EC）第 3 条 1 項）。

³⁶ 食肉、食肉製品（ハム、サラミ等）、魚、貝、加工水産品（魚の燻製、マリネ等）、生乳、乳製品（加工乳、チーズ、ヨーグルト等）、卵、卵製品（粉卵等）、蜂蜜、精製した動物の脂肪、ゼラチン、コラーゲン等

³⁷ COUNCIL DIRECTIVE 97/78/EC of 18 December 1997 laying down the principles governing the organisation of veterinary checks on products entering the Community from third countries

3) 非動物由来食品の輸入

非動物由来食品³⁸の輸入手続きは動物由来食品に比べて簡略化されている³⁹。ただし、食品基準については緩和されない。すなわち、非動物由来食品についても一般食品法規則(規則 178/2002)の規定は基礎的要件として課される。一方、輸入許可国のリストや輸入許可施設のリストへの登録義務はなく、また国境検査所での獣医学的検査の受検義務も課されていない。その他、非動物由来食品の輸入に際しては、関連する EU 食品安全指令に基づく要件が課されることがある⁴⁰。さらに、急速冷凍食品、特別の影響目的の食品(ベビーフード・ダイエット食品等)、遺伝子組み換え食品については固有の要件が定められている。

4) 混合製品の輸入

混合製品(ケーキ、ビスケット、チョコレート等)に対しては、動物由来食品特別衛生規則(規則 853/2004)は原則として適用されないが、原材料として使われている動物由来食品に対しては同規則が適用される。したがって、混合製品の輸入制度についても、動物由来食品、非動物由来食品の各制度が混合したものとなる。

(3) 輸入食品の検査体制および検査項目

輸出資格を有する第三国の事業所が EU 域内に動物由来食品を輸出する場合、当該食品は EU の国境検査所(BIP)で必ず獣医学的検査を受検しなければならない。また、国境検査所における獣医学的検査は、獣医官(official veterinarian)を責任者として所管官庁により実施される。

実施される検査の内容は次の通りである。

文書検査：原産国、事業所、取り扱い等が承認されたものであるか、必要な証明書が揃っているか等を検査する。

同一性検査：文書に対応した輸入食品であるか否か、密封状態、輸入梱包数・重量、ラベル表示、衛生マーク等を検査する。

物質検査：官能検査、簡易な物質検査(切断、解凍、調理等)、試験室における検査(残留物質、病原体、混合物等)

検査の結果、当該食品が輸入のための要件を満たしていることが判明した場合は、獣医官は当該食品に対して証明書(共通獣医入国許可証)を発行する。税関当局は、この証明書が添付されていない食品の輸入を認めてはならないと規定されている。

³⁸ 果実、野菜、穀物、塊茎、飲料(牛乳等の動物由来食品から製造された飲料を除く)、鉱物由来食品(塩等)、スパイス、調味料等

³⁹ 動物由来食品は非動物由来食品に比べ、一般に微生物学的な危害要因や科学的な危害要因を多く含んでいるため、動物由来食品にはより厳格な規則を定めている。

⁴⁰ 汚染物質、農薬の最大残留水準、食品添加物の使用、容器・包装等、食品照射、新開発食品、食品中の放射線濃度

2.4 オーストラリア

(1) 概要

オーストラリア（連邦、州および準州）およびニュージーランド（NZ）では、2000年11月に制定された食品規格基準法典（The Australia New Zealand Food Standards Code）を共通で採用している。すなわち、オーストラリアとNZでは同一の食品微生物規格基準が適用されている。なお、食品規格基準法典はオーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（Food Standards Australia New Zealand、以下FSANZ）⁴¹が管轄している。

しかしながら、検疫については両国で共通の法制度を採用していないため、ニュージーランドについては後述する。

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

オーストラリアでは、全ての輸入食品は、輸入業者の責任において輸入食品管理法（Imported Food Control Act 1992⁴²）および輸入食品管理規制法（Imported Food Control Regulations 1993⁴³）を満たすことが求められている。さらに、国産食品、輸入食品問わずFSANZによって定められた食品規格基準法典を満たさなければならない。なお、食品規格基準法典は、オーストラリア・ニュージーランド食品当局法（Australia New Zealand Food Authority Act 1991⁴⁴）に基づき、FSANZが管理・改定にあっている。

輸入食品の監視は検疫法（Quarantine Act 1908⁴⁵）および輸入食品管理法に基づいて行われ、その監視主体は農水林産省（Department of Agriculture, Fishery, Forestry、以下DAFF⁴⁶）の一部門であるオーストラリア検疫検査サービス（Australian Quarantine and Inspection Service、以下AQIS⁴⁷）が担っている⁴⁸。輸入を確実に円滑に実現するために、輸入食品は 検疫要件、 食品安全性要件を満たす必要がある。

検疫要件

オーストラリアに輸入される全ての食品はオーストラリアの検疫法（1908年）に従わなければならない。

オーストラリアの検疫政策は、外来的な害虫や病気の潜在的侵入に対するリスクアセスメントおよびリスクマネジメントに基づいている。AQISは様々な方法で輸入される製品に

⁴¹ <http://www.foodstandards.gov.au/>

the *Food Standards Australia New Zealand Act 1991* に基づき設立された独立機関。オーストラリアおよびニュージーランドの食品管理システムを統合させ、両国間で統一した食品規格基準を定めている。

⁴² Imported Food Control Act 1992 <http://www.comlaw.gov.au/Details/C2004C00775>

⁴³ Imported Food Control Regulations 1993 <http://www.comlaw.gov.au/Details/F2009C01275>

⁴⁴ Australia New Zealand Food Authority Act 1991 <http://www.comlaw.gov.au/Details/C2012C00311>

⁴⁵ Quarantine Act 1908 <http://www.comlaw.gov.au/Details/C2012C00167>

⁴⁶ DAFF <http://www.daff.gov.au/>

⁴⁷ AQIS <http://www.daff.gov.au/aqis>

⁴⁸ Commercial Imports http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/commercial_imports

関するリスクを管理している。一部の製品はかなりのリスクを及ぼすと評価されているためにオーストラリアへの輸入が認められていない。また、多くの生食品・加工品に関して検疫制限が課される。なお、制限されるのは以下の品目である。

- ・ 卵および卵製品
- ・ 乳製品
- ・ 缶詰でない肉製品
- ・ 種子、ナッツ
- ・ 果物や野菜などの生鮮品

その他の製品は輸入許可証がある場合のみに限り輸入が許可される。

一次産品の輸入手順としては、

- (1) 最新の輸入検疫条件に関して ICON (Import Condition search ; 後述) をチェックする。
- (2) ICON に輸入許可証は必要であると述べられている場合、許可申請証を埋めて提出する。
- (3) ICON に輸入許可証を要しないと述べられている場合、その他のすべての条件が適合していることを確認する。
- (4) 輸入品の通関に関して、全ての関連文書(許可証および ICON にて述べられているその他の書類) を各 AQIS 地方事務所へと提出しなければならない。

なお、ICON⁴⁹とは AQIS による検疫輸入条件のデータベースである。輸入業者各自が、オーストラリアに輸入される以前の商品が検疫許可証および検疫を必要とするかどうか、又はその他の検疫条件があるかどうか決定する際に ICON が使われる。

AQIS が商品を拘留する場合、輸入許可証およびその他の書類が不足していること、入国前処理が必要なことなどが理由として考えられる。疑問がある場合は最新の輸入条件を ICON でチェックする。

輸入許可証は、輸入検疫の対象商品の許可証に関する申請書を AQIS に提出することによって発行される。AQIS はその申請書を評価し、その評価に基づいて輸入許可証の付与を決定する。ここで、輸入許可証を申請することで自動的に許可証が発行されるわけではないということに留意すべきである。検疫リスクが効果的に管理されていれば、検疫所長又はその代理によって輸入許可証が発行される。輸入者は、申請書がそれぞれの製品の種類に関して提出されており、規定の手数料が申請書に付されていることを確認しなければならない。申請書の評価は 10 営業日ほどかかる。輸入許可証は 2 年間有効で有効期間内であれば何度でも再発行できる。

輸入許可証手数料⁵⁰として申告料と査定料がかかる。申告料は輸入申請手数料で\$150.00、

⁴⁹ http://www.aqis.gov.au/icon32/asp/ex_querycontent.asp

⁵⁰ <http://www.daff.gov.au/aqis/import/general-info/fees-charges-import/schedule-permit-applications#cat2>

電子通信料で\$85.00 である。査定料はカテゴリー別に定められている。食品はカテゴリー 2 に分類され、各課税商品につき\$80.00 となっている。

食品安全性要件

全ての検疫要件をクリアすると、食品は輸入食品規制法 1992⁵¹ (Imported Food Control Act 1992) 中のオーストラリア輸入食品法に従わなければならない。

監視対象食品は輸入食品管理規制法に基づき、輸入食品管理命令 (Imported Food Control Order 2001⁵²) によって定められる。罰則については検疫法に定められており、AQIS が違反事項の調査を必要に応じて専門家と協力して行い、違法性が重大と認められた場合、巨額の罰金もしくは懲役が課される。

監視手順については、輸入食品監視スキーム(Imported Food Inspection Scheme⁵³以下、IFIS) に定められている。輸入食品管理規制法によって検査を含む有償のサービス規定がなされ、検査システム上で発生したコストは全て回収する仕組みになっている。

FSANZ は世界中の食品安全関連の出来事を監視し、AQIS に対して輸入食品のモニタリングと検査に関する忠告を行う。また、食品が人体の健康に中高程度のリスクを課す場合にも AQIS に忠告する。なお、これらの忠告は IFIS と呼ばれるリスクベースな国境検査プログラムに基づいている。

(3) 輸入食品の検査体制および検査項目

検査体制としては、AQIS により民間の検査所が認定されており、AQIS ホームページ上で公開されている。検査所の認定には AQIS が定める NATA (The National Association of Testing Authorities⁵⁴) 認定等の条件が必要である。なお、輸入食品が IFIS に基づいて検査される場合、輸入食品規制法 (1992 年) の第 34 条に基づいて任命された研究所⁵⁵で実施されなければならない。

オーストラリアでは我が国同様、DAFF によって届出伝染病⁵⁶ (notifiable disease) が制定されており、届出伝染病の疾患の疑いがある、もしくはその症状が確認された場合には、直ちに農業当局の獣医師に報告しなければならない。

(4) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る検査方法

輸入食品は、監視重要度の高い順に「リスクが認められる食品」(以下「リスク食品」)、「積極的監視対象食品」、「ランダム検査対象食品」の 3 種類に振り分けられ、それぞれ検査頻度が決められている。「リスク食品」は、FSANZ が高 - 中リスクの汚染等が高い確率で検出される可能性のあるとする食品で、最も高い頻度で検査がされる。その検査頻度は、

⁵¹ <http://www.comlaw.gov.au/Series/C2004A04512>

⁵² Imported Food Control Order 2001 <http://www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00772>

⁵³ <http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/inspection-scheme>

⁵⁴ NATA <http://www.nata.asn.au/>

⁵⁵ それぞれの研究所は以下のサイトに列挙されている。 <http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/information-importers>

⁵⁶ <http://www.daff.gov.au/animal-plant-health/pests-diseases-weeds/animal/notifiable>

輸出国の製造者のコンプライアンス履歴によって変わるが、新規の輸出国事業者からの輸入食品の場合、100%（すべての船積）から始まり、5 船積連続パスすれば 25%（4 船積に 1 回）に下げられ、さらに 20 回検査に連続で合格すれば、通常の検査頻度である 5%（20 船積に 1 回）に下げられる。「積極的監視対象食品」は、FSANZ が食品に何らかの不安要素があるとするもので、「リスク食品」か「ランダム検査対象食品」に振り分ける決定を下すための情報収集のために 10%（10 船積に 1 回）の検査頻度が設定される。「ランダム検査対象食品」は、その他の食品群であり、通常の検査頻度である 5%が適用される。なお、これら監視カテゴリーの変更は、担当大臣（DAFF）の命令によって行われる。

分析手法の基準については、FSANZ 食品規格基準法典に微生物検査について明示されており⁵⁷、AS/NZS⁵⁸ 1766⁵⁹に従った手法、もしくは同等の基準（AS/NZS 4659⁶⁰）に基づく評価による）手法によって分析しなければならない。

⁵⁷ Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.6.1 - Microbiological Limits for Food
<http://www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00582>

⁵⁸ オーストラリア / ニュージーランド基準。Standards Australia により策定されている。
<http://www.standards.org.au/Pages/default.aspx>

⁵⁹ Food microbiology - Preparation of culture media, diluents and reagents
<http://infostore.saiglobal.com/store2/Details.aspx?ProductID=246400>

⁶⁰ Guide to determining the equivalence of food microbiology test methods - Qualitative tests
<http://infostore.saiglobal.com/store2/results2.aspx?keyword=%EF%BC%94%EF%BC%96%EF%BC%95%EF%BC%99&Db=AS&searchType=simple&Status=all&publisher=AS&Max=15&Search=Proceed>

(5) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準

寄生虫および微生物に係る規格基準については、オーストラリア・ニュージーランド共通の規格基準が FSANZ 食品規格基準法典に”Microbiological limits in food”として掲載されている(図表 15)⁶¹。

Column 1 : 対象食品

Column 2 : 対象微生物

Column 3 : 対象食品ロットから抽出する最小サンプル数 (n)

Column 4 : サンプルあたりの許容微生物量 (c) を超えたサンプル数の許容数

Column 5 : サンプルあたりの許容微生物量 (m)

Column 6 : 抽出サンプルのうち一つ以上のサンプルで微生物量が M の値を超えた場合、対象食品は検査落ちとする。

図表 15 食品中の微生物量の基準値

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	Column 6
Food	Microorganism	N	c	m	M
Butter made from unpasteurised and/or unpasteurised milk products	<i>Campylobacter</i> /25 g	5	0	0	
	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10	10 ²
	Coliforms/g	5	1	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	3	9
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
All cheese	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	SPC/g	5	0	5x10 ⁵	
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	10	10 ²
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
Soft and semi-soft cheese (moisture content > 39%) with pH >5.0	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
All raw milk cheese (cheese made from milk not pasteurised or thermised)	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Raw milk unripened cheeses (moisture content > 50% with pH > 5.0)	<i>Campylobacter</i> /25 g	5	0	0	
Dried milk	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Unpasteurised milk for retail sale	<i>Campylobacter</i> /25 ml	5	0	0	
	Coliforms/ml	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /ml	5	1	3	9
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 ml	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 ml	5	0	0	
Packaged cooked cured/salted meat	SPC/ml	5	1	2.5x10 ⁴	2.5x10 ⁵
	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Packaged heat treated meat paste and packaged heat treated pâté	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	

⁶¹ Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.6.1 - Microbiological Limits for Food <http://www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00582>

All comminuted fermented meat which has not been cooked during the production process	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	3.6	9.2
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Cooked crustacea	Coagulase-positive staphylococci/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
	SPC/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Raw crustacea	Coagulase-positive staphylococci/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	SPC/g	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
Ready-to-eat processed finfish, other than fully retorted finfish	<i>Listeria monocytogenes</i> / g	5	1	0	10 ²
Bivalve molluscs, other than scallops	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	2.3	7
Bivalve molluscs that have undergone processing other than depuration	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
Cereal based foods for infants	<i>Coliforms</i> /g	5	2	<3	20
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
Powdered infant formula products	<i>Bacillus cereus</i> /g	5	0	100	
	<i>Coagulase-positive staphylococci</i> /g	5	1	0	10
	<i>Coliforms</i> /g	5	2	<3	10
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
	SPC/g	5	2	103	104
Powdered infant formula products with added lactic acid producing cultures	<i>Bacillus cereus</i> /g	5	0	100	
	<i>Coagulase-positive staphylococci</i> /g	5	1	0	10
	<i>Coliforms</i> /g	5	2	<3	10
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
	SPC/g	5	2	103	104
Pepper, paprika and cinnamon	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Dried, chipped, dessicated coconut	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
Cocoa powder	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Cultured seeds and grains (bean sprouts, alfalfa etc)	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Pasteurised egg products	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
To commence on 26 November 2012	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Processed egg product					
Mineral water	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	
Packaged water	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	
Packaged ice	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	

(6) 直近の検査実績および検査結果 (事例)

検疫の検査実績は AQIS ホームページに掲載されており、一年ごとに集計されたデータが公開されており⁶²、最新の検査実績を下記に掲載する⁶³。

Item	Number 2010-11 ^a	Number 2009-10
international passenger clearances	14 684 819	13 700 000
seizures of items from air passengers	473 228	481 767
sea passenger and crew clearances	786 610	706 183
seizures of items from sea passengers	9 007	7 702
international mail articles (total volume)	152 280 041	139 700 000
seizures of mail items	108 130	115 574
airports where we have staff	8 (there are 29 unstaffed airports for port of entry)	8
international mail facilities where we have staff	4	4
import permit applications received	22 303	21 109
import permits issued	19 054	18 047
shipping pratique visits - first ports	14 300 ^b	14 300
CAL sea container inspections (first port)	45 800 ^b	41 600
air freight consignments (under \$1000)	676 000 ^b	490 000
live animal imports processed at government post entry quarantine facilities	cats 2 059 dogs 3 624 horses 511 avians 156	cats 1 783 dogs 3 569 horses 304 avians 593 other animals 9
hatching eggs processed at government post entry quarantine facilities	28 900	36 540

^a Figures at 1 July 2011

^b Rounded to the nearest thousand

輸入食品規制法 (1992 年) に基づいた不合格食品は、個別事例として毎月報告される。直近のデータ⁶⁴ (2012 年 8 月) を以下に掲載する。

不合格内容(failing type)の例示

- ・ Micro : 微生物混入
- ・ Contaminant : 異物混入
- ・ Composition : 合成物
- ・ Chemical : 化学物質
- ・ Other : その他

⁶² DAFF Annual Report <http://www.daff.gov.au/about/annualreport>

⁶³ Annual Report 2010-2011, Part 3: Report on performance, Program 2.1 Quarantine and export services, Managing imports at the border, Table 28 Size of the import task in 2009-10 and 2010-11
<http://www.daff.gov.au/about/annualreport/annual-report-2010-11/part-3-report-on-performance/program-2.1-quarantine-and-export-services>

⁶⁴ <http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/inspection-data/failing-food-reports/2012/august>



The following table details the food that failed during the reporting month.					The number of lines of imported food inspected under the Imported Food Inspection Scheme during this reporting month	2,391
Date of Fail	Product Description	Country of Origin	Producer Name	Fail Type	Reason for Fail (including test result)	Standard
2/08/2012	Chilli powder	India	Everest	Micro	<i>Salmonella</i> detected.	1.6.1
6/08/2012	Frozen cooked crab meat	Vietnam	Tan Truong Vinh Co Ltd (Vietnam)	Micro	Standard Plate Count detected in excess of levels permitted. Results: 2500000, >30000000, 5700000, >30000000, 7600000 cfu/g	1.6.1
6/08/2012	Chickee - peanut	Pakistan	Oasis Corporation	Contaminant	Aflatoxin detected in excess of level permitted. Result: 0.13 mg/kg	1.4.1
7/08/2012	Brie cheese	France	Marcillat Corcieux	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 3, >1100, <3, >1100, <3 cfu/g	1.6.1
9/08/2012	Greek fetta	Greece	Thessaliko Trikalon Sa Company	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 410, 1100, 1200, 73, 180 cfu/g	1.6.1
7/08/2012	Smoked salmon	Scotland	St James Smokehouse (Scotland) Ltd	Micro	<i>Listeria monocytogenes</i> detected in excess of levels permitted. Results: D<100, ND, D<100, ND, ND /25g	1.6.1
6/08/2012	Taleggio DOP soft goat milk cheese	Italy	Arnoldi Valtaleggio Srl	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 7, 240, 40, 7, 10 cfu/g	1.6.1
3/08/2012	Seasoned fish roe	Japan	Hayashida Syokuhin Sangyo Co	Composition	Contains added Vitamin B1 not permitted in this food.	1.3.2
3/08/2012	Seasoned fish roe tobikko	Japan	Daiei Food Co Ltd (Japan)	Composition	Additive E127 not permitted in this food.	1.3.1
10/08/2012	Halawa pistachio	Lebanon	Green Hill (Lebanon)	Micro	<i>Salmonella</i> detected.	1.6.1
10/08/2012	Jelly	Taiwan	La Kaffa International Co Ltd	Composition	Konjac not permitted in this food.	IFN 02/10
2/08/2012	Soft drink	United States	Pepsico Inc	Composition	Additives brominated vegetable oil and caffeine not permitted in this food.	1.3.1
9/08/2012	Curry powder	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 745 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Cinnamon powder	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 91 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Chilli powder	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 10 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Cinnamon stick	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 10 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Garam masala powder	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 22 mg/kg	1.4.2

T +61 2 6272 3933
F +61 2 6272 5161

18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601

GPO Box 858
Canberra City ACT 2601

daff.gov.au

ABN 24 112 08 569 5



Date of Fail	Product Description	Country of Origin	Producer Name	Fail Type	Reason for Fail (including test result)	Standard
6/08/2012	Cereal	Japan	Kellogg Co (South Africa)	Composition	Product contains Vitamin B12 not permitted in this kind of food.	1.3.2
15/08/2012	Thalapath fish	Sri Lanka	Arunalu Products	Contaminant	Histamine detected in excess of levels permitted. Result: 530mg/kg	1.4.1
3/08/2012	Seasoned fish	Japan	Azuma Shokuhin Co Ltd	Composition	Additives glycine and disodium succinate not permitted in this food.	1.3.1
9/08/2012	Ginger powder	India	Kitchen Xpress Overseas Limited (India)	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 17 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Energy chews	United States	Gu Energy Labs	Composition	Contains caffeine not permitted in this food.	2.9.4
26/07/2012	Cocoa powder	Italy	Icam Spa	Contaminant	Cadmium detected in excess of level permitted. Result: 0.85 mg/kg	1.4.1
17/08/2012	Baby dolmades	Greece	Zanae Nicoglou Bakery Yeast	Chemical	Chlorfenvinphos detected in excess of MRL. Result: 0.17mg/kg	1.4.2
16/08/2012	Taleggio cheese	Italy	Caseificio Defendi Luigi Srl (Vidalengo Italy)	Micro	<i>Listeria monocytogenes</i> detected.	1.6.1
20/08/2012	Sheep milk cheese	Italy	Si.For. Di Pastoia Pietro & C.Snc (Sole Di Sicilia)	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 1000, 810, 1300, 360, 500 MPN/g	1.6.1
21/08/2012	Salted mackerel	Greece	Kalloni (Greece)	Contaminant	Histamines detected in excess of level permitted. Result: 400 mg/kg	1.4.1
20/08/2012	Taleggio DOP cheese	Italy	Agriform Soc Coop Arl (Italy)	Micro	<i>Listeria monocytogenes</i> detected.	1.6.1
16/08/2012	Peanut ball	India	Manjilas Food Tech Pvt Ltd	Contaminant	Aflatoxin detected in excess of level permitted. Result: 0.04 mg/kg	1.4.1
10/08/2012	Asiago DOP and Fontal (cheese)	Italy	Agriform Soc Coop Arl (Italy)	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: <3, 23, <3, 4, 23 MPN/g (Asiago DOP) Results: 240, 23, 9, 240, 23 MPN/g (Fontal cheese)	1.6.1
21/08/2012	Pecorino cheese	Italy	Il Forteto	Micro	<i>Listeria monocytogenes</i> detected.	1.6.1
22/08/2012	Seasoning salt	Japan	Konishi Co Ltd	Composition	Contains potassium carbonate (501) and sodium carbonate (500) not permitted in this food.	1.3.1
22/08/2012	Peanut butter	Philippines	Newborn Food Products (Philippines)	Contaminant	Aflatoxin detected in excess of level permitted. Result: 0.13 mg/kg	1.4.1
20/08/2012	Pont l'Eveque cheese	France	SA Graindorge	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: <10, 20, <10, <10, 300 cfu/g	1.6.1

T +61 2 6272 3933
F +61 2 6272 5161

18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601

GPO Box 858
Canberra City ACT 2601

daff.gov.au

ABN 24 112 08 569 5



Date of Fail	Product Description	Country of Origin	Producer Name	Fail Type	Reason for Fail (including test result)	Standard
20/08/2012	Pont l'Eveque cheese	France	SA Graindorge	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: <10, 20, <10, <10, 300 cfu/g	1.6.1
23/08/2012	Seasoning sauce	Japan	Yamasa Corporation (Japan)	Composition	Additive disodium succinate not permitted in this food.	1.3.1
28/08/2012	Confectionery	United States	Topps Company (USA)	Composition	Additive E127 not permitted in this food.	1.3.1
27/08/2012	Hot beancurd preserve	Taiwan	Sze Chuan Food Products Company Ltd (Taiwan)	Micro	<i>Bacillus cereus</i> detected in excess of levels permitted. Results: >15000, >15000, >15000, >15000, >15000 cfu/g	User Guide to 1.6.1
7/08/2012	Confectionery	United Kingdom	Swizzels Matlow (UK)	Other	No compliant BSE certificate provided.	2.2.1
7/08/2012	Confectionery	United Kingdom	Nestle Rowntree	Other	No compliant BSE certificate provided.	2.2.1
7/08/2012	Confectionery	United Kingdom	Haribo GMBH (Germany)	Other	No compliant BSE certificate provided.	2.2.1
28/08/2012	Brie cheese	France	Marcillat Corcieux	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 460, <3.0, <3.0, <3.0, <3.0 cfu/g	1.6.1
28/08/2012	Fleur d'Aunis cheese	France	USVAL (85255 01)	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 3.0, 9, 9, 23, 21 cfu/g	1.6.1
28/08/2012	Tahini	Turkey	Best Food Gida Hed (Turkey)	Micro	<i>Salmonella</i> detected.	IFN 17/11
28/08/2012	Sesame paste	Turkey	Best Food Gida Hed (Turkey)	Micro	<i>Salmonella</i> detected.	IFN 17/11
24/08/2012	Fruit drink concentrate	Malaysia	Universal Nutribeverage Sdn Bhd	Composition	Vitamin B6 and E not permitted in this food.	1.3.2
24/08/2012	Fruit juice base concentrate	Malaysia	Universal Nutribeverage Sdn Bhd	Composition	Vitamin B6 and E not permitted in this food.	1.3.2
29/08/2012	Mozarella di Bufala Campana	Italy	Europomella Spa (IT 12/009 CE)	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: >1100, 4, <3.0, 1100, <3.0 cfu/g	1.6.1
30/08/2012	Spicy roasted peanuts	India	Jabsons Foods	Contaminant	Aflatoxin detected in excess of level permitted. Result: 0.018 mg/kg	1.4.1
31/08/2012	Curry powders	South Africa	Unilever Bestfoods Robertsons (South Africa)	Composition	Irradiated - not permitted treatment for this food.	1.5.3
31/08/2012	Noodles	Indonesia	Indofood	Composition	Vitamin A and B12 not permitted in this food	1.3.2
20/08/2012	Cereal	Malaysia	Nestle Products (Malaysia)	Composition	Vitamin D and B12 not permitted in this food	1.3.2
28/08/2012	Roucoulons bio organic cheese	France	Fromi Rungis Sas	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 70, 2000, 20, 50, 480 cfu/g	1.6.1

T +61 2 6272 3933
 F +61 2 6272 5161

18 Marcus Clarke Street
 Canberra City ACT 2601

GPO Box 858
 Canberra City ACT 2601

daff.gov.au

ABN 24 112 08 569 5

2.5 ニュージーランド

(1) 概要

ニュージーランド(NZ)は、2000年11月に制定された食品規格基準法典(The Australia New Zealand Food Standards Code)をオーストラリアと共通で採用している。

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

全ての輸入食品はニュージーランドに到着後、最初に税関手続き⁶⁵を通過する。通関手続きには2種類ある。

- ・ 「輸入通関」(import entry) : The Working Tariff Document of New Zealand⁶⁶に基づいた分類を含めた輸入製品の詳細情報を提供する。1,000 NZ\$ 以上の商品に適用。
- ・ 電子貨物情報(electronic cargo information : 以下、ECI) : 単一または複数の入国免除委託(exempt-entry consignments)の詳細情報を提供する。

輸入食品の到着20日以内に輸入通関(import entry clearance)もしくはECIが提出されなければならない。これを通過すると電子データ交換(Electronic Data Interexchange : 以下、EDI)を介して配送指示書(delivery order)が送付される⁶⁷。また、税関職員の調査によって何らかの疑いが生じた場合、その商品は拘留または押収されるとともに、以下のいずれかの理由を添えて書面での通知が発行される。

- ・ 追加情報が必要
- ・ 検査が必要
- ・ 果たすべき義務がある
- ・ 税関法(the Customs and Excise Act 1996)違反の捜査が発生した

税関は、バイオセキュリティもしくは輸入食品の安全性の承認を必要とする、The Working Tariff Document of New Zealand 中にある関税品および動植物・日用品等の幅広い商品に対して警告を発することによって農林水産省⁶⁸(Ministry for Primary Industries : MPI)を支援する。承認を要する関税品は税関輸入許可リスト⁶⁹(Customs Import Permit list)に設定されている。このリストに付記されるAgency codeによってMPIによるバイオセキュリティ検査や、FSAによる食品安全性検査を受けることになる。

⁶⁵ New Zealand Customs Service, import entry process

<http://www.customs.govt.nz/incommercial/importprocedures/importprocess/Pages/default.aspx>

⁶⁶ New Zealand Customs Service, the Working Tariff Document of New Zealand

<http://www.customs.govt.nz/news/resources/tariff/theworkingtarriffdocument/Pages/default.aspx>

⁶⁷ New Zealand Customs Service, Customs Clearance

<http://www.customs.govt.nz/incommercial/importprocedures/customsclearance/Pages/default.aspx>

⁶⁸ New Zealand, Ministry for Primary Industries <http://www.mpi.govt.nz>

⁶⁹ New Zealand Customs Service, Prohibit Imports, Agriculture Items and food, Agricultural Items and foods imported into New Zealand にてリストがダウンロードできる。 <http://www.customs.govt.nz/features/prohibited/imports/Pages/default.aspx>

検疫またはセキュリティチェックが必要な場合は、MPI バイオセキュリティ部門が担当する。MPI の輸入プロセスには輸入衛生基準⁷⁰ (Import Health Standard: 以下、IHS) があり、輸入者が満たすべき要件が決められている。

食肉・卵・乳製品を含む動物性食品⁷¹

動物性食品は IHS の一定要件を満たす必要がある。検査は対象食品が輸入資格をもつものか否かを決定するために必要となる。

果物や野菜⁷²

果物と果実は、生鮮品と加工品⁷³という2つの主要なカテゴリーに分類される。MPI は、果物および野菜の生鮮品を商品ごとに輸入許可している。IHS の 152.02 「果物および野菜の生鮮品のニュージーランドへの輸入および通関手続き」⁷⁴には、ニュージーランドへの輸入が許可されている全ての果物および野菜の生鮮品に対する植物検疫上の要求事項がまとめられている。

ニュージーランドでは輸入食品の安全管理は農林省 (Ministry of Agriculture and Forestry⁷⁵、以下 MAF) が管轄しており、下記 Import Clearance Procedures⁷⁶により輸入される食品を制限している。

- ・ MAF へ登録した業者にのみ輸入許可を与える (Importer Listing Standard⁷⁷)
- ・ prescribed foods⁷⁸に該当する食品は基本的に輸入させない (これを輸入するためには別途許可が必要になる⁷⁹)
- ・ 商品表示・成分表示に関する基準⁸⁰を設定。
- ・ 原産地、貯蔵、輸送、情報管理についての基準 (Food Importer General Requirements Standard 2008⁸¹) を設定。輸入食品の品質はニュージーランド国内の食品関連法 (Food Act 1981⁸², Wine Act 2003⁸³, Animal Products Act 1999⁸⁴) で求められる規格基準を満たしている必要がある。

輸入された食品については MAF が安全性を監視しており、定期的に輸入食品を調査して

⁷⁰ 輸入衛生基準はバイオセキュリティ法 (1993 年) の第 22 条(1)に基づいて発行された文書である。リスク商品が輸入される前に満たしていなければならない要件が述べられている。それぞれの基準は、Ministry for Primary Industries, Import Health Standard Search (<http://www.biosecurity.govt.nz/ihs/search>)にて商品名から検索可能。

⁷¹ Ministry for Primary Industries, Importing Animals and Animal Products <http://www.biosecurity.govt.nz/regs/imports/animals>

⁷² Ministry for Primary Industries, Importing Fruit and Vegetables <http://www.biosecurity.govt.nz/regs/imports/plants/fruit-veg/>

⁷³ List of Approved “Processed” Commodities <http://www.biosecurity.govt.nz/files/ihs/152-02-approved-commodities.pdf>

⁷⁴ MAF Biosecurity New Zealand Standard 152.02 “Importation and Clearance of Fresh Fruit and Vegetables into New Zealand” <http://biosecurity.govt.nz/files/ihs/152-02.pdf>

⁷⁵ MAF <http://www.mpi.govt.nz/biosecurity-animal-welfare/importing>

⁷⁶ Import Clearance Procedures http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Importing_Import-Describes_Food.pdf

⁷⁷ Food (Importer Listing) Standard 2008 http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/food_importer-sets_requirements.pdf

⁷⁸ Prescribed foods list <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/specific-foods/prescribed-foods/IFRs.htm>

⁷⁹ Food (Prescribed Foods) Standard 2007

http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/prescribed-food-standard/Food_Prescribed-Amends_Prohibited.pdf

⁸⁰ Guide to comply with labelling requirements <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/labelling-guide.pdf>

⁸¹ Food Importer General Requirements Standard 2008

http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food_Importer-Sets_Some.pdf

⁸² Food Act 1981 <http://www.legislation.govt.nz/act/public/1981/0045/latest/DLM48687.html>

⁸³ Wine Act 2003 <http://www.legislation.govt.nz/act/public/2003/0114/latest/DLM22447.html>

⁸⁴ Animal Products Act 1999 <http://www.legislation.govt.nz/act/public/1999/0093/latest/DLM33502.html>

いる⁸⁵。この調査は食品監視プログラム（Food Monitoring Program⁸⁶）に従って行われており、Animal Products Act 1999 と Food Act 1981 に基づいて行われる 6 種類の食品監視プログラムがある。

- ・ Animal Products Act 1999 による食品監視プログラム
 - 食肉、食鳥、野生鳥獣、走禽類の微生物量：Monitoring for the National Microbiological Database (NMD)⁸⁷
 - 家畜生体の化学物質：National Chemical Residues Programme (NCRP)⁸⁸
 - 乳製品の化学物質：National Chemical Contaminants Programme (NCCP)⁸⁹
 - 水産品の汚染物質・生物毒：Seafood monitoring programmes⁹⁰
- ・ Food Act 1981 による食品監視プログラム
 - 他のプログラムで対象となっていない全食品中の汚染物質：Food Residues Surveillance Programme (FRSP)⁹¹
 - 輸入食品の微生物量：Imported Food Monitoring Programme (IFMP)⁹²

上記のうちで輸入食品の監視プログラムは FRSP と IFMP であるが、両方とも定期的な監視プログラムであり、輸入されてきた食品をその場で検査するためのプログラムではない。海外で危険性が報告された食品など特定の食品を抽出し、特定のハザードについて監視を行うものであり、MAF の輸入食品の安全管理が機能しているかどうかをチェックする役割を担っている。

輸入されてきた食品の検査は FRSP により行われており、このプログラムでは輸入食品以外にも国内で生産された食品も検査対象としている。NZ から輸出される食品については別のプログラムがある。

MPI の食品輸入プロセス⁹³を図表 16 に付す。

⁸⁵ <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/monitoring/>

⁸⁶ <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/>

⁸⁷ NMD <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/apa-1999/nmd/>

⁸⁸ NCRP <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/apa-1999/ncrp/>

⁸⁹ NCCP <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/apa-1999/nccp/>

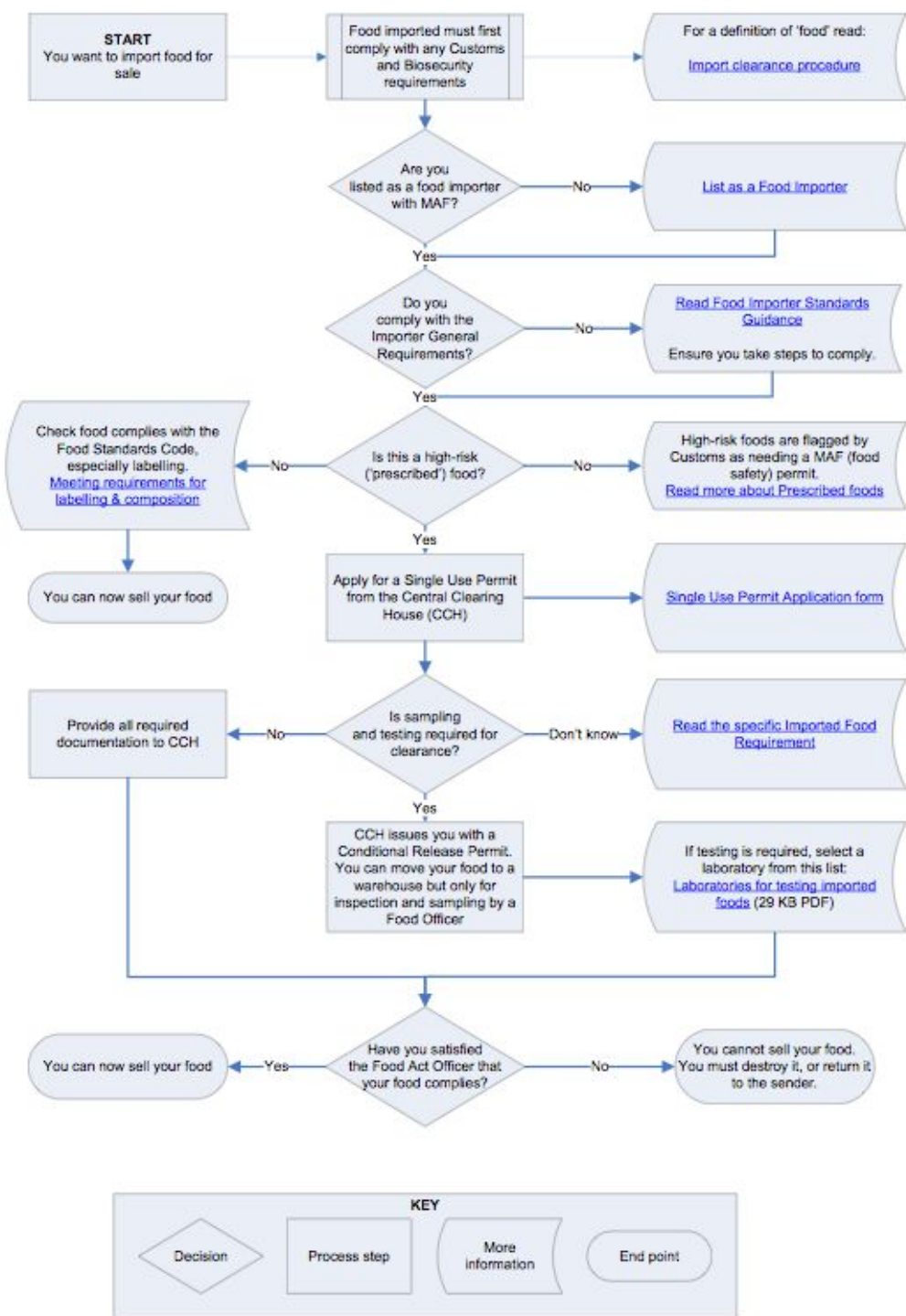
⁹⁰ Seafood <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/apa-1999/seafood/>

⁹¹ FRSP <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/food-act-1981/frsp/>

⁹² IFMP <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/food-act-1981/imported-food/>

⁹³ <http://www.biosecurity.govt.nz/library/industry/importing-process.pdf>

図表 16 MPI の食品輸入プロセス



(3) 輸入食品の検査体制および検査項目

MPI では特定食品として「規定食品」(prescribed foods)と「その他の食品」(other foods)の2種類を定めている⁹⁴。寄生虫および微生物について輸入段階で常に監視の対象となる「規定食品」⁹⁵は、消費者に高いリスクを与える特定の食品である。例としては、魚介類、食肉、ピーナッツや生乳チーズなどの乳製品といった寄生虫および微生物の増殖リスクがある食品であり、輸入食品条件(Imported Food Requirements⁹⁶以下、IFR)に沿って輸入手続きを進めることになっている。MAF は特定の危険要因に関してこれらの規定食品を監視している。「その他の食品」⁹⁷は規定食品以外の特定食品である。例えば、キャッサバチップスや栄養補助食品があげられる。

「規定食品」の監視は下記の流れで行われる。

- (1) 国境において食品の関税コードが税関に「規定食品」の輸入を示す。
- (2) 税関がCCH⁹⁸に「単独使用許可証」(Single Use Permit)を適用するように差し向ける。「単独使用許可証」はMAFの食品安全部門の最終手続きであり、輸入食品の本国への流通を許可する。
- (3) 「単独使用許可証」がはじめて適用される場合、まず信用検査を通過する必要がある。時間の節約のために、この検査を予め行なっておくこともできる。
- (4) 許可申請書、CCHへの添付書類を電子メールで送付する。
- (5) Food Act Officer⁹⁹(以下、FAO)は食品法に則って食品をチェックする。申請された情報に適合する場合、FAOは「単独使用許可証」を発行する。
- (6) 「規定食品」に関してのサンプリングと検査がIFRの下に要求される場合、FAOは「条件付き除外許可証」(Conditional Release Permit)を発行する。これは「規定食品」を保有施設に移動することを許可するが、この時点ではまだ流通は許可しない。
- (7) より多くの情報が要求される場合、もしくは更なる検査やサンプリングや試験が必要となる場合がある。「規定食品」はFAOによって食品法に適合しているとみなされるまで保持されなければならない。
- (8) サンプリングの結果によってFAOが、食品が要件を満たしているとみなした場合、FAOは「単独使用許可証」を発行し、食品はニュージーランドの市場に流通される。

(4) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る検査方法

検疫における寄生虫および微生物について

94 <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/specific-foods/>

95 <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/specific-foods/prescribed-foods/>

96 IFR <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/specific-foods/prescribed-foods>

97 <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/specific-foods/other-foods.htm>

98 MAFの機関で、「規定食品」の検査を行う。http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Nzfsa_Sampling-.pdf

99 FAO: Food Act 1981をはじめ、関連の国内食品基準への適合をチェックし、基準をクリアしていれば輸入許可をCCHに出す。

MPI のホームページの「害虫と病気」¹⁰⁰では検疫の対象となりうる様々な生物が、「鳥」・「カエル、ヒキガエルおよびその他の両生類」・「昆虫、ワームおよびその他の陸上無脊椎動物」・「陸上植物」・「哺乳類」・「海洋および淡水植物」・「微生物」・「プリオン」・「巻貝、カニ、貝、ヒトデおよび他の水生生物」に分類されて 308 例あげられており、各生物に関して、影響・分布・リスクなど様々な情報が掲載されている。

寄生虫に関しては、ミツバチの消化管に寄生する孢子形成寄生虫である *Nosema ceranae*¹⁰¹や、ミツバチの外部寄生虫であるミツバチヘギイタダニ¹⁰² (*Varroa Mite*) また、広東住血線虫によって引き起こされる好酸球性髄膜炎等のヒトの疾患のベクターとしてはたらくアフリカマイマイ¹⁰³や、犬糸状虫のベクターでもある一般的なマラリア蚊¹⁰⁴などは散見するものの、ヒトに寄生性の寄生虫はさほど見当たらない。

以下に、ヒトにも寄生しうる牛の寄生虫・ウシバエに関する情報を掲載する。

【ウシバエ】¹⁰⁵ (*Hypoderma* spp.)

(影響)

一般的なウシバエの本来の宿主はウシや旧世界シカだが、ウマやヒトにも寄生しうる。

(分布)

北米・ヨーロッパ・アフリカ・アジアの少なくとも 50 カ国のウシに発生している。

(管理)

ウシバエを制御するために使用される管理技術は以下のようなものがある。

- ・ 幼虫の機械的除去 —成熟した幼虫は寄生部の腫脹から押し出される。
- ・ 殺虫剤処理 —有機リン系浸透殺虫剤の使用。
- ・ 抗寄生虫薬の使用 —アベルメクチン

輸入食品に関する寄生虫および微生物の検査について

輸入食品に関する、寄生虫および微生物を対象とした検査をはじめ、様々な検査を行う政府関連もしくは民間の研究所が複数存在する¹⁰⁶。その多くは細菌を中心とする微生物検査であるが、AsureQuality の害虫・植物衛生研究所¹⁰⁷では、

- ・ 植物、土壌中の線虫の抽出と識別
- ・ 昆虫、ダニ、その他節足動物の同定
- ・ 食品加工業、小売業のための昆虫の汚染物質の同定

など、寄生虫を扱った検査も見受けられる。

¹⁰⁰ MPI, Pests & Diseases <http://www.biosecurity.govt.nz/pests/search/0/0/0/0/1/1>

¹⁰¹ <http://www.biosecurity.govt.nz/pests/nosema-ceranae>

¹⁰² <http://www.biosecurity.govt.nz/pests/varroa>

¹⁰³ <http://www.biosecurity.govt.nz/pests/giant-african-snail>

¹⁰⁴ <http://www.biosecurity.govt.nz/pests/common-malaria-mosquito>

¹⁰⁵ <http://www.biosecurity.govt.nz/pests/warble-fly>

¹⁰⁶ Laboratories for testing imported foods <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/labs-for-testing-imported-foods.pdf>

¹⁰⁷ <http://www.asurequality.com/pest-and-disease-labs.cfm>

また、同機関における微生物検査¹⁰⁸としては食品の安全性検査として、

- ・ カンピロバクター属
- ・ クロノバクター・サカザキ
- ・ 大腸菌 O-157:H7
- ・ 非 O-157 大腸菌
- ・ リステリア・モノサイトゲネス
- ・ サルモネラ属
- ・ 赤痢菌
- ・ 腸炎ビブリオ

などに対する検査が行われている。

(5) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準

寄生虫および微生物について輸入段階での監視対象となっているのは規定食品であり、対象食品とハザードを図表 17 に示す。

図表 17 監視対象の食品とハザード

Dairy	Hazard
Raw milk products	Pathogenic organisms
Soft cheese	<i>Listeria monocytogenes</i>
Fish	Hazard
Fish – species susceptible to production of histamine	Histamine
Fish – manufactured fish products (surimi and marinara mix)	<i>Listeria monocytogenes</i>
Fish – smoked (vacuum packed)	<i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Clostridium botulinum</i> Type E
Meat	Hazard
Bovine meat and bovine meat products	Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) agent
Fermented meat products, meat paste and pâté	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp., coagulase producing <i>Staphylococcus</i> and <i>Clostridium Perfringens</i>
Nuts	Hazard
Peanut butter	<i>Salmonella</i> sp. and Aflatoxins

¹⁰⁸ <http://www.asurequality.com/food-and-allergy-testing/testing-food-for-safety-spoilage-product-integrity-and-shelf-life.cfm>

Peanuts and pistachio nuts	Aflatoxins, mould and insects
Processed foods	Hazard
Desiccated coconut	<i>Salmonella sp.</i>
Hijiki seaweed	Inorganic arsenic
Tahini or crushed sesame seeds or any products containing these	<i>Salmonella sp.</i>
Seafood	Hazard
Bivalve molluscan shellfish	Metal contaminants, biotoxins, pathogenic bacteria and pathogenic viruses
Crustaceans – lobsters, crabs, bugs and their products	<i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Salmonella sp.</i>
Crustaceans – shrimps and prawns	<i>Salmonella sp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> and other pathogens
Spices	Hazard
Spices – pepper, paprika and cinnamon	<i>Salmonella sp.</i>

2.6 アメリカ合衆国

(1) 概要

米国では、保健福祉省食品医薬品局 (FDA)¹⁰⁹、農務省食品安全検査局 (FSIS)¹¹⁰、および環境保護庁 (EPA)¹¹¹の3つの政府機関が食品行政において主要な役割を担っている。FDAは、Federal Food, Drug, and Cosmetic Actに基づき、肉・肉製品と加工卵を除く全ての食品を管轄している。一方、肉・肉製品および加工卵については、FSISが所管するFederal Meat Inspection Act、Poultry Products Inspection Act、Egg Products Inspection Actが適用される。また、EPAはFederal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Actに基づき、農薬の登録や使用基準等を規定している。

米国のあらゆる連邦法はコード化されており、Code of Federal Regulations (CFR; 連邦行政規則集)としてまとめられている¹¹²。なお、連邦法に規定されている微生物規格基準はRegulation (規則)またはOrdinance (省令)に位置づけられているため、国内において適用される規制のための規格基準である。

なお、米国のあらゆる連邦法はコード化されており、Code of Federal Regulations (CFR; 連邦行政規則集)としてまとめられている¹¹³。

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

アメリカでは州間取引の食品規制は連邦により所管されており、その所管機関はFSISおよびFDAである。州間取引には他国との取引、すなわち輸入も含まれていることから、アメリカでは連邦法上輸入食品についても国内で産出される食品と同じ安全基準が設定されている^{114, 115}。

輸入食品の監視制度は、FSISおよびFDAが(1)で示した法令に基づき運用している。

¹⁰⁹ 米国保健社会福祉省 (HHS) の一局であり、食品、医薬品、化粧品の安全性を確保するための検査や認可等を行っている。食品行政を担当する食品安全・応用栄養センターでは、食品の定義と規格基準、表示などを策定するほか、食品添加物や動物用医薬品の安全性と有効性の評価等を行っている。<http://www.fda.gov/>

¹¹⁰ 農務省 (USDA) の一局であり、食肉・家禽肉およびそれらの加工品の定義や規格基準、表示を策定するほか、家畜の疾病検査や農薬等の残留検査を実施している。さらに、処理・加工段階における微生物汚染を防止するための指導・監視も実施している。<http://www.fsis.usda.gov/>

¹¹¹ 農薬の登録、使用基準の設定、残留基準の設定等を行っている。このほか、農薬の使用状況やその他の化学物質による汚染状況をモニタリングしている。<http://www.epa.gov/>

¹¹² 1から50のカテゴリーに分類されている。

¹¹³ 1から50のカテゴリーに分類されている。

¹¹⁴ 「米国における輸入職人の安全性の確保」井樋三枝子、外国の立法 No.234 (2007年12月)

¹¹⁵ アメリカでは食品の検査に関して州や地方の果たす役割が大きい。州間取引されず州内のみで産出、消費される食品については、州の規定のみが適用される。残留農薬基準等、連邦の基準に更の上乗せした独自の規定を持つ州が多い。輸入食品は、まず連邦法に基づき連邦の機関のチェックを受けた後、実際に販売される各州の規制が適用となる。日本貿易振興機構産業技術・農水産部『米国におけるバイオテロ法を含む食品関連規則の施行状況』(平成17年度食品規制実態調査)、日本貿易振興機構、2006。

(3) 輸入食品の検査体制および検査項目

1) 食品一般の輸入手続き

アメリカへの食品一般の輸入手続きは FDA と税関の連携の下実施されており、その具体的な手続きは以下の通りである¹¹⁶。

輸入業者は輸入食品が到着する 5 営業日前から税関に輸入に関する申請書を提出できる。FDA は税関から書類等により加工食品が輸入される通知を受ける。FDA は輸入申請書を審査して輸入品を到着地検査、サンプリング検査等が必要かどうかの決定をする。

検査が必要な場合、FDA は税関および輸入業者にその旨を通知する。サンプリングが行われた後、サンプルは FDA の実験室に運ばれ検査が行われる。検査の結果、規制に適合していない場合、FDA は税関および輸入業者に留置とヒアリングの実施告知を行う。

なお、FDA は加工食品の輸入の迅速化を図るため、輸入業者に以下の指導を行っている。

- ・ 輸入品が規制に適合していることを発送前に判断しておくこと
- ・ 輸入前、民間検査機関に輸入品のサンプリング検査を依頼し分析結果を証明すること
- ・ 輸送契約の前に FDA の規制および輸入手続きを十分に把握しておくこと
- ・ 輸入品の到着地の FDA 検査官に助けを求めること

2) 食肉・家禽肉、卵およびその加工品の輸入手続き

アメリカへの食肉・家禽肉、卵およびその加工品の輸入手続きは FSIS と税関の連携の下実施されており、その具体的な手続きは以下の通りである¹¹⁷。

輸入業者は輸入食品が到着する 5 営業日前から税関に輸入に関する申請書を提出できる。輸入品到着後税関において通関許可申請を行い、通関許可後 FSIS に通関許可証と輸出国政府の検疫証明書を提出、動物検疫の申請を行う。FSIS は提出書類をもとに食肉検査官に現物検査を指示、食肉検査官は輸入品が加工された施設ごとにサンプル検査を実施する。サンプル検査は再検査 (reinspection) と呼ばれ、AIIS (Automated Import Information System) と呼ばれるコンピュータシステムに基づき行われる¹¹⁸。サンプル検査終了後、規制に適合と判断された場合は輸入品のアメリカ国内への流通が許可される。

なお、アメリカに食肉・家禽肉等を輸出しようとする場合、アメリカと同等以上の衛生基準であることの認定を受けた加工施設で処理されなければならないとされている。すなわち、食肉・家禽肉等をアメリカ国内に輸出できる国は、当該国の食肉検査システムがアメリカ連邦政府の定める食肉検査システムと同等の基準であることをアメリカ政府から認定を受けていなければならない。輸出国は FSIS に対して自国の食肉検査システムに係る法律、規制の写しおよびその他 FSIS が求める必要な情報を提出する。FSIS は申請内容を審査し、当該検査システムがアメリカと同等の基準であると認められた場合に認定を行う。

¹¹⁶ FDA, Importing Food Products into the United States <http://www.fda.gov/Food/InternationalActivities/Imports/default.htm>

¹¹⁷ USDA, FSIS, Import Information http://www.fsis.usda.gov/regulations_&Policies/fsis_import_reinspection/index.asp

¹¹⁸ 日々行われる船積検査の結果が入力・蓄積されており、国ごとの輸入製品の情報と違反情報を検査官間で共有するためのシステム。輸入船積に対する検査を行うか否か、またその検査項目などは AIIS からの指示により行われる。

認定期間は1年であり、毎年更新が行われる。

(4) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る検査方法

食肉・家禽肉、卵およびその加工品以外の食品については、FDAの諸規制に適合していない場合にはアメリカ国内での流通を拒否され留め置かれる。留め置かれた食品は輸入業者からのヒアリングを踏まえて、FDAの規制に適合、食品以外の用途に転用、破棄、再輸出のいずれかの措置が取られる。FDAの規制に適合させるための修正作業はFDAの検査官の監視下で行われ、費用は輸入業者負担となる。一方、食肉・家禽肉、卵およびその加工品についてはFSISの所管であり、動物の輸入と検疫に関する法令に基づき輸入手続きが行われる。なお、FSISでは植物の輸入の規制も行っている¹¹⁹。

1) 食品一般の検査方法

FDAの微生物学的分析マニュアル(Bacteriological Analytical Manual、以下BAM¹²⁰)は、FDAの研究室で使われている食品・医薬品における病原体(細菌、ウイルス、寄生虫、酵母およびカビ)および微生物毒素の検出方法をまとめたものである。以下ではBAM第19章「食品における寄生虫」に関する検査方法から抜粋して、食品や食品に接触する可能性のある材料における寄生虫の有無を検査する方法について記載する。

食肉中の哺乳類の寄生虫を選別する消化法

下記手順で、哺乳類の胃中の化学的・温度的条件を模倣することにより、寄生虫のみを選別する。

【サンプリング、試料調製】

1 kgのサンプルから牛肉・豚肉・鶏肉では100 g、魚肉では250gのサブサンプルを市採取する。消化を促進するために下処理を行う。

【消化、沈降、検査】

37±0.5 の水浴で生理食塩水にペプシンを溶解させることにより消化液とする。ここにサンプルを加え、pHを酸性に調製する。この条件下で消化の完了まで保温する。その後すぐ際に大きな寄生虫がいればふるいにかかる。未消化サンプルや寄生虫はペトリ皿へ慎重に移動させる。肉眼試験の後、検鏡にうつる。生体の総数の計測や可能であれば運動性の有無で生死を判定する。また、卵の孵化やシストの脱囊などの有無によりさらなる識別が可能な場合もある。

¹¹⁹ 「アメリカにおける食品の安全性をめぐる諸制度の現状と課題 食肉を主な対象として」大江 徹男、主要国の農業情報調査分析報告書(平成20年度)農林水産省

¹²⁰ BAM <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.htm>

【固定、染色】

原虫のシストおよび蠕虫の卵を検出するために、新鮮な材料をルゴールヨウ素溶液(R40)で固定・染色するか、もしくはホルマリン固定材料に蛍光抗体染色法を利用する。線虫、吸虫、糸虫、鉤虫、節足動物などそれぞれ識別した後、70%エタノール中で保管する。

【生存能力の決定】

蠕虫の生存基準は自発運動であるので、10 分間の観察を行う。自発運動が見られない場合は解剖針で刺激を与える。原虫は *in vitro* で培養する。

魚類における寄生虫の検出法

【試料調製】

切り身・ロイン・ぶつ切り肉は 200 g を 15 サブサンプルに切り分ける。ブロック肉・すり身は任意で 2 個解凍したものから切り身同様 15 サブサンプル採取する。

【試験】

表面の寄生虫は赤色、褐色、クリーム色、白色を呈する。深い部分にいる寄生虫は影として見られる。代表的に見られる寄生虫やその他の異物を取り除く。位置・大きさ・特徴などの観察記録を行う。

【肉が暗い色の魚における紫外線試験】

まず、各部に関して肉眼検査を行う。暗室で UV 試験を行う。波長 366nm の長波 UV 光を照射すると、寄生虫は青色・緑色を呈する。

圧縮法：軟体動物など半透明の動物における寄生虫の検出法

白身魚や貝などの透明な生物では、透過光で生体やその莢膜の輪郭を観察することにより視覚的に寄生虫を検出することができる。

魚肉中の寄生虫の幼虫を検出する粉碎・沈降法

この方法では切り身中のアニサキス幼虫を検出する。フードプロセッサでサンプルを粉碎・静置した後、上澄みを捨て得られた沈渣を希釈する。総数の計測や運動性の確認の後、紫外線照射などを行い、寄生虫を同定する。

野菜由来の線虫・原虫の濃度法

ヒトや動物の糞便との接触もしくは、汚水由来の肥料の耕地への散布を介して、寄生虫が野菜に混入することがある。この検査法は新鮮な野菜における寄生虫有無を調べる試験である。サンプルを超音波洗浄・遠心分離・希釈した後、線虫卵の場合はルゴールヨウ素

溶液で染色し検鏡、原虫の場合、塗抹標本を作製し、検鏡する。

2) 食肉・家禽肉、卵およびその加工品の検査方法

諸外国がアメリカに食肉・家禽肉、卵およびその加工品を輸出するためには、アメリカの基準に相当する内容の残留物制御プログラムを有していなければならない¹²¹。法令では、輸出国の残留物制御プログラムに下記事項が入っていることを要求している。

- ・ と畜時点での無作為サンプリング
- ・ 承認済みサンプリング・分析的手法の使用
- ・ 特定の化合物に関する適切な標的組織の試験
- ・ USDA または原産国によって潜在的な汚染物質として分類されている化合物に関する試験

FSIS は全米残留物プログラム (National Residue Program) における違反化学残留物を求めて食肉・家禽肉・卵およびその加工品を無作為にサンプリングしている。輸入残留物質プランの中に含まれている化合物は、アメリカの国内における残留物質プログラムにおける試験を反映している。FSIS は、アメリカの通関手続き地における違反残留物の検出、もしくは人体の健康へのリスクに関する他の情報に基づいた、特定の化合物の残留物に関してある国をモニタリングする必要がある場合、特別なサンプリングプランを開始することが出来る。製品の受容性に関する決定はアメリカの許容範囲もしくは、アクションプランに基づいている。

微生物試験もまた輸入される食肉・家禽肉・卵およびその加工品に行われている。輸入品に関する微生物試験の計画は、残留物に関してと同様に、国内製品に関する微生物試験の計画がモデルとされている。サンプリングロットの割り当てはAIISによって決定される。1つ1つのサンプルはそれぞれ異なる病原体に関して試験される。

- ・ インスタントの食肉・家禽肉およびその加工品は任意の割合で *Listeria monocytogenes* と *Salmonella* の試験を受ける。
- ・ 乾燥および準乾燥発酵ソーセージは、*E. coli* O157:H7、*Listeria monocytogenes*、*Staphylococcus aureus* enterotoxin、*Salmonella* に関してサンプリングされる。
- ・ 生の牛ひき肉および生の牛ひき肉の加工品は *E. coli* O157:H7 に関してサンプリングされる。

輸入、殺菌された卵およびその加工品のそれぞれの製品ロットからのランダムサンプルは *Salmonella* に関して試験される。更に、保存可能期間が判別できる (5 ポンドまでの) 小さなキズのない容器に入った、殺菌された液体の卵加工品は *Listeria monocytogenes* に関して試験される。殺菌されていない卵およびその加工品は残留物の有無に関してのみ任意の試験を受ける。公衆衛生的な問題が発覚した場合、追加で試験が行われうる。

食肉・家禽肉・卵およびその加工品で、残留物もしくは微生物による違反が発生した場

¹²¹ http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/FSIS_Import_Procedures/index.asp

合、適合性の記録が再度築かれるまで、違反した輸出団体による類似製品の全ての貨物に関して、検査回数を増やす。

個別の検査方法に関しては FSIS「微生物検査ガイドブック」に詳しい。このガイドブックには食肉・家禽肉・卵およびその加工品に対する FSIS の規制において要求される分析試験のための最新のプロトコルが記載されている。具体的には微生物学的手法として、サンプル調製・主要な食品由来病原微生物およびその毒素の分離同定・肉組織の種類同定・外部成分・残留抗菌物質が提示されている。図表 18 にこのガイドブックに記された手法を掲載する。

図表 18 Microbiology Laboratory Guidebook¹²²

手法番号	手法
	表紙、はじめに、一般的な注意事項
1	食肉・家禽肉・殺菌された卵およびその加工品のサンプル調製
2	食肉・家禽肉の身体検査
3.01	衛生的な指標としての食品中の細菌の定量分析
4.05	食肉・家禽肉・殺菌された卵・ナマズおよびその加工品由来のサルモネラの分離と同定
4C.03	生肉製品・生のナマズ製品・枝肉サンプル・鶏のすすぎ・インスタントの食肉・家禽肉製品・殺菌された卵およびその加工品におけるサルモネラ検査のための PCR アッセイの利用に関する FSIS 手続き
フローチャート	
5.06	肉製品由来の <i>E. coli</i> O157:H7 の検出、分離、同定
5A.02	<i>E. coli</i> O157:H7 スクリーニング検査の利用に関する FSIS 手続き
5B.02	肉製品由来のシガ毒素産生非 O157 <i>E. coli</i> (STEC) の検出、分離
7	食肉・家禽肉およびその加工品由来のエロモナス属の分離、同定
8.07	赤身肉・家禽肉・卵および環境サンプル由来のリステリア・モノサイトゲネスの分離、同定
8A.04	リステリア・モノサイトゲネスの PCR スクリーニング検査の利用に関する FSIS 手続き
FLOW CHART	食肉・家禽肉インスタント加工品・卵およびその加工品・環境サンプルにおけるリステリア・モノサイトゲネス
9	食肉・家禽肉およびその加工品由来の病原性エルシニア・エンテロコリチカの分離と同定
10	加熱加工、密封（缶詰）された食肉・家禽肉およびその加工品の検査
11	食肉およびその加工品における酵素検査
12	食肉・家禽肉およびその加工品のバシラス属に関する検査
13	食肉・家禽肉およびその加工品のクロストリジウム・パーフリンゲンズに関する検査
14	食肉・家禽肉およびその加工品におけるボツリヌス毒素の検出法
16	クロラムフェニコールの検出および定量のための薄層ポリアクリルアミドゲル等電点電気泳動（TLIEF）

¹²² http://www.fsis.usda.gov/Science/Microbiological_Lab_Guidebook/index.asp

手法番号	手法
17.02	食肉・家禽肉およびその加工品の動物種の同定
18	種同定のフィールドテスト (SIFT)
19	クロラムフェニコールの検出および定量のための競合 ELISA 法 (CELIA)
33	スクリーニング検査による食肉・家禽肉の組織における残留抗菌物質の検出
34.03	食肉・家禽肉の組織における残留抗菌物質の検出、分離、同定に関するバイオアッセイ
35	市販の免疫測定キットによる食肉組織における残留抗菌物質・残留サルファ剤の検出
40	RT-PCR を使用した鶏の心臓における鳥インフルエンザの検出
40.01	家禽由来のカンピロバクター属の分離、同定、一覽
表	
付録	
1.06	
2.03	

(5) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準

アメリカにおける輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準を図表 19～図表 21 に示す。

図表 19 食肉製品の規格基準（旋毛虫）

法令等	CFR 9:Animals and Animal Products Part 318.10: Prescribed treatment of pork and products containing pork to destroy trichinae.
URL	http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=730ad02bb9580ba6f6b82a190a072059&rgn=div5&view=text&node=9:2.0.2.1.19&idno=9#9:2.0.2.1.19.1.22.9
寄生虫	Trichinae
対象食品	豚肉
基準概要	<p>適用箇所</p> <p>ボローニャ [bologna] フランクフルト [frankfurter] ウィーン [vienna] および他の調理済みソーセージ [other cooked sausage]; 燻製ソーセージ [smoked sausage]; クヌーブラオフソーセージ [knoblauch sausage]; モルタデッラ [mortadella]; 生挽肉ソーセージ [mettwurst] を含んだあらゆるかたちのサマーソーセージ [all forms of summer] やドライソーセージ [dried sausage]; ワインや他の香料を含んだフレーバーソーセージ [flavored pork sausages such as those containing wine or similar flavoring materials]; 塩漬けソーセージ [cured pork sausage]; 塩漬けや燻製した豚肉を含有したソーセージ [sausage containing cured and/or smoked pork]; 調理したミートローフ [cooked loaves]; ロースト、ベークド、ボイルなど調理済みのハム [roasted, baked, boiled, or cooked hams, pork shoulders]、ピクニックハム [pork shoulder picnics]; イタリアン様式のハム (生ハム) [Italian-style hams]; ウェストファーレン様式のハム [Westphalia-style hams]; 燻製した骨なし豚肩肉 [smoked boneless pork shoulder butts]; 調理済みミートロール [cured meat rolls]; 豚の脛肉の生ハム [capocollo (capicola, capicola)]; 豚の首から肩肉のハム [coppa]; 通常 RTE 食品を包装する際に用いられる容器・包装に入った生または塩漬けにした骨なし豚肩肉、ハム、腰肉、肩肉、ピクニックハムやその他部位の肉 (スコッチスタイルのハムは除く) [fresh or cured boneless pork shoulder butts , hams, loins, shoulders, shoulder picnics, and similar pork cuts, in casings or other containers in which ready-to-eat delicatessen articles are customarily enclosed (excepting Scotch-style hams)]; パン粉をまぶした豚肉 [breaded pork products]; 塩漬けしたボーンレス腰肉 [cured boneless pork loins]; 骨</p>

無しのロース肉のベーコン [boneless back bacon]; パテ、ステーキ、および類似品を巻きつけるのに使用されるベーコン [bacon used for wrapping around patties]; ハム、肩肉、腰肉、ピクニックハムのような燻製豚肉(スモークハムや熱帯気候で販売するために特別に用意されたスモークピクニックハムまたは軍用スモークハムを除く) [smoked pork cuts such as hams, shoulders, loins, and pork shoulder picnics (excepting smoked hams, and smoked pork shoulder picnics which are specially prepared for distribution in tropical climates or smoked hams delivered to the Armed Services)]; ポークおよびビーフ、子牛の肉、子ヒツジ、マトン、またはポークおよび他の原料の混合物から成るヤギの肉および他のプロダクトを含む挽き肉の混合物 [ground meat mixtures containing pork and beef, veal, lamb, mutton, or goat meat and other product consisting of mixtures of pork and other ingredients];

処理基準

<加熱>

温度 ()	温度 (℉)	最低時間
49.0	120	21 時間
50.0	122	9.5 時間
51.1	124	4.5 時間
52.2	126	2 時間
53.4	128	1 時間
54.5	130	30 分
55.6	132	15 分
56.7	134	6 分
57.8	136	3 分
58.9	138	2 分
60.0	140	1 分
61.1	142	1 分
62.2	144	瞬時

<冷凍>

予備冷凍の基準

温度 (℉)	Group1 (日)	Group2 (日)
5 (-15)	20	30
-10 (-23.3)	10	20
-20 (-28.9)	6	12

Group1 : 6 inches (15.2cm)以下の厚さのかけら、6 inches (15.2cm)以下の深さのラックおよび木箱、箱に入ったもの

Group2 : 6 inches 以上 27 inches (68.6cm)以下のもの

予備冷凍の基準 (中心温度)

温度 ()	温度 (°F)	最低時間
-17.8	0	106 時間
-20.6	-5	82 時間
-23.3	-10	63 時間
-26.1	-15	48 時間
-28.9	-20	35 時間
-31.7	-25	22 時間
-34.5	-30	8 時間
-37.2	-35	1/2 時間

引用文献

出典) 平成 22 年度海外における寄生虫に係る食品の規格基準に関する調査 (三菱総合研究所) より引用

図表 20 食肉製品の規格基準 (囊虫)

法令等	CFR 9: Animals and Animal Products Part 311.23: Tapeworm cysts (<i>Cysticercus bovis</i>) in cattle. Part 311.24: Hogs affected with tapeworm cysts.
URL	http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=518d6b9fe49cb6582bb8488d247863f7&rqn=div5&view=text&node=9:2.0.2.1.12&idno=9#9:2.0.2.1.12.0.22.22
寄生虫	無鉤囊虫 <i>Cysticercus bovis</i> 有鉤囊虫 <i>Cysticercus cellulosae</i>
対象食品	ウシ (無鉤囊虫)、ブタ (有鉤囊虫)
基準概要	<p><ウシ (無鉤囊虫) ></p> <p>適用箇所</p> <p><i>Cysticercus bovis</i> による病変の確認されるウシのうち、全体に感染が広がっていないもの(所定の検査部位¹²³のうち 2 箇所以上から検出されない)、あるいは筋組織の水腫や変色のみられないもの</p> <p>処理基準</p> <p>病変部およびその周囲を除去し、以下の処理を実施する。</p> <p><冷凍></p> <p>15 °F (-9.4) 以下で 10 日以上</p> <p>箱や樽その他包装容器入りの場合: 15 °F (-9.4) 以下で 20 日以上</p> <p><加熱 (冷凍できない場合) ></p> <p>140 °F (60) 以上で加熱処理を行う</p> <p>内臓肉についても、該当部位に感染が見られない場合にかぎり上記と同様の処理を行う</p>

¹²³ 心臓、横隔膜、咀嚼筋、食道、舌、通常の選定作業中に暴露される筋系

	<p><ブタ（有鉤囊虫）> 処理基準 廃棄処分になるような過度の感染がない場合のみ加熱処理に回してよい</p>
引用文献	

出典）平成 22 年度海外における寄生虫に係る食品の規格基準に関する調査（三菱総合研究所）より引用

図表 21 飲料水の規格基準（クリプトスポリジウム、ジアルジア）

法令等	<p>CFR40: Protection of Environment Part 141; NATIONAL PRIMARY DRINKING WATER REGULATIONS Part 141.52: Maximum contaminant level goals for microbiological contaminants. Part 141.711 Filtered system additional Cryptosporidium treatment requirements.</p>
URL	<p>http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=b7694ec798f944d3464cc460af316943&rgn=div5&view=text&node=40:22.0.1.1.3&idno=40</p>
寄生虫	<p><i>Cryptosporidium</i>、<i>Giardia lamblia</i></p>
対象食品	<p>飲用水</p>

基準概要	規格基準				
	目標最大許容濃度(Maximum contaminant level goals : MCLG)				
	<i>Cryptosporidium</i> : 0				
	<i>Giardia lamblia</i> : 0				
	<i>Cryptosporidium</i> オーストの処理基準				
		ろ過による処理基準			
10あたりのオースト数	標準ろ過法 (水質軟化を含む)	直接ろ過法	緩速砂ろ過法 または 珪藻土ろ過法	その他のろ過技術	
<0.075	追加処置の必要なし	追加処置の必要なし	追加処置の必要なし	追加処置の必要なし	
0.075 ~ <1.0	1-log 減少	1.5-log 減少	1-log 減少	少なくとも 4.0-log まで 除去または不 活化	
1.0 ~ <3.0	2-log 減少	2.5-log 減少	2-log 減少	少なくとも 5.0-log まで 除去または不 活化	
≥3.0	2.5-log 減少	3-log 減少	2.5-log 減少	少なくとも 5.5-log まで 除去または不 活化	
引用文献					

出典) 平成 22 年度海外における寄生虫に係る食品の規格基準に関する調査 (三菱総合研究所) より引用

図表 22 水産品のハザードコントロールに関するガイダンス

法令等	Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance, Chapter 5
URL	http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/Seafood/FishandFisheriesProductsHazardsandControlsGuide/ucm091704.htm
寄生虫	nematodes or roundworms (<i>Anisakis</i> spp., <i>Pseudoterranova</i> spp., <i>Eustrongylides</i> spp. and <i>Gnathostoma</i> spp.), cestodes or tapeworms (<i>Diphyllobothrium</i> spp.) and trematodes or flukes (<i>Chlonorchis sinensis</i> , <i>Opisthorchis</i> spp., <i>Heterophyes</i> spp., <i>Metagonimus</i> spp., <i>Nanophyetes salminicola</i> and <i>Paragonimus</i> spp.)
対象食品	セビチェ (魚とスパイスをライム果汁でマリネしたもの) [ceviche (fish and spices marinated in lime juice)]; ロミロミ (サーモンをレモン汁でマリネして、タマネギやトマトを入れたもの) [lomi lomi (salmon marinated in lemon juice, onion and tomato)]; ポアソソクリュ (魚をかんきつ類のジュースでマリネし、玉ねぎ、トマト、ココナッツミルクを加えたもの) [poisson cru (fish

	<p>marinated in citrus juice, onion, tomato and coconut milk)、ニシンの卵 [herring roe]、刺身[sashimi (slices of raw fish)]、寿司 (米や他の材料と併せた生魚の部分) [sushi (pieces of raw fish with rice and other ingredients)]、生ニシン (軽く塩漬けたニシン) [green herring (lightly brined herring)]、カニのワイン煮 (カニをワインとコショウでマリネしたもの) [drunken crabs (crabs marinated in wine and pepper)]、冷燻した魚 [cold-smoked fish]、加熱が不十分な魚 [undercooked grilled fish]</p>
<p>基準概要</p>	<p>適用箇所 最終製品</p> <p>処理基準 < 冷凍(以下のいずれかの条件) > -20 以下で冷凍し、7 日間以上保存 -35 以下で冷凍し、-35 で 15 時間以上保存 -35 以下で冷凍し、-20 で 24 時間以上保存</p> <p>寄生虫の処理方法として加熱や低温殺菌についても言及されているが、本ガイド(Chapter16、17)で定められている加熱および低温殺菌の基準は、寄生虫固有の条件ではなく、細菌を含む微生物全般を対象とした基準となっている。</p> <p>< 加熱条件 (例) > 210 F (99) で 2.5 分</p>
<p>引用文献</p>	

出典) 平成 22 年度海外における寄生虫に係る食品の規格基準に関する調査 (三菱総合研究所) より引用

(6) 直近の検査実績および検査結果(事例)

FDA は 2010 年、全米 320 箇所以上の港に到着した 1,000 万件以上の食品関連貨物のうち、約 16,000 件を輸入拒否した。FDA の検査官は全ての食品関連輸入品のうち実際には 2.06% しか検査していない。米国では食品輸入が毎年増加しているが、検査官の人数は 2,000 人前後で変わらないため、この値は年々低下していくものと見られている。

年間約 31,000 件もの輸入品サンプルに関して 10 万件以上の分析を行なっているが、電子的には全ての輸入品を検査している。すなわち、設定した基準に基づいたオートメーションシステムによって不良品がチェックされる。

1) 食品一般の検査実績および検査結果

食品一般に関する検疫の検査実績は、FDA ホームページに掲載されている。流通の拒否報告として輸出国別・品目別に、一ヶ月ごとの集計データで公開されている。最新の検査実績を図表 23、図表 24 に掲載する。検疫における病原体の混入による違反に関するデータを図表 25、図表 26 に示す。

図表 23 2012 年 8 月の輸出国別拒否数

国・地域	拒否数	国・地域	拒否数
アフガニスタン	1	イタリア	27
アルゼンチン	9	ジャマイカ	11
オーストラリア	9	日本	20
バングラデシュ	10	ヨルダン	3
ベルギー	30	韓国	62
ブラジル	15	レバノン	2
ブルガリア	1	マケドニア	1
カメルーン	1	マレーシア	6
カナダ	55	メキシコ	94
チリ	1	モロッコ	2
中国	163	オランダ	8
コロンビア	6	ニカラグア	2
コスタリカ	29	ナイジェリア	2
デンマーク	8	ノルウェー	2
ドミニカ共和国	96	パキスタン	19
エジプト	2	ペルー	2
エルサルバドル	8	フィリピン	18
フィジー	3	ポーランド	18
フィンランド	1	ポルトガル	5
フランス	43	ロシア	11
ドイツ	36	サウジアラビア	5
ガーナ	3	セネガル	1
ギリシャ	3	シンガポール	8

国・地域	拒否数	国・地域	拒否数
グアテマラ	11	南アフリカ	1
ホンジュラス	4	トリニダード・トバゴ	3
香港	7	トルコ	21
ハンガリー	5	アラブ首長国連邦	36
インド	183	イギリス	54
インドネシア	31	アメリカ合衆国	45
イスラエル	10	ベネズエラ	1
		ベトナム	43

図表 24 2012年8月の品目別拒否数

品目	拒否数
全粒粉・製粉穀物・でんぷん	23
パン・パン生地・ミックス	24
マカロニ・めん類	11
シリアル・朝食用食品	1
スナック食品	14
チーズ・チーズ製品	9
魚介・魚介製品	184
果物・果物製品	15
果物・果物製品	41
果物・果物製品	2
ナッツ・食用種子	13
野菜・野菜製品	61
野菜・野菜製品	31
植物油	1
ドレッシング・薬味	2
スパイス・調味料	38
ソフトドリンク・水	21
飲用濃縮ベース・ネクター	4
コーヒー・お茶	20
アルコール飲料	1
チョコレート、ガム以外の菓子類	42
チョコレート製品	4
ゼリー・プリン・パイ	6
食品甘味料	5
ソース類	16
乳幼児用製品	1
調理済み食品	14
食用・医薬用着色料	1
その他食品関連製品	5

図表 25 1998-2004 年における病原体混入違反の頻度

病原体	頻度	割合
サルモネラ	4,445	63.0
リステリア	1,746	24.8
ヒスタミン	282	4.0
一般細菌	280	4.0
アフラトキシン	241	3.4
赤痢菌	48	0.7
病体*	12	0.2
計	7,054	100

*対象の食品が由来する動物が病気もしくはと畜以外の原因によって死亡したことを指す。

図表 26 1998-2004 年におけるサルモネラおよびリステリアの品目別違反

製品群	サルモネラ		リステリア	
	違反数	割合	違反数	割合
魚介製品	3,007	67.65	377	49.6
香辛料・調味料	739	16.63	-	-
野菜・野菜製品	139	3.13	-	-
果物・果物製品	131	2.95	270	15.5
ナッツ・食用種子	100	2.25	-	-
チーズ・チーズ製品	97	2.18	866	49.6
スナック菓子類	56	1.26	-	-
パン・生地ミックス	34	0.76	-	-
肉・肉製品・鶏肉	33	0.74	-	-
一般菓子類	30	0.67	-	-
チョコレート類	27	0.61	-	-
鶏卵・卵製品	14	0.31	-	-
全粒粉・製粉穀物	9	0.20	-	-
ソース類	8	0.18	226	12.9
マカロニ・めん類	4	0.09	-	-
飲料ベース	3	0.07	-	-
スープ	3	0.07	-	-
シリアル類	2	0.04	-	-
コーヒー・茶	2	0.04	-	-
ドレッシング類	2	0.04	-	-
食品甘味料	1	0.02	-	-
ゼラチン類	1	0.02	-	-
アイスクリーム	1	0.02	4	0.2
乳製品	1	0.02	2	0.1
植物性タンパク製品	1	0.02	1	0.1
合計	4,445	100	1,746	100

2) 食肉・家禽肉、卵およびその加工品の検査実績および検査結果

FSISの再検査(Reinspection)による検査実績の概要¹²⁴を図表27～図表30に示す。

なお、輸入製品は次の場合に再検査を拒否(refuse)される。(1)輸出国が資格を持っていない、(2)輸出機関が登録されていない、(3)動植物健康検査サービス(APHIS)が輸出国に動物感染症の制限を敷いている、(4)再検査される製品が不適合である、(5)荷印の複製が判明する。再検査される輸入製品が合衆国の輸入要件に不適合な場合、その製品は拒否(reject)される。AHSで事前に「却下(rejected)」と分類されていた製品は、この時点で公衆衛生情報システム(PHIS)において「拒否(refused)」として分類される。

図表27 輸入肉・鶏肉製品の2012年度の四半期毎の再検査数

四半期	製品(ポンド)	所定の再検査(ポンド)	再検査された数(ポンド)
2011年10月～12月	687,468,682	619,662,903	67,805,779
2012年1月～3月	780,387,981	709,365,740	71,022,241
2012年4月～6月	777,877,059	720,825,417	57,009,642
2012年7月～9月			
合計	2,245,733,722	2,049,854,060	195,837,662

図表28 輸入肉・鶏肉製品の2012年度の四半期毎の総数・受入数・拒否数・却下数

四半期	総数(ポンド)	受入数(ポンド)	拒否数1(ポンド)	却下数2(ポンド)
2011年10月～12月	687,468,682	686,257,430	37,778	1,173,474
2012年1月～3月	780,387,981	779,032,250	42,000	1,313,731
2012年4月～6月	777,877,059	775,878,785	191,778	882,238
2012年7月～9月				
合計	2,245,733,722	2,241,168,465	271,556	3,369,443

¹²⁴ II. PORT-OF-ENTRY REINSPECTION http://www.fsis.usda.gov/regulations_and_policies/QR_Q3_FY2012/index.asp#port

図表 29 輸入卵製品の 2012 年度の四半期毎の再検査数

四半期	製品（ポンド）	所定の再検査 （ポンド）	再検査された数 （ポンド）
2011年10月～12月	3,008,751	606,919	2,401,832
2012年1月～3月	6,248,610	735,922	5,512,688
2012年4月～6月	3,611,432	594,426	3,017,006
2012年7月～9月			
合計	12,868,793	1,937,267	10,931,526

図表 30 輸入卵製品の 2012 年度の四半期毎の総数・受入数・拒否数・却下数

四半期	総数（ポンド）	受入数(ポンド)	拒否数 / 却下数（ポンド）
2011年10月～12月	3,008,751	3,008,751	0
2012年1月～3月	6,248,610	6,248,610	0
2012年4月～6月	3,611,432	3,611,432	0
2012年7月～9月			
合計	12,868,793	12,868,793	0

2.7 韓国

(1) 概要¹²⁵

韓国では、食品安全政策委員会、食品医薬品安全庁（KFDA）、農林水産食品部の3つの政府機関が食品行政において主要な役割を担っている。

食品安全政策委員会は、食品安全基本法を根拠法として、2008年12月に政府部署の食品安全管理業務の総括、調整を目的として設置された。国務総理（首相）を委員長とし、20人以内の委員で構成される。委員の内訳は、企画財政部長官、教育科学技術部長官、法務部長官、農林水産食品部長官、保健福祉部長官、環境部長官、食品医薬品安全庁長及び国務総理室長と、食品安全に関する学識経験者（大学教授など）の中で国務総理が委嘱する者である。

食品医薬品安全庁は、1998年2月28日に保健福祉部食品医薬品安全本部が庁に昇格して設立された。食品、医薬品、医療機器等の安全性確保と保健産業の競争力促進を通して国民の健康を保護し増進することが任務とされている。なお、保健福祉部長官と食品医薬品安全庁長官の食品安全に関する諮問機関として食品衛生審議委員会が設置されている。

農林水産食品部は、農業と漁業、食品産業関連業務を統括する。2008年の政府組織改編により、既存の農林部に海洋水産部の漁業、水産業と保健福祉部の食品産業業務を統合して拡大改編された。

図表 31 に韓国における食品分野関連業務におけるこれら政府機関の所管範囲を示す。

図表 31 韓国における食品分野関連業務の所管範囲¹²⁵

	輸入		国内加工	流通(保管/運搬等)	消費(飲食店、百貨店等最終販売段階)
	非加工・一次加工	高次加工			
農産食品	食品医薬品安全庁		食品医薬品安全庁	保健福祉部	
水産食品	食品医薬品安全庁		食品医薬品安全庁	食品医薬品安全庁	自治体
畜産食品	農業・抗生物質 残留基準設定: 食品医薬品安全庁 その他: 農林水産食品部				食品医薬品安全庁 自治体
酒類	有害物質 残留基準設定: 食品医薬品安全庁 その他: 国税庁				
学校給食	食品医薬品安全庁(学内給食室以外の給食センターの安全管理) 教育科学技術部、教育庁(学校給食運営、安全管理)			食品医薬品安全庁(給食納入業者) 教育庁、自治体(学校給食室、給食納入業者)	

■ 政策 □ 指導取締り

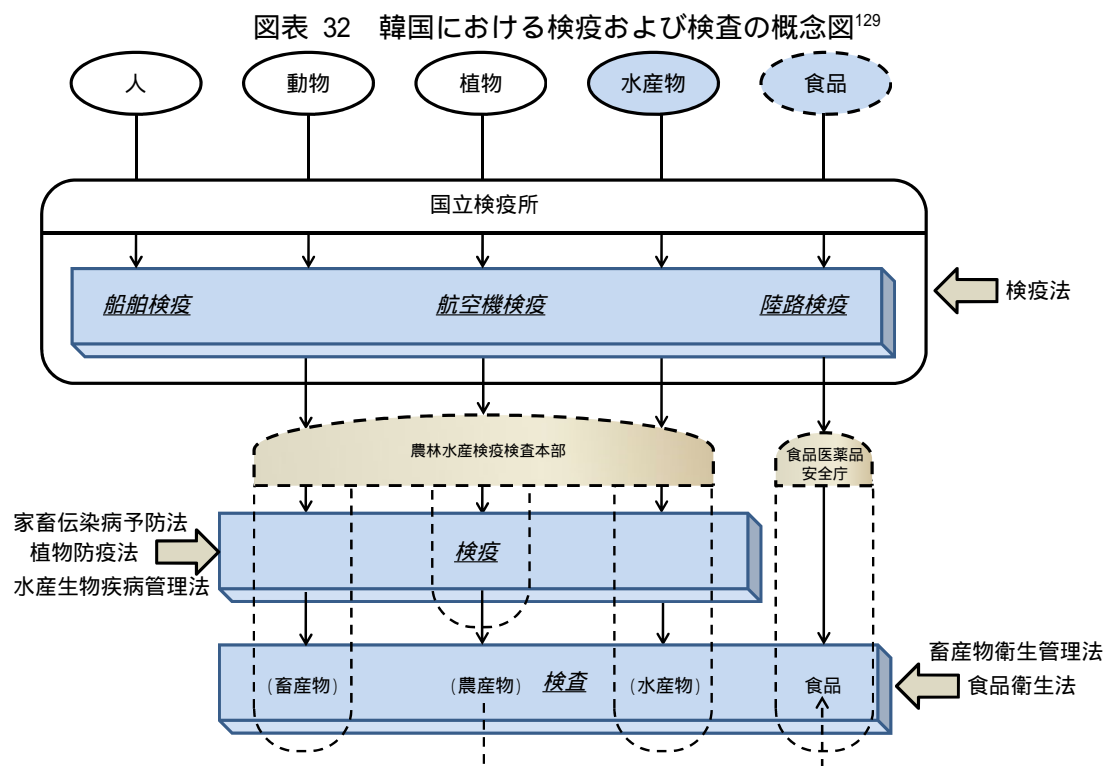
¹²⁵ 三菱総合研究所「海外食品安全機関の動向に関する調査報告書」(内閣府食品安全委員会事務局 平成22年度食品安全確保総合調査報告書) 平成23年3月

(2) 輸入食品の手続き及び監視に関する法規制

1) 一般的な輸入食品等の手続きの概要

韓国では、国境を超えて輸送される船舶、航空機、自動車は「検疫法」に基づく船舶・航空機・陸路検疫の手続きを経て、国内に入ることができる。検疫対象物が輸入されれば、遅滞なく、農林水産検疫検査本部長に検疫を申請し、動物、水産物、植物の別に輸入検疫・検査手続きが行われる。動物検疫は「家畜伝染病予防法」、植物検疫は「植物防疫法」、水産物検疫は「水産生物疾病管理法」¹²⁶に基づいてそれぞれ行われる。これらの検疫はそれぞれ農林水産検疫検査本部（農林水産食品部所属機関）の動物検疫官、植物検疫官、水産生物検疫官¹²⁷が実施主体である。また、畜産物、食品（農産物・水産物を含む）に対する検査は、「食品衛生法」および「畜産物衛生管理法」¹²⁸に基づいて行われる。なお、これらの検査は、それぞれ食品医薬品安全庁および農林水産食品部が実施主体である。

図表 32 に韓国における検疫および検査の概念図を示す。



¹²⁶ 2008年12月制定。

¹²⁷ かつては、それぞれの法律ごとに、国立獣医科学検疫院、国立植物検疫院、国立水産物品質検査院といった独立した農畜産物検疫検査機関が動・植・水産動物検疫を担当していた。2011年6月15日より、これらの農畜産物検疫検査機関は農林水産検疫検査本部に統合された。なお、農林水産検疫検査本部・検疫事務所は動物および畜産物分野、植物分野、水産物分野に分けられ、運営されている。

¹²⁸ 従来の「畜産物流通加工処理法」を全面改正（平成22年5月公布、同年11月施行）。畜産物に関する食品衛生法の特別法としての位置づけにあり、本法に規定がある場合を除いて「食品衛生法」に従うものとされている（法第3条）

¹²⁹ 「平成17年度農林水産物貿易円滑化推進事業 我が国の農林水産物・食品輸出マニュアル 韓国編」、第4章 韓国の輸入検疫・通関手続。株式会社日通総合研究所、2006年3月に基づき三菱総合研究所加筆修正（http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_enkatu/manual_2005/pdf/korea_04.pdf）

2) 動物(畜産物)の輸入手続き

輸入動物・畜産物の検疫手続き

図表 33 に韓国における輸入動物・畜産物の検疫および衛生検査の流れを示す。

図表 33 韓国における輸入動物・畜産物の検疫および衛生検査の流れ¹³⁰



- 1) 動物輸入計画書提出
 - 関連規定に従って輸入前に管轄 支院長に提出
- 2) 輸入到着申告
 - 動物を輸入する者は到着事項と荷役及び運送計画などについて到着地管轄支院長に電話または書面にて申告
- 3) 船・機上検査
 - 専用般船の船の上検査は外港で実施
 - 専用航空機の機上検査は家畜防疫上合理的な場所で行う
 - 検査事項
 - * 輸送経緯
 - * 輸送中健康状態及び臨床検査
 - * 輸出国検疫証明書記載事項
 - * 我が国が提示した衛生条件の履行与否調査
- 4) 荷役及び運送

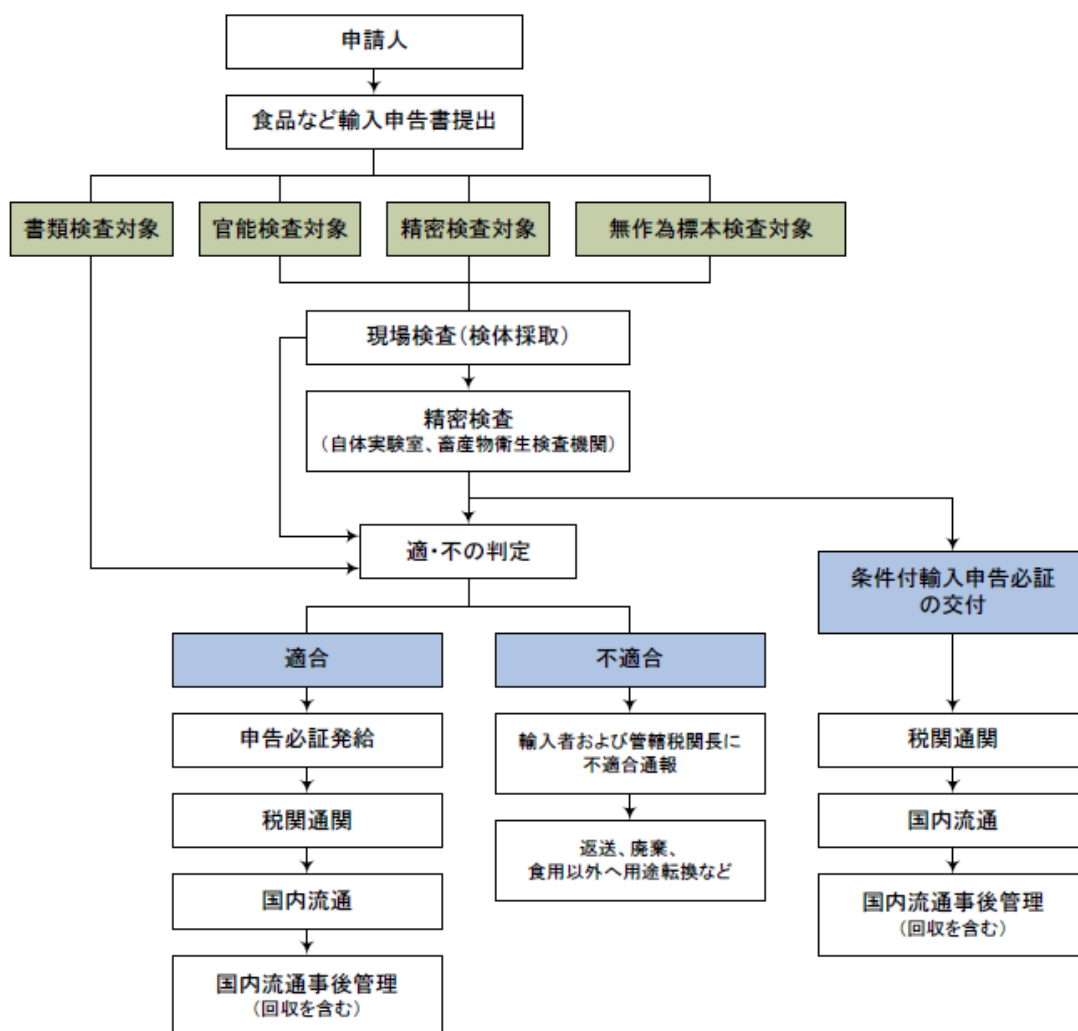
¹³⁰ 国立獣医科学検疫院 Web Site (<http://www.nvrqs.go.kr/Japanese/e.htm>)

- 家畜防疫上安全な方法で実施(荷役会社、運送会社)
- 5) 検疫施行場繫留
 - 検疫期間中(再検疫期間を含む)繫留
- 6) 検疫申請
 - 提出書類
 - * 検疫申し込み書(検疫院の支院及び出張所に配置)
 - * 相対国検疫証明書
 - * 予防接種証明書(関係規定または輸入相対国たちの協議衛生することで上に明記された事項)
 - 参考書類(検疫官が要求すれば検疫申込人が提示しなければならない書類)
 - * 検疫申請書記載事項真偽のほど調査または輸入推薦事項などを確認する為に必要な書類
- 7) 疫学検査
 - 検疫申込書記載事項及び添付書類審査(船・機上検査事項確認その他疫学調査に必要な事項)
- 8) 臨床検査と精密検査
 - 臨床検査は臨床学的な診断方法に従って輸入動物個体別で一日1~2回確認と調査。
 - 精密検査は動物別伝染病検査方法に従って実施、微生物学的検査、病理学的検査、血清学的検査。
- 9) 判定
 - 合格:検疫証明書交付
 - 不合格:返送、焼却または埋却

輸入畜産物の検査手続き

図表 34 に輸入畜産物の検査の流れを示す。

図表 34 韓国における輸入動物・畜産物の検疫および衛生検査の流れ¹³¹

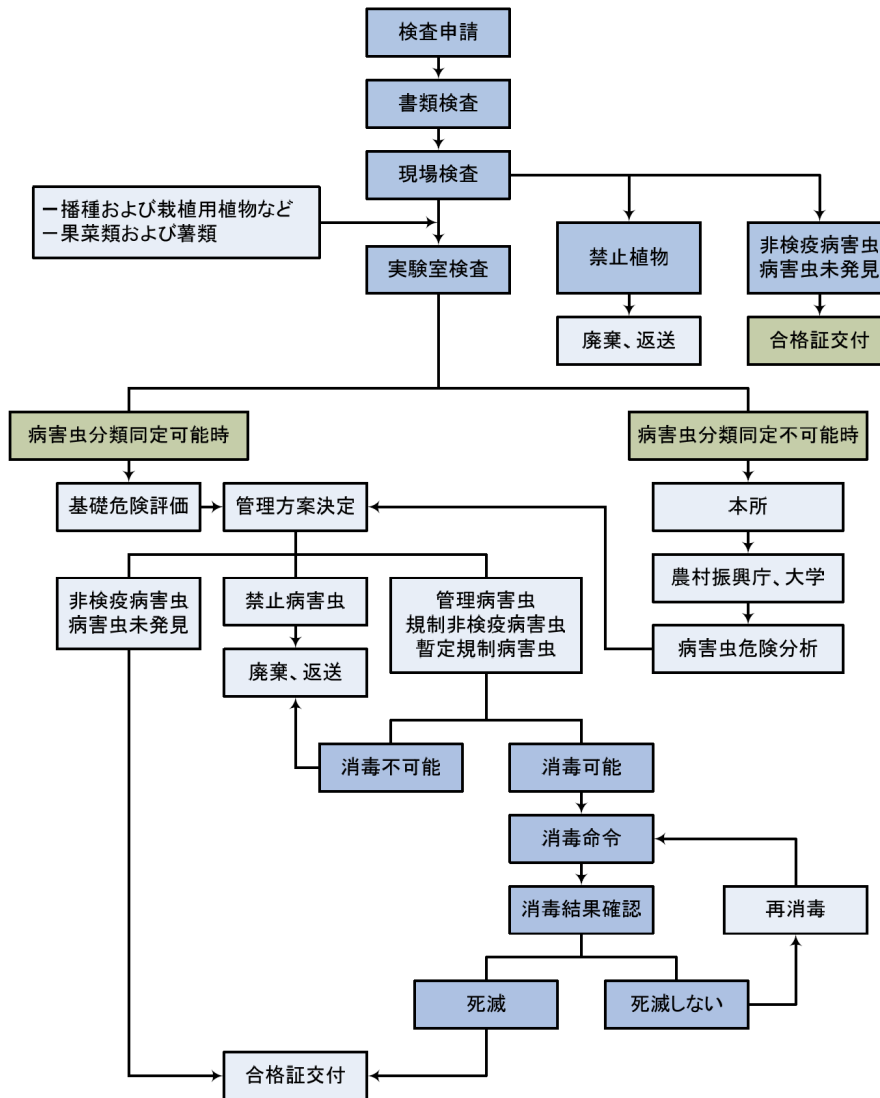


¹³¹ 「平成 17 年度農林水産物貿易円滑化推進事業 我が国の農林水産物・食品輸出マニュアル 韓国編」, 第 4 章 韓国の輸入検疫・通関手続, 株式会社日通総合研究所, 2006 年 3 月

3) 植物(食品)の輸入手続き

図表 35 に韓国における輸入植物の検疫(検査)の流れを示す。

図表 35 韓国における輸入植物の検疫(検査)の流れ¹³²



4) 水産物の輸入手続き

輸入水産物の検疫手続き

水産物の検疫は、通常動物および植物の検疫に準じて行われる¹³³。

¹³² 「平成 17 年度農林水産物貿易円滑化推進事業 我が国の農林水産物・食品輸出マニュアル 韓国編」, 第 4 章 韓国の輸入検疫・通関手続, 株式会社日通総合研究所, 2006 年 3 月

¹³³ 移植用水産物については、かつては水産物品質管理法に基づく検疫を受ける必要があったが(食品に該当する場合は不要) その取扱いは水産生物疾病管理法(2008 年 12 月制定)に一元化された。

輸入水産物の検査手続き

輸入検査に合格する必要がある。検査申請は貨物到着予定日の 5 日前より可能である。

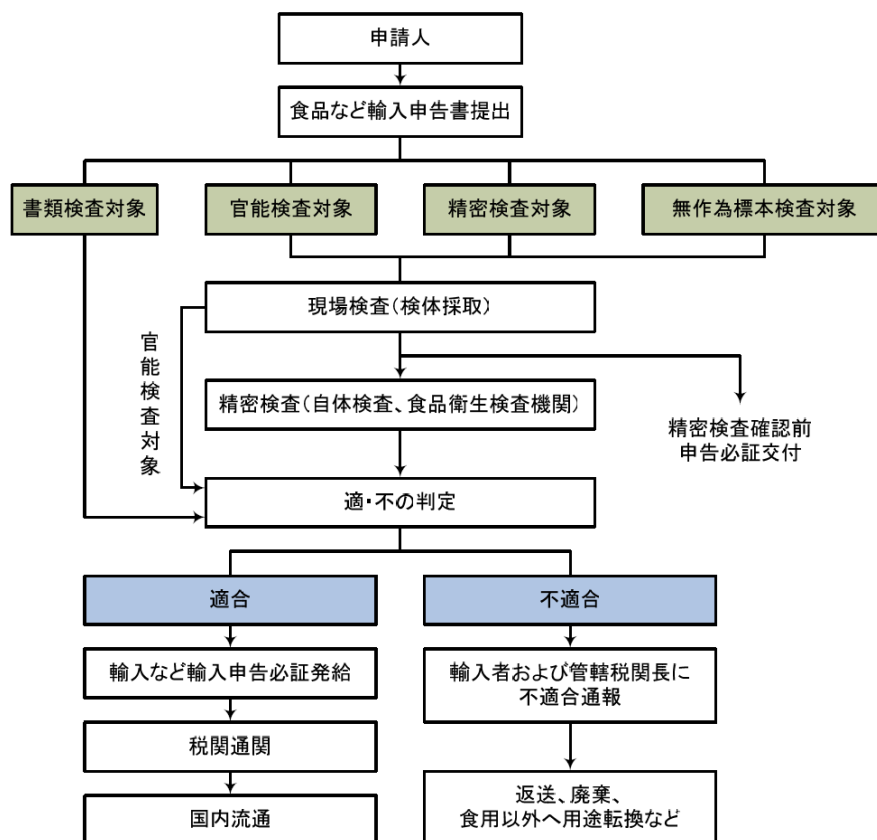
ここにいう水産物とは、

- ・水産動・植物：水産動物（活魚・貝類の新鮮・冷蔵品、冷凍品）、水産生物（海藻類）
- ・水産動・植物の単純加工品：食品添加物や他の原料を使わずに、原型がわかる程度の単純に切断・加熱・熟成・乾燥または塩蔵した水産動・植物（魚卵および燻製品を含む）である。

5) 加工食品の輸入手続き

図表 36 に韓国における輸入食品などの申告の流れを示す。

図表 36 韓国における輸入食品などの申告の流れ¹³⁴



¹³⁴ 「平成 17 年度農林水産物貿易円滑化推進事業 我が国の農林水産物・食品輸出マニュアル 韓国編」, 第 4 章 韓国の輸入検査・通関手続, 株式会社日通総合研究所, 2006 年 3 月

(3) 輸入食品の検査体制および検査項目

1) 動物(畜産物)の検査

検査体制

動物の検査は農林水産検査本部動物防疫部が担っている。動物検査を行う動物検査官は獣医師でなければならないと定められている(家畜伝染病予防法第30条第2項)。

検査対象物

動物検査の対象物(指定検査物)は、家畜伝染病予防法第31条において、次の各号のいずれかに該当するものとして、農林水産食品部令(家畜伝染病予防法施行規則第31条)で定めるものとされている。

家畜伝染病予防法第31条(指定検査物)

1. 動物とその死体
2. 骨・肉・皮・卵・毛・ひづめ・角などの動物の生産物とその容器または包装
3. そのほかの家畜の伝染性疾患の病原体を広める恐れがある飼料、飼料原料、器具、干し草、敷わら、その他これに準ずるもの

家畜伝染病予防法施行規則第31条(指定検査物)

1. 偶蹄目と奇蹄目の動物
2. 犬・猫
3. ウサギ
4. 鶏・七面鳥・鴨・ガチョウ
5. 蜜蜂
6. 第1号から第4号の規定による動物以外の鳥や哺乳動物(鯨を除く)
7. 第1号ないし第6号の規定による動物の精液・卵子および受精卵
8. 原乳
9. 滅菌処理されていないハム・ソーセージ・ベーコンなど獣肉加工品、卵白、卵粉など卵加工品と殺菌処理されなかった乳加工品
10. 加工処理や滅菌処理されていない第1号ないし第6号の規定による動物の羽毛粉
11. 第1号から第10号のものを入れる容器または包装
12. 家畜の伝染性疾患の病原体及びこれを含む診断液類が含まれているもの
13. 家畜の伝染性疾患の病原体を広める恐れがあるものとして検査検査本部長が定めて告示する飼料・飼料原料・器具・干し草・敷わらその他これに準ずるもの

指定検査物の第1号～第6号については、その範囲等は以下のとおりとされている(「指定検査物の検査方法及び基準」別表1)。

1) 動物

法規上の区分	分類学上の区分	種類
第1号 偶蹄目と奇蹄目の動物	偶蹄目	<ul style="list-style-type: none"> ◦牛：乳牛、肉牛、野牛、水牛、ヤク、山羊、綿羊、カモシカ、その他の羊類など ◦シカ科、キリン科、ラクダ科（ラマを含む）、カバ科、イノシシ科（豚を含む）など
	奇蹄目	◦ウマ科（ロバ、ラバ、ケッテイなど）、バク科、サイ科など
第2号 犬、猫	食肉目	イヌ、ネコ科など
第3号 ウサギ	ウサギ目	ウサギ（家兎、野兎など）
第4号 鶏、七面鳥、アヒル、ガチョウ	キジ目	キジ科（ニワトリ、ウズラ、キジ） シチメンチョウ科
	カモ目	カモ科（ガチョウ、ガン、アヒル、白鳥など）
第5号 ミツバチ	ハチ目	ミツバチ科（ミツバチに限る）
第6号 第1号から第4号の規定による動物以外の鳥およびほ乳類		上記以外の哺乳動物（鯨を除く）、家禽および野鳥

2) 畜産物

- a) 施行規則第31条の規定による検疫院長が定める告示による指定検疫物
- b) 動物の精液・卵子と受精卵

3) その他

- a) 指定検疫物を入れた容器または包装
- b) 家畜伝染病の病原体及びこれを含む診断液類が含まれているもの

2) 植物の検査

検査体制

植物の検査は農林水産検査本部植物検査部と地方公共団体が担っている。それぞれに農林水産食品部の植物検査官と、地方公共団体の植物検査官が置かれている。それぞれの資格は、以下の者のうち、農林水産検査本部長が実施する植物検査官の資格選考試験に合格した者に付与される（植物防疫法第3条、植物防疫法施行規則第8条）。

- ・農林水産食品安全部の植物検査官：農林水産検査本部で6ヶ月以上の植物検査分野の業務を担当し、農林水産検査本部長が定めた新規者コースの教育を履修した者
- ・地方公共団体の植物防疫官：地方公共団体又はその所属機関で、農業分野の業務を6ヶ月以上担当した者として農林水産検査本部長が定めた植物検査官の資格準備コースの教育を履修した者

検査対象物

植物検査の検査対象物は、次のいずれかに該当するものとされている（植物防疫法第2条第3号、植物防疫法施行規則第3条第1項）。

- 1.植物（種子・果実・種子を含む）
- 2.植物を入れたり、包装容器・包装
- 3.病害虫
- 4.次のいずれかに該当する土（植物防疫法施行規則第3条第2項の土を除く）
 - ・岩石などが風化されて分解されたもので、有機質が混入された地球の表面の混合物
 - ・有機物が分解または腐食されたもので、植物の栽培に利用される物質

このうち「病害虫」が、植物に害を及ぼす真菌、粘菌、細菌、ウイルス、昆虫、ダニ、線虫、カタツムリやその他の無脊椎動物などを含むものとして規定されている（植物防疫法第2条第2号）。

3) 水産物の検査

検査体制

水産物の検査は農林水産検査本部水産物安全部が担っている。水産物の検査を行う水産生物検査官は水産疾病管理士や獣医師として、水産生物の検査に関する教育を受けた者でなければならないと定められている（水産生物疾病管理法第22条第2項）。

検査対象物

水産物検査の対象物（指定検査物）は、水産生物疾病管理法第23条において次のいずれかに該当するものとして、農林水産食品部令で定めるものとされている。具体的な検査対象伝染病は図表37に示すとおりである。

水産生物疾病管理法第 23 条（指定検疫物）

- ・ 水産動物¹³⁵として移植用、食用、観賞用、試験・研究に用いるもの
- ・ 水産植物¹³⁶として移植用に承認されたもの（水産資源管理法第 35 条第 1 項第 5 号）
- ・ 水産生物伝染病の病原体を拡散させる恐れがある水産生物製品
- ・ 上記の水産生物または水産生物製品を運搬したり保管する過程で水産生物感染症の病原体を拡散させる恐れがあるものとして飼料・器具・水、その他これに準ずるもの。

水産生物疾病管理法施行規則第 25 条（指定検疫物の範囲）

- 1.移植用水産生物
 - 2.食用、観賞用、試験・研究調査用水産動物の中で魚類・貝類・甲殻類
 - 3.水産生物製品のうち、冷凍・冷蔵したアワビ類とカキ
 - 4.法第 24 条第 1 項の但し書きに基づいて試験・研究や水産生物病気の診療と予防のための医薬品の製造に使用するために、農林水産検疫検査本部長の許可を受けて輸入する水産生物（水産生物感染症の病原体を含む診断液類が含まれているものを含む）
- （施行日：2013 年 3 月 28 日）

図表 37 水産物の検疫対象伝染病¹³⁷

区分	伝染病
魚類（11 種）	流行性造血器壊死症、コイウイルス血症、ウイルス出血性敗血症、伝染性サケ貧血症、マダイイリドウイルス病、コイヘルペスウイルス病、流行性潰瘍性症候群、ギロダクチルス症、ウイルス性神経壊死症、伝染性脾臓壊死症、イシダイイリドウイルス病
貝類（6 種）	ボナミア・オストレア感染症、ボナミア感染症、マルテイリア・レフリンゲンズ感染症、パーキンサス・マリナス感染症、キセノハリオチス感染症、アワビウイルス性壊死症
甲殻類（7 種）	ザリガニ病、モノドン型バキュロウイルス感染症、バキュロウイルス・ペナエイ感染症、伝染性皮下組織造血器壊死症、イエローヘッド病、白点病、タウラ症候群、伝染性筋壊死症、白尾病

¹³⁵ 生きている魚類、貝類、甲殻類、その他大統領令で定めるもの（軟体動物のうち頭足類、棘皮動物のウニ類、ナマコ類、脊索動物のうち尾索類、ゴカイ類・ゲブル類・両生類・スッポン類・クジラ類）およびその精液または卵をいう（水産生物疾病管理法第 2 条第 1 項第 2 号、水産生物疾病管理法施行令第 2 条第 1 項）。

¹³⁶ 生きている海藻類、その他大統領令で定めるもの（海産種子植物）およびその胞子（胞子）をいう（水産生物疾病管理法第 2 条第 1 項第 3 号、水産生物疾病管理法施行令第 2 条第 2 項）。

¹³⁷ 農林水産検疫検査本部植物検疫部 HP (http://www.qia.go.kr/plant/pest/plant_insec_rule.jsp)に基づき三菱総合研究所作成

4) 加工食品の検査

検査体制

輸入食品の検査は食品医薬品安全庁が所管している。食品衛生検査を担う食品衛生検査機関は、食品医薬品安全評価院、地方食品医薬品安全庁、市・道保健環境研究院、農林水産検疫検査本部（水産物の検査に限る）¹³⁸、および食品衛生検査を効率的に行なうことのために食品医薬品安全庁長が指定する食品衛生検査機関とされている（食品衛生法第 23 条第 1 項、第 2 項、食品衛生法施行規則第 23 条）。ただし、食品医薬品安全庁長が指定する食品衛生検査機関については、このうち食品衛生専門検査機関に区分される機関が輸入食品の検査を担う（食品衛生法第 24 条第 2 項）

検査対象物

販売目的で食品等を輸入しようとする者は食品医薬品安全庁長に申告しなければならない。食品医薬品安全庁長は、申告された食品等について、通関手続きが終了する前に、関係公務員や食品衛生検査機関をして、必要な検査をさせなければならない（食品衛生法第 19 条第 1 項、第 2 項）。

ただし、食品医薬品安全庁長は、申告された食品などが次の各号のいずれかに該当する場合には、検査の全部または一部を省略することができる（食品衛生法第 19 条第 3 項）。

- ・ 禁止事項に違反がなく、規格基準等に該当していること等を食品医薬品安全庁長があらかじめ確認して登録（輸入食品等事前確認登録）した場合（水産動植物は、輸出国政府が認める場合を含むものとし、輸出国が韓国から輸入する水産動植物についての制度を認める場合に限る。）
- ・ 食品医薬品安全庁長が認めて告示した国内外の検査機関で検査を受け、その検査成績書や検査証明書を提出する場合
- ・ 優秀輸入業者が輸入した場合
- ・ そのほか、第 1 号から第 3 号までに準ずる事項として保健福祉部令で定める事由に該当する場合

¹³⁸ 食品衛生法施行令附則第 4 条第 15 項第 2 項に基づく権限委任

(4) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る検査方法

1) 動物(畜産物)の検査方法

輸入動物等の臨床検査、試料採取などは家畜疾病病性鑑定実施要領(農林水産検疫検査本部告示)別表5の動・畜産物検査及び試料採取要領と別表13の疾病別動物臨床検査及び診断方法に基づいて実施し、輸入動物の精密検査は、別表6の動・畜産物精密検査の方法に基づいて実施するものとされている(「指定検疫物の検疫方法及び基準」第18条第2項、第3項)。以下に、別表5および別表6を示す。

動・畜産物検査と試料採取要領

動物および畜産物の検査方法及び試料採取は図表38、図表39のとおりである。ただし、これら以外の病気は、家畜疾病病性鑑定実施要領(国立獣医科学検疫院告示)を準用する。

図表38 動物の疾病別の検査方法および検査試料

病名	検査方法	検査試料
牛痘	原因体同定	リンパ節(扁桃腺、パイエル板、その他の体リンパ節)、脾臓、肩甲骨上部、舌、口蓋などの病変部、片道、全血(抗凝固剤処理されたもの)甲骨上部、舌、口蓋などの病変部、扁桃、全血(抗凝固剤処理されたもの)
	血清学的検査	急性期と回復期の血清 10ml (2-3週間隔で採取)
牛肺疫	原因体同定	肺病変部位、間質の静脈、胸腔液、気管支リンパ節
	血清学的検査	血清 10ml
口蹄疫	原因体同定	咽頭後粘液、舌や口内の水泡液および水泡上皮 2cm (発症当日の破れていない新鮮な水泡)
	血清学的検査	血清 10ml
小反芻獣疫	原因体同定	全血 10ml (抗凝固剤)、眼瞼(結膜乳液)、鼻水、口腔、直腸粘膜からの綿棒で採取、腸間膜、肺、肺リンパ節、脾臓、扁桃、大腸(10%ホルマリン水)
	血清学的検査	血清 10ml
ブルータンゲ病	原因体同定	全血 10ml (抗凝固剤)
	血清学的検査	血清 10ml
リフトバレー熱	原因体同定	全血 10ml (発熱期に採取)、肝臓、脾臓、脳組織(冷蔵)
	血清学的検査	血清 10ml
ランピースキン病	原因体同定	皮膚病変部、リンパ節、全血
	血清学的検査	血清 10ml
羊痘	原因体同定	皮膚病変部、リンパ節、全血、肺の病変部(初期発現1週間以内)
	血清学的検査	血清 10ml
水泡性口内炎	原因体同定	水泡液、水泡上皮細胞
	血清学的検査	急性期と回復期の血清(2-3週間隔)各 10ml
アフリカ馬疫	原因体同定	感染肺組織、脾臓、胸腔リンパ節、血液(抗凝固剤)
	血清学的検査	急性期と回復期の血清(2-3週間隔)各 10ml
アフリカ豚熱病	原因体同定	全血(抗凝固剤)、脾臓、扁桃、腎臓、リンパ節(冷蔵)
	血清学的検査	血清 10ml
豚コレラ	原因体同定	全血(抗凝固剤)、回腸、腎臓、扁桃腺、脾臓、リンパ節(冷凍)

病名	検査方法	検査試料
	血清学的検査	血清 10ml
豚水疱病	原因体同定	病変材料、水泡上皮水泡液、全血、糞便
	血清学的検査	急性期と回復期の血清（2-3週間隔）各 10ml
ニューカッスル病	原因体同定	肺、気嚢、腸、脾臓、脳、肝臓、心臓（冷凍）、腎臓、盲腸、扁桃、器官と総排泄腔を綿棒で採取
	血清学的検査	急性期と回復期の血清（2-3週間隔）各 5ml
鳥インフルエンザ	原因体同定	肺、気嚢、腸管、脳、肝臓、脾臓（冷凍）、心臓、器官と総排泄腔を綿棒で採取、新鮮な糞便
	血清学的検査	急性期と回復期の血清（2-3週間隔）各 5ml
炭疽	原因体同定	組織（10g）血液（10ml）滲出物、血清
	血清学的検査	血清 10ml
気腫疽	原因体同定	心臓、血液、肝臓、腹水と筋肉などを無菌的に採取
	血清学的検査	血清 10ml
ブルセラ病	原因体同定	牛乳（分房別に無菌的に採取）20ml ずつ、リンパ節（乳房、咽頭頭、内側腸骨リンパ節）腔分泌液、乳酸分泌液、乳房分泌液。脾臓、子宮、乳房の各分房組織、流産胎児
	血清学的検査	血清 10ml
結核病	原因体同定	肺などの感染組織とその関連リンパ節、牛乳（分房別に無菌的に採取）20ml ずつ
	血清学的検査	-
ヨーネ病	原因体同定	回盲弁と隣接した回腸（6インチ）近隣の腸間膜リンパ節、爛斑や潮紅が生じた腸部位（冷凍）糞便、回盲弁、結腸と直腸の病変部位、腸間膜リンパ節、4mm の厚さで 6 つ（10%ホルマリン水）
	血清学的検査	血清 10ml
	ヨーニン検査法	-
牛海绵状脳症	原因体同定	脳幹（Obex）生組織および 10%ホルマリン固定組織
	血清学的検査	-
牛流行熱	原因体同定	全血 10ml
	血清学的検査	血清 10ml（急性期と回復期の血清 2週間隔採取）
アカバネ病	原因体同定	流産胎児の脳、脳髄、筋肉、胎盤
	血清学的検査	初乳摂取前の新生子牛血清または胎児血清 10ml
Q熱	原因体同定	流産直後の胎盤、腔分泌液、乳酸胎児、乳汁または初乳
	血清学的検査	血清 10ml
豚オーエスキュー病	原因体同定	扁桃腺、脳（1/2）脊髄（仙骨）冷凍
	血清学的検査	急性期と回復期の血清（2-3週間隔）各 10ml
豚日本脳炎	原因体同定	脳、脊髄
	血清学的検査	血清 10ml
豚テッセン病	原因体同定	脳（1/2）冷凍、脊髄
	血清学的検査	急性期と回復期の血清（2-3週間隔）各 10ml
スクレイピー	原因体検出	脳全体（生組織と 10%ホルマリン固定組織）
鼻疽	原因体同定	病変部の臓器
	マレイン反応	-
	血清学的検査	血清 10ml
馬伝染性貧血	原因体同定	全血 10ml（冷凍）全血 10ml（抗凝固剤）組織（脾臓）
	血清学的検査	血清 10ml
馬伝染性動脈炎	原因体同定	全血、鼻頭、リンパ節結膜囊の滲出液、乳酸胎盤液
	血清学的検査	血清 10ml

病名	検査方法	検査試料
	(交尾試験を含む)	
口疫	原因体同定	リンパと外部性器の浮腫液、膿粘液の分泌物と斑点の漿液、血液
	血清学的検査	血清 10ml
馬伝染性子宮炎	原因体同定	雄馬の尿道、蹄鉄、表皮、牝馬の頸部と子宮内膜から綿棒で採取
馬脳炎（西部、東部、ベネズエラ）	原因体同定	脳、脾臓、腎臓、肝臓、肺、心臓（10%ホルマリン水）
	血清学的検査	血清 10ml
雞白痢	原因体同定	感染した組織（肝臓、脾臓など）腸管、総排泄腔内容物を綿棒で採取、糞便や羽毛くず、ほこりなど孵化後残った副産物
	血清学的検査	血清 5ml
家禽チフス	原因体同定	感染した組織（肝臓、脾臓など）腸管、総排泄腔内容物を綿棒で採取、糞便や羽毛くず、ほこりなど孵化後残った副産物
	血清学的検査	血清 5ml
家禽コレラ	原因体同定	感染組織、肝臓、脾臓、心臓、血液
鶏マイコプラズマ病	原因体同定	口腔咽頭、食道、気管、総排出腔と陰茎を綿棒で採取、鼻腔、気管または気嚢、眼窩下洞および関節滲出物
	血清学的検査	血清 5ml
狂犬病	原因体同定	脳を2等分して半分は50%中性グリセリン保存、半分は冷凍
	血清学的検査	血清 10ml
鹿慢性消耗性疾患	原因体同定	脳幹（Obex）部位と咽頭後リンパ節（生組織と10%ホルマリン固定組織）
腐蛆病	原因体同定	死んだ幼虫、成虫、蜂の巣
牛伝染性鼻気管炎	原因体同定	鼻腔、結膜、膺、包皮粘膜を綿棒で採取、胎盤、臍帯、皮膚病変部、牛乳（滅菌、冷蔵）
	血清学的検査	血清 10ml
タイレリア病	原因体同定	全血 10ml（抗凝固剤）
	血清学的検査	血清 10ml
バベシア病	原因体同定	全血 10ml（抗凝固剤）
	血清学的検査	血清 10ml
アナプラズマ病	原因体同定	全血 10ml（抗凝固剤）
	血清学的検査	血清 10ml
ウシ白血病	原因体同定	感染組織、リンパ組織、全血
	血清学的検査	血清 10ml
牛レプトスピラ病	原因体同定	肝臓、肺、脳、体液（血液、牛乳、脳脊髄液、胸腹水）、腎臓、尿、生殖腺、死産、流産された胎児 9310355
	血清学的検査	急性期と回復期の血清（2-3週間隔）各 10ml
豚伝染性胃腸炎	原因体同定	糞便、小腸
	血清学的検査	急性期と回復期の血清（2-3週間隔）各 10ml
豚丹毒	原因体同定	脾臓、腎臓、肝臓、リンパ節、感染関節組織の一部（冷蔵保存）
	血清学的検査	血清 10ml
豚生殖器呼吸	原因体同定	血清、肺、扁桃、リンパ節、脾臓、流死産胎児の胸水液 5ml

病名	検査方法	検査試料
器 症 候 群 (PRRS)	血清学的検査	血清 10ml、流死産胎児の腹水液 5ml
豚流行性下痢	原因体同定	空腸、結腸の絨毛上皮細胞、糞便
	血清学的検査	血清 10ml
豚萎縮性鼻炎	原因体同定	鼻腔滲出物を綿棒で採取 (輸送用活性炭培地)
	血清学的検査	血清 10ml
鶏脳脊髄炎	原因体同定	電位 (10%ホルマリン水)
	血清学的検査	血清 5ml
鶏伝染性喉頭 気管炎	原因体同定	気管液を綿棒で採取、気管、喉頭、肺
	血清学的検査	急性期と回復期の血清 (2-3 週間隔) 各 5ml
鶏伝染性気管 支炎	原因体同定	気管や肺組織を綿棒で採取、気管、肺、大腸、総排泄腔、腎 組織、盲腸扁桃、卵管、糞便
	血清学的検査	血清 5ml
マレク病	原因体同定	全血 10ml (抗凝固剤) 脾臓細胞、腫瘍細胞
	血清学的検査	血清 5ml
鶏伝染性ファ ブリキウス囊 病	原因体同定	ファブリキウス囊組織
	血清学的検査	血清 5ml
アヒルウイル ス性肝炎	原因体同定	肝組織
	血清学的検査	血清 5ml
アヒルウイル ス性腸炎	原因体同定	肝臓、脾臓組織
	血清学的検査	血清 5ml
出血性敗血症	原因体同定	感染肺組織 (10%ホルマリン水) 血液 5ml
	血清学的検査	血清 10ml
トキソプラズ マ病	原因体同定	脳 (全部) 感染組織
	血清学的検査	血清 10ml
仮性皮炎	原因体同定	患部、リンパ節
豚痘	原因体同定	皮膚病変組織
	血清学的検査	急性期と回復期の血清 (2-3 週間隔) 各 10ml
牛ウイルス性 下痢粘膜病	原因体同定	全血 10ml、腎臓、肺、精巣、脾臓細胞組織、鼻滲出物、糞 便、腸間膜、甲状腺、唾液腺
	血清学的検査	血清 10ml
牛カンピロバ クター感染症	原因体同定	陰茎亀頭の表皮、尿道、子宮腔、頸部、卵管部位の綿棒
トリコモナス 病	原因体同定	胎盤内の液体、流産胎児の胃の内容物、子宮洗浄液、子宮蓄 膿症の排膿、腔粘液、牡牛包皮腔洗浄液
豚流行性肺炎	原因体同定	肺炎病巣部位
	血清学的検査	血清 10ml
腺疫	原因体同定	非粘膜綿棒で採取、下顎などリンパ節膿巢
	血清学的検査	血清 10ml
馬ピロプラズ マ病	原因体同定	全血 (抗凝固剤) 5ml
	血清学的検査	血清 10ml
馬インフルエ ンザ	原因体同定	発症初期の鼻汁、鼻咽頭液、食道囊洗浄液を綿棒で採取
	血清学的検査	急性期と回復期の各血清 10ml
馬日本脳炎	原因体同定	線条体 (corpus striatum) 脳の視床部、皮質部位、血 液、脊髄 (冷蔵)
	血清学的検査	血清 10ml

病名	検査方法	検査試料
馬鼻腔肺炎	原因体同定	発病初期鼻汁、流産胎児の肺、肝臓、脾臓
	血清学的検査	急性期と回復期の血清各 10ml
馬パラチフス	原因体同定	胎盤、才口、精液、病変部、膿汁、胸骨骨髓液、流産胎児の胃と腸内容物、主要臓器、骨髄
	血清学的検査	血清 10ml
馬破傷風	原因体同定	菌の侵入部位の筋肉、病巣滲出液
伝染性角結膜炎	原因体同定	眼結膜を綿棒で採取
	血清学的検査	血清 10ml
トリパノソーマ病	原因体同定	全血 10ml
	血清学的検査	血清 10ml
牛皮膚糸状菌症	原因体同定	病変部被毛
	血清学的検査	血清 5ml
サルモネラ感染症	原因体同定	感染した組織、腸管、総排泄腔内容物を綿棒で採取、糞便や羽毛くず、ほこりなど孵化後残った副産物
	血清学的検査	血清 5ml
馬ウエストナイル熱	原因体同定	脳、脊髄
	血清学的検査	血清 5ml
豚インフルエンザ	原因体同定	鼻汁、気管液を綿棒で採取、組織、喉頭、肺
	血清学的検査	血清 5ml
蜂寄生性ダニ類および害虫	原因体同定	蛹、幼虫、成虫
サック・ブルード病	原因体同定	幼虫、成虫、蜂の巣、蜜蠟
チョーク病	原因体同定	

図表 39 畜産物の疾病別の検査方法および検査試料

品名	病名	検査方法	検査試料
種卵	鳥インフルエンザ ニューカッスル病 雛白痢 家禽チフス	原因体同定	-1万未満：50個以上採取 -1万～10万未満：100個以上 -10万～100万未満：300個以上 -100万個以上：500個以上
ダチョウ種卵	鳥インフルエンザ ニューカッスル病 雛白痢 家禽チフス	原因体同定	- 最小試料採取量：2個 -30個未満：2個以上採取 -50個未満：4個以上採取 -80個未満：6個以上採取 -100個未満：8個以上採取 -100個以上：10個以上採取
水母類及び樹皮類	炭疽	Ascoli Test 原因体同定	- 水母類及び樹皮類 5つの部位：200g～500g採取
	輸出相手国で発生する病気の病原微生物検査		
牛精液	ブルセラ病	ブルセラ病 精液反応検査 (ローズベンガル法)	-Lotごとに1個ストロー採取
山羊・めん羊精液	ブルセラ病	ブルセラ病 精液反応検査 (ローズベンガル法)	-Lotごとに1個ストロー採取
馬精液	馬伝染性動脈炎 馬伝染性子宮炎	原因体同定	-Lotごとに1個ストロー採取
豚精液	ブルセラ病 豚オーエスキー病 豚生殖器呼吸器症候群	精液反応検査 (ローズベンガル法) 原因体同定 遺伝子検出法	-Lotごとに2個ストロー採取
ムスク、鹿茸、熊胆、牛黄など漢方薬その他畜産物	輸出相手国で発生する病気の病原微生物検査		- ムスク、熊胆、牛黄など ：3つの部位から10g～60g - 鹿茸など ：5つの部位から200g～600g
指定検疫物の検査試料採取時には検疫官が官能検査の結果検査上必要に応じてサンプル数を増減することができる			

ア) 上記検査は官能検査や疫学上の汚染の疑いがある畜産物に対してのみ実施

イ) 飼料原料として使用する検疫物(骨粉、血粉、肉粉、羽毛粉)等については、疫学調査の結果、必要に応じサルモネラ菌や炭疽菌検査を行うこと

動・畜産物精密検査の方法

動物および畜産物の検査病名別の精密検査の方法は図表 40、図表 41 のとおりである。

図表 40 動物の検査病名別の精密検査の方法

動物	検査病名	検査方法	検査要領
牛	1.ブルセラ病	血清学的検査法	輸出入動物及び畜産物の伝染病精密検査方法
	2.結核病	ツベルクリン皮内反応法	
	3.ヨーネ病	血清学的検査法	
	4.パベシア病	血液塗抹標本検査法(総頭数の 1/10 以上検査)	
	5.タイレリア病	血液塗抹標本検査法(総頭数の 1/10 以上検査)または血清学的検査法	
	6.アナプラズマ病	血液塗抹標本検査法(総頭数の 1/10 以上検査)または血清学的検査法	
	7.ブルータング病	血清学的検査法	
	8.ウシ白血病	血清学的検査法	
	9.牛レプトスピラ病	血清学的検査法(輸出国で船積する前に薬剤を投与しなかった動物に限る)	
	10.水泡性口内炎	血清学的検査法(発生地域産の動物に限る)	
	11.牛カンピロバクター症	原因体同定(種母牛に限る)	
	12.トリコモナス病	原因体同定(種母牛に限る)	
	13.血液学的検査	血液検査法(臨床検査結果、血液検査が必要であると認められた固体に限る)	
	14.その他の臨床検査や廃水検眼の結果、精密検査が必要と認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
豚	1.ブルセラ病	血清学的検査法	
	2.オーエスキー病	血清学的検査法	
	3.豚生殖器呼吸器症候群 (PRRS)	血清学的検査法	
	4.レプトスピラ症	血清学的検査法(輸出国で船積する前に薬剤を投与しなかった動物に限る)	
	5.水泡性口炎	血清学的検査法(発生地域産の動物に限る)	
	6.血液学的検査	血清学的検査法(臨床検査結果、血液検査が必要であると認められた固体に限る)	
	7.その他の臨床検または廃水検眼結果、精密検査が必要であると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
山羊 めん羊	1.ブルセラ病	血清学的検査法	
	2.結核病(めん羊除外)	ツベルクリン皮内反応法	

動物	検査病名	検査方法	検査要領
	3.ヨーネ病	血清学的検査法	
	4.ブルータンゲ	血清学的検査法	
	5.水泡性口内炎	血清学的検査法(発生地域産の動物に限る)	
	6.マエディ・ビスナ	血清学的検査法(山羊除外)	
	7.血液学的検査	血液検査法(臨床検査結果、血液検査が必要であると認められた固体に限る)	
	8.その他の臨床検査または廃水検眼結果、精密検査の必要があると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
馬	1.馬伝染性貧血	血清学的検査法	
	2.馬ピロプラズマ病	血清学的検査法	
	3.馬伝染性動脈炎	血清学的検査法	
	4.馬伝染性子宮炎	原因体同定、または血清学的検査法(去勢した雄馬は除外)	
	5.水泡性口内炎	血清学的検査法(発生地域産の動物に限る)	
	6.口蹄疫	血清学的検査法(輸出する時、過去2年以内に口蹄疫が発生した国より輸入された馬および疑いのある輸入馬)	
	7.鼻疽	血清学的検査法(輸出する時、過去2年以内に口蹄疫が発生した国より輸入された馬および疑いのある輸入馬)	
	8.血液学的検査	血液検査(臨床検査結果、血液検査が必要と認めた個体のみ)	
	9.その他臨床検査、または廃水検眼結果、精密検査の必要があると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
鹿	1.ブルセラ病	血清学的検査法	
	2.結核病	ツベルクリン皮内反応法	
	3.ヨーネ病	血清学的検査法	
	4.ブルータンゲ	血清学的検査法	
	5.レプトスピラ症	血清学的検査法(輸出国で船積する前に薬剤を投与しなかった動物に限る)	
	6.水泡性口内炎	血清学的検査法(発生地域産の動物に限る)	
	7.血液学的検査	血液検査法(臨床検査結果、血液検査が必要であると認められた固体に限る)	
	8.その他臨床検査、または廃水検眼結果、精密検査の必要があると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
蜜蜂	1.腐蛆病	ミルクテストおよび原因体同定	
	2.寄生ダニ類	原因体同定	

動物	検査病名	検査方法	検査要領
	3. サック・ブルード病	原因体同定	
	4. チョーク病	原因体同定	
	5. その他臨床検査、または廃水 検眼結果、精密検査の必要が あると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
家禽	1. ニューカッスル病	血清学的検査法	
	2. 雛白痢	血清学的検査法、または原因体同定	
	3. 家禽チフス	血清学的検査法、または原因体同定	
	4. 鶏マイコプラズマ病	血清学的検査法	
	5. 鶏伝染性気管支炎	血清学的検査法	
	6. 伝染性ファブリキウス嚢病	血清学的検査法	
	7. 家禽コレラ	原因体同定	
	8. 鶏脳脊髄炎	血清学的検査法	
	9. 鶏伝染性喉頭気管炎	血清学的検査法	
	10. 鶏インフルエンザ	血清学的検査法	
	11. マレク病	血清学的検査法	
	12. その他臨床検査、または廃水 検眼結果、精密検査の必要が あると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
ダチョウ類	1. 鳥インフルエンザ	血清学的検査法	
	2. ニューカッスル病	血清学的検査法	
	3. 雛白痢	血清学的検査法、または原因体同定	
	4. 家禽チフス	血清学的検査法、または原因体同定	
	5. 鶏マイコプラズマ病	血清学的検査法	
	6. 伝染性ファブリキウス嚢病	血清学的検査法	
	7. その他の臨床検または廃水 検眼結果、精密検査が必要であ ると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
初生雛	1. 雛白痢	原因体同定	
	2. 家禽チフス	原因体同定	
	3. サルモネラ感染症	原因体同定	
	4. その他の臨床検または廃水 検眼結果、精密検査が必要であ ると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
前項 以外の 動物	臨床検査結果、精密検査の必要 があると認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	

ただし、上記検査対象の疾病のうち、輸入衛生条件により、輸出国で非発生疾病と明示された疾病、OIE年報または輸出国政府の疾病発生情報などで発生しなかったと確認した疾病予防接種を実施した疾病(ブルセラ病を除く)の場合は、精密検査を省略できる。

図表 41 畜産物の検査病名別の精密検査の方法

品名	検査病名	検査方法	検査要領
牛精液	ブルセラ病	精液反応検査	輸出入動物及び畜産物の伝染病精密検査方法
山羊・めん羊精液	ブルセラ病	精液反応検査	
豚精液	1. ブルセラ病	精液反応検査	
	2. オーエスキー病	原因体同定	
	3. 豚生殖器呼吸器症候群	遺伝子検出法	
馬精液	1. 馬伝染性動脈炎	原因体同定	
	2. 馬伝染性子宮炎	原因体同定	
種卵	1. 鳥インフルエンザ	原因体同定	
	2. ニューカッスル病	原因体同定	
	3. 家禽チフス	原因体同定	
	4. 雛白痢	原因体同定	
	5. その他防疫上必要と認められる伝染病	原因体同定またはその他の検査法	
食用畜産物、原皮、原毛および飼料原料として使用する畜産物	1. 炭疽菌	Ascoli Test、原因体同定	
	2. 結核菌	原因体同定	
	3. ブルセラ菌	原因体同定	

2) 植物の検査方法

植物の検査方法の種類は、書類検査、現場検査、実験室精密検査、隔離栽培検査の4種類がある(植物防疫法施行規則第18条第1項)このうち、現場検査における品目別の現場検査数量を図表42に示す(植物防疫法施行規則第18条第2項、別表3)¹³⁹。

図表 42 品目別の現場検査数量

1.栽植用

植物の種類	検査数量
ア. 柑橘類・リンゴ・ナシ・クルミ・ブドウなどの温帯果樹類植物とその部分	全量
イ. アボカド・キウイフルーツ・パイナップル・マンゴーなどの熱帯・亜熱帯果樹類植物とその部分	1) 株数単位で輸入する場合
	1,000 株未満:50%以上(最大 500 株未満)
	1,000 株～2,000 株未満:500 株
	2,000 株～5,000 株未満:750 株
	5,000 株以上:1,000 株
	2) 重量単位で輸入する場合(挿し穂・接穂などの植物の一部である場合にのみ該当する)
	10 kg 未満:50%以上(最大 5 kg 未満)
	10 kg～20 kg 未満:5 kg
	20 kg～50 kg 未満:7.5 kg
	50 kg 以上:10 kg
ウ. カーネーション・菊・バラ・サボテン・ソテツ・ヤシ・ライラック・ドラセナなど花卉類の植物とその部分は、松・カラマツなどの森林植物、第1号・第2号に規定したものの以外の植物	1) 注水単位で輸入する場合
	2,000 株未満:30%以上(最大 600 株未満)
	2,000 株～1 万株未満:600 株
	1 万株～5 万株未満:900 株
	5 万株以上:1,200 株
	2) 重量単位で輸入する場合(挿し穂・接穂などの植物の一部である場合にのみ該当する)
	200 kg 未満:30%以上(最大 60 kg 未満)
	200 kg～1 トン未満:60 kg
	1 トン～5 トン未満:90 kg
	5 トン以上:120 kg
エ. サツマイモの塊根とジャガイモの塊茎	1 トン未満:50%以上(最大 500 kg 未満)
	1 トン～20 トン未満:500 kg
	20 トン以上:750 kg
オ) ユリ・チューリップ・水仙・ヒヤシンス・グラジオラス・ニンニクなど花卉や野菜の球	1) 数単位で輸入する場合
	5,000 個未満:20%以上(最大 1,000 個未満)

¹³⁹ なお、植物検査の方法と基準等の実務的詳細は「輸入植物の検査要領」(農林水産検査検査本部告示)の別表において植物類別輸送形態別に定められている。

植物の種類	検査数量
根類	5,000～5万個未満:1,000個
	5万個～10万個未満:1,250個
	10万人以上:1,500個
	2)重量単位で輸入する場合[子球に限る。]
	100kg未満:20%以上(最大20kg未満)
	0.1トン～1トン未満:20kg
	1トン～20トン:25kg
	20トン以上:30kg
カ)容器に封入された、きのこ種菌・組織培養植物とその部分	500個未満:3%以上(最大15個未満)
	500～1,000個未満:15個
	1,000～5,000個未満:30個
	5,000以上:45個
キ)稲・麦・トウモロコシ・アワ・キビ・豆・小豆・枝豆などの穀類の種子	0.1トン未満:20%以上(最大20kg未満)
	0.1トン～5トン未満:20kg
	5トン～50トン未満:30kg
	50トン以上:40kg
ク)穀類の種子以外の野菜・花卉・樹木類・牧草類などの種子	0.1トン未満:10%以上(最大10kg未満)
	0.1トン～5トン未満:10kg
	5トン～50トン未満:15kg
	50トン以上:20kg

2.非栽植用

植物の種類	検査数量
ア)花卉類の切花と折枝	3,000個未満:20%以上(最大600個未満)
	3,000個～15,000個未満:600個
	15,000～3万個未満:900個
	3万人以上:1,200人
イ)小麦・大豆・インゲン・ササゲ・落花生・トウゴマ・アマ・コブラ・稲・麦・キビ・アワ・トウモロコシなどとして、有料・醸造・製粉・肥料・飼料・食糧に使われる植物	20トン未満:0.5%以上(最大100kg未満)
	20トン～500トン未満:100kg
	500トン～2,000トン未満:150kg
	2,000トン～1万トン未満:200kg
	1万トン～2万トン未満:250kg
2万トン以上:300kg	
ウ)アマ・麻・アバカなどの粗繊維、わら・かます・縄などのわら製品、コショウ・コーヒー豆・ココア豆などの香辛料や嗜好品の原料、漢方薬、乾燥果実、乾燥野菜、冷凍果実、冷凍野菜その他雑貨類	20トン未満:0.5%以上(最大100kg未満)
	20トン～100トン未満:100kg
	100トン～500トン未満:150kg
	500トン以上:200kg
エ)生果実、生野菜の実・葉又は根、ジ	20トン未満:2%以上(最大400kg未満)

植物の種類	検査数量
ヤガイモ、サツマイモ、山芋	20トン～100トン未満:400 kg
	100トン～500トン未満:500 kg
	500トン以上:600 kg
オ)木材・竹	種類別に2%
カ)ウッドチップ・おがくず	20トン未満:0.5%以上(最大100kg未満)
	20トン～500トン未満:100 kg
	500トン～2,000トン未満:150 kg
	2,000トン～1万トン未満:200 kg
	1万トン～2万トン未満:250 kg
2万トン以上:300 kg	
キ)法第10条第2項第1号・第3号に基づいて輸入される禁制品	全量

<備考>

- 1.上記の基準にない植物は、類似の植物の基準を適用する。
- 2.全量を検査していないときは、その検査数量を無作為に抽出する。
- 3.検査数量の現場検査の結果、病害虫が発見されなかったが、植物などの状態で見て病害虫が付着している可能性がかなり高いと判断される場合には、検査数量の範囲内で追加のチェックをすることができる。
- 4.輸出国や到着地で義務的に消毒措置をするように要求する植物や病害虫のリスク分析結果のリスクが低い植物については、植物検疫院長が定める基準に基づいて検査する量を減らすことができる。
- 5.袋・箱など包装された植物のうち、植物検疫院枚定めた実験室精密検査対象植物は、次の検査標本の抽出基準に従った包装で、上記の表の検査する数量を抽出して検査する。ただし、次の場合には、個別に適用する。
 ア)1つの包装の重量が100kg以上の場合には標本抽出数を2分の1に減らして抽出することができる。
 イ)検査標本の抽出条件に基づいて、その包装から抽出した数量が検査数量以下の場合には、検査数量と同等の数量を抽出しなければならない。

検査標本の抽出基準

包装数	標本抽出梱包数	包装数	標本抽出梱包数
1～6	全体	125～134	18
7～14	6	135～144	19
15～24	7	145～154	20
25～34	8	155～164	21
35～44	9	165～174	22
45～54	10	175～184	23
55～64	11	185～194	24
65～74	12	195～204	25
75～84	13	205～214	26
85～94	14	215～224	27
95～104	15	225～234	28
105～114	16	235～244	29
115～124	17	245以上	30以上

3) 水産物の検査方法

水産動物の指定検疫物の検疫方法及び基準等は「輸出入の指定検疫物の検疫方法及び基準等に関する告示」(農林水産検疫検査部告示)の別表において定められている(水産動物疾病管理法第27条、水産動物疾病管理法施行規則第29条)。以下、その内容について示す。

指定検疫物検疫方法

1. 臨床検査

- 1) 泳ぎ方や行動が正常かどうか
- 2) 外部所見：体色、体型が正常かどうか、腹部、えら、眼球、体表などが正常かどうか
- 3) 解剖学的所見（ただし、検疫官は泳ぎ方や行動が正常かどうか、および外部検査の結果、異常の兆候がないと判断されるときは、解剖学的検査を省略することができる）：
腹腔、臓器などの異常の有無

2. 精密検査

本部長が定める水産動物の疾病診断指針に従う。ただし、この指針にない場合は、国際獣疫事務局(OIE)で規定している水生動物診断マニュアルや国際的に通用する認定試験方法による。

指定検疫物検体試料の採取

試料の採取は、移植用、観賞用・試験研究調査用、食用といった輸入用途に応じて定められている。食用目的の場合の採取数量を図表 43 に示す。

なお、指定検疫物検体試料の採取については、以下のとおり規定されている。

- ・臨床検査用試料採取は輸入用途に応じて実施することを原則とするが、育成条件、品種、個体のサイズ、申請数量、価格などを考慮して臨床検査に支障のない範囲内で最小の数量を採取することができる。ただし、貝類や甲殻類は、臨床検査に必要な十分な試料を別の方法で採取することができる。
- ・精密検査用試料採取は上記の試料採取量で臨床症状を示す個体を優先的に採取しなければならない。ただし、大型魚種と高価な魚種である場合、精密検査に支障のない最小の数量を採取することができる。

図表 43 動物の疾病別の検査方法および検査試料

申請数量	採取数量(個)
1トン未満	3
1トン以上3トン未満	5
3トン以上5トン未満	7
5トン以上10トン未満	9
10トン以上20トン未満	11
20トン以上	13

4) 加工食品の検査方法

輸入食品の輸入申告時の検査方法については、食品衛生法施行規則別表 4 に規定されている（食品衛生法第 19 条第 1 項、食品衛生法施行規則第 12 条第 2 項、別表 4）。

検査方法

1. 書類検査

申告書類などを検討し適合するかどうかを判断する。次の食品などが対象である。

- ・外貨獲得のために輸入する食品など（観光用に輸入する食品などは除く）
- ・食品製造・加工業、食品添加物製造業や容器・包装類製造業の営業届出をした者が、自社の製品を生産するために直接または委託して輸入する食品等、また食品を直接製造・加工せず、他社に依頼して製造・加工された食品を自社のブランドで流通・販売する営業をしている者が、製造・加工を依頼した製品の原料として輸入する食品など
- ・研究・調査に使用する食品等
- ・畜産物加工業の営業許可を受けた者が、自社製品製造のための原料として輸入する食品など
- ・精製・加工を経なければならぬ食品または食品添加物の原料
- ・その他

2. 官能検査

製品の性質・状態・味・におい・色・表示・包装の状態と精密検査履歴などを総合して、食品医薬品安全庁長が定める基準により適合するかどうかを判断する。次の食品などが対象である。

- ・食用を目的とする原料性の農産物・林産物・水産物として食品等の基準と規格が設定されていないもの（食品添加物や他の原料を使用せず、原形を調べることができるほど、単純に切ったり皮をはがしたり乾燥したり、塩に漬けたり熟成させたり、加熱したり、冷凍するなどの加工過程を経ても食品の状態を官能的に確認できるように処理したものを含む。）
- ・書類検査の対象のうち、地方食品医薬品安全庁長が官能検査が必要と認める食品など
- ・その他

3. 精密検査

物理的・化学的または微生物学的方法によって実施する。次の食品などが対象である。

- ・最初に輸入する食品など
- ・国内外で有害物質などが含まれていることが知られ、問題が提起された食品など
- ・官能検査の結果、食品衛生上の危害が発生するおそれがあると認められる食品など
- ・その他

4. ランダムサンプル検査

精密検査対象を除く食品等について、標本抽出計画に従って物理的・化学的または微生物学的方法で実施する。次の食品などが対象である。

- ・精密検査を受けた食品など
- ・書類検査または官能検査対象のうち、輸入食品等の安全性確保のためにランダムな標本検査が必要と認める食品など

試料の採取

試料の採取は、通常の国内で流通している食品と同様の方法（食品公典 第9 検体の採取と取扱い方法¹⁴⁰）に従うものとされている。すなわち、

- ・ 検体は検査目的、検査項目などを考慮して検査対象全体を代表することができる最小限度の量を回収しなければならない。
- ・ 検体採取時には、検体採取決定表（図表 44）に従って検体を採取する。

検体採取量は図表 45 の採取量に従うこととされている（食品衛生法施行規則別表 8）。

図表 44 検体採取決定表¹⁴¹

対象サイズ (kg)	検体採取ポイント数 (以上)	試験検体数
～5,000	2	1
5,000～15,000	3	1
15,000～25,000	5	1
25,000～	8 (4×2)	2

25,000 kg 以上の検査対象の場合には、4 カ所以上で採取。混合して 1 つにすることで、合計 2 つの検体を採取して検査する。

図表 45 検体採取量

食品の種類	採取量	備考
1) 加工食品	600g (mℓ) (ただし、カプセル類は 200g)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 採取量は検体別重量または容量を合計したものであり、検査に必要な試験材料 1 件当たりの採取量の範囲内で収集しなければならない。ただし、検体採取による汚染など小分け・採取することが難しい場合には、収集量を超過しても、最小包装単位そのまま採取することができる。 ・ 細菌発育検査項目がある場合や缶詰食品は 4 つ (細菌発育検査用 3 個、その他理化学検査用 1 個) を採取しなければならない。 ・ 2 つ以上を回収する場合には、その容器又は包装に製造年月日が同じものでなければならない。 ・ 容量の確認をしなければならぬ場合には、収集量を超過しても、食品などの基準と規格で定められた容量の確認に必要な量を追加して回収することができる。 ・ 分析の中で最終確認などのために追加で検体が必要な場合は、追加で検体を収集することができる。
2) フライ処理製品	1kg	
3) 天然産物	1～3kg	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 穀類・豆類 ○ やその他の天然産物 ○ 野菜類 ○ 果実類 ○ 水産物 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 穀類・豆類 ○ やその他の天然産物 ○ 野菜類 ○ 果実類 ○ 水産物 	

(5) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準

1) 輸入動物 (畜産物) の寄生虫および微生物に係る規格基準

家畜伝染病予防法において、以下のいずれかに該当する指定検疫物は不合格品として処分 (焼却、埋却、廃棄等) される (家畜伝染病予防法第 44 条第 1 項)。

- ・ 衛生条件を遵守しなかったもの¹⁴²

¹⁴⁰ 食品公典 第 9 検体の採取と取扱い方法 (http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_01.jsp)

¹⁴¹ 食品公典 第 9 検体の採取と取扱い方法 3. 検体採取の一般的な原則
(http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=252)

¹⁴² 家畜伝染病予防法第 34 条第 2 項において、「農林水産食品部長官は、家畜防疫上または公衆衛生上必要と認める場合には、検疫証明書の内容に関連し、輸出国の検疫の内容と衛生状況などの衛生条件を定めて告示することができる」とされている。この条項に基づいて規定される輸入衛生条件には、種卵、ウサギ肉など検疫物について規定されるものもあれば、日本産鶏肉、ドイツ産豚肉、カナダ産鹿受精卵など輸出国と検疫物の組合せについて規定されるものもある。

- ・家畜伝染病の病原体によって汚染されたり汚染されたものと認められるもの
- ・有毒・有害物質が含まれているか、含まれているものと認められるもの
- ・腐ったり、上限もので、公衆衛生上のためには、発生したものと認められるもの
- ・他の物質が混ざって入ったり、添加されたか、その他の理由で、公衆衛生上のためには、発生したものと認められるもの

なお、家畜伝染病予防法における家畜伝染病は、図表 46 に示す家畜を対象として¹⁴³、図表 47 に示す伝染病が規定されている¹⁴⁴。

図表 46 家畜伝染病の対象家畜

法第 2 条第 1 項	牛、馬、ロバ、ラバ、羊（めん羊などヤギを含む。以下同じ）、鹿、豚、鶏、アヒル、七面鳥、ガチョウ、犬、ウサギ、ミツバチとその他大統領令で定める動物
施行令第 2 条	1. 猫 2. ダチョウ 3. その他の飼育する動物の中で家畜伝染病が発生したり、広がることを防ぐために必要と認めて農林水産食品部長官が定めて告示する動物
農林水産食品部告示「家畜で定めるその他の動物」	1. 獣（2 種）：アナグマ、ニュトゥリア 2. 家禽（2 種）：ダチョウ、キジ 3. 観賞用鳥類（15 種）：十姉妹、キンカチョウ、文鳥、コキンチョウ、キンセイチョウ、コモンチョウ、ナンヨウセイコウチョウ、ヒノマルチョウ、カナリア、インコ、ハト、金鶏、銀鶏、ハッカ、クジャク 4. その他（1 種）：ミミズ

図表 47 家畜伝染病

種別	家畜伝染病
第 1 種家畜伝染病	牛疫、牛肺疫、口蹄疫、小反芻獣疫、ブルータング病、リフトバレー熱、ランピースキン病、羊痘、水疱性口内炎、アフリカ馬疫、アフリカ豚熱病、豚コレラ、豚水疱病、ニューカッスル病及び高病原性鳥インフルエンザ
第 2 種家畜伝染病	炭疽、気腫疽、ブルセラ病、結核病、ヨーネ病、牛海綿状脳症、Q 熱、豚オーエスキー病、豚日本脳炎、豚テッセン病、スクレイピー、鼻疽、馬伝染性貧血、馬ウイルス性動脈炎、

¹⁴³ 家畜伝染病予防法第 2 条第 1 項、家畜伝染病予防法施行令第 2 条、農林水産食品部告示第 2009-190 号「家畜で定めるその他の動物」

¹⁴⁴ 家畜伝染病予防法第 2 条第 2 項

	<p>口疫、馬伝染性子宮炎、東部馬脳炎、西部馬脳炎、ベネズエラ馬脳炎、雛白痢、家禽チフス、家禽コレラ、狂犬病、鹿慢性消耗性疾患及びその他これに準ずる疾病として農林水産食品部令で定める家畜の伝染性疾病（施行規則第2条第1項：タイレリア病（Theileriosis、タイレリア・パルバとタイレリア・アニユレータに限る。）、バベシア病（Babesiosis、バベシア・ビゲミナ、バベシア・ボビスに限る。）、アナプラズマ病（Anaplasmosis、アナプラズマ・マージナーレのみ該当）、アヒルウイルス性肝炎、アヒルウイルス性腸炎、馬ウエストナイル熱、豚インフルエンザ（H5またはH7血清型ウイルスと新型インフルエンザA(H1N1)ウイルスに限る。）、腐疽病）</p>
<p>第3種家畜伝染病</p>	<p>牛流行熱、アカバネ病、鶏マイコプラズマ病、低病原性鳥インフルエンザ、腐蛆病及びその他これに準ずる疾病として農林水産食品部令で定める家畜の伝染性疾病（牛伝染性鼻気管炎、ウシ白血病（Leukosis、地方病性ウシ白血病のみ該当）、牛レプトスピラ病（Leptospirosis）、豚伝染性胃腸炎、豚丹毒、豚生殖器呼吸器症候群、豚流行性下痢、豚萎縮性鼻炎、鶏脳脊髄炎、鶏伝染性喉頭気管炎、鶏伝染性気管支炎、マレク病、鶏伝染性ファブリシアス嚢病）</p>

2) 輸入植物の寄生虫および微生物に係る規格基準

(3) 2 で示したとおり、植物検疫の検査対象物のうち「病害虫」が、植物に害を及ぼす真菌、粘菌、細菌、ウイルス、昆虫、ダニ、線虫、カタツムリやその他の無脊椎動物などを含むものとして規定されている(植物防疫法第2条第2号)。

「病害虫」のうち、消毒・廃棄等の措置をとらなかった場合の植物に害を及ぼす程度が大きいと認められるものが「規制病害虫」と定義されており、「検疫病害虫」と「規制非検疫病害虫」の区分がある(植物防疫法第2条第4号)。「検疫病害虫」とは、潜在的に大きな経済的被害を与えるおそれがある、国内に分布していない病害虫または国内の一部の地域に分布しているが発生予察などの措置を取っている病害虫のうち、農林水産食品部令で定めるものとされている(植物防疫法第2条第5号)。さらに検疫病害虫は禁止病害虫と管理病害虫に区分されている(植物防疫法施行規則第4条)。

これらの区分に応じて処分方法が図表48に示すとおり定められている(植物防疫法施行規則第18条第3項、第5項)なお、輸入禁止植物、禁止区域、禁止病害虫は図表49に示すとおりである(植物防疫法第10条第1項第1号、植物防疫法施行規則第12条、別表1)。

図表 48 韓国の外来病害虫管理システム¹⁴⁵

区分		管理方法	処分方法
病害虫	規制病害虫	検疫病害虫	輸入禁止
		禁止病害虫	
	検疫病害虫	管理病害虫	消毒・廃棄等
		規制非検疫病害虫	消毒・廃棄等
		暫定規制病害虫	消毒・廃棄等
非検疫病害虫	-	-	

¹⁴⁵ 農林水産検疫検査本部植物検疫部 HP (http://www.qia.go.kr/plant/pest/plant_insec_rule.jsp)に基づき三菱総合研究所作成

図表 49 輸入禁止植物、禁止区域、禁止病害虫¹⁴⁶

禁止植物	禁止地域	禁止病害虫	
1. 稲・もみ殻・稲わらとその加工品(もみ殻を剥いた米と検査検査本部長が定めて告示したもみ殻は除く)	- 世界全地域(日本及び台湾を除く)	イネクキセンチュウ [<i>Ditylenchus angustus</i>] イネミイラ穂病菌 [<i>Balansia oryzae-sativae</i>]	
2. 生果実、結実植物の生果実、マメ科植物の枝豆類(ココナッツ、パイナップル及び未成熟バナナは除く)	品目別には次の輸入許容地域を除く世界全地域	チチュウカイミバエ [<i>Ceratitis capitata</i>] - <i>Ceratitis quinaria</i> - <i>Ceratitis rosa</i> - <i>Bactrocera aquilonis</i> - <i>Bactrocera carambolae</i> - <i>Bactrocera correcta</i>	
	品目別	輸入許容地域	
	柿	[アメリカ]ハワイ州、テキサス州とフロリダ州を除く全地域 [日本]全地域 [ニュージーランド]全地域	ミカンコミバエ種群 [<i>Bactrocera dorsalis species complex</i>] - <i>Bactrocera halfordiae</i> - <i>Bactrocera jarvisi</i> - <i>Bactrocera latifrons</i> - <i>Bactrocera neohumeralis</i> - <i>Bactrocera papayae</i> - <i>Bactrocera tau</i>
	ぶどう	[アメリカ]ハワイ州とテキサス州を除く全地域 [日本]全地域 [ニュージーランド]全地域	- <i>Bactrocera trivialis</i> インスランドミバエ
	キウイフルーツ (<i>Actinidia chinensis</i> , <i>Actinidiadeliciosa</i>)	[アメリカ]ハワイ州を除く全地域 [日本]全地域 [ニュージーランド]全地域	[<i>Bactrocera tryoni</i>] - <i>Bactrocera tuberculata</i> ウリミバエ
	さるなしの実 (<i>Actinidia arguta</i>)	[ニュージーランド]全地域	[<i>Bactrocera cucurbitae</i>] 日本のオレンジミバエ(ミヤケ) [<i>Bactrocera tsuneonis</i>] - <i>Bactrocera umbrosa</i> - <i>Bactrocera zonata</i>
	グレープフルーツ	[アメリカ]ハワイ州、テキサス州とフロリダ州を除く全地域 [日本]九州と琉球列島を除く全地域	ミナミアメリカミバエ
	みかん レモン	[アメリカ]ハワイ州、テキサス州とフロリダ州を除く全地域 [日本]九州と琉球列島を除く全地域 [ニュージーランド]全地域	[<i>Anastrepha fraterculus</i>] メキシコミバエ [<i>Anastrepha ludens</i>] カリブミバエ
	ライム	[アメリカ]ハワイ州、テキサス州とフロリダ州を除く全地域	[<i>Anastrepha suspensa</i>] - <i>Anastrepha serpentina</i> - <i>Anastrepha obliqua</i> ヨーロッパアウトウミバエ [<i>Rhagoletis cerasi</i>] - <i>Rhagoletis cingulata</i> - <i>Rhagoletis completa</i>
	柚子	[日本]九州と琉球列島を除く全地域	セイブアウトウミバエ [<i>Rhagoletis indifferens</i>] - <i>Rhagoletis fausta</i> リンゴミバエ [<i>Rhagoletis pomonella</i>] - <i>Rhagoletis suavis</i>
	甘柿 カボチャ	[日本]全地域 [ニュージーランド]全地域	トウガラシミバエ [<i>Zonosemata electa</i>] - <i>Anastrepha distincta</i> - <i>Anastrepha pseudoparallela</i> - <i>Anastrepha striata</i> - <i>Bactrocera cucumis</i>
ドリアン	[タイ]全地域		

¹⁴⁶ 日本貿易振興機構「韓国 貿易管理制度 輸入品目規制 植物防疫法施行規則(抜粋)」
(http://www.jetro.go.jp/jfile/country/kr/trade_02/pdfs/2shokubutsubouekihou.pdf)

禁止植物	禁止地域		禁止病害虫
	さくらんぼ トマト 莓	[日本]全地域	- <i>Bactrocera fraunfeldti</i> - <i>Bactrocera kraussi</i> - <i>Bactrocera murrayi</i> - <i>Bactrocera opiliae</i> コドリंगा [<i>Cydia pomonella</i>] スモモヒメハマキ [<i>Cydia funebrana</i>]
	アボガド	[アメリカ]ハワイ州、テキサス州とフロ リダ州を除く全地域 [ニュージーランド]全地域	リンゴコシンクイ [<i>Grapholita inopinata</i>] アメリカリンゴコシンクイ [<i>Grapholita prunivora</i>] - <i>Grapholita prunivorana</i>
	ザクロ	[イラン] Sistan と Baluchistan Province を除く全地域 [ウズベキスタン]全地域	モモキバガ [<i>Anarsia lineatella</i>] スモモゾウムシ [<i>Conotrachelus nenuphar</i>] - <i>Cryptophlebia leucotreta</i> - <i>Carpomya pardalina</i>
	苔桃	[ネパール]全地域 [インドネシア]全地域	
	真桑瓜	[日本]全地域 [ウズベキスタン]全地域	
3. 胡桃の実 [脱殻されたものは除く]	<ul style="list-style-type: none"> - アジア: レバノン、ミャンマー、シリア、アフガニスタン、ヨ ルダン、イラク、イラン、イスラエル、インド、中国、トルコ、 パキスタン - ヨーロッパ: 全地域 - アフリカ: 全地域 - 北アメリカ: カナダ、アメリカ、メキシコ - 南アメリカ: ボリビア、ブラジル、アルゼンチン、ウルグア イ、チリ、コロンビア、ペルー - オセアニア及び太平洋地域: オーストラリア、ニュージー ランド - ロシア、ウクライナ、トルクメニスタン、ベラルーシ、モルド バ、アルメニア、アゼルバイジャン、カザフスタン、ウズベ キスタン、タジキスタン、キルギス、グルジア、エストニ ア、リトアニア、ラトビア 		コドリंगा [<i>Cydia pomonella</i>]
4. ジャガイモ、トマト種子	<ul style="list-style-type: none"> - アジア: アフガニスタン、中国(河北、黒竜江、江蘇、青 海省に限る)、インド(ヒマーチャル・プラデーシュ、マハ ラーシュトラ地域に限る) - ヨーロッパ: ベラルーシ、ドイツ、ポーランド、ロシア、イギ リス(イングランド、ウェールズ地域に限る) - アフリカ: エジプト、ナイジェリア - 北アメリカ: アメリカ(カンザス、メイン、メリーランド、ミシガ ン、ミネソタ、ミシシッピ、ネブラスカ、ニューハンプシャ ー、ニューヨーク、ノースダコタ、オハイオ、ウィスコンシ ン、ワイオミング州に限る) - 中央アメリカ: コスタリカ - 南アメリカ: アルゼンチン、チリ、ペルー、ベネズエラ 		ジャガイモやせいも病ウイルス [Potato spindle tuber viroid]

禁止植物	禁止地域	禁止病害虫					
	- オセアニア: ニューゼーランド						
5. サツマイモ属植物、アサガオ属植物、ヒルガオ属植物、麻属植物、ネナシカズラ属植物の生茎葉と生植物の地下部、キャッサバ生植物の地下部	- アジア: ラオス、マレーシア、バングラデシュ、ベトナム、ブルネイ、ミャンマー、シンガポール、スリランカ、インドネシア、インド、中国、台湾、カンボジア、タイ、パキスタン、フィリピン、日本(北緯 30 度以南の大東諸島を含めた南西諸島及び小笠原諸島に限る)、モルジブ、ココス島、クリスマス島、ペスカドレス諸島、British Indian Ocean Territory - アフリカ: 全地域 - 北アメリカ: アメリカ、メキシコ、西インド諸島 - 南アメリカ: ガイアナ、ベネズエラ、ブラジル、スリナム、ペルー、フランス領ギアナ、パラグアイ - オセアニア及び太平洋地域: オーストラリア、パプアニューギニア、ミクロネシア、メラネシア、ポリネシア、ハワイ諸島	アリモドキゾウムシ [<i>Cylas formicarius</i>] イモゾウムシ [<i>Euscepes postfasciatus</i>]					
6. 麦属(<i>Hordeum</i> spp.)、小麦属(<i>Triticum</i> spp.)、ライ麦属、カモジグサ属及びライ小麦(<i>Triticum secale</i> spp.)植物の生茎葉とその加工品(検疫検査本部長が定めて告示した方法で加工するものは除く)	- アジア: イラク、イスラエル、イラン、トルコ、シリア - ヨーロッパ: 全地域 - アフリカ: アルジェリア、モロッコ、チュニジア - 北アメリカ: 全地域(西インド諸島を除く。) - オセアニア及び太平洋地域: ニューゼーランド - グルジア、ラトビア、カザフスタン、ロシア、ウクライナ	ヘシアンパエ [<i>Mayetiola destructor</i>]					
7. 茄子科植物及びサツマイモ属植物の生茎葉と生植物の地下部	品目別に次の輸入許容地域を除く世界全地域	ジャガイモ癌種病菌 [<i>Synchytrium endobioticum</i>] ジャガイモやせいも病ウイルス [<i>Potato spindle tuber viroid</i>] ジャガイモシストセンチュウ [<i>Globodera rostochiensis</i>] ジャガイモシロシストセンチュウ [<i>Globodera pallida</i>] コロラドハムシ [<i>Leptinotarsa decemlineata</i>] タバコベと病菌 [<i>Peronospora tabacina</i>]					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>品目別</th> <th>輸入許容地域</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>茄子科植物の生茎葉</td> <td>[日本]北海道、九州を除く全地域</td> </tr> <tr> <td>サツマイモ属植物の生茎葉、茄子科植物及びサツマイモ属植物の生植物の地下部</td> <td>[日本]北海道・九州を除く全地域 [アメリカ]メリーランド、ペンシルベニア、ウェストバージニア、ニューヨーク、ユタ、ネブラスカ、カリフォルニア、モンタナ、アリゾナ、コロラド、ニューメキシコ、ノースダコタ、カンザス、ワイオミング、デラウェア、オクラホマ、サウスダコタ、ネバダ州を除く全地域 [オーストラリア]ビクトリア、ウェストオーストラリア州を除く全地域</td> </tr> </tbody> </table>	品目別	輸入許容地域	茄子科植物の生茎葉	[日本]北海道、九州を除く全地域	サツマイモ属植物の生茎葉、茄子科植物及びサツマイモ属植物の生植物の地下部	[日本]北海道・九州を除く全地域 [アメリカ]メリーランド、ペンシルベニア、ウェストバージニア、ニューヨーク、ユタ、ネブラスカ、カリフォルニア、モンタナ、アリゾナ、コロラド、ニューメキシコ、ノースダコタ、カンザス、ワイオミング、デラウェア、オクラホマ、サウスダコタ、ネバダ州を除く全地域 [オーストラリア]ビクトリア、ウェストオーストラリア州を除く全地域
品目別	輸入許容地域						
茄子科植物の生茎葉	[日本]北海道、九州を除く全地域						
サツマイモ属植物の生茎葉、茄子科植物及びサツマイモ属植物の生植物の地下部	[日本]北海道・九州を除く全地域 [アメリカ]メリーランド、ペンシルベニア、ウェストバージニア、ニューヨーク、ユタ、ネブラスカ、カリフォルニア、モンタナ、アリゾナ、コロラド、ニューメキシコ、ノースダコタ、カンザス、ワイオミング、デラウェア、オクラホマ、サウスダコタ、ネバダ州を除く全地域 [オーストラリア]ビクトリア、ウェストオーストラリア州を除く全地域						
8. 茄子科植物の生果実	- アジア: 台湾、アラブ首長国連邦、レバノン、ミャンマー、シリア、ヨルダン、イラク、イラン、イスラエル、トルコ、イエメン - ヨーロッパ: 全地域 - アフリカ: リビア、モロッコ、アルジェリア、エジプト、チュニジア - 北アメリカ: グアテマラ、メキシコ、アメリカ、ドミニカ共和国、エルサルバドル、ジャマイカ、カナダ、キューバ、ハイチ、ホンジュラス、ニカラグア、プエルトリコ、コスタリカ - 南アメリカ: ブラジル、アルゼンチン、チリ、ウルグアイ、ベネズエラ - オセアニア及び太平洋地域: オーストラリア - アルメニア、アゼルバイジャン、ウクライナ、モルドバ、リトアニア、グルジア	タバコベと病菌 [<i>Peronospora tabacina</i>]					
9. 梨科、桃属植物及び木苺属植物の苗木、接ぎ穂、挿し穂など栽植用の植物(種を除く)と生果実(桃属植物を除く)	- 世界全地域(日本及び台湾を除く)	ナシ枝枯細菌病 [<i>Erwinia amylovora</i>] [Apple proliferation phytoplasma] [Plum pox virus]					

禁止植物	禁止地域	禁止病害虫
10. ミカン科、ネナシカズラ類及びパラミツの苗木、接ぎ穂、挿し穂など栽植用植物(種子を除く)	<ul style="list-style-type: none"> - アジア:中国、インド、台湾、インドネシア、フィリピン、マレーシア、ミャンマー、タイ、ネパール、イエメン、ブータン、パキスタン、サウジアラビア、日本(沖縄県の北緯27度58分以南地域及び喜界島に限る)、バングラデシュ、カンボジア、ラオス、ベトナム、スリランカ、イラン - アフリカ:モリシャス、レユニオン、コモロ、エチオピア、ケニア、マダガスカル、南アフリカ共和国、スワジランド、ジンバブエ、ブルンジ、カメルーン、タンザニア、中央アフリカ、マラウイ、ルワンダ、ソマリア、チュニジア - 北アメリカ:アメリカ(フロリダ、ルイジアナ州サウスカロライナ、ジョージア州、ヴァージン諸島のみが該当する)、メキシコ(Yucatan, Nayarit, Jalisco, QunintanaRoo, Campeche, Colima, Sinaloa, Michoacan 州のみが該当する)、ベリーズ、キューバ、ドミニカ共和国、プエルトリコ、コスタリカ(Los Chiles San Carlos, Guatuso, Upala, La Cruz 地域のみが該当する) - 南アメリカ:ブラジル - オセアニア及び太平洋地域:パプアニューギニア、東ティモール 	<p>カンキツグリーンング病 [<i>Citrus huanglongbing</i> (<i>greening</i>) disease]とその分布地域の媒介虫</p> <p>[<i>Diaphorina citri</i> , <i>Trioza erytreae</i>]</p>
11. ぶどうの苗木、接ぎ穂、挿し穂など栽植用植物(種子を除く)	<ul style="list-style-type: none"> - アジア:台湾 - ヨーロッパ:フランス、ドイツ、イタリア、セルビア・モンテネグロ、クロアチア、スロベニア、スペイン - 北・中央アメリカ:アメリカ、カナダ、メキシコ、コスタリカ - 南アメリカ:アルゼンチン、ベネズエラ、パラグアイ、ブラジル 	<p>葡萄黄金病</p> <p>[<i>Grapevine flavescence doree phytoplasma</i>]</p> <p>[<i>Xylella fastidiosa</i>]</p>
12. アボカド、パイナップル、ライチ、Indigofera hirsuta、テダ松、Pinus elliottii、ツルナシインゲンマメ、オクラ、スイカ、大根、ゴーヤー、唐辛子、トマト、カボチャ、メロン、ニラ、クチナシ、カンナ、茶、コーヒー、ショウガ、アルファルファ、胡椒、サツマイモ、サトウキビ、大豆、とうもろこし、ピーナッツ(ピーナッツの殻のない種子は除く)、ピンロウ、ココナッツ椰子、ウコン、ニンジン、イヌホオズキの生植物の地下部、芭蕉属植物、ミカン科植物、カラテア属、アンスリウム属植物、フダンソウ属植物、ヤムイモ属、梨属植物の生植物、フィロデンドロン属、マランタ属、ストロマンテ属、Ctenonthe 属、アボカド属、ストレリチア属、ジャスミン属、カンノンチク属、ヘリコニア属の生植物の地下部	<ul style="list-style-type: none"> - 北アメリカ:アメリカ、カナダ、メキシコ - 中央アメリカ:全地域 - 南アメリカ:全地域 - アフリカ:全地域 - アジア:インド、インドネシア、マレーシア、パキスタン、フィリピン、スリランカ、タイ、ブルネイ、レバノン、オマーン、シンガポール、イエメン - ヨーロッパ:ベルギー、フランス、ドイツ、ポルトガル、イタリア、オランダ、ポーランド、スロベニア - オセアニア及び太平洋地域:オーストラリア(タスマニア州は除く)、パラオ、グアム、ミクロネシア、パプア・ニューギニア、ソロモン諸島、ポリネシア、フィジー、ハワイ諸島 	<p>カンキツネモグリセンチュウ</p> <p>[<i>Radopholus citrophilus</i>]</p> <p>バナナネモグリセンチュウ</p> <p>[<i>Radopholus similis</i>]</p>
13. 松属植物、カラマツ属植物、ヒマラヤ杉属植物の苗木類、木材類(検査検査本部長が定めて告示した加工木材類は除く)	<ul style="list-style-type: none"> - アジア:日本、中国、台湾、ベトナム - 北アメリカ:アメリカ、カナダ、メキシコ - ヨーロッパ:ポルトガル 	<p>松材線虫病</p> <p>[<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>]</p> <p>とその分布地域の媒介虫</p> <p>[<i>Monochamus alternatus</i>, <i>Monochamus carolinensis</i>]</p> <p>[<i>Cronartium colesoporoides</i>]</p>
14. Acer macrophyllum, Aesculus californica, Arbutus men	<ul style="list-style-type: none"> - ヨーロッパ:ドイツ、オランダ、イギリス、スペイン、ベルギー、フランス、スウェーデン、イタリア、デンマーク、ノルウ 	<p>カシ突然枯死病菌</p> <p>[<i>Phytophthora ramorum</i>]</p>

禁止植物	禁止地域	禁止病害虫
<p>ziesii, Arctostaphylos manzanita, Calluna vulgaris, Camellia spp, Fraxinus excelsior, Gris eliria littoralis, Hamamelis virginiana, Heteromeles arbutifolia, Lithocarpus densiflorus, Lonicera hispidula, Maianthemum racemosum(Smilacina racemosa), Photinia fraseri, Pieris formosa, Pieris formosa P. japonica, P. floribunda P. japonica, Pieris japonica, Pseudotsuga menziesii var. menziesii, Quercus spp., Frangula californica, Rhododendron spp., Rosa gymnocarpa, Sequoia sempervirens, Trientalis latifolia, Umbellularia californica, Vaccinium ovatum, Viburnum spp., Acer pseudo-platanus, Aesculus hippocastanum, Adiantum aleuticum, Adiantum-jordanii, Castanea sativa, Fagus sylvatica, Frangula purshiana(=Rhamnus purshiana), Kalmia spp., Laurus Nobilis, Magnolia doltsop a, Parrotia persica, Pieris spp., Salix caprea, Syringa vulgaris, Taxus baccata の苗木(接ぎ木を含む)・接ぎ穂・挿し穂等, 栽植用植物(種子を除く)と樹皮がついている木材類</p>	<p>エー、アイルランド、スロベニア、ポーランド、スイス 北アメリカ: アメリカ(カリフォルニア州 Marin, Monterey, Napa, San Mateo, Santa Clara, Santa Cruz, Sonoma, Alameda, Solano, Mendocino, Humboldt, Contra Costa, Lake, San Francisco カウンティ、オレゴン州 Curry カウンティ及びニューヨーク州 Nassau カウンティに限る)</p>	

備考

1. 上表の輸入禁止植物のうち、法第 10 条第 2 項第 2 号により輸入禁止植物に棲息する病害虫に対する危険管理案をその輸出国が提示し、農林水産食品部長官が植物に棲息する病害虫に対する危険管理案の妥当性について病害虫危険分析を実施した結果、国内植物に被害を与える恐れがないと認めて告示した地域の植物は除く。
2. 上表の第 1 号、第 2 号、第 7 号及び第 9 号の輸入禁止地域には北朝鮮は含まれない。

3) 水産物の寄生虫および微生物に係る規格基準

指定検疫物の水産動物伝染病の項目と基準は図表 50 に示すとおりである(水産生物疾病管理法第 27 条、水産生物疾病管理法第 29 条、「輸出入の指定検疫物の検疫方法及び基準等に関する告示」(農林水産検疫検査本部告示)第 6 条、別表 4)。

図表 50 指定検疫物の水産動物伝染病の項目と基準

伝染病の項目		指定検疫物	判定 基準	備考	
病名	病原体	学名		英名	名称
1 流行性造血器壊死 症(Epizootic haematopoietic necrosis, EHN)	Epizootic haematopoietic necrosis virus (EHNV)	<i>Perca fluviatilis</i>	陰性	Redfin perch	ヨーロピアンパーチ
		<i>Oncorhynchus mykiss</i>	陰性	Rainbow trout	ニジマス
		<i>Macquaria australasica</i>	陰性	Macquarie perch	マッコリーパーチ
		<i>Bidyanus bidyanus</i>	陰性	Silver perch	シルバーパーチ
		<i>Gambusia affinis</i>	陰性	Mosquito fish	カダヤシ
		<i>Galaxias olidus</i>	陰性	Mountain galaxias	マウンテンギャラクシアス
		<i>Maccullochella peelii</i>	陰性	Murray cod	マーレーコッド
		<i>Salmo salar</i>	陰性	Atlantic salmon	タイセイヨウサケ
2 コイウイルス血症 (Spring viraemia of carp, SVC)	Spring viraemia of carp virus (SVCV)	<i>Cyprinus carpio</i>	陰性	Common carp	コイ、アユ、ニシキゴイ
		<i>Ctenopharyngodon idella</i>	陰性	Grass carp, white amur	ソウギョ
		<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	陰性	Silver carp	ハクレン
		<i>Hypophthalmichthys nobilis</i>	陰性	Bighead carp	コクレン
		<i>Carassius carassius</i>	陰性	Crucian carp	フナ
		<i>Carassius auratus</i>	陰性	Goldfish	キンギョ
		<i>Tinca tinca</i>	陰性	Tench	テンチ
		<i>Silurus glanis</i>	陰性	Sheatfish, European catfish, wels	ヨーロツパナマズ
		<i>Leuciscus idus</i>	陰性	Orfe	オルフェ
		<i>Rutilus rutilus</i>	陰性	Roach	ローチ
		<i>Danio rerio</i>	陰性	Zebrafish	ゼブラフィッシュ
		<i>Esox lucius</i>	陰性	Northern pike	ノーザンパイク
		<i>Poecilia reticulata</i>	陰性	Guppy	グッピー
		<i>Lepomis gibbosus</i>	陰性	Pumpkinseed	パンプキンシード
<i>Oncorhynchus mykiss</i>	陰性	Rainbow trout	ニジマス		
3 ウイルス出血性敗血症(Viral haemorrhagic septicaemia, VHS)	Viral haemorrhagic septicaemia virus (VHSV)	<i>Oncorhynchus</i> spp.	陰性	Pacific salmon	タイヘイヨウサケ
		<i>Oncorhynchus mykiss</i>	陰性	Rainbow trout	ニジマス
		<i>Gadus macrocephalus</i>	陰性	Pacific cod	マダラ
		<i>Aulorhynchus flavidus</i>	陰性	Tubesnout	チューブスナウト
		<i>Cymatogaster aggregata</i>	陰性	Shiner perch	シャイナーサーフパーチ
		<i>Ammodytes hexapterus</i>	陰性	Pacific sandlance	キタイカナゴ
		<i>Merluccius productus</i>	陰性	Pacific hake	シロガネダラ
		<i>Theragra chalcogramma</i>	陰性	Walleye pollock	スケトウダラ
		<i>Microgadus proximus</i>	陰性	Tomcod	小ダラ
		<i>Gasterosteus aculeatus</i>	陰性	Threespined stickleback	イトヨ

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
3 ウイルス出血性敗血症 (Viral haemorrhagic septicaemia, VHS)	Viral haemorrhagic septicaemia virus (VHSV)	<i>Sardinops sagax</i>	陰性	Pilchard	マイワシ
		<i>Anoplopoma fimbria</i>	陰性	Black cod	ギンダラ
		<i>Parophrys vetulus</i>	陰性	English sole	カレイ
		<i>Thaleichthys pacificus</i>	陰性	Eulachon	キュウリウオ
		<i>Scomber japonicus</i>	陰性	Chub mackerel	サバ
		<i>Hypomesus pretiosus</i>	陰性	Surf smelt	チカ
		<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	陰性	Greenland halibut	カラスガレイ
		<i>Fundulus heteroclitus</i>	陰性	Mummichog	マミチョグ
		<i>Paralichthys olivaceus</i>	陰性	Olive flounder	ヒラメ
		<i>Ammodytes personatus</i>	陰性	Pacific sand eel	イカナゴ
		<i>Gadus morhua</i>	陰性	Cod	タイセイヨウタラ
		<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	陰性	Haddock	ハドック
		<i>Clupea spp.</i>	陰性	Herring	ニシン
		<i>Sprattus sprattus</i>	陰性	Sprat	ヨーロピアン・スプラト
		<i>Enchelyopus cimbrius</i>	陰性	Fourbeard rockling	ヤマトヒゲダラ
		<i>Trisopterus esmarkii</i>	陰性	Norway pout	ノルウェーコダラ
		<i>Merlangius merlangus</i>	陰性	Whiting	ホワイティング
		<i>Micromesistius poutassou</i>	陰性	Blue whiting	ブタスダラ
		<i>Argentina sphyraena</i>	陰性	Lesser argentine	カマスニギス
		<i>Trisopterus minutus</i>	陰性	Poor cod	ブアコッド
		<i>Pleuronectes platessa</i>	陰性	Plaice	カレイ
		<i>Limanda limanda</i>	陰性	Dab	ニシマガレイ
		<i>Platichthys flesus</i>	陰性	Flounder	ヒラメ
		<i>Pomatoschistus minutus</i>	陰性	Sand goby	スナハゼ
		<i>Ammodytes spp.</i>	陰性	Sand eel	イカナゴ
		<i>Psetta maxima</i>	陰性	Turbot	イシヒラメ
		<i>Salmo salar</i>	陰性	Atlantic salmon	タイセイヨウサケ
		<i>Sebastes inermis</i>	陰性	Rockfish	メバル
		<i>Salmo trutta</i>	陰性	Brown trout	ブラウントラウト
		<i>Esox lucius</i>	陰性	Pike	ノーザンパイク
		<i>Thymallus thymallus</i>	陰性	Grayling	グレイリング
		<i>Coregonus spp.</i>	陰性	Whitefish	シロマス
		<i>Anguilla anguilla</i>	陰性	European eel	ヨーロッパウナギ
		<i>Micropterus salmoides</i>	陰性	Largemouth bass	オオクチバス
		<i>Salvelinus fontinalis</i>	陰性	Brook trout	カワマス
		<i>Oncorhynchus aguabonita</i>	陰性	Golden trout	ゴールドトラウト
		<i>Dicentrarchus labrax</i>	陰性	European sea bass	ヨーロピアンシーバス
		<i>Salvelinus namaycush</i>	陰性	Lake trout	レイクトラウト
		<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	陰性	Atlantic halibut	タイセイヨウオヒョウ
		<i>Acanthopagrus schlegelii</i>	陰性	Black sea bream, black porgy	クロダイ
<i>Epinephelus akaara</i>	陰性	Red spotted grouper	キジハタ		
<i>Sebastes schlegelii</i>	陰性	Rockfish	クロソイ		

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
3 ウイルス出血性敗血症 (Viral haemorrhagic septicaemia, VHS)	Viral haemorrhagic septicaemia virus (VHSV)	<i>Pagrus major</i>	陰性	Red sea bream	マダイ
		<i>Seriola quinqueradiata</i>	陰性	Japanese amberjack	ブリ
		<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	陰性	Chinook salmon	マスノスケ
		<i>Oncorhynchus kisutch</i>	陰性	Coho salmon	ギンザケ
		<i>Oncorhynchus keta</i>	陰性	Chum salmon	サケ
		<i>Oncorhynchus nerka</i>	陰性	Sockeye salmon	ヘニザケ
		<i>Coregonus lavaretus</i>	陰性	Whitefish	ホホワイトフィッシュ
		<i>Coregonus clupeaformis</i>	陰性	Lake whitefish	レイクホホワイトフィッシュ
		<i>Esox masquinongy</i>	陰性	Muskellunge	マスキーバイク
		<i>Clupea harengus</i>	陰性	Atlantic herring	タイセイヨウニシン
		<i>Clupea pallasii</i>	陰性	Pacific herring	ニシン
		<i>Dorosoma cepedianum</i>	陰性	American gizzard shad	アメリカコノシロ
		<i>Lota lota</i>	陰性	Burbot	カワメンタイ
		<i>Pleuronectes yokohamae</i>	陰性	Marbled flounder	マコガレイ
		<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	陰性	Atlantic halibut	タイセイヨウオヒョウ
		<i>Solea senegalensis</i>	陰性	Senegalese sole	セネガルガレイ
		<i>Ictalurus nebulosus</i>	陰性	Brown bullhead	ナマズ
		<i>Ictalurus punctatus</i>	陰性	Channel catfish	アメリカナマズ
		<i>Neogobius melanostomus</i>	陰性	Round goby	ラウンドゴビー
		<i>Micropterus dolomieu</i>	陰性	Smallmouth bass	コクチバス
		<i>Lepomis macrochirus</i>	陰性	Bluegill	ブルーギル
		<i>Pomoxis nigromaculatus</i>	陰性	Black crappie	ブラッククラッピー
		<i>Ambloplites rupestris</i>	陰性	Rock bass	ロックバス
		<i>Lepomis gibbosus</i>	陰性	Pumpkinseed	パンプキンシード
		<i>Aplodinotus grunniens</i>	陰性	Freshwater drum	フレッシュウォータードラム
		<i>Perca flavescens</i>	陰性	Yellow perch	イエローパーチ
		<i>Sander vitreus</i>	陰性	Walleye	ウォールアイ
		<i>Morone chrysops</i>	陰性	White bass	ホホワイトバス
		<i>Morone saxatilis</i>	陰性	Striped bass	シマスズキ
		<i>Morone americana</i>	陰性	White perch	ホホワイトパーチ
		<i>Sparus aurata</i>	陰性	Gilthead seabream	ヨーロッパヘダイ
		<i>Moxostoma anisurum</i>	陰性	Silver redhorse	シルバーレッドホース
		<i>Moxostoma macrolepidotum</i>	陰性	Shorthead redhorse	ショートヘッドレッドホース
<i>Pimephales notatus</i>	陰性	Bluntnose minnow	ブラントノーズミノー		
<i>Notropis atherinoides</i>	陰性	Emerald shiner	エメラルドシャイナー		
<i>Notropis hudsonius</i>	陰性	Spottail shiner	スポットテールシャイナー		
<i>Chondrostoma polylepis</i>	陰性	Iberian nase	コンドゥロストマポリレピス		
<i>Danio rerio</i>	陰性	Zebra danio	ゼブラフィッシュ		
<i>Percopsis omiscomaycus</i>	陰性	Troutperch	サケスズキ		
<i>Lampetra fluviatilis</i>	陰性	European river lamprey	ヨーロッパカワヤツメ		
<i>Onos mustelus</i>	陰性	Rockling	ロックリング		

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
4 伝染性サケ貧血症 (Infectioussalmon anaemia, ISA)	Infectioussalmon anaemia virus (ISAV)	<i>Salmo salar</i>	陰性	Atlantic salmon	タイセイヨウサケ
		<i>Salmo trutta</i>	陰性	Brown trout	ブラウントラウト
		<i>Oncorhynchus mykiss</i>	陰性	Rainbow trout	ニジマス
		<i>Pollachius virens</i>	陰性	Pollock	シロイトダラ
		<i>Gadus morhua</i>	陰性	Atlantic Cod	タイセイヨウタラ
		<i>Salvelinus alpinus</i>	陰性	Charr	アルプスイワナ
		<i>Clupea harengus</i>	陰性	Herring	タイセイヨウニシン
		<i>Oncorhynchus kisutch</i>	陰性	Coho salmon	ギンザケ
5. マダイイリドウイルス病 (Red sea bream iridoviral disease, RSIVD)	Red sea bream iridovirus (RSIV)、 Infectious spleen and kidney necrosis Virus (ISKNV)	<i>Pagrus major</i>	陰性	Red sea bream	マダイ
		<i>Evynnis japonica</i>	陰性	Crimson sea bream	チダイ
		<i>Acanthopagrus schlegelii</i>	陰性	Black sea bream, black porgy	クロダイ
		<i>Lateolabrax sp.</i>	陰性	Sea bass	タイリクスズキ
		<i>Lates calcarifer</i>	陰性	Sea bass	バラマンディ
		<i>Seriola quinqueradiata</i>	陰性	Japanese amberjack	ブリ
		<i>Seriola dumerili</i>	陰性	Greater amberjack	カンパチ
		<i>Pseudocaranx dentex</i>	陰性	Striped jack	シマアジ
		<i>Trachurus japonicus</i>	陰性	Japanese jack mackerel	マアジ
		<i>Trachinotus blochii</i>	陰性	Snubnose pompano	マルコバン
		<i>Thunnus thynnus</i>	陰性	Blue fin tuna	タイセイヨウクロマグ ロ
		<i>Thunnus orientalis</i>	陰性	Pacific Blue fin tuna	クロマグロ
		<i>Oplegnathus fasciatus</i>	陰性	Japanese parrotfish	イシダイ
		<i>Oplegnathus punctatus</i>	陰性	Spotted parrot fish	イシガキダイ
		<i>Girella punctata</i>	陰性	Largescale blackfish	メジナ
		<i>Paralichthys olivaceus</i>	陰性	Olive flounder	ヒラメ
		<i>Takifugu rubripes</i>	陰性	Tiger puffer	トラフグ
		<i>Siniperca chuatsi</i>	陰性	Chinese perch	ケツギョ
		<i>Sciaenops ocellatus</i>	陰性	Red drum	レッドドラム
		<i>Mugil cephalus</i>	陰性	Mullet	ボラ
		<i>Epinephelus spp.</i>	陰性	Groupers	ハタ
		<i>Seriola lalandi</i> × <i>Seriola quinqueradiata</i>	陰性	Yellow tail amberjack and Japanese amberjack Hybrid	交雑種 ヒラマサ×ブリ
		<i>Scomberomorus niphonius</i>	陰性	Japanese Spanish mackerel	サワラ
		<i>Scomber japonicus</i>	陰性	Chub mackerel	サバ
		<i>Rachycentron canadum</i>	陰性	Cobia	スギ
		<i>Parapristipoma trilineatum</i>	陰性	Chicken grunt	イサキ
		<i>Plectorhinchus cinctus</i>	陰性	Crescent sweetlips	コショウダイ
		<i>Lethrinus haematopterus</i>	陰性	Chinese emperor	フエフキダイ
		<i>Lethrinus nebulosus</i>	陰性	Spangled emperor	ハマフエフキ
		<i>Larimichthys crocea</i>	陰性	Croceine croaker	フウセイ
<i>Lateolabrax japonicus</i>	陰性	Japanese sea perch	スズキ		

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
5. マダイイリドウイルス病 (Red sea bream iridoviral disease, RSIVD)	Red sea bream iridovirus (RSIV)、 Infectious spleen and kidney necrosis Virus (ISKNV)	<i>Morone saxatilis</i> × <i>Morone chrysops</i>	陰性	Striped sea bass and white bass hybrid	交雑種 シマスズキ ×ホワイトバス
		<i>Micropterus salmoides</i>	陰性	Largemouth bass	オオクチバス
		<i>Verasper variegatus</i>	陰性	Spotted halibut	ホシガレイ
		<i>Acanthopagrus latus</i>	陰性	Yellowfin seabream	キチヌ
		<i>Seriola lalandi</i>	陰性	Yellowtail amberjack	ヒラマサ
		<i>Sebastes schlegelii</i>	陰性	Rockfish	クロソイ
		<i>Epinephelus akaara</i>	陰性	Red spotted grouper, Hong Kong grouper	キジハタ
		<i>Epinephelus septemfasciatus</i>	陰性	Sevenband grouper Convict grouper	マハタ
		<i>Epinephelus malabaricus</i>	陰性	Brown spotted grouper, Malabar grouper	ヤイトハタ
		<i>Epinephelus bruneus</i>	陰性	Longtooth grouper	クエ
		<i>Epinephelus coioides</i>	陰性	Orangespotted grouper	チャイロマルハタ
		<i>Epinephelus awoara</i>	陰性	Yellow grouper	アオハタ
		<i>Epinephelus tauvina</i>	陰性	Greasy grouper	ヒトミハタ
		<i>Epinephelus fuscoguttatus</i>	陰性	Black spotted grouper, Brownmarbled grouper	アカマダラハタ
<i>Epinephelus lanceolatus</i>	陰性	Giant grouper	タマカイ		
6. コイヘルペスウイルス病 (Koi herpesvirus disease, KHD)	Koi herpesvirus (KHV)	<i>Cyprinus carpio</i>	陰性	Common carp	コイ、アユ、ニシキゴイ
		<i>Cyprinus carpio</i> × <i>Carassius auratus</i>	陰性	Common carp hybrids	コイ交雑種 コイ、アユ、ニシキゴイ × キンギョ
		<i>Cyprinus Carpio</i> × <i>Carassius carassius</i>	陰性	Common carp hybrids	コイ交雑種 コイ、アユ、ニシキゴイ × フナ
		<i>Carassius carassius</i> × <i>Cyprinus Carpio</i>	陰性	Common carp hybrids	コイ交雑種 フナ × コイ、アユ、ニシキゴイ
7. 流行性潰瘍性症候群 (Epizootic ulcerative syndrome, EUS)	<i>Aphanomyces piscicida</i> <i>Aphanomyces invadans</i>	<i>Acanthopagrus australis</i>	陰性	Yellowfish sea bream	オーストラリアキチヌ
		<i>Anabas testudineus</i>	陰性	Climbing perch	キノボリウオ
		Anguillidae	陰性	Eels	ウナギ
		Bagridae	陰性	Bagrid catfishes	ギバチ
		<i>Bidyanus bidyanus</i>	陰性	Silver perch	シルバーパーチ
		<i>Brevoortia tyrannus</i>	陰性	Atlantic menhaden	メンバーデン
		Caranx spp.	陰性	Jacks	ヒラアジ
		<i>Gibelion catla</i>	陰性	Catla	カトラ
		<i>Channa striata</i>	陰性	Striped snakehead	トマン
		<i>Cirrhinus cirrhosus</i>	陰性	Mrigal	ムリガル
<i>Clarias batrachus</i>	陰性	Walking catfish	ウォーキングキャット フィッシュ		

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
		<i>Clarias</i> spp.	陰性	Torpedoshaped catfishes	ヒレナマズ属
		<i>Colisa lalia</i>	陰性	Dwarf gourami	ドワーフグラミー
		<i>Esomus</i> sp.	陰性	Flying barb	フライングバルブ
		Exocoetidae	陰性	Halfbeaks flying fishes	トビウオ科
		<i>Monopterus albus</i>	陰性	Swamp eel	タウナギ
		<i>Glossogobius giuris</i>	陰性	Bareyed goby	ウロハゼ
		<i>Oxyeleotris marmorata</i>	陰性	Marble goby	マーブルゴビ
		Gobiidae	陰性	Gobies	ハゼ科
		<i>Labeo rohita</i>	陰性	Rohu (Indian carp)	ローフー
		<i>Labeo</i> spp.	陰性	Rhinofishes	ニゴイ
		<i>Lates calcarifer</i>	陰性	Barramundi, Seabass	バラマンディ
		<i>Mugil cephalus</i>	陰性	Grey mullet, Striped mullet	ボラ
		<i>Mugil</i> spp.	陰性	Mulletts [Mugilidae]	ボラ属
		<i>Liza</i> spp.	陰性	Mulletts [Mugilidae]	ボラ
		<i>Plecoglossus altivelis</i>	陰性	Ayu	アユ
		<i>Puntius sophore</i>	陰性	Pool barb	トスポットバルブ
		<i>Scortum barcoo</i>	陰性	Barcoo grunter	シマイサキ
		Siluridae	陰性	Catfishes, wells	ナマズ科
		<i>Sillago ciliata</i>	陰性	Sand whiting	サンドシラゴ
		<i>Toxotes chatareus</i>	陰性	Common archer fish	テッポウウオ
		<i>Barbonymus gonionotus</i>	陰性	Silver barb	エンゼルバルブ
		<i>Scatophagus argus</i>	陰性	Spotted scat	クロホシマンジュウダイ
		<i>Osphronemus goramy</i>	陰性	Giant gourami	オスフロネムスグラミー
		<i>Platycephalus fuscus</i>	陰性	Dusky flathead	ダスキーフラットヘッド
		<i>Psettodes</i> sp.	陰性	Spiny turbot	ポウズガレイ属
7.流行性潰瘍性症候群 (Epizootic ulcerative syndrome, EUS)	<i>Aphanomyces piscicida</i> <i>Aphanomyces invadans</i>	<i>Rhodeus ocellatus</i>	陰性	Tairikubaratanago	ニッポンバラタナゴルゲ
		<i>Rohtee</i> sp.	陰性	Keti Bangladesh	ローティ属
		<i>Scardinius erythrophthalmus</i>	陰性	Rudd	ラッド
		<i>Terapon</i> sp.	陰性	Terapon	コトヒキ属
		<i>Trichogaster pectoralis</i>	陰性	Snakeskin gourami	スネークスキン グラミー
		<i>Trichogaster trichopterus</i>	陰性	Threespot gourami	スリースポットグラミー
		<i>Acanthopagrus berda</i>	陰性	Black bream	ナンヨウチヌ
		<i>Ambassis agassizii</i>	陰性	Chanda perch, Agassiz's olive grassfish	アガシタカサゴイシモチ
		<i>Ameiurus melas</i>	陰性	Black bullhead	ブラック・ブルヘッド
		<i>Amniataba percoides</i>	陰性	Striped grunter, Barred grunter	シマタロウ

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
7.流行性潰瘍性症候群 (Epizootic ulcerative syndrome, EUS)	<i>Aphanomyces piscicida</i> <i>Aphanomyces invadans</i>	<i>Arius</i> sp.	陰性	Forktailed catfish	ウリチンガキヤット
		<i>Aseraggodes macleayanus</i>	陰性	Narrow banded sole	トビササウシノシタ
		<i>Barbus paludinosus</i>	陰性	Straightfin barb	マテンバ
		<i>Barbus poecheii</i>	陰性	Dashtail barb	ダッシュテールバルブ
		<i>Barbus thamalakanensis</i>	陰性	Thamalakan barb	タマラカンバルブ
		<i>Barbus unitaeniatus</i>	陰性	Longbeard barb, Slender barb	レッドフィンバルブ
		<i>Brycinus lateralis</i>	陰性	Stripped robber	ストライプドローパー
		<i>Clarias gariepinus</i>	陰性	Sharptooth african catfish	アフリカン・クララ
		<i>Clarias ngamensis</i>	陰性	Blunntoothed african catfish	ブラントトゥースキャットフィッシュ
		<i>Glossamia aprion</i>	陰性	Mouth almighty	マウスアルマイティ
		<i>Glossogobius</i> sp.	陰性	Goby	フタゴハゼ
		<i>Hepsetus odoe</i>	陰性	African pike	アフリカンパイクカラシン
		<i>Hydrocynus vittatus</i>	陰性	Tigerfish	タイガー・フィッシュ
		<i>Ictalurus punctatus</i>	陰性	Channel catfish	アメリカナマズ
		<i>Kurtus gulliveri</i>	陰性	Nursery fish	コモリウオ
		<i>Labeo cylindricus</i>	陰性	Redeye labeo	ラベオ・キリンドリクス
		<i>Labeo lunatus</i>	陰性	Upper Zambezi labeo	ラベオ・ルナトゥス
		<i>Leiopotherapon unicolor</i>	陰性	Spangled perch	スパングルパーチ
		<i>Lepomis macrochirus</i>	陰性	Bluegill	ブルーギル
		<i>Lutjanus argentimaculatus</i>	陰性	Mangrove jack	ゴマフエダイ
		<i>Marcusenius macrolepidotus</i>	陰性	Bulldog	グナトネムス・マクロレピドトス
		<i>Melanotaenia splendida</i>	陰性	Rainbow fish	ルビーレインボウフィッシュ
		<i>Micralestes acutidens</i>	陰性	Silver robber	シャープ・トウス・テトラ
		<i>Nematalosa erebi</i>	陰性	Bony bream	ナンヨウコノシロ
		<i>Oreochromis andersonii</i>	陰性	Threespotted tilapia	スリースポットティラピア
		<i>Oreochromis macrochir</i>	陰性	Greenhead tilapia, Longfin tilapia	オレオクロミス・マクロキール
		<i>Oxyeleotris lineolatus</i>	陰性	Sleepy cod	ライン・スリーパー
		<i>Petrocephalus catostoma</i>	陰性	Churchill	チャーチル
		<i>Sargochromis carlottae</i>	陰性	Rainbow bream	レインボーハッピー
		<i>Sargochromis codringtonii</i>	陰性	Green bream	グリーンハッピー
		<i>Sargochromis giardi</i>	陰性	Pink bream	ピンクハッピー
		<i>Schilbe intermedius</i>	陰性	Silver catfish	スキルベ・インターメディアウス
		<i>Schilbe mystus</i>	陰性	African butter catfish	スキルベ・ミスタス
<i>Scleropages jardinii</i>	陰性	Saratoga	ノーザンバラムンディ		

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
7. 流行性潰瘍性症候群 (Epizootic ulcerative syndrome, EUS)	<i>Aphanomyces piscicida</i> <i>Aphanomyces invadans</i>	<i>Selenotoca multifasciata</i>	陰性	Striped scat	フォールススキャット
		<i>Serranochromis angusticeps</i>	陰性	Thinface largemouth	シンフェイスラージマウス
		<i>Serranochromis robustus</i>	陰性	Nembwe	セラノクロミス・ロブストゥス
		<i>Strongylura kreffii</i>	陰性	Long tom	ロングトム
		<i>Tilapia rendalli</i>	陰性	Redbreast tilapia	ティラピアレンダルリ
		<i>Tilapia sparrmanii</i>	陰性	Banded tilapia	ティラピアスパルマニ
		<i>Toxotes lorentzi</i>	陰性	Primitive archer fish	オーストラリアン・アーチャーフィッシュ
8. ギロダクチルス症 (Gyrodactylosis)	<i>Gyrodactylus salaris</i>	<i>Salmo salar</i>	陰性	Atlantic salmon	タイセイヨウサケ
		<i>Oncorhynchus mykiss</i>	陰性	Rainbow trout	ニジマス
		<i>Salvelinus alpinus</i>	陰性	Charr	アルプスイワナ
		<i>Salvelinus fontinalis</i>	陰性	North American brook trout	カワマス
		<i>Thymallus thymallus</i>	陰性	Grayling	グレイリング
		<i>Salvelinus namaycush</i>	陰性	Lake trout	レイクトラウト
		<i>Salmo trutta</i>	陰性	Brown trout	ブラウントラウト
9 ウイルス性神経壊死症 (Viral nervous necrosis, VNN)	Viral nervous necrosis virus	<i>Lates calcarifer</i>	陰性	Asian seabass	バラマンディ
		<i>Dicentrarchus labrax</i>	陰性	European seabass	ヨーロッパアンシーバス
		<i>Epinephelus akaara</i>	陰性	Red spotted grouper	キジハタ
		<i>Epinephelus coioides</i>	陰性		チャイロマルハタ
		<i>Epinephelus fuscoguttatus</i>	陰性	Blackspotted grouper	アカマダラハタ
		<i>Epinephelus malabaricus</i>	陰性	Brown spotted grouper	ヤイトハタ
		<i>Epinephelus bruneus</i>	陰性	Kelp grouper	クエ
9 ウイルス性神経壊死症 (Viral nervous necrosis, VNN)	Viral nervous necrosis virus	<i>Epinephelus septemfasciatus</i>	陰性	Sevenband grouper	マハタ
		<i>Epinephelus tauvina</i>	陰性		ヒトミハタ
		<i>Pseudocaranx dentex</i>	陰性	Striped jack	シマアジ
		<i>Oplegnathus fasciatus</i>	陰性	Japanese parrotfish	イシダイ
		<i>Verasper moseri</i>	陰性	Barfin flounder	マツカワ
		<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	陰性	Atlantic halibut	タイセイヨウオヒョウ
		<i>Paralichthys olivaceus</i>	陰性	Olive flounder	ヒラメ
		<i>Psetta maxima</i>	陰性	Turbot	イシヒラメ
		<i>Takifugu rubripes</i>	陰性	Tiger puffer	トラフグ
		<i>Gadus macrocephalus</i>	陰性		タイハイヨウタラ
		<i>Platycephalus indicus</i>	陰性		コチ
		<i>Lateolabrax japonicus</i>	陰性		スズキ
		<i>Cromileptes altivelis</i>	陰性	Panther Grouper	サラサハタ
		<i>Epinephelus awoara</i>	陰性		アオハタ
		<i>Seriola dumerili</i>	陰性		カンパチ
		<i>Atractoscion nobilis</i>	陰性	White sea bass, White weakfish	ホホワイトウィークフィッシュ
		<i>Umbrina cirrosa</i>	陰性	Shi drum	イシモチ
		<i>Oplegnathus punctatus</i>	陰性		イシガキダイ
		<i>Pseudopleuronectes herzensteini</i>	陰性	little mouth flounder	マガレイ

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
10. 感染膵臓壊死症 (Infectious pancreatic necrosis, IPN)	Infectious pancreatic necrosis virus (IPNV)	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	陰性	Rainbow trout	ニジマス
		<i>Salvelinus fontinalis</i>	陰性	Brook trout	カワマス
		<i>Salmo trutta</i>	陰性	Brown trout	ブラウントラウト
		<i>Salmo salar</i>	陰性	Atlantic salmon	タイセイヨウサケ
		<i>Oncorhynchus spp.</i>	陰性	Pacific salmon	タイヘイヨウサケ
		<i>Seriola quinqueradiata</i>	陰性	Yellowtail	ブリ
		<i>Psetta maxima</i>	陰性	Turbot	イシビルメ
		<i>Limanda limanda</i>	陰性	Dab	ニシマガレイ
		<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	陰性	Halibut	タイセイヨウオヒョウ
		<i>Gadus Paralichthys</i>	陰性	Atlantic cod	タイセイヨウタラ
		<i>Esox lucius</i>	陰性	Northern pike	ノーザンパイク
		Anguillidae	陰性		ウナギ科
		Atherinidae	陰性		トウゴロウイワシ科
		Bothidae	陰性		ダルマガレイ科
		Carangidae	陰性		アジ科
		Catostomidae	陰性		サッカー科
		Cichlidae	陰性		シクリッド科
		Clupeidae	陰性		ニシン科
		Cobitidae	陰性		ドジョウ科
		Coregonidae	陰性		コレゴヌス科
		Cyprinidae	陰性		コイ科
		Esocidae	陰性		カワカマス科
		Moronidae	陰性		モロネ科
		Paralichthyidae	陰性		ヒラメ科
		Percidae	陰性		ペルカ科
		Poeciliidae	陰性		カタヤシ科
		Sciaenidae	陰性		ニベ科
Soleidae	陰性		ササウシノシタ科		
Thymallidae	陰性		カワヒメマス亜科		
11 イシダイイリドウイルス病 (Rockbream iridoviral disease: RBIVD)	Rockbream iridovirus (RBIV)	<i>Oplegnathus fasciatus</i>	陰性	Rock bream	イシダイ
12. ボナミア・オーストラリア感染症 (Infection with <i>Bonamia ostreae</i>)	<i>Bonamia Ostreae</i>	<i>Ostrea edulis</i>	陰性	European flat oyster	ヨーロッパガキ
		<i>Ostrea angasi</i>	陰性	Australian mud oyster	オーストラリア・アンガシ
		<i>Ostrea denselamellosa</i>	陰性	Asiatic oyster	イタボガキ
		<i>Ostrea puelchana</i>	陰性	Argentinean flat oyster	オーストラリア・プエルカナ
		<i>Ostrea chilensis</i>	陰性	Chilean flat oyster	チリガキ
		<i>Ostrea lutaria</i>	陰性	New zeland oyster	ニュージーランドカキ
		<i>Crassostrea ariakensis</i>	陰性	Suminoe oyster	スミノエガキ
13 ボナミア感染症 (Infection with <i>Bonamia exitiosa</i>)	<i>Bonamia exitiosa</i>	<i>Ostrea chilensis</i>	陰性	Chilean flat oyster	チリガキ
		<i>Ostrea lutaria</i>	陰性	New zeland oyster	ニュージーランドカキ
		<i>Ostrea angasi</i>	陰性	Australian mud oyster	オーストラリア・アンガシ
		<i>Ostrea edulis</i>	陰性	European flat oyster	ヨーロッパガキ

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
14. マルティリヤレフリ ゲンス感染症 (Infection with <i>Marteilia</i> <i>refringens</i>)	<i>Marteilia refringens</i>	<i>Ostrea edulis</i>	陰性	European flat oyster	ヨーロッパガキ
		<i>Ostrea angasi</i>	陰性	Australian mud oyster	オーストラリア・アンガシ
		<i>Ostrea chilensis</i>	陰性	Chilean flat oyster	チリガキ
		<i>Ostrea lutaria</i>	陰性	New zeland oyster	ニュージーランドカキ
		<i>Mytilus edulis</i>	陰性	Blue mussel	ヨーロッパイガイ
		<i>Mytilus galloprovincialis</i>	陰性	Mediterranean mussel	ムラサキイガイ
		<i>Ostrea puelchana</i>	陰性	Argentinean flat oyster	オーストラリア・プエルカナ
		<i>Ostrea denselamellosa</i>	陰性	Asiatic oyster	イタボガキ
		<i>Solen marginatus</i>	陰性	Clam	マラガカミソリガイ
		<i>Chamelea gallina</i>	陰性	Clam	ガリアハマグリ
15. パーキンサス・ マリナス感染症 (Infection with <i>Perkinsus</i> <i>marinus</i>)	<i>Perkinsus marinus</i>	<i>Crassostrea virginica</i>	陰性	Eastern oyster	アメリカガキ
		<i>Crassostrea gigas</i>	陰性	Pacific oyster	マガキ
		<i>Crassostrea ariakensis</i>	陰性	Suminoe oyster	スミノエガキ
		<i>Mya arenaria</i>	陰性	Soft shell clam	オオノガイ
		<i>Macoma balthica</i>	陰性	Baltic clam	バルチックシラトリ
		<i>Mercenaria mercenaria</i>	陰性	Hard shell clam	ホンビノスガイ
		<i>Crassostrea rhizophorae</i>	陰性	Mangrove oyster	カリブガキ
		<i>Crassostrea corteziensis</i>	陰性	Cortez oyster	マングローブカキ
16. キセノハリオチス 感染症(Infection with <i>Xenohaliotis</i> <i>californiensis</i>)	<i>Xenohaliotis californiensis</i>	<i>Haliotis rufescens</i>	陰性	Red abalone	アカネアワビ
		<i>Haliotis cracherodii</i>	陰性	Black abalone	スルスミアワビ
		<i>Haliotis sorenseni</i>	陰性	White abalone	アワビ
		<i>Haliotis corrugata</i>	陰性	Pink abalone	ピンクアワビ
		<i>Haliotis fulgens</i>	陰性	Green abalone	グリーンアワビ
		<i>Haliotis tuberculata</i>	陰性	Tube abalone	セイヨウトコブシ
		<i>Haliotis walallensis</i>	陰性	Flat abalone	ヒラタアワビ
		<i>Haliotis discus-hannai</i>	陰性	Japanese abalone	エゾアワビ
		<i>Haliotis diversicolor</i>	陰性	Small abalone	トコブシ
		genus <i>Haliotis</i>	陰性		アワビ属
17 アワビウイルス性 壊死症(Abalone viral mortality)	Abalone spherical virus	<i>Haliotis discus-hannai</i>	陰性	Japanese abalone	エゾアワビ
		<i>Haliotis diversicolor</i>	陰性	Small abalone	トコブシ
		<i>Haliotis laevigata</i>	陰性	Greenlip abalone	ウスヒラアワビ
		<i>Haliotis rubra</i>	陰性	Blacklip abalone	アカアワビ
		Turbo sp.	陰性	Turban shell	サザエ類
		<i>Tegula rusticum</i>	陰性	Tegula	ニシキウズガイ科
		<i>Mytilus edulis</i>	陰性	Blue mussel	ヨーロッパイガイ
		<i>Haliotis laevigata</i> × <i>Haliotis rubra</i>	陰性	Abalone hybrids	交雑種 ウスヒラアワビ×アカアワビ
18. ザリガニ病 (Crayfish plague)	<i>Aphanomyces astac I</i>	Freshwater crayfish	陰性	Freshwater crayfish	ザリガニ類
		<i>Eriocheir sinensis</i>	陰性	Chinese mitten crab	チュウゴクモクズガニ
		Cambaridae	陰性		アメリカザリガニ科
		Astacidae	陰性		ザリガニ科
		Parastacidae	陰性		ミナミザリガニ科

伝染病の項目		指定検疫物	判定	備考	
病名	病原体	学名	基準	英名	名称
19 モノドン型バキュロウイルス感染症 (Spherical baculovirus)	<i>Penaeus monodon</i> Type バキュロウイルス (MBV)	Genus <i>Penaeus</i>	陰性		クルマエビ属
		Genus <i>Metapenaeus</i>	陰性		ヨシエビ属
		Genus <i>Fenneropenaeus</i>	陰性		コウライエビ属
		Genus <i>Melicertus</i>	陰性		フトミゾエビ属
20.バキュロウイルス・ペナエイ感染症 (Tetrahedral baculovirus)	<i>Baculovirus penaei</i> (BP)	Genus <i>Penaeus</i>	陰性		クルマエビ属
		Genus <i>Trachypenaeus</i>	陰性		サルエビモドキ属
		Genus <i>Protrachypene</i>	陰性		<i>Protrachypene</i> 属
21 伝染性皮下組織造血器壊死症 (Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis virus (IHHNV))	Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis virus (IHHNV)	Genus <i>Penaeus</i>	陰性		クルマエビ属
		Genus <i>Trachypenaeus</i>	陰性		サルエビモドキ属
		Genus <i>Protrachypene</i>	陰性		<i>Protrachypene</i> 属
22.イエローヘッド病 (Yellow head disease, YHD)	Yellow head virus (YHV)	<i>Penaeus monodon</i>	陰性	Giant tiger prawn	ブラックタイガー
		<i>Litopenaeus stylirostris</i>	陰性	Pacific blue prawn	ブルーシュリンプ
		<i>Litopenaeus setiferus</i>	陰性	White prawn	ホホワイトシュリンプ
		<i>Farfantepenaeus aztecus</i>	陰性	Brown prawn	ブラウンシュリンプ
		<i>Farfantepenaeus duorarum</i>	陰性	Pink prawn	ピンクシュリンプ
		<i>Marsupenaeus japonicus</i>	陰性	Kuruma prawn	クルマエビ
		<i>Penaeus esculentus</i>	陰性	Brown tiger prawn	オーストラリアタイガー
		<i>Fenneropenaeus merguensis</i>	陰性	White banana prawn	バナナエビ
		<i>Metapenaeus ensis</i>	陰性	Red endeavour prawn	ヨシエビ
		<i>Metapenaeus bennettiae</i>	陰性	Greentail prawn	サケエビ
		<i>Macrobrachium sintangense</i>	陰性	Sunda river prawn	テナガエビ
		<i>Exopalaemon styliferus</i>	陰性	Mysid shrimp	アミ
		<i>Palaemon serrifer</i>	陰性	Barred estuarine shrimp	スジエビモドキ
		<i>Ascetes</i> sp.	陰性	Paste prawn	アキアミ属
		<i>Euphausia superba</i>	陰性	krill	ナンキョクオキアミ
<i>Litopenaeus vannamei</i>	陰性	Pacific white shrimp	バナメイエビ		
23.白点病 (White spot disease, WSD)	White spot syndrome virus (WSSV)	Crustacea	陰性		甲殻類
		Bivalves	陰性		双殻類
24.タウラ症候群 (Taura syndrome)	Taura syndrome virus (TSV)	<i>Litopenaeus vannamei</i>	陰性	Pacific white shrimp	バナメイエビ
		<i>Litopenaeus stylirostris</i>	陰性	Pacific blue shrimp	ブルーシュリンプ
		<i>Litopenaeus setiferus</i>	陰性	Gulf white shrimp	ホホワイトシュリンプ
		<i>Penaeus monodon</i>	陰性	Giant tiger prawn	ブラックタイガー
		<i>Metapenaeus ensis</i>	陰性	Red endeavour prawn	ヨシエビ
		<i>Marsupenaeus japonicus</i>	陰性	Kuruma prawn	クルマエビ
		<i>Farfantepenaeus aztecus</i>	陰性	Brown prawn	ブラウンシュリンプ
		<i>Farfantepenaeus duorarum</i>	陰性	Pink prawn	ピンクシュリンプ
		<i>Litopenaeus schmitti</i>	陰性	Southern white shrimp	サザーンホホワイトシュリンプ
		<i>Fenneropenaeus chinensis</i>	陰性	Chinese white shrimp	コウライエビ

伝染病の項目		指定検疫物	判定 基準	備考	
病名	病原体	学名		英名	名称
25 伝染性筋壊死症 (Infectious myonecrosis, IMN)	Infectious myonecrosis virus (IMNV)	<i>Litopenaeus vannamei</i>	陰性	Pacific white shrimp	バナメイエビ
		<i>Litopenaeus stylirostris</i>	陰性	Pacific blue shrimp	ブルーシュリンプ
		<i>Penaeus monodon</i>	陰性	Giant tiger prawn	ブラックタイガー
26.白尾病(White tail disease, WTD)	<i>Macrobrachium rosenbergii</i> nodavirus (Mr NV)	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	陰性	Giant fresh water prawn	オニテナガエビ

4) 加工食品の寄生虫および微生物に係る規格基準

食品衛生法において、輸入食品は通常の国内で流通する食品と同じ規格基準に従うものとされている（食品衛生法第7条第4項）。

「食品法典 食品の基準と規格」において規定された食品の微生物に係る規格基準を図表51に示す。なお、ここには寄生虫に係る規格基準は規定されていない。

図表 51 食品の微生物規格基準

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) *1	サンプリングプラン	検査法	備考
第2章 一般食品に対する共通の基準と規格²						
食肉 (製造、加工用原料を除く)		結核菌	0			
		炭疽菌	0			
		ブルセラ菌	0			
		サルモネラ	0			食品の特性による。
		黄色ブドウ球菌	0			食品の特性による。
		腸炎ビブリオ	0			食品の特性による。
		ウエルシュ菌	0			食品の特性による。
		リステリア	0			食品の特性による。
		腸管出血性大腸菌 O157:H7	0			食品の特性による。
		カンピロバクター・ジェジュニ	0			食品の特性による。
		セレウス菌	0			食品の特性による。
エルシニア	0			食品の特性による。		
殺菌または滅菌処理を行い、それ以上は加工・加熱処理を行わず、そのまま摂取する加工食品 (RTE)		サルモネラ	0			食品の特性による。
		黄色ブドウ球菌	0			食品の特性による。
		腸炎ビブリオ	0			食品の特性による。
		ウエルシュ菌	0			食品の特性による。
		リステリア	0			食品の特性による。
		腸管出血性大腸菌 O157:H7	0			食品の特性による。
		カンピロバクター・ジェジュニ	0			食品の特性による。
		セレウス菌	0			食品の特性による。
エルシニア	0			食品の特性による。		
加工食品		セレウス菌	1,000			第5章で規格が定量的に定められていないもの (滅菌製品は除く)。
食肉製品		結核菌	0			
		炭疽菌	0			
		ブルセラ菌	0			
第3章 長期保存食品の基準と規格						
瓶・缶詰類		細菌	0			
レトルト食品		細菌	0			

食品分類		適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) *1	サンプリングプラン	検査法	備考
冷凍食品	非加熱摂取 (醗酵製品または乳酸菌添加製品を除く)		一般生菌数	1x10 ⁵			
	加熱摂取 (凍結前加熱製品) (醗酵製品または乳酸菌添加製品を除く)		一般生菌数	1x10 ⁵			
	加熱摂取 (凍結前非加熱製品) (醗酵製品または乳酸菌添加製品を除く)		一般生菌数	3 x10 ⁶			
	非加熱摂取		大腸菌群	10			
	加熱摂取 (凍結前加熱製品)		大腸菌群	10			
	加熱摂取 (凍結前非加熱製品)		大腸菌	0			
	乳酸菌添加製品		乳酸菌数	表示量以上			
第4章 規格外の一般加工食品の基準と規格 (第5章で指定された食品以外のものを対象とする)							
加工品	殺菌製品		大腸菌群	0			
	滅菌製品		一般生菌数	0			
第5章 食品別の基準と規格							
菓子類	氷菓子類 (乳酸菌を含むものは除く)		一般生菌数	3,000			
	氷菓子類		大腸菌群	10			
	乳酸菌を含む氷菓子類		乳酸菌数	表示量以上			
パン・もち菓子 (トック)類	クリームを塗布または充填したもの		黄色ブドウ球菌	0			
			サルモネラ	0			
食肉または卵加工品	殺菌製品		大腸菌群	10			
			一般生菌数	10000			
			サルモネラ	0			
	食肉加工品		大腸菌群	0			
	滅菌製品		一般生菌数	0			
原料用の粉碎肉		腸管出血性大腸菌 O157:H7	0				
魚肉加工品	非加熱製品を除く		大腸菌群	0			
	滅菌製品		一般生菌数	0			
豆腐類・寒天類	豆腐・焼き豆腐 (充填、密封製品)		大腸菌群	10			
	寒天類 (充填、密封製品)		大腸菌群	0			
麺類	酒精処理製品		一般生菌数	1x10 ⁶			
			大腸菌	0			
	殺菌製品		一般生菌数	1x10 ⁵			
			大腸菌群	0			

食品分類		適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) *1	サンプリングプラン	検査法	備考
茶類	液状製品		一般生菌数	100			
			大腸菌群	0			
コーヒー	液状製品に限る		一般生菌数	100			
			大腸菌群	0			
飲料類	果物・野菜類の飲料	非加熱製品・原料を含む製品を除く	一般生菌数	100			
			大腸菌群	0			
			腸管出血性大腸菌 O157:H7	0			
		非加熱製品・原料を含む製品	一般生菌数	100,000			
	炭酸飲料		一般生菌数	100			
			大腸菌群	0			
	豆乳類	豆乳液、豆乳(滅菌製品とpH4.5以下の殺菌製品を除く)	一般生菌数	40,000			
			大腸菌群	10			
		豆乳液、豆乳(滅菌製品とpH4.5以下の殺菌製品)	一般生菌数	0			
			大腸菌群	0			
		粉末豆乳(滅菌製品を除く)	一般生菌数	20,000			
			大腸菌群	10			
		粉末豆乳(滅菌製品)	一般生菌数	0			
			大腸菌群	0			
		他の豆乳(滅菌製品とpH4.5以下の殺菌製品を除く)	一般生菌数	40,000			
			大腸菌群	10			
	他の豆乳(滅菌製品とpH4.5以下の殺菌製品)	一般生菌数	0				
		大腸菌群	0				
	醗酵飲料類	乳酸菌、酵母飲料(殺菌製品を除く)	乳酸菌数と酵母数	1x10 ⁵			
			殺菌製品	一般生菌数 大腸菌群	100 0		
高麗人参・高麗紅参飲料		一般生菌数	100				
		大腸菌群	0				
その他の飲料	乳酸菌を含む製品と粉末製品を除く	一般生菌数	100				
		大腸菌群	0				
	粉末製品	一般生菌数	3,000				
		大腸菌群	0				
乳酸菌を含む製品に限る	乳酸菌数	表示量以上					

食品分類		適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml)*1	サンプリングプラン	検査法	備考
特定用途食品	乳児用調製食品	液状製品を除く	一般生菌数	20,000			
			セレウス菌	100			
		液状製品	一般生菌数	0			
		大腸菌群	0				
		6ヶ月未満の乳児用の調製食品中の粉末製品に限る	エンテロバクター・サカザキ	0			
	6～36ヶ月の乳幼児用調製食品	液状製品を除く	一般生菌数	20,000			
			一般生菌数	0			
		液状製品	大腸菌群	0			
		液状製品を除く	セレウス菌	100			
	0～36ヶ月乳幼児用の穀類調製食品		大腸菌群	0			
		6ヶ月未満の乳児用の穀類調製食品中の粉末製品に限る	エンテロバクター・サカザキ	0			
			セレウス菌	100			
	その他の0～36ヶ月の乳幼児用の食品		大腸菌群	0			
		液状製品	一般生菌数	0			
		6ヶ月未満の乳児用のその他の食品中の粉末製品に限る	エンテロバクター・サカザキ	0			
			セレウス菌	100			
特定医療用途等の食品*2		大腸菌群	0				
	粉末製品を除く	一般生菌数	100				
	粉末製品	一般生菌数	20,000				
特別食		大腸菌群	0				
		セレウス菌	100				
妊婦・授乳婦用食品		大腸菌群	0				
	液状商品	一般生菌数	100				
味噌類	合わせ味噌(殺菌製品)		大腸菌群	0			
調味料	ソース類		大腸菌群	0			
		滅菌製品	一般生菌数	0			
	トマトケチャップ		大腸菌群	0			
	カレー(液状製品)		一般生菌数	0			
			大腸菌群	0			
	香辛料加工食品	殺菌製品		大腸菌群	0		
		殺菌製品と乾燥製品を除く		大腸菌	0		
複合調味料			大腸菌	0			

食品分類		適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) ^{*1}	サンプリングプラン	検査法	備考	
ドレッシング	ドレッシングとマヨネーズ		大腸菌群	0				
キムチ類	殺菌包装製品		大腸菌群	0				
塩辛類	エキス、調味エキス		大腸菌群	0				
漬け物食品	滅菌製品		一般生菌数	0				
	殺菌または滅菌製品		大腸菌群	0				
煮物食品	滅菌製品		一般生菌数	0				
	殺菌または滅菌製品		大腸菌群	0				
酒類	濁酒	殺菌製品	真菌数	0				
	薬酒	殺菌製品	真菌数	0				
干物類	乾魚脯類		大腸菌	0				
その他の食品類	果物・野菜の加工品類		大腸菌	0				
	模造チーズ		大腸菌群	0				
	植物性クリーム	乾燥製品	大腸菌群	0				
	動物性エキス食品 ^{*3}	直接飲用する食品		一般生菌数	100			
		殺菌製品と直接飲用する食品		大腸菌群	0			
		殺菌製品と直接飲用する食品を除く		大腸菌	0			
	生の加工食品 ^{*4}		ウエルシュ菌	100				
			セレウス菌	1,000				
			大腸菌	0				
	シリアル類		大腸菌群	0				
	氷類		一般生菌数	100				
			大腸菌群	0/50ml				
	調理済み加工食品、インスタント食品	インスタント食品、生の調理済み加工食品		大腸菌	0			
		インスタント食品		一般生菌数	1x10 ⁵			
黄色ブドウ球菌				100				
サルモネラ				0				
腸炎ビブリオ				0				
インスタント食品、生の調理済み加工食品		セレウス菌	1,000					

食品分類	適用箇所	対象微生物	指標値 (cfu/g or ml) *1	サンプリングプラン	検査法	備考
第6章 水産物に対する規格						
水産物	消費者がそのまま摂取できるように流通・販売を目的として衛生処理を通じて容器、包装に入れた冷凍魚類・貝類	一般生菌数	1x10 ⁵	小型水産物: n=10 中型水産物: n=5 大型水産物: n=3		小型水産物: 重量<500g 中型水産物: 500g<重量<1500g 大型水産物: 1500g<重量
	冷凍チャンラン	一般生菌数	1x10 ⁶			
	消費者がそのまま摂取できるように流通・販売を目的として衛生処理を通じて容器、包装に入れた冷凍魚類・貝類	大腸菌群	10			
	それ以上の加工、加熱調理を行わないまま摂取できる水産物	腸炎ビブリオ	0			
		サルモネラ spp.	0			
黄色ブドウ球菌		0				
リステリア		0				
冷凍食用タラ(タイセイヨウダラ、グリーンランドタラ、マダラ)の頭	大腸菌	0				
	一般生菌数	1,000,000				

*1: 別途、単位に指定があるものを除く。

*2: 患者用の均衡用養食品、糖尿病患者用食品、腎臓疾患患者用食品、腸疾患患者用の加水分解食品、カロリー及び栄養供給用医療用途食品、先天性代謝異常症患者用食品、乳幼児用の特殊調製食品、嚥下困難患者用の粘度増進食品。

*3: 食品の動物性の素材を主な原料として、水を使って抽出したもの、あるいはこの抽出されたものに食品または食品添加物等の原料を加えて加工したもの。

*4: 動・植物性の原料を主な原料として乾燥などの加工処理を通じて、粉末、顆粒、棒状、ペースト状、ゲル状、液状などに製造したもので、これをそのまままたは水などと混ぜて摂取することのできるもの。

(6) 直近の検査実績および検査結果(事例)

1) 輸入動物(畜産物)の検査実績および検査結果

国立獣医科学検疫院「2010 国立獣医科学検疫院年報」¹⁴⁷においては、動物および畜産物の輸出入検疫・検査の実績や不適合実績が整理されている。

最近5年間('06~'10)の輸入動物・畜産物の検疫・検査の実績を
 図表 52 に、2010 年度における輸入動物・畜産物の不適合実績をそれぞれ
 図表 53 および

図表 54 に示す。

図表 52 最近5年間('06~'10)の輸入動物・畜産物の検疫・検査実績

	動物		畜産物	
	件数	頭、群	件数	数量(kg、Ea ¹⁴⁸)
2006	6,778	1,079,829	149,508	1,896,611,615
	2	19	248	741,044
2007	7,608	1,085,087	126,109	2,025,937,278
	9	436	293	763,939
2008	7,377	1,175,976	127,597	2,048,974,242
	2	150	319	663,002
2009	7,186	1,318,808	128,761	1,937,033,025
	1	100	367	717,446
2010	8,320	1,216,782	144,449	2,125,597,531
	2	70	464	2,823,003

図表 53 輸入動物不適合実績

種類	理由	埋却		搬送		焼却		その他		合計	
		件	匹・頭	件	匹・頭	件	匹・頭	件	匹・頭	件	匹・頭
犬	検疫証未添付			1	1					1	1
蜜蜂	輸入禁止産					1	60			1	60
蜜蜂	衛生条件違反					1	10			1	10
種鶏	検疫証未添付					1	7			1	7
ネズミ	検疫証未添付					1	4			1	4
馬	馬パイロプラズマ					1	1			1	1
馬	馬伝染性動脈炎					1	1			1	1
オウム	検疫証未添付			1	1					1	1
その他鳥類	検疫証未添付			1	1					1	1
ハムスター	検疫証未添付			1	1					1	1

¹⁴⁷ 国立獣医科学検疫院「2010 国立獣医科学検疫院年報」2011年12月 (http://ebook.nvrqs.go.kr/20111216_141728)

¹⁴⁸ E.a.は"each"の略。

合計(群)						2	70			2	70
合計(匹・頭)				4	4	4	13			8	17

図表 54 輸入畜産物不適合実績

		焼却		搬送		その他		合計	
		件	kg, ea	件	kg, ea	件	kg, ea	件	kg, ea
肉類	kg	50,215	188,255	2,497	407,622	25	98,901	52,737	694,778
獣皮類	kg	7	26	4	75	2	257	13	358
獣毛類	kg	2	65	2	50			4	115
その他畜産物	Ea	237	3,229	15	180			252	3,409
	kg	874	3,412	477	3,534	14	6,331	1,365	13,277
油加工品	kg	112	38,073	5	61,638	1	81	118	99,793
食肉加工品	kg	22	5,784	4	13,048			26	18,833
卵加工品		1	27					1	27
繊維質飼料	kg	2	9					2	9
合計	EA	237	3,229	15	180			252	3,409
合計	kg	51,235	235,651	2,989	485,968	42	105,570	54,266	827,189

2) 輸入植物の検査実績および検査結果

国立植物検疫所「植物検疫年報 2010」¹⁴⁹においては、輸入植物の検査等の状況が整理されている。輸入植物の検疫実績および種類別検疫実績をそれぞれ図表 55 および図表 56 に示す。また、防疫実績および輸出国別防疫実績をそれぞれ図表 57 および図表 58 に示す。

図表 55 輸入植物の検疫実績

検査	件数合計		3,797,198
	Cereals, Industrial Crops, Fruits & Vegetables(kg)	件数	3,750,576
		数量	26,285,103,242
	Woods(m ²)	件数	22,668
		数量	5,645,556
	Nursery Stocks, Bulbs & Others (個, pcs)	件数	23,954
数量		24,811,276,697	
消毒	件数合計		23,591
	Cereals, Industrial Crops,	件数	14,003

¹⁴⁹ 国立植物検疫所「植物検疫年報 2010」2011 年 11 月 (<http://www.qia.go.kr/downloadwebQiaCom.do?id=8767>)

	Fruits & Vegetables(kg)	数量	1,389,035,030
	Woods(m ²)	件数	8,979
		数量	4,418,863
	Nursery Stocks, Bulbs & Others (個, pcs)	件数	609
数量		5,182,350	
破棄	件数合計		65,667
	Cereals, Industrial Crops, Fruits & Vegetables(kg)	件数	64,758
		数量	3,840,475
	Woods(m ²)	件数	12
		数量	248
	Nursery Stocks, Bulbs & Others (個, pcs)	件数	897
数量		31,474,136	

図表 56 輸入植物の種類別検疫実績

種類	単位	検査		消毒		廃棄	
		件	数量	件	数量	件	数量
. 播種と栽植							
1 種子類	kg	10,842	28,294,006	2	80,677	1,166	645,512
2 苗木類	kg	16	3,166	-	-	4	13
	個	11,180	78,365,779	465	1,712,258	636	369,496
3 球根類	kg	211	4,395,505	9	314,500	42	276,067
	個	1,711	57,183,137	1	25,200	131	880,556
4 その他	kg	1,434	1,224,395	180	53,114	34	609
	個	505	4,360,494	7	1,280,430	18	1,246
計	kg	12,503	33,917,072	191	448,291	1,246	922,202
	個	13,396	139,909,410	473	3,017,888	785	1,251,298
. 播種と栽植以外							
1 穀類	kg	1,167,326	6,483,684,068	66	237,650,885	474	45,451
2 果実類	kg	284,304	672,672,366	11,804	264,337,750	51,666	397,983
3 野菜類	kg	931,107	533,598,508	917	7,019,833	10,012	882,775
4 花卉類	個	3,854	31,647,785	80	1,580,041	69	58,862
5. 水木類	kg	3,294	1,276,386,699	85	9,779,692	43	15,700
	m ³	22,634	5,644,579	8,978	4,418,819	12	248
	個	4,600	17,411,216	51	531,866	14	1,746
6. 特作類	kg	1,317,792	356,072,567	154	7,830,197	1,102	406,427
7. 飼料類	kg	22,724	15,675,641,508	668	858,482,825	35	716,210
8. その他	kg	9,001	166,123,464	117	3,465,836	108	177,567
	m ³	34	977	1	43	-	-
	個	557	1,872,173	5	52,555	9	543
計	kg	3,735,548	25,164,179,180	13,811	1,388,567,019	63,440	2,642,112
	m ³	22,668	5,645,556	8,979	4,418,863	12	248
	個	9,011	50,931,174	136	2,164,462	92	61,151

. 非植物類	kg	2,525	1,087,006,990	1	19,720	72	276,161
	個	1,547	24,620,436,113	-	-	20	30,161,687
合計	kg	3,750,576	26,285,103,242	14,003	1,389,035,030	64,758	3,840,475
	m ³	22,668	5,645,556	8,979	4,418,863	12	248
	個	23,954	24,811,276,697	609	5,182,350	897	31,474,136
	件数	3,797,198	-	23,591	-	65,667	-

図表 57 輸入植物の防疫実績

分類		学名	件数	
検疫病原体	真菌	Acremonia atra	14	
		Bipolaris cynodontis	1	
		Bipolaris spicifera	11	
		Didymella lycopersici	1	
		Fusicoccum sp.	1	
		Phoma glomerata	1	
		Pythium splendens	1	
		Septoria citri	3	
		Septoria sp.	1	
		Ulocladium consortiale	3	
	細菌	Citrus greening disease	1	
		Clavibacter michiganensis subsp. Michiganensis	43	
	ウイルス	Arabis mosaic virus	16	
		Carrot red leaf virus	11	
		Cherry leaf roll virus	1	
		Melon necrotic spot virus	10	
		Potato spindle tuber viroid	5	
		Prune dwarf virus	1	
		Southern bean mosaic virus	1	
		Squash mosaic virus	2	
		Strawberry latent ringspot virus	3	
		Tobacco rattle virus	19	
		Tobacco rattle virus	19	
		Tobacco streak virus	2	
		Tomato black ring virus	2	
		Tomato bushy stunt virus	1	
	雑草	Cirsium arvense	23	
		Cuscuta sp.	13	
	規制非検疫	ウイルス	Cucumber green mottle mosaic virus	30
			Kyuri green mottle mosaic virus	13
	非検疫	真菌	Alternaria alternata	316
			Alternaria brassicae	8
			Alternaria brassicicola	25
Alternaria citri			24	
Alternaria japonica			2	

分類	学名	件数
	<i>Alternaria porri</i>	1
	<i>Ascochyta pisi</i>	1
	<i>Aspergillus candidus</i>	2
	<i>Aspergillus flavus</i>	65
	<i>Aspergillus niger</i>	96
	<i>Botryosphaeria ribis</i>	1
	<i>Botrytis cinerea</i>	4
	<i>Cladosporium cladosporioides</i>	3
	<i>Cladosporium herbarum</i>	13
	<i>Cladosporium sp.</i>	2
	<i>Colletotrichum coccodes</i>	2
	<i>Colletotrichum gloeosporioides</i>	12
	<i>Coniothyrium fuckelii</i>	1
	<i>Curvularia lunata</i>	3
	<i>Diaporthe eres</i>	3
	<i>Diplodia gossypina</i>	4
	<i>Diplodia gossypina</i>	4
	<i>Epicoccum purpurascens</i>	10
	<i>Erysiphe polygoni</i>	3
	<i>Fusarium semitectum</i>	3
	<i>Fusarium solani</i>	10
	<i>Geotrichum candidum</i>	18
	<i>Glomerella cingulata</i>	2
	<i>Glomerella cingulata</i>	2
	<i>Leptosphaeria coniothyrium</i>	7
	<i>Nigrospora sacchari</i>	1
	<i>Penicillium digitatum</i>	3
	<i>Penicillium expansum</i>	32
	<i>Penicillium italicum</i>	20
	<i>Penicillium italicum</i>	20
	<i>Penicillium sp.</i>	11
	<i>Pestalotiopsis guepini</i>	2
	<i>Pleospora herbarum</i>	1
	<i>Puccinia allii</i>	1
	<i>Puccinia horiana</i>	3
	<i>Rhizopus stolonifer</i>	20
	<i>Stemphylium botryosum</i>	4
	<i>Stemphylium lycopersici</i>	3
	<i>Trichoderma viride</i>	2
	<i>Uromyces dianthi</i>	1
	<i>Verticillium tenerum</i>	1
ウイルス	Radish yellow edge virus	30

分類		学名	件数
	雑草	Amaranthus retroflexus	3
		Bromus japonicus	1
		Chenopodium album	4
		Cyperus amuricus	1
		Digitaria violascens	1
		Echinochloa crus-galli	2
		Eriochloa villosa	1
		Galium spurium	2
		Polygonum persicaria	2
		Portulaca oleracea	1
		Setaria glauca	3
		Setaria viridis	7
		Thlaspi arvense	1
		暫定規制	真菌
Curvularia sp.	1		
Didymosphaeria fulvis	6		
Leptosphaeria avenaria	1		
Pestalotiopsis sp.	4		
Phomopsis sp.	2		

図表 58 輸入植物の輸出国別防疫実績

国名	分類		病原体名	件数
南アフリカ共和国	管理病害虫	ウイルス	Carrot red leaf virus	2
	非検疫	真菌	Aspergillus niger	3
小計				5
オランダ	管理病害虫	細菌	Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis	16
			ウイルス	Arabidopsis mosaic virus
		Melon necrotic spot virus		2
		Strawberry latent ringspot virus		3
		Tobacco rattle virus	18	
	規制非検疫	ウイルス	Cucumber green mottle mosaic virus	1
	非検疫	真菌	Alternaria alternata	4
			Aspergillus niger	1
Cladosporium sp.	1			
小計				57
ニュージーランド	管理病害虫	ウイルス	Arabidopsis mosaic virus	1
	非検疫	真菌	Alternaria brassicicola	3
			Erysiphe polygoni	1
			Penicillium expansum	1
		ウイルス	Radish yellow edge virus	1
小計				7
台湾	非検疫	真菌	Alternaria alternata	1

国名	分類		病原体名	件数	
			Penicillium sp.	1	
			Rhizopus stolonifer	1	
小計				3	
デンマーク	管理病害虫	真菌	Acremoniella atra	1	
	非検疫	真菌	Alternaria alternata	2	
小計				3	
ドイツ	非検疫	真菌	Alternaria alternata	6	
			Aspergillus flavus	1	
			Aspergillus niger	6	
			Botrytis cinerea	2	
			Penicillium expansum	1	
			Rhizopus stolonifer	3	
小計				19	
ロシア連邦	管理病害虫	真菌	Fusicoccum sp.	1	
		雑草	Cirsium arvense	1	
	非検疫	真菌	Penicillium expansum	1	
小計				3	
マレーシア	非検疫	真菌	Fusarium solani	1	
			Glomerella cingulata	1	
小計				2	
アメリカ	管理病害虫	真菌	Acremoniella atra	1	
			Bipolaris spicifera	6	
			Septoria citri	3	
		細菌	Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis	2	
			ウイルス	Melon necrotic spot virus	2
				Tobacco streak virus	1
	Tomato black ring virus	2			
	規制非検疫	ウイルス	Cucumber green mottle mosaic virus	4	
	非検疫	真菌	Alternaria alternata	72	
			Alternaria brassicicola	1	
			Alternaria citri	24	
			Alternaria japonica	1	
			Aspergillus flavus	16	
			Aspergillus niger	12	
			Cladosporium herbarum	2	
			Colletotrichum gloeosporioides	6	
			Epicoccum purpurascens	6	
			Fusarium semitectum	2	
			Fusarium solani	1	
			Geotrichum candidum	18	
Nigrospora sacchari			1		
Penicillium digitatum			3		

国名	分類		病原体名	件数
			Penicillium expansum	10
			Penicillium italicum	17
			Penicillium sp.	8
			Rhizopus stolonifer	3
			Stemphylium botryosum	1
			Stemphylium lycopersici	1
			Verticillium tenerum	1
	ウイルス	Radish yellow edge virus	7	
	暫定規制	真菌	Curvularia inaequalis	1
		Pestalotiopsis sp.	1	
小計				236
ベトナム	非検疫	真菌	Alternaria alternata	1
			Botrytis cinerea	1
			Cladosporium cladosporioides	1
			Cladosporium sp.	1
			Colletotrichum coccodes	1
			Colletotrichum gloeosporioides	1
			Diplodia gossypina	1
			Erysiphe polygoni	1
			Penicillium sp.	1
			Puccinia horiana	1
小計				10
スリナム	非検疫	真菌	Alternaria alternata	1
			Aspergillus niger	1
			Fusarium solani	1
			Penicillium expansum	1
小計				4
イギリス	非検疫	真菌	Coniothyrium fuckelii	1
小計				1
ウクライナ	管理病害虫	雑草	Cirsium arvense	22
小計				22
イスラエル	管理病害虫	細菌	Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis	2
	非検疫	真菌	Aspergillus niger	1
小計				3
イタリア	管理病害虫	細菌	Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis	1
		ウイルス	Carrot red leaf virus	1
			Southern bean mosaic virus	1
	非検疫	真菌	Alternaria alternata	9
			Alternaria brassicae	7
			Alternaria brassicicola	7
		Aspergillus flavus	1	

国名	分類		病原体名	件数
			Aspergillus niger	4
			Fusarium solani	1
			Rhizopus stolonifer	1
			Stemphylium lycopersici	1
			ウイルス	Radish yellow edge virus
小計				45
インドネシア	管理病害虫	真菌	Didymella lycopersici	1
	規制非検疫	ウイルス	Cucumber green mottle mosaic virus	1
			Kyuri green mottle mosaic virus	1
非検疫	真菌	Pleospora herbarum	1	
小計				4
インド	非検疫	真菌	Aspergillus niger	2
			Rhizopus stolonifer	1
小計				3
日本	禁止病害虫	ウイルス	Potato spindle tuber viroid	1
	管理病害虫	細菌	Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis	1
			ウイルス	Carrot red leaf virus
		Melon necrotic spot virus		1
		Squash mosaic virus		1
		規制非検疫	ウイルス	Tobacco streak virus
	Cucumber green mottle mosaic virus			6
	非検疫	真菌	Kyuri green mottle mosaic virus	2
			Alternaria alternata	2
			Alternaria brassicicola	1
			Aspergillus flavus	1
			Aspergillus niger	3
			Botryosphaeria ribis	1
			Cladosporium herbarum	1
Curvularia lunata			1	
Diplodia gossypina			1	
Rhizopus stolonifer	2			
暫定規制	ウイルス	Stemphylium lycopersici	1	
		Radish yellow edge virus	2	
暫定規制	真菌	Pestalotiopsis sp.	1	
小計				36
中国	禁止病害虫	ウイルス	Potato spindle tuber viroid	4
	管理病害虫	真菌	Acremoniella atra	12
			Bipolaris cynodontis	1
			Bipolaris spicifera	5
			Phoma glomerata	1
			Pythium splendens	1
		Septoria sp.	1	

国名	分類	病原体名	件数	
		Ulocladium consortiale	3	
		細菌	Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis	18
		ウイルス	Arabis mosaic virus	3
			Carrot red leaf virus	2
			Cherry leaf roll virus	1
			Melon necrotic spot virus	2
			Prune dwarf virus	1
			Squash mosaic virus	1
			Tobacco rattle virus	1
			Tomato bushy stunt virus	1
		雑草	Cuscuta sp.	13
	規制非検疫	ウイルス	Cucumber green mottle mosaic virus	17
			Kyuri green mottle mosaic virus	8
	非検疫	真菌	Alternaria alternata	182
			Alternaria brassicae	1
			Alternaria brassicicola	13
			Alternaria japonica	1
			Alternaria porri	1
			Ascochyta pisi	1
			Aspergillus candidus	2
			Aspergillus flavus	39
			Aspergillus niger	52
			Botrytis cinerea	1
			Cladosporium cladosporioides	2
			Cladosporium herbarum	9
			Colletotrichum coccodes	1
			Colletotrichum gloeosporioides	4
			Curvularia lunata	2
			Diaporthe eres	3
			Diplodia gossypina	2
			Epicoccum purpurascens	4
			Fusarium semitectum	1
			Fusarium solani	3
Glomerella cingulata			1	
Leptosphaeria coniothyrium			7	
Penicillium expansum			17	
Penicillium italicum	3			
Pestalotiopsis guepini	2			
Puccinia allii	1			
Puccinia horiana	2			
Rhizopus stolonifer	8			
Stemphylium botryosum	3			

国名	分類		病原体名	件数
			Trichoderma viride	2
			Uromyces dianthi	1
			Radish yellow edge virus	9
			Amaranthus retroflexus	3
			Bromus japonicus	1
			Chenopodium album	4
			Cyperus amuricus	1
			Digitaria violascens	1
			Echinochloa crus-galli	2
			Eriochloa villosa	1
			Galium spurium	2
			Polygonum persicaria	2
			Portulaca oleracea	1
			Setaria glauca	3
			Setaria viridis	7
			Thlaspi arvense	1
Didymosphaeria futilis	6			
Leptosphaeria avenaria	1			
小計				512
チェコ共和国	非検疫	真菌	Alternaria alternata	1
小計				1
チリ	管理病害虫	ウイルス	Arabis mosaic virus	1
			Melon necrotic spot virus	3
	規制非検疫	ウイルス	Kyuri green mottle mosaic virus	1
	非検疫	真菌	Alternaria alternata	12
			Aspergillus flavus	1
			Aspergillus niger	1
小計				19
カナダ	非検疫	真菌	Alternaria alternata	12
			Aspergillus flavus	3
			Aspergillus niger	2
小計				17
コスタリカ	非検疫	真菌	Fusarium solani	1
小計				1
コロンビア	非検疫	真菌	Erysiphe polygoni	1
小計				1
タイ	管理病害虫	細菌	Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis	2
			規制非検疫	ウイルス
	Kyuri green mottle mosaic virus	1		
	非検疫	真菌	Alternaria alternata	3
			Aspergillus niger	6
			Fusarium solani	1

国名	分類		病原体名	件数
	暫定規制	真菌	Penicillium sp.	1
			Rhizopus stolonifer	1
			Curvularia inaequalis	2
小計				18
フランス	非検疫	真菌	Aspergillus flavus	1
			Aspergillus niger	1
			Cladosporium herbarum	1
			Fusarium solani	1
			Penicillium expansum	1
小計				5
フィンランド	非検疫	真菌	Alternaria alternata	1
小計				1
フィリピン	禁止病害虫	細菌	Citrus greening disease	1
	管理病害虫	細菌	Clavibacter michiganensis subsp. michiganensis	1
	非検疫	真菌	Colletotrichum gloeosporioides	1
小計				3
ハンガリー	非検疫	真菌	Alternaria alternata	3
小計				3
オーストラリア	非検疫	真菌	Alternaria alternata	4
			Aspergillus flavus	2
			Aspergillus niger	1
	暫定規制	真菌	Curvularia sp.	1
			Pestalotiopsis sp.	2
			Phomopsis sp.	2
小計				12

3) 輸入水産物の検査実績および検査結果

食品医薬品安全庁 (KFDA) 「2011 年度水産物検査検疫年報」¹⁵⁰においては、輸入水産物の検査および不適合の状況が整理されている。

最近3年間 ('09~'11) の輸入水産物の国別・品種別検査実績をそれぞれ図表 59 および図表 60 に示す。また、国別・品種別検査実績をそれぞれに図表 61 および図表 62 示す。さらに、最近2年間 ('10~'11) の原産地別・品種別の不適合の状況を図表 63 および図表 64 に示す。

図表 59 輸入水産物の国別輸入検査実績

	2009 年			2010 年			2011 年		
	件数	数量	金額	件数	数量	金額	件数	数量	金額
合計	80,792	980,655	2,410,311	78,910	1,007,826	2,689,389	72,822	1,046,488	3,277,679
中国	26,193	280,596	728,895	27,018	303,615	901,356	28,226	316,926	1,036,070
ロシア	4,599	229,687	413,565	3,914	273,712	461,647	4,372	308,021	614,899
日本	12,792	80,262	170,983	14,111	72,765	194,932	7,645	40,466	134,702
台湾	2,028	65,442	92,789	1,852	62,592	108,634	1,964	61,297	129,056
ベトナム	6,230	53,225	220,889	7,328	56,893	260,197	6,758	56,693	333,392
米国	2,464	38,420	83,337	2,555	29,563	73,601	3,020	38,713	110,914
ペルー	1,016	21,440	26,734	907	17,348	28,946	1,064	23,210	63,522
タイ	2,778	15,703	73,527	2,602	15,777	74,831	3,010	17,462	101,076
ノルウェー	2,121	15,286	67,362	2,262	21,944	99,062	2,551	29,260	132,163
チリ	486	9,763	38,115	647	12,874	34,744	2,003	39,070	103,477
インドネシア	1,167	9,889	41,912	1,147	7,142	36,093	1,227	6,439	38,111
その他	18,918	160,942	452,203	14,567	133,601	415,346	10,982	108,932	480,297

図表 60 輸入水産物の品種別輸入検査実績

	2009 年			2010 年			2011 年		
	件数	数量	金額	件数	数量	金額	件数	数量	金額
合計	80,792	980,655	2,410,311	78,910	1,007,826	2,689,389	72,822	1,046,488	3,277,679
冷凍スケトウダラ	1,466	185,837	238,422	1,554	235,701	294,750	1,495	231,447	280,422
冷凍サンマ	477	60,212	47,122	346	55,728	61,968	243	50,618	64,282
冷凍エビ	4,877	46,932	260,376	4,768	47,094	280,145	1,887	23,127	150,692
活アサリ	1,591	38,902	36,160	2,141	40,641	34,258	1,860	33,880	27,312
冷凍イシモチ	1,375	36,129	90,462	1,557	39,155	128,600	1,150	29,051	124,764
冷凍タコ	1,821	29,968	79,410	2,330	36,790	117,217	2,315	34,810	154,126
冷凍イカ	1,457	28,872	36,518	1,812	32,099	48,658	3,240	59,697	120,665
冷凍太刀魚	1,590	33,309	87,811	1,360	27,995	97,964	1,310	28,405	103,746
冷凍アンコウ	1,312	29,705	55,851	1,367	29,056	79,629	1,262	27,027	103,593

¹⁵⁰ 食品医薬品安全庁 「2010 年輸入食品検査年報」 2011 年 8 月
http://www.foodnara.go.kr/importfood/src/board/file_download.jsp?seq=14&file_seq=0&board_id=annual_list

	2009年			2010年			2011年		
	件数	数量	金額	件数	数量	金額	件数	数量	金額
冷凍サバ	596	28,357	43,100	815	42,919	77,100	1,088	55,664	119,070
冷凍カニ	2,640	28,556	107,965	2,098	23,721	88,923	1,743	21,775	103,123
冷凍イダコ	1,906	22,808	58,292	2,167	25,643	70,138	2,313	27,673	105,965
冷凍カレイ	721	21,655	27,011	794	16,156	27,006	1,023	25,195	67,714
冷凍ホッケ	173	21,462	35,140	206	12,625	21,089	202	15,196	35,793
冷蔵明太	2,488	15,543	38,676	2,551	16,007	40,203	1,774	9,218	24,660
その他	56,302	352,408	1,167,995	53,044	326,496	1,221,741	49,917	373,705	1,691,751

図表 61 輸入水産物の国別輸入検疫実績

	2010年			2011年		
	件数	数量	金額	件数	数量	金額
合計	52,639	120,651	393,089	49,889	105,262	517,203
中国	11,225	69,552	234,080	12,580	91,092	296,548
北朝鮮	4,205	35,104	37,989	-	-	-
日本	3,090	9,692	67,844	1,959	6,933	132,183
ロシア	491	4,065	25,204	365	3,210	29,867
米国	1,109	1,240	10,755	1,013	1,397	11,630
カナダ	981	673	11,992	1,064	774	15,515
台湾	1,213	156	1,777	1,410	3	219
ニュージーランド	88	77	440	116	122	1,247
パナマ	-	-	-	77	1,026	14,804
マーシャル	-	-	-	17	0	0
ノルウェー	11	10	178	-	-	-
インドネシア	10,222	23	398	13,350	25	1,049
フィリピン	10,050	16	206	7,565	17	874
ペリーズ	-	-	-	69	574	10,216
イタリア	9,954	43	2,226	10,304	90	3,049

図表 62 輸入水産物の品種別輸入検疫実績

	2010年			2011年		
	件数	数量	金額	件数	数量	金額
合計	52,639	120,651	393,089	49,889	105,262	517,203
アサリ	2,134	40,594	34,220	1,969	38,758	29,739
ホッキガイ	1,118	6,385	6,075	997	7,288	8,956
どじょう	471	7,785	32,421	475	8,338	37,370
ホタテガイ	1,216	7,390	19,330	1,198	7,314	22,348
シジミ	293	8,378	1,534	173	3,867	1,141
ズワイガニ	658	3,339	23,176	524	3,344	40,601
ホシズキ	579	6,167	37,912	408	3,797	33,849
活ハマグリ	299	3,763	2,206	356	3,946	2,759

	2010年			2011年		
	件数	数量	金額	件数	数量	金額
マダイ	518	3,438	25,345	351	2,608	27,404
ハマグリ	524	3,187	4,230	469	4,080	5,098
タラバガニ	422	2,310	28,564	251	2,180	34,901
サケ	353	2,316	9,643	286	1,909	13,948
フナ	233	2,093	4,334	259	1,981	4,675
オオバカガイ	276	1,757	1,274	207	1,302	1,099
ウナギ	240	1,504	13,566	299	300	3,859
その他	43,305	20,245	149,259	41,667	14,249	249,453

図表 63 輸入水産物の原産地別不適合の状況

	2011年			2010年		
	件数	数量	金額	件数	数量	金額
合計	278	2,498	13,587	255	2,030	8,162
中国	75	1,144	4,076	72	1,082	3,816
台湾	61	495	4,341	38	257	1,889
日本	34	78	356	23	100	298
ベトナム	26	120	979	23	107	631
インドネシア	10	26	88	8	15	34
タイ	3	8	64	4	16	108
米国	4	6	51	7	46	138
その他	65	621	3,634	80	407	1,248

図表 64 輸入水産物の品種別の不適合の状況

	2011年			2010年		
	件数	数量	金額	件数	数量	金額
合計	278	2,498	13,587	255	2,030	8,162
冷凍エビ	28	460	3,284	32	312	1,646
冷凍ティラピア	53	483	4,227	28	231	1,710
冷凍マグロ	21	27	189	22	30	294
冷凍カワニナ	4	48	209	4	35	114
活チャイロモヨウガイ	2	5	4	15	21	16
活ウナギ	15	21	234	6	9	81
活ドジョウ	3	48	181	16	240	1,074
活ミンドゥル貝	0	0	0	11	17	12
冷凍カニ	2	0	2	5	204	388
活ホタテ	4	25	71	5	30	63
その他	146	1,383	5,187	111	901	2,764

4) 輸入加工食品の検査実績および検査結果

食品医薬品安全庁 (KFDA) 「2010 年輸入食品検査年報」¹⁵¹においては、輸入食品の検査および不適合の状況が整理されている。

最近5年間 ('06~'10) の輸入食品の検査種類別の検査実績と不適合の状況を図表 65 ~ 図表 67 に示す。不適合のほとんどが精密検査 (ランダムサンプル検査を含む) で摘発されている。精密検査とランダムサンプル検査について、検査実績と不適合の割合を図表 68 ~ 図表 70 に示す。一方、最近5年間 ('06~'10) の輸入食品の不適合の状況を図表 71 に示す。2010 年度に不適合となった輸入食品の不適合理由を図表 72 に示す。なお、不適合理由のうち微生物基準違反は、件数ベースでは 1,143 件中 222 件と食品添加物の違反に次いで多く、全体の約 2 割を占める。また、重量ベース、金額ベースでは最も多く、双方とも全体の約 3 割を占める。また、不適合の国別状況 (上位 20 ヶ国) と不適合件数上位 20 ヶ国の不適合率をそれぞれ図表 73 および図表 74 に示す。

図表 65 輸入食品の書類検査実績

年度	件数		重量(kg)		金額 (\$)	
	検査	不適合	検査	不適合	検査	不適合
2006 年	165,007	24	9,533,611,631	42,171	5,445,878,093	198,172
2007 年	179,985	24	10,010,633,076	61,882	6,577,207,151	66,431
2008 年	172,909	9	8,245,948,799	41,897	7,132,368,668	66,895
2009 年	149,057	7	7,959,747,863	58,840	5,713,394,837	54,144
2010 年	183,109	7	9,192,995,926	97,649	7,266,784,430	126,867

図表 66 輸入食品の官能検査実績

年度	件数		重量(kg)		金額 (\$)	
	検査	不適合	検査	不適合	検査	不適合
2006 年	24,010	40	788,780,443	209,034	1,626,916,989	377,374
2007 年	27,972	49	757,888,949	267,490	750,704,588	305,203
2008 年	23,863	33	692,720,507	137,326	804,205,299	195,200
2009 年	27,378	18	701,145,820	90,232	804,282,143	118,832
2010 年	25,974	21	757,819,366	135,271	902,858,480	446,551

図表 67 輸入食品の精密検査 (ランダムサンプル検査を含む) 実績

年度	件数		重量(kg)		金額 (\$)	
	検査	不適合	検査	不適合	検査	不適合
2006 年	49,522	858	905,120,890	4,431,557	739,189,108	8,552,189
2007 年	62,206	1,375	1,030,420,939	7,138,411	1,121,348,093	13,195,410
2008 年	58,037	978	2,793,159,293	12,949,420	1,924,365,257	13,146,830
2009 年	78,909	1,204	2,640,643,436	5,226,691	1,916,403,784	11,054,860
2010 年	84,905	1,115	2,954,624,261	5,404,357	2,188,105,347	12,697,091

¹⁵¹ 食品医薬品安全庁 「2010 年輸入食品検査年報」 2011 年 8 月
http://www.foodnara.go.kr/importfood/src/board/file_download.jsp?seq=14&file_seq=0&board_id=annual_list

図表 68 輸入食品の検査および不適合の状況（件数ベース）

年度	総輸入 件数	検査件数		比率(%)		不適合件数		比率(%)	
		精密 検査	ランダム サンプル 検査	精密 検査	ランダム サンプル 検査	精密 検査	ランダム サンプル 検査	精密 検査	ランダム サンプル 検査
2006年	238,539	38,057	11,465	16.0	4.8	748	110	2.0	1.0
2007年	270,163	46,104	16,102	17.1	5.9	1,110	265	2.4	1.7
2008年	254,809	43,281	14,756	17.0	5.8	795	183	1.8	1.2
2009年	255,341	50,585	28,321	19.8	11.1	990	214	2.0	0.8
2010年	293,988	59,431	25,474	20.2	8.7	920	195	1.5	0.8

図表 69 輸入食品の検査および不適合の状況（重量ベース）

年度	総輸入 重量 (千 kg)	検査重量 (千 kg)		比率(%)		不適合重量 (千 kg)		比率(%)	
		精密 検査	ランダムサ ンプル検 査	精密 検査	ランダム サンプル 検査	精密 検査	ランダム サンプル 検査	精密 検査	ランダム サンプル 検査
2006年	11,227,519	720,643	184,478	6.4	1.6	3,327	1,104	0.5	0.6
2007年	11,799,887	768,277	262,144	6.5	2.2	5,028	2,110	0.7	0.8
2008年	11,731,829	2,435,614	357,545	20.8	3.0	10,535	2,414	0.4	0.7
2009年	11,301,537	2,110,353	530,290	18.7	4.7	3,314	1,913	0.2	0.4
2010年	12,905,440	2,557,234	397,390	19.8	3.1	3,361	2,043	0.1	0.5

図表 70 輸入食品の検査および不適合の状況（金額ベース）

年度	総輸入 金額 (千 \$)	検査金額 (千 \$)		比率(%)		不適合金額 (千 \$)		比率(%)	
		精密 検査	ランダムサ ンプル検 査	精密 検査	ランダム サンプル 検査	精密 検査	ランダム サンプル 検査	精密 検査	ランダム サンプル 検査
2006年	7,811,998	528,329	210,860	6.8	2.7	7,295	1,257	1.4	0.6
2007年	8,449,587	816,271	305,078	9.7	3.6	10,188	3,007	1.3	1.0
2008年	9,860,939	1,553,190	371,175	15.8	3.8	10,419	2,728	0.7	0.7
2009年	8,434,081	1,344,162	572,241	15.9	6.8	7,719	3,336	0.6	0.6
2010年	10,357,748	1,652,406	535,699	16.0	5.2	9,618	3,079	0.6	0.6

図表 71 最近5年間の輸入食品不適合の現況

年度	件数	割合(%)	重量(kg)	割合(%)	金額(\$)	割合(%)
2006年	922	0.36	4,682,762	0.04	9,127,735	0.12
2007年	1,448	0.54	7,467,783	0.06	13,567,044	0.16
2008年	1,020	0.4	13,128,643	0.11	13,408,925	0.14
2009年	1,229	0.48	5,375,763	0.05	11,227,836	0.13
2010年	1,143	0.39	5,637,277	0.04	13,270,510	0.13

図表 72 不適合輸入食品の不適合理由

不適合理由		件数	重量(kg)	金額(\$)
規格基準違反	農・林産物	1	3,650	4,015
	加工食品	38	297,427	438,834
	健康機能食品	90	17,634	884,132
	食品添加物	26	20,955	282,214
	器具または容器・包装	162	249,054	1,061,482
食品添加物の違反	食品添加物の使用基準	326	1,166,081	2,794,673
	許可外の食品添加物	35	121,293	205,335
微生物基準違反		222	1,763,041	3,947,483
異物検出	異物	15	282,245	148,796
	金属製異物	93	299,060	532,109
農薬残留許容基準違反		16	83,035	343,545
動物用医薬品の残留許容基準違反		7	38,873	287,295
カビの毒素残留基準違反		30	701,586	404,893
ベンゾピレン残留基準違反		23	268,769	446,063
放射線照射違反		24	192,060	1,223,334
その他の有害物質の違反		5	1,020	10,134
許可外の食品原料を使用		5	800	31,220
その他		25	130,695	224,951
合計		1,143	5,637,277	13,270,510

図表 73 輸入食品の国別不適合の状況

No	製造国	件数	製造国	重量(kg)	製造国	金額(\$)
1	中国	347	中国	3,652,783	中国	5,291,805
2	米国	124	ベトナム	642,348	ベトナム	3,010,793
3	ベトナム	106	インド	615,566	米国	1,156,322
4	インド	73	米国	103,397	インド	579,433
5	日本	73	タイ	88,950	タイ	486,539
6	タイ	44	イタリア	72,667	日本	320,276
7	フィリピン	37	インドネシア	41,748	北朝鮮	203,664
8	ドイツ	33	アルゼンチン	39,369	イタリア	192,414
9	イタリア	32	台湾	30,691	台湾	181,445
10	台湾	27	トルコ	30,565	ドイツ	179,925
11	インドネシア	27	中国香港	29,923	インドネシア	138,508
12	パキスタン	22	マレーシア	24,755	トルコ	124,360
13	フランス	22	ドイツ	24,559	カナダ	123,651
14	カナダ	21	カナダ	23,028	チェコ共和国	118,439
15	マレーシア	18	チリ	22,852	マレーシア	117,602
16	スリランカ	18	スペイン	22,436	中国香港	113,315
17	ニュージーランド	16	フィリピン	20,332	ニュージーランド	110,174
18	アルゼンチン	15	日本	19,725	フランス	94,636
19	オーストラリア	15	イラン	19,684	アルゼンチン	82,175
20	スペイン	9	北朝鮮	19,278	チリ	76,800
合計		1,143		5,637,277		13,270,510

図表 74 輸入食品の不適合件数上位 20 ヶ国の不適合割合

	製造国	検査件数	不適合件数	割合 (%)
1	中国	88,111	347	0.39
2	米国	42,532	124	0.29
3	ベトナム	7,154	106	1.48
4	インド	2,613	73	2.79
4	日本	46,350	73	0.16
6	タイ	8,542	44	0.52
7	フィリピン	4,699	37	0.79
8	ドイツ	8,681	33	0.38
9	イタリア	10,226	32	0.31
10	台湾	2,640	27	1.02
10	インドネシア	4,282	27	0.63
12	パキスタン	669	22	3.29
12	フランス	11,716	22	0.19
14	カナダ	3,028	21	0.69
15	マレーシア	3,222	18	0.56
15	スリランカ	437	18	4.12
17	ニュージーランド	2,074	16	0.77
18	アルゼンチン	748	15	2.01
18	オーストラリア	4,411	15	0.34
20	スペイン	2,934	9	0.31
合計		293,988	1,143	0.39

3.まとめ

本調査では、我が国における食品中の寄生虫および微生物に係る規制を策定する際の基礎的資料を得るために、各国の輸入食品における寄生虫および微生物の規格基準の情報を収集し、その情報を整理した。

調査対象となった国際機関および国においては、多くが税関、検疫、食品検査の順で食品の微生物学的リスクの安全を検査しており、寄生虫に関しては検疫の段階で検査する例が多い。また、多くの国が輸入食品について国内で生産する食品と同程度の微生物規格基準を設定している。

輸入食品の検査を効率的に行うための仕組みも見られ、輸入食品の輸出元の国や事業者の登録、違反履歴の登録により検査の頻度を変える方法、それら情報を蓄積するデータベースがアメリカ、オーストラリア、ニュージーランドで運用されていた。また、あらかじめ食品を微生物学的リスクによりカテゴライズし、検査の頻度や手続きを変える方法もとられている。

< 参考資料 >

WTO、SPS 協定について

SPS¹⁵²協定(衛生植物検疫措置の適用に関する協定)は、1994年4月に調印されたGATTウルグアイ・ラウンド多国間貿易交渉の最終合意文書に盛り込まれた協定の一つで、国際貿易において検疫・衛生措置が、国際貿易に係る不当な障害・偽装された制限となることを防ぎ、関連の国際機関等によって作成された国際基準等に基づいて各国の検疫・衛生措置の調和を図ること等を目的としている。1995年1月に設立された世界貿易機関(WTO)の設立協定の一部をなす。WTO加盟国は、動物および畜産物の貿易にあつてはSPS協定に基づき、1)科学的原理に基づいた検疫措置の適用、2)原則として国際基準に基づいた検疫措置の実施と措置の調和の促進、3)危険性の評価による適切な検疫措置の決定、4)検疫措置の公表等による透明性の確保、等を推進することが求められる。動物検疫の関係では国際獣疫事務局(OIE¹⁵³)が基準を作成する国際機関としての役割を担っている。

SPS協定の主な対象分野は食品衛生、動植物検疫、および飼料安全の3分野で、我が国における関連法律は以下の通りである。

< 農林水産省関連 >

- ・ 植物防疫法
- ・ 蚕糸業法
- ・ 家畜伝染病予防法
- ・ 狂犬病予防法(うち、法第7条および犬等の輸出入検疫規則)
- ・ 飼料の安全性の確保および品質の改善に関する法律

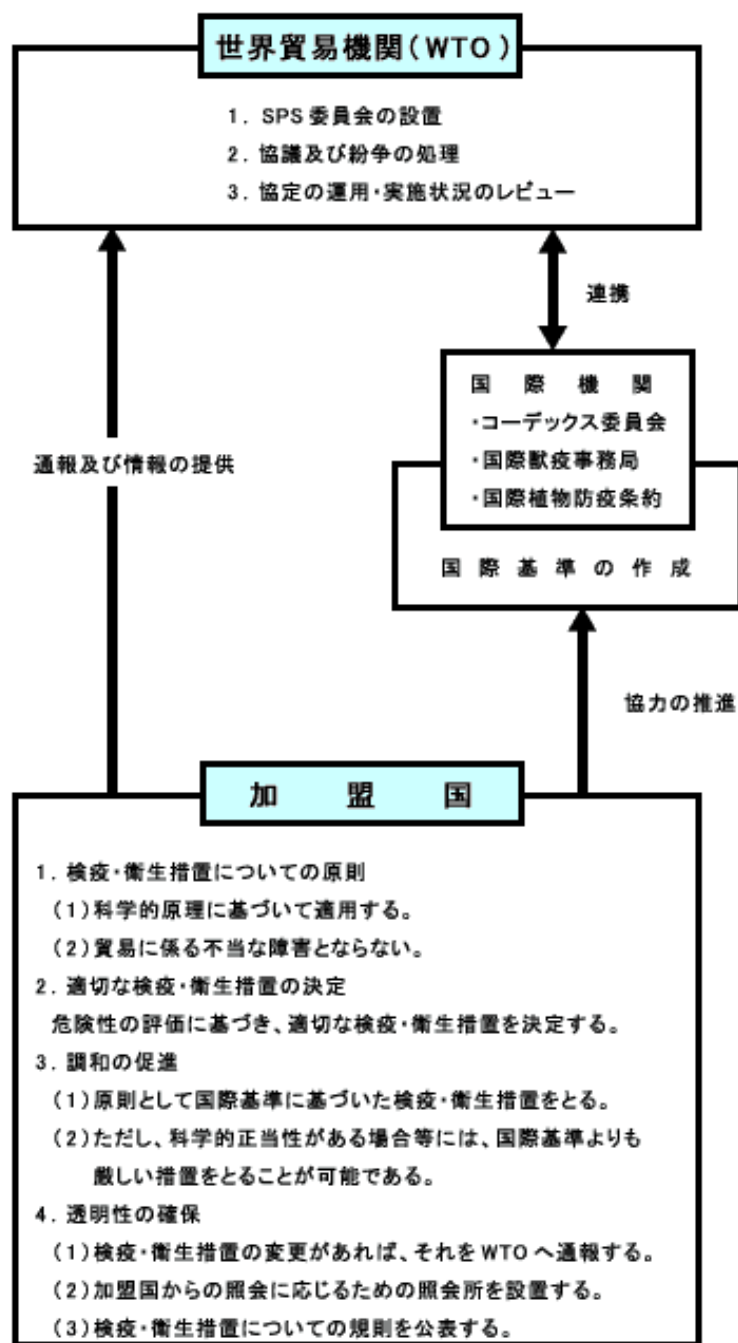
< 厚生労働省関連 >

- ・ 食品衛生法
- ・ 検疫法

¹⁵² Sanitary and Phytosanitary Measures

¹⁵³ World Organisation for Animal Health

図表 75 SPS 協定の概要



(出典) 動物検疫所 HP¹⁵⁴

¹⁵⁴ <http://www.maff.go.jp/aqs/hou/29.html>

オーストラリア：食品規格基準法典を補完する寄生虫および微生物に関する規格基準

食品規格基準法典はオーストラリア・ニュージーランド共通の規格基準を規定していたが、これには食品中の微生物基準¹⁵⁵および食肉の要件¹⁵⁶は定められているものの、と畜検査や廃棄処分の要件に関する記載はなかった。そこで、各国の法令検索サイトを中心にキーワード検索を実施したところ、「Australian Standard for the Hygienic Production and Transportation of Meat and Meat Products for Human Consumption¹⁵⁷」および「Australian Standard for the Construction of Premises and Hygienic Production of Poultry Meat for Human Consumption¹⁵⁸」が抽出された。これらの規格は、オーストラリア・ニュージーランド食品規制閣僚会議（ANZFRMC）¹⁵⁹およびその下部組織である食品規制常任委員会（FRSC）が作成したもので、食品規格基準法典を補完する位置づけとなっている¹⁶⁰。

Australian Standard for the Hygienic Production and Transportation of Meat and Meat Products for Human Consumption は、オーストラリア国内のと畜場で扱われる動物（ウシ、バッファロー、ラクダ、ヤギ、シカ、ヒツジ、ブタ、その他単蹄類）に由来する食肉・食肉製品に適用されている規格基準であり、寄生虫および微生物に関する基準を示す。

Australian Standard for the Construction of Premises and Hygienic Production of Poultry Meat for Human Consumption はオーストラリア国内の食鳥処理場で扱われる食鳥に由来する食肉に関しては別途定められた規格基準であり、寄生虫および微生物に関する基準を示す。

¹⁵⁵ 第1章 General Food Standards ---Standard 1.6.1 Microbiological Limits for Food

¹⁵⁶ 第2章 Food Product Standards --- Standard 2.2.1 Meat and Meat Products

¹⁵⁷ CISRO Publishing, FRSC Technical Report No.3, AS 4946:2007, Schedule 3 Ante-mortem and post-mortem dispositions, p59
<http://www.publish.csiro.au/Books/download.cfm?ID=5553>

¹⁵⁸ CISRO Publishing, FRSC Technical Report No.1, AS 4465:2005, Appendix B, Disease and conditions of poultry and their disposition, p43
<http://www.publish.csiro.au/Books/download.cfm?ID=5203>

¹⁵⁹ ANZFRMC はオーストラリアすべての州の保健相（ニューサウスウェールズ（NSW）州のみ第1次産業相）のほか、ニュージーランド政府大臣、その他関連大臣で構成され、オーストラリアの保健・高齢化相が議長を務める。ANZFRMC は利害関係者の意見を取り入れつつ、科学的なリスク・アセスメントに基づく食品政策枠組みの確立が必要であるとされたブレア・レビューを踏まえ2000年に設置された。なお、FSANZ は ANZFC が決定した食品規制に関する基本方針を受け、具体的な食品安全に関する基準を作成する（平成17年度食品規制実態調査 オーストラリアにおける食の安全性確保の取組み（日本貿易振興機構（ジェトロ）
http://www.jetro.go.jp/jfile/report/05001086/05001086_001_BUP_0.pdf）。

¹⁶⁰ CISRO Publishing <http://www.publish.csiro.au/nid/22/pid/5203.htm> <http://www.publish.csiro.au/nid/22/pid/5203.htm>

2 Aetiological listing	
2.1 Bacterial and related diseases	
Actinomycosis and actinobacillosis: <ul style="list-style-type: none"> Localised in head Evidence of generalisation such as lesions in lungs or other viscera, or other signs such as extreme loss of condition 	Head and tongue condemned. Carcase and all its carcase parts condemned.
Anaplasmosis and babesiosis: <ul style="list-style-type: none"> Acute with intense jaundice and other signs of systemic involvement including fever, liver enlargement and kidney congestion Sub-acute with mild jaundice that dissipates within 24 hours of slaughter 	Carcase and all its carcase parts condemned. Carcase parts condemned.
Anthrax	Affected animals should not be admitted to an abattoir. When detected at ante-mortem, affected animal condemned. Companion animals isolated and withheld from slaughter. When detected at post-mortem, affected carcase and all its parts condemned.
Blackleg	Carcase and all its carcase parts condemned.
Botryomycosis: <ul style="list-style-type: none"> Severe cases with evidence of systemic effects such as cachexia Less severe cases 	Carcase and all its carcase parts condemned. Affected carcase parts condemned.
Botulism	Carcase and all its carcase parts condemned.
Caseous lymphadenitis: <ul style="list-style-type: none"> Generalised involvement in carcase and viscera with evidence of systemic effects such as cachexia Less extensive forms of the disease 	Carcase and all its carcase parts condemned. Affected organs or carcase parts condemned.
Corynebacterial infections in submaxillary and cervical lymph nodes in pigs	Affected nodes condemned.
Enterotoxaemia	Carcase and all its carcase parts condemned.
Eperythrozoonosis: <ul style="list-style-type: none"> Acute with intense jaundice and other signs of systemic involvement including fever, liver enlargement and kidney congestion Sub-acute with mild jaundice that dissipates within 24 hours of slaughter 	Carcase and all its carcase parts condemned. Carcase parts condemned.
Foot rot: <ul style="list-style-type: none"> Acute with secondary infection of organs or extreme loss of condition Chronic with encapsulated abscess in liver or lungs 	Carcase and all its carcase parts condemned. Affected organs condemned.

Infectious ovine epididymitis (<i>B. ovis</i>)	Affected testicles condemned.
Johne's disease	Intestines and mesentery condemned.
Leptospirosis: <ul style="list-style-type: none"> • Acute • Chronic, localised 	Carcase and all its carcase parts condemned. Affected kidneys condemned.
Listeriosis	Carcase and all its carcase parts condemned.
Malignant oedema	Carcase and all its carcase parts condemned.
Melioidosis	Carcase and all its carcase parts condemned.
Necrobacillosis: <ul style="list-style-type: none"> • Acute with lesions in a number of sites or evidence of systemic involvement • Localised lesion in liver or other organ 	Carcase and all its carcase parts condemned. Affected liver or organ condemned.
Purpura haemorrhagica	Affected carcase parts condemned.
Salmonellosis	Carcase and all its carcase parts condemned.
Strangles	Affected carcase parts condemned.
Swine erysipelas: <ul style="list-style-type: none"> • Acute • Localised arthritis or endocarditis without signs of systemic effects • Cutaneous lesions 	Carcase and all its carcase parts condemned. Affected joint and associated lymph node condemned; when affected, heart condemned. Affected areas of skin condemned.
Tuberculosis:	
In <i>cattle and buffalo</i> <ul style="list-style-type: none"> • Generalised with evidence of systemic involvement; more than one organ affected; miliary lesions in any organ; evidence of active infection or extensive infection of peritoneum or pleura. • Localised infection 	Carcase and all its carcase parts condemned. Affected carcase part, including drained part, condemned; or affected organ condemned.
In <i>pigs</i> <ul style="list-style-type: none"> • Generalised • Localised in submaxillary or mesenteric lymph nodes (avian type) 	Carcase and all its carcase parts condemned. Affected carcase part condemned.
In <i>horses and deer</i>	Carcase and all its carcase parts condemned.
White scours, omphalophlebitis, polyarthritis and other septicaemic conditions of newborn animals	Carcase and all its carcase parts condemned.

2.2 Parasitic conditions	
<p><i>Cysticercus bovis</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • General infestation • Light infestation, small number of degenerated cysticerci 	<p>Carcase and all its carcase parts condemned. Affected viscera condemned. Cysts and surrounding tissue trimmed from carcase and condemned. Remainder of carcase and parts passed conditionally fit for human consumption subject to treatment by freezing (no warmer than -12°C deep muscle temperature for not less than 10 days in carcasses and 20 days in boned meat).</p>
<p><i>Cysticercus cellulosae</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • General infestation • Light infestation, small number of degenerated cysticerci 	<p>Carcase and all its carcase parts condemned. Affected viscera condemned. Cysts and surrounding tissue trimmed from carcase and condemned. Remainder of carcase and parts passed conditionally fit for human consumption subject to treatment by freezing (no warmer than -12°C deep muscle temperature for not less than five days in carcasses or boned meat).</p>
<p><i>Cysticercus ovis</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • General infestation (more than five cysts found in musculature) • Light infestation, small number of degenerated cysticerci 	<p>Carcase and all its carcase parts condemned. Affected viscera condemned. Cysts and surrounding tissue trimmed from carcase and condemned.</p>
<i>Cysticercus tenuicollis</i>	Cysts and affected serous membranes trimmed from carcase or carcase part and condemned.
Echinococcosis	Affected organs condemned.
Myiasis	Animal condemned in severe cases with sepsis or necrosis. Otherwise withhold from slaughter for treatment and resubmit for ante-mortem after recovery.
<i>Oestrus ovis</i> infestation in sheep	Infestation removed or affected parts condemned.
Onchocerciasis	Lesions and affected tissues trimmed from carcase and condemned.
Pulmonary and gastrointestinal strongylosis	Affected organs condemned (in case of lungs [1]).
<p>Sparganosis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • General infestation • Light infestation 	<p>Carcase and all its carcase parts condemned. Tissue trimmed from carcase and condemned. Remainder of carcase and parts passed conditionally fit for human consumption subject to treatment by freezing (no warmer than -12°C deep muscle temperature for not less than five days in carcasses or boned meat).</p>
<i>Stephanurus dentatus</i>	Affected carcase parts condemned.

2.3 Protozoan diseases	
Coccidiosis	Affected intestines condemned.
Sarcosporidiosis	Affected carcase parts condemned.
2.4 Viral diseases	
Bovine leucosis: <ul style="list-style-type: none"> • Multiple lesions or lesions in multiple organs • Localised lesion (e.g. mesentery) 	<p>Carcase and all its carcase parts condemned.</p> <p>Affected gastrointestinal tract or other organs condemned.</p>
Bovine para-influenza	Affected lungs condemned.
Bovine virus diarrhoea/mucosal disease: <ul style="list-style-type: none"> • Acute infection with evidence of systemic involvement • Chronic infection with lesions localised to alimentary tract 	<p>Carcase and all its carcase parts condemned.</p> <p>Affected intestines condemned.</p>
Ephemeral fever	Animals withheld from slaughter for treatment. Resubmitted for ante-mortem after recovery.
2.5 Fungal diseases	
Aflatoxicosis: <ul style="list-style-type: none"> • Acute with generalised signs including jaundice, swelling of liver, ascites and mesenteric oedema • Sub-acute 	<p>Carcase and all its carcase parts condemned.</p> <p>Affected liver and kidneys condemned.</p>
Epizootic lymphangitis	Affected skin and related tissues condemned. Any affected organs condemned.

Primary observation	Secondary observation	Tertiary observation	Disease/Condition	Disposition	Significance at observation on (risk category)*
Abnormal colouring	Bluish–reddish brown		– Acute illness	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Major
	Greenish–yellow	Slight	– Faecal staining – Bile staining	Trim affected area, condemn trimmings and pass remainder as fit for human consumption.	Major
		Extensive	– Faecal staining – Bile staining	Condemn carcass as unfit for human consumption	Critical
	Red birds		– Improper bleeding – Toxaemia – Septicaemia	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Critical
	Yellow–orange		– Liver condition	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Major
Abscess	Soft pus	No systemic involvement	– Infection	Trim affected area, condemn trimmings and pass remainder as fit for human consumption.	Critical
	Soft pus	Systemic involvement	– Infection	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Critical
	Multiple Abscess	Soft pus	– Infection	Condemn carcass and parts as unfit for human consumption.	Critical
Arthritis	Infection of joint	Pus in joint	– Infection	Condemn limb as unfit for human consumption.	Critical
Ascites	Fluid in the abdominal cavity		– Tumours – Egg peritonitis – Organ malfunction	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Critical
Breast blisters	Watery fluid filled	No systemic involvement	– Trauma	Trim affected area, condemn trimmings and pass remainder as fit for human consumption.	Major
	Fibrotic	No systemic involvement	– Trauma	Trim affected area, condemn trimmings and pass remainder as fit for human consumption.	Major
Primary observation	Secondary observation	Tertiary observation	Disease/Condition	Disposition	Significance at observation on (risk category)*
Bruising	Slight >2 cm dia	No systemic involvement	– Trauma	Trim affected area (trimmings may be used for pet food) and pass remainder as fit for human consumption	Major
	Extensive (whole carcass)	No systemic involvement	– Trauma	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Major
Cirrhosis of liver			– Past infection – Toxic feed	Condemn organs as unfit for human consumption.	Major
Contamination	Minor	Whole birds	– Dropped birds – Minor intestinal spillage	Clean and sanitise whole birds. Save for human consumption.	Critical
	Minor	Meat pieces	– Dropped meat	Trim affected pieces, condemn trimmings and save remainder for human consumption.	Critical
	Major	Internal surfaces	– Improper evisceration	Clean and sanitise whole birds and save for human consumption.	Critical
Emaciation	Poorly fleshed	Wasted thigh and breast muscles	– Malnutrition – Leucosis	Save only for pet food.	Major
Fibrinous deposits	Jelly like film on heart and/or liver		– <i>E. coli</i> – CRD – Toxaemia – Septicaemia	Condemn organs as unfit for human consumption.	Critical
	Extensive lesions		– Toxaemia – Septicaemia	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Critical

Primary observation	Secondary observation	Tertiary observation	Disease/Condition	Disposition	Significance at observation on (risk category)*
Haemorrhages	Blood spots	Localised to visceral organs, body or legs	– Trauma	Condemn affected organs or trim carcass parts and condemn trimmings as unfit for human consumption, and pass remainder as fit for human consumption.	Major
	Extensive		– Toxaemia – Septicaemia	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Critical
Parasites	Heart or liver affected		– Roundworms	Condemn organs as unfit for human consumption.	Major
Peritonitis	Pus in abdominal cavity		– Infection	Condemn carcass and organs as unfit human consumption.	Critical
Septicaemia	Systemic involvement		– Infection	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Critical
Skin Tear	No systemic involvement		– Processing fault	Pass for human consumption.	Minor
Tumours/nodules	Localised		– Marek's disease – Leucosis – Various	Trim affected part, condemn trimmings and pass remainder for human consumption.	Major
	Multiple		– Marek's disease – Leucosis – Various	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Critical
Wounds	Slight abrasions	No systemic involvement	– Trauma	Pass for human consumption.	Minor
	Localised injury	No systemic involvement	– Trauma	Trim affected part, condemn trimmings and pass remainder for human consumption.	Major
	Systemic involvement		– Bacteraemia	Condemn carcass as unfit for human consumption.	Critical