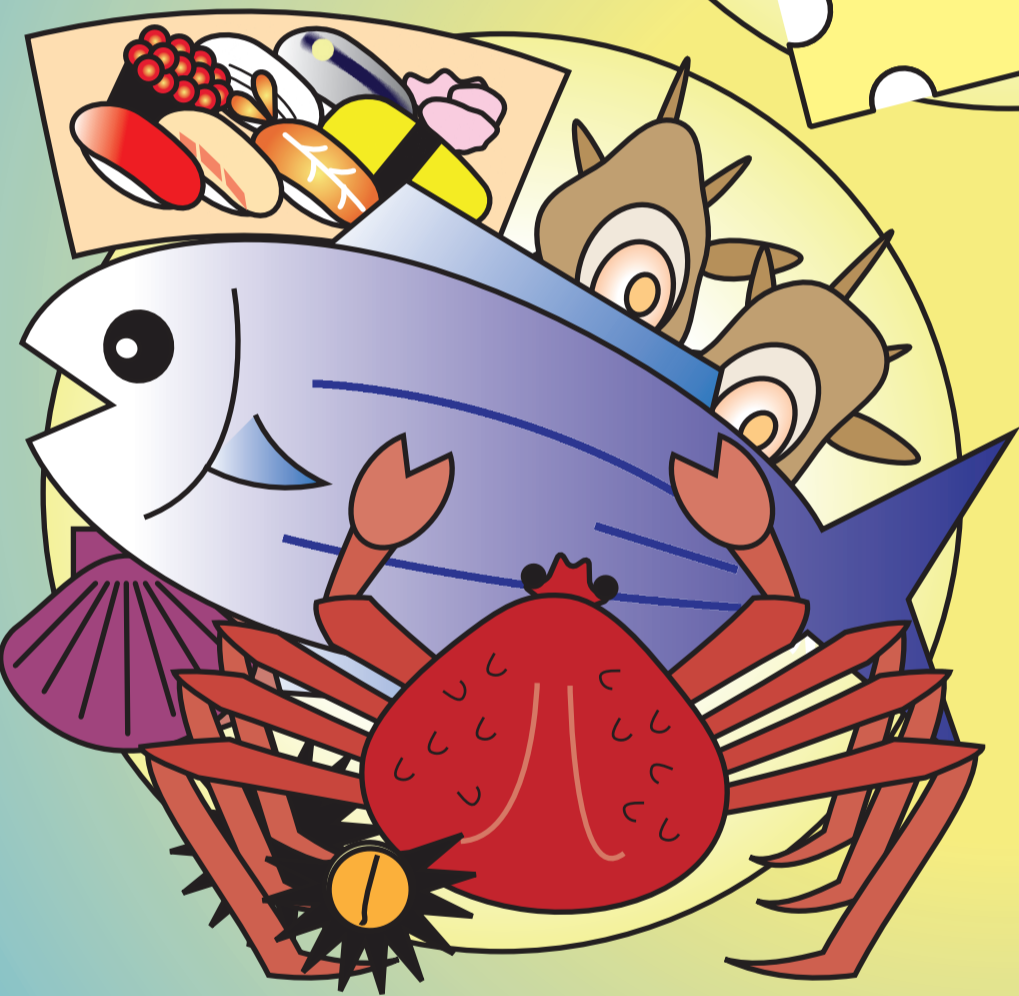
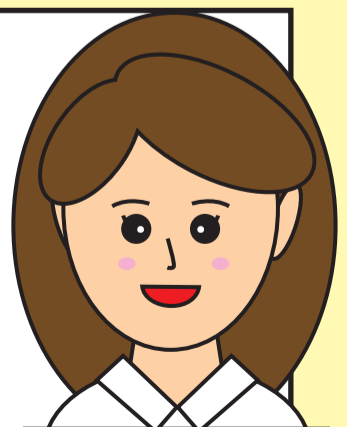


# みなと食品衛生たよりNo. 6

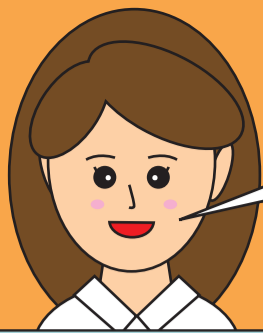


## 教えて！輸入食品の安全性

現代の日本人は、食料の約60%を輸入食品に頼っています。  
なんとなく、分かっているようで、でも分かっていない輸入食品…  
海外から日本に入ってくる食品は、誰がどうやって管理しているの  
でしょうか？みなと保健所食品衛生監視員が解説します！！



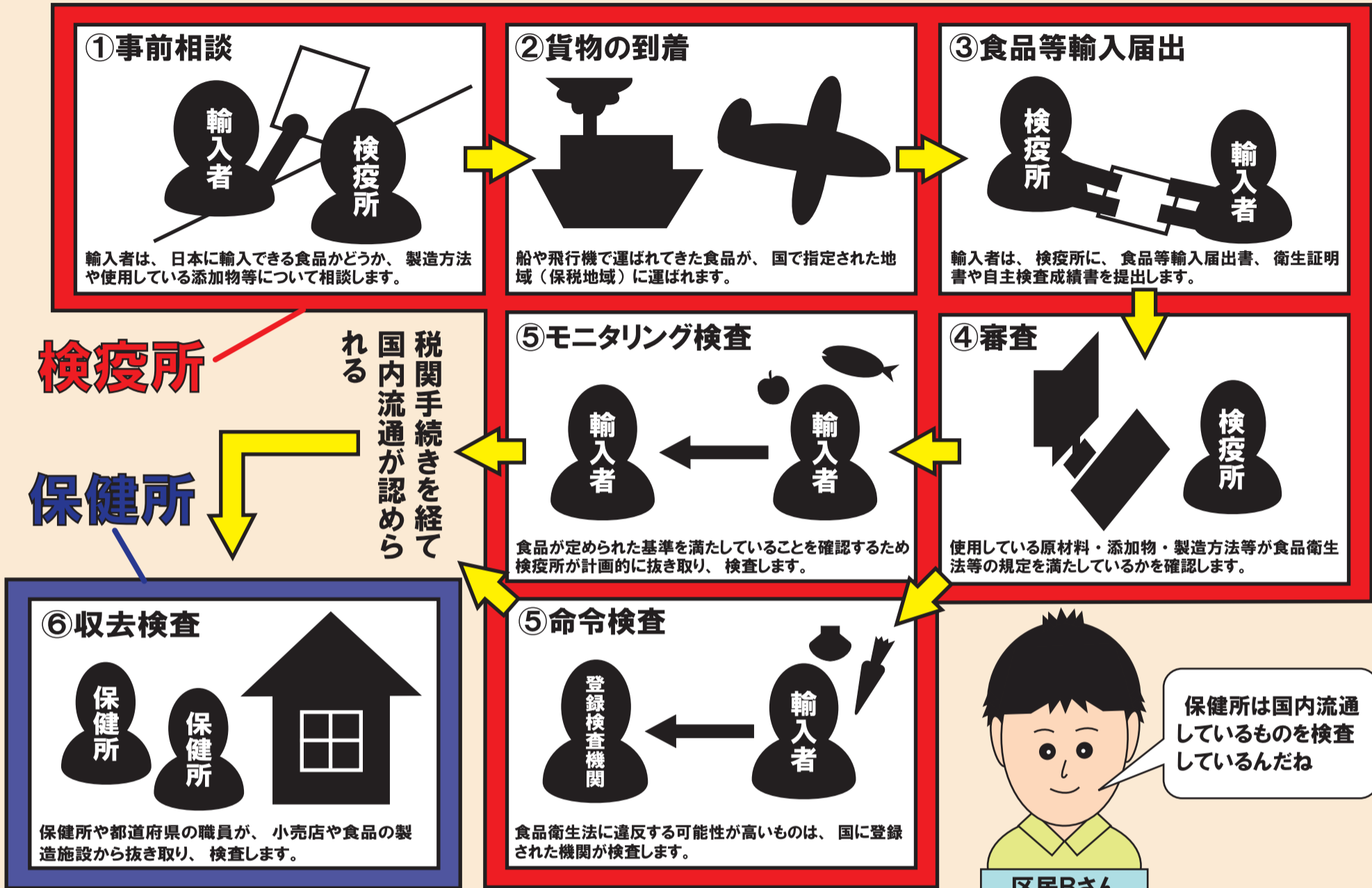
食品衛生監視員A



食品衛生監視員A

輸入食品は、私達の食生活にとって欠かせないものになっています。食品を日本に輸入できるかは、厚生労働省が管轄する全国の「検疫所」が判断しています。下のイラストと解説文で、輸入食品が日本国内に流通するまでの過程を学びましょう。

## ～輸入食品の監視体制～



**監視員A**…こんにちはは、今日は輸入されている食品が、どのように監視されているか学びましょう。

**Bさん**…食品を輸入するためには、検疫所の審査や税関手続き等、想像以上に大変そうですね。上の内容について詳しく教えて下さい。③の届出はどれ位あるのですか？

**監視員A**…食品を輸入するためには、検疫所への届出が必要ですが、検疫所は支所・出張所を含め全国に110箇所あり、上に示した業務を行っていません。平成22年10月の東京検疫所では、1日約2500件の届出が出されました。

**Bさん**…③の食品等輸入届出書とはどのようなものですか？

**監視員A**…「食品を輸入しようとする者は、厚生労働大臣に対し、その都度届け出なければならぬ」ということが法律で定められています。輸入の際には必ずこの届出書が必要です。輸入者の住所・氏名や製造者の住所・氏名、何を、いつ、どの位、どの港（空港）からどの港（空港）へ輸送するのか、さらに貨物が加工食品である場合は製造方法や加工方法、添加物を含む場合はその名称等、さまざまな情報を記入する必要があります。

**Bさん**…④の審査が終わったから、どのように輸入者に合格が知らされるのですか？

**監視員A**…審査に合格すると、検疫所は輸入者に対し食品等輸入届出済証を発行します。

**Bさん**…⑤のモニタリング検査と命令検査はどのような違いがあるのですか？

**監視員A**…モニタリング検査は、食品がきちんと規格基準を守って製造されている事を「確認」するための検査です。比較的違反になりやすい食品や、過去に審査不合格になったような食品に対しては、命令検査が実施されます。後者の方がより厳しい検査です。これらの検査に合格しないと、1貨物を廃棄する、2貨物を輸出国へ送り返す、3家畜のエサ等の食用以外に使う、この1と3のどれかの方法をとらなければなりません。

**Bさん**…⑥の収去検査とありますが、輸入した後も検査するのですか？

**監視員A**…輸入時の検査は検疫所が担当し、国内を流通している食品の検査は全国の保健所が担当します。保健所は、広範囲の食品を検査しています。輸入食品の安全はたくさんの方の手で守られています。

**Bさん**…よく分かりました。ありがとうございます。



# 輸入食品の安全性について

皆さんは、輸入食品についてどんなイメージを持っていますか？スーパーの冷凍食品、コンビニのお菓子、レストランの食事…私達の食生活には、想像以上にたくさん輸入食品が関わっています。農林水産省の調査によると、日本の食料自給率は、カロリーベースにして約40%といわれています（平成21年度農林水産省調べ）。今や輸入食品は私達の生活に欠かせないものと言えるでしょう。

しかし、消費者の輸入食品に対するイメージはどうでしょうか。みなと保健所では、輸入食品についてお問い合わせを受けますが、その多くは不安の声である印象を受けます。本当に輸入食品は国産品に比べて危険なのでしょうか？

## 輸入食品に対する不安はどこからきている？

メタミドホスが検出された中国産冷凍餃子事件や、メラミンが混入した中国産加工食品の問題、米国産牛肉から特定危険部位である脊柱の発見…輸入食品に関する大きな事件が連続して発生しました。メディアでも大々的に取り上げられたので、皆さんの記憶に新しいと思います。これら一連の事件を受け、輸入食品に対する印象は、かなり悪くなっ

てしまいました。また、消費者の中には、「国産品は工場見学やテレビ放映等で、間接的にでも作っているとどこや人の顔を見ることが出来るけど、輸入品はそれが分からないから怖い」「あまり衛生的とは言えないような環境で食品を製造しているのではないか？」とおっしゃる方もいらつしやいます。

このような、外部から「見えない」ことも、不安を感じる一因ではないでしょうか。

## 国産品は安全で、輸入品は危険なのか？

日本国内で加工食品を製造する場合、工場や店舗の所在地を管轄する保健所が施設の衛生状態を検査し、許可を出しています。保健所の許可を受けていない施設で、このような製造行為は認められていません。これは日本の食品衛生法で定められています。

一方の輸入食品はどうでしょうか。海外で加工食品を製造する場合は、その国の食品衛生法に基づいて製造・加工が行われますが、その中で日本に輸入する食品については、日本の基準に沿った製法が求められます。さらに、輸入時には左のページで説明しているように、検疫所の審査に合格しなければ食品を国内に流通させることはできません（野菜等の生鮮品についても同様です）。これらの厳しい基準を乗り越えなければ、海外から食品を輸入することはできないのです。前段で説明したような事件が発生した際には、検疫所や各自治体の保健所職員等が協力して、速やかに対応しています。

右ページのイラスト⑥でも紹介したように、私達保健所の職員は、輸入品・国産品について検査（収去検査という）を行っています。みなと保健所では、平成21年度は国産品399検体、輸入品42検体の収去検査を実施しました（この結果、国産品47検体、輸入品1検体の違反が判明し、保健所が調査しました）。国産品でも違反になる事があるので、とりわけ輸入食品が危険という訳ではありません。

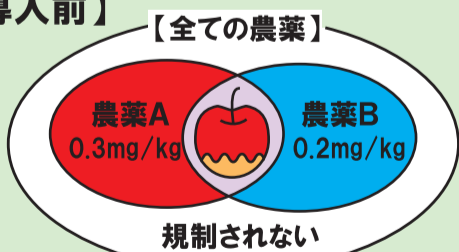
## 消費者の方からのお問い合わせについて

消費者の方から「輸入野菜に使われている農薬について、日本の法律ではどんな規制がありますか？」とお問い合わせをいただくことがあります。日本における残留農薬の規制は、農薬取締法で農作物への農薬の使用基準値を定めて、食品衛生法で農作物中の残留基準値を設ける、という二重の規制がかけられています。私達食品衛生監視員は、この食品衛生法に基づいて監視・指導を行っています。農薬の使用については、平成18年に食品衛生法の改正があり、ポジティブリスト制度という制度が導入されました。

### ポジティブリスト制度導入で変わったこと

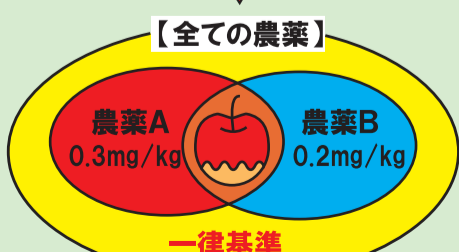
例えば、リンゴに農薬Aと農薬Bの2種類について残留基準が定められているとする

【導入前】



農薬Aと農薬Bの残留基準を両方満たさなければならぬ。その他全ての農薬については規制されない。

【導入後】



農薬Aと農薬Bの残留基準を両方満たし、かつ、その他全ての農薬基準を守らなければならない。

【一律基準とは？】  
ヒトの健康を損なう恐れのない量のこと。  
残留基準の定められていない農薬が一律基準を超えて検出されると食品衛生法違反となります。

右の図からも分かるように、当制度が導入されたことで、残留基準値の定められていない農薬に一律基準が設定されました。全ての農薬について規制されることになったのは画期的なことですよ。より厳しい管理体制が敷かれたことが分かります。

参考▶厚生労働省検疫所ホームページ

<http://www.keneki.go.jp>

食品衛生監視員が解説！

# 保健所の食中毒調査

皆さんこんにちは、みなと保健所の食品衛生担当（食品衛生監視員）です。新しい年度を迎え、皆さんいかがお過ごしでしょうか。全国的に、昨年より食中毒事件が多発しており、私達は忙しい日々を過ごしています。

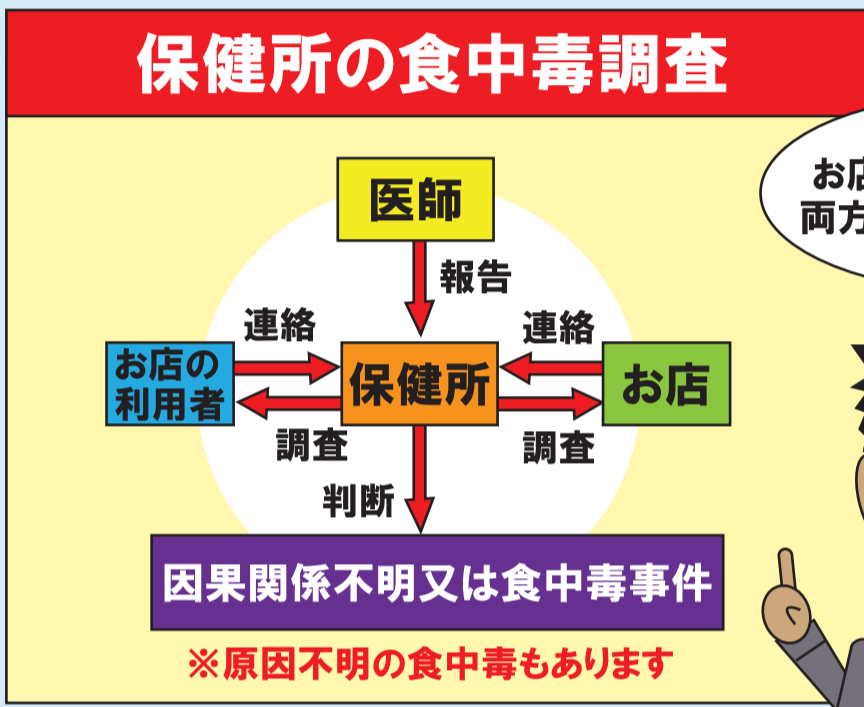
私達「食品衛生監視員」は、食中毒の原因を調査していますが、区民の方々と触れ合う機会が少ないため「実際どんなことをやっているの？」と尋ねられることがあります。

みなと保健所には、食中毒に関するいろいろなご相談が寄せられます。飲食店関係者、消費者、医師等：その探知は様々です。消費者の方からご相談頂く場合は、「〇〇の店を利用して体調を崩しました」「病院に行ったら『食中毒の疑いがありますね』と言われました」等が代表的です。

## 保健所の食中毒調査の進め方について

保健所では、このようなご相談を頂いた場合、基本的に次のように対応しています。

下の図のように、消費者・営業者・医師から保健所に連絡が入ると、



食品衛生監視員は、お店の利用者とお店の両方の調査を行います。

お店の利用者については、次の事柄について調査します。①当日、何を食べたか②発症日から一週間遡って何を食べたか③症状について（いつから・どんな症状がどんな順番で出たか）④検便の依

頼、です。

同時にお店の調査も行います。お店に対しては、①同じような苦情が寄せられていないかの確認②当日の利用者数や当該メニューの提供数の調査③参考食品や残品の検査④施設の衛生検査⑤従業員の検便、等を行います。

「ある特定のお店」が原因の「食中毒事件」と断定するには、さまざまな角度からの検討が必要になるので、お店の利用者とお店の両方の調査が不可欠になります。

## 消費者の方から頂く質問について

消費者の方から「食べてすぐ体調を崩しました」とご連絡頂くことがあります。確かに食べてから1時間以内で症状があらわれる食中毒もあります。しかし、多くの場合は発症までに数時間〜数日かかることが知られており、潜伏期間（食

左の表をご覧下さい。主な食中毒細菌・ウイルスの潜伏期間です。人によってはさらに、時間が経って発症する例こともあるため、お店の利用者の調査では、過去の食事を遡った情報が必要となります。

数日かかるなんて結構長いよね

名称	潜伏期間
ウェルシュ菌	6～18時間
サルモネラ	8～72時間
ノロウイルス	1～2日
カンピロバクター	1～7日
腸管出血性大腸菌	1～14日

アンケートにご協力下さい！

〒106-8515  
東京都港区  
六本木5-16-45  
みなと保健所生活衛生課  
食品広域監視係 行

50円切手を貼って下さい

【任意で記入して下さい】

住所			
氏名	性別	男	女
	生年月日	年	月 日

<感想>  
食品衛生だよりについて、消費者の皆様のご意見をお聞かせください

<自由記入欄>  
今後取り上げて欲しいテーマなど