

# 海外における輸入食品による 食中毒事例

## 米国

- サルモネラ属菌
  - S. Montevideo サラミ(ベトナム産黒胡椒を使用)
  - その他、生乳2事例、卵2事例、ピクルス1事例 (全て米国产)
- ボツリヌス菌 ニシン燻製(ノルウェー産)
- カンピロバクター属菌 生乳2事例、飲料水2事例 (全て米国产)
- 大腸菌O157:H7 生乳、バッファロー肉、牛挽肉、チーズ各1事例 (全て米国产)
- リステリア カット野菜(米国产セロリ)

## カナダ

- リステリア ハムとサラミ カナダ産

## デンマーク

- 赤痢 ベビーコーン(タイ産、媒介食品)
- ノロウイルス、大腸菌 レタス(フランス産、媒介食品)

## ヨーロッパ(特に英国、フランス)

- E型肝炎 豚レバーソーセージ (フィガテール:主にフランスで生食される)

5

## 諸外国の輸入食品の 食中毒菌モニタリング調査

- 方法
  - 各国政府の報告書、文献情報、対面情報、Web情報
- 目的
 

先進国の例から我が国の輸入食品微生物検査への応用
- 対象国
  - 豪州、ニュージーランド、アメリカ、欧州
- 結果概要

食中毒菌	主な対象食品	食中毒菌	主な対象食品
<i>Salmonella</i>	パイ、魚貝類、ブタ、鶏肉及びココナッツ、ピーナッツバター、乳製品	<i>Vibrio spp.</i>	エビ、魚
<i>Listeria monocytogenes</i>	真空包装した魚、スモーク魚、ソフトチーズ、食肉及び貝、乳製品	<i>Campylobacter sp.</i>	発酵食肉製品、ミートパテ、ミートペースト
<i>Cronobacter sakazakii</i>	調製粉乳	<i>E. coli</i>	乳製品、海産食品、食肉

6

欧州食品安全機関 (EFSA) の Zoonoses Directive (2003/99/EC) と  
我が国の「食品の食中毒菌汚染実態調査」の比較の一例  
—鶏肉のサルモネラ汚染—

鶏肉

国名	2008		2007		2006		2005		合計	
	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率
オーストリア	295	7.8	86	5.8	-	-	-	-	381	7.3
ベルギー	88	11.4	276	8.7	80	5.0	90	2.2	534	7.5
ブルガリア	4046	0.3	-	-	-	-	-	-	4046	0.3
エストニア	-	-	-	-	68	10.3	51	11.8	119	10.9
ドイツ	993	10.8	714	8.5	-	-	-	-	1707	9.8
ギリシャ	64	15.6	69	11.6	-	-	33	18.2	166	14.5
ラトビア	85	8.2	200	3.0	-	-	96	11.5	381	6.3
リトアニア	136	16.2	-	-	-	-	-	-	136	16.2
ルクセンブルグ	101	5.9	254	6.7	91	6.6	51	11.8	497	7.0
オランダ	1408	7.7	1418	8.1	1365	8.4	1506	9.4	5697	8.4
ルーマニア	295	2.4	-	-	-	-	-	-	295	2.4
スロベニア	315	0.6	343	2.3	-	-	-	-	658	1.5
スペイン	195	3.6	206	10.2	294	3.4	400	3.8	1095	4.9
UK	-	-	-	-	1714	5.4	877	4.0	2591	4.9
スウェーデン	-	-	-	-	-	-	117	6.8	117	6.8
スイス	-	-	415	6.5	-	-	-	-	415	6.5
日本	30	46.7	-	-	-	-	-	-	30	46.7

鶏肉のサルモネラ汚染率

欧州 5.7%  
日本 46.7%

・我が国の鶏肉、鶏挽肉のサルモネラ汚染率は、EU諸国に比べ著しく高い。

・生や半生でそのまま喫食される鶏刺しや鶏たたきのサルモネラ汚染率も高い。

鶏挽肉

国名	2008		2007		2006		2005		合計	
	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率
ベルギー	-	-	70	12.9	-	-	-	-	70	12.9
ブルガリア	725	0.8	-	-	-	-	-	-	725	0.8
ハンガリー	-	-	258	13.6	90	40.0	-	-	348	20.4
ラトビア	50	0.0	-	-	-	-	-	-	50	0.0
ポーランド	-	-	241	10.8	2121	7.3	-	-	2362	7.7
ルーマニア	44	0.0	275	0.0	181	0.0	-	-	500	0.0
日本	196	42.9	129	29.5	96	36.5	110	33.6	531	36.6

日本の鶏肉関係の汚染率

検体名	2008		2007		2006		2005		合計	
	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率
鶏肉	30	46.7	-	-	-	-	-	-	30	46.7
鶏砂ずり	11	0.0	-	-	-	-	-	-	11	0.0
鶏挽肉	196	42.9	129	29.5	96	36.5	110	33.6	531	36.6
鶏たたき	45	20.0	34	0.0	24	25.0	52	9.6	155	12.9
鶏刺し	18	11.1	11	9.1	33	30.3	-	-	62	21.0

欧州食品安全機関 (EFSA) の Zoonoses Directive (2003/99/EC) と  
我が国の「食品の食中毒菌汚染実態調査」の比較の一例  
—鶏肉のカンピロバクター汚染—

鶏肉

国名	2008		2007		2006		2005		合計	
	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率
オーストリア	138	8.0	219	62.6	268	21.6	162	9.3	787	28.1
ベルギー	-	-	415	11.1	72	34.7	77	20.8	564	15.4
デンマーク	1057	36.6	695	37.6	1563	11.7	2686	19.1	6001	22.4
エストニア	-	-	-	-	50	6.0	32	18.8	82	11.0
ドイツ	887	36.4	574	40.9	1121	39.0	1334	42.1	3916	39.7
イタリア	-	-	323	11.8	424	19.8	-	-	747	16.3
ラトビア	205	9.8	46	4.3	-	-	-	-	251	8.8
ルクセンブルグ	122	49.2	182	37.9	44	27.3	-	-	348	40.5
オランダ	1421	14.1	1407	10.9	-	-	1605	23.5	4433	16.5
ノルウェー	-	-	-	-	-	-	938	6.0	938	6.0
スロベニア	315	74.6	343	67.1	100	59.0	-	-	758	69.1
スペイン	165	13.3	208	30.8	-	-	-	-	373	23.1
UK	-	-	-	-	1714	66.3	1791	66.4	3505	66.4
スウェーデン	-	-	-	-	-	-	32	3.1	32	3.1
日本	30	26.7	-	-	-	-	-	-	30	26.7

鶏肉のカンピロバクター汚染率

欧州 31.8%  
日本 26.7%

・我が国の鶏肉のカンピロバクター汚染率は、EU諸国に比べて特に高いとは言えない。

・生や半生でそのまま喫食される鶏刺しや鶏たたきのカンピロバクター汚染率も高い。

鶏挽肉

国名	2008		2007		2006		2005		合計	
	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率
ベルギー	-	-	181	0.0	-	-	-	-	181	0.0
日本	196	23.5	129	17.1	-	-	-	-	325	21.0

日本の鶏肉関係の汚染率

検体名	2008		2007		2006		2005		合計	
	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率	検体数	汚染率
鶏肉	30	26.7	-	-	-	-	-	-	30	26.7
鶏砂ずり	11	36.4	-	-	-	-	-	-	11	36.4
鶏挽肉	196	23.5	129	17.1	-	-	-	-	325	21.0
鶏たたき	45	20.0	34	0.0	-	-	-	-	79	11.4
鶏刺し	18	16.7	11	0.0	-	-	-	-	29	10.4

・我が国の「食品の食中毒菌汚染実態調査」を有効に活用することが必要である。  
・他国のデータを引用するだけでなく、我が国のデータも積極的に発信する必要があるのではないか。

## 東南アジアの地方における豚肉のサルモネラ汚染・豚のサルモネラ保菌調査

タイの田舎(サカオ市)では3%(2/66)の豚糞便、96%(24/25)の市販豚肉からサルモネラが検出

合計17種の血清型が分離

- ・豚糞便からはS. Stanley, S. Weltevreden, S. Dumfriesが分離
- ・市販豚肉からはS Rissenが最も多く分離
- ・市販豚肉24検体中複数の血清型が分離された肉が15検体(63%)存在



タイの田舎の食肉はサルモネラに高度に汚染。さらに、二次汚染が起こっている(豚糞便由来では無い血清型 & 複数の血清型が肉から分離)

分離株多くはニューキノロン系抗生物質に感受性であるが、69%はテトラサイクリン、58%はアンピシリン耐性の特徴がある。

前回の調査(肺炎患者の血液からS. Choleraesuisが高率に分離)

S. Choleraesuisは豚・豚肉から検出されない→感染経路不明

現在、論文準備中。

## 日本輸出向け山菜等野菜加工食品工場(HACCP取得済)および産地一次加工場の衛生実態現地調査



大連蓋世食品(株)(遼寧省)



大連東和茂源食品(株)(遼寧省)



大連靈発食品(株)(遼寧省)

HACCP手法により、比較的良好に管理。しかし、ドライフロアーの意識は薄く、床に排水が流されている工場が多い。化学的危険(農薬等の残留検査等)のモニターは比較的弱い。



山菜現地加工場(吉林省)

- ・異常気象等よりも農業人口の減少・農夫の高齢化によって、日本輸出向け山菜の原材料の確保が難しい。
- ・原材料の現地加工場では比較的不衛生に処理。
- ・日本人が好む食材を中国人が食することが多くなり、良品は中国で消費される傾向が強くなっている。また、ロシア向け輸出等も増えている(日本輸出品の量の確保が難しく、価格は高騰し、質の低下が懸念)

日本国内で採取された輸入冷凍水産食品の検査結果

#	製品名	原産国	赤痢菌	抗生物質
1	ホワイトエビ	インドネシア	陰性	陰性
2	天然エビパック	インドネシア	陰性	陰性
3	天然エビ	インドネシア	陰性	陰性
4	ムキエビ	インドネシア	陰性	陰性
5	ブラックタイガーエビ	インドネシア	陰性	陰性
6	ブラックタイガーエビ	インドネシア	陰性	陰性
7	エビパック	インドネシア	陰性	陰性
8	えび(天麩羅・フライ用)	インドネシア	陰性	陰性
9	ムキエビ	インドネシア	陰性	陰性
10	殻付無頭エビ	インドネシア	陰性	陰性
11	養殖ブラックタイガー	インドネシア	陰性	陰性
12	天然ホワイトエビ	インドネシア	陰性	陰性
13	養殖エビ	インドネシア	陰性	陰性
14	ムキエビ	インドネシア	陰性	陰性
15	天然ホワイトエビ	インドネシア	陰性	陰性
16	ムキエビ	インドネシア	陰性	陰性
17	養殖ブラックタイガー	インドネシア	陰性	陰性
18	サラダエビ(バナメイ)	タイ	陰性	陰性
19	無頭バナメイエビ(養殖)	タイ	陰性	陰性
20	養殖バナメイエビ	タイ	陰性	陰性
21	ポイルムキエビ	タイ	陰性	陰性
22	養殖バナメイエビ	タイ	陰性	陰性
23	ポイル有頭エビ	タイ	陰性	陰性
24	生食用バナメイエビ	タイ	陰性	陰性
25	養殖バナメイエビ	タイ	陰性	陰性
26	養殖バナメイエビ	タイ	陰性	陰性
27	ムキエビ	タイ	陰性	陰性
28	ムキエビ	タイ	陰性	陰性
29	養殖バナメイエビ	タイ	陰性	陰性
30	ポイルムキエビ生食用	タイ	陰性	陰性
31	無頭バナメイエビ	タイ	陰性	陰性
32	ムキエビ	タイ	陰性	陰性
33	ムキエビ	タイ	陰性	陰性
34	バナメイエビ	タイ	陰性	陰性
35	殻付無頭エビ(加熱用)	タイ	陰性	陰性
36	養殖ブラックタイガー	ベトナム	陰性	陰性
37	ムキエビ	ベトナム	陰性	陰性
38	ムキエビ加工品	ベトナム	陰性	陰性
39	ポイルムキエビ	ベトナム	陰性	陰性
40	養殖ブラックタイガー	ベトナム	陰性	陰性
41	ムキエビ(背ワタとり)	ベトナム	陰性	陰性
42	ムキエビ	ベトナム	陰性	陰性
43	殻付無頭エビ	ベトナム	陰性	陰性
44	養殖ホワイトエビ	マレーシア	陰性	陰性
45	ムキエビ	マレーシア	陰性	陰性
46	無頭エビ	マレーシア	陰性	陰性
47	養殖バナメイエビ	マレーシア	陰性	陰性
48	養殖ブラックタイガー	ミャンマー	陰性	陰性
49	ムキエビ	ミャンマー	陰性	陰性
50	天然エビパック	ミャンマー	陰性	陰性
Total	50 items	5 countries	0.0%	0.0%

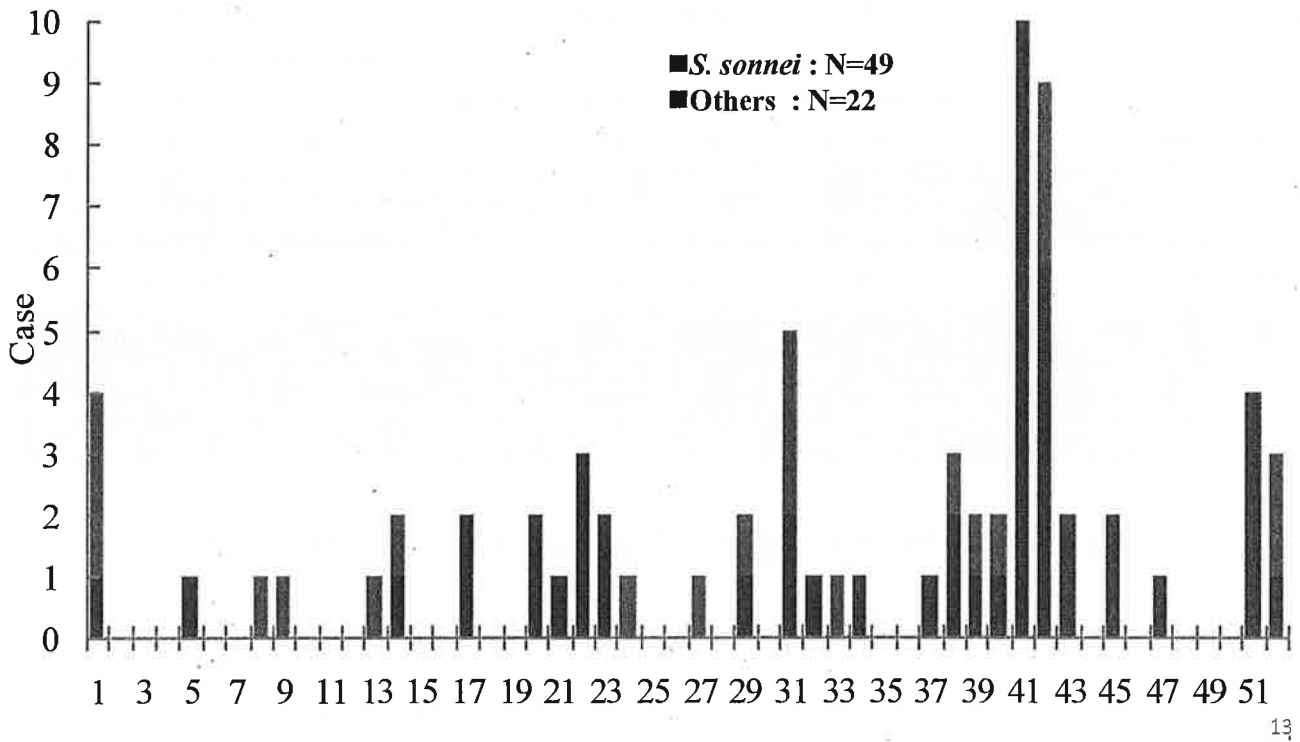
ハノイ市内で採取された冷凍水産食品の検査結果

#	冷凍水産物	製造所名	腸炎ピロリ	赤痢菌	抗生物質
1	Whole clean squid	Hai Nam	陰性	陰性	陰性
2	Squid fillet	Hai Nam	陰性	陰性	陰性
3	Clam	Private company	陰性	陰性	陰性
4	Oyster	Private company	陰性	陰性	陰性
5	Black tiger shrimp	Private company	陰性	陰性	陰性
6	Red-shell clam	Private company	陰性	陰性	陰性
7	Black tiger shrimp	Gia Dinh	陰性	陰性	陰性
8	Crab meat	Dai An	陰性	陰性	陰性
9	Black tiger shrimp	Seaprodex	陰性	陰性	陰性
10	Crab meat	Dong do	陰性	陰性	陰性
11	Shrimp	Dong do	陰性	陰性	陰性
12	Shrimp	Dong do	陰性	陰性	陰性
13	Crab meat	Dong do	陰性	陰性	陰性
14	Black tiger shrimp	Dai An	陰性	陰性	陰性
15	Black tiger shrimp	Dai An	陰性	陰性	陰性
16	Crab meat	Dai An	陰性	陰性	陰性
17	Clam	Private company	陰性	陰性	陰性
18	Red-shell clam	Private company	陰性	陰性	陰性
19	Crab	Private company	陰性	陰性	陰性
20	Crab	Private company	陰性	陰性	陰性
21	Red-shell clam	Private company	陰性	陰性	陰性
22	Clam	Private company	陰性	陰性	陰性
23	Oyster	Private company	陰性	陰性	陰性
24	Shrimp	Private company	陰性	陰性	陰性
25	Squid	Hai Nam	陰性	陰性	陰性
26	Scallop	Hai Loc	陰性	陰性	陰性
27	Black tiger shrimp	An Vinh	陰性	陰性	陰性
28	Crab meat	Sai gon	陰性	陰性	陰性
29	Shrimp	Camimex Ca mau	陰性	陰性	陰性
30	Black tiger shrimp	Mien Bac	陰性	陰性	陰性
31	Crab meat	Hai loc	陰性	陰性	陰性
32	Shrimp	Camimex Ca mau	陰性	陰性	陰性
33	Crab meat	Dong do	陰性	陰性	陰性
34	Crab meat	Dai An	陰性	陰性	陰性
35	Shrimp	Dong do	陰性	陰性	陰性
36	Crab meat	Ha long	陰性	陰性	陰性
37	Crab meat	Dai An	陰性	陰性	陰性
38	Crab meat	Dong do	陰性	陰性	陰性
39	Black tiger shrimp	Gia Dinh	陰性	陰性	陰性
40	Black tiger shrimp	Mien Bac	陰性	陰性	陰性
41	Crab	Private company	陰性	陰性	陰性
42	Shrimp	Private company	陰性	陰性	陰性
43	Crab	Private company	陰性	陰性	陰性
44	Black tiger shrimp	Private company	陰性	陰性	陰性
45	Squid	Private company	陰性	陰性	陰性
46	Red-shell clam	Private company	陰性	陰性	陰性
47	Clam	Private company	陰性	陰性	陰性
48	Red-shell clam	Private company	陰性	陰性	陰性
49	Clam	Private company	陰性	陰性	陰性
50	Oyster	Private company	陰性	陰性	陰性
Total	50 items	11 companies	18.0%	0.0%	8.0%

赤痢菌検出状況(地研、2000-2009年)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<i>Shigella dysenteriae</i>	4	2	2	2	3	1	3	1	1	0
<i>Shigella flexneri</i>	45	40	66	21	40	33	34	17	36	6
<i>Shigella boydii</i>	4	2	3	8	2	3	1	1	11	0
<i>Shigella sonnei</i>	205	225	186	79	101	66	91	165	103	31
<i>Shigella</i> spp.	0	1	0	0	0	4	0	0	0	1
(輸入例)										
<i>Shigella dysenteriae</i>	4	1	2	2	2	1	3	1	1	0
<i>Shigella flexneri</i>	16	12	8	5	20	20	19	2	16	4
<i>Shigella boydii</i>	4	1	1	5	2	1	0	1	11	0
<i>Shigella sonnei</i>	77	55	47	43	72	38	48	59	40	18
<i>Shigella</i> spp.	0	1	0	0	0	3	0	0	0	1

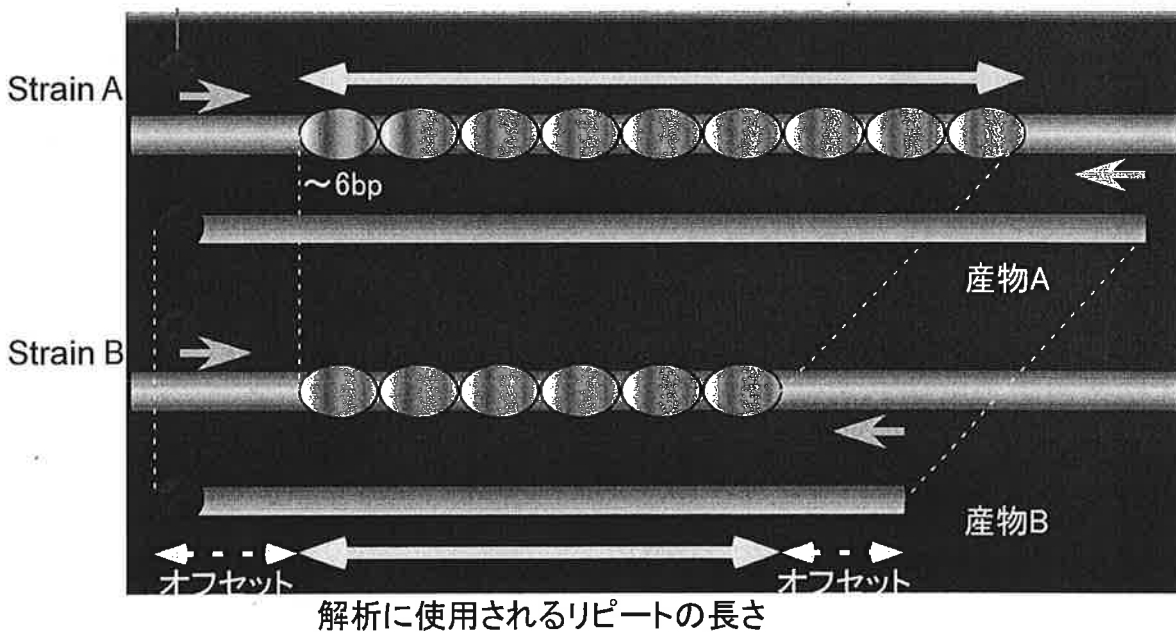
# 第1-52週までの細菌性赤痢国内感染例 菌種別発生状況 : N=71



## Multilocus Variable-Number Tandem-Repeat Analysis (MLVA)

- ゲノム上に散在する数bp~数十bpのリピート配列の繰り返し回数を比較

蛍光ラベル



# 第39-52週国内感染者症例リスト - 2

*S. sonnei*: N=28

○MLVA一致 16例

■MLVA一致 4例

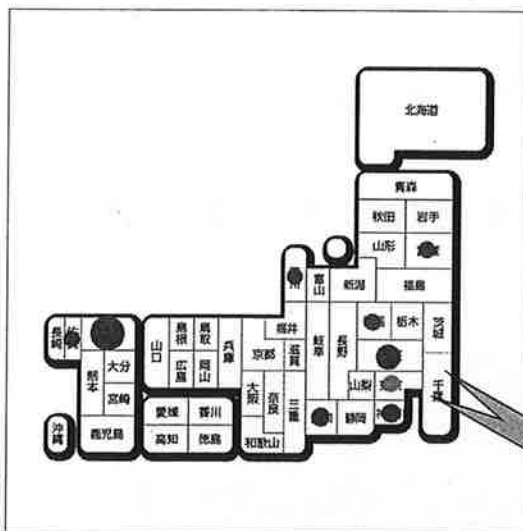
…続き

診断週	ID	性別	年齢	都道府県	推定感染地	類型	発病年月日	疾病共通備考
45週	201035375	男	82	茨城県	不明	患者	20101104	飲食店でそば喫食 他外食無し
45週	201035009	女	4	神奈川県	神奈川県	患者	20101030	調査中
47週	201037323	男	57	東京都	不明	無症状		調査中 (外食無し)
51週	201040320	男	7	長野県	長野県	患者	20101212	外食、生物喫食なし
51週	201040897	男	8	長野県	長野県	患者	20101211	刺身喫食(12/5~12/10の間)日付
51週	201040902	女	7	長野県	長野県	患者	20101212	12/5刺身喫食
51週	201040904	男	8	長野県	長野県	患者		外食、生物喫食なし
52週	201040970	女	1	長野県	長野県	患者	20101226	外食、生物喫食なし 201040897と家族 兄からの接触感染

○MLVA一致 16例(他に1遺伝子座違いが2例、2遺伝子座違いが1例あり)

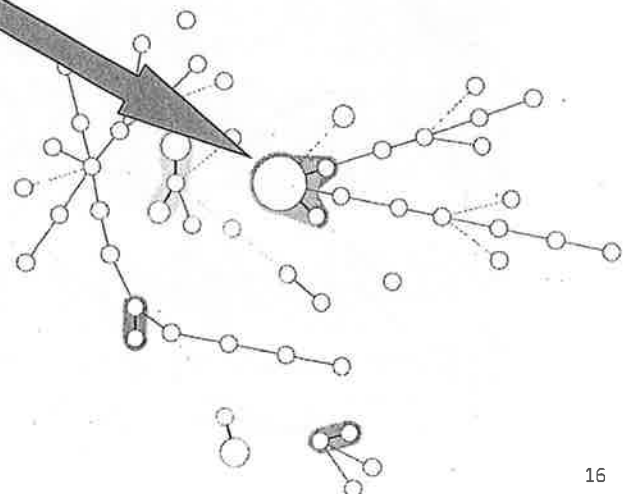
■MLVA一致 4例(他に1遺伝子座違いが2例)

15



## *S. sonnei* MLVA

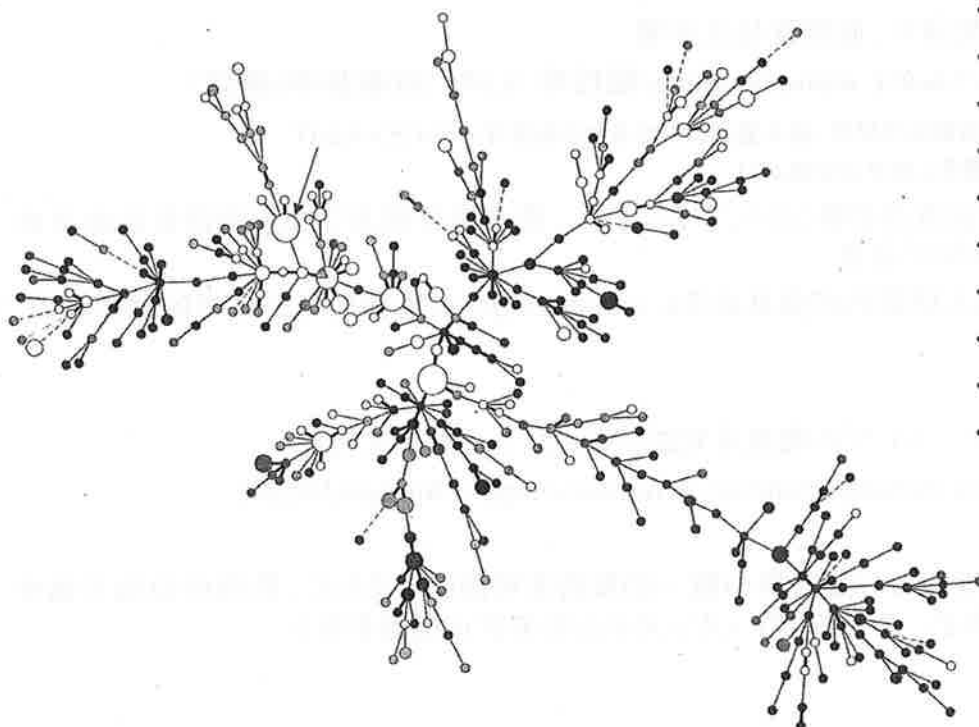
- 2010年受付の*S. sonnei*の集積は5件
  - 広域事例: 1(魚介類?)
    - 寿司店の食中毒事例1件を含む
  - 家族内: 1(渡航歴無)
  - その他: 3(渡航歴ありと渡航歴無の事例同士の集積)



16

## Shigella sonnei広域流行(2010年10月)

MLVA



- 白: 渡航歴なし
- 青: 東南アジア
- 赤: 南アジア
- オレンジ: 東アジア
- 薄緑: アフリカ
- 濃緑: ヨーロッパ
- 紫: アメリカ
- 緑: 南米
- 黄緑: 中米
- 水色: 中東
- 茶色: 不明

17

## 現在のまとめ

- ウニ、マグロ、イクラなどの喫食歴が多い
- 第39～43週までの20例すべてのMLVA解析が終了
- 20例中16例のMLVAパターンが完全一致
  - 佐賀県(第40週)、福岡県(第41週4例、第42週1例)、群馬県(第41週)、東京都(第41週)、埼玉県(第41週、第42週)、神奈川県(第41週、第42週)、石川県(第42週)、愛知県(第42週2例)、宮城県(第43週)
- 完全一致していない4例中2例も類似のパターン
  - 東京都(第41週)、千葉県(第41週)
- 第45週報告2例の菌株は感染研に未着

18

# 輸入食品及び国内産食品由来の *Listeria monocytogenes*に関する分子疫学的研究

- 国内におけるリステリア症の推定患者数:約80例/年  
→そのほとんどが散発例で、原因食品は不明
- 輸入生サラミ・生ハムの*L. monocytogenes*陽性率:6.5% (80検体中6検体)  
(平成18-20年度厚生労働科学研究 輸入食品における食中毒菌サーベイランス及びモニタリングシステム構築に関する研究より)
- リステリア症の原因食品を明らかにするために、患者由来株及び国内流通食品由来株のデータベース構築が必要  
→効率的な輸入食品及び国内産食品由来*L. monocytogenes*菌株の分子疫学的解析法について検討した
- 昨年度:パルスフィールドゲル電気泳動法(PFGE)による解析を実施
- 今年度:Multi Locus Variable-Number of Tandem Repeat Analysis(MLVA)を実施  
→来年度は、国内各地での分離菌株の統一的解析を可能にするため、数箇所の地方衛生研究所に協力を求め、サーベイランスシステムのモデル構築を行う

19

## 輸入及び国内産食品由来 *L. monocytogenes*菌株のMLVA結果



～食品に関するリスクコミュニケーション～  
輸入食品の安全性確保に関する意見交換会

輸入食品の安全性確保—消費者からみた課題

2012.1.19

一般社団法人

FOOD COMMUNICATION COMPASS

森田 満樹

1

FOOD COMMUNICATION COMPASSは  
科学的根拠に基づく食情報を提供する消費者団体です

- \* 2011年3月30日、消費者団体としてスタートしました。
- \* 主な活動：ウェブサイト「FOOCOM.NET」で食情報を発信しています。  
会員向けに詳細情報を発信しています。
- \* 活動の目的：消費者団体・事業者・行政・研究者と連携しながら科学的根拠に  
基づく情報発信を行うことで、消費者が冷静に食の問題に対処  
できる社会を作るために活動をしています。

科学的根拠に基づく食情報を提供する消費者団体

FOOCOMのご案内 | お知らせ | よくあるご質問 | RSS

FOOCOM.NET  
FOOD COMMUNICATION COMPASS

検索

ホーム | 特集 | 専門家コラム | メディアウォッチング | インタビュー | 情報くみ取り | 会社情報

特集

「1日2杯の味噌汁が効く」は本当ですか？ 放射能汚染のトクモ科学に騙されな  
いために 四国

「食と放射能」にかんする「ニュース」がテレビや週刊誌には目白押し。でも、科学的根拠の薄い情報、裏者の意図に利用  
されていると思えない情報が目立ちます。またしても、トクモ科学、ニセ科学が横行し、マスメディアが情報披  
露に加担しているのです。これからしばらく、食と放射能に関する情報の真偽について、記事、Q&Aなどで検討して行きま  
す。…【全文を読む】

→ 各記事一覧を見る

編集長 松永和紀コラム

有機スプラウトが、ドイツのO104食中毒の原因だった 四国

ドイツで起きた腸管出血性大腸菌O104による食中毒事件で、ドイツ当局は、有機農場で育てられたスプラウト（もやし）と野菜料理が原因と断定した。そこで欧米で盛種となっているのが、O104スプラウトはリスクが高いのか？ 有機栽培は  
は誰がやるのか？ の2点だ。日本でも立ち上…【全文を読む】

今日のピックアップ

【国内ニュース】

ヒラメ、馬刺しの有症率90%以上の対応公表(放射能)

【国外ニュース】

米国の「フードマイピラミッド」の代わりに「フードガイ  
ドプレート」を提唱(Nutrition: diet: News)

FOOCOM

FOOCOM会員募集始めます(6/7)

FOOCOMNETがオープンして一か月、私たちのサイト  
にアクセスいただきありがとうございます。私たちは、中  
立的な情報…【全文を読む】

→ お知らせ一覧を見る

代表・編集長 松永和紀  
(サイエンスライター)  
事務局長 森田満樹  
(消費生活コンサルタント)

2

消費者が適切な情報を見分け、判断するための科学的根拠に基づくわかりやすい食情報が足りない

食情報は山のようにあるが、消費者からみると

- ◆ 行政の出す情報はわかりにくい
- ◆ 事業者の出す情報は信用されにくい
- ◆ 研究者の出す情報は難しい

↓  
食の安全を脅かす断片的な情報の方がわかりやすいため消費者は食の安全に過度の不信感を抱く

ゼロリスクを過度に求める消費者に対応することで科学的根拠が薄く、公平さに欠いた施策になっていないか

3

その施策は消費者にとってほんとうの利益になっているか

- ◆ 消費者にとってほんとうの健康・安全を守っているか
- ◆ 科学的根拠が薄く、公平さに欠けていないか
- ◆ 特定の食品が入手しづらくなり、消費者の不利益とならないか
- ◆ 持続可能で健全な社会の阻害要因とならないか
- ◆ 国際的整合性から外れることで、不利益にならないか

その施策が消費者にとって利益になっているか、消費者として考え、行動したい

4

## 輸入食品の安全確保対策 これまでの輸入食品監視指導について

- \* 輸入届け出件数がここ10年で倍増して、平成22年度はじめて約200万件を超えた。安全は確保されているか？
  - ⇒ 検査体制を強化し、年度別検査割合は1割以上をキープしている
  - ⇒ ここ10年の違反率の推移をみると、毎年0.1%程度
  - ⇒ 全て検査することは不可能で、モニタリング検査、命令検査を効率よく組み合わせ、新たなリスクにも対応できる体制づくりが求められる
  
- \* 1割しか検査していないので、漏れているのではないか？
  - ⇒ 地方自治体でも輸入食品の検査を行っているが、違反はほとんど見つからない。
  - (東京都の事例)
    - 平成21年度 507品目の農産物中アスパラガス1検体1農薬基準値超過
    - 平成20年度 505品目の農産物中キヌサヤ1検体1農薬基準値超過

5

## 2006年ポジティブリスト制度施行後5年を振り返る 輸入食品の残留農薬違反が急増した

- ◆ ポジティブリスト制度は、食品の安全確保対策を願う消費者の声によって、実現した
  
- ◆ ポジティブリスト制度の導入された2006年以降、残留農薬の違反件数が増加、施行前は輸入食品の残留農薬の違反は50件程度であったが施行後は300件以上に増加した
  
- ◆ 新たな基準値や一律基準0.01ppmの適用によって、途上国の輸入食品の違反が相次いでいる。

(一律基準値違反事例)

インドネシア コーヒー豆(カルバリル)  
エチオピア コーヒー豆(クロルデン)  
ガーナ カカオ豆(フェンバレレート)  
エクアドル・ベネズエラ カカオ豆(2,4-D)  
ミャンマー ゴマ(イミダクロプリド)等

6

## ポジティブリスト制度の問題点

- ◆ 残留基準値、一律基準の適用について、科学的にみて合理的ではないものがある
- ◆ たとえばADIが設定された農薬でも、特定の食品に残留基準が設定されていないため一律基準が設定され、その一方で主要作物には100～1000倍の基準値が定められているケースがある
- ◆ 違反した食品は、廃棄、積み戻しなど法的な排除措置をとられ、国内で流通した場合は基本的に回収される
- ◆ これによって特定の製品の輸入が滞り、価格が跳ね上がることもある
- ◆ 国際的整合性からみても、科学的に妥当でない施策は輸出国の理解を得られない

輸入食品の安全確保対策が強化されたのは消費者にとって望ましいことだが、消費者の健康に影響のないものまで廃棄され、消費者のほんとうの利益となっていないのでは？

7

### (社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)メンバー発表 食のリコールガイドライン～持続可能な未来のために～

- ◆ (社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)の古谷由紀子、戸部依子、蒲生恵美、森田満樹の4名が、2010年2月・2011年2月消費者志向NACS会議において発表した
- ◆ 食品の自主回収が急増する中で、健康影響のない食品が回収され、廃棄されているが、これは多大なる環境負荷、経済的損失を招いている  
⇒ やみくもな回収は消費者利益にはならない
- ◆ 回収の判断基準は、消費者の健康影響の有無で判断できないか、ガイドラインを消費者団体としてまとめた

8

NACSメンバーが提案する「食のリコールガイドライン」  
6つのガイドライン

ガイドライン1 回収の判断基準は、消費者への健康被害の可能性があるかどうかで決める

ガイドライン2 事業者は環境配慮および経済的損失に配慮する

ガイドライン3 回収の判断主体者は事業者とする

ガイドライン4 事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す

ガイドライン5 事業者は説明責任を果たす

ガイドライン6 適切な回収の実効性を確保するためのデータベースを構築する

9

輸出国の対応を見てきました  
2011年11月 中国山東省「日中冷凍野菜品質安全会議」



日中の輸入冷凍野菜事業者と  
中国行政機関による会議の様子



龍大食品集団有限公司  
(萊陽市)の検査施設



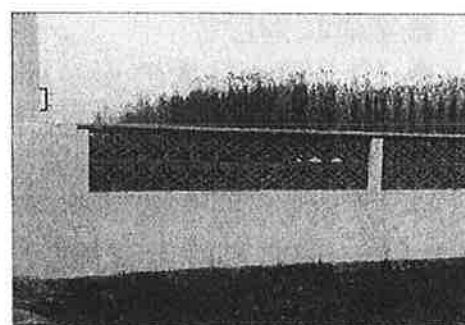
冷凍食品工場の監視カメラ集中管理室



日本輸出向け野菜を栽培するほ場入口



ブロッコリー畑の収穫作業



ほ場は塀と鉄条網で囲まれている

10

## 2007年～2009年の2年間、タイに住んで 国によって食品安全の意識が異なることを理解しました



タイの市場のフルーツ  
(見た目が悪くても平気)



バンコクの市場  
中国産野菜も販売されている



2008年2月 食の安全国際フォーラム  
タイ国と日本の相互理解を目指して



タイ製糖工場見学



食品工場の見学



果樹栽培のようす

11

## 輸入食品の安全確保対策について 行政・事業者に対する要望

### 行政に対して

- ◆ 今後の輸入届け出件数の増加に対応して、新たな汚染物質の対応も含めて、さらに効率の良い検査体制を確立してください
- ◆ 輸入食品の安全性について、これまでの検査の推移、違反率の傾向について、わかりやすく消費者に伝えてください
- ◆ 安全確保のための対策を講じてみて、消費者利益とならないことがわかった場合は、制度の見直しを検討してください

### 事業者に対して

- ◆ 輸出国は日本のルールに合った食品を作るため、輸出国の農場から日本の港に着くまで、徹底した管理を行っています。輸出国の対応について、関係事業者は情報を開示してください
- ◆ 法令違反等が見つかった場合は、速やかに原因究明を行い、具体的な対応、健康影響の有無も含めて消費者に適切な情報を開示してください

12

## 食品の安全確保対策について 消費者に求められること

### 消費者基本法

- ◆ 第7条 消費者は、自ら進んで、その消費生活に関して、必要な知識を修得し、及び必要な情報を収集する等自主的かつ合理的に行動するよう努めなければならない。
- ◆ 第8条 消費者団体は消費生活に関する情報の収集及び提供ならびに意見の表明、消費者に対する啓発及び教育、消費者の被害の防止及びに救済のための活動その他の消費者の消費生活の安定及び向上を図るための健全かつ自主的な活動に努めるものとする

### 食品安全基本法

- ◆ 第9条 消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものとする。

食品の安全確保対策について、必要な知識を消費者が得て判断ができるよう、行政、事業者、消費者、研究者が情報共有を行い、議論を重ねていくことが求められます

