

農産物を対象とした輸入業プロセスにおけるHACCP の考え方の適用

著者	三浦 千明
学位名	博士(海洋科学)
学位授与機関	東京海洋大学
学位授与年度	2017
学位授与番号	12614博甲第461号
URL	http://id.nii.ac.jp/1342/00001544/

博士学位論文

農産物を対象とした輸入業プロセスにおける
HACCP の考え方の適用

平成 29 年度
(2018 年 3 月)

東京海洋大学大学院
海洋科学技術研究科
応用生命科学専攻

三浦 千明

博士学位論文

農産物を対象とした輸入業プロセスにおける
HACCP の考え方の適用

平成 29 年度

(2018 年 3 月)

東京海洋大学大学院

海洋科学技術研究科

応用生命科学専攻

三浦 千明

目次

第 1 章 序論	1
1.1. 日本における輸入食品の現状	1
1.2. 食品の衛生に関する国際協定と国際規格	2
1.3. Hazard Analysis and Critical Control Point による衛生管理	3
1.4. 輸入者のフードサプライチェーンにおける位置づけと輸入業プロセス	4
1.5. 輸入業プロセスにおける衛生管理と品質管理	7
1.6. HACCP の導入事例と効果に関する先行研究	8
1.7. 研究目的	10
1.8. 研究課題	10
第 2 章 輸入食品の違反事例の調査と違反発生原因の推定	20
2.1. 背景	20
2.2. 方法	21
2.3. 結果	21
2.4. 考察	23
2.5. 結論	23
第 3 章 事例 1 輸入とうもろこし中のアフラトキシンによる違反防止のための HACCP の 考え方の適用	32
3.1. 背景	32
3.2. 方法	35
3.3. 結果	37
3.4. 考察	39
3.5. 結論	40
第 4 章 事例 2 輸入カカオ豆における残留農薬による違反防止のための HACCP の考え方 の適用	52
4.1. 背景	52
4.2. 方法	54
4.3. 結果	54
4.4. 考察	56

4.5. 結論	57
第 5 章 総合考察	64
5.1. 食品輸入業プロセスに対する HACCP の考え方の適用方法.....	64
5.2. 本研究の限界	68
5.3. 今後の課題	69
第 6 章 結論	74
本研究に関連して発表した論文.....	76
謝辞	77
引用文献	78

図表リスト

図 1	年別輸入および届出数量の推移	12
図 2	品目分類別輸入重量の構成	13
図 3	世界人口および世界農産物輸入割合（2015 年）	14
図 4	世界の農産物の輸出額の推移	15
図 5	輸入食品の主な流通経路 平成 18 年度	16
図 6	農産物の輸入業プロセスに関する物流と情報の流れ	17
図 7	一般的な穀物のマーケティングシステム	18
図 8	ISO 31000 のリスクマネジメントプロセス	19
図 9	年別輸入届出件数および法違反率の推移	25
図 10	輸入食品の法違反の食品分類別の割合	27
図 11	日本における輸入食品違反	28
図 12	とうもろこしのアフラトキシンによる違反の発生原因	29
図 13	カカオ豆の輸入量の多い国上位 5 か国と日本における年間の平均輸入量.....	30
図 14	日本においてカカオ豆の残留農薬による法違反となった件数と、その検出値が EU の基準値よりも低かったものの割合（%）	31
図 15	とうもろこしの輸入量の多い上位 5 か国	42
図 16	とうもろこしの輸出量の多い上位 5 か国	43
図 17	とうもろこしの生産量の多い上位 5 か国	44
図 18	米国におけるとうもろこしの収穫面積	45
図 19	米国産とうもろこしの輸出までの流れ	46
図 20	食品および飼料の流通経路におけるカビ毒産生に影響する要因.....	47
図 21	Codex による CCP を同定するためのディシジョンツリー	48
図 22	全国と輸入者 A 社のとうもろこしのアフラトキシンによる違反件数の推移	51
図 23	カカオ豆生産量の多い上位 5 か国	59
図 24	日本のカカオ豆の輸入量の推移	61

表 1	輸入食品 法違反内容の分類	26
表 2	輸入時検査等における輸入食品違反事例 (2012 年 4 月から 2015 年 3 月)	巻末 P.89
表 3	とうもろこしのアフラトキシンの輸入業プロセスにおける危害要因分析.....	49
表 4	とうもろこしの輸入業プロセスにおける法違反防止のための HACCP プラン	50
表 5	カカオ豆の輸入量に対するカカオ豆加工品 (ココアバター、ココアペースト およびココアパウダー) およびチョコレート製品の輸出量	60
表 6	カカオ豆の輸入業プロセスにおける残留農薬に関する危害要因分析.....	62
表 7	輸入カカオ豆の残留農薬による法違反防止のための HACCP プラン	63
表 8	本研究で用いた輸入業プロセスの事例の比較	71
表 9	農産物 (食品原料) の輸入業プロセスの HACCP7 原則 12 手順の適用	72
表 10	製造業および輸入業への HACCP の適用方法に関する比較	73

第 1 章 序論

1.1. 日本における輸入食品の現状

日本において、食品の輸入量は 3 千万トンを超え、輸入届出件数は年々増加傾向にあり（図 1）（厚生労働省, 2016b）、供給熱量ベースでは約 6 割を輸入食品に依存している（農林水産省, 2017b）。食品分類別では、農産食品および農産加工食品の輸入重量の割合が日本全体の食品輸入重量の 67.5%と高く（図 2）、世界の農産物輸入に占める日本のシェアは世界第 6 位、金額ベースでは 4.3%を占める。代表的な輸入品目は、とうもろこしが世界第 1 位（14.7%）、肉類は第 2 位（8.4%）、小麦は第 4 位（5.1%）、大豆は第 3 位（3.4%）である（図 3）（農林水産省, 2017a）。

世界の農産物の輸出は、1961 年の 1 千億ドルから 2013 年に 7 千億ドルと大きく増加している（FAO, 2016）（図 4）。食品のグローバル化が進むことに伴い、食品安全に関する事件の影響は、原産国内だけではなくその供給先国にまで広く及ぶ。例えば、中国の粉ミルクへのメラミン混入の事件では、30 万人近くの乳幼児から腎臓結石や泌尿器系の異常が見つかり、6 名の乳児が死亡した。その乳を原料とした食品および飼料は、米国やカナダにも流通し、複数の国に影響を及ぼした（Gereffi and Lee, 2009）。そのほか、牛肉の BSE や野菜の残留農薬など食品安全に関する問題が発生したことにより、輸入食品に対する安全への関心は高まっている。

日本における輸入食品の安全に関する監視は、検疫所により全ての輸入届出を対象とした審査が行われ、厚生労働省により毎年策定される「輸入食品監視指導計画」に基づいて輸入食品の検査が行われる。平成 27 年度の実績では、届け出件数の 2,255,019 件のうち、8.7%にあたる 195,667 件について検査が行われ、そのうちの 0.04%にあたる 858 件が食品衛生法違反（以下、法違反）であった（厚生労働省, 2015b）。主な法違反の内容は、農産食品や水産食品による「食品又は添加物の基準および規格」（第 11 条）によるものが 569 件（63.4%）、「販売等を禁止される食品および添加物」（第 6 条）によるものが 244 件（27.2%）であった（厚生労働省, 2016b）。

法違反となった輸入食品は、積戻し、廃棄又は食用外転用等の措置が取られる。輸入しようとした食品の法違反が続くと、輸入者は厚生労働省から業務停止の命令を受ける可能

性があることから、輸入者としての法違反防止のための対策が求められている。

1.2. 食品の衛生に関する国際協定と国際規格

世界貿易機関（WTO）は、貿易に関連する様々な国際ルールを定める WTO 協定の実施および運用を行う機関であり、日本を含む 164 の国および地域（2016 年 12 月時点）が加盟している（WTO, 2016）。WTO 協定の中核となる「関税及び貿易に関する一般協定（GATT）^{（註 1）}」の第 3 条 4 項において、「締約国内原産の産品と他の締約国から輸入される産品の間で、適用法令に差異があってはならない」と示されている。一方、GATT 第 20 条（b）において、正当と認められない差別待遇の手段とならない限り、ヒト、動物または植物の生命または健康の保護のために必要な措置を締約国が実施することは妨げられていない。WTO 加盟国が GATT 第 20 条（b）に該当する措置を定めようとするときは、WTO 協定に含まれる協定の一つである「衛生植物検疫措置の適用に関する協定（SPS 協定）第 7 条に基づき、その旨を通報することが定められている。この通報をする際 WTO 加盟国は、FAO/WHO 合同食品規格委員会（Codex Alimentarius Commission, 以下 Codex）による科学的見地から行われたリスク評価の結果作られた国際規格（Codex 規格）に基づかないで SPS 措置を行うことは認められない（WTO, 2017）。

Codex は、180 か国以上が加盟する国際連合食料農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が設立した食品の国際基準を作る政府間組織である（FAO/WHO, 2015）。Codex による規格基準は、農畜産物の生産から消費に至るまでのすべての段階で守られるべき食品安全に関する基準（汚染物質、食品添加物、農薬等の基準）および公正な貿易を促進するために必要な、食品の品質に関する規格（食品の成分、食品の製造方法、食品表示など）が定められている。Codex で作られる食品規格は、貿易を通じた食品の国際取引のルールとして扱われるようになり、日本国内で流通する食品の安全管理に大きな影響をおよぼすため、非常に重要なものである（厚生労働省, 2017a）。

多くの先行研究において、国家間の食品安全および品質基準の違いは非関税障壁となり、食品の輸出国となる発展途上国の負担となることが報告されている（Anders and Caswell, 2009; Ferro et al., 2015; Herzfeld et al., 2011; Jongwanich, 2009; Liu and Yue, 2012; Melo et al., 2014; Schuster and Maertens, 2015; Shepherd and Wilson, 2013）。各国の SPS 措置が同じものとなれば、生産者は輸出先国に応じて生産方法等を変更する必要はなく、貿易の促進につ

ながると考えられる。しかし、実際には、危害とその摂取量の違い、調査データあるいは実験データ等の不確実性およびリスクマネジメントの観点から閾値がない場合における ALOP (Appropriate level of protection) が異なると措置も異なるため、国際基準をそのまま各国が適用することについては慎重な検討が必要と考えられている (山下ら, 2008)。したがって、各国の基準のハーモナイゼーションは進められているが、基準の違いは完全にはなくならないため、輸入者は、輸出国側と輸入国側の両方の基準を確認し、輸入国の基準に適合するよう管理された食品を輸入することが求められている。

註 1) 関税及び貿易に関する一般協定 (GATT) は、戦前の保護主義的貿易政策やブロック経済化が第二次世界大戦の一因となったという反省に立ち、自由貿易体制を実現させるために締結された国際協定。1947年に多国間で締結され、1948年に発足、日本は 1955年に加盟した。

1.3. Hazard Analysis and Critical Control Point による衛生管理

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) は、食品の安全性にとって重大なハザードを特定し、評価し、コントロールするシステムであり (Codex, 2003b)、従来の最終製品における試験に代わる効果的な手法とされ、食品安全に関係する認証や、制度に広く利用されている仕組みである (Codex, 2003a; 小久保, 2010)。HACCP は、7 原則 12 手順からなり、原則 1 「ハザード分析を行う」、原則 2 「重要管理点 (CCPs) を決定する」、原則 3 「管理基準を確立する」、原則 4 「CCP のコントロールをモニターするシステムを確立する」、原則 5 「特定の CCP がコントロール下でないことをモニタリングが示す時にとられる改善措置を確立する」、原則 6 「HACCP システムが有効に動作しているか確認するための検証の手段を確立する」および原則 7 「これらの原則とその適用に適切なすべての手順および記録に関する文書化を確立する」からなる (Codex, 2003b; 月間 HACCP 編集部, 2011)。

HACCP は、1980 年に世界保健機関 (WHO) によって食品安全マネジメントのための一つの国際的なシステムの選択肢であると報告された。欧州諸国においては、1983 年に食中毒を予防するための効果的な方法の一つとして HACCP の利用が推奨され、1993 年に Codex により HACCP のガイドラインが発行されると、それ以降、食品安全マネジメントの手法として多くの国や地域に広まった (Huss, et al., 2004)。

日本においては、1995年の食品衛生法の改正で制定された総合衛生管理製造過程承認制度、1998年に施行されたHACCP支援法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）などにより、各企業が任意でHACCPを導入してきた（農林水産省, 2016）。厚生労働省では、2016年3月から日本におけるHACCPによる食品衛生管理の制度化について「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、同年12月に最終とりまとめが公表された（厚生労働省, 2016d）。この制度の対象は、フードサプライチェーンを構成するすべての食品等事業者とされ、制度の基本的な考え方は、事業者自らが、一般衛生管理の実施を行うとともにCodexのHACCP 7原則を基準とするHACCPによる衛生管理を構築し、実行することである。輸入食品については、日本国内でCodexのHACCPを基本とする適用割合の高い食品に対しHACCPが輸入の要件とすることが示されている。また、輸出国側と対日輸出食品について、二国間の協議、現地調査を通じて制度の調査、分析、日本の制度との同等性を確認し、その後、両国での監視、健康被害発生等の情報共有を図るとされている。

HACCPを適切に実施するためには、フードサプライチェーン全体の衛生環境に必要な基本的条件及び活動である前提条件プログラム（Pre-Requisite Program、以下PRP）が先に確立されるべきである（Codex, 2003b）。PRPは、組織が活動するフードサプライチェーンの部分および組織の種類に依存しており、同義の用語の例としては、適正農業規範（GAP）、適切獣医規範（GVP）、適正製造規範（GMP）、適正衛生規範（GHP）、適正流通規範（GDP）、適正取引規範（GTP）などがあり（ISO/TC34/WG8 専門分科会, 2007）、PRPはHACCPによる管理を適切に実施するための前提条件として重要な役割を果たしている（Wallace and Williams, 2001）。輸入業については、特にPRPとされるプログラムは一般にはないが、輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）（厚生労働省, 2015d）において、原産国側との契約から農畜水産物の生産、製造、加工、保管、輸送および流通の各段階について、輸入者が確認すべき事項が示されている。このことは、Codexの食品衛生の一般原則（Codex, 2003b）において、第一次生産から最終消費者までを含むフードサプライチェーンを通して適用可能な、食品衛生上不可欠となる原則を特定している点と共通している。

1.4. 輸入者のフードサプライチェーンにおける位置づけと輸入業プロセス

食品の「輸入者」とは、海外において生産、製造、加工等された食品を輸入しようとする

る事業者であり（厚生労働省, 2015d）、海外の事業者から購入した商品とその性質や形状を変えないで日本の事業者に対して販売する事業者のことである。

貿易の取引形態には、海外の輸入者、輸出者と直接貿易をする直接貿易および商社などの仲介者を經由して貿易を行う間接貿易がある（木南, 2015; 高橋, 1978; 日本ロジスティクスシステム協会, 2013）。日本の農産物の貿易においては、食品卸売業^(註1)（海外取引を行う総合商社、専門商社及び輸入業者）による間接貿易としての輸入が9割以上である（図5）。いわゆる総合商社と呼ばれる商社の機能は、取引機能、金融機能、投資機能（商権を得るための投資として直接投資および間接投資がある。）、物流機能、情報機能、オーガナイズ機能である（頼ら, 2016）。これらの機能のうち、投資については、日本の企業は1970年代以降、賃金率の上昇や労働力不足、為替変動、原材料価格の高騰などマクロ経済要因の変化に対応してそのたびに海外直接投資を積み重ねてきた。2000年以降は、投資受入国の賃金率（所得）の上昇のため従来型の新規投資が限界となり、100%出資にこだわらない合併投資、株式を持たない提携、技術提携、調達提携、生産提携、販売提携などが増えている（下渡, 2012）。さらに、商社の中には、そのビジネスの形態によっては、輸入に関する手続きだけではなく、国際貨物輸送において、貨物の集配および幹線輸送も自ら行う物流業者であるインテグレーター（税関, 2017）として、フードサプライチェーンにおいてより広い範囲の業を行う場合がある。このように、輸入業において原産国との直接的な生産委託契約の有無などの関係およびプロセス中の工程に携わる形態は多様である。

フードサプライチェーンに属する組織について、食品の安全性に関する要求事項を規格化した食品安全マネジメントシステムであるISO 22000に示されるフードサプライチェーンにおける利害関係者間のコミュニケーションの関係によると（ISO/TC34/WG8 専門分科会, 2007）、飼料生産者、一次生産者から食品製造業者、輸送および保管業者並びに下請負契約者、卸売業者、小売業および食品サービス業（装置、包装材料、洗浄剤、添加物および材料の製造業者など、相互関係にある組織も含む）、サービス提供者が含まれる（ISO/TC34/WG8 専門分科会, 2007）。食品安全マネジメントシステムを実現するためには、各段階における食品の安全な取り扱いによる食品の物流だけではなく、各段階をつなぐコミュニケーションによる情報の流れがある（図6）。卸売業者である輸入者は、フードサプライチェーンに属する組織として、食品を輸入する役割に加え、その食品に関する原産国の輸出者と日本国内の取引先の双方の組織に対し、法令に定められる規格基準および取引先の求める品質について適切なコミュニケーションを取ることが求められる。

食品安全マネジメントシステムに関する認証間の等価性を評価する The Global Food Safety Initiative (GFSI)^(註2)における食品事業の分類は、農産物や水産物および畜産物の生産、食品製造、飼料製造、包装資材製造だけではなく、食品ブローカー・エージェントがある (GFSI, 2017b)。この食品ブローカー・エージェントは、最終食品あるいは飼料を供給する業であると定義される (GFSI, 2017c)。したがって、食品ブローカー・エージェントは、卸売業の定義である「他のものから購入した商品とその性質や形状を変えないで他の事業者へ販売する事業 (国税庁, 2017)」と同様の分類であると考えられることから、輸入者は、GFSI 技術的等価に示される業種の分類において、食品ブローカー・エージェントに該当する。

輸入業プロセスの対象となる工程は、輸入加工食品の自主管理に関する指針 (ガイドライン) (厚生労働省, 2015d) の確認事項に示されている、産地との契約段階から農畜水産物の生産、製造、加工、保管、輸送および流通の工程となる。原産国側の一般的な穀物等の流通経路の例としては、生産者、グレインエレベーター (保管業者)、仲買人、畜産農家、飼料製造者、その他の食品製造者および穀物輸出者を経て輸出されることから (図 7)、このガイドラインに示される工程は原産国側の工程が含まれていることが分かる。したがって、本研究における「輸入業プロセス」の範囲は、このガイドラインで示されている範囲と同様に、契約から、原産国における生産、製造、加工、保管、輸送、流通および日本国における輸入に至るまでのプロセスとする。

食品製造業と輸入業の業務プロセス違いについて、製造業は、原料受入れから、前処理、調理 (加熱)、冷却、保管等の工程があり、これらの工程は、同一の組織内の工程が主に対象となる。一方、輸入業のプロセスは、原産国における生産、運搬、保管、加工、製造の工程および原産国から日本に運搬するための海上輸送 (空輸)、輸出入の工程が含まれる。この中に、輸入者が購入した商品の性質や形状を変える工程はない。また、輸入業プロセスの各工程の管理者は異なり、複数の管理者 (組織) がプロセスに関係する。このように、製造業は、その組織内で工程を直接的に管理できるが、輸入業は複数の組織が関係するため、プロセス中に間接的に管理する工程を含む。そのため、輸入食品の国産食品と異なる特有の課題として、生産、製造、加工等に関する情報が得難い点、法規制をはじめとする安全確保の仕組みが日本と異なる点、日本と異なる気候風土のもとで生産されている点、長期輸送を伴う点などが指摘されている (東京都健康安全研究センター, 2017)。

輸入食品の特有の課題に対応するために、ISO 31000^(註3) (リスクマネジメント) におい

て、リスクは「諸目的に対する不確かさの影響」と定義されるように、リスクの取扱い方を最適にする必要がある。このリスクの最適化のためには、ISO 31000 のリスクマネジメントのステップである、「リスクアセスメント」(Plan)、そのリスクアセスメントの結果に基づいた「リスク対応」(Do)、その対応の結果を「監査およびレビュー」し(Check)、十分でない場合はさらなる対策の追加、変更を検討する(Act)手法がある(図 8)。このリスクマネジメントのステップは、継続的な改善を可能にするいわゆる「PDCA サイクル」にあたるものであり、あらゆるリスク管理に適用できる(三菱総合研究所実践的リスクマネジメント研究会, 2010)。HACCP は、工程中の危害要因を分析し、重要管理点を特定して必要な対策をとる食品安全のリスクマネジメントの手法である。したがって、輸入業プロセスにおいて食品の衛生管理ために、食品安全マネジメントの手法である HACCP の考え方の適用を試みることで PDCA サイクルを実現することが、輸入業プロセス特有の課題を解決することに有効であることを確認する必要がある。

註 1) 卸売業とは、他の者から購入した商品とその性質や形状を変えないで他の事業者に対して販売する事業のことをいう(国税庁, 2017)。

註 2) 2000 年に発足した The Global Food Safety Initiative (GFSI) は、従来の食品安全マネジメントに関する認証間の収束と等価性を図る活動等を行う非営利団体である。GFSI には、小売業、製造業、食品サービス業、認証機関および食品の安全に関する国際機関等が参加している(GFSI, 2017a)。

註 3) ISO 31000 は、企業等の組織の「リスク」に焦点をあて、組織経営のためのリスクマネジメントを明確にし、さまざまな分野で共通するリスクマネジメントプロセスを標準化したものである。この「リスク」は、諸目的に対する不確かさの影響と定義され、期待されていることから悪い方向へ逸脱するだけでなく、良い方向へ逸脱した場合も含まれる(三菱総合研究所実践的リスクマネジメント研究会, 2010)。

1.5. 輸入業プロセスにおける衛生管理と品質管理

輸入者の食品安全に関する責任については、食品安全基本法(平成 15 年法律第 48 号)第 8 条第 1 項において、輸入者を含む「食品等事業者は、自らが食品の安全確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を

食品供給行程の各段階において適切に講ずる」と定められている。輸入者への輸入食品の安全性を確保するための行政からの指導は、輸入監視指導計画において、輸入者に対する基本的な指導事項が示されていることに加え（厚生労働省, 2015c）、ガイドライン（厚生労働省, 2015d）に、輸入食品監視指導計画で輸入者に対し求めている加工食品に関する基本的な指導事項をさらに具体化した確認事項が示されている。これらの指導事項およびガイドラインは、一般に用いられるように確認事項が示されているため、輸入者は、自身の取り扱う輸入食品の特性とその流通経路を考慮してガイドラインをもとに食品安全への対策を講じることとなる。しかしながら、輸入者がどのように食品安全のための体制を構築するための方法および、輸入プロセスにおいて必須となる管理事項を自身で特定する方法は示されていない。

GFSI における評価の手順や基準は、業種別に「GFSI 技術的等価」が示されており、GFSI にこの等価性が認められた認証は、現在、GLOBAL G.A.P.、FSSC 22000、BRC、SQF、IFS 等がある。GFSI 技術的等価における、要求事項の一つの柱として HACCP システムが含まれることから（GFSI, 2017c）、食品ブローカー・エージェントにあたる輸入者の輸入業プロセスに対して、HACCP の考え方の適用を試みることは妥当である。

輸入業プロセスにおいて、輸入者は、衛生管理だけではなく、輸入食品が納入先である日本国内の実需者（食品製造者等）の要求する品質を満たすように管理する。品質管理について、製品の品質を一定のものに安定させ、かつ向上させるための様々な管理のことを指し、製造現場での品質検査の他、非生産部門での業務遂行の質を高める総合的品質管理も含む（日本規格協会, 2015）。この品質に対応する方法には、ISO 9001 の要求事項に示されるような品質管理のためのマネジメントシステムがある。

1.6. HACCP の導入事例と効果に関する先行研究

HACCP の導入による食品安全に関する効果については、特に、食品の微生物管理における HACCP の効果を検証した研究が多くある（Amoa-Awua et al., 2007; Cenci-Goga et al., 2005; Hong et al., 2008; Nada et al., 2012; Soriano et al., 2002; Wang et al., 2010）。また、Minor ら（2017）は、果汁の安全および衛生的な製造および輸入のための HACCP 手法に関する規制が、果汁を含む製品を由来とする食中毒の疾患の数を減少させ、食中毒が発生することによりかかる費用を削減したことを報告した。その他の HACCP の効果として、HACCP

に關係する記録は、食品の安全性の向上および食品による健康被害が起こった場合の調査に役立つこと (McSwane et al, 2003)、各国の政府および食品事業者による HACCP の実施が、総合的な品質保証システムの構築につながるということが示唆された (Mortimore, 2001; Orriss and Whitehead, 2000; Wallace and Williams, 2001)。

これらの先行文献から、HACCPを導入することは、食品の安全性が向上するだけでなく、HACCPの記録が問題の原因調査および改善に役立てられることにより、食中毒の対応にかかる費用の削減が期待されると考えられる。

最終製品を扱う卸売、保管、流通におけるHACCPの導入の事例として、RopkinsおよびBeck (2003) は化学的有害要因の管理のためにHACCPのワークシートを利用して有害要因分析を行い、重要管理点を特定する方法を提案した。このことは、最終製品となった状態の食品を扱う場合にも、HACCPの適用が可能であることを示している。

要求事項に HACCP を含む GFSI に認められた認証を取得する効果については、GFSI に認められた認証を取得している 21 か国の食品事業者に対する質問票による調査の結果、90%近い食品製造者が食品安全の実現のために GFSI は有用であると回答している (Crandall et al, 2017)。

このように先行研究において、食品製造業等への HACCP の適用の効果が確認されている。しかしながら、先行研究のいずれの場合も HACCP は各段階の食品の製造、生産、加工、流通および保管に關係する事業者のそれぞれ 1 つの組織に適用されている。例えば、製造業の HACCP の適用の範囲は、製造工場における原材料の受入から、製造あるいは加工し、出荷するまでがプロセスの範囲であるが、輸入業の場合は、原産国において他の事業者によって生産された農産物を運搬、保管、輸出、輸入等行う工程が対象となり、輸入者が自身で製造あるいは加工を行わない。輸入業プロセスの工程は、1 つの組織で管理されるものではなく、複数の組織が關係するフードサプライチェーンの工程となる。このように複数の組織が關係する輸入業プロセスにおいて HACCP を適用した研究はこれまでにない。また、製造業における HACCP の考え方を輸入業に援用することによる、輸入業の食品安全に関するリスク管理の向上および法違反の防止の効果について検討した研究はこれまでにない。

1.7. 研究目的

本研究では、購入した商品の性状や形状を変えないで他の事業者販売する卸売業のうち、規格基準の異なる海外で生産された農産物を輸入する「輸入者」の衛生管理の方法を提案するため、これまで食品製造業等で用いられてきた食品安全のリスクマネジメントの手法である HACCP の考え方を農産物の輸入業プロセスに適用することを試みる。輸入業プロセスの対象は、契約、生産、運搬、保管、輸出および輸入までの工程とし、各工程の危害要因分析を行い、輸入者としての重要管理点とその管理基準、モニタリングの方法および改善措置の設定の方法を提案する。さらに、本手法の輸入食品の食品衛生法違反防止対策としての有効性を評価することを目的とする。

1.8. 研究課題

本研究の課題は、①法違反の発生件数の多い輸入農産物および違反項目を特定し、特定した輸入農産物の法違反の発生原因を推定する。②この法違反の原因の発生を予防するために、輸入者が購入した食品の性質や形状を変えない輸入業プロセスにおいて各工程の危害要因分析を行い、輸入者としての重要管理点とその管理基準、モニタリングの方法および改善措置の設定を行う HACCP の考え方を適用することを試みる。③輸入業プロセスにおいて、HACCP の考え方を適用することにより、法違反を予防する効果を評価することである。

本論文の構成と、各章の内容は以下の通りである。

第2章において、日本における法違反の件数の多い輸入食品および違反内容を特定するために、食品衛生法違反発生状況を調査し、高い頻度で法違反となる食品とその違反項目を特定した。さらに、これらの法違反の発生原因を推定した。

第3章において、第2章で最も法違反の件数の多かったとうもろこしのアフラトキシンを事例とし、輸入業プロセスに HACCP の考え方の適用を試みた。ここでの輸入業プロセスは、とうもろこしの主要な輸入者である A 社の事例を用いた。また、本手法による違反防止の効果を検証するため、全国と輸入者 A 社の違反発生件数の推移を比較した。

第4章では、第2章において輸入農産物中で2番目に法違反の件数の多かったカカオ豆の残留農薬違反を事例とし、カカオ豆を輸入する A 社における輸入業プロセスに HACCP

の考え方の適用を第3章の方法と同様に試みた。

第5章では、第3章および第4章において得られた結果から、とうもろこしのアフラトキシンおよびカカオ豆の残留農薬違反の事例について比較し、複数の組織が関係する輸入業プロセスへの HACCP の考え方の適用方法および製造業への適用の場合との違いについて総合的に考察した。さらに、輸入業プロセスへの HACCP の考え方の適用の限界、今後の課題について述べた。

最後に、第6章において本研究の結論を示した。

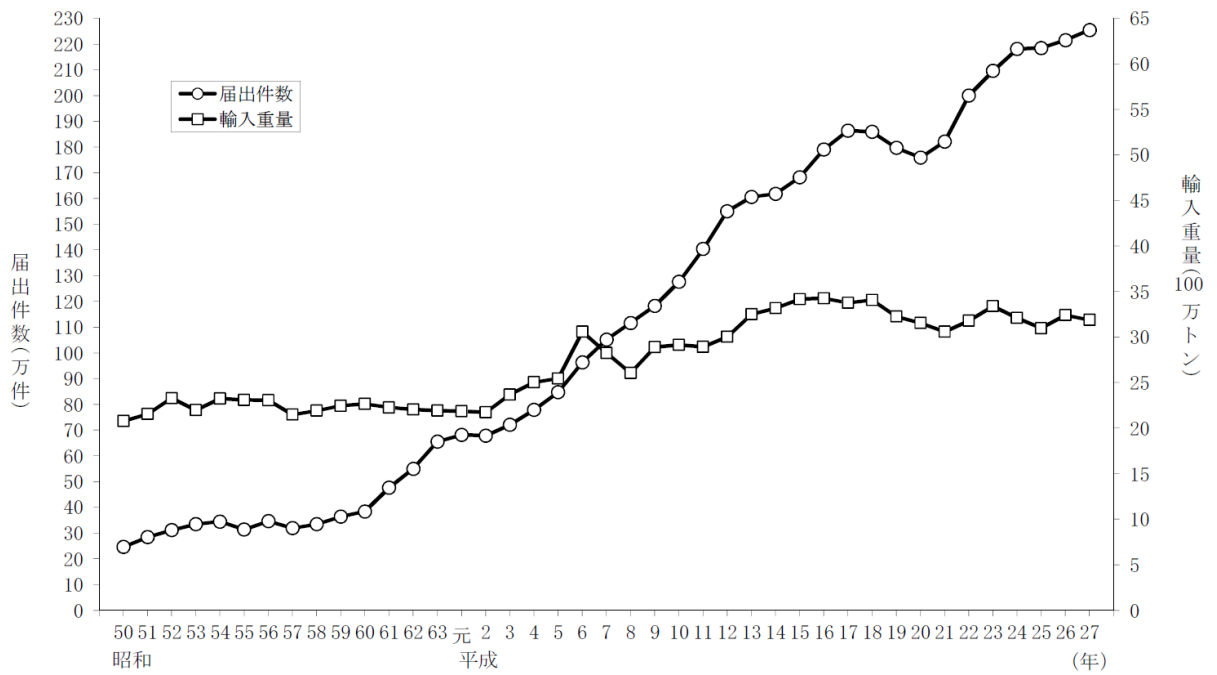


図 1 年別輸入および届出数量の推移 (註1) (厚生労働省, 2016b)

註 1) 昭和 50 年～平成 18 年は年次、平成 19 年以降は年度

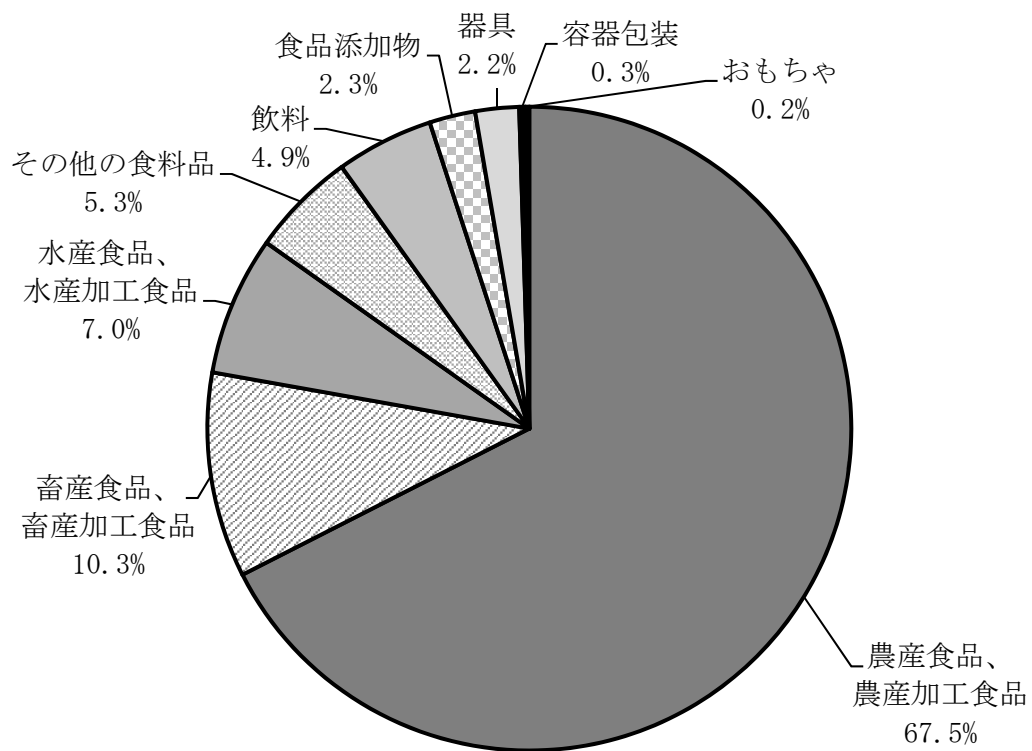


図 2 品目分類別輸入重量の構成（厚生労働省, 2016b）^(註1)

註 1) 厚生労働省 平成 27 年度輸入食品監視統計の値をもとに筆者にて図作成

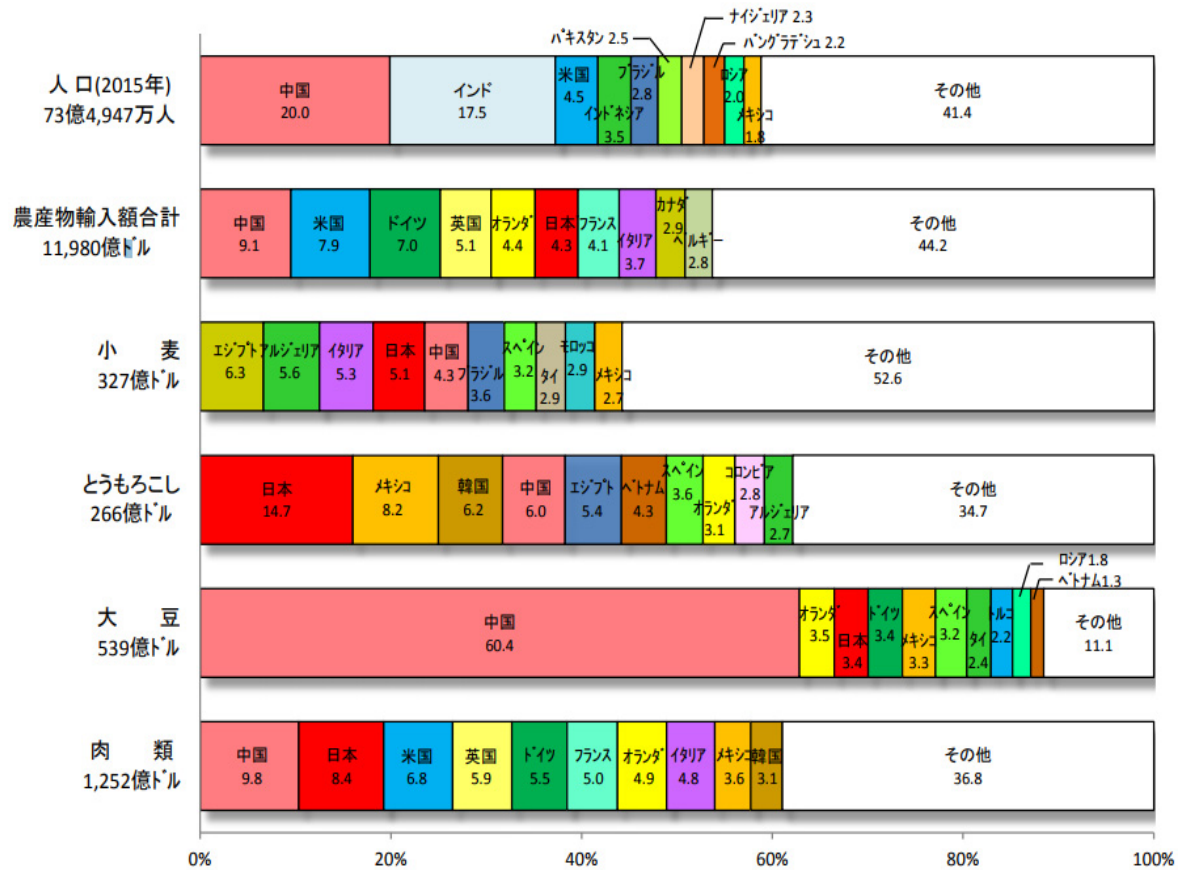


図 3 世界人口および世界農産物輸入割合（2015年）（農林水産省, 2017a）

註 1) 人口は FAOSTAT (FAO, 2016)、輸入額は USDA (Global Agricultural Trade System) をもとに農林水産省で作成。

註 2) 中国には、台湾、香港、マカオを含む。

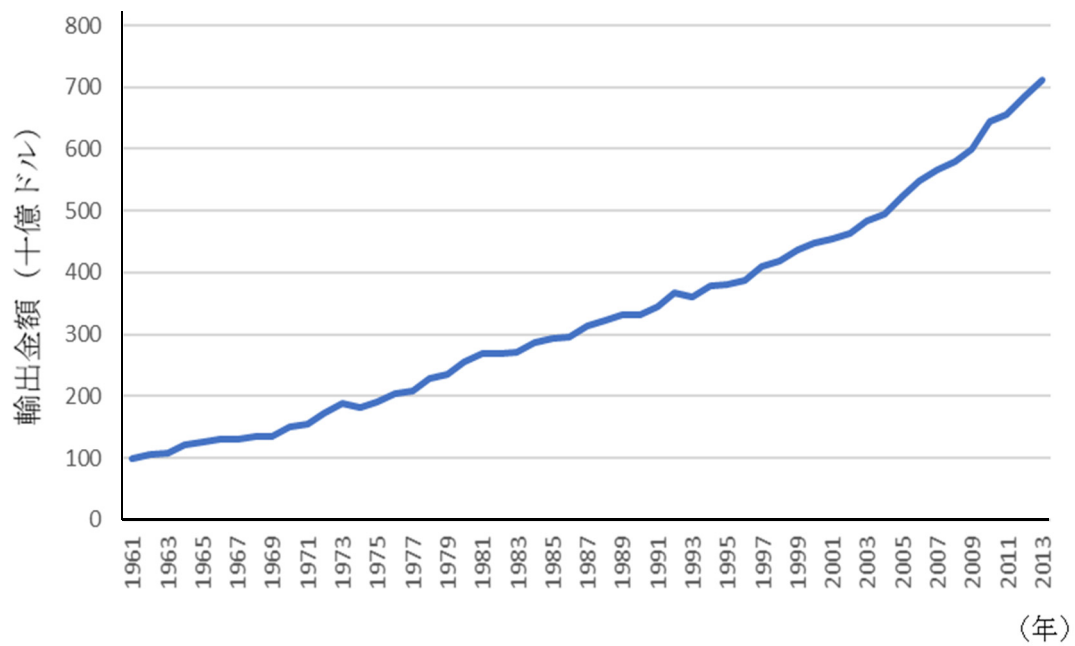


図 4 世界の農産物の輸出額の推移 (FAO, 2016.より筆者にて図作成)

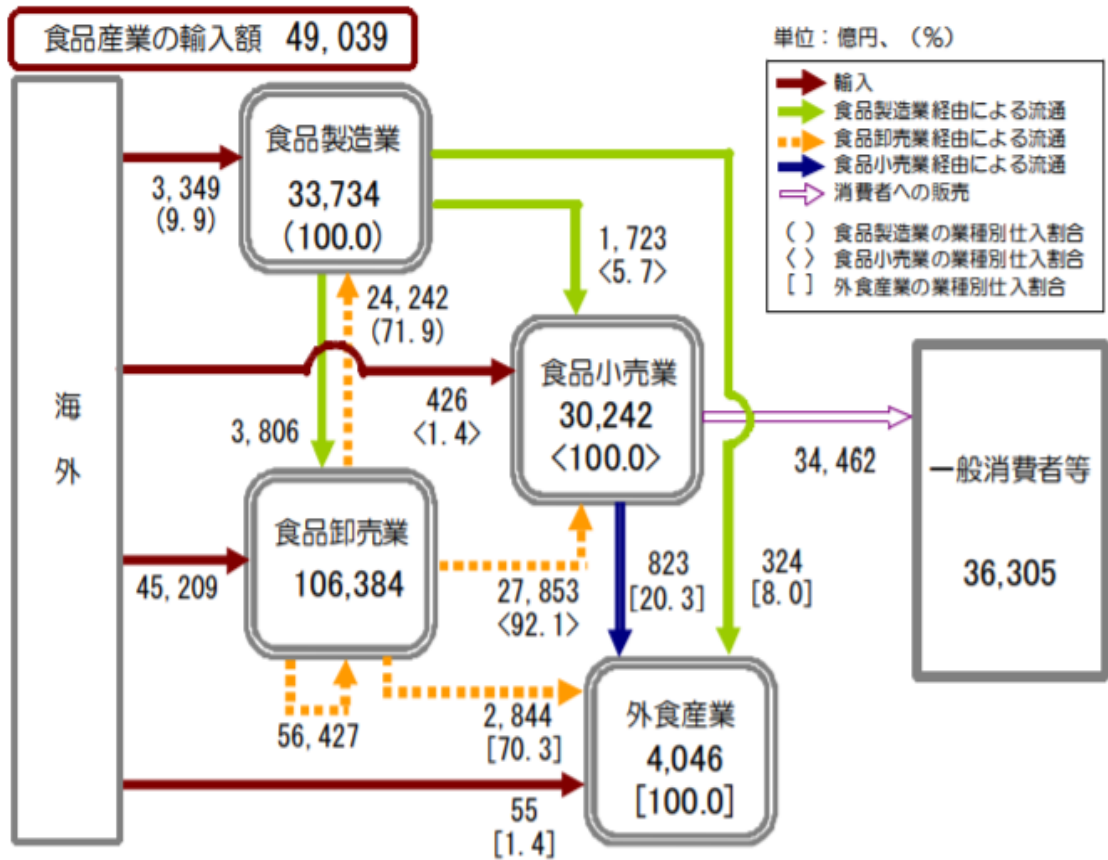


図 5 輸入食品の主な流通経路 平成 18 年度（農林水産省, 2008）

註 1) □ 内の数値は、食品卸売業、食品製造業、食品小売業、外食産業における同業種間の流通を含む延べ仕入額である。括弧内は仕入額（延べ仕入額）に対する割合である。

註 2) 外食産業における消費者への販売額について、国内産、輸入食品別に把握していないため、消費者への販売額には外食産業分は含まれていない。

註 3) 輸入農水畜産物を原材料として加工し出荷された加工食品は国内産食品に含まれる。

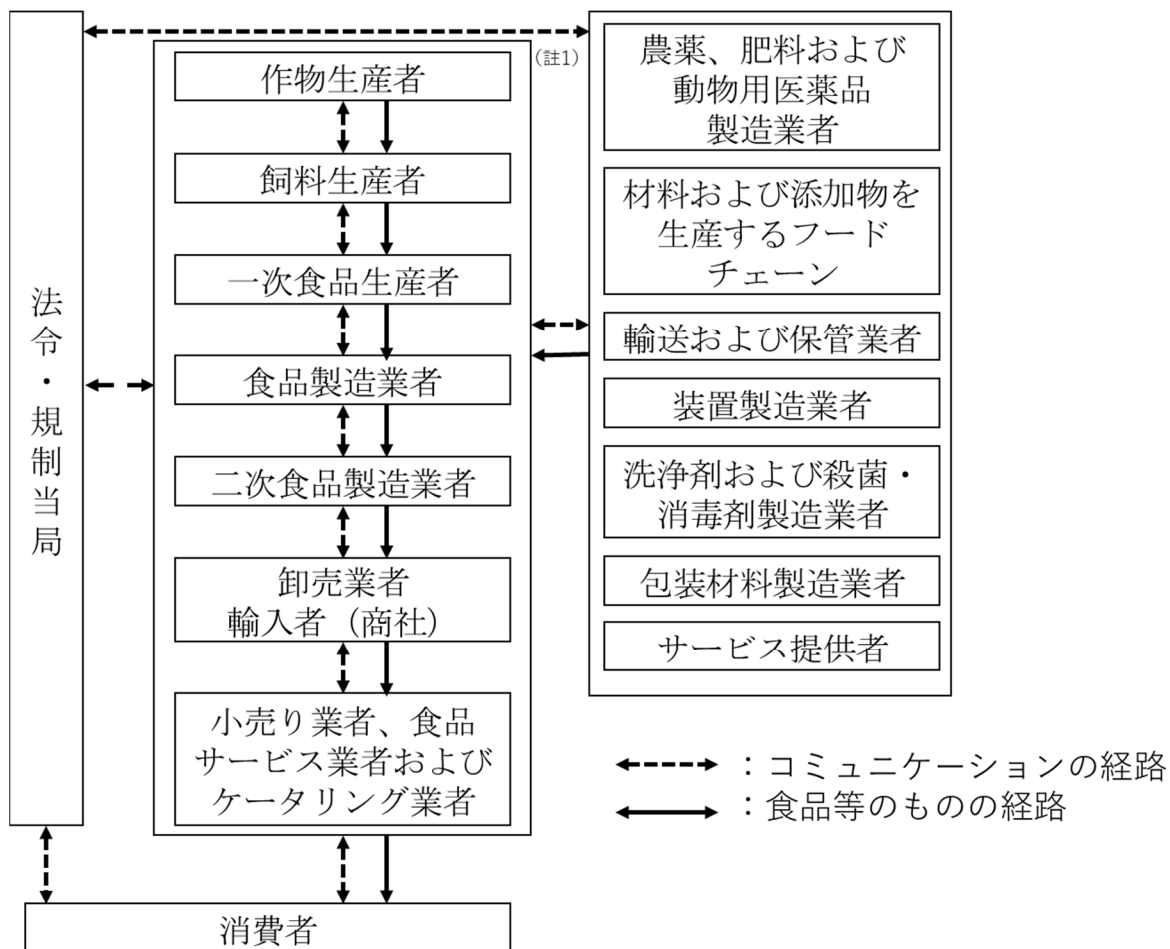


図 6 農産物の輸入業プロセスに関する物流と情報の流れ (註2)

註 1) 枠中の工程については、フードサプライチェーンによって、順番が異なる、工程がない、あるいは工程が複数回ある場合がある。

註 2) ISO/TC34/WG8 専門分科会, 2007 フードサプライチェーン内のコミュニケーションの例をもとに輸入者および食品等のものの流れの矢印について筆者が加えた。

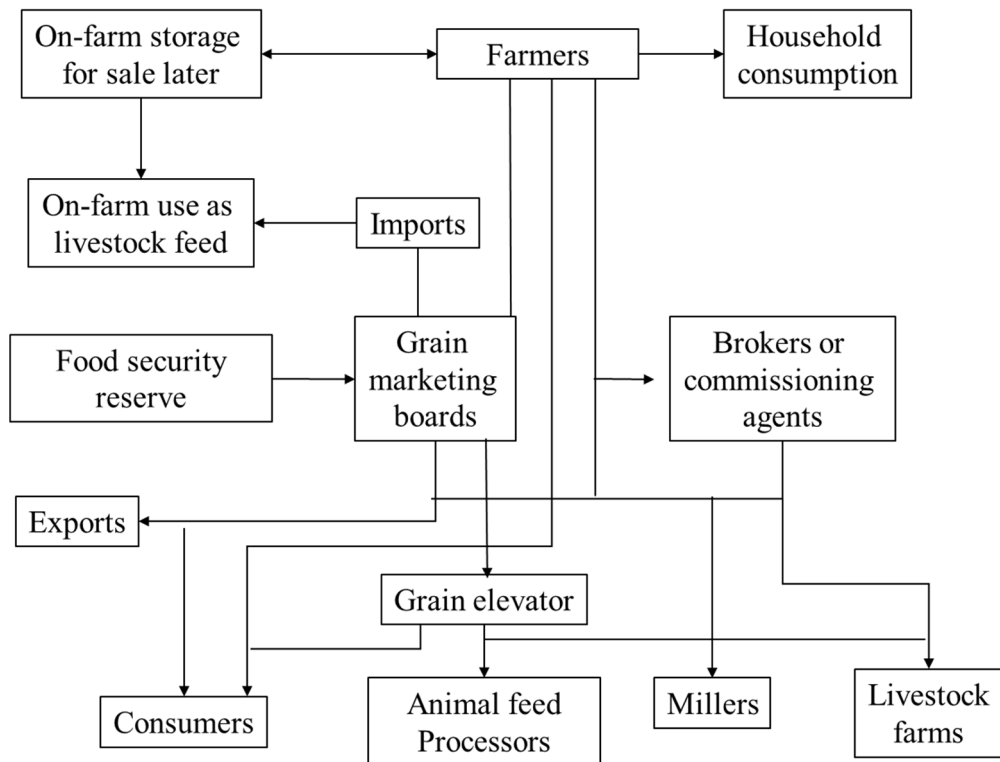


図 7 一般的な穀物のマーケティングシステム (FAO, 1997)

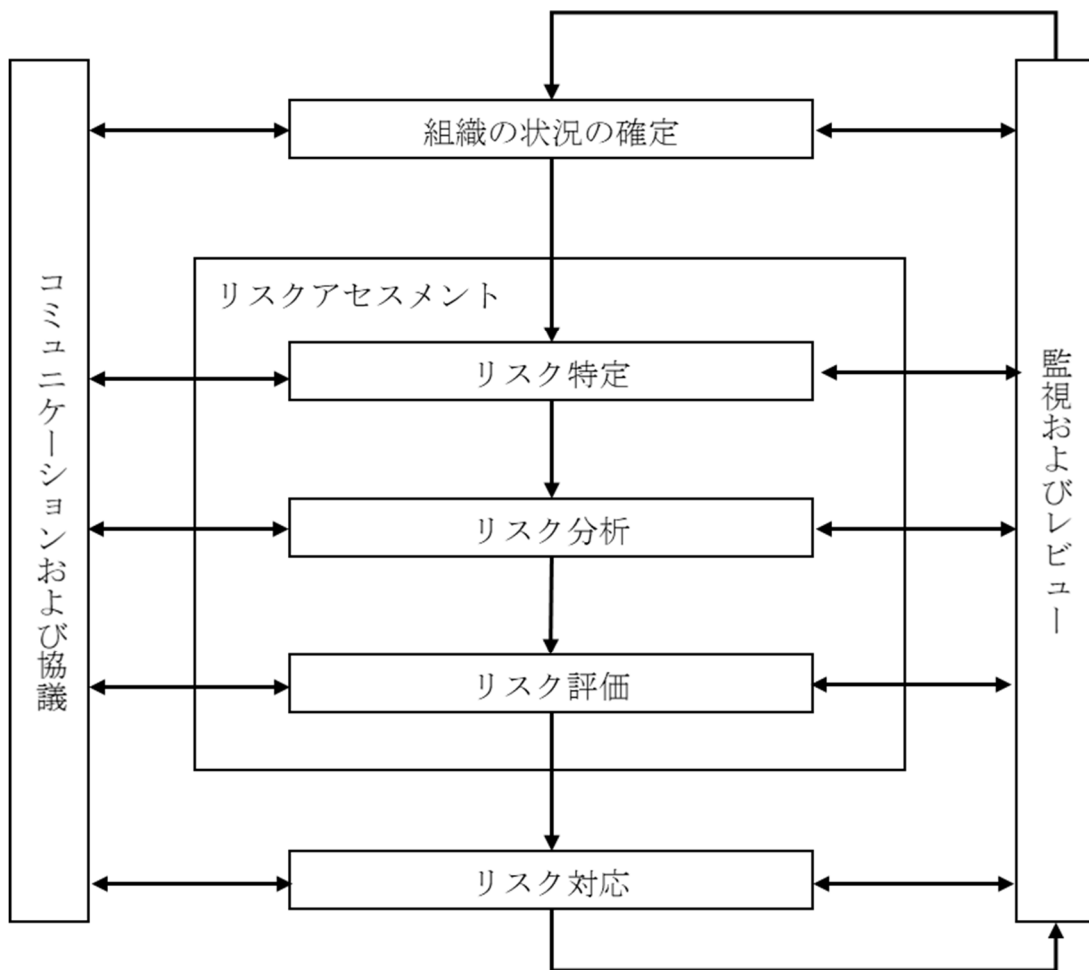


図 8 ISO 31000 のリスクマネジメントプロセス
 (三菱総合研究所実践的リスクマネジメント研究会, 2010)

第 2 章 輸入食品の違反事例の調査と違反発生原因の推定

2.1. 背景

日本における輸入食品の監視は「輸入食品監視指導計画」に沿って行われ、輸入時の検査には、「検査命令」、「モニタリング検査」、「指導による検査（自主検査）」がある。「検査命令」は、厚生労働大臣が必要であると認めるとき、食品衛生法第 26 条第 2 項または第 3 項の規定に基づき法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品等について輸入の都度、輸入者に対して検査が命じられる検査である。「モニタリング検査」は、食品衛生法第 28 条第 1 項の規定に基づき、多種多様な食品等について食品安全状況を幅広く監視することおよび法違反が発見された場合に、輸入時の検査を強化するなどの対策を講ずることを目的として、年度ごとに計画的に実施される検査である。「指導による検査（自主検査）」は、初回輸入時に食品が食品衛生法に適合していることの確認のために必要な検査を行う場合と、継続的な輸入の場合の定期的な規格基準、添加物等の使用状況等を確認するための検査を行うよう輸入者に対して指導されるものである（厚生労働省, 2015c）。輸入時の検査は、輸入食品の届出のうち 1 割程度について実施され、平成 27 年度（2015 年度）は全届出のうち 0.04%が法違反であり、例年全届出に対する違反は 0.1%以下となっている（図 9）。

輸入時の検査で法違反となった場合、その内容は厚生労働省により「違反事例速報」として公表される（厚生労働省, 2015e）。この違反事例速報においては、違反内容が該当する食品衛生法の条項についてはまとめられているが、その詳細の情報となる食品の品目分類および違反内容の分類は行われていない。そこで、本章では HACCP の考え方の適用を試みる事例を設定するために食品の品目および法違反内容について分類を行い、法違反の発生件数の多い食品とその違反内容を特定する。また、その事例に HACCP の考え方を適用する際の危害要因分析においてその法違反の発生原因を考慮するために法違反発生の原因の推定を行う。

2.2. 方法

日本における輸入食品の法違反の発生状況を調査するため、厚生労働省の 2012 年 4 月から 2015 年 3 月の 3 年間の違反事例のデータを得た（厚生労働省, 2015e）。食品の品目の分類は、輸入食品監視支援業務関連コードである「品目コード」を用いた（輸出入・港湾関連情報処理センター, 2015）。例えば、違反事例の品目がとうもろこしの場合は、E10301（E: 農産食品、103: 雑穀）のように当てはめた。食品の名称から該当の品目コードが特定できない場合は、その特定可能な範囲での分類を当てはめた。法違反の内容の分類については、厚生労働省の違反事例の表中「不適格内容」に対し、厚生労働省による平成 27 年度輸入食品監視指導計画別添 1 別表第 1（厚生労働省, 2015c）をもとに、生物学的、化学的および物理的有害要因として独自に分類を行った（表 1）。例えば、違反事例の内容が「アフラトキシン 12 μ g/kg (B1:11.9) 検出」とあれば「カビ毒」、「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)」の場合は「残留農薬」のように分類を当てはめた。なお、違反事例の中には、「器具」、「容器包装」、「おもちゃ」による事例が含まれるが、これらは食品ではないため本研究の調査対象からは除外した。また、同一の事例で違反内容（項目）が複数含まれる場合は、それぞれを 1 件として集計を行い、合計 2,863 件の事例を調査対象とした（表 2、集計に用いたデータは巻末に示す）。

次に、調査対象となった 2,863 件のなかで、違反件数の多い品目とその要因を特定した。違反件数の多かったものについて、その違反発生の原因を推定した。集計に用いた違反事例データに輸入者による発生原因の報告結果がある場合は、その原因について、分類を行い主な発生原因を特定した。集計に用いた違反事例データに輸入者による発生原因の報告がない場合は、Drouge ら（2012）により、国家間の規格基準の違いが貿易上の技術上の障壁となることが指摘されていることから、該当食品の主な輸出先国と日本の基準値の違いについて比較を行った。

2.3. 結果

輸入食品の違反事例 2,863 件について、最も違反の多い食品分類は、農産品および農産

加工食品であり、これらの件数は全体の半数以上であった（図 10）。次に、法違反となった食品の品目とその違反内容の組み合わせを調査した結果、輸入農産物の中でとうもろこしのアフラトキシンが最も多く、次にカカオ豆の残留農薬による違反が多かった（図 11）。

とうもろこしのアフラトキシン違反については、集計に用いた違反事例データ（厚生労働省, 2015e）に輸入者による発生原因の報告結果が記されていたことから、その発生原因の内容に合わせて「偏在性」、「運搬中の結露および水濡れ」、「土壌からの汚染」、「干ばつ」、「その他」、「記載なし」として分類し、集計を行った。その結果、「偏在性」が 29%、「運搬中の結露および水濡れ」が 18%、「土壌からの汚染」が 14%、「干ばつ」が 10%であった（図 12）。ここで「偏在性」とは、とうもろこしが自然環境中のカビに汚染し、その汚染した箇所にアフラトキシンが偏って存在する特徴のことである（Cucullu, 1966）。「運搬中の結露および水濡れ」は、主に原産国側でのカントリーエレベーター、リバーエレベーターおよび輸出エレベーター^{（註1）}におけるとうもろこしの移し替え時、エレベーター間の運搬時、海上輸送時の天候による影響から結露が発生したり、水に濡れたりすることによるカビが発生しやすい状況のことである。

カカオ豆の残留農薬違反については、厚生労働省の違反事例データに輸入者による発生原因の報告結果が記されていないことから、違反の発生件数の多い残留農薬項目について、カカオ豆の主な輸出先国である EU（FAO, 2016, 欧州議会・理事規則, 2016）（図 13）と日本の基準値を比較した（厚生労働省, 2017b）。その結果、シペルメトリン（Cypermethrin）では 85%、2,4-D では 88%、フェンバレレート（Fenvalerate）では 100%、ジウロン（Diuron）は 50%が、輸入時の検査における残留農薬の検出値が EU の基準値よりも低い値であったが、日本ではより低い基準値が設定されているため、日本において法違反となっていた（図 14）。イミダクロプリド（Imidacloprid）は、EU と日本において同じ値であったため、EU および日本の両方で法違反となるものであった。

註 1) カントリーエレベーター、リバーエレベーター、輸出エレベーターは、とうもろこしなどの穀物の保管をする大型倉庫（サイロ）のことで、穀物の貯蔵だけではなく、乾燥、調製も行われる。

2.4. 考察

厚生労働省による輸入食品の違反事例（2012年4月から2015年3月まで）を食品別、違反内容別に集計することによって、食品別に高頻度で発生する違反内容を特定することができた。違反事例に品名コードおよび違反内容別に分類を加えることは、該当の食品の違反内容別の発生原因の集計が可能となる。これは、その食品を取り扱う輸入者にとって、管理が特に必要な危害要因を特定し、輸入業プロセス中での必要な管理手段を検討するために有用であると考えられた。

とうもろこしのアフラトキシンによる法違反の発生原因の中で最も頻度の高かった「偏在性」は、サンプリング方法による影響が大きいと考えられた。その理由は、アフラトキシンが、とうもろこしに環境中から汚染するため、とうもろこし中に均一に存在しておらず、全体のうちのわずか数%の粒だけに集中的に存在し、他の90%以上の粒はアフラトキシンを含んでいないことがあるためである（Codex, 1997、宇田川ら,2002）。「運搬中の結露および水濡れ」については、バラ積みされる農産物において、運搬時の降雨や海水の侵入により部分的な水分の増加を引き起こし、アフラトキシン産生菌が増殖することで違反となるためと考えられた（宇田川ら、2002）。「土壌からの汚染」については、生産段階における土壌の不十分な殺菌、栽培中の天候や環境の影響を受けている可能性がある（FAO/IAEA, 2001）。「干ばつ」については、とうもろこしのカビに対する耐性が低くなることによりアフラトキシン産生菌が増殖することが考えられる（FAO/IAEA, 2001）。

カカオ豆の残留農薬による日本における法違反の発生原因は、集計の結果、EUの基準値より日本の基準値が低い場合に法違反が多く確認された。生産者が輸出国の法令を順守するように農薬の使用管理をしていることが報告されていることから（Handford et al, 2015; Drogue and DeMaria, 2012）、生産者が主な輸出先国であるEUの基準に合わせて農薬を使用している可能性が考えられる。

2.5. 結論

2012年4月から2015年3月におこった、日本の輸入食品の法違反に食品品目別、違反内容別に分類を加え集計を行った結果、とうもろこしのカビ毒（アフラトキシン）が最も多く、次に農産物ではカカオ豆の残留農薬による法違反が多かった。このように分類を行

い違反事例から発生原因を推定することは、HACCP 手法のなかで危害要因分析を行うために、その食品において危害が発生しうる工程を特定することに役立てられると考えられた。

とうもろこしのカビ毒（アフラトキシン）の違反発生の原因は、サンプリング方法や天候不順による影響、各段階のとうもろこしの水濡れ防止対策および産地の土壌の管理の不足であることが推定された。カカオ豆の残留農薬の違反発生の原因については、生産者がカカオ豆の主な輸出先である EU 諸国の基準値に適合するように農薬を使用していることが原因の一つであると推定された。

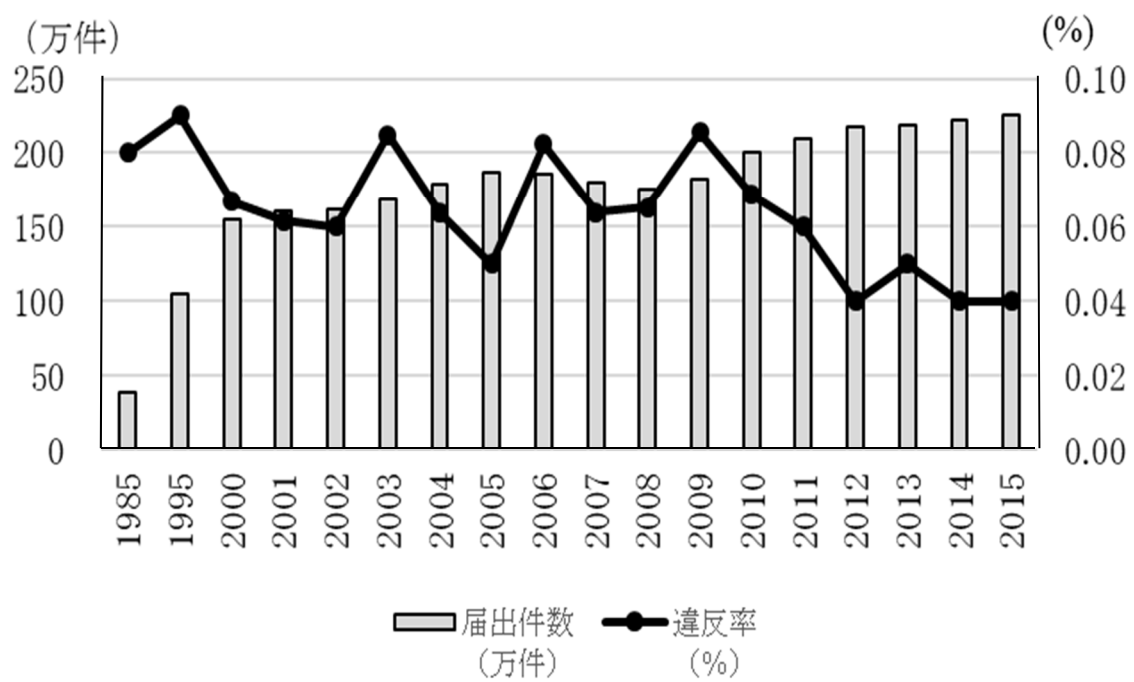


図 9 年別輸入届出件数および法違反率の推移
 (厚生労働省の輸入食品監視統計より筆者にて編集)

表 1 輸入食品 法違反内容の分類（厚生労働省（2015c）より筆者にて編集）

危害	違反内容分類	違反事例
生物的	微生物	病原微生物、腐敗微生物、寄生虫
	その他(生物的危害)	水分活性、殺菌不足、保存基準不適合
化学的	自然毒	植物性自然毒、動物性自然毒(シアン化合物、貝毒等)
	カビ毒	アフラトキシン、パツリン
	有害金属	水銀、ヒ素、カドミウム、スズ等
	残留農薬	基準を超えて検出、不検出項目
	抗菌性物質等	基準を超えて検出、不検出項目
	食品添加物	指定外添加物の使用、使用基準不適合、添加物規格不適合
	遺伝子組み換え食品	安全性未審査の遺伝子組換え食品および添加物
	放射線照射	放射線照射の検知
	その他(化学的危害)	放射性物質
物理的	不潔、異物の混入	不潔、異物の混入又は添加

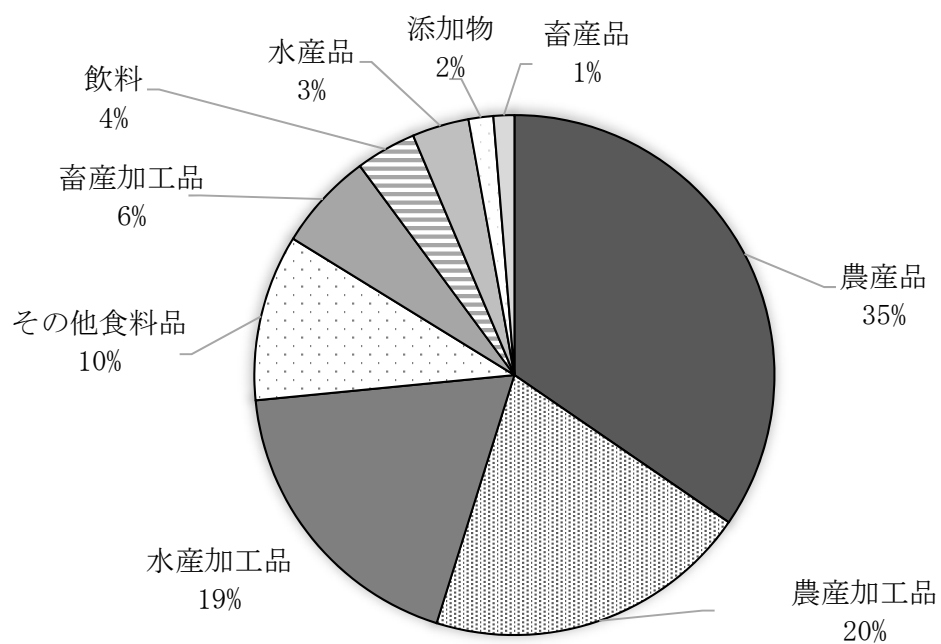


図 10 輸入食品の法違反の食品分類別の割合
 (厚生労働省 (2015e) より筆者にて編集)

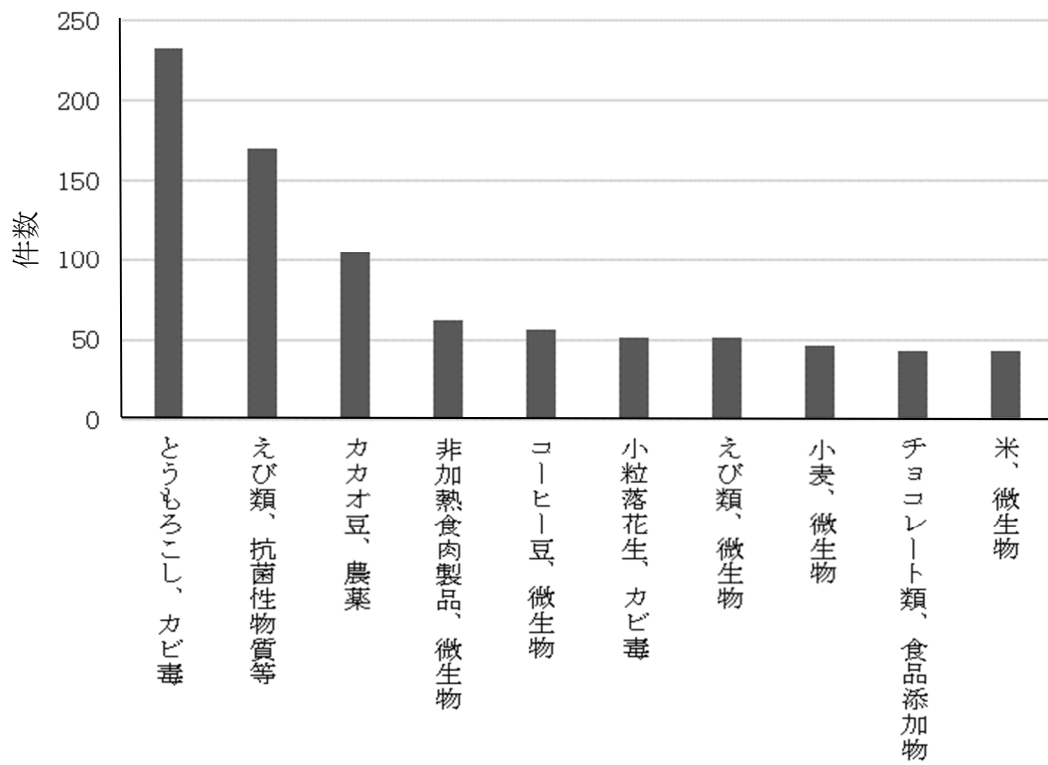


図 11 日本における輸入食品違反（厚生労働省（2015e）より筆者にて編集）

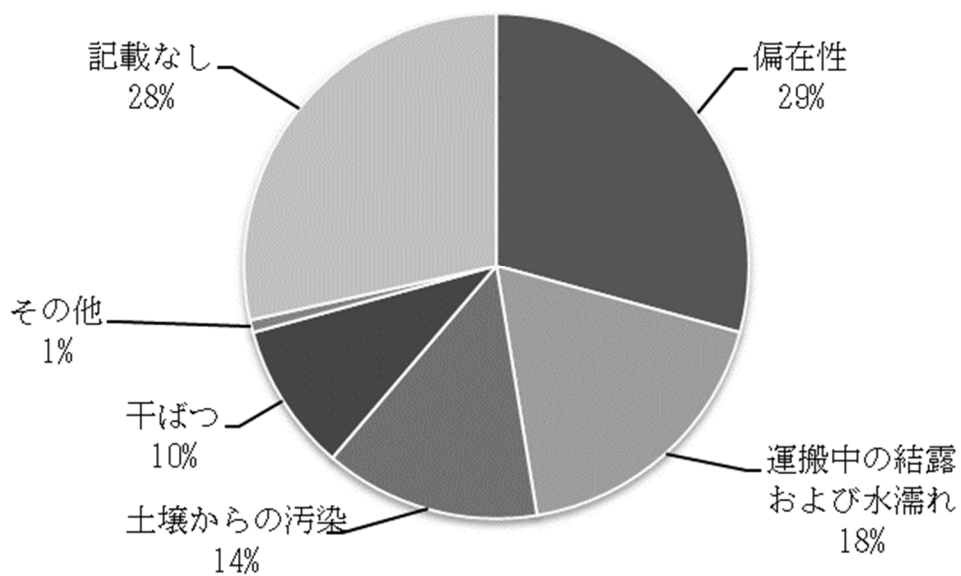


図 12 とうもろこしのアフラトキシンによる違反の発生原因
 (厚生労働省 (2015e) より筆者にて編集)

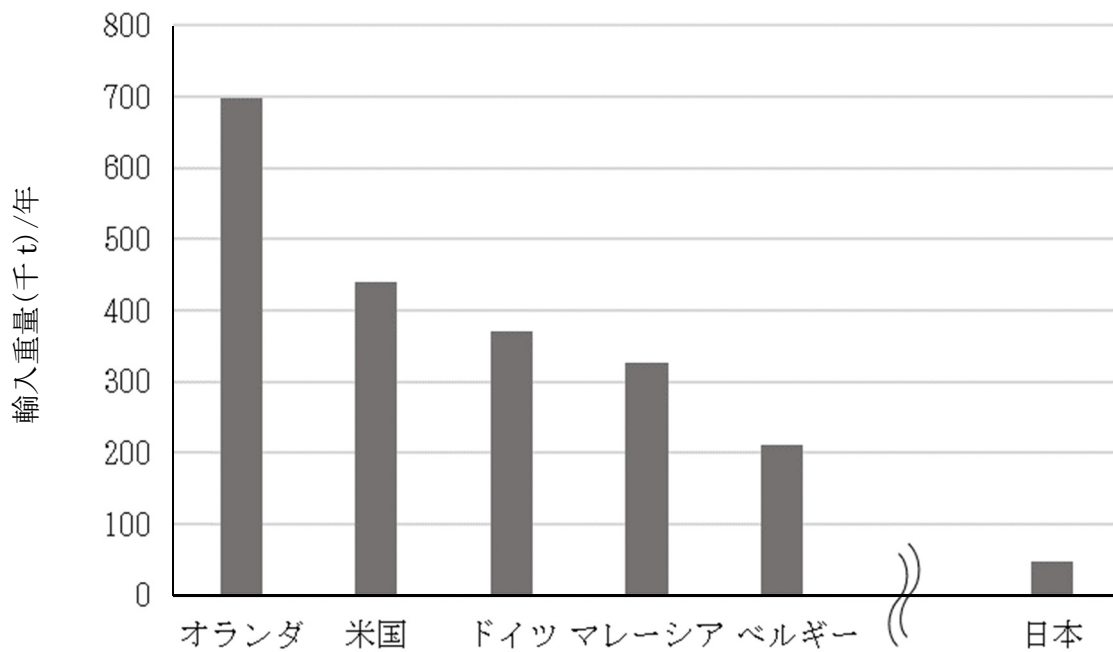
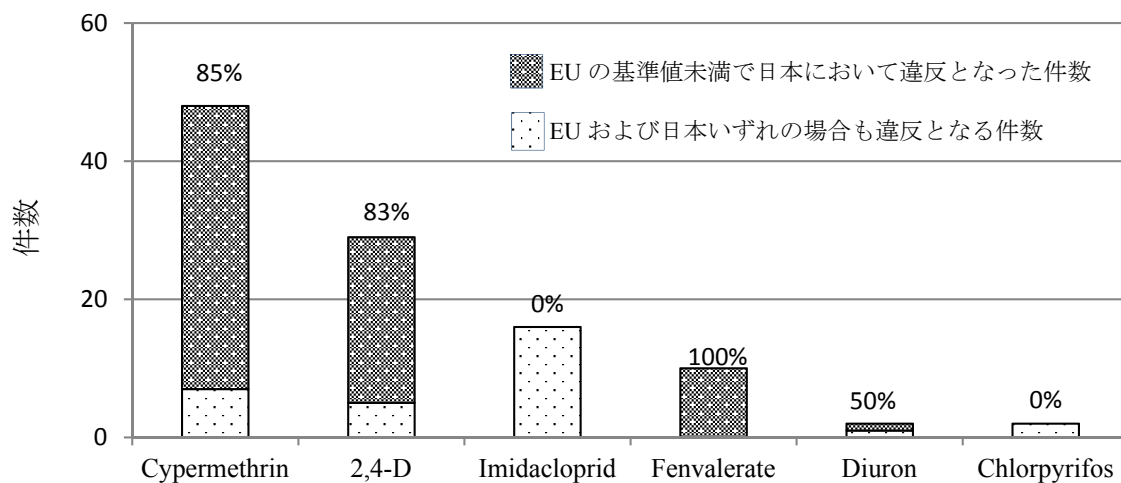


図 13 カカオ豆の輸入量の多い国上位 5 か国と日本における年間の平均輸入量
(2011～2013 年) (註1)

註 1) FAO (2016) および日本チョコレート・ココア協会 (2016) をもとに筆者作成



EU基準値 (ppm)	0.1	0.1	0.05	0.1	0.05	0.1
日本基準値 (ppm)	0.03	0.01	0.05	0.01	0.02	0.05

(註1)

図 14 日本においてカカオ豆の残留農薬による法違反となった件数と、その検出値が EU の基準値よりも低かったものの割合 (%)

註 1) 基準値は 2016 年 1 月時点の基準値 (欧州議会・理事規則, 2016; 厚生労働省, 2017b)

第3章 事例1 輸入とうもろこし中のアフラトキシンによる違反防止のためのHACCPの考え方の適用

本章では、第2章の調査の結果、違反件数の最も多かったとうもろこし中のアフラトキシンを実例に、HACCP手法の考え方を援用することにより、違反防止のための重要な管理手段を導き出し、そのモニタリングおよび改善措置について有効性の評価を行った。

3.1. 背景

日本のとうもろこしの輸入量は、世界で最も多く（図15）、世界全体のとうもろこしの輸入量のうち13%を輸入しており、日本における食品向けとうもろこしの9割以上は米国産である（厚生労働省, 2015b）。米国におけるとうもろこしの生産量、輸出量はいずれも世界1位となっており（FAO, 2016）（図16、図17）、主な生産地は、中西部のいわゆる「コーンベルト」と呼ばれる、アイオワ州、イリノイ州、ネブラスカ州、ミネソタ州である（図18）。コーンベルトで生産されたとうもろこしが日本向けに輸出される主な経路は2つあり、一つはミシシッピ川を下ってニューオリンズ港から輸出する経路、もう一つは、鉄道を利用してポートランド港などの西海岸から輸出される経路である（USDA, 2014; U.S. Grains Council, 2017）。とうもろこしは、これらの一般的な経路において、産地からカントリーエレベーター、リバーエレベーター、輸出港にある輸出エレベーターを経て、日本に向けて輸出される（図19）。

米国の穀物の品質管理に関する歴史は長く、19世紀中ごろから公に議論されることとなり、1916年には穀物の基準として“U.S. Grain Standards Act”が定められた（Hill, 1990）。とうもろこしは、買い手である輸入者により、価格、品質を含む輸送するとうもろこしの特徴およびどの程度確実かつ迅速な配送ができるかのバランス（価格と価値のトレードオフ）によって選択されるため、輸入者とその先の用途（飼料用、食品用、産業用）によって、とうもろこしの品質（等級）に関する要求は様々である。とうもろこしの品質には、固有品種の特性（タンパク質、脂質およびでんぷんの含有量、穀粒の硬度および密度）、物理的な品質の特性（穀粒のサイズ、形状、色、水分、容積重、総損傷粒、熱損傷粒、破損粒、ストレスクラックおよび潜在的破損粒）、衛生に関する品質特性（異物の存在、臭気、粉じ

ん、ネズミあるいは虫の影響、細菌汚染およびミリング不適合物質)がある (Mercier, 1994; U.S. Grains Council, 2017)。

カビ毒の一種であるアフラトキシンは、*Aspergillus flavus* や、*Aspergillus parasiticus* などのカビが産生する二次代謝産物の中で、ヒトや動物に対して強い毒性を有し、特に発がん性においては天然物中で最強である。アフラトキシン自然汚染は、ピーナッツ、ピスタチオナッツなどのナッツ類、とうもろこしなどの穀類、ナツメグ、唐辛子などの香辛料に関する報告が多い (宇田川ら, 2002)。アフラトキシンには、10 種類以上のアフラトキシンとその関連化合物があり、その中でもアフラトキシン B1 は、ヒトの肝臓への発がん性が強く、子供の成長阻害および免疫系の障害を引き起こす可能性もある (Turner et al., 2003)。さらに、このアフラトキシン B1 は動物体内で代謝されアフラトキシン M1 となることが知られており、アフラトキシン B1 に汚染した飼料が流通すると、その飼料を摂取した牛の乳からアフラトキシン M1 が排泄される (宇田川ら, 2002)。また、アフラトキシン B1 に汚染した飼料を摂取した牛の乳の生産量を減少させる (Keyl, 1978)。このように、カビ毒はヒトおよび家畜の健康に深刻な影響を及ぼすため、食品および飼料用穀物のサプライチェーンにおいて、カビ毒汚染のリスクを避けるために各国や地域で規制がとられている (European Commission, 2006b, c, 2007, 2010a, b; Choudhary and Kumari, 2010; Codex Alimentarius Commission, 2014)。

日本において、アフラトキシン B1, B2, G1 および G2 を対象に「総アフラトキシン」として「検出しないこと (定量下限値 10 µg/kg)」が基準となっており、輸入時の検査において、総アフラトキシンが 10 µg/kg を超えて検出した食品は、食品衛生法 6 条第 2 号に違反するものとして取り扱われる (厚生労働省, 2011)。穀物中のカビ毒産生菌および関係するカビ毒の発生は、社会および経済的な懸念事項となっている。食品および飼料用の穀物への真菌の汚染を管理するための多くの取組みが穀物の生産国で行われているにもかかわらず、世界の多くの国々で消費された穀物食品あるいは飼料のカビ毒汚染が報告されている (Park et al., 2005; Hajjaji et al., 2006; Kuiper-Goodman et al., 2010; Bhat et al., 2010; Senbeta and Gure, 2014)。

アフラトキシン汚染を防ぐ方法としては、カビの生育しないような条件に食品を保つことが重要である。農産物を収穫後速やかに乾燥する方法が一般的に認められている (宇田川ら, 2002)。輸入者としての管理方法は、厚生労働省の輸入時の監視指導計画別表第 2 において、農産物のカビ毒の管理のための事前の確認事項として「収穫、輸送および保管時

におけるカビの発生防止対策」、定期的確認事項として「定期的な試験検査によるカビ毒の確認」、輸送及び保管時の確認事項として「カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理」と示されている（厚生労働省, 2016c）。この他にもアフラトキシン汚染の防止のための多くの先行研究がある。例えば、カビが増殖しないように水分を管理することや（Christensen and Kaufmann, 1965; Wicklow, 1995）、穀物を保管する間、貯蔵カビの呼吸の指標として水分活性および温度変化をモニタリングについて研究が行われた（Multon, 1988; Magan and Aldred, 2006; Fleurat-Lessard, 2016）。また、最も重要な保管環境の条件である、結露の発生の防止および保管時の水分含有量の管理については、水分含有量が管理基準を超えた穀物が入ることにより、その水分の高い部分でアフラトキシンが産生されること（偏在性）が確認され、結露の発生の防止および水分含有量の管理が穀物の劣化およびその劣化より被る損失の改善につながるという報告がある（Ellis and Roberts, 1980; Bason et al., 1994; Kreyger, 1972; Latif and Lissik, 1986; Frazer and Muir, 1981）。アフラトキシンの偏在については、昆虫およびカビの存在との密接な関係性が明らかにされた（Magan et al., 2003; Fleurat-Lessard et al., 2010）。真菌による汚染のリスクは、穀物貯蔵における防虫防その管理ですでに用いられている Integrated pest management (IPM) に類似していることが示された（Fields and Muir, 1996; Fleurat-Lessard, 2002; Phillips and Throne, 2010）。さらに、カビ毒汚染は、播種日、干ばつによるストレスおよび害虫によって複合的に起こる（図 20）（Parsons and Munkvold, 2010）。農作物のアフラトキシン汚染を防止するための方法については、多くの先行研究があり（Bryden, 2009; Channaiah, 2014; Cole, 1990; Jouany, 2007）、各流通段階における水分の管理や損傷粒の除去によるアフラトキシン産生および残存を防ぐことが、アフラトキシン汚染防止に効果があることが報告されている。サプライチェーンの各段階において、これらのカビ毒の要因を防止するための対策が取られることが重要であり、米国では Federal Grain Inspection Service (FGIS) によりエレベーター保管前に定められたサンプリング方法と試験方法により、カビ毒に汚染したとうもろこしや水分の高いとうもろこしが混入しないよう管理する体制がある（Action level は総アフラトキシンとして 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）。さらに、輸出するとうもろこしについては、米国の連邦法に沿ってアフラトキシンの試験が行われ、FGIS から品質に関する証明書が発行される。

米国のとうもろこし（イエローコーン）の等級には 5 段階あり、この等級には容積重、破損粒および異物混入 (BCFM)、総損傷粒、および総損傷粒の下位要素である熱損傷粒の限度値が設けられている。この品質要件に対応するために、米国のとうもろこしの流通経

路の各段階において、水分含有率のばらつき（均一性の欠如）、温度差による水分移動、高い湿度や気温、カビの発生、虫の侵入への対策が講じられている。まず、水分の管理のために、収穫段階で 18%から 30%の水分を含むとうもろこしを安全に保管および輸送できるよう、乾燥および調整を行い水分含有量を 13%から 14%まで低下させる。この乾燥および調整は、農場または商業施設で通気ファン乾燥および調整が行われる。また、保管時の取扱いについては、保管するサイロの底に組み込まれた通気ダクトによって穀物に均一な空気が流れる縦型貯蔵容器やコンクリート製サイロが使用される。収穫量が多く、追加的な保管場所が必要な場合には、平屋貯蔵庫あるいは直置きで保管される場合がある。この方法は通気性が確保しにくいいため、短期間の保管用として用いられる。保管設備と輸送施設の間でとうもろこしを移し替える際は、バケットエレベーター方式の垂直昇降機やベルトコンベアなどが使用される。とうもろこしは輸出までの間に、何度も積み下ろしを経験することになるため、この取り扱い時にとうもろこしの損傷は完全には防ぐことができない。損傷率が増加すると、とうもろこしのかけらが発生し、通気の均一性が損なわれ、細菌の増殖や虫の侵入のリスクが高くなる。そのため、各段階でクリーニング（大型の非とうもろこし物質を除去し、小さな粒、穀粒の破片や微細物質の除去を行うこと）により、損傷粒および異物の除去も行われ、契約条件を満たすように調整される。

このように米国では穀物輸送および流通システムにおいて品質管理が行われているが、輸入者における法違反を防止するための管理方法については十分な検討が行われていない。そこで、本章では、輸入者における法違反防止のための管理方法について検討するために、米国産とうもろこしのアフラトキシンの輸入業プロセスを事例とし HACCP の考え方の適用を試みる。

3.2. 方法

本研究における輸入業プロセスへの HACCP の考え方は、主に 3 つの段階があり、はじめに HACCP 適用の準備、次に危害要因分析、最後に重要管理点の特定を行った。HACCP 適用の準備は、HACCP 原則 1 の危害要因分析を行うための準備段階であり、対象とする輸入農産物について第 2 章で行ったように法違反の発生原因を推定すること、満たすべき規格基準を確認するおよびその輸入業プロセスの段階を特定する段階とした。本研究では、この輸入業プロセスを特定するために、対象となる農産物を日本に輸入する A 社に聞き取

りを行った。次に、危害要因分析（HACCP 原則 1）は、一般に用いられる HACCP ワークシートの項目である「工程」、「予想される危害要因」、「主な管理事項」、「輸入者にとって重要管理点か」に、「管理者」および「A 社による管理事項」の項目を加えて行った。「管理者」は、輸入業プロセスにおいて各段階の食品安全管理に関する責任者を明確にするために加えた。また、「A 社による管理事項」は、A 社から聞き取った輸入業プロセスの各段階の管理事項と「主な管理事項」を比較するために加えた。「工程」は、準備段階において A 社から聞き取った輸入業プロセスを当てはめた。「予想される危害要因」は、第 2 章で行った法違反発生原因の推定結果をもとに、各工程の予想される危害要因を特定した。「主な管理事項」は、予想される危害要因を管理するための事項を厚生労働省のガイドラインや Codex の規範をもとに当てはめた。重要管理点の特定（HACCP 原則 2）については、輸入業プロセスとしての管理であることから、「輸入者が管理する工程か」という点に加え、Codex による重要管理点を特定するためのディシジョンツリーの例（図 21）をもとに特定した（Codex Alimentarius Commission, 2003a）。さらに、特定した重要管理点について、その管理基準、モニタリング手順、改善措置（HACCP 原則 3～7）を設定するために A 社に聞き取りを行い、HACCP プランを作成した。

本章では、輸入者 A 社の米国産とうもろこしの輸入業プロセスを対象とし、上述の方法に沿って HACCP の考え方の適用を行った。

米国産とうもろこしの一般的な生産から輸出までの工程は、「生産」（工程 3）、「収穫」（工程 4）、「産地における保管」、「カントリーエレベーターにおける保管」、「輸送」、「リバーエレベーターにおける保管」、「輸送」、「輸出エレベーターにおける保管」および「輸出」である。ここには複数の「保管」および「輸送」に関係する工程があるため、「保管」（工程 5）および「輸送」（工程 6）にまとめた。これに加え、A 社の聞き取りから輸入業における工程として、「産地選定」（工程 1）、「輸出者との管理条件の設定」（工程 2）、「輸出時の評価」（工程 7）、「海上輸送」（工程 8）および「輸入」（工程 9）を追加した（表 3）。

次に、第 2 章で特定した違反原因に対して、関係すると考えられる工程を当てはめ（宇田川ら, 2002; Codex Alimentarius Commission, 1997）、管理方法を関連づけ、危害要因分析を行った。この管理方法については、ガイドライン（厚生労働省, 2015d）、とうもろこしの生産から輸出までの各段階については、Codex の規範（Codex Alimentarius Commission, 1997; Codex Alimentarius Commission, 2014）、FAO によるカビ毒に関するマニュアル（FAO/IAEA, 2001）、カビ毒の管理のためのガイダンス（National Grain and Feed Association, 2011）およ

び U.S. Grains Council の定期レポート (U.S. Grains Council, 2017) をもとに、危害要因に対して主な管理事項を当てはめた。重要管理点の特定は、Codex のディシジョンツリーの例 (図 21) をもとに輸入業プロセスの特徴を考慮して特定した。

ここで得られた管理方法および重要管理点について、米国産とうもろこしの主要な輸入者である A 社に聞き取りを行い、実際の輸入とうもろこしの業務プロセス管理点におけるモニタリングの方法および改善措置が対応しているか聞き取りを行った。さらに、聞き取りを行った結果から、重要管理点、モニタリング手順および改善措置が機能していたのかどうかを検証するため、全国の違反件数と A 社の違反件数を比較した。

3.3. 結果

実際のとうもろこしの輸入業プロセスおよび管理方法について、輸入者 A 社に聞き取りを行った結果、A 社では、工程 3～工程 8 については原産国の生産者、保管者、輸送者および輸出者が管理しており、その管理状況を確認していた (表 3)。工程 1～2 および工程 9 については自社で管理していた。さらに、違反発生の原因、その原因が関係する工程および管理方法を関連づけた (表 3)。原因として最も頻度の高い「偏在性」については、分析を行う際のサンプリング方法が大きく影響する。(Codex Alimentarius Commission, 1997; 宇田川ら, 2002)。したがって、サンプリング方法の設定を工程 2 で行い、工程 7 および工程 9 において、適切なサンプリング方法により試験が行われたことを輸入者が確認することが管理事項となった。「運搬中の結露および水濡れ」については、バラ積みされる農産物において、運搬時の降雨や海水の侵入により部分的な水分の増加を引き起こし、アフラトキシン産生菌が増殖することで違反となるため (宇田川ら, 2002)、工程 6 および工程 8 における運搬中の水濡れ、結露防止対策等が管理事項となった。「土壌からの汚染」については、生産段階における土壌の不十分な殺菌、栽培中の天候や環境の影響によるものであるため (FAO/IAEA, 2001)、工程 3 における、適切な栽培規範に基づく生産が有効である。そのため、これらの工程を評価することが輸入者の管理事項となった。「干ばつ」については、とうもろこしのカビに対する耐性が低くなることによりアフラトキシン産生菌が増殖することから (FAO/IAEA, 2001)、これについても土壌汚染防止対策と同じ管理事項 (工程 3 における栽培管理の評価) が適用できるものとした。

重要管理点は、工程 7 および工程 9 となった。いずれの工程も輸入者が管理者であり、

Codex のディシジョンツリー (Codex Alimentarius Commission, 2003) に沿って評価した結果、工程 7 は、「コントロールする予防的手段はあるか」で“はい”、「この工程は起きやすいハザードを排除するように設計されているか」は“はい”となる。工程 7 は、工程 3 から工程 6 の工程が適切に管理されたことをモニタリングする工程であり、アフラトキシンに汚染したとうもろこしの輸出を防止できる最後の工程であるため、重要管理点となった。工程 9 は、「コントロールする予防的手段はあるか」に対して“はい”となり、「この工程は起きやすいハザードを排除するように設計されているか」は“いいえ”、「特定されたハザードが許容できるレベルを超えて起きるか」は“はい”、「後にある工程でハザードを排除できるか」において“いいえ”となることから重要管理点となった。この工程は、輸入食品の監視指導計画に沿って検査が行われ、日本の規格基準に適合することが確認される工程である。工程 7 でアフラトキシン汚染したロットを除去しても、工程 8 の海上輸送中にアフラトキシン産生菌が増殖する可能性があるため、輸入者は工程 9 において、その検出状況のモニタリングをすることが重要である。工程 9 においてアフラトキシンが検出される場合、輸入者は、工程 8 の海上輸送中および工程 7 以前に考えられる発生原因を輸出者等と共に調査し、必要な措置を講じることで、次の輸入時以降の違反防止のための対策を講じることが可能となる。このことから、工程 9 も重要管理点となった (表 3)。

特定した重要管理点のモニタリング手順および改善措置は、工程 7 で管理基準を逸脱した場合、日本への輸出を不可とし、可能な範囲でトレースバックを行い原因調査が行われていた (表 4)。工程 9 において輸入者は、海上輸送時に水濡れ等の問題はなかったかを調査するとともに、輸出者に対して輸出前の工程における原因調査を依頼し、必要な改善措置を講じていた (表 4)。この改善措置は、工程 9 で管理基準を逸脱した場合に輸入時の検査において法違反となるため、当該輸入時のとうもろこしの違反防止対策とならないが、その後に輸入するとうもろこしの法違反を防ぐために講じられる改善措置となった。

HACCP の考え方を輸入業プロセスに適用する効果について、全国と A 社のとうもろこしのアフラトキシンによる違反発生件数の推移を比較した (図 22)。全国と A 社ともに、2012 年 4 月から 2012 年 9 月および 2013 年 10 月から 2015 年 3 月では、アフラトキシンによる違反はほとんど発生していなかった。2012 年 10 月から 2013 年 10 月は、全国および A 社とも違反発生件数が大きく増加した期間であるが、その件数のピークは、全国では 2013 年 5 月、A 社では 2013 年 2 月と異なった。A 社は、2013 年 2 月に改善措置をとり、3 月以降の違反発生件数は 1 件であった。

3.4. 考察

本章では、とうもろこしのアフラトキシンによる法違反を防止するために、HACCP ワークシートを用いて、輸入業プロセス工程の特定、危害要因分析および重要管理点の決定から HACCP プランの作成を行った。

輸入業プロセスでは各工程によって管理者が異なることから、一般的な製造プロセスで行われるモニタリング方法の考え方とは異なる点が確認された。例えば、A 社の輸入業プロセス工程 7 のように、輸入者は輸出者から提供される輸入対象ロットの試験結果によりモニタリングする場合がある。このとき、輸入者は輸入対象ロット以外の試験結果は得られないため、全体的な傾向を把握することができず、改善措置は遅れる可能性がある。工程 7 のモニタリングをもとに、より迅速な改善措置をとるためには、輸出者と輸入者の連携を強化することが今後の課題である。また、工程 9 のモニタリングにおいて管理基準を逸脱し、危害発生原因を調査する際、輸出港までは遡ることが可能であるが、IP ハンドリングを行わない限り、産地のエリアあるいは生産者までを特定することは難しい。これは、一般的な米国産とうもろこしが大型の保管施設や大型船を使用して運搬されるためである。

HACCP の考え方を輸入業プロセスに適用することによる、法違反の防止の効果について、A 社の事例では、通常状態（2012 年 4 月から 2012 年 9 月および 2013 年 10 月から 2015 年 3 月）ではアフラトキシンのリスクが管理されていたことから、違反の発生が抑えられていた（図 22）。一方、違反発生の可能性が高まっている期間（2012 年 10 月から 2013 年 10 月）においては、モニタリング結果（工程 7 および工程 9）に基づき 2013 年 3 月以降の産地を変更する（工程 1）という改善措置を行った結果、違反の発生件数が大幅に低減された。仮に、改善措置が講じられなかった場合、A 社の違反件数は全国における傾向と同様に、その後の期間（2013 年 3 月から 2013 年 12 月）において、違反が 48 件程度（全国の違反件数 148 件の 33%）になることが推定されたが、実際は 1 件であった。これは、特定した重要管理点が機能していたことを示している。なお、本事例においては、改善措置として産地の変更が行われたが、モニタリングの管理基準逸脱の原因が異なる場合は、別の改善措置が講じられる。

米国産とうもろこしの輸入業プロセスの特徴は、生産国における食品安全に関する管理

体制が整えられている点である。アフラトキシンのように、自然環境中から汚染するカビ毒産生菌が、流通、保管段階でカビ毒を産生しないように管理することが重要となる危害については、その産生菌を生産および収穫段階で付着させないことに加え、流通および保管中にアフラトキシン産生菌を増殖させないよう各工程で管理することが重要である。実際、アメリカ合衆国においては、米国農務省穀物検査局（USDA/GIPSA）によって品質基準や検査システムが提供され、GIPSA に属する連邦穀物検査サービス（FGIS）がサンプリングおよび試験を行っている（USDA, 2017）。また、各年のとうもろこしの品質については、アメリカ穀物協会により報告されている（アメリカ穀物協会, 2016）。このように、生産国の管理体制が整えられている場合は、輸入者としては、工程 7 において輸出時の試験結果を確認するとともに、最終工程である工程 9 において輸入段階の検査結果のモニタリングによりその傾向を把握することが重要となる。

輸入者が本研究の手法を用いて、危害要因分析を行い、重要管理点におけるモニタリングおよび必要な改善措置を講じることは、より確実なアフラトキシンの管理を可能にすると考えられる。その理由は、本研究の HACCP の考え方が、継続的な改善を可能にする、活動計画が定められる（Plan）、定めた施策に実際に取り組む（Do）、状況を管理するとともに、定めた施策が有効なものであるかを検証する（Check）および検証結果から得られる課題によって活動の見直しを行う（Act）の PDCA サイクルとなっているためである。HACCP の考え方の「危害要因分析」は、「リスクアセスメント」の 3 つの要素「リスクの特定」、「リスク分析」および「リスク評価」に該当し、これにより重要管理点が特定される。また、特定された重要管理点における「管理基準」、「モニタリング」および「改善措置」は、「リスク対応」となり、このモニタリング結果を定期的にレビューすることで、必要な活動の見直しを行い、「組織の状況の確定」をすることが可能な管理体制となっていると考えられる。

3.5. 結論

本章では、とうもろこしのアフラトキシンの法違反を防止するために、A 社によるとうもろこしの輸入業プロセスについて、HACCP の考え方に基づき危害要因分析および重要管理点の特定を行った。

危害要因分析の方法は、まず、第 2 章の違反事例の集計から推定された法違反発生の原

因を危害要因として輸入業プロセス中の工程に当てはめた。次に、主な管理方法は、輸入業プロセスの中で輸入業特有の工程については、ガイドライン（厚生労働省, 2015d）をもとに当てはめた。生産から輸出までの段階は、Codex の規範（Codex Alimentarius Commission, 1997）などの規範をもとに管理手段を当てはめることで、危害の発生防止のために想定される一般的な管理手段を設定することができた。また、実際の A 社が行っている管理手段を聞き取り、想定した一般的な管理手段について A 社でも管理していることを確認した。

重要管理点は、Codex のディシジョンツリーの例をもとに特定することができた。この重要管理点において、管理基準、モニタリング手順および改善措置を設定することは、継続的な改善が可能となる PDCA サイクルによる管理が可能となることから、輸入業プロセスにおいても HACCP の考え方は適用可能であると考えられた。ただし、重要管理点のモニタリングにおいて管理基準の逸脱を確認してから、次の輸入時までには管理基準の逸脱を防止するための改善措置をとるため、管理基準の逸脱に対する改善措置を迅速に講じることが難しい場合があることが分かった。

この HACCP の考え方の適用の効果を確認するために、とうもろこしのアフラトキシンについて、全国と本手法を用いた A 社の法違反の件数の推移を比較した結果、全国において違反発生の可能性が高まっている期間に A 社は違反発生が抑えられていた。このことから、本手法は、アフラトキシンのような自然環境から汚染する危害による法違反防止に効果があることが示唆された。

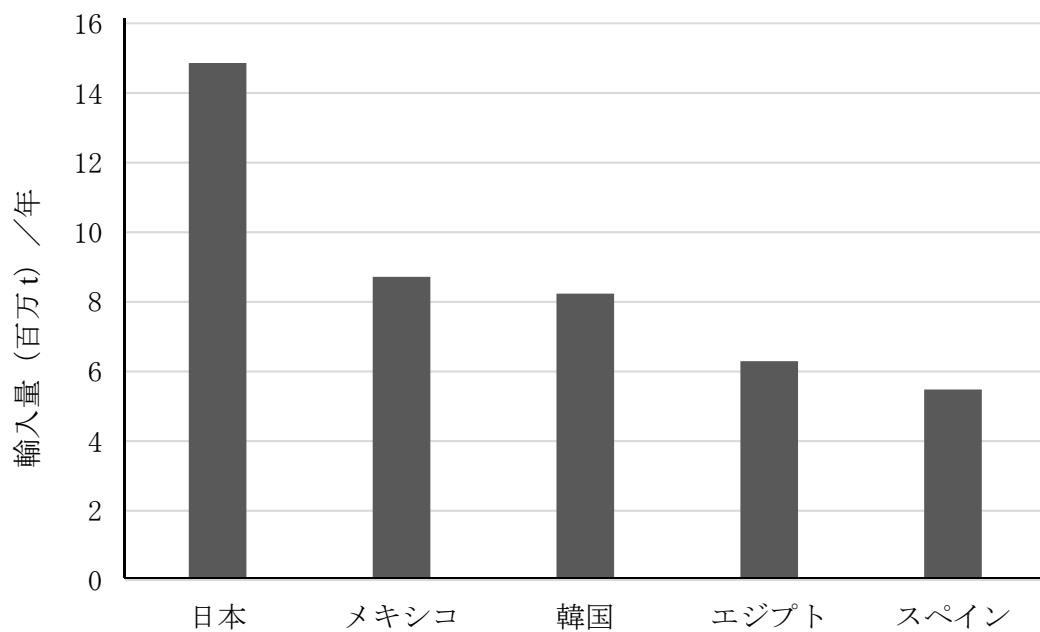


図 15 とうもろこしの輸入量の多い上位 5 개국^(註1)
 (2011 年から 2013 年。FAO (2016) より筆者図作成)

註 1) 食品用だけではなく、飼料用のとうもろこしも含む。

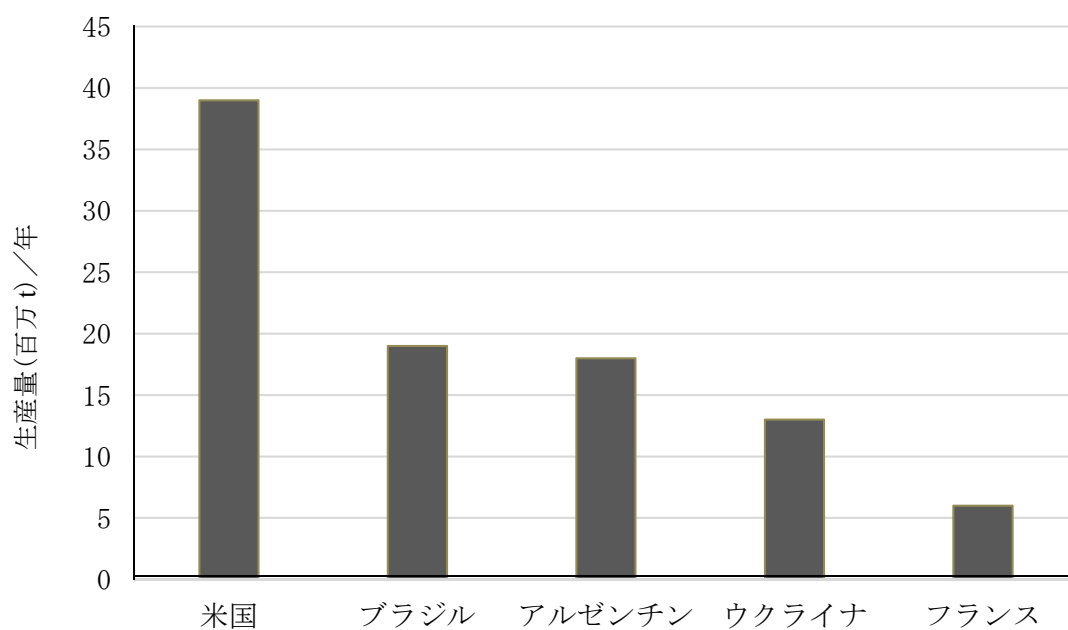


図 16 とうもろこしの輸出量の多い上位 5 か国^(註1)
 (2011 年から 2013 年。FAO (2016) より筆者図作成)

註 1) 食品用だけではなく、飼料用のとうもろこしも含む。

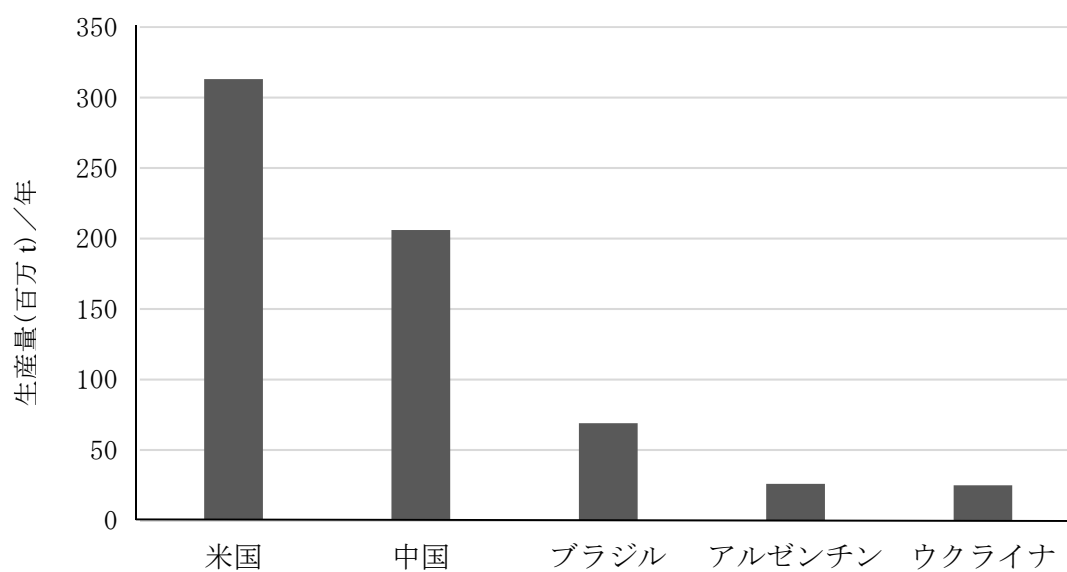


図 17 とうもろこしの生産量の多い上位 5 か国^(註 1)
 (2011 年から 2013 年。FAO (2016) より筆者図作成)

註 1) 食品用だけではなく、飼料用のとうもろこしも含む。

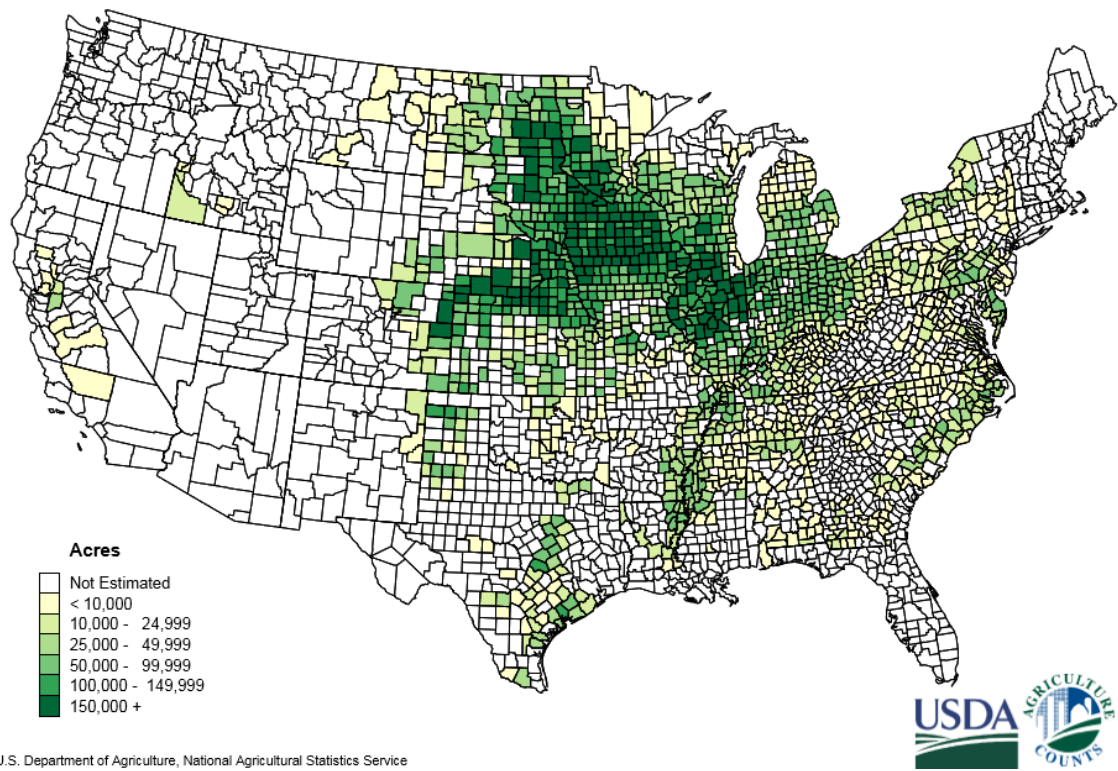


図 18 米国におけるとうもろこしの収穫面積 (USDA,2016)

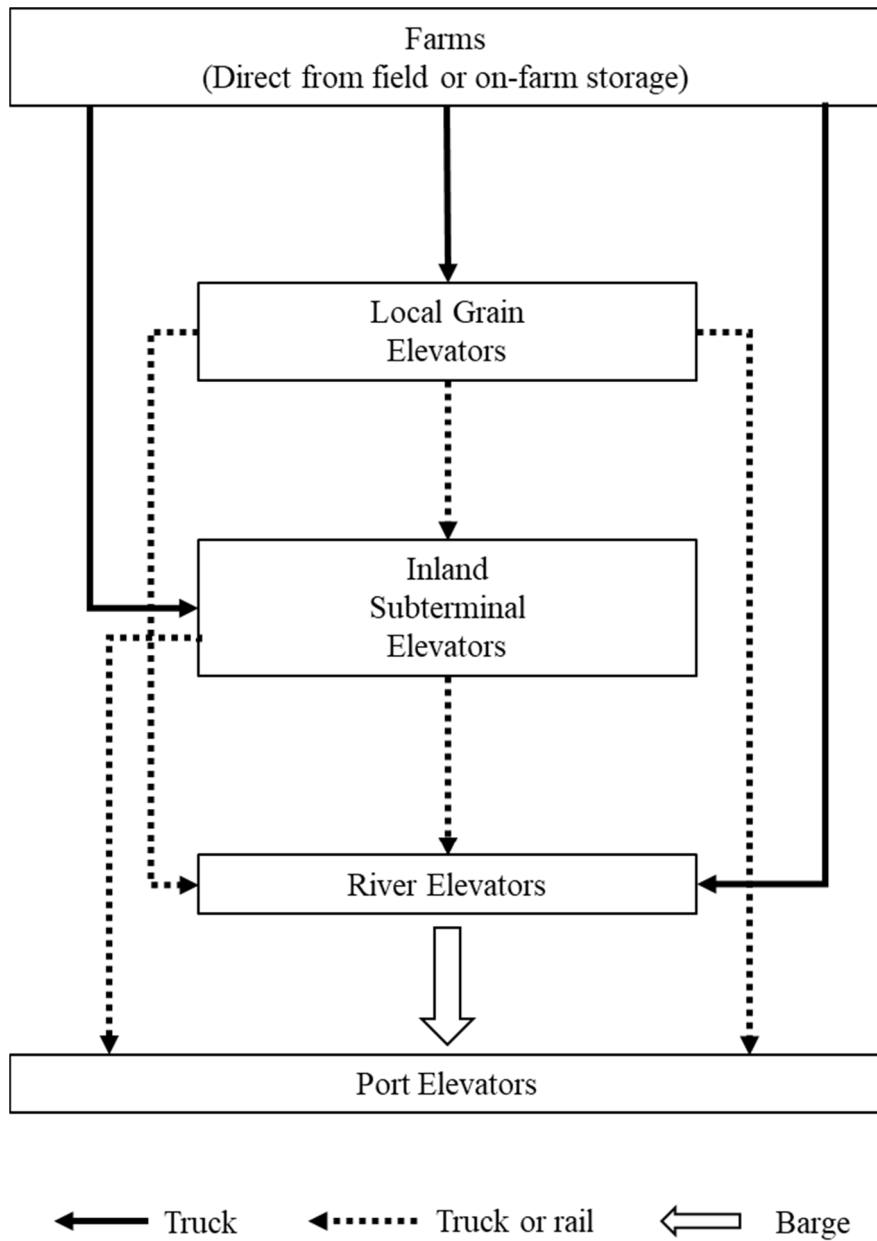


図 19 米国産とうもろこしの輸出までの流れ (U.S. Grains Council, 2017)

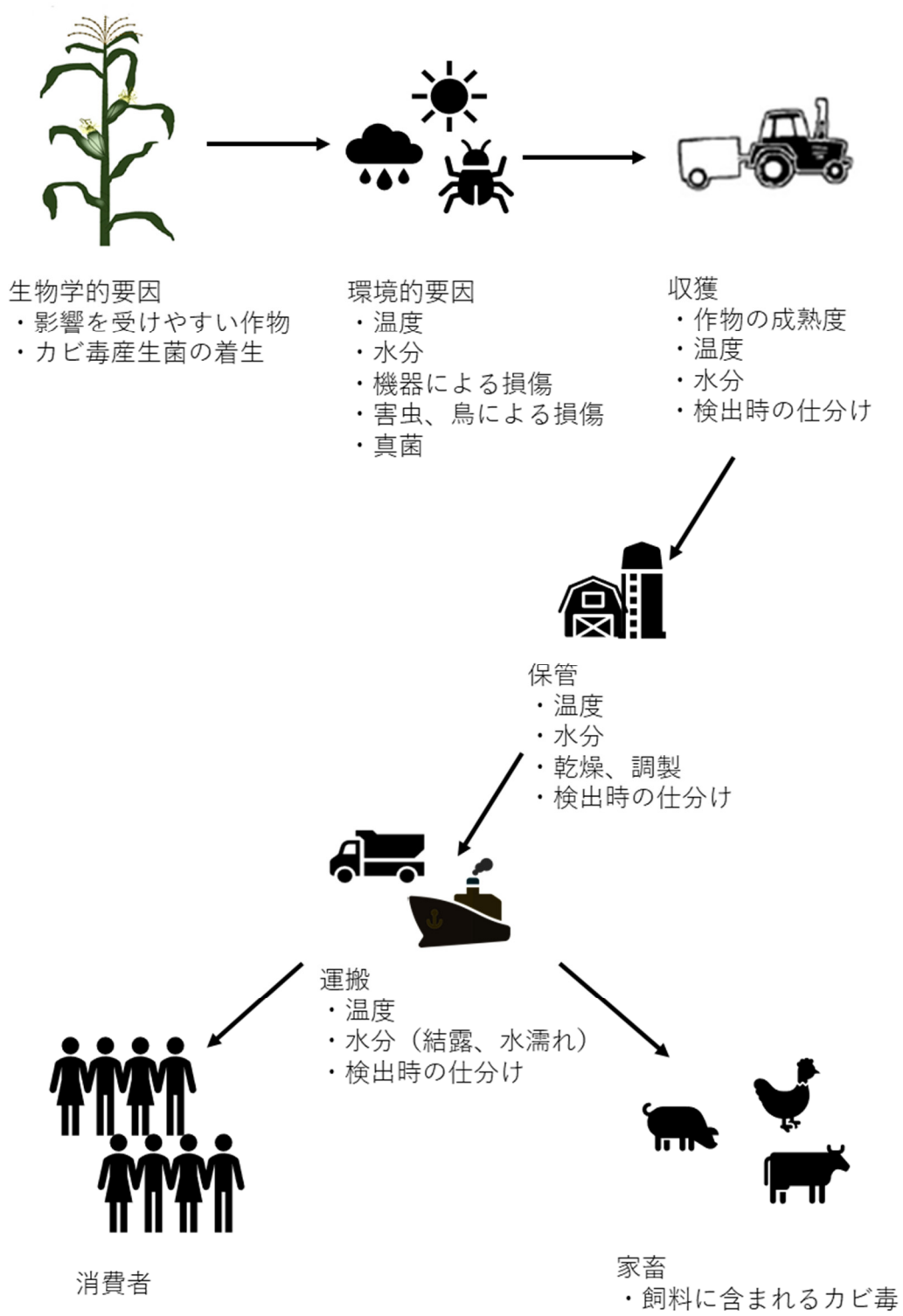


図 20 食品および飼料の流通経路におけるカビ毒産生に影響する要因
(Pestka and Casale, 1990, Bryden, 2012 を参考に筆者作成)

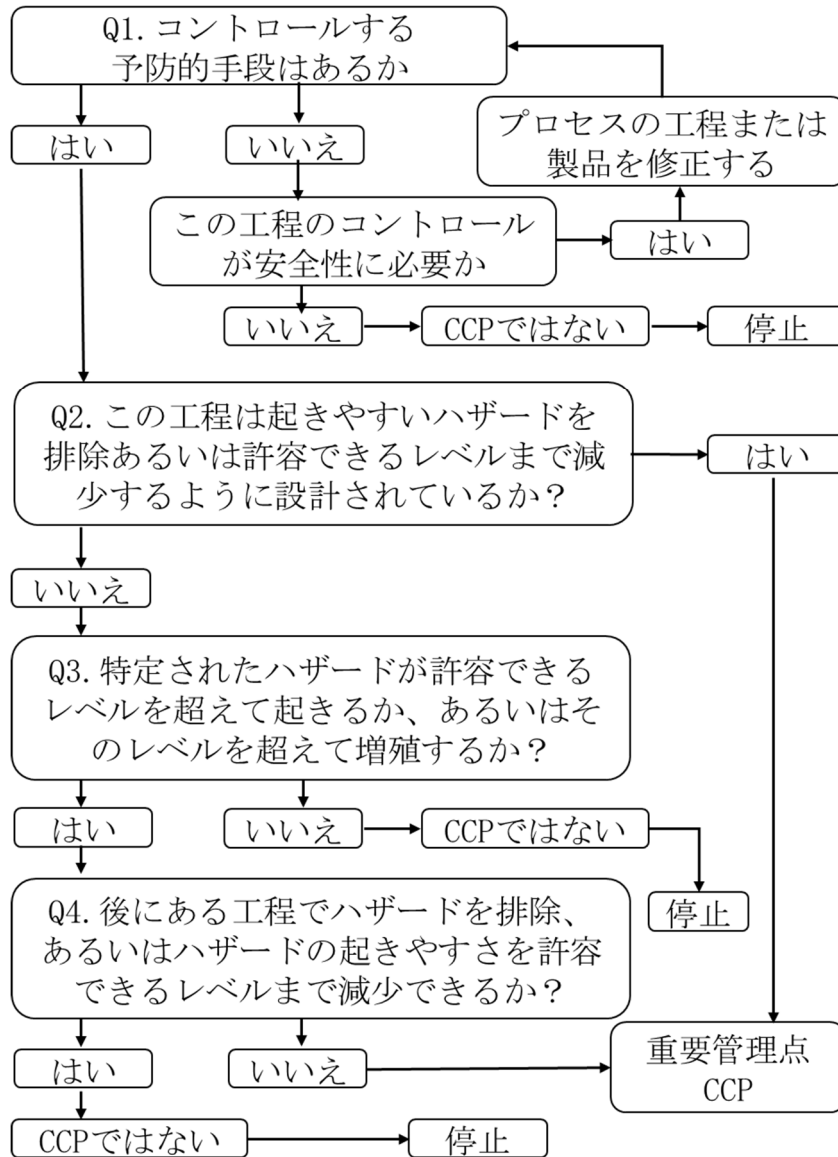


図 21 Codex による CCP を同定するためのディシジョンツリー
(Codex Alimentarius Commission, 2003a)

表 3 とうもろこしのアフラトキシンの輸入業プロセスにおける危害要因分析

工程 No.	工程	管理者	予想される危害要因	主な管理事項	A社による確認事項	輸入者にとって重要管理点か
1	産地選定	輸入者	汚染の可能性の高い産地の選定	違反発生履歴、天候等生育環境の事前の情報収集	産地天候等に関する情報収集	No
2	輸出者との管理条件の設定	輸出者 輸入者	不適切な規格設定	事前の規格確認および、モニタリング方法の決定	日本の規格基準に沿った管理基準の設定	No
3	生産条件の評価	生産者	干ばつ 土壌からの汚染	栽培規範に基づく適切な栽培 土壌からの汚染防止対策	代表的な生産者の管理状況	No
4	収穫条件の評価	生産者	カビの増殖 (水分の管理)	収穫時の水分含有量管理 収穫後の速やかな乾燥 天日乾燥中の水濡れ防止対策	穀粒の水分調整後に保管 雨天時の水濡れ防止対策	No
5	保管条件の評価	保管者	カビの増殖 (水分の管理)	適切な温度・湿度・通気確保 保管施設の衛生的な管理	日本の規格基準に適合した ロットの受入れ 水分値が高い場合の乾燥	No
6	生産国 輸送条件 の評価	輸送者	結露・水濡れ	輸送前の十分な乾燥 雨天時の防水対策 輸送中の結露・水濡れ防止対策	積替時および輸送中の 水濡れ防止対策	No
7	輸出時の 評価	輸出者 輸入者	偏在性	水分含有量管理 汚染粒の除去・廃棄 適切なサンプリングと試験方法による試験の実施と評価	連邦穀物検査局による試験結果の確認 本船への積込前に米国農務省による船倉内部チェック	Yes
8	海上輸送 条件の評価	輸送者	結露・水濡れ	海上輸送中の結露・水濡れ 防止対策	海上輸送中の雨水・海水の侵入 防止対策	No
9	輸入	輸入者	偏在性	輸入時の検査結果の確認 違反発生時の原因調査および 再発防止対策	違反発生状況のモニタリング 違反発生時の原因調査および 再発防止対策	Yes

表 4 とうもろこしの輸入業プロセスにおける法違反防止のための HACCP プラン

工程	危害要因	管理手段	管理基準	モニタリング手順	改善措置
工程 7 輸出時 の評価	ア フ ラ ト キ シ ン	水分含有量管理 汚染粒の除去・廃棄 適切なサンプリングと試 験方法による試験の実施 と評価	ア フ ラ ト キ シ ン	米国のモニタリング プランに沿った試験 実施	日本への輸出不可 原因調査および改善の実施
工程 9 輸入	の 残 存	輸入時の検査結果の確認 違反発生時の原因調査お よび再発防止対策	不 検 出	日本における 輸入時の検査	前工程の原因調査および改善実施 原因調査の結果、産地全体に影響する 場合は産地の切替え 食品以外の用途への転用

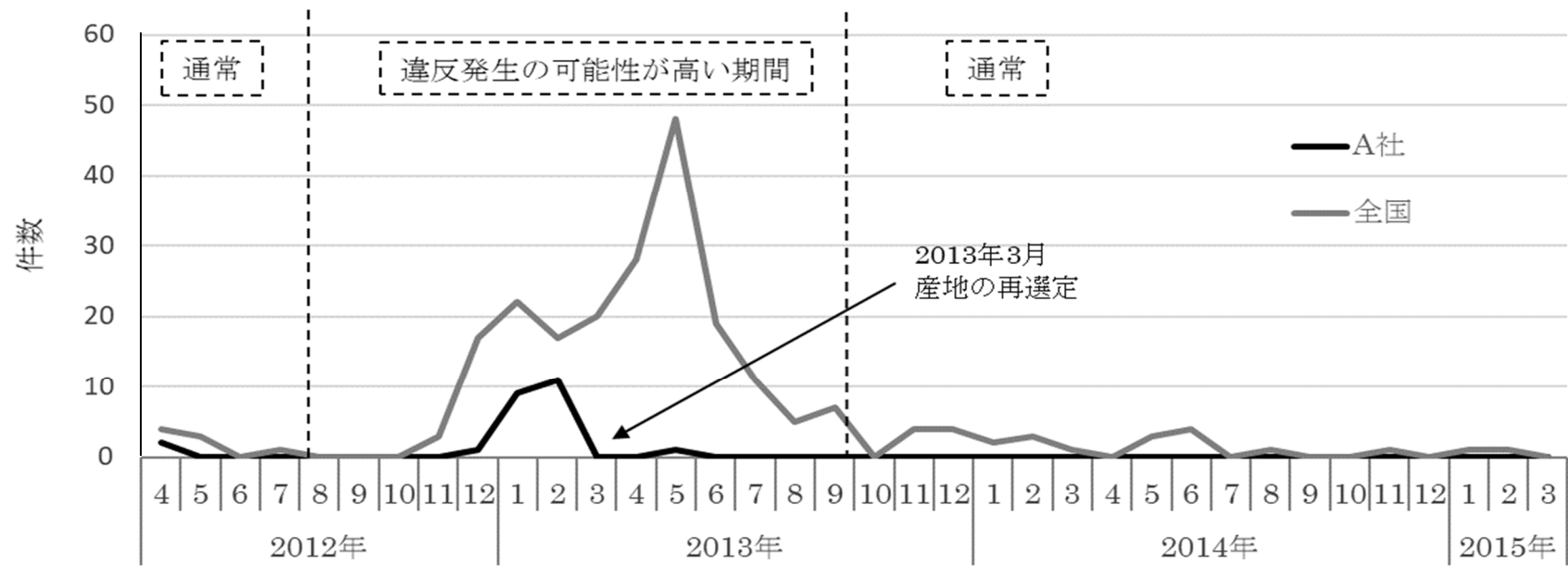


図 22 全国と輸入者 A 社のとうもろこしのアフラトキシンによる違反件数の推移

第4章 事例2 輸入カカオ豆における残留農薬による違反防止のための HACCP の考え方の適用

第2章において、カカオ豆の法違反の発生原因として、カカオ豆の主な輸出先である EU 諸国の残留農薬規制に沿って生産者が農薬を使用し、生産管理を行う可能性が高いことが推定された。この残留農薬の法違反の発生原因は、第3章で用いた事例であるとうもろこしのアフラトキシンのような自然環境から汚染する危害とは異なる。

本章では、農薬のように、生産段階等において意図的に使用され、その使用管理が重要となる危害要因についても HACCP の考え方の適用が可能であることを確認するため、カカオ豆の輸入業プロセスに HACCP の考え方を適用することを試みる。

4.1. 背景

The International Cocoa Organization (ICCO) によると、2016/17 の収穫年において年間 470 万トン以上のカカオ豆が世界で生産されると推定している (ICCO, 2017)。このうちの 75% はアフリカで生産され、最も生産量が多い国は、コートジボワール、次いでガーナである (図 23)。日本と EU のカカオ豆の輸入量とカカオ豆加工品およびチョコレート製品の輸出量の違いについて、日本では輸入したカカオ豆の量に対し、カカオ豆を加工した製品およびチョコレート製品の輸出量は、それぞれ 0.3% と 2.5% であるが、EU は 21.4% と 58.1% 輸出している。このことから、日本において、輸入したカカオ豆は主に、日本国内向けのチョコレート製品の製造に用いられる。一方、EU は、カカオ豆の加工品やチョコレート製品を製造し、他の国に輸出していることから、カカオ豆の輸入量にも大きな差があると考えられる ()。

日本は、世界のカカオ豆の輸入量(2013年)のうち約1%にあたる量を輸入しており (FAO, 2016)、日本において輸入量の多い原産国 (2016年) は、ガーナ、ベネズエラ、エクアドルの順である (図 24) (日本貿易統計, 2017)。特にガーナから日本に輸入されるカカオ豆の量は突出して多く、カカオ豆の輸入量全体の約7割から8割を占める (2013年から2016年)。

カカオ豆の生産農家は、世界に 600 万戸あるといわれ、4000 万人以上の人々の暮らしが

カカオに依存している (Beg et al., 2017; World Cocoa Foundation, 2012)。カカオ豆の一般的な流通経路は、カカオの生産、カカオポッド収穫、保管、カカオポッドを開き、豆を取り出し発酵、乾燥、販売のためのカカオ豆の農家による提示、カカオ豆の集荷場での保管、輸出者への販売、輸出倉庫での保管、海上輸送、輸入国での保管を経て、ココアリカー、ココアバターおよびココアパウダーなどのカカオ製品となる (Gilmour, 2008)。

日本で最もカカオ豆の輸入量の多いガーナでは、1980年代中頃から政府によるカカオ事業再建プログラムにより、安定した生産が行われている。ガーナのカカオ豆生産農家は約80万戸あるとされ、年間約20億ドルの外貨を得ておりガーナ国内で重要な産業である (Ghana Cocoa Board, 2017)。ガーナには1947年に設立されたガーナ・ココア・ボード (以下、ココア・ボード) により、インターナル・マーケット (買い付け) と、エクスターナル・マーケット (販売) に分けられる。ココア・ボードは、ガーナ政府の財務省が管轄する組織で、ガーナにおけるカカオ流通の国内流通から輸出までを管理する中枢組織である。ボード内の組織には、エクステンションセンター (農民への教育および訓練も行う) や農民へのファイナンス、クレジット機能、品質管理機能など、多様な機能を有する (水尾, 2012)。これは、世界で最も生産量の多いコートジボワールの政府組織が2012年に設立され、組合や民間加工業者により行われる (ジェットロ, 2016) ことに比較すると、ガーナは政府が豆の買い付け、仕入れ、販売等の品質チェックを行っていることから、ガーナにおける管理体制の確立は先行している。

カカオ豆の残留農薬の使用管理を含む、適切な生産管理に向けた取り組みについては、ICCOにより、アフリカにおいて2009年から適切な残留農薬の使用およびその他のカカオ豆中の健康に影響をおよぼす物質について管理を行うためのプロジェクトが行われ (ICCO, 2010; ICCO 2014)、また、2015年には第3版となる残留農薬のカカオ豆への使用に関する教育のためのガイドが示され、特に注意の必要な農薬の有効成分についてリストが作成されている (Bateman, 2015)。このように、関係団体によってもカカオ豆の適切な生産に向けた支援が行われている。

残留農薬の試験方法については、EUでは外皮を取り除いてから検査をするという方法が取られるが、日本においては、農薬の項目によって外皮を取り除く場合と、外皮付きのまま試験を行う場合がある (European Commission, 2006a; 厚生労働省, 2012)。

本章では、第2章において日本の違反事例の集計結果から、残留農薬の基準値がカカオ豆の主要な輸出先であるEUの基準と日本の基準に違いがあることが違反発生の一

つと推定されたことを考慮して、日本で輸入量の最も多いガーナ産の小規模農家で生産されたカカオ豆について、一般的な流通経路で輸入するプロセスを対象とした HACCP の考え方の適用を試みる。

4.2. 方法

HACCP ワークシートを用いて、カカオ豆の輸入業プロセスの工程の特定、危害要因分析および重要管理点の特定を行った。まず、カカオ豆の輸入業の工程を特定するために、穀類、豆類、野菜類等を輸入する A 社（第 3 章と同企業）に聞き取りを行った。ここで得た各工程における「予想される危害要因」は、第 2 章の法違反の発生原因の推定結果をもとに特定した。この要因に対する「主な管理事項」は、農林水産省による農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン（農林水産省生産局、2012）の「取組事項」を当てはめ、輸入業に特有の工程については、ガイドライン（厚生労働省、2015d）の「確認事項」を当てはめた。これらのガイドラインから当てはめた「管理事項」を実際の管理状況と比較するため、A 社に聞き取りを行った。次に、聞き取り結果をもとに、重要管理点を特定した。重要管理点は、ディシジョンツリー（図 21）をもとに輸入業プロセスの特徴を考慮して特定した（Codex Alimentarius Commission, 2003）。重要管理点における管理基準、モニタリング手順、改善措置については、A 社に聞き取りを行い HACCP プランを設定した。

4.3. 結果

カカオ豆の輸入業プロセスを A 社に聞き取った結果、原産国での工程は、「生産」、「収穫」、「発酵」、「乾燥」、「貯蔵」、「輸送」であった。この工程に加え、ガイドラインにおいて、輸出国側の取引先との契約段階についても管理事項が示されていることから、輸入に関するプロセスとして、「取引先の選定」、「輸出者との管理条件の設定」、「輸出時の評価」、「輸入」のプロセスが対象となった（表 6）。

各工程の危害要因およびその管理事項について、「生産条件の評価」（工程 3）は、生産工程における不適切な農薬の使用および周辺からの農薬ドリフトによる危害の可能性があり、それらに対して、農薬の適切な管理、購入および使用に関する記録、周辺の上から

のドリフトの予防が管理事項となった。「収穫、発酵、乾燥条件の評価」（工程 4）については、この工程で使用される器具や運搬容器、発酵および乾燥中の周囲からの農薬ドリフトの可能性があり、その管理事項は、器具類の衛生的な管理、乾燥施設の適切な構造および衛生管理等の汚染防止対策の実施となった。「貯蔵条件の評価」（工程 5）および「輸送時の評価」（工程 6）では、貯蔵エリアに他の農産物も保管される場合の交差汚染の可能性および保管容器あるいは運搬容器等からの汚染が考えられ、その管理事項としては、他の農産物との区分け保管および保管容器等の衛生的な管理となった。輸入者が主体的に管理する工程となる、「産地選定」（工程 1）は、厚生労働省の違反事例等から高リスク産地を選定することを防ぐため、関連する情報収集を行うことおよび適切な生産管理が行える生産者あるいは生産エリアを選択することが主な管理事項となった。「輸出者との管理条件の設定」（工程 2）については、不適切な農産物規格の設定を防ぐため、輸出者と輸入者において、日本の残留農薬基準に適合する旨の契約を行うとともに、生産者あるいは生産エリアにおける農薬の使用状況の確認をすることが「主な管理事項」となった。「輸出時の評価」（工程 7）については、日本の残留農薬基準に適合しないカカオ豆の輸出を防ぐため、工程 2 で輸出者と輸入者の間で取り決めたサンプリング方法および試験方法によって得られた結果が、日本の基準値に適合していることを確認することが管理事項となった。「輸入」（工程 8）では、輸入時の検査において日本の残留農薬基準値不適合となることが考えられ、輸入時の届け出関係の記録書類の保管および不適合となった場合の原因調査および改善措置が管理事項となった（表 6）。

重要管理点は、Codex のディシジョンツリーをもとに特定した。その結果、「コントロールする予防的手段はあるか」について“はい”、「この工程は起きやすいハザードを排除するように設計されているか」“はい”となる「輸出時の評価」（工程 7）が特定された。また、第 2 章において生産国の主な輸出先国と日本の基準値に差がある場合に、法違反になる件数が増加すると推定されたことから、輸出者と日本の基準値について確認し、契約をする工程となる「輸出者との管理条件の設定」（工程 2）が重要管理点となった。ここで特定した 2 つの CCP は、工程 2 で契約した残留農薬の管理基準について、生産段階（工程 3）での農薬使用時や、収穫、乾燥、貯蔵および輸送段階（工程 4 から工程 6）における農薬の交差汚染の防止が適切に行われたことを工程 7 のモニタリングにおいて確認することとなった（表 7）。

4.4. 考察

本章では、カカオ豆の残留農薬による法違反を防ぐために、HACCP ワークシート（表 6）を用いて工程を特定し、危害要因分析および重要管理点の決定から HACCP プランの作成を行った（表 7）。

農薬は、殺虫や除草等の目的で意図的に使用されるものであることから、主に生産段階において日本の基準に適合するように農薬を使用することが最も重要である。本事例では、HACCP ワークシートを用いて、輸入者としてこの生産段階から輸入までの工程において、想定される残留農薬に関する危害要因に対し、管理事項を当てはめることができた。また、重要管理点を特定し、HACCP プランを作成することで PDCA サイクルによる工程管理が可能となった。

カカオ豆の残留農薬について、輸入業プロセスにおける重要管理点の特定の方法は、Codex のディシジョンツリーに沿って行った。重要管理点として特定した 2 つの工程のうちの 1 つである「輸出時の評価」（工程 7）は、食品製造業の農産原料受入れ工程において、原料が適切に管理されたものであることを確認するために、残留農薬の試験結果の評価をすることが重要管理点となり得ることと同様の考え方である。また、もう 1 つの重要管理点となった「輸出者との管理条件の設定」（工程 2）は、本事例の輸入業プロセスの中で「輸出時の評価」（工程 7）のみの管理では、「生産」（工程 3）から「輸送」（工程 6）において日本の基準値に沿った管理を行うためである。残留農薬の検査は代表サンプル（厚生労働省, 2016c）で行われることから、生産段階において適切な農薬管理がされていなくても、サンプリング誤差により「輸出時の検査」（工程 7）で適合となり輸出されたものが、「輸入」（工程 8）の検疫所による検査で違反となる可能性がある。サンプリング誤差の影響を小さくするためには、検査に頼った管理方法ではなく、農薬が適切に使用されるよう工程管理することが求められる。カカオ豆のように発展途上国で生産される農産物は、農家が適切な農薬の使用についてトレーニングを受ける機会が少なく、輸出先国となる先進国で残留農薬基準値の強化がされるとその農薬基準値に適合することができず、輸入が認められない等の影響を受けることが指摘されている (Dinham, 2003; Handford, 2015)。したがって、輸入者は「輸出者との管理条件の設定」（工程 2）と「輸出時の評価」（工程 7）の両方の工程で管理することが違反防止に有効であるため、工程 2 の工程も重要管理点となる。

なお、本事例の HACCP ワークシート（表 6）中に示した「主な管理事項」については、カカオ豆の一般的な輸入工程を対象としたため、その産地の環境、流通経路に応じてこれらは変更されるものである。例えば、「産地選定」（工程 1）における管理手段としてガイドラインの確認事項から「農業生産工程管理（GAP）を取得している生産者の選定」が考えられたが、本事例のようにカカオ豆の産地によっては、小規模かつ非常に多数の農家から仲買人がカカオ豆を集荷していることがあり、各農家における GAP の管理を確認することが現実的でない場合も考えられる。

4.5. 結論

本章では、輸入カカオ豆の残留農薬基準値による違反を防止するために、A 社によるカカオ豆の輸入業プロセスについて、HACCP の考え方にに基づき危害要因分析および重要管理点の特定を行った。

危害要因分析の方法は、第 3 章のとうもろこしのアフラトキシンへの HACCP の考え方の適用と同様に、第 2 章の法違反の発生原因の推定結果をもとに、輸入業プロセス中の工程に想定される危害要因を特定した。主な管理事項は、輸入業特有の工程にはガイドライン（厚生労働省, 2015d）をもとに当てはめ、生産から輸出までの工程には、GAP の共通基盤に関するガイドライン（農林水産省生産局, 2012）をもとに当てはめた。重要管理点についても、Codex のディシジョンツリーの例をもとに特定した。この重要管理点において、管理基準、モニタリング手順および改善措置を設定することは、継続的な改善が可能となる PDCA サイクルによる管理が可能となることから、カカオ豆の残留農薬の管理のための輸入業プロセスにおいても HACCP の考え方は適用可能であると考えられた。

農薬のように主に生産工程における使用管理が重要となる危害要因については、生産段階の農薬管理が最も重要である。輸入者は、輸入業プロセスに HACCP の考え方を適用することで、残留農薬による法違反の防止のために「生産」（工程 3）から「輸送」（工程 6）で適切な農薬の使用および管理が行われるための重要管理点を特定できた。本事例で特定された 2 つの重要管理点は、「輸出業者との管理条件の設定」（工程 2）において、「生産」（工程 3）から「輸送」（工程 6）で日本の基準に沿った農薬の使用および管理が行われるよう契約することであった。また、その契約が実行されたことを確認するために、「輸出時の検査」（工程 7）において、試験結果のモニタリングを行うことであった。輸入者は、

HACCP の考え方を適用することで、その輸入業プロセスにおけるより効果的な自主管理項目を選択することができ、重要管理点を考慮して業務を設計することが可能となった。

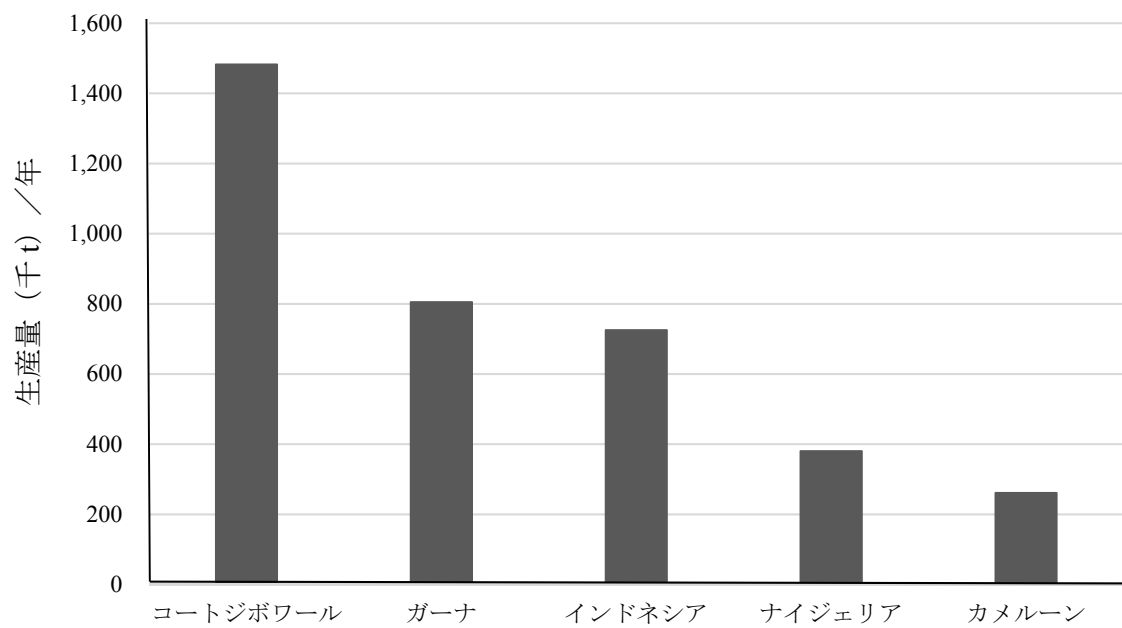


図 23 カカオ豆生産量の多い上位 5 か国 ^(註1)
 (2011 年から 2013 年。FAO (2016) より筆者図作成)

表 5 カカオ豆の輸入量に対するカカオ豆加工品（ココアバター、ココアペースト
 およびココアパウダー）およびチョコレート製品の輸出量
 （2011 年から 2013 年 FAO（2016）より筆者作成）

	カカオ豆		カカオ豆加工品		チョコレート製品	
	輸入量 (t)	輸出量 (t)	輸入量に対する 割合 (%)	輸出量 (t)	輸入量に対する 割合 (%)	
EU	5,285,346	3,301,246	62	8,982,287	170	
日本	144,204	1,548	1	11,735	8	

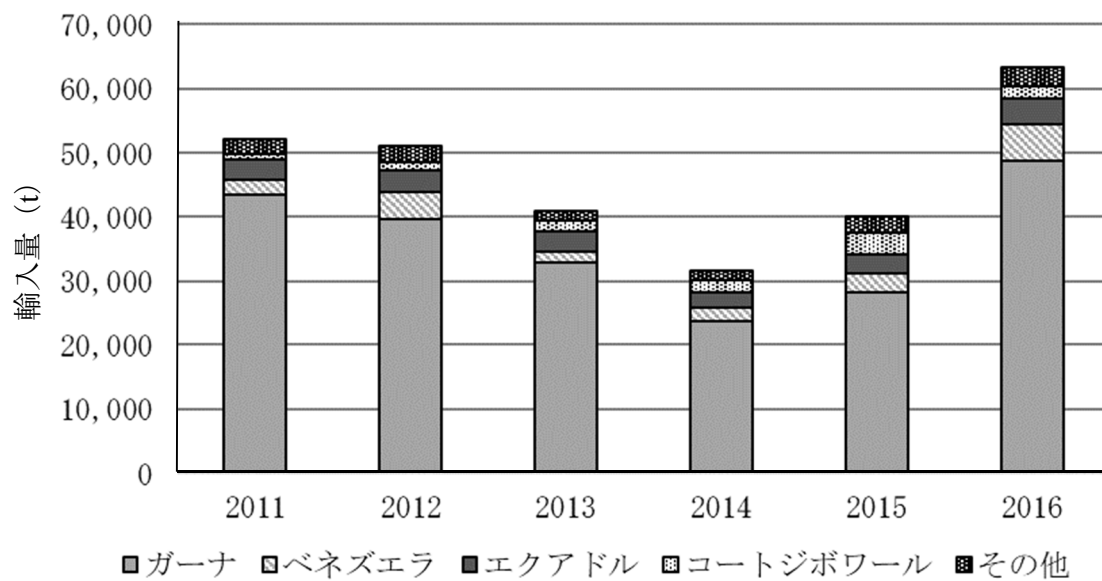


図 24 日本のカカオ豆の輸入量の推移^(註1)

註1) 日本貿易統計をもとに日本チョコレート・ココア協会によりまとめられたデータ
(日本貿易統計, 2017) から筆者作成。

表 6 カカオ豆の輸入業プロセスにおける残留農薬に関する危害要因分析

工程 No.	工程	管理者	予想される危害要因	主な管理事項	A社による確認事項	輸入者にとって重要な管理手段か
1	産地選定	輸入者	高リスク産地との取引	違反発生履歴、生育環境の事前の情報収集 農業生産工程管理(GAP)を取得している生産者の選定	現地調査の実施。生産者を訪問できる場合は、 農薬の使用状況、周辺の環境の確認	No
2	輸出者との管理条件の設定	輸出者 輸入者	不適切な規格設定	農薬の使用状況の確認 日本の残留農薬基準に適合する農産物の契約	日本の残留農薬基準値の情報提供 輸出前に残留農薬の試験を行い、 合格したロットのみを輸出することを契約	Yes
3	生産条件の評価	生産者	不適切な農薬使用 周囲からの農薬ドリフト	農薬の適切な管理(農薬使用記録、購入記録等) 無登録農薬の使用禁止 近隣の区画からの農薬ドリフトの予防	継続的なコミュニケーション(輸出者経由) 必要に応じて代表的な農家の調査	No
4	収穫、発酵、乾燥条件の評価	生産者	器具類等の不適切な使用による汚染 周囲からの農薬ドリフト	収穫、運搬、乾燥に使用する器具類等の 衛生的な保管、取扱、洗浄 乾燥加工施設の適切な内部構造の確保と衛生管理 収穫、運搬、乾燥時の汚染を防止する対策の実施	発酵および乾燥時の環境の調査 周辺からの農薬ドリフトの可能性の調査	No
5	貯蔵条件の評価	保管者	他の農産品からの汚染 保管容器等を介した汚染	他の農産品と区分けて管理 保管容器・場所の衛生的な管理	保管倉庫の状況の調査 カカオ豆のみを保管していることを確認	No
6	輸送条件の評価	輸送者	運搬に用いる器具、 車両等からの汚染	運搬器具・車両等の衛生的な管理	運搬に使用する車や器具については 産地側での管理	No
7	輸出時の評価	輸出者 輸入者	不適格品の輸出	適切なサンプリング、方法による試験の実施 試験結果を確認することによる輸出可否の決定	事前の残留農薬検査に合格したロットを輸出	Yes
8	輸入	輸入者	不適格品の輸入	関係する記録書類の保管 法違反となった場合、原因調査および改善措置	記録書類の保管 法違反となった場合は、輸出者に調査依頼	No

表 7 輸入カカオ豆の残留農薬による法違反防止のための HACCP プラン

工程	危害要因	管理手段	管理基準	モニタリング手順	改善措置
工程 2 輸出業者との 管理条件の設定	基準を 農薬の 残留 超える	農薬の使用状況の確認 日本の農薬の残留基準に適合 する農産物の契約	残 留 農 薬 基 準 (日 本)	設定されている 管理基準の確認	設定されている管理基準が不 適であった場合の関係者間で の基準の修正
工程 7 輸出時の評価		適切なサンプリング、方法 による試験の実施 試験結果を確認すること による輸出可否の決定		モニタリングプランに 沿った試験の実施	日本への輸出不可 原因調査および改善の実施

第 5 章 総合考察

5.1. 食品輸入業プロセスに対する HACCP の考え方の適用方法

本研究では、とうもろこしのアフラトキシンとカカオ豆の残留農薬に関する異なる輸入業プロセスの事例を用いて、輸入業プロセスに HACCP の考え方を適用する方法を検討した。これらの事例を比較すると、とうもろこしのアフラトキシンは、生産段階におけるカビの着生および貯蔵、運搬中のカビの生育により発生しやすい危害であることに對し、カカオ豆の残留農薬は生産段階での農薬の使用管理が重要となる危害であった（表 8）。また、農産物の生産国の特徴として、とうもろこしは先進国、カカオ豆の生産は発展途上国で行われ、原産国の管理体制が異なることに加え、とうもろこしは大規模な農家で生産、収穫の後、バルクで流通されることに對し、カカオ豆は、小規模な農家で生産され、仲買人により少量ずつを集められるという流通経路の違いがあった。いずれの事例においても、輸入業プロセスの対象となる工程について、HACCP の考え方に沿って危害要因分析を行い、および重要管理点を特定することが可能であった。また、特定した重要管理点について、その管理基準を逸脱していないことをモニタリングし、逸脱した場合には改善措置を取ることで、継続的なプロセスの改善を可能にする PDCA サイクルによる管理体制となり、輸入業プロセスについても HACCP の考え方は有用であると考えられた。このことから、本手法は、輸入業プロセスにおいて異なる環境や状況に對した工程管理の仕組みを設計できると考えられる。

HACCP を効果的に実施するための前提条件については、Codex において「国際実施規範 勧告—食品衛生の一般原則」（Codex Alimentarius Commission, 2003b）や、該当する Codex 実施規格、および該当する食品安全要件にしたがった適正衛生規範のような前提条件プログラムが確立され、十分に運用、検証されるべきとされている（Codex Alimentarius Commission, 2003a）。実際に、衛生管理に関するトレーニングの不足、不適切な機器の使用、設備の状態の不備のような、前提条件プログラムへの理解不足は、HACCP による食品安全の確保を難しくしていることが指摘されており（Bas et al., 2006, Walker et al., 2003）、前提条件プログラムは、HACCP システムを構築するためにかかせないものである。本研究の第 3 章および第 4 章の事例で用いたガイドライン（厚生労働省, 2015d）の「確認事項」

は、有毒、有害物質等の混入防止に加え、輸入食品監視指導計画で輸入者に対し求めている加工食品に関する基本的な管理事項を示している。これは、製造業において、食品の製造、包装、保管などの各段階の食品安全を確保するための管理方法を「適正製造規範」ということに例えると、輸入業プロセスの各段階における食品安全を確保するための管理方法を示していることから、このガイドラインは輸入業における「適正輸入規範」にあたると思われる。したがって、本研究の事例に対して HACCP の考え方の適用をするための一般的な管理事項としてガイドラインの「確認事項」を用いたことは、契約から輸入までの輸入業プロセスの前提条件プログラムに該当すると考えられる。

このガイドラインには、輸入者が輸入食品特有の課題である原産国の法規制、規格基準等の安全確保の仕組みが日本と異なる点、日本と異なる気候や風土のもとで生産される点や長期輸送を伴う点なども考慮して各工程の管理状況を確認することを示している。このようなことを確認することは、製造業において、危害要因分析を行う前の HACCP の手順である手順 4「製造工程一覧図の作成」および手順 5「製造工程一覧図の現場確認」における実際の製造工程を確認することおよびその現場の状況確認を行うことに該当すると考えられる。本研究では、第 2 章で HACCP の考え方を適用するための準備段階として、輸入食品に係る違反の発生原因を推定を行うこと、また、第 3 章で、輸入者にインタビューで確認したように、輸入業プロセス中の各段階の管理者の管理事項を確認したことが、危害要因分析を適切に行うための手順にあたると思われる。

本研究の事例における HACCP の考え方の適用について、Codex による HACCP の 7 原則 12 手順に当てはめると以下ようになる（表 9）。

手順 1「HACCP チーム編成」について、効果的な HACCP 計画の作成のために望ましいのは、多くの専門分野にわたるチームを編成することとされている（Codex, 2003）。A 社の事例では食品安全、品質管理、法務、営業および物流に係る担当者が当てはまり、組織によって異なるが輸入者においても専門分野のことになるメンバーが HACCP チームを構成することが可能であると考えられる。

手順 2「製品説明書の作成」については、食品の安全性に関連する情報、保管条件、流通方法等を含めて記述することとされている（Codex Alimentarius Commission, 2003）。輸入業プロセスにおいては、本研究の事例から、この手順で農産物の産地および産地の主な輸出先国の基準と日本の基準の異なる点を確認することが当てはまると考えられる。

手順 3「意図する用途」は、食品がエンドユーザーまたは消費者により使用される用途

の見込みとなる (Codex Alimentarius Commission, 2003)。これは、製造業、輸入業ともに同様の考え方であり、輸入農産物で食品の原材料として使用される場合は、必要に応じて日本の取引先に用途を確認することとなる。

手順 4「製造工程一覧図の作成」および手順 5「製造工程一覧図の現場確認」については、実際の工程に合わせて作成され、実際のオペレーションを確認し必要に応じて修正が行われる (Codex Alimentarius Commission, 2003)。輸入業プロセスにおいては、取り扱う農産物のサプライチェーンおよび産地の環境に合わせて工程を設定することとなる。

手順 6 (原則 1)「すべての潜在的ハザードを列挙し、ハザード分析を実施、特定されたハザードをコントロールする何らかの手段を考える」は、危害要因分析のことである。この危害要因分析の段階では、HACCP ワークシートを用いることが一般的である。本研究においても Codex で示される HACCP ワークシートをもとに、「管理者」の欄を追加して危害要因分析を行った (表 3、表 6)。なお、本研究では、違反発生事例の集計結果から、違反発生件数の多かった 2 つのそれぞれの事例において、1 つの農産物に対して 1 つの危害を対象とし、HACCP の考え方を適用した。輸入業プロセスにおいても、製造業等と同様にプロセス中に複数の危害要因があることが想定されるため、本手法の危害要因分析を参考に想定される複数の危害要因を HACCP ワークシートに列挙し、危害要因分析を行うことが HACCP 手順 6 (原則 2) に当たると考えられる。

手順 7 (原則 2)「重要管理点の特定」は、輸入者自身が管理する工程において、Codex のディシジョンツリーをもとに特定することである。この手順 7 (原則 2) に関して、Codex において管理基準を逸脱することを予防するために、確実に工程がコントロールできるよう、調整が間に合う時間内でモニタリングの情報が得られるようにすることが理想的であると示されている (Codex Alimentarius Commission, 2003)。しかしながら、農産物の輸入業プロセスにおいては、輸入者が直接食品の製造や加工を行わないことから、必ずしも調整が間に合う時間内にモニタリングの情報が得られるものではない。例えば、輸出前の試験結果を確認する工程が重要管理点となったことは、製造業においても、原材料を受け入れる際に、残留農薬の試験成績書を確認することが重要管理点となりうることと同様の考え方である。

手順 8 (原則 3)「個々の CCP について管理基準を確立する」は、本研究の事例では、日本の残留農薬基準値あるいはアフラトキシンの規格が管理基準として考えられた。この管理基準は、他の輸入業プロセスに適用する場合は、その食品の特性、法令や取引先から求

められる規格基準によって異なるものになる。

手順 9 (原則 4)「モニタリング方法の設定」は、CCP におけるコントロールが損なわれたことを検出するものであり、管理基準を逸脱することを予防するために傾向を把握し、工程の調整が行われるべきとされている (Codex Alimentarius Commission, 2003)。本研究の事例においては、前述の通り、輸入者が直接食品の製造や加工を行わないことから、連続的かつ予防的なモニタリングを実施することは難しい。そのため、コントロールが損なわれたことを確認する方法は、輸出前の試験結果や輸入時の試験結果を確認することとなる。この傾向を把握することで、輸入者は、必要に応じて関係する工程の管理者に改善を依頼できるが、輸入者によるモニタリングの結果から改善措置を講じるまで、製造業の場合と比較して時間がかかることが予測される。

手順 10 (原則 5)「改善措置の設定」は、管理基準を逸脱した場合に対処するための措置であり、輸入業プロセスの場合は、輸出者など直接の取引先にあたる管理者に原因調査および改善措置を要請し、原因調査の結果に応じて改善措置を行うこととなる。輸入業プロセスにおいては、とうもろこしのアフラトキシンの事例のように、危害発生の原因調査の結果、危害が産地全体に広がっており、輸入までの各工程の管理手段では危害の除去が難しいと考えられる場合は、農産物の産地の再選定が改善措置となり得ることから、一般的な製造業における改善措置の考え方と異なる場合があると考えられる。

手順 11 (原則 6)「検証方法の設定」は、HACCP システムが正しく機能しているか否かを決定するものである (Codex Alimentarius Commission, 2003)。輸入業プロセスにおいては、モニタリング結果の確認書類を定期的に輸入者が確認することにより検証ができるため、輸入者においてもこの手順の実行は可能であると考えられる。

手順 12 (原則 7) の記録と保存方法の設定については、モニタリングの記録や管理基準逸脱時の原因調査および改善措置の記録、輸入時の届け出の書類を保管する方法を定めることで対応できる。

本研究では、ある食品の一つの危害要因に着目し、その輸入業プロセスに HACCP の考え方を適用したが、実際に輸入者がある食品を輸入しようとする場合は、製造業等において行われるように、危害要因分析の際に工程中に考えられる全ての危害要因を列挙して必要な管理を行うことになる。危害要因が複数となる場合であっても、HACCP の考え方の適用の方法は、本研究で用いた準備段階 (違反事例の確認、輸入業プロセス中の各段階の管理状況に関する情報収集等)、危害要因分析の実施および重要管理点の特定を含む

HACCP の 7 原則に沿った対応によって対策を講じることが可能であると考えられる。

輸入業プロセスへの HACCP の考え方の適用の効果については、とうもろこしのアフラトキシンの法違反の発生件数の推移について全国と A 社を比較して確認した。HACCP の考え方に基づいて特定した重要管理点のモニタリング結果に基づき、2013 年 3 月以降の産地を変更するという改善措置を行った結果、違反件数が大幅に低減されたことは、A 社が講じた改善措置が有効に機能したことが示された。

5.2. 本研究の限界

本研究は、HACCP の考え方を農産物の輸入業プロセスに適用する方法について事例を用いて検討したものであり、特定された工程、危害要因分析および重要管理点の結果は、他の輸入業プロセスにそのまま適用できるものではない。事例で示した輸入業プロセスで求められる管理事項は、農産物の種類、産地の環境や食品の取り扱いに関する習慣および生産者や保管者、運搬者との取引関係などによって変わるものである。そのため、他の農産物の輸入業プロセスに HACCP の考え方を適用する場合は、それぞれのプロセスにおける管理状況に合わせて、危害要因分析を行い、重要管理点を特定することとなる。

輸入業プロセスへの HACCP の考え方の適用において、一般に HACCP のモニタリングに求められる CCP が管理基準の逸脱が起こる前に調整されるべきであるということについては (Codex Alimentarius Commission, 2003a)、本研究の事例からこの要件を満たすことは難しいことが分かった。その理由は、製造業と輸入業の違いを比較することで説明できる (表 10)。輸入業プロセスにおいては、各段階によって管理者が異なり、輸入者は輸出者から原産国側での試験結果等を受け取りモニタリングすることはできても、危害発生の防止を行うための直接的な対応が取れないためである。例えば、アフラトキシンを防止するために、保管業者が水分を管理することについて、一般に輸入者は直接的に関与することはできない。一方で原産国側との管理者と資本関係があるなどの理由で、管理データを管理基準の逸脱前に入手し、輸入者も管理できるようであれば、より予防的なモニタリングが実現できる可能性がある。

製造業と輸入業に共通している点は、HACCP の考え方の適用に関する限界について、一度のみの製造あるいは輸入のプロセスに HACCP の考え方を適用しても、改善措置の効果は得られないことである。その理由は、同じ流通経路による輸入が継続して行われる輸

入業プロセスであれば、次の輸入時までには何らかの改善措置を行うことが可能となるが、輸入業プロセスが一度のみの場合は、最終段階の検査のみに頼った管理となり、その不適合となった食品に対して措置を講ずることはできないため、HACCP の考え方の適用をする効果が低くなる。このことは、製造業の場合も一度のみの製造プロセスであれば、モニタリングにおいて不適合品となったものについて、それ以上の措置を講ずることはないことと同様である。したがって、HACCP の考え方は、確立された継続した輸入業プロセスについて適用可能であると考えられる。

第2章における日本の輸入食品の違反事例は、2012年4月から2015年3月の期間に限定して集計した。この期間において、とうもろこし中のアフラトキシンが最も違反件数の多い項目として特定されたが、別の期間で集計した場合は、違反件数の多い項目は変わる可能性がある。例えば、えび中の抗生物質は本研究の集計期間では二番目に違反件数の多い項目であったが、その後の二国間協議等の取り組み（厚生労働省,2015a）、基準値の改正（厚生労働省,2014）により違反が減少した。このように、集計する期間によって高リスク項目が変わることから、輸入者は最新の違反情報を確認し、輸入しようとする食品とその輸入業プロセスに合わせた危害要因分析および重要管理点の特定を行うことが重要である。

5.3. 今後の課題

本研究で提案した輸入業プロセスへの HACCP の考え方の適用は、農産物を対象としており、水産物や畜産物の輸入業プロセスについては検討していない。今後は、動物用医薬品を使用するような水産物の養殖業や、畜産物の輸入業プロセスへの適用について検討されることが期待される。また、本研究の事例においては、輸入者と原産国側に資本関係はなく、個別の生産提携等のない事例を用いており、輸入者が原産国側に投資している場合については検討していない。輸入業プロセス中の業者間の提携の形態によっては、ISO 22000 のコミュニケーションの流れにも影響があると考えられ、本研究の HACCP の考え方の適用の方法とその効果に影響がある可能性がある。また、生産提携等がある場合は、本手法を適用した場合の限界とした、重要管理点におけるモニタリングの結果から管理基準を逸脱前に入手し、より迅速な改善措置を講じることができる可能性があるため、今後の研究により明らかにされることが望まれる。

輸入業プロセスにおける改善措置について、とうもろこしのアフラトキシンの事例では、モニタリングの結果、アフラトキシンの検出されるリスクが産地全体にあると考えられたことから、改善措置として産地の変更が取られたことを例とし、本手法の効果を確認した。この改善措置については、アフラトキシンの検出の原因によっては他の改善措置が考えられる。例えば、アフラトキシンの検出が特定の範囲のみで、ある工程の水分の管理の問題であれば、その工程の水分の管理方法に関する改善措置を講じることが考えられる。今後の研究において、産地の変更以外の改善措置を講じた場合の本手法の効果が確認されることが期待される。

本研究の事例では、HACCP の考え方の適用の準備段階として、原産国側の管理状況を確認するために、実際にその食品を輸入する A 社にインタビューを行ったが、食品衛生に関する法規制や規格基準が日本と異なることなどの外部環境の影響および輸入食品は国産の食品と比較して生産や製造等に関する情報が得にくいことに関する影響について詳しい検討を行っていない。輸入食品の安全の確保のための確認事項には、輸出国の食品衛生関連規制の整備および施行の状況、製造者の衛生管理の水準が日本と異なることを踏まえた確認を行うことがガイドラインに示されている（厚生労働省, 2015d）。このような輸入食品の環境を取り巻くリスクの分析を行うためには、ISO 31000 のリスクマネジメントの視点から「リスク特定」をすることが必要であると考えられる。特に、外部環境が事業に影響を与える視点として PEST 分析がある（三菱総合研究所実践的リスクマネジメント研究会, 2010）。PEST 分析は、P (Politics)、E (Economy)、S (Society)、T (Technology) という視点で、社会変化を見出し、事業への影響をみるものである。輸入業プロセスはこのような社会変化の影響を受けることから、取り巻く環境の変化を PEST 分析により見出し、食品安全マネジメントシステムと組み合わせて取り組む方法を検討することが、輸入食品の安全性確保をより効果的に行うための課題であると考えられる。

表 8 本研究で用いた輸入業プロセスの事例の比較

	とうもろこし	カカオ豆
違反内容（危害要因）	アフラトキシン	残留農薬
危害の主な発生原因	生産時の環境からのカビの着生、 貯蔵、運搬中のカビの生育	生産時の農薬の使用管理、 ドリフト
生産国	先進国	発展途上国
生産者の規模	大規模	小規模
輸入者の立場	商社	商社
同じ流通経路による輸入	連続的	連続的
原産国側との資本関係	なし	なし

表 9 農産物（食品原料）の輸入業プロセスの HACCP7 原則 12 手順の適用

HACCPシステムの原則		輸入業プロセスへのHACCP 7原則 12手順の適用
手順 1	HACCPのチーム編成	輸入者内の食品安全・品質管理、法務、営業、物流に関係する者など
手順 2	製品説明書の作成	日本の規制に沿った管理基準の設定、日本の取引先の要求事項を踏まえた製品規格の設定 産地および産地の主な輸出先国の基準と日本の基準の異なる点の確認
手順 3	意図する用途	日本の取引先への用途の確認、設定
手順 4	製造工程一覧図の作成	輸入に関係する工程の特定（産地・取引先選定～輸入）
手順 5	製造工程一覧図の現場確認	営業担当者や食品安全・品質管理担当者の現地訪問・調査結果等から確認
手順 6（原則 1）	危害要因分析	各工程における違反原因及び管理方法の設定
手順 7（原則 2）	重要管理点（CCP）の決定	輸入者が管理する工程において、Codexのディシジョンツリーをもとに特定
手順 8（原則 3）	管理基準（CL）の設定	日本の基準あるいは日本の取引先の要求する基準に沿った管理基準の設定
手順 9（原則 4）	モニタリング方法の設定	輸出時の試験結果の確認
手順 10（原則 5）	改善措置の設定	管理基準を逸脱した場合は、直接の取引先である輸出者等に原因調査と改善措置を要請。 原因調査の結果に応じて、輸入者による改善措置
手順 11（原則 6）	検証方法の設定	モニタリング（輸出時の試験結果の確認等）の実施記録の確認
手順 12（原則 7）	記録と保存方法の設定	モニタリング、改善措置、検証および輸入時の届け出書類を保管

表 10 製造業および輸入業への HACCP の適用方法に関する比較

	製造業	輸入業
工程の対象	一つの組織内	複数の組織（フードサプライチェーン）
危害要因分析	工程で考えられる危害の特定と、コントロールの手段をとる	自社が直接管理しない工程について、各工程の「管理者」のコントロール手段を評価する
重要管理点、モニタリング方法	管理基準の逸脱を予防するために、工程中で傾向を把握し、調整が可能な方法をとる	モニタリングにより管理基準の逸脱を確認してから、次の輸入時まで管理基準の逸脱を防止するための改善措置をとる

第6章 結論

HACCPは食品安全に関するリスクマネジメントの手法であり、これまで生産、製造、運搬、保管等の各段階で個別に適用されてきた。輸入業プロセスは、製造業等のプロセスと異なり、複数の組織が関係するフードサプライチェーンの各段階が管理の対象となる。また、輸入業は、購入した食品の性質や形状を変えないで輸入し、他の事業者販売する事業であり、かつ、輸入しようとする食品の安全確保について第一義的責任を有する事業のプロセスである。このような特徴をもつ業種に対して HACCP の考え方を適用した研究はこれまでになかった。

本研究では、輸入農産物の食品衛生法による法違反の発生を防止するために、HACCP の考え方を輸入業プロセスに適用することを試みた。適用する輸入業プロセスには、輸入重量の最も多い食品分類である農産物の中で、2012年4月から2015年3月の間に最も違反件数の多かったとうもろこしのアフラトキシンおよびカカオ豆の残留農薬の違反を事例として選択した。これらの輸入業プロセスに HACCP の考え方を適用した結果、輸入業プロセスに関するフードサプライチェーン全体を通じた危害要因分析を行うことおよび輸入者としての重要管理点の特定をすることができた。また、特定された重要管理点について、管理基準の設定、モニタリング方法の設定、改善措置の設定および検証方法の設定をすることで、継続的な改善を可能にするPDCAサイクルのプロセスとなる。このことは、輸入者が違反防止のために、より効果的な自主管理項目を選択し、その重要管理点を考慮して業務を設計することに役立つと考えられた。

HACCP の考え方を農産物の輸入業プロセスに適用した場合の効果を確認するため、とうもろこしのアフラトキシンの事例において、全国と本手法を適用したA社の法違反の発生件数の推移を比較した。その結果、A社は通常状態でアフラトキシンの管理が行われ法違反の発生が抑えられていた。また、法違反の発生件数が全国で高まっている期間において、A社は輸入時のモニタリングの結果から管理基準を逸脱することを確認し、産地を変更するという改善措置を講じていた。その措置が無かった場合、違反は48件程度になることが推定されたが、実際は1件であった。これは、特定したCCPにおけるHACCPプランによる管理が違反防止のために効果があったことを示している。

なお、本研究の HACCP の考え方の適用の方法は、輸入業が購入した食品の性質や形状

を変えないで輸入し、他の事業者販売する事業であることから、この事業の範囲に含まれる、ISO/TS 22003 の認証機関が認証を行う分野の区分 F II「食品の仲買/取引 (Food Broking/Trading)」や、GFSI において「食品ブローカー・エージェント」に該当する業種において、HACCP を含む食品安全マネジメントシステムの運用を行う場合の参考になると考えられる。

本研究に関連して発表した論文

- 公表論文（審査付論文）

- 1) 三浦 千明、湯川 剛一郎、濱田（佐藤）奈保子、篠田 直樹 (2016) 輸入農産物の残留農薬基準値による違反を防止するための対策、フードシステム研究、23、193-196。
- 2) 三浦 千明、湯川 剛一郎、濱田（佐藤）奈保子、篠田 直樹 (2018) 輸入農産物の食品衛生法違反防止のための HACCP の考え方の適用と有効性 ―輸入業プロセスにおける農産物中のアフラトキシン管理を実例として―、フードシステム研究、FSRAJ-D-17-00003R2。

- 参考

- 1) Chiaki Miura, Goichiro Yukawa, Naoko Hamada-Sato, Naoki Shinoda. (2017). Pesticide residues control in foods imported into Japan; HACCP-oriented approach to ensure regulatory compliance, The JSFS 85th Anniversary-Commemorative International Symposium, Symposium Proceedings, No.10025.

謝辞

博士後期課程での研究計画から、投稿論文、学会発表、本論文執筆において、ご指導を賜りました濱田奈保子教授に厚く御礼申し上げます。本論文の執筆、投稿論文および学会発表と、本研究において多くのご指導を賜りました湯川剛一郎教授に深く御礼申し上げます。また、本論文について審査いただき、貴重なご指摘をくださいました中川雄二教授、岡崎恵美子教授、白井隆明特任教授に心より御礼を申し上げます。

博士後期課程中のサイエンス・カフェのために、講義の方法や資料の作成等についてご教授くださいました小川美香子准教授、国際学会発表の際に大変お世話になりました関洋子博士に感謝申し上げます。

本研究を行うにあたり、勤務先からとても温かいサポートをいただきました。上司の篠田直樹部長、フードセーフティー部の先輩、同僚の皆様およびインタビューにご協力いただいた方々に深く御礼申し上げます。

最後に、これまでの研究を支えてくださった研究室の皆様、家族、友人に感謝いたします。

引用文献

- Amoa-Awua, W.K., Ngunjiri, P., Anlobe, J., Kpodo, K., Halm, M., Hayford, A.E., Jakobsen, M. (2007). The effect of applying GMP and HACCP to traditional food processing at a semi-commercial kenkey production plant in Ghana. *Food Control*, 18, 1449–1457.
- Anders, S.M., Caswell, J.A. (2009). Standards as barriers versus standards as catalysts: assessing the impact of HACCP implementation on U.S. seafood imports. *American Journal of Agricultural Economics*, 91, 310–321.
- Bason, M.L., Gras, P.W., Banks, H.J. (1994). Modelling the effects of temperature, water activity and storage atmosphere on the viability of stored maize and paddy. In: Highley, E., Wright, E.J., Banks, H.J., Champ, B.R. (Eds.), *Proceedings of the Sixth International Working Conference on Stored-product Protection* (vol. 2, pp.17-23, pp.677-683), Canberra, Australia.
- Bateman, R. (2015). Pesticide use in cocoa – A guide for training administrative and research staff, 3rd edition. International Cocoa Organization (ICCO).
- Bas, M., Ersun A.S., Kivanc, G. (2006). Implementation of HACCP and prerequisite programs in food businesses in Turkey. *Food Control*, 17, 118-126.
- Beg, M.S., Ahmad, S., Jan, K., Bashir, K. (2017). Supply chain and processing of cocoa - a review. *Trends in Food Science & Technology*, 66, 108–116.
- Bhat, R., Rai, R.V., Karim, A.A. (2010). Mycotoxins in food and feed: present status and future concerns. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 9, 57-81.
- Bryden, W.L. (2009). Mycotoxins and mycotoxinoses: Significance, occurrence and mitigation in the food chain. *General and Applied Toxicology*, pp. 3529-3553.
- Bryden, W.L. (2012). Mycotoxin contamination of the feed supply chain: Implications for animal productivity and feed security. *Animal Feed Science and Technology*, 173, 134-158.
- Crandall, P. G., Mauromoustalos, A., O'Bryan, C. A., Thompson K. C., Yiannas, F., Bridges, K., Francouis, C. (2017). Impact of the global food safety initiative on food safety worldwide: Statistical analysis of a survey of international food processors. *Journal of Food Protection*, 80, 1613-1622.
- Cenci-Goga, B., Ortenzi, R., Bartocci, E., Codega De Oliveira, A., Clementi, F., Vizzani, A. (2005). Effect of the implementation of HACCP on the microbiological quality of meals at a

- university restaurant. *Foodborne Pathogen Disease*, 2, 138–145.
- Channaiah, L.H., Maier D.E. (2014). Best stored maize management practices for the prevention of mycotoxin contamination. In Leslie, J. F& Logrieco (Eds.), A.F., *Mycotoxin Reduction in Grain Chains* (pp. 78-88). Wiley Blackwell.
- Choudhary, A.K., Kumari, P. (2010). Management of mycotoxin contamination in preharvest and postharvest crops: present status and prospects. *Journal of Phytology*, 2, 37-52.
- Christensen, C.M., Kaufmann, H.H. (1965). Deterioration of stored grains by fungi. *Annual Review of Phytopathology*, 3, 69-84.
- Codex Alimentarius Commission. (1997). Code of practice for the reduction of aflatoxin B1 in raw materials and supplemental feeding stuffs for milk producing animals, CAC/RCP 45.
- Codex Alimentarius Commission. (2003a). Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, pp. 21-31.
- Codex Alimentarius Commission. (2003b). Recommended international code of practice general principles of food hygiene CAC/RCP1-1696.
- Codex Alimentarius Commission. (2014). Discussion paper on the possible revision of the code of practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cereals (CAC/RCP 51-2003), 8th session. Codex Committee on Contaminants in Foods, The Hague, the Netherlands.
- Cole, R.J. and Cotty, P.J. (1990). Biocontrol of aflatoxin production by using biocompetitive agents. In: Robins, J.F. (Eds.), *A perspective on aflatoxin in field crops and animal food products in the United States: a symposium*. USDA-ARS, Washington, DC, USA, pp. 62-66.
- Cucullu, A.F., Lee, L.S., Mayne, R.Y., Goldblatt, L.A. (1966). Determination of aflatoxin in individual peanuts and peanut sections. *Journal of American Oil Chemists Society*, 43, 89-92.
- Dinham, B. (2003). Growing vegetables in developing countries for local urban populations and export markets: problems confronting small-scale producers. *Pest Management Science*. 59, 575-582.
- Drogue S., DeMaria F. (2012). Pesticide residues and trade, the apple of discord? *Food Policy*, 37, 641–649.

- Ellis, R.H., Roberts, E.H. (1980). The influence of temperature and moisture on seed viability period in barley (*Hordeum distichum* L.). *Annals of Botany*, 45, 31-37.
- European Commission. (2006a). Commission Regulation (EC) No 178/2006 of 1 February 2006 Amending regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council to establish annex I listing the food and feed products to which maximum levels for pesticide residues apply, Official Journal of the European Union.
- European Commission. (2006b). Commission Regulation (EC) 401/2006 Laying down the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of mycotoxins in foodstuffs. Official Journal of the European Union. L 70/12-34.
- European Commission. (2006c). Commission Regulation (EC) 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. Official Journal of the European Union. L 364/5-24.
- European Commission. (2007). Commission Regulation (EC) 1126/2007 amending regulation (EC) No. 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs as regards fusarium toxins in maize and maize products. Official Journal of the European Union. L252/3-6.
- European Commission. (2010a). Commission Regulation (EU) 165/2010 amending regulation (EC) No. 1881/2006. Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs as regards aflatoxins. Official Journal of the European Union. L50/8-12.
- European Commission. (2010b). Commission Regulation (EU) 105/2010 amending regulation (EC) No. 1881/2006. Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs as regards ochratoxin A. Official Journal of the European Union. L35/7-8.
- FAO. (1997). Marketing and agribusiness texts, 2 (Book 2): Agricultural and food marketing management, Chapter 6 Commodity marketing.
- FAO. (2016, November). FAOSTAT database,. <http://faostat3.fao.org>
- FAO/IAEA. (2001). Manual on the application of the HACCP system in mycotoxin prevention and control. Training and reference centre for food and pesticide control, p.15, pp. 51-62, p. 88, p. 92.
- FAO/WHO. (2015). Understanding Codex, 4th edition, 1-20.
- Ferro, E., Otsuki, T., Wilson, J.S. (2015). The effect of product standards on agricultural exports. *Food Policy*, 50, 68–79.

- Fields, P. G., Muir, W.E (1996). Physical control. In Subramanyam, B., Hagstrum, D.W. (Eds.), Integrated management of insects in stored products. Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 195-221.
- Fleurat-Lessard, F. (2002). Qualitative reasoning and integrated management of the quality of stored grain: a promising new approach. *Journal of Stored Products Research*, 38, 191-218.
- Fleurat-Lessard, F. (2016). Post-harvest operations for quality preservation of stored grain. In Corke, H., Walker, C., Wrigley, C. (Eds.), *Encyclopedia of Food Grains*, vol. 4. Elsevier, Amsterdam, pp. 117-125.
- Fleurat-Lessard, F., Fourar-Belaifa, R., Bouznad, Z. (2010). Multivariate analysis of the temporal changes of fungal communities in unsafe storage conditions of some common wheat varieties in relation to relative humidity level and rice weevil infestation. In Carvalho, O.M., Fields, P.G., Adler, C.S., Arthur, F.H., Athanassiou, C.G., Campbell, J.F., Fleurat-Lessard, F., Flinn, P.W., Hodges, R.J., Isikber, A.A., Navarro, S., Noyes, R.T., Riudavets, J., Sinha, K.K., Thorpe, G.R., Timlick, B.H., Trematerra, P., White, N.D.G. (Eds.), *Proceedings of the 10th International Working Conference on Stored Product Protection*, Estoril, Portugal. Julius Kühn-Institut, Berlin, Germany, pp. 520-528.
- Frazer, B.M., Muir, W.E. (1981). Airflow requirements for drying grain with ambient and solar-heated air in Canada. *Transactions of the American Society of Agricultural and Biological Engineers*, 24, 208-210.
- Ghana Cocoa Board. (2017, March). Poised to maintain premium quality cocoa. <https://coco bod.gh/index.php>
- GFSI, (2017a, August). <http://www.mygfsi.com/>
- GFSI, (2017b). GFSI benchmarking requirements GFSI guidance document version 7.1 Part III - N Food Broker/Agent.
- GFSI, (2017c). GFSI benchmarking requirements GFSI guidance document version 7.1 Part I - The benchmarking process.
- Gereffi, G., Lee, J. (2009). A global value chain approach to food safety and quality standards, Global health diplomacy for chronic disease prevention working paper series, Final report.
- Gilmour, M., Lindblom, M. (2008). Management of ochratoxin A in the cocoa supply chain: A summary of work by the CAOBISCO/ECA/FCC working group on ochratoxin A; In Leslie,

- J.F., Bandyopadhyay, R., Visconti, A. (Eds.), *Mycotoxins detection methods, management, public health and agricultural trade*. pp. 231-243.
- Hajjaji, A., El Otmani, M., Bouya, D., Bouseta, A., Mathieu, F., Collin, S., Lebrihi, A. (2006). Occurrence of mycotoxins (ochratoxin A, deoxynivalenol) and toxigenic fungi in Moroccan wheat grains: impact of ecological factors on the growth and ochratoxin A production. *Molecular Nutrition & Food Research*, 50, 494-499.
- Handford, C.E., Elliott, C.T., and Campbell, K. (2015). A review of the global pesticide legislation and the scale of challenge in reaching the global harmonization of food safety standards, *Integrated Environmental Assessment and Management*, 11, 525-536.
- Herzfeld, T., Drescher, L., Grebitus, C. (2011). Cross-national adoption of private food quality standards. *Food Policy*, 36, 401–411.
- Hill, L. D. (1990). *Grain grades and standards: Historical issues shaping the future*. Urbana, IL: University of Illinois Press.
- Hong, C.-H., Todd, E.C., Bahk, G.-J. (2008). Aerobic plate counts as a measure of hazard analysis critical control point effectiveness in a pork processing plant. *Journal of Food Protection*, 71, 1248–1252.
- Huss, H.H., Ababouchi, L., Gram, L. (2004). Assessment and management of seafood safety and quality. *FAO Fisheries Technical Paper*, 444, 133-134.
- ICCO, (2010). Project: Capacity building programme on pesticides residues and other harmful substances in cocoa in Africa, Final report.
- ICCO, (2014). Project: SPS capacity building in Africa to mitigate the harmful effects of pesticide residues in cocoa and to maintain market access. Project completion report January 2011-December 2013.
- ICCO, (2017). Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLIII, No. 3, Cocoa year 2016/17.
- Jongwanich, J. (2009). The impact of food safety standards on processed food exports from developing countries. *Food Policy*, 34, 447–457.
- Jouany, J.P. (2007). Methods for preventing, decontaminating and minimizing the toxicity of mycotoxins in feeds. *Animal Feed Science and Technology*, 137, 342-362.
- Keyl, A. C. (1978). Aflatoxicosis in cattle. In Wyllie, T.F., Morehouse, L., G. (Eds.), *Mycotoxic fungi, mycotoxins*. *Mycotoxicoses*, vol. 2. New York: Marcel Dekker. pp.9-27.

- Kreyger, J., (1972). Drying and storing grains, seeds and pulses in temperate climates. Institute for storage and processing of agricultural products, Bulletin No. 205, Wageningen, The Netherlands. p.333.
- Kuiper-Goodman, T., Hilts, C., Billiard, S.M., Kiparissis, Y., Richard, I.D.K., Hayward, S. (2010). Health risk assessment of ochratoxin A for all age-sex strata in a market economy. *Food Additives and Contaminants*, 27, 212-240.
- Latif, N., Lissik, E. (1986). Respiration model for heat and moisture release during grain storage. American Society of Agricultural Engineers. Paper No. 86-6508.
- Liu, L., Yue, C. (2012). Investigating the impact of SPS standards on trade using a VES model. *European Review of Agricultural Economics*, 39, 511–528.
- Magan, N., Hope, R., Cairns, V., Aldred, D. (2003). Post-harvest fungal ecology: impact of fungal growth and mycotoxin accumulation in stored grain. In: Xu, Xiangming, Bailey, J.A., Cooke, B.M. (Eds.), Epidemiology of mycotoxin producing fungi. COST action 835 report, European Journal of Plant Pathology, vol. 109, pp. 723-730.
- Magan, N., Aldred, D. (2006). Managing microbial spoilage in cereals and baking products. In: de Blackburn, C.W. (Eds.), Food Spoilage Microorganisms. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK, pp. 194-212.
- McSwane, D., Rue, N., & Linton, R. (2003). Essentials of food safety and sanitation (3rd ed.). New Jersey Pearson Education, pp. 169–196.
- Melo, O., Engler, A., Nahuehual, L., Cofre, G., Barrena, J. (2014). Do sanitary, phytosanitary, and quality-related standards affect international trade? Evidence from Chilean fruit exports. *World Development*, 54, 350–359.
- Mercier, S.A. (1994). The role of quality in corn import decision making. USDA, Agricultural Economic Report No.684, p.1, pp. 9-28.
- Minor, T., Parrett, M. (2017). The economic impact of the food and drug administration’s final juice HACCP rule. *Food Policy*, 68, 206-213.
- Mortimore, S. (2001). How to make HACCP really work in practice. *Food Control*, 12, 209–215.
- Multon, J.L., (1988). Spoilage mechanisms of grains and seeds in the post-harvest ecosystem, the resulting losses and strategies for the defense of stocks. In Multon, J.L. (Eds.), Preservation and storage of grains, seeds and their byproducts. Lavoisier Publishing Inc., New York, pp.

3-63.

- Nada, S., Ilija, D., Tomasevic, I., Jelena, M., Ruzica, G. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. *Food Control*, 25, 728–731.
- National Grain and Feed Association. (2011). FDA regulatory guidance for mycotoxins; A guide for grain elevators, feed manufacturers, grain processors and exporters. pp. 2-9.
- Orriss, G. D., Whitehead, A. J. (2000). Hazard analysis and critical control point (HACCP) as a part of an overall quality assurance system in international food trade. *Food Control*, 11, 345–351.
- Park, J.W., Choi, S.Y., Hwang, H.J., Kim, Y.B. (2005). Fungal mycoflora and mycotoxins in Korean polished rice destined for humans. *International Journal of Food Microbiology*, 103, 305-314.
- Parsons, M.W., Munkvold, G.P. (2010). Associations of planting date, drought stress, and insects with Fusarium ear rot and fumonisin B1 contamination in California maize. *Food Additives & Contaminants*, 27, 591–607.
- Pestka, J.J., Casale, W.L. (1990). Naturally occurring fungal toxins. In Hriaga, J.O., Simmons, M.S. (Eds.), *Food contamination from environmental sources*. New York: John Wiley & Sons, pp.613–638.
- Phillips, T.W., Throne, J.E. (2010). Biorational approaches to managing stored-product insects. *Annual Review of Entomology*, 55, 375-397.
- Ropkins, K., Beck A.J. (2003). Using HACCP to control organic chemical hazards in food wholesale, distribution, storage and retail. *Trends in Food Science and Technology*, 14, 374-389.
- Schuster, M., Maertens, M. (2015). The impact of private food standards on developing countries' export performance: an analysis of asparagus firms in Peru. *World Development*, 66, 208–221.
- Senbeta, D., Gure, A. (2014). Occurrence of fungi associated with stored wheat grains (*Triticum aestivum*) in Shashemene and Arsi Negelle districts, Ethiopia. *International Journal of Innovation and Scientific Research*, 10, 492-497.
- Shepherd, B., Wilson, N.L. (2013). Product standards and developing country agricultural exports:

- the case of the European Union. *Food Policy*, 42, 1–10.
- Soriano, J., Rico, H., Molto, J., Manes, J. (2002). Effect of introduction of HACCP on the microbiological quality of some restaurant meals. *Food Control*, 13, 253–261.
- Turner, P.C., Moore, S.E., Hall A.J., Prentice, A. M., and Wild, C. P. (2003). Modification of immune function through exposure to dietary aflatoxin in Gambian children. *Environmental Health Perspectives*, 111, 217-220.
- USDA. (2014). Corn transportation profile AMS transportation and marketing programs, pp. 1-13.
- USDA. (2016). Corn for grain harvested acres by county for selected states, https://www.nass.usda.gov/Charts_and_Maps/Crops_County.
- USDA. (2017, October). GIPSA's role in aflatoxin testing, <https://www.gipsa.usda.gov>.
- U.S. Grains Council. (2017). 2016/2017 Corn export cargo quality report, p.4, pp. 50-65.
- Walker, E., Pritchard, C., Forsythe, S. (2003). Hazard analysis critical control point and prerequisite program implementation in small and medium size food businesses. *Food Control*, 14, 169-174.
- Wallace, C., Williams, T. (2001). Pre-requisites: A help or a hindrance to HACCP? *Food Control*, 12, 235–240.
- Wang, D., Wu, H., Hu, X., Yang, M., Yao, P., Ying, C., Hao, L., Liu, L. (2010). Application of hazard analysis critical control points (HACCP) system to vacuum-packed sauced pork in Chinese food corporations. *Food Control*, 21, 584–591.
- Wicklow, D.T. (1995). The mycology of stored grain: an ecological perspective. In Jayas, D. S., White, N. D.G., Muir, W. E. (Eds.), *Stored grain ecosystems*. M. Dekker, Inc., New York, pp. 197-249.
- World Cocoa Foundation Cocoa market update. (2012). <http://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/Cocoa-Market-Update-as-of-3.20.2012.pdf>.
- WTO. (2016, December). Members and observers, <https://www.wto.org/>.
- WTO. (2017, November). Understanding the WTO agreement on sanitary and phytosanitary Measures, https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm
- ISO/TC34/WG8 専門分科会, 日本規格協会 (2007) 『対訳 ISO22000:2005 食品安全マネジメントシステム—フードチェーンのあらゆる組織に対する要求事項<ポケット版>』 一般財団法人日本規格協会、pp. 15-25、pp. 47-49。

アメリカ穀物協会 (2016) 「米国産トウモロコシ収穫品質レポート (2015/2016 年) - 日本語」。

欧州議会・理事規則 (EC) No 396/2005 (2016) EU Pesticides database

宇田川俊一、田端節子、中里光男 (2002) 『食品安全性セミナー5 マイコトキシン』
中央法規出版、p. 17、p. 73、p. 87。

甲斐諭 (2008) 『食農資源の経済分析 - 情報の非対称性解消をめざして-』農林統計協会。

月間 HACCP 編集部 (2011) 『対訳 CODEX 食品衛生基本テキスト 第4版』鶏卵肉情報センター、pp. 17-113。

厚生労働省 (2011) 食安発 0331 第5号 アフラトキシンを含有する食品の取り扱いについて。

厚生労働省 (2012) 食安基発 0820 第4号 カカオ豆 (外皮を含まない) の残留農薬等の分析に係る検体の調製について(平成24年8月20日)。

厚生労働省 (2014) 食安輸発 0121 第1号 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について。

厚生労働省 (2015a 年12月) 二国間協議・現地調査、http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/exporter

厚生労働省 (2015b) 平成26年度 輸入食品監視統計。

厚生労働省(2015c) 平成27年度輸入食品監視指導計画 別添1 別表第1。

厚生労働省 (2015d) 輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)。

厚生労働省 (2015e) 輸入時における輸入食品違反事例 2012年4月～2015年3月。

厚生労働省 (2016a 年11月) 総合衛生管理製造過程による食品の製造又は加工の承認状況、http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/index.html

厚生労働省 (2016b) 「平成27年度輸入食品監視統計」。

厚生労働省 (2016c) 「平成28年度輸入食品等モニタリング計画の実施について」別表第2および別表第4。

厚生労働省 (2016d) 「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめ」平成28年12月26日公表。

厚生労働省 (2016e) 「食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について(別表

1)」。

厚生労働省 (2017a 年 9 月) コーデックス規格と WTO 協定、 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/codex/index.html

厚生労働省 (2017b 年 10 月) 食品、添加物等の規格基準 (昭和 34 年厚生労働省告示第 370 号) http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/zanryu/index.html

木立真直 (2009) 「シンポジウム報告 小売主導型食品流通の進化とサプライチェーンの現段階」 フードシステム研究、16、pp. 31-44。

木南莉々(2015)『改訂 国際フードシステム論』農林統計出版、pp. 67-76。

小久保彌太郎、荒木恵美子、高鳥直樹、豊福肇、長坂豊道 (2010)『改訂 食品の安全を創る HACCP』社団法人日本食品衛生協会、p. 12、pp. 26-40、pp. 82-107。

国税庁 (2017) 消費税法基本通達(消令 57、消基通 13-2-2) No.6517 卸売業とされる事業 (平成 29 年 4 月 1 日現在法令等)。

ジェトロ(日本貿易振興機構) (2016) 「アフリカビジネス実証事業実施報告書(要旨)」。

下渡敏治 (2012) 「シンポジウム報告 食品企業のグローバル化と国際分業の新展開」 フードシステム研究、19、pp. 74-87。

税関 (2017 年 8 月) 「税関関係用語集」 <http://www.customs.go.jp/kyotsu/yogosyu.htm>

高橋伊一郎 (1978) 「輸入農水産物 一輸入制度と国内流通一」農林統計協会、pp. 56-57。

東京都健康安全研究センター (2017 年 10 月) 「輸入食品監視班」 http://www.tokyo-eiken.go.jp/k_shokuhin/yunyuu2

日本規格協会 (2015) 「品質マネジメントシステム—要求事項 JIS Q 9001: 2015(ISO 9001: 2005)」、一般財団法人 日本規格協会。

三菱総合研究所実践的リスクマネジメント研究会 (2010)『リスクマネジメントの実践ガイド—ISO 31000 の組織経営への取り込み』一般財団法人日本規格協会、pp. 11-14、pp. 35-40。

日本貿易統計、日本チョコレート・ココア協会編 (2017 年 10 月) 「日本の主要カカオ豆 国別輸入量推移」 http://www.chocolate-cocoa.com/statistics/cacao/import_j2.html

日本ロジスティクスシステム協会 (2014) 「2013 年度経済産業省 省エネ型ロジスティクス等推進事業費補助金物流情報システムの連携、物流情報の可視化による物流

の効率化調査報告書」。

農林水産省 (2008) 「平成 19 年食品産業活動実態調査(国内事業所調査)結果の概要」(更新日：平成 20 年 12 月 19 日)

農林水産省 (2012) 「農業生産工程管理(GAP)の共通基盤に関するガイドライン」。

農林水産省 (2016) 「平成 27 年度 食品製造業における HACCP の導入状況実態調査」。

農林水産省 (2017a) 「海外食料需給レポート 2016」。

農林水産省 (2017b) 「食料需給表(平成 28 年度)」。

坂東達郎 (2004) 「海外直接投資」渡辺利夫,佐々木郷里編『開発経済学辞典』弘文堂。

水尾純一 (2012) グローバル CSR の視点による BOP ビジネスと共益の創造—ガーナにおけるカカオ・サステナビリティの要諦と展開—, 駿河台経済論集、21、pp. 133-171。

山下一仁,内記香子,小川良介,神事直人,藤岡典夫,平覚,竹下広宣 (2008) 「食の安全と貿易—WTO・SPS 協定の法と経済分析」日本評論社、p. 47、pp. 169-194。

輸出入・港湾関連情報処理センター(2015 年 9 月) 輸入食品監視支援業務関連コード「品目コード」<http://www.naccscenter.com/system/code/fains-code/2-10.html>

頼誠, 塘誠, 浅田孝幸 (2016) 「総合商社の事業構造変化に対応した組織的マネジメント・コントロール—三菱商事の事例を中心として—」メルコ管理会計研究、8、pp. 63-74。

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201205	牛内臓:冷蔵、加工用未調整品 (BLACK BEEF TONGUES VAC PACK FRESH CHILLED)	A101032	冷蔵(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201210	牛横隔膜:冷凍、加工用未調整品 (BONELESS BEEF SKIRT DIAPHRAGM BLOCK-CUT USDA CHOICE OR HIGHER EVJ)	A101066	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201211	冷凍豚肉調整品:IBERIAN SAUSAGE/LONGANIZA IBERICA	A103017	冷凍(調整したもの)	使用基準不適合(①亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として)0.129g/kg 検出、②着色料の対象外使用)	食品添加物
201211	冷凍豚肉調整品:BUTIFARRA VACIO/BUTIFARRA IBERICA	A103017	冷凍(調整したもの)	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として)0.150g/kg 検出)	食品添加物
201211	冷凍牛肉:加工用未調整品 (SHORT RIB BONE-IN)	A101016	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201211	冷凍牛肉:加工用未調整品 (SHORT RIB CAP)	A101016	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201211	冷凍牛肉:加工用未調整品 (SHORT RIB CAP)	A101016	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201304	冷蔵牛肉:加工用未調整品 (BEEF ROUND DIGITAL MUSCLE BONELESS)	A101012	冷蔵(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201304	冷蔵牛肉:加工用未調整品 (TETE VEAU BL S/OS FIC. S/V OF(頭の皮))	A101012	冷蔵(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201304	冷蔵牛肉:その他のもの(TETE(ア タマ))	A101014	冷蔵(その他のもの)	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	その他(衛生証明書の不備)
201304	冷蔵牛内臓:加工用未調整品 (BEEF TONGUE CUBE- CUT,SKIN ON)	A101032	冷蔵(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201304	冷凍牛内臓:加工用未調整品 (BEEF ABOMASUM)	A101036	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201304	冷凍牛内臓:加工用未調整品 (FROZEN BEEF TONGUE)	A101036	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201305	冷凍牛肉:その他のもの(BEEF OXTAILS PREMIUM TRIM(VAC))	A101018	冷凍(その他のもの)	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	その他(衛生証明書の不備)
201305	冷凍牛肉:その他のもの(BEEF OXTAILS PREMIUM TRIM)	A101018	冷凍(その他のもの)	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	その他(衛生証明書の不備)
201305	牛内臓:冷凍、加工用未調整品せ んまい	A101036	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201305	冷凍牛内臓:加工用未調整品(牛 舌)	A101036	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201305	冷凍牛内臓:加工用未調整品(牛 舌)	A101036	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201306	牛肉調整品:F.BEEF PATTIES	A10101	肉(内臓を除く)	成分規格不適合(イベルメクチン 換算値として筋肉 0.046 ppm、脂肪 0.085 ppm 検出)	抗菌性物質等
201306	冷凍牛蹄	A101018	冷凍(その他のもの)	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	その他(衛生証明書の不備)
201306	冷凍牛肝臓	A10102	内臓(肝臓)	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	その他(衛生証明書の不備)
201306	冷凍牛心臓	A10103	内臓(肝臓を除く)	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	その他(衛生証明書の不備)
201307	冷凍牛蹄(Trotters)	A101018	冷凍(その他のもの)	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	その他(衛生証明書の不備)
201307	冷凍牛舌 BEEF TONGUES (VAC)	A10103	内臓(肝臓を除く)	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	その他(衛生証明書の不備)
201307	牛内臓:冷凍、加工用未調整品 (BEEF TONGUE SPECIAL TRIM NO.2. BEEF TONGUE BLACK)	A101036	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201310	牛内臓:冷蔵、加工用未調整品 (FROZEN BEEF HEARTS)	A101032	冷蔵(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201310	牛腎臓:冷蔵、加工用未調整品 (FROZEN BEEF KIDNYS)	A101052	冷蔵(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201311	冷凍牛肉:加工用未調整品 (CHOICE OR HIGHER BNLS CHUCK FLAP)	A101016	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201311	冷凍牛肉:その他のもの(CENTER CUT FEMUR BONES)	A101018	冷凍(その他のもの)	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	その他(衛生証明書の不備)
201312	冷凍子牛頬肉(OUTER CHEEKS DEFATTED)	A101018	冷凍(その他のもの)	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	その他(衛生証明書の不備)
201403	冷凍牛横隔膜:未調整加工用 (BEEF HANGING TENDER/DIAPHRAGM)	A101066	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201405	冷凍牛肉(STRIPOIN)	A10101	肉(内臓を除く)	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	その他(衛生証明書の不備)
201406	冷凍牛心臓(BEEF HEARTS)	A10103	内臓(肝臓を除く)	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	その他(衛生証明書の不備)
201408	冷凍牛内臓:加工用未調整品(牛 舌)	A101036	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201412	冷凍ほろほろ鳥肉	A406	ほろほろ鳥肉	成分規格不適合(プロチゾラム 0.0021 ppm 検出)	抗菌性物質等
201412	冷凍牛内臓:加工用未調整品(牛 舌)	A101036	冷凍(未調整(加工用))	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	その他(衛生証明書の不備)
201205	冷蔵むき身ウシガエル	A900999	その他の他に分類されない生鮮畜産食品	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.03ppm検出)	抗菌性物質等
201204	ローヤルゼリー加工品:ローヤル ゼリーカプセル(BELLBEE ROYAL JELLY CAPSULE)	B930002	ローヤルゼリー	指定外添加物(パラオキシ安息香酸メチル 0.008 g/kg検出)	食品添加物
201204	バター(BURRO DELLE VACCHE ROSSE)	B350101	バター	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201204	非加熱食肉製品(SALAME FELINO; SALAMI TIPO)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201204	非加熱食肉製品:LOMO IBERICO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201204	非加熱食肉製品:SALCHICHON IBERICO BELLOTA LONCHAS	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201205	アイスクリーム(PREMIUM CHOCOLATE ICE CREAM)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201205	アイスマルク(MINISTECCO BIBANCO)	B370201	アイスマルク	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201205	アイスマルク(MINISTECCO MANDORLA)	B370201	アイスマルク	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201205	非加熱食肉製品:(SALAME MILANO)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201205	非加熱食肉製品:SALSICCIA DI CINTA SENESE	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):白黒ごまのさきみカツ(FROZEN BREADED CHICKEN PRODUCT WITH WHITE/BLACK SESAMI)	B910399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 4.6×10 ⁶ /g)	微生物
201206	非加熱食肉製品:PALETA JOSELITO LONCHEADA	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201207	非加熱食肉製品:SALAME DI MILANO CASTELLO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201208	加熱食肉製品(包装前加熱)炭火つくね串(FROZEN STEAMED CHICHEN STICK)	B150099	その他の加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201208	花粉(BEE POLLEN GRANULES)	B990001	花粉	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.15ppm、テトラサイクリン 0.04ppm検出)	抗菌性物質等
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):炭火やきとりももねぎ串40g素焼き(STEAMED C. Y-BL/NEGI 40G)	B910201	焼き鳥	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201208	非加熱食肉製品サラミソーセージ(IBERIAN SALCHICHON)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201209	加熱食肉製品(加熱後包装):FROZEN SAUSAGE SETS 35G(PORK)(CHORIZO)	B150002	ソーセージ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201209	加熱食肉製品(加熱後包装):FROZEN SAUSAGE SETS 35G(PORK)(PLAIN)	B150002	ソーセージ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201209	ポークチップ(COOKED PORK MEAT PREPARED)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201209	加熱食肉製品(加熱後包装):FROZEN SAUSAGE SETS 35G(PORK)(LEMON)	B150002	ソーセージ	成分規格不適合(E.coli 陽性、黄色ブドウ球菌 5.0×10 ⁴ /g)	微生物
201209	バター(BEURRE ECHIRE 250G BASKET AOC)	B350101	バター	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	非加熱食肉製品:SALAME ナチュラルチーズ(PECORINO TOSCANO)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ローストンカツ	B910302	とんかつ	成分規格不適合(細菌数 3.4×10 ⁶ /g)	微生物
201210	加熱食肉製品(包装後加熱):ソーセージ(BURISTO)	B150002	ソーセージ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201210	非加熱食肉製品:SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201210	非加熱食肉製品:LARDO IBERICO DE BELLOTA SIN	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201210	HIERBAS(CURED AND SALTED IBERICO PORK BACK FAT)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201210	非加熱食肉製品:イベリコハム(前脚)骨抜きマネトラ(IBERICO PORK SHOULDER HAM BONELESS(PALETA DE CERDO IBERICO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201211	非加熱食肉製品(SALAME FINOCCHIONA)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201211	非加熱食肉製品:PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO A MATTONELLA	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201211	非加熱食肉製品:RIFILATURE DI PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201211	非加熱食肉製品:SALAME BRIGANTINO STAG. DOLCE	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201211	非加熱食肉製品:STROLGHINO FLOW PACK G150	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201211	ナチュラルチーズ(BURRATINA)	B36	チーズ及びカード	リステリア菌 検出	微生物
201212	非加熱食肉製品:FUET CHORIZO EXTRA	B12	非加熱食肉製品	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 2.2g/kg 検出)	食品添加物
201212	非加熱食肉製品:JAMON SERRANO SIN HUESO/BONELESS SERRANO HAM	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201212	非加熱食肉製品: LOMO DE CEBO IBERICO/IBERIC LOIN	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201212	非加熱食肉製品: SPANISH SLIM SALAMI (FUETEC)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201212	非加熱食肉製品: SPANISH SLIM SALAMI (FUETEC)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201212	ナチュラルチーズ: ゴルゴンゾラ (GORGONZOLA DOP ELIT PICCANTE)	B360303	ゴルゴンゾラチーズ	リステリア菌 検出	微生物
201212	ナチュラルチーズ: ゴルゴンゾラ (GORGONZOLA DOP ERBORIN)	B360303	ゴルゴンゾラチーズ	リステリア菌 検出	微生物
201301	非加熱食肉製品: GUANCIALE STAGIONATO PEPPERONCINO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201301	ナチュラルチーズ: ゴルゴンゾラ (GORGONZOLA DOP ERBORIN 40G)	B360303	ゴルゴンゾラチーズ	リステリア菌 検出	微生物
201302	非加熱食肉製品: PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201303	DISOSSATO A MATTONELLA 容器包装詰加圧加熱殺菌食品: 加工卵が主原料のもの(うずらの卵(STEWED QUAIL EGGS KELP))	B920200	加工卵を主原料としたもの	指定外添加物(サイクラミン酸 60µg/g 検出)	食品添加物
201303	非加熱食肉製品: ALSA0400 SALAME FELINO KG. 1 S/V (FELINO SALAMI)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201305	乾燥食肉製品: CHINESE STYLE DRIED SAUSAGE	B110002	ドライソーセージ	成分規格不適合(水分活性 0.87)	その他(生物的危害)
201305	加熱食肉製品(包装後加熱): 炭火焼き牛タンスライス	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	非加熱食肉製品: COPPA STAGIONATA	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201305	非加熱食肉製品: SALSICCE STAGIONATE (BOCCONCINI)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201305	非加熱食肉製品: JAMON IBERICO BELLOTA DH S/L	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201305	非加熱食肉製品: SALCHICHION IBERICO BELLOTA (ACORN IBERIAN SAUSAGE HALVES)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201306	アイスクリーム: ラムレーズン	B370101	アイスクリーム	使用基準不適合(ソルビン酸 0.10 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): その他食料品 うずら卵串フライ	B910399	その他の加熱後摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 1.3×10 ⁷ /g)	微生物
201306	バター: BEURRE RECHAR 30GR	B350101	バター	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201306	非加熱食肉製品(PORK SALAMI FERRARA AGLIO)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201307	加熱食肉製品(包装後包装): COPPA DI TESTA	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性、黄色ブドウ球菌 3200 /g)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): ひとくちトクカツ(HITOKUTITONKATU)	B910302	とんかつ	成分規格不適合(細菌数 4.9×10 ⁶ /g)	微生物
201307	乾燥食肉製品(SAUCISSON BRIDE 1KG)	B110002	ドライソーセージ	成分規格不適合(水分活性 0.88)	その他(生物的危害)
201307	加熱食肉製品(包装後加熱): 豚頭の押し肉(片肉スライス SLICES OF BOILED MEAT)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	加熱食肉製品(包装後加熱): 豚生姜焼きメット	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	非加熱食肉製品: PANCETTA TESA DELICATESSE MEZZA)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201307	非加熱食肉製品: SALAME MIGNON	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201308	非加熱食肉製品: MILANO SALAMI	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201308	ナチュラルチーズ: ゴルゴンゾラ (GORGONZOLA DOP ERBORIN)	B360303	ゴルゴンゾラチーズ	リステリア菌 検出	微生物
201308	加熱食肉製品(包装後加熱): CANNED STEWED PORK SLICE	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	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、指定外添加物(サイクラミン酸 7µg/g 検出)	その他(衛生証明書の不備)
201308	加熱食肉製品(包装後加熱): CANNED STEWED PORK SLICE	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	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、指定外添加物(サイクラミン酸 7µg/g 検出)	食品添加物
201309	アイスマルク MILK ICE CREAM	B370201	アイスマルク	成分規格不適合(細菌数 1.1×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201309	アイスクリーム CHOCOLATE ICE CREAM	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(細菌数 5.8×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201309	加熱食肉製品(包装後加熱): かもめ味の珍味(麻辣味) FROZEN DUCK NECK(SPICY FLAVOR)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	バター(BEURRE)	B350101	バター	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	アイスクリーム: グリーンティー (GREEN TEA ICE CREAM)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	非加熱食肉製品: GUANCIALE STAGIONATO MEZZO 700	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の畜産物(FROZEN STEAMED PORK & BONELESS BEEF ROLLED CABBAGE TIED WITH PAPAYA(10RC50FR))	B910399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201310	乾燥食肉製品(サラミソーセージ):PAVE NATURE	B110003	サラミソーセージ	成分規格不適合(水分活性 0.88)	その他(生物的危害)
201310	非加熱食肉製品(PROSCIUTTO CRUDO (DRY CURED HAM))	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201311	加熱食肉製品(加熱後包装):ローストダック串(ベッパ)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格及び使用基準不適合(亜硝酸根 0.080 g/kg 検出)	食品添加物
201311	加熱食肉製品(加熱後包装):ローストダック串	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格及び使用基準不適合(亜硝酸根 0.086 g/kg 検出)	食品添加物
201311	加熱食肉製品(加熱後包装):ローストレッグ(バジル)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201311	加熱食肉製品(加熱後包装):ローストレッグ(醤油味)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201311	はちみつ加工品:純粋はちみつ(PURE HONEY)	B930001	はちみつ	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0010 ppm 検出)	抗菌性物質等
201311	アイスクリーム(B&J ICE CREAM SMORES)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	アイスクリーム:グリーンティー(GREEN TEA ICE CREAM)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	アイスマルク(ICE CREAM VANILLA ORGANIC)	B370201	アイスマルク	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	アイスマルク(CAPRICCIO CAFE)	B370201	アイスマルク	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	ラクトアイス(SELECTA ICE CREAM-HALO-HALO)	B370301	ラクトアイス	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	非加熱食肉製品:COPPA(SLICED)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201311	非加熱食肉製品:SALAME UNGHERESE	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201311	ナチュラルチーズ:クリーム(W/PINEAPPLE)	B36	チーズ及びカード	リステリア菌 検出	微生物
201312	質のもの(KAANLAR-WHITE CHEESE (FUL FAT) 1000GR)	B360399	その他の半硬質チーズ	使用基準不適合(ナタマイシン 使用(対象外使用))	食品添加物
201312	質のもの(KAANLAR-WHITE CHEESE (FUL FAT) 3000GR)	B360399	その他の半硬質チーズ	使用基準不適合(ナタマイシン 使用(対象外使用))	食品添加物
201312	質のもの(KAANLAR-WHITE CHEESE (FUL FAT) 500GR)	B360399	その他の半硬質チーズ	使用基準不適合(ナタマイシン 使用(対象外使用))	食品添加物
201312	加熱食肉製品(加熱後包装):ローストレッグ(タレ付)170/190g	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201312	加熱食肉製品(加熱後包装):BONELESS FRIED CRISPY CHICKEN 100g	B150011	フライドチキン	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201312	加熱食肉製品(加熱後包装):FROZEN SLICED GIZZARD(スライス砂肝焼き)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201312	ナチュラルチーズ:その他の軟質のもの(PETIT GRES SAVARIN PAPAYE COQUE)	B360199	その他の軟質チーズ	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ (PRSV-SC) 陽性)	遺伝子組換え食品
201312	加熱食肉製品(包装後加熱):FROZEN STEAMED CHICKEN MEAT	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	アイスクリーム:ORGANIC CHOCOLATE ICE CREAM	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	アイスクリーム:ORGANIC CLOTTED CREAM VANILLA ICE CREAM	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	アイスマルク:ORGANIC STRAWBERRY ICE CREAM	B370201	アイスマルク	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	非加熱食肉製品(COPPA MEDAGLIA D'ORO LEGATA A MANO)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201401	ナチュラルチーズ:その他の半硬質のもの(KAANLAR-KASHKAVAL CHEESE 250GR)	B360399	その他の半硬質チーズ	使用基準不適合(ナタマイシン 0.064 g/kg 検出)	食品添加物
201401	加熱食肉製品(包装後加熱):FROZEN STEAMED CHICKEN MEAT	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201402	容器包装詰詰加工加熱殺菌食品:CHICKEN AALOO QEEMA	B920100	鳥獣肉を主原料としたもの	指定外添加物(TBHQ 3 µg/g 検出)	食品添加物
201402	容器包装詰詰加工加熱殺菌食品:CHICKEN HANDI	B920100	鳥獣肉を主原料としたもの	指定外添加物(TBHQ 3 µg/g 検出)	食品添加物
201402	容器包装詰詰加工加熱殺菌食品:MUTTON STEW	B920100	鳥獣肉を主原料としたもの	指定外添加物(TBHQ 4 µg/g 検出)	食品添加物
201402	非加熱食肉製品:LOMITO IBERICO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201402	ナチュラルチーズ:その他の軟質のもの(STICK COW'S MILK MOZZARELLA)	B360199	その他の軟質チーズ	リステリア菌 検出	微生物
201403	容器包装詰詰加工加熱殺菌食品:CHICKEN NEHARI	B920100	鳥獣肉を主原料としたもの	指定外添加物(TBHQ 2 µg/g 検出)	食品添加物
201403	加熱食肉製品(包装後加熱):ソーセージ(SAUCISSON CUIT PISTACHE/LYON SAUSAGE WITH PISTACHIOS)	B150002	ソーセージ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201403	アイスクリーム:DOUBLE CAMEL ICE CREAM	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201403	アイスクリーム:スベキユロース (SPECULAAS ICE CREAM)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201403	アイスクリーム:バニラ(VANILLA BOURBON ICE CREAM)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201403	ラクトアイス(Selecta Ice Cream- Double Dutch)	B370301	ラクトアイス	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 加熱):ダイズソーセージ (VEGETARIAN SAUSAGE)	B910299	その他の加熱後 摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201403	アイスクリーム(BULLA REAL DAIRY ICE CREAM CHOCOLATE)	B370101	アイスクリーム	製造基準不適合(殺菌不足)	その他(生物的危害)
201403	アイスクリーム(BULLA REAL DAIRY ICE CREAM VANILLA)	B370101	アイスクリーム	製造基準不適合(殺菌不足)	その他(生物的危害)
201403	非加熱食肉製品: ANTIPASTI ITALIANO (SALAMI NAPOLI)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201404	非加熱食肉製品: COPPA	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201404	非加熱食肉製品:PROSC. DI PARMA 50GR BUSSETTO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201404	非加熱食肉製品: SALSICCIA PICCANTE TONDA S/V	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201405	非加熱食肉製品(SALAME FINOCCHIONA MEZZA)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201405	非加熱食肉製品:PROSCIUTTO DI PARMA	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201405	非加熱食肉製品:PROSCIUTTO DI PARMA	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201405	非加熱食肉製品:FUET EXTRA 175G	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201405	ナチュラルチーズ:その他の軟質 のもの(ソル・レオーネ モッツアレ ラ・ヴァッカ I.O.F.)	B360199	その他の軟質チ ーズ	リステリア菌 検出	微生物
201406	加熱食肉製品(包装後加熱): BLOCK OF GOOSE FOIE GRAS	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	加熱食肉製品の保存基準不適合	その他(生物的危害)
201406	加熱食肉製品(包装後加熱): BLOCK OF GOOSE FOIE GRAS	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	加熱食肉製品の保存基準不適合	その他(生物的危害)
201406	加熱食肉製品(包装後加熱): BLOCK OF GOOSE FOIE GRAS WITH 3% TRUFFLES	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	加熱食肉製品の保存基準不適合	その他(生物的危害)
201406	加熱食肉製品(包装後加熱): BLOCK OF GOOSE FOIE GRAS WITH 3% TRUFFLES	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	加熱食肉製品の保存基準不適合	その他(生物的危害)
201406	加熱食肉製品(包装後加熱): PURE GOOSE MEAT PATE	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	加熱食肉製品の保存基準不適合	その他(生物的危害)
201406	加熱食肉製品(加熱後包装):骨 付き原始肉(FROZEN HONETSUKI GENSHINIKU)	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201406	非加熱食肉製品:(BELLOTA GRADE 100% PURE IBERICO 6 MONTHS CURED SALCHICHON CULAR)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201406	ナチュラルチーズ(ソル・レオーネ モッツアレラ・ヴァッカ)	B36	チーズ及びカード	リステリア菌 検出	微生物
201407	加熱食肉製品(加熱後包装):ス チームドチキン	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201407	バター(BEURRE DE PAMPLIE DOUX)	B350101	バター	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	非加熱食肉製品:(CURED SHOULDER)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201407	非加熱食肉製品:(PANCETTA STAGIONATA)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201407	非加熱食肉製品:(PROSCIUTTO DI PARMA)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201408	加熱食肉製品(包装前加熱):(あ ぶり焼きチキン(レモン)) (FROZEN STEAMED GRILLED CHICKEN LEMON)	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201408	非加熱食肉製品:(COPPA SLICE PACK)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201408	非加熱食肉製品:(PANCETTA TESA)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201408	非加熱食肉製品:(PROSC. DI PARMA BUSSETTO)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201409	ナチュラルチーズ(PROV FIACHETTO PICC)	B36	チーズ及びカード	使用基準不適合(ナタマイシン 0.065 g/kg 検出)	食品添加物
201409	加熱食肉製品(加熱後包装):ソー セージ(CHICKEN FRANKS)	B150002	ソーセージ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201409	加熱食肉製品(加熱後包装): FROZEN STEAMED CHICKEN	B150099	その他の加熱食肉 製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 加熱):その他の畜産物(回鍋肉 (タレ))	B910299	その他の加熱後 摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.6×10 ⁵ /g)、使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソ ルビン酸として) 0.02 g/kg 検出(対象外使用))	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 加熱):その他の畜産物(回鍋肉 (タレ))	B910299	その他の加熱後 摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.6×10 ⁵ /g)、使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソ ルビン酸として) 0.02 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201409	加熱食肉製品(包装後加熱):合 鴨スモークバスタミ(FROZEN SMOKED DUCK BREAST MEAT WITH PEPPER)	B250000	加熱食肉製品(加 熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201409	加熱食肉製品(包装後加熱):豚バラ炒め(FROZEN FRIED PORK CUT)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	アイスクリーム(ICE CREAM IN BUCKET HAZELNUT)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):焼き鳥(SUMIBI YTR BL)	B910201	焼き鳥	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	非加熱食肉製品(SALAME TOSCANO EXTRA P. S.)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201409	非加熱食肉製品:ジャンボン・キントア(JAMBON SEC DU KINTOA ISSU DE PORC DE RACE BASQUE)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201410	加熱食肉製品(加熱後包装):きくらげと7種の野菜入りつくね(YASAI IRI TSUKUNE)	B150099	その他の加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201410	加熱食肉製品(加熱後包装):グリルチキン(GRILL CHICKEN (HERB))	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201410	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ローズ豚串カツ(FROZEN BREADED PORK STRING)	B910302	とんかつ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201410	加熱食肉製品(加熱後包装):チキンフランク(FROZEN CHICKEN FRANKS)	B150099	その他の加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(亜硝酸根 0.081 g/kg 検出)	食品添加物
201410	アイスクリーム(COPPETTA GELATO AL CIOCCOLATO NOIR)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	アイスクリーム(COPPETTA GELATO ALLA CASSATA)	B370101	アイスクリーム	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	非加熱食肉製品:GRISCHUNA AIR-DRIED HAM	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201410	非加熱食肉製品:IBERIAN DRY CURED CHORIZO	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201411	加熱食肉製品(加熱後包装):ローストチキンレッグ(ROASTED LEG)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201411	加熱食肉製品(包装後加熱):蒸し鶏ほぐし(FROZEN STEAMED SBB)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201412	バター(BUTTER BLOCK SALTED)	B350101	バター	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201412	非加熱食肉製品(COPPA)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201412	非加熱食肉製品(LARDO CINTA SENESE)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201412	非加熱食肉製品(LARDO CINTA SENESE)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201412	非加熱食肉製品(SALAME FINOCCHIONA MEZZA)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201412	非加熱食肉製品:ナポリピカンテ(SALSICCIA NAPOLI PICCANTE)	B12	非加熱食肉製品	リステリア菌 検出	微生物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ハムチーズフライ(FROZEN HAM CHIZU FRY)	B910399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.3×10^7 /g)	微生物
201502	加熱食肉製品(包装後加熱):蒸し鶏ほぐし(FROZEN STEAM SBB)	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201503	加熱食肉製品(包装後加熱):PROSCIUTTO COITTO	B250000	加熱食肉製品(加熱後包装)	成分規格不適合(クロストリジウム属菌 1.2×10^3 /g)	微生物
201204	養殖活うなぎ	C101022	活及び生鮮(養殖)	成分規格不適合(オフロキサシン 0.04 ppm検出)	抗菌性物質等
201204	活あさり	C20102	あさり	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(プロモリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201204	活あさり	C20102	あさり	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(プロモリン 0.02ppm 検出)	残留農薬
201204	あさり:活・生鮮・冷蔵	C20102	あさり	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(プロモリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201204	活あさり	C20102	あさり	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(プロモリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201204	あさり:活・生鮮・冷蔵	C20102	あさり	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(プロモリン 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201204	あさり:活・生鮮・冷蔵	C20102	あさり	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(プロモリン 0.15 ppm検出)	残留農薬
201204	活あさり	C20102	あさり	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(プロモリン 0.08ppm 検出)	残留農薬
201205	天然活はも	C19923	はも	成分規格不適合(トリフルラリン 0.002ppm検出)	残留農薬
201205	活あさり	C20102	あさり	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(プロモリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201205	活あげまき貝	C20119	あげまき貝	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(プロモリン 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201205	活あげまき貝	C20119	あげまき貝	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(プロモリン 0.05ppm 検出)	残留農薬
201207	活うなぎ	C10102	うなぎ	成分規格不適合(オキソリニック酸 0.5 ppm、エンロフロキサシン 0.04 ppm、オフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201207	冷凍トラフグ(養殖)	C181156	とらふぐ冷凍(養殖)	内臓の不完全除去	自然毒
201208	生鮮テラピア	C10199	その他の淡水産魚類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201208	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS SHELL ON BLACK TIGER SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	成分規格不適合(フラブリドン(AOZとして) 0.015 ppm検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	成分規格不適合(フラブリドン(AOZとして) 0.003 ppm 検出)、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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	成分規格不適合(フラブリドン(AOZとして) 0.003 ppm 検出)、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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	その他のえび類:冷凍、養殖(FROZEN HEADLESS BLACK TIGER)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS BLACK TIGER)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS SHELL ON BLACK TIGER SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP SHELL ON (BLACK TIGER))	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS SHELL-ON SHRIMP"BLUE RIBBON"BRAND)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP BLACK TIGER "DEBARUN"BRAND)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	その他のえび類:冷凍、養殖(FROZEN HL CULTURED BLACK TIGER SHRIMPS)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.03ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	活はまぐり	C20111	はまぐり	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(プロメリン 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201208	活ひらめ(養殖・生食用)冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP)	C107052	活及び生鮮(養殖)	Kudoa septempunctata 2.0×106個/g	微生物
201209	FEADLESS SHELL ON BLACK TIGER SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS SHELLON TAILON BLACK TIGER SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP BLACK TIGER "KING GEORGE" BRAND)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP HL SO)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP SHELL ON)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP SHRIMPS (BT HL/L))	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP (BLACK TIGER SHRIMP))	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖えび(FROZEN BLACK TIGER SHRIMPS)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP SHELL ON (BLACK TIGER))	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201210	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP BLACK TIGER)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	成分規格不適合(トリフルラン 0.002 ppm 検出)	残留農薬
201210	冷凍養殖えび(F HL BLACK TIGER SHRIMPS)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201210	冷凍養殖えび(FROZEN SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201210	冷凍養殖えび(HEADLESS SHELL-ON BLACK TIGER SHRIMPS)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201210	活むらさきがい	C20117	むらさきがい	麻痺性貝毒 64 MU/g、52 MU/g 検出	自然毒
201211	冷凍養殖えび:FROZEN BLACK TIGER SHRIMP	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0010ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	冷凍養殖えび:FROZEN HEADLESS SHELL ON BLACK TIGER SHRIMPS	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	冷凍養殖えび:FROZEN HEADLESS SHELL-ON BLACK TIGER SHRIMP	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	活スッポン	C39913	スッポン	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.4ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	冷凍養殖えび:FROZEN HL VANNAMEI SHRIMPS	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	成分規格不適合(フラブリドン(AOZとして) 0.001ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	冷凍養殖えび:FROZEN HL VANNAMEI SHRIMPS	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	成分規格不適合(フラブリドン(AOZとして) 0.003ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	冷凍養殖えび:FRESH FROZEN HEADLESS SHELL-ON BLACK TIGER SHRIMPS	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP SHELL ON (BLACK TIGER)	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.03ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	冷凍養殖えび:FROZEN RAW HEAD-ON SHELL-ON BLACK TIGER SHRIMP	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	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(エトキシキン 0.04ppm 検出)	抗菌性物質等
201301	冷凍養殖えび:FROZEN VANNAMEI PD SHRIMP	C301996	その他のえび類冷凍(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01ppm 検出)	抗菌性物質等

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201301	冷凍養殖えび:FROZEN HL BLACK TIGER SHRIMP	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201301	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP SHELL ON	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.04ppm 検出)	抗菌性物質等
201302	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.001ppm検出)	抗菌性物質等
201302	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP (BRAND:BOHOL)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.03ppm 検出)	抗菌性物質等
201302	活はまぐり	C20111	はまぐり	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 (プロモトリン 0.03ppm 検出)	残留農薬
201303	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP (WHITE)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン(AOZとして) 0.018ppm 検出)	抗菌性物質等
201303	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP HLSO	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201303	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP(TIGER)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201303	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP (SHELL ON)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201303	冷凍養殖えび:FROZEN SHELLON B.TIGER	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201304	活スッポン	C39913	スッポン	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.03ppm 検出)	抗菌性物質等
201304	冷凍養殖えび:FROZEN SHRIMP SHELL ON (BLACK TIGER)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(トリフルラリン 0.002 ppm検出)	残留農薬
201304	あさり:活、冷蔵	C20102	あさり	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 (プロモトリン 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201305	生鮮イシモチ	C10499	その他のすずき・た いにべ類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 1.44 ppm検出)	抗菌性物質等
201305	冷凍養殖えび:FROZEN HL BLACK TIGER SHRIMP	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006 ppm検出)	抗菌性物質等
201305	冷凍養殖えび:FROZEN HEADLESS BLACK TIGER SHRIMPS	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201305	あさり:活、冷蔵	C20102	あさり	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 (プロモトリン 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201306	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS SHELL-ON VANNAMEI SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.002 ppm検出)	抗菌性物質等
201306	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS BLACK TIGER SHRIMPS)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201306	活ひらめ(養殖・生食用)	C107052	活及び生鮮(養殖)	Kudoa septempunctata 1.4×106 個/g	微生物
201307	活しじみ	C20106	しじみ	成分規格不適合(エンドスルファン 0.009 ppm検出)	残留農薬
201308	活ひらめ(養殖・生食用)	C107052	活及び生鮮(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm検出)	抗菌性物質等
201309	冷凍養殖えび(FROZEN BLACK TIGER SHRIMP RAW PD)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201309	冷凍養殖えび(FROZEN VANNAMEI PUD SHRIMPS)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.002 ppm検出)	抗菌性物質等
201311	冷凍養殖えび(INDIA SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.004ppm 検出)	抗菌性物質等
201311	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS BLACK TIGER SHRIMPS)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201311	活あさり	C20102	あさり	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 (プロモトリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201311	活はまぐり	C20111	はまぐり	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 (プロモトリン 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201312	冷凍養殖えび	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	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 (エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201402	活かき:生食用(KUMAMOTO OYSTER)	C20104	かき	成分規格不適合(細菌数 3.5×10 ⁴ /g)	微生物
201403	活かき:生食用(ANGASI FLAT (LIVE NATIVE OYSTERS))	C20104	かき	成分規格不適合(細菌数 7.4 ×10 ⁴ /g)	微生物
201404	活あさり	C20102	あさり	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 (プロモトリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201406	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS SHELL-ON VANNAMEI WHITE SHRIMPS (GOLDEN VANNAMEI))	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.009 ppm 検出)	抗菌性物質等
201406	活あさり	C20102	あさり	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 (プロモトリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201406	活あさり	C20102	あさり	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 (プロモトリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201406	活はまぐり	C20111	はまぐり	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 (プロモトリン 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201407	冷凍ひらめスライス(生食 用)(FROZEN HIRAME SLICE)	C10705	ひらめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	活あさり	C20102	あさり	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 (プロモトリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201409	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS SHELL-ON VANNAMEI SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.001 ppm 検出)	抗菌性物質等
201409	冷凍養殖えび:(FROZEN PUD VANNAMEI SHRIMPS)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.008 ppm 検出)	抗菌性物質等
201410	冷凍養殖えび(FROZEN HEADLESS SHELL-ON VANNAMEI WHITE SHRIMP)	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.003 ppm 検出)	抗菌性物質等
201411	冷凍養殖えび	C301996	その他のえび類冷 凍(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.212 ppm 検出)	抗菌性物質等
201412	活スッポン(養殖)	C399132	活及び生鮮(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.10 ppm 検出)	抗菌性物質等
201412	活あかがいかい	C20101	あかがいかい	下痢性貝毒 0.2 MU/g 検出	自然毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201412	活あかがい	C20101	あかがい	下痢性貝毒 0.2 MU/g, 0.2 MU/g 検出	自然毒
201501	天然尾付伸ばし海老(TIGER NOBASHI)	C301	えび類	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.15 g/kg 検出)	食品添加物
201501	活あかがい	C20101	あかがい	下痢性貝毒 0.1 MU/g 検出	自然毒
201503	活はまぐり	C20111	はまぐり	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(プロモリン 0.03ppm 検出)	残留農薬
201503	冷凍天然ばらばた 無加熱摂取冷凍食品:イカの塩辛 (SEASONED CUTTLEFISH)	C108085 D340103	冷凍(天然) いか類	有毒魚(シガテラ毒魚)	自然毒
201204	無加熱摂取冷凍食品:たこキムチ	D340199	その他の無加熱摂取冷凍食品	使用基準不適合(ポリソルベート80 0.081g/kg検出)	食品添加物
201204	無加熱摂取冷凍食品:いかキムチ	D3401	無加熱摂取冷凍食品	使用基準不適合(ポリソルベート80 0.12g/kg検出)	食品添加物
201204	その他の乾燥海藻類(SEAWEED SALAD)	D419900	その他の海藻類	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.064 g/kg検出)	食品添加物
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):イカリングフライ	D340301	いか類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BREADED VANNAMEI)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.07ppm検出)	抗菌性物質等
201204	冷凍養殖むき身えび	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(スルファメトキサゾール 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201204	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PEELLED SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(スルファメトキサゾール 0.03ppm検出)	抗菌性物質等
201204	冷凍養殖むき身えび:加工用(FROZEN PEELLED SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(トリフルラリン 0.003 ppm検出)	残留農薬
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(VANNAMEI BLANCHED)	D340302	えび類	成分規格不適合(フラゾリドン(AOZとして) 0.003 ppm検出)	抗菌性物質等
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(BREADED VANNAMEI WHITE SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 4.7×10 ⁶ /g)	微生物
201204	冷凍 切り身・さけ生食用(FROZEN SALMON HARASU)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201204	冷凍生食用まぐろ(FROZEN YF KIRIOTOSHI)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201204	その他の魚肉練り製品(かに風味かまぼこ)	D169900	その他の魚肉練り製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201204	冷凍ゆでがに:加熱加工用(FROZEN RED SNOW CRAB MEAT)	D330722	加熱加工用冷凍ゆでがに	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN SHRIMP TEMPURA)	D340202	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201204	生食用冷蔵むき身ウニ	D310102	うに類	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 460/g)	微生物
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):殻付きアサリ	D240200	二枚貝類	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(プロモリン 0.02ppm 検出)	残留農薬
201204	レトルト殺菌食品:あさり(RETORTED ASARI)	D250101	あさり	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(プロモリン 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201205	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):PREMIUM EBIFURAI	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201205	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):FROZEN BREADED SHRIMP	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201205	冷凍むき身えび(FROZEN PEELLED SHRIMP(VANNAMEI))	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(スルファメトキサゾール 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201205	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PD BLACK TIGER SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(トリフルラリン 0.003 ppm及びエンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	残留農薬
201205	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(F.NOBASHI EBI)	D340302	えび類	成分規格不適合(フラゾリドン 0.009 ppm検出)	抗菌性物質等
201205	冷凍切り身まぐろ キハダマグロ端材(生食用)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 1.2×10 ⁵ /g)	微生物
201205	無加熱摂取冷凍食品:いか類 FROZEN SLICED AORI IKA SLIT DIPPING	D340103	いか類	成分規格不適合(細菌数 1.5×10 ⁵ /g)	微生物
201205	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):フカヒレ(SHARK FIN)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁷ /g)	微生物
201205	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の魚類(フカヒレ)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 5.3×10 ⁶ /g)	微生物
201205	その他の魚肉練り製品:ミニ串天(ネギ生姜)	D169900	その他の魚肉練り製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201205	その他の魚肉練り製品:カニ風味かまぼこ(FROZEN IMITATION V-CUT STICKS)	D169900	その他の魚肉練り製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201205	無加熱摂取冷凍食品:いか類(FROZEN CUTTLE FISH WING)	D340103	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201205	生食用冷蔵むき身ウニ	D310102	うに類	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,400/g以上)	微生物
201205	レトルト殺菌食品:あさり(RETORTED ASARI)	D250101	あさり	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(プロモリン 0.06ppm 検出)	残留農薬
201206	生食用冷蔵切り身マグロ BE Negitoro raw meat	D110306	まぐろ	細菌数 2.4×10 ⁵ /g, 大腸菌群 陽性	微生物
201206	生食用冷蔵切り身マグロ YF Slice	D110306	まぐろ	細菌数 1.9×10 ⁵ /g	微生物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):白身魚フライ(カラー)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN EBI KATSU NEW)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FRESH FROZEN EBI FRY BLACK TIGER SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BREADED SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN PD SHRIMP FRITTER WITH RED PAPRIKA)	D340202	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.06 ppm検出)	抗菌性物質等
201206	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PEELED SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.07 ppm検出)	抗菌性物質等
201206	無調味乾製品:いか類(ROASTED SQUID)	D320102	いか類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0007 ppm検出)	抗菌性物質等
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼うなぎ(FROZEN ROASTED EEL KIZAMI VP)	D140212	蒲焼さうなぎ	成分規格不適合(ロイコマラカイトグリーン 0.006 ppm検出)	抗菌性物質等
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $3.4 \times 10^6/g$)	微生物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 FROZEN RAW PEELED SHRIMP	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $4.3 \times 10^6/g$)	微生物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BLANCHED BROKEN PD VANNAMEI WHITE SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $9.4 \times 10^6/g$)	微生物
201206	その他の魚肉ねり製品:きざみ天ぷら	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201206	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN COOKED PD VANNAMEI SHRIMP IQF)	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN SHRIMP CROUTON)	D340202	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201206	生食用冷凍切り身:マグロ BE Slice	D110306	まぐろ	大腸菌群 陽性	微生物
201206	冷凍切り身・むき身 えび類:加工、養殖(FROZEN SHELL ON SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.06 ppm 検出)	抗菌性物質等
201207	キャビア(CAVIAR OSCIETRA ALTESSE)	D510205	キャビア	指定外添加物(ホウ酸 $1,800 \mu g/g$ 検出)	食品添加物
201207	無加熱摂取冷凍食品:しめさば	D140101	しめさば	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の魚類(FROZEN FRIED PACIFIC SAURY CUT MEAT さんま揚げ煮)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BREADED VANNAMEI WHITE SHRIMP CUTLET)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BLACK TIGER NOBASHI FOR TEMPURA)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201207	冷凍養殖むき身えび(FROZEN BLACK TIGER SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.05ppm検出)	抗菌性物質等
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN STEAMED SHRIMP SPRING ROLL)	D340202	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0005ppm検出)	抗菌性物質等
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):あじ唐揚げ	D140301	あじフライ	成分規格不適合(細菌数 $1.3 \times 10^7/g$)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼さうなぎ(FROZEN PREPARED EEL(SHIRO SHOUYU YAKI))	D140212	蒲焼さうなぎ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	その他の魚肉ねり製品:ちくわ	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	その他の魚肉ねり製品:焼き竹輪(FROZEN FISH ROLL)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	冷凍切り身・むき身 いか類:生食用(FROZEN YARI-IKA SUSHI HALF-CUT)	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	無加熱摂取冷凍食品:えび類(CULTIVATED FROZEN SHRIMP DEVEINED SHELL ON COOKED)	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	無加熱摂取冷凍食品:バナメイ寿司海老(あご肉付き)	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	無加熱摂取冷凍食品:生紅ズワイガニ棒ポーション	D340104	かに類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	冷凍むき身うに:生食用 FROZEN SEAURCHIN	D310302	うに類	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 290/g)	微生物
201207	レトルト殺菌食品あさり(BOILED SHORT-NECKED CLAM MEAT)	D250101	あさり	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):かきフライ(FROZEN BREADED OYSTER FILLET)	D240301	かきフライ	下痢性貝毒 0.2 MU/g 検出	自然毒
201208	水産動物類調味品:えび類(SALTED SHRIMP PASTE)	D330302	えび類	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム及び安息香酸ナトリウム(対象外使用))	食品添加物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201208	無加熱摂取冷凍食品:いか類 (FROZEN CHUKA AJITSUKE SQUID)	D340103	いか類	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.032 g/kg 検出)	食品添加物
201208	無加熱摂取冷凍食品:FROZEN NEGITORO	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の魚類(FROZEN IWASHI UME SHISO FRY 70g)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201208	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN EBI TEMPURA)	D340101	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.04 ppm検出)	抗菌性物質等
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):冷凍えび餃子(F.WHITE GYOZA)	D340202	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.14 ppm検出)	抗菌性物質等
201208	無調味乾製品:いか類(ROASTED SQUID(SUDARE))	D320102	いか類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006 ppm検出)	抗菌性物質等
201208	無調味乾製品:いか類(ROASTED SQUID)	D320102	いか類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0009 ppm検出)	抗菌性物質等
201208	冷凍生食用まぐろ(FROZEN BIGEYE TUNA STEAK)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 1.3×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の魚類(FROZEN CONGER EEL FILLET)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.4×10 ⁶ /g)	微生物
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):いか類(イカ丸ごと唐揚げ)	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 4.5×10 ⁶ /g)	微生物
201208	無加熱摂取冷凍食品:その他の二枚貝類(ボイルペーパーズマニシキ)	D240149	その他の二枚貝類	成分規格不適合(細菌数 6.8×10 ⁵ /g)	微生物
201208	生食用冷凍鮮魚介類:マス切り身	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201208	冷凍生食用まぐろ(FROZEN YELLOWFIN TUNA STEAK)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201208	冷凍切り身まぐろ(生食用)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):シマゴンオ西京焼き	D140299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201208	冷凍養殖むきえび(FROZEN EASY PEEL BT)	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN PEELED SHRIMP)	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.05 ppm検出)	抗菌性物質等
201209	生食用冷凍鮮魚介類:サーモンフィレ(ATLANTIC SALMON FILLET)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	無加熱摂取冷凍食品:マトウ鯛西京焼き(FROZEN BLACK ORO DORY)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):あじフライ FRY (MIX PANKO)	D140301	あじフライ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):みみかいむき身(FROZEN DONKY'S EAR SHELL (MIMIGAI) MEAT BOIL)	D240350	巻貝類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201209	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PTO STRETCHED (NOBASHI) BLACK TIGER SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm検出)	抗菌性物質等
201209	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN COOKED MUKIEBI)	D340101	えび類	成分規格不適合(フラグリドン 0.002 ppm検出)	抗菌性物質等
201209	無加熱摂取冷凍食品:やりのいか(ヤリイカソーメン)	D340103	いか類	成分規格不適合(細菌数 1.1×10 ⁵ /g)	微生物
201209	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(FROZEN BLUEFIN TUNA BLOCK)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数1.1×10 ⁵ /g、大腸菌群陽性)	微生物
201209	無加熱摂取冷凍食品:ズワイガニブレーク(FROZEN BOILED CRAB FLAKE)	D340104	かに類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	冷凍生食用まぐろ(FROZEN YELLOWFIN TUNA HAZAI)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	その他の魚肉ねり製品:ボタン焼きちくわ(FROZEN FISH ROLL)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	冷凍むき身あかがい(生食用)(FROZEN AKAGAI)(FROZEN SLICED ARK)	D210301	あかがい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	冷凍ゆでがに:生食用(FROZEN BOILED RED SNOW CRAB FLAKE MEAT)	D330712	生食用冷凍ゆでがに	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PEELED BLACK TIGER SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PTO VANNAMEI SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN STRETCHED PTO VANNAMEI SHRIMP)	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	無加熱摂取冷凍食品:えび類(バナメイすし海老(VANNAMEI SUSHI EBI))	D340101	えび類	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN PEELED SHRIMP(EASY PEELED))	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(MUKI EBI (BLACK TIGER))	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BLACK TIGER PRAWN NOBASHI)	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.03ppm 検出)	抗菌性物質等
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(えびカン)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 EBI FRY/BT(GM2)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201210	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN BT EBISHIN-HALF CUT M)	D340101	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02ppm検出)	抗菌性物質等
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):シーフードミックス	D340389	シーフードミックス	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006 ppm検出)	抗菌性物質等
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN PD VANNAMEI FRITTER)	D340302	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0008ppm検出)	抗菌性物質等
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):いか類(イカクリスピー)	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 $3.3 \times 10^6/g$)	微生物
201210	無加熱摂取冷凍食品:はまぐり(BOILED SEASONED HARD CLAM MEAT)	D240149	その他の二枚貝類	成分規格不適合(細菌数 $8.3 \times 10^6/g$)	微生物
201210	生食用冷凍鮮魚介類:トラウトスライス切り落とし(TROUT SLICE, TROUT SALMON KIRIOTOSHI)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201210	その他の魚肉おろし製品:エビつみれ	D169900	その他の魚肉おろし製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201210	ゆでだこ(FROZEN BOILED OCTOPUS)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201210	無加熱摂取冷凍食品:SMOKED SALMON SCRAPED MEAT, FROZEN	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性、細菌数 $6.8 \times 10^7/g$)	微生物
201210	生食用冷凍むき身ウニ	D310102	うに類	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1400/g 以上検出)	微生物
201210	冷凍無頭養殖えび(FROZEN HLSD BLACK TIGER SHRIMP)	D310303	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	冷凍スワイガニむき身(FROZEN RAW SNOW CRAB MEAT (NON SEASONED))	D310404	かに類	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)0.133g/kg 検出)	食品添加物
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ(FROZEN BREADED VANNAMEI SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201211	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PDTO NOBASHI BLACK TIGER SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(POWDERED BABY SHRIMP FRY)	D340202	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02ppm検出)	抗菌性物質等
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):シーフードミックス(SEAFOOD MIX)	D340389	シーフードミックス	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0005ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	冷凍天然むき身えび(PD SHRIMP)	D310413	えび類(天然)	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006 ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび春巻き(FROZEN STEAMED SHRIMP SPRING ROLL)	D340202	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0034ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	無調味乾製品:えび類(DRIED BABY SHRIMP)	D320103	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0067ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN SHRIMP PEELED TAIL ON (SHINKEN SHOBU))	D340302	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール0.0017ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	冷凍切り身・むき身いか類:FROZEN CUTTLEFISH FILLET COMB CUT (HANAICA)	D310301	いか類	成分規格不適合(クロラムフェニコール0.0027ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	無加熱摂取冷凍食品:えび類(BOILED SUSHI VANNAMEI SHRIMP)	D340101	えび類	成分規格不適合(細菌数 $1.2 \times 10^5/g$)	微生物
201211	無加熱摂取冷凍食品:煮あなご(BOILED CONGER EEL SLICE)	D140111	煮あなご	成分規格不適合(細菌数 $2.2 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201211	無加熱摂取冷凍食品:サーモンレーク(FROZEN ATLANTIC SALMON FLAKE)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 $3.0 \times 10^5/g$)	微生物
201211	無加熱摂取冷凍食品:その他の魚類(FROZEN S TEKKASHIN YOU)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 $4.0 \times 10^5/g$)	微生物
201211	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(FROZEN YELLOWFIN TUNA BITS & PIECES)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 $1.8 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201211	ゆでだこ:FROZEN BOILED OCTOPUS SLICE	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(細菌数 $3.8 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201211	無加熱摂取冷凍食品:しゃこ類(FROZEN BOILED SHAKO MEAT)	D340102	しゃこ類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BLACK TIGER PD BLANCHED SHRIMP)	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	冷凍養殖有頭えび(FROZEN PHILIPPINES SHRIMP"MAGELLAN"BRAND)	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BT SHRIMP)	D340302	えび類	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(エトキシキン0.02ppm 検出)	残留農薬
201212	冷凍むき身ズワイガニ:生ズワイカニニ棒ポーション(FROZEN SNOW CRAB PORTION)	D310304	かに類	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)0.10 g/kg 検出)	食品添加物
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):海鮮串揚げセット	D340399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201212	生食用冷凍鮮魚介類:開き生海老(FROZEN PEELED SHRIMP (SUSHI EBI))	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):FROZEN SHRIMPS EBITEN(BT)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ(FROZEN ROASTED EEL(KABAYAKI))	D140312	蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.11ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ(FROZEN BREADED SHRIMP STICK)	D340302	えび類	成分規格不適合(クロルテトラサイクリン 0.04ppm、0.06ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	冷凍むき身養殖えび:RAW FRESH FROZEN SHRIMPS PEELED & UNDEVEINED BLACK TIGER(AQUA CULTURE)"NILA" BRAND	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラグリドン(AOZとして) 0.002ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):シーフードミックス(FROZEN SEAFOOD MIX TOP BRAND)	D340389	シーフードミックス	成分規格不適合(フラグリドン(AOZとして) 0.003ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	生食用冷凍鮮魚介類:FROZEN SEAFOOD MIX(SY)	D340389	シーフードミックス	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201212	無加熱摂取冷凍食品:その他の魚類(タラ(FROZEN SMOKED BLACK COD))	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁶ /g)	微生物
201212	無加熱摂取冷凍食品:いか類(FROZEN SQUID HALFCUT)	D340103	いか類	成分規格不適合(細菌数 2.3×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201212	無加熱摂取冷凍食品:二枚貝(FROZEN BOILED SCALLOP MEAT HIRAKI)	D240149	その他の二枚貝類	成分規格不適合(細菌数 2.4×10 ⁵ /g)	微生物
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):FROZEN BOILED SQUID TUBE STUFFS INSIDE BOILED STICKY RICE	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.1×10 ⁷ /g)	微生物
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):FROZEN SEACUCUMBER	D340399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.6×10 ⁶ /g)	微生物
201212	ゆでだこ:FROZEN BOILED OCTOPUS SLICE	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(細菌数 4.4×10 ⁵ /g)	微生物
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):FROZEN FULLY STEAMED SQUID TUBE INSIDE STEAMED STICKY	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 5.0×10 ⁶ /g、E.coli 陽性)	微生物
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN PTO BREADED VANNAMEI WHITE SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 6.6×10 ⁶ /g)	微生物
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の魚類(ふかひれ糸状(FROZEN SHARK FIN))	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 7.3×10 ⁶ /g)	微生物
201212	生食用冷凍鮮魚介類:ます(トラウト TRIM-E)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201212	その他の魚肉ねり製品:FROZEN FRIED TEMPURA(EBI-FUKI)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201212	無加熱摂取冷凍食品:寿司海老(CHINA FROZEN BOILED VANNAMEI SHRIMP)	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201212	無加熱摂取冷凍食品:ゆでズワイガニ(FROZEN BOILED RED SNOW CRAB MEAT)	D340104	かに類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201212	冷凍養殖むき身えび:FROZEN SHRIMP BT NOBASHI EBI	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN SHRIMP BOIL PD)	D340101	えび類	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):FROZEN VANNAMEI PD STG SHRIMP	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201301	無加熱摂取冷凍食品:その他の魚類(冷凍コハダ(FROZEN SEASONED KOHADA))	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	指定外添加物(サイクラミン酸 11μg/g 検出)	食品添加物
201301	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN VANNAMEI SUSHI EBI)	D340101	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.03ppm 検出)	抗菌性物質等

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201301	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):シーフードミックス(FROZEN SEAFOODMIX)	D340389	シーフードミックス	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006ppm 検出)	抗菌性物質等
201301	冷凍切り身いか: FROZEN CUTTLEFISH	D310301	いか類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0007ppm 検出)	抗菌性物質等
201301	生食用冷凍鮮魚介類:天然むき身えび(FROZEN ARGENTINA SHRIMP HIRAKI)	D310313	えび類(天然)	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0010ppm 検出)	抗菌性物質等
201301	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN SHRIMP PEELED TAIL ON(SHINKEN SHOBU))	D340302	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0013ppm 検出)	抗菌性物質等
201301	生食用冷凍鮮魚介類:いか類(FROZEN CUTTLEFISH)	D310301	いか類	成分規格不適合(細菌数 $1.2 \times 10^5/g$)	微生物
201301	生食用冷凍鮮魚介類:いか類(FROZEN CUTTLEFISH WING)	D310301	いか類	成分規格不適合(細菌数 $1.4 \times 10^5/g$)	微生物
201301	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):シーフードミックス(FROZEN SEAFOOD MIX(EBI, IKA, AKEGAI))	D340389	シーフードミックス	成分規格不適合(細菌数 $4.4 \times 10^6/g$)	微生物
201301	無加熱摂取冷凍食品:しゃこ類(BOILED SHAKO MEAT)	D340102	しゃこ類	成分規格不適合(細菌数 $4.6 \times 10^5/g$)	微生物
201301	ゆでだこ: COOKED CUT OCTOPUS IQF (FROZEN BOILED OCTOPUS CUT)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(細菌数 $5.7 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201301	生食用冷凍鮮魚介類:養殖さけ(FROZEN SALMON TROUT SCRAPE MEAT)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201301	生食用冷凍鮮魚介類:たいらぎ貝(FROZEN TAIRAGAI HIRAKI)	D210303	たいらぎがい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201301	生食用冷凍鮮魚介類:いか類(FROZEN YARI-IKA YARI (D))	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201301	生食用冷凍鮮魚介類:紋甲イカ(FROZEN CUTTLEFISH)	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201301	生食用冷凍鮮魚介類:いか類(FROZEN YARI-IKA YARI-(GH))	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201301	生食用冷凍鮮魚介類:うに(FROZEN SEA URCHIN)	D310302	うに類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201301	ゆでだこ: BOILED FROZEN OCTOPUS SLICED	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201301	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN PEELED AND BOILED SHRIMPS(SUSHI EBI HEAD MEAT))	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201301	冷凍養殖むき身えび: FROZEN SHRIMP BT NOBASHI EBI	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201301	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN JUMBO EBI-FRY)	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.05 ppm 検出)	抗菌性物質等
201302	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):海老フライ	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201302	冷凍切り身鰯肉(尾羽)	D310406	鰯肉	成分規格不適合(アルドリン及びディルドリンの総和として 0.2 ppm 検出)	残留農薬
201302	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201302	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN COOKED PEELED SHRIMP)	D340101	えび類	成分規格不適合(スルファメトキサゾール 0.01 ppm検出)	抗菌性物質等
201302	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(サクサクエビフライ(FROZEN BREADED EBI-FRY SHRIMPS))	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $1.1 \times 10^7/g$ 、E.coli 陽性)	微生物
201302	無加熱摂取冷凍食品:えび類(海鮮おどり海老(ODORI EBI))	D340101	えび類	成分規格不適合(細菌数 $1.4 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201302	無加熱摂取冷凍食品:その他の魚類(PRESLICED SMOKED SOCKEYE SALMON SIDES)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 $1.4 \times 10^7/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201302	無加熱摂取冷凍食品:その他の水産動物類(からすみ(FROZEN SUN DRIED MULLET ROE))	D340199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 $2.6 \times 10^6/g$)	微生物
201302	生食用冷凍鮮魚介類:冷凍生食用まぐろ(FROZEN TUNA KIRIOTOSHI(BE))	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201302	無加熱摂取冷凍食品:その他の水産動物類(ズワイガニ精肉フレーク(FROZEN COOKED CRAB))	D340199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201303	無加熱摂取冷凍食品:いか類(いかの塩辛(辛口)(SALTED-FERMENTED SQUID))	D340103	いか類	使用基準不適合(ポリソルベート80 0.46g/kg 検出)	食品添加物
201303	無加熱摂取冷凍食品:その他の水産動物類(ホヤの塩辛(辛口)(SALTED-FERMENTED SEA SQUIRT))	D340199	その他の無加熱摂取冷凍食品	使用基準不適合(ポリソルベート80 0.51g/kg 検出)	食品添加物
201303	無加熱摂取冷凍食品:いか類(いかと数の子の塩辛(辛口)(SALTED-FERMENTED SQUID & HERRING ROE))	D340103	いか類	使用基準不適合(ポリソルベート80 0.65g/kg 検出)	食品添加物
201303	無加熱摂取冷凍食品:その他の水産動物類(鮓やわらか煮つけ(FROZEN TAKO AJITSUKE))	D340199	その他の無加熱摂取冷凍食品	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.038g/kg 検出)	食品添加物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201303	無加熱摂取冷凍食品:その他の魚類(チャンジャ(SALT-FERMENTED POLLACK VISCERA))	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	使用基準不適合(対象外使用(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.069g/kg 検出))	食品添加物
201303	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(フリプリえびフリッター(BATTERED SHRIMPS TAIL ON))	D340302	えび類	成分規格不適合(フラソリドン(AOZとして) 0.002ppm 検出)	抗菌性物質等
201303	生食用冷凍鮮魚介類:さけ(FROZEN FRESH SALMON)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201303	ゆでだこ:ボイル刻みたこ(FROZEN BOILED KIZAMITAKO)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201304	冷凍天然うらちえび:FROZEN SLIPPER SHRIMP WHOLE ROUND	D310413	えび類(天然)	指定外添加物(塩化ベンザルコニウム 使用)	食品添加物
201304	冷凍天然むき身うらちえび:FROZEN SLIPPER SHRIMP KURINUKI	D310413	えび類(天然)	指定外添加物(塩化ベンザルコニウム 使用)	食品添加物
201304	冷凍天然むき身うらちえび:FROZEN SLIPPER SHRIMP PD	D310413	えび類(天然)	指定外添加物(塩化ベンザルコニウム 使用)	食品添加物
201304	冷凍天然むき身うらちえび:FROZEN SLIPPER SHRIMP PTO	D310413	えび類(天然)	指定外添加物(塩化ベンザルコニウム 使用)	食品添加物
201304	冷凍天然むき身うらちえび:FROZEN SLIPPER SHRIMP PTO SET	D310413	えび類(天然)	指定外添加物(塩化ベンザルコニウム 使用)	食品添加物
201304	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN SUSHI VANNAMEI SHRIMP)	D340101	えび類	成分規格不適合(フラソリドン(AOZとして) 0.005 ppm検出)	抗菌性物質等
201304	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(FROZEN YELLOW FIN TUNA BLOCK)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 $2.0 \times 10^5/g$)	微生物
201304	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):冷凍あじフライ(FROZEN BREADED AJI FILLET)	D140301	あじフライ	成分規格不適合(細菌数 $4.8 \times 10^6/g$)	微生物
201304	ゆでだこ(F-OCTOPUS BOILED CUT(C-TYPE))	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201304	生食用冷凍鮮魚介類:サーモン(FROZEN ATLANTIC SALMON FILLET)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	微生物
201304	冷凍養殖有頭えび:FROZEN BLACK TIGER HO "SARIKEI SHRIMP BRAND"	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201304	冷凍養殖有頭えび:FROZEN VANNAMEI HEAD-LESS SHRIMPS	D310403	えび類(養殖)	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(エトキシキン 0.02ppm 検出)	抗菌性物質等
201304	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN PEELED SHRIMP)	D340302	えび類	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(エトキシキン 0.04 ppm 検出)	抗菌性物質等
201305	冷凍天然えび(FROZEN SHRIMP WHITE)	D310413	えび類(天然)	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) 0.110 g/kg検出)	食品添加物
201305	冷凍養殖むき身えび:FROZEN SHRIMP (PEELED)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラソリドン 0.003 ppm検出)	抗菌性物質等
201305	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):FROZEN SHARKS SKIN	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 $3.3 \times 10^6/g$)	微生物
201305	無加熱摂取冷凍食品:その他の魚類(FROZEN JAPANESE SALMON FLAKES (SEASONING COLORING))	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	無加熱摂取冷凍食品:まぐろネギトロ 芯	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	その他の魚肉ねり製品:いか類(野菜天串 FROZEN SQUID CAKE WITH VEGETABLE)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	生食用冷凍鮮魚介類:いか類(FROZEN SQUID TRIMMINGS (AORI))	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	無加熱摂取冷凍食品:いか類	D340103	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	無加熱摂取冷凍食品:スモークサーモン(FROZEN TROUT SMOKED PULP FAT IN)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性、細菌数 $2.0 \times 10^6/g$)	微生物
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):あじフライ(BREADED AJI FRY MIX BREAD)	D140301	あじフライ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):あさり(FROZEN BLANCHING KARATSUKI ASARI)	D240200	二枚貝類	成分規格不適合(E. coli 陽性)	微生物
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):さば NRさば味噌漬け	D140314	さば	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):えび天ぷら	D340202	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0009 ppm 検出)	抗菌性物質等
201306	すじこ	D510206	すじこ	成分規格不適合(亜硝酸根 0.0065 g/kg検出)	食品添加物
201306	生食用冷凍鮮魚介類:かれい(KARASU ENGAWA SLICE)	D110303	かれい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201306	冷凍ゆでだこ(FROZEN BOILED OCTOPUS SLICE)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):あじフライ(あじなめろうフライ)	D140301	あじフライ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201307	冷凍養殖むき身えび(FROZEN VANNAMEI SHRIMP) 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm検出)	抗菌性物質等
201307	未加熱): FROZEN EBI-FRY VANNAMEI SHRIMP 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01ppm検出)	抗菌性物質等
201307	未加熱): いか類(FROZEN IKA NANKOTSU KUSHI)	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 $2.5 \times 10^7/g$)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): サーモン&クリームチーズカツ 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 $3.8 \times 10^6/g$)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): あじフライ(FROZEN BREADED HORSE MACKEREL FILLET)	D140301	あじフライ	成分規格不適合(細菌数 $3.9 \times 10^6/g$)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): あじフライ(FROZEN BREADED HORSE)	D140301	あじフライ	成分規格不適合(細菌数 $4.9 \times 10^7/g$)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えびカツ 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えび類 FROZEN	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $6.4 \times 10^6/g$)	微生物
201307	VANNAMEI COATED PTO BY POTATO STARCH SHRIMPS 生食用冷凍鮮魚介類: まぐろ	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $9.4 \times 10^6/g$)	微生物
201307	(FROZEN SOUTHERN BLUEFIN TUNA)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	無加熱摂取冷凍食品: FROZEN TUNA OTOSHIMI(まぐろ芯) その他の魚肉ねり製品: かに風味	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	蒲鉾(FROZEN IMITATION CRAB STICKS) 生食用冷凍鮮魚介類: やりいか姿	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	造り (FROZEN SQUID SUGATA-ZUKURI)	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): その他の魚類(楽らく調味切身がれい(生)味噌煮) 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えび類 (FROZEN SHRIMP (NOBASHI EBI))	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えび類 (FROZEN SHRIMP (NOBASHI EBI))	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えびフライ(FROZEN EBI-FRY)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えび類 (FROZEN BLANCHED PD BLACK TIGER SHRIMP)	D140312	蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(細菌数 $1.2 \times 10^7/g$)	微生物
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 白焼きうなぎ 冷凍切り身がれい: 生食用	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $2.4 \times 10^7/g$, E.coli 陽性)	微生物
201308	生食用冷凍むき身ウニ 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): FROZEN BREADED POLLACK/自身フライ	D310102	うに類	成分規格不適合(細菌数 $2.8 \times 10^7/g$, 大腸菌群 陽性)	微生物
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): FROZEN BREADED POLLACK/自身フライ	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 $3.4 \times 10^6/g$)	微生物
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 白焼きうなぎ 冷凍切り身がれい: 生食用	D140311	白焼きうなぎ	成分規格不適合(細菌数 $5.8 \times 10^6/g$, E. coli 陽性)	微生物
201308	(FROZEN ARROWTOOTH FLOUNDER ENGAWA) 無加熱摂取冷凍食品: 煮あなご	D110303	かれい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	(FROZEN BOILED CONGER EEL CUT) 無加熱摂取冷凍食品: 煮あなご	D140111	煮あなご	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	(FROZEN BOILED-COOKING CONGER EEL) 無加熱摂取冷凍食品: シンヤモ味	D140111	煮あなご	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	酥干し(ROASTED SEASONED CAPELIN FILLET) 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): さば照焼	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): さば照焼	D140214	さば	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	容器包装詰加圧加熱殺菌食品: PORRIDGE(アワビ粥) 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えび類 (FROZEN NOBASHI BLACK TIGER SHRIMP)	D25	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えび類 (FROZEN NOBASHI BLACK TIGER SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えび入り串団子フライ 2個串 (FZN SQUID BUNCH)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201309	冷凍養殖むき身えび(FROZEN SHRIMP VANNAMEI PD) 冷凍養殖むき身えび(FROZEN PD VANNAMEI SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm検出)	抗菌性物質等
201309	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PD VANNAMEI SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.03ppm検出)	抗菌性物質等
201309	無加熱摂取冷凍食品: えび類 (FROZEN VM EBI SHIN) 生食用冷凍鮮魚介類: まぐろ	D340101	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.07 ppm検出)	抗菌性物質等
201309	(FROZEN YELLOWFIN TUNA HAZAI PACK) 生食用冷凍鮮魚介類: カラスカレ	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 $1.1 \times 10^5/g$, 大腸菌群 陽性)	微生物
201309	イ(FROZEN GREENLAND HALIBUT SLICE)	D110303	かれい	成分規格不適合(細菌数 $1.2 \times 10^5/g$)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201309	無加熱摂取冷凍食品:味付け数の子(SALTED HERRING ROE)	D540101	魚卵	成分規格不適合(細菌数 1.3×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201309	無加熱摂取冷凍食品:サーモン(Loch Duart Oak Roasted Flaky Salmon (Flaky 150g pack))	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 1.5×10 ⁵ /g)	微生物
201309	生食用冷凍鮮魚介類:えび類(FROZEN RAW PEELED TAIL ON RED SHRIMP)	D3103	生食用冷凍鮮水産動物類	成分規格不適合(細菌数 1.5×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN EBI FRY VANNAMEI SHRIMPS(M))	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 1.8×10 ⁷ /g)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):あじフライ(FROZEN BREADED HORSE MACKEREL FILLET)	D140301	あじフライ	成分規格不適合(細菌数 1.9×10 ⁷ /g)	微生物
201309	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(FROZEN YELLOWFIN TUNA SAKU)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 3.4×10 ⁵ /g)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ニシン昆布巻(FROZEN KONBUMAKI)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 4.0×10 ⁶ /g)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(エビインゲン串フライ(FROZEN BREADED INGEN SHRIMP BUNCH))	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 6.2×10 ⁶ /g)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(総菜えびカツ)生食用冷凍切り身:カレイ昆布スライス(ARROWTOOTH FLOUNDER)	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 9.0×10 ⁶ /g)	微生物
201309	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(サウモンフィーレ(FROZEN ATLANTIC SALMON FILLET))	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(FROZEN YELLOWFIN TUNA TATAKI)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	生食用冷凍鮮魚介類:マグロ(FROZEN BIGEYE TUNA BLOCK(LOIN SKINLESS))	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	無加熱摂取冷凍食品:冷凍煮アサギスライス(FROZEN BOILED SLICE ANAGO)	D140111	煮あなご	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN PEELED AND BOILED SHRIMPS(SUSHI EBI HEAD MEAT))	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	無加熱摂取冷凍食品:その他の水産動物類(FROZEN RED SNOW CRAB MEAT FLAKE)(紅ズワイ棒肉フレーク)	D340199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	無加熱摂取冷凍食品:その他の水産動物類(FROZEN RED SNOW CRAB MEAT PORTION)(紅ズワイ棒肉)	D340199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の魚類(NEW素材DEソフト赤魚みそ漬)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):いか類(FROZEN SQUID FRY)	D340301	いか類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 FROZEN PEELED VANNAMEI SHRIMP(PURIPURI)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm検出)	抗菌性物質等
201310	冷凍養殖むき身えび:FROZEN PEELED SHRIMP	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼うなぎ冷凍切り身・むき身 うなぎ:生食用(CHINA FROZEN SEA URCHIN)	D140312	蒲焼うなぎ	成分規格不適合(マラカイトグリーン 0.002 ppm検出)	抗菌性物質等
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):たら自身魚フライ(一ロサイズ)(FROZEN BREADED SHIROMI FILLET)	D310302	うに類	成分規格不適合(細菌数 2.6×10 ⁵ /g)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):たら自身魚フライ(一ロサイズ)(FROZEN BREADED SHIROMI FILLET)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 4.0×10 ⁶ /g)	微生物
201310	冷凍ゆでがに(COOKED SNOW CRAB & COOKED DEEP SEA CRAB)	D330722	加熱加工用冷凍ゆでがに	成分規格不適合(細菌数 5.8×10 ⁶ /g)	微生物
201310	無加熱摂取冷凍食品:冷凍しめさばスライス(FROZEN SHIME SABA SLICE)	D140101	しめさば	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201310	その他の魚肉ねり製品:MINI TEMPURA (BURDOCK) ごぼう入さつま揚げ	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201310	ゆでだこ(FROZEN BOILED OCTOPUS CUT)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):かきフライ(FROZEN BREADED OYSTER)	D240301	かきフライ	下痢性貝毒 0.1 MU/g 検出	自然毒
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):HOPTO EBI FRY BLACK TIGER SHRIMP	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201311	冷凍養殖むき身えび 冷凍切り身・むき身いか類:生食	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.06 ppm 検出)	抗菌性物質等
201311	用(FROZEN YARIIKA TENTACLES)	D310301	いか類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006 ppm 検出)	抗菌性物質等
201311	無加熱摂取冷凍食品:えび類(SUSHI EBI)	D340101	えび類	成分規格不適合(クロルテトラサイクリン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201311	冷凍養殖むき身えび類:下ごしらえ尾付きムキエビ(FROZEN ORIGIN OF INDIA WHITE PEELED DEVEINED TRAIL-ON VANNAMEI SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラブリン 0.004 ppm 検出)	抗菌性物質等
201311	無加熱摂取冷凍食品:その他の魚類(WHISKY CURED SMOKED SALMON)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 1.4×10 ⁶ /g)	微生物
201311	冷凍ゆでがに:生食用(FROZEN BOILED RED SNOW CRAB MEAT(W.F.))	D330712	生食用冷凍ゆでがに	成分規格不適合(細菌数 1.5×10 ⁶ /g)	微生物
201311	無加熱摂取冷凍食品:ベビー帆立開き(FROZEN BOILED SCALLOPS MEAT HIRAKI)	D240149	その他の二枚貝類	成分規格不適合(細菌数 3.3×10 ⁶ /g)	微生物
201311	冷凍切り身さけ:生食用(FROZEN PRE-RIGOR SALMON SLICE)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	冷凍切り身まぐろ:生食用(FROZEN YELLOWFIN TUNA SAKU)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	冷凍切り身いずみだいの:生食用(潮鯛スライス)	D110402	いずみだいの	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	無加熱摂取冷凍食品:しめさば(冷凍しめ鯖ファイル)	D140101	しめさば	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	無加熱摂取冷凍食品:蒲焼きうなぎ(蒲焼きうなぎスライス)	D140104	蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	無加熱摂取冷凍食品:MONGOIKA SUSHINETA (FROZEN CUTTLEFISH)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	その他の魚肉ねり製品:カニ風味蒲鉾	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN PEELED AND BOILED SHRIMPS (SUSHI 容器包装詰加圧加熱殺菌食品:	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	魚類(PATE DE ATUN 25G(ツナ・パテ))	D150000	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	食品添加物
201312	冷凍養殖むき身えび 無加熱摂取冷凍食品:えび類	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201312	(FROZEN SUSHI VANNAMEI SHRIMP)	D340101	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201312	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):エビフライ	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201312	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201312	冷凍養殖むき身えび類:加熱加工用(冷凍のぼし海老)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.04 ppm 検出)	抗菌性物質等
201312	冷凍天然むき身えび(FROZEN PEELED SHRIMP)	D310413	えび類(天然)	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0005 ppm 検出)	抗菌性物質等
201312	冷凍切り身いか類:加熱加工用	D310301	いか類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006 ppm 検出)	抗菌性物質等
201312	冷凍天然むき身えび 無加熱摂取冷凍食品:えび類	D310413	えび類(天然)	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0012 ppm 検出)	抗菌性物質等
201312	(FROZEN SUSHI EBI WITH NECK MEAT)	D340101	えび類	成分規格不適合(細菌数 1.8×10 ⁵ /g)	微生物
201312	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):半月ロールイカ	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 3.3×10 ⁶ /g)	微生物
201312	冷凍切り身かれい:生食用 かれい縁側	D110303	かれい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	冷凍切り身かれい:生食用(FROZEN HALIBUT ENGAWASLICE)	D110303	かれい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	冷凍切り身かれい:生食用(FROZEN HALIBUT LOIN)	D110303	かれい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	冷凍切り身まぐろ:生食用(冷凍めばちまぐろ 寿司ネタ)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	冷凍切り身まぐろ:生食用(冷凍めばちまぐろ横)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	冷凍切り身マス:生食用(マス切り身)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	冷凍切り身生食用いずみだいの:潮鯛スライス	D110402	いずみだいの	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	無加熱摂取冷凍食品:イカ・サーモンスティック(FROZEN SQUID SALMON STICK)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	その他の魚肉ねり製品:いか類(野菜天串)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	冷凍むき身つぶがいの:生食用(冷凍ツブ貝スライス(FROZEN TSUBUGAI SLICE))	D210353	つぶがいの	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	冷凍ゆでだこ(FROZEN BOILED CUT OCTOPUS)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	無加熱摂取冷凍食品:えび類(タイ産頭肉寿司海老)(FROZEN COOKED PEELED DEVEINED TAIL ON BUTTERFLY VANNAMEI WHITE SHRIMP IQF (SUSHI EBI))	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201312	無加熱摂取冷凍食品:味付けたらこ	D540101	魚卵	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	無加熱摂取冷凍食品:ポイルシヤコ (FROZEN BOILED SHAKO MEAT)	D340102	しゃこ類	製造、加工及び調理基準不適合(放射線照射を検知)	放射線照射
201401	水産動物類加工品 (SALTED SHRIMP FRY (PANGASINAN ALAMANG))	D3	水産動物類加工品 (魚類及び貝類を除く)	指定外添加物(ローダミンB 検出)	食品添加物
201401	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):カジキマグロ串さしフライ	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201401	無加熱摂取冷凍食品:えび類 (FROZEN COOKED SUSHI VANNAMEI SHRIMP (バナメイナシ海老))	D340101	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm検出)	抗菌性物質等
201401	冷凍養殖むき身えび	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(スルファメトキサゾール 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201401	冷凍むき身養殖えび(FROZEN SHRIMP (バナメイ))	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン (AOZとして) 0.008 ppm 検出)	抗菌性物質等
201401	無加熱摂取冷凍食品:えび類 (FROZEN LIVE VANNAMEI COOKED HO BP NCB)	D340101	えび類	成分規格不適合(フラゾリドン 0.002 ppm 検出)	抗菌性物質等
201401	冷凍むき身養殖えび(FROZEN SHRIMP (バナメイ))	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン (AOZとして) 0.003 ppm 検出)	抗菌性物質等
201401	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ (FROZEN YELLOWFIN TUNA SAKU)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 $1.6 \times 10^5/g$)	微生物
201401	冷凍切り身まぐろ:生食用 (FROZEN YELLOWFIN TUNA SAKU (TUNA YF FROZEN SAKU))	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 $1.7 \times 10^6/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201401	生食用冷凍鮮魚介類:紫ウニ	D310102	うに類	成分規格不適合(細菌数 $2.1 \times 10^6/g$)	微生物
201401	無加熱摂取冷凍食品:FROZEN YELLOWFIN TUNA TATAKI (TUNA YF FROZEN TATAKI)	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 $3.9 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201401	冷凍切り身まぐろ:生食用 (FROZEN YELLOWFIN TUNA HAZAI)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201401	無加熱摂取冷凍食品:いか類 (イカ塩辛) (OJINGO)	D340103	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201402	無加熱摂取冷凍食品:えび類 (FROZEN EBI HIRAKI (V))	D340101	えび類	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 2.1 ppm 検出)	抗菌性物質等
201402	調味乾製品:かわはぎ (DRIED SEASONED FILE FISH)	D120204	かわはぎ	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0021 ppm検出)	抗菌性物質等
201402	冷凍養殖むきえび (PEELED SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン (AOZとして) 0.002 ppm 検出)	抗菌性物質等
201402	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒸しウニ (FROZEN BOILED SEA URCHIN)	D340299	その他の加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 $2.0 \times 10^5/g$)	微生物
201402	冷凍切り身その他の魚類:生食用 (冷凍バドグロスライス (FROZEN NODOGURO SLICE))	D110399	その他の魚類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201402	魚肉ねり製品:さつま揚げ (アキアミ、青葱) (MINI TEMPURA)	D16	魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201402	その他の魚肉ねり製品:牡丹竹輪 ハーフカット	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201402	冷凍ゆでかに:生食用 (FROZEN BOILED SNOW CRAB (殻付))	D330712	生食用冷凍ゆでかに	成分規格不適合(腸炎ブドウ球菌 陽性)	微生物
201403	冷凍ゆでだこ (ボイルタコスライス)	D330600	ゆでだこ	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.034 g/kg 検出)	食品添加物
201403	冷凍 切り身・むき身 えび類:加熱加工用、養殖 (FROZEN PEELED DEVEINED VANNAMEI SHRIMP)	D310203	えび類(養殖)	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.3 ppm 検出)	抗菌性物質等
201403	冷凍むき身えび:冷凍エビ串 (PTO SHRIMP SKEWER)	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.3 ppm 検出)	抗菌性物質等
201403	無加熱摂取冷凍食品:冷凍バナメイ寿司海老 (SUSHI VANNAMEI SHRIMP)	D340101	えび類	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.4 ppm 検出)	抗菌性物質等
201403	無加熱摂取冷凍食品:えび類 (FROZEN VM EBI SHIN)	D340101	えび類	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.45 ppm 検出)	抗菌性物質等
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 (FROZEN SKY SHRIMP FRY (A))	D340302	えび類	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.6 ppm 検出)	抗菌性物質等
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ (BREADED PRAWN)	D340302	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0005 ppm 検出)	抗菌性物質等
201403	無加熱摂取冷凍食品:蒲焼きうなぎ	D140104	蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201404	冷凍切り身鯨肉(皮)	D310406	鯨肉	成分規格不適合(アルドリン及びディルドリンの総和として 0.2 ppm、クロルデン 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201404	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類	D340302	えび類	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.3ppm検出)	抗菌性物質等
201404	冷凍切り身たこ類:加熱加工用 (FROZEN OCTOPUS (HEAD ONLY))	D310405	たこ類	成分規格不適合(フラゾリドン 0.003 ppm 検出)	抗菌性物質等
201404	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 (ブチエビフライ)	D340302	えび類	成分規格不適合(フラゾリドン 0.012ppm検出)	抗菌性物質等
201404	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の魚類(サーモンボール)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 $2.0 \times 10^7/g$)	微生物
201404	冷凍生食用ウニ	D310302	うに類	成分規格不適合(細菌数 $5.0 \times 10^6/g$)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201405	冷凍切り身まぐろ:加熱加工用(ホホ肉)	D110408	まぐろ	指定外添加物(一酸化炭素 620µg/kg 検出)	食品添加物
201405	冷凍切り身鯨肉(尾羽)	D310406	鯨肉	成分規格不適合(デイルドリン 0.2 ppm 検出)	残留農薬
201405	冷凍切り身鯨肉(尾羽)	D310406	鯨肉	成分規格不適合(デイルドリン 0.2 ppm 検出)	残留農薬
201405	無加熱摂取冷凍食品:えび類 (FROZEN COOKED PEELED SHRIMP)	D340101	えび類	成分規格不適合(細菌数 $1.1 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201405	無加熱摂取冷凍食品:ペペー帆立開き(酢使用)	D240149	その他の二枚貝類	成分規格不適合(細菌数 $1.4 \times 10^5/g$)	微生物
201405	ゆでだこ:FROZEN BOILED OCTOPUS(ポイルたこスライス)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(細菌数 $2.3 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201405	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):フカヒレ	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 $3.5 \times 10^6/g$)	微生物
201405	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(ガンバズシュリンプ)	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $5.2 \times 10^6/g$)	微生物
201405	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):白身魚フライ	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 $5.7 \times 10^6/g$)	微生物
201405	生食用冷凍鮮魚介類:キス(SILAGO KISU FILLET SKINLESS)	D110399	その他の魚類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201405	無加熱摂取冷凍食品:その他の水産動物類(FROZEN SEASONED BOILED BABY OCTOPUS)	D340199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201405	冷凍魚肉ねり製品:いか類 BENISYOUGATEN CAKE(イカ練り天(紅生姜))	D360101	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201405	冷凍魚肉ねり製品:いか類 FROZEN SQUID YASAITEN CAKE(イカ練り天(野菜))	D360101	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201405	冷凍薫ミル貝スライスきざみ(生食用) FROZEN KURO MIRU MEAT SLICE KIZAMI	D360199	その他の水産動物類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):海老た一つぶりエビカツ	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201406	冷凍養殖むき身えび	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201406	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(えび串(FROZEN VANNAMEI SHRIMP))	D340302	えび類	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.5 ppm 検出)	抗菌性物質等
201406	冷凍切り身鯨肉(尾羽)	D310406	鯨肉	成分規格不適合(デイルドリン 0.2 ppm 検出)	残留農薬
201406	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):いか類(いか串フライ)	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 $1.2 \times 10^7/g$)	微生物
201406	冷凍ゆでだこ(冷凍ポイルカットダコ)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(細菌数 $2.5 \times 10^7/g$)	微生物
201406	無加熱摂取冷凍食品:えび類 大エビちゃんのフライ	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	無加熱摂取冷凍食品:いか類(FROZEN SQUID HALFCUT)	D340103	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	辛子明太子(FROZEN SEASONED POLLACK ROE(KARASHI MENTAICO))	D510203	からしめんたいこ	使用基準不適合(亜硝酸ナトリウム(亜硝酸根として) 0.0062 g/kg 検出)	食品添加物
201407	生食用冷凍鮮魚介類:たこ類(FROZEN ABURIYAKI OCTOPUS SLICE)	D310305	たこ類	成分規格不適合(フラゾリドン 0.002 ppm 検出)	抗菌性物質等
201407	たらこ(塩たらこバラコ)	D510207	たらこ	成分規格不適合(亜硝酸根 0.012 g/kg 検出)	食品添加物
201407	冷凍 切り身 ます:生食用(FROZEN TROUT BITS AND PIECES)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(細菌数 $1.3 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201407	無加熱摂取冷凍食品:いか類(ヤリイカハーフ)(FROZEN HALF CUT SQUID)	D340103	いか類	成分規格不適合(細菌数 $2.0 \times 10^5/g$)	微生物
201407	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(天然ムキエビ)(FROZEN BROWN SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 $2.2 \times 10^7/g$)	微生物
201407	無加熱摂取冷凍食品:えび類(FROZEN COOKED PEELED SHRIMP)	D340101	えび類	成分規格不適合(細菌数 $2.4 \times 10^6/g$ 、大腸菌群 陽性)	微生物
201407	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):いか類(イカ串フライ)(IKAKUSHI FRIED)	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 $3.5 \times 10^6/g$)	微生物
201407	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):イダコの辛味炒め(冷凍)(HIDAKO ITAME)	D340299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 $4.3 \times 10^5/g$)	微生物
201407	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):いか類(いかタマカツ)(FROZEN SQUID FRY)	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 $6.5 \times 10^6/g$)	微生物
201407	冷凍 切り身 さけ:生食用(FROZEN ATLANTIC SALMON SLICED)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	冷凍 切り身 ます:生食用(FROZEN TROUT LOIN(BACK LOINS & BELLY LOINS))	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201407	冷凍 切り身 ます:生食用(サーモントラウトフィレ) (FROZEN TROUT FILLET TRIM-E)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ (FROZEN YELLOWFIN TUNA (OFF CUT))	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	その他の魚肉ねり製品:(FROZEN FISH SAUSAGE STEAK(SALMON))	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	その他の魚肉ねり製品:カニかまステック	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	その他の魚肉ねり製品:いか類 (SQUID BALL)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	生食用冷凍鮮魚介類:アワビアイス	D210351	あわび	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	冷凍 切り身・むき身 うに:生食用 (FROZEN SEA URCHIN)	D310102	うに類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	生食用冷凍鮮魚介類:いか類(姿造り)(FROZEN SQUID)	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	生食用冷凍鮮魚介類:真イカソーメン	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	冷凍あさり(FROZEN SHORT NECKED CLAM)	D210402	あさり	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(プロモリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201407	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):煮アサリ(FROZEN BOILED SHORT NECKED CLAM)	D240200	二枚貝類	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(プロモリン 0.03 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201408	冷凍ゆでだこ(MADAKO SLICE)	D330600	ゆでだこ	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム及び次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.036 g/kg 検出)	食品添加物
201408	無加熱摂取冷凍食品:いか類(いか軟骨焼き串)(DRIED SQUID NECK)	D340103	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):笹型フィッシュフライ (FROZEN BREADED POLLOCK FILLET)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201408	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(尾付き伸ばしえび)(FROZEN PTO NOBASHI SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201408	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(えび串)(FROZEN VANNAMEI)	D340302	えび類	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.3 ppm 検出)	抗菌性物質等
201408	無加熱摂取冷凍食品:えび類 (FROZEN VANNAMEI SUSHI EBI)	D340101	えび類	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 1.89 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	抗菌性物質等
201408	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(えび串揚げ) (FROZEN SHRIMP STRING)	D340302	えび類	成分規格不適合(クロルテトラサイクリン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201408	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):白身フライ(BREADED BLUE WHITING FILLET)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.6×10^7 /g)	微生物
201408	無加熱摂取冷凍食品:巻貝類 (FROZEN TOPSHELL UNI YAKI MATSUBA)	D240150	巻貝類	成分規格不適合(細菌数 3.5×10^5 /g)	微生物
201408	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):鰯のしそフライ(クワイ入り)(FROZEN AJISHISO FRY)	D140301	あじフライ	成分規格不適合(細菌数 8.7×10^6 /g)	微生物
201408	生食用冷凍鮮魚介類:さけ (FROZEN SALMON FILLET)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):片ムール貝(FROZEN BOILED MU-RU GAD)	D240200	二枚貝類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	生食用冷凍鮮魚介類:いか類(イカ巻き芯)(FROZEN JUMBO FLYING SQUID MEAT)	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	無加熱摂取冷凍食品:いか類(モングウイカ寿司ネタ)(FROZEN CUTTLEFISH SUSHI SEASONING)	D340103	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	無加熱摂取冷凍食品:ボイルずわい風味フレーク(FROZEN BOILED SNOW CRAB)	D340104	かに類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:(アワビ粥)(PORRIDGE)	D25	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201409	冷凍天然えび	D310413	えび類(天然)	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) 0.14 g/kg 検出)	食品添加物
201409	数の子チョコカル	D510202	かずのこ	使用基準不適合(ポリソルベート80 0.31 g/kg 検出)	食品添加物
201409	数の子チョコカル	D510202	かずのこ	使用基準不適合(ポリソルベート80 0.34 g/kg 検出)	食品添加物
201409	すじこ	D510206	すじこ	使用基準不適合(亜硝酸根 0.0053 g/kg 検出)	食品添加物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ボイル殻付きムール貝 (BOILED MUSSEL WITH SAUCE WITH TOMATO)	D240349	その他の二枚貝類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):シーフード入りバスタソース (ITALIAN SEAFOOD SAUCE WITH TOMATO)	D340399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼うなぎ (FROZEN ROASTED EEL SEASONED)	D140212	蒲焼うなぎ	成分規格不適合(ロイコマラカイトグリーン 0.008 ppm 検出)	抗菌性物質等
201409	冷凍ゆでがに:生食用ずわいがにフレーク(FROZEN BOILED CRAB MEAT (ZUWAI GANI))	D330712	生食用冷凍ゆでがに	成分規格不適合(細菌数 1.4×10^5 /g)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201409	冷凍ゆでがに:生食用(FROZEN SNOW CRAB MEAT)	D330712	生食用冷凍ゆでがに	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁵ /g)	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ジャンボ白身フライ(FROZEN BREADED)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 5.8×10 ⁶ /g)	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):赤いか切身(FROZEN SQUID BODY CUT)	D340301	いか類	成分規格不適合(細菌数 5.8×10 ⁶ /g)	微生物
201409	冷凍切り身かれい:生食用(FROZEN ARROWTOOTH FLOUNDER ENGAWA)	D110303	かれい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	冷凍切り身さけ:生食用(FROZEN ATLANTIC SALMON SLICE)	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	無加熱摂取冷凍食品:しめさば(FROZEN MACKEREL FILLET)	D140101	しめさば	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	冷蔵むき身あかがい(生食用)	D210101	あかがい	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,100/g)	微生物
201409	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:まぐろフレック油漬(TUNA IN OIL)	D150000	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201410	調味乾製品:ソフトさきいか(SOFT SAKIIKA)	D320202	いか類	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 1.1 g/kg 検出)	食品添加物
201410	すじこ	D510206	すじこ	使用基準不適合(亜硝酸ナトリウム(亜硝酸根として) 0.0065 g/kg 検出)	食品添加物
201410	冷凍天然むき身えび	D310413	えび類(天然)	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.17 g/kg 検出)	食品添加物
201410	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):粉付きえび(OTSUKIKONATUKI EBI)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201410	冷凍養殖むき身えび(FROZEN VANNAMEI SHRIMP(PD))	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201410	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ(FROZEN BREADED SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.13 ppm 検出)	抗菌性物質等
201410	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):いか類(F. SQUID (YARIKA) SKINLESS RING)	D340301	いか類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0011 ppm 検出)	抗菌性物質等
201410	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PD VANNAMEI SHRIMPS)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラジリドン 0.001 ppm 検出)	抗菌性物質等
201410	冷凍養殖むき身えび(FROZEN PD VANNAMEI SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラジリドン(AOZとして) 0.002 ppm 検出)	抗菌性物質等
201410	冷凍養殖むき身えび	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラジリドン(AOZとして) 0.002 ppm 検出)	抗菌性物質等
201410	無加熱摂取冷凍食品:いか類(ヤリカソーン)(SQUID)	D340103	いか類	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁵ /g)	微生物
201410	無加熱摂取冷凍食品:冷凍活煮穴子カット(FROZEN BOILED-COOKING CONGER EEL CUT)	D140111	煮あなご	成分規格不適合(細菌数 2.2×10 ⁵ /g)	微生物
201410	無加熱摂取冷凍食品:冷凍活煮穴子スライス(FROZEN BOILED-COOKING CONGER EEL)	D140111	煮あなご	成分規格不適合(細菌数 2.3×10 ⁶ /g)	微生物
201410	生食用冷凍鮮魚介類:うに(FROZEN SEA URCHIN)	D310302	うに類	成分規格不適合(細菌数 3.6×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性、腸炎ビブリオ最確数 1,100/g)	微生物
201410	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(FROZEN BIGEYE TUNA STEAK)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	無加熱摂取冷凍食品:煮あなご(FROZEN KIZAMINIANAGO)	D140111	煮あなご	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	その他の魚肉ねり製品:いか類(SQUID BALL)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	その他の魚肉ねり製品:しんじょえび(SINJO EBI)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	その他の魚肉ねり製品:しんじょしょうが(SINJO SHOGA)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	その他の魚肉ねり製品:しんじょ青のり(SINJO AONORI)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	その他の魚肉ねり製品:明太子揚げ(MENTAIKO AGE)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	生食用冷凍鮮魚介類:いか類(FROZEN YARI-IKA)	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	冷凍ゆでがに:生食用(FROZEN BOILED SNOW CRAB)	D330712	生食用冷凍ゆでがに	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	無加熱摂取冷凍食品:いか類(ヤリカスライス)(FROZEN SQUID HALFCUT)	D340103	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(VANNAMEI PD IQF)	D340302	えび類	成分規格不適合(フラジリドン 0.003 ppm 検出)	抗菌性物質等
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(VANNAMEI PD IQF)	D340302	えび類	成分規格不適合(フラジリドン(AOZとして) 0.002 ppm 検出)	抗菌性物質等
201411	生食用冷凍鮮魚介類:切り身まぐろ(冷凍キハダスティックパック)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201411	生食用冷凍鮮魚介類:切り身まぐろ(FROZEN MAGURO SLICE(NON-SEASONING))	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201411	生食用冷凍鮮魚介類:切り身まぐろ(FROZEN BIGEYE TUNA SAKU)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201411	ゆでだこ:真ダコスライス(FROZEN OCTOPUS SLICE)	D330600	ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201411	無加熱摂取冷凍食品:寿司えび(FROZEN VANNAMEI SUSHI EBI)	D340101	えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201411	無加熱摂取冷凍食品:冷凍ボイル殻付きあさり(FROZEN BOILED SHORT-NECKED CLAM)	D240149	その他の二枚貝類	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(プロモリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201411	生食用冷凍鮮魚介類:切り身まぐろ(FROZEN TUNA SLICE (SUSHI))	D110306	まぐろ	サルモネラ属菌 陽性	微生物
201412	キャビア	D510205	キャビア	指定外添加物(ボウ酸 2.300 µg/g 検出)	食品添加物
201412	冷凍天然むき身えび(NOBASHI EBI)	D310413	えび類(天然)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.12 g/kg 検出)	食品添加物
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):粉付えび	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.13 ppm 検出)	抗菌性物質等
201412	無調味乾製品:えび類(DRIED BABY SHRIMP)	D320103	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006 ppm 検出)	抗菌性物質等
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):海老入り蒸し春巻き	D340202	えび類	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0013 ppm 検出)	抗菌性物質等
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN BM MARINATED SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(フラゾリドン 0.005 ppm 検出)	抗菌性物質等
201412	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(ネギトロ端材)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 3.0×10^6 /g 以上)	微生物
201412	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(ネギトロ端材)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 3.0×10^6 /g 以上)	微生物
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 3.1×10^6 /g)	微生物
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):上海蟹かにみそ(SHANGHAI KANI MISO)	D340299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 4.2×10^5 /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):エビフライ(FROZEN EBI FRY)	D340302	えび類	成分規格不適合(細菌数 4.5×10^6 /g)	微生物
201412	無加熱摂取冷凍食品:煮ガキ	D240149	その他の二枚貝類	成分規格不適合(細菌数 4.6×10^6 /g(自主検査) 2.5×10^6 /g(モニタリング検査)、大腸菌群 陽性)	微生物
201412	生食用冷凍ゆでがに:ボイルカニフレーク	D330700	ゆでがに	成分規格不適合(細菌数 5.5×10^5 /g)	微生物
201412	生食用冷凍鮮魚介類:カレイ(FROZEN HALIBUT FRILL(ENGAWA))	D110303	かれい	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201412	無加熱摂取冷凍食品:活〆煮穴子スライス	D140199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201412	無加熱摂取冷凍食品:赤イカスライス(FROZEN GIANT SQUID SLICE CUT)	D340103	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201412	冷凍ぐらすり身	D160199	その他の魚類	成分規格不適合(クロルピリホス 0.7 ppm 検出)	残留農薬
201501	からすみ(MULLET ROE)	D510204	からすみ	指定外添加物(サイクラミン酸 15 µg/g 検出)	食品添加物
201501	ゆでだこ(FROZEN BOILED OCTOPUS)	D330600	ゆでだこ	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.33 g/kg 検出)	食品添加物
201501	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の魚類(スピードクック茶洗いやなしろアウト切り身)	D140399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201501	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):イカ短冊(IQF DOSIDICUS GIGAS STICK)	D340301	いか類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201501	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ(FROZEN BREADED SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201501	冷凍養殖むき身えび(STRETCHED PTO BLACK TIGER SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201501	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(FROZEN EBI FRY)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.03 ppm 検出)	抗菌性物質等
201501	調味乾製品:かわはぎ(DRIED SEASONED KAWAHAGI)	D120204	かわはぎ	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0023 ppm 検出)	抗菌性物質等
201501	冷凍むき身養殖えび(FROZEN PEELED AND UNDEVEINED VANNAMEI SHRIMPS)	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラゾリドン 0.001 ppm 検出)	抗菌性物質等
201501	生食用冷凍鮮魚介類:赤むつスライス	D110399	その他の魚類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201501	生食用冷凍鮮魚介類:いかスライス	D310301	いか類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):たこ(FROZEN BLANCHED OCTOPUS CUT)	D340399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.047 g/kg 検出)	食品添加物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):いか類(FROZEN IKA TENTACLE KARAAGE)	D340301	いか類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(NOBASHI EBI WITH STPP)	D340302	えび類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201502	冷凍養殖むき身えび(PTOE BLACK TIGER SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.02 ppm 検出)	抗菌性物質等
201502	調味乾製品:かわはぎ(DRIED SEASONED KAWAHAGI)	D120204	かわはぎ	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0005 ppm 検出)	抗菌性物質等
201502	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ(FROZEN YELLOW FIN TUNA HARAMO)	D110306	まぐろ	成分規格不適合(細菌数 4.2×10^5 /g)	微生物
201502	生食用冷凍鮮魚介類:FROZEN SALMON HARASU GRILLED SLICE	D110304	さけ・ます	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201502	その他の魚肉ねり製品:FROZEN FRIED FISH CAKE	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201502	無加熱摂取冷凍食品:味付はまぐり(FROZEN BOILED SEASONED HARD CLAM)	D240149	その他の二枚貝類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201503	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ(F. BREADED PD VANNAMEI WHITE SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201503	冷凍養殖むき身えび(FROZEN BLOCK RAW PDTO VANNAMEI SHRIMP)	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm 検出)	抗菌性物質等
201503	冷凍むき身養殖えび(FROZEN VANAMEI SHRIMP HALF CUT)	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.3 ppm 検出)	抗菌性物質等
201503	調味乾製品:かわはぎ(DRIED SEASONED KAWAHAGI)	D120204	かわはぎ	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0006 ppm 検出)	抗菌性物質等
201503	調味乾製品:かわはぎ(DRIED SEASONED KAWAHAGI)	D120204	かわはぎ	成分規格不適合(クロラムフェニコール 0.0007 ppm 検出)	抗菌性物質等
201503	生食用冷凍鮮魚介類:養殖むき身えび類(FROZEN RAW SUSHI EBI(VANAMEI))	D310303	えび類(養殖)	成分規格不適合(スルファジアジン 0.12 ppm 検出)	抗菌性物質等
201503	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パナメイ尾付むきえび(FROZEN PTO STRETCHED VANNAMEI SHRIMP)	D340302	えび類	成分規格不適合(フラブリドン 0.003 ppm 検出)	抗菌性物質等
201503	冷凍養殖むき身えび 生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ	D310403	えび類(養殖)	成分規格不適合(フラブリドン 0.011 ppm 検出)	抗菌性物質等
201503	生食用冷凍鮮魚介類:まぐろ	D110306	まぐろ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201503	生食用冷凍鮮魚介類:さわらふれ(FROZEN SAWARA FILLET)	D110399	その他の魚類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201503	その他の魚肉ねり製品:いか類(SQUID BALL)	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201503	その他の魚肉ねり製品:FROZEN BOILED FISH BALL	D169900	その他の魚肉ねり製品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201204	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イミダクロプリド 0.06 ppm検出)	残留農薬
201204	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イミダクロプリド 0.18 ppm検出)	残留農薬
201204	ひよこ豆	E207000	ひよこ豆	成分規格不適合(グリホサート 6.3 ppm検出)	残留農薬
201204	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生、腐敗、異臭及び塊化を認めた	微生物
201204	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 22 µg/kg (B1:20.8, B2:1.4)検出	カビ毒
201204	生鮮コブミカンの葉	E39936	コブミカンの葉	成分規格不適合(プロフェホス 0.22 ppm検出)	残留農薬
201204	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.04ppm 検出)	残留農薬
201204	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.12ppm 検出)	残留農薬
201204	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	成分規格不適合(ジコホール 0.07 ppm検出)	残留農薬
201204	バター豆	E204010	バター豆	成分規格不適合(シアン化合物 510 ppm検出)	残留農薬
201204	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 34 µg/kg (B1:30, B2:3.9)検出	カビ毒
201204	生鮮パイナップル	E40405	パイナップル	成分規格不適合(フェニトロチオン 0.08 ppm検出)	残留農薬
201204	生鮮セロリ	E30602	セロリ	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(フェンアミド 0.02ppm 検出)	残留農薬
201204	生鮮セロリ	E30602	セロリ	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(フェンアミド 0.02ppm 検出)	残留農薬
201204	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201204	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201204	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201204	小麦	E102020	小麦	変敗、異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201204	小麦	E102020	小麦	変敗、異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201204	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	腐敗、変敗、固化及び異臭を認めた	微生物
201204	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビ、異臭の発生及び固化により腐敗を認めた	微生物
201204	うるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生、変敗及び異臭を認めた	微生物
201204	うるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201204	うるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201204	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	異臭・腐敗・塊化及びカビの発生を認めた	微生物
201204	うるち精米	E101012	破砕した精米	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201204	うるち精米	E101012	破砕した精米	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201204	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 19 µg/kg (B1:7.5, G1:10.2, G2:1.2)検出	カビ毒
201204	生鮮カミメボウキ(HOLY BASIL)	E39922	カミメボウキ	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(EPN 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201204	生鮮PHAK WAN(アマメシバ)	E399991	その他の他に分類されない野菜生鮮・冷蔵	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(EPN 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201204	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:4.0, G1:13.1, G2:2.4)検出	カビ毒
201204	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.9)検出	カビ毒
201204	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 33 µg/kg (B1:31.0, B2:1.9)検出	カビ毒
201204	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:19.4, B2:1.2)検出	カビ毒
201204	ブラジルナッツ	E50107	ブラジルナッツ	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:9.7, G1:7.0)検出	カビ毒
201204	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 30 µg/kg (B1:27.3, B2:2.7)検出	カビ毒
201205	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イミダクロプリド 0.06 ppm検出)	残留農薬
201205	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イミダクロプリド 0.20 ppm検出)	残留農薬
201205	カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(ジクロロ 0.03ppm検出)	残留農薬
201205	生鮮チョコリ	E30408	チョコリ	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(メタラキシル及びメフェキサム 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201205	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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)	残留農薬
201205	生鮮レイシ(ライチ)	E49908	レイシ(ライチ)	成分規格不適合(バクトロブラスゾール 0.09 ppm検出)	残留農薬
201205	生鮮わさび	E30117	わさび	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(ピリメタニル 0.03 ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201205	未成熟さやえんどう:生鮮・冷蔵	E39914	未成熟さやえんどう	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(テトラコナゾール 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201205	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:19.4, B2:8.9)検出	カビ毒
201205	生鮮スナッフエンドウ	E39926	未成熟さやえんどう(スナッフエンドウ)	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)	残留農薬
201205	ライマ豆	E204060	ライマ豆	シアン化合物 530 ppm検出	自然毒
201205	生鮮西洋わさび	E30112	西洋わさび	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)	残留農薬
201205	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン ①25 µg/kg (B1:12.2, B2:1.3, G1:10.0, G2:1.6)、②16 µg/kg (B1:16.2)検出	カビ毒
201205	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	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)	残留農薬
201205	生鮮WILD BETAL	E399991	その他の他に分類されない野菜生鮮・冷蔵	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(ハロキシホップ 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201205	大豆	E202000	大豆	カビの発生、異臭	微生物
201205	うるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生、異臭及び変敗	微生物
201205	うるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生、異臭及び変敗	微生物
201205	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201205	小麦	E102020	小麦	異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201205	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.5, B2:1.6)検出	カビ毒
201205	生鮮ブルーベリー	E40505	ブルーベリー	成分規格不適合(マラチオン 0.7 ppm検出)	残留農薬
201205	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.7)検出	カビ毒
201205	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 19 µg/kg (B1:16.6, B2:2.1)検出	カビ毒
201205	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 30 µg/kg(B1:8.6, G1:19.9, G2:1.7)検出	カビ毒
201205	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:18)検出	カビ毒
201205	生鮮ピタヤ	E49999	その他の他に分類されない果実	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 0.03ppm 検出)	残留農薬
201206	レンズ豆	E204150	レンズ豆	成分規格不適合(ピペロニルブトキシド 0.9 ppm検出)	残留農薬
201206	生鮮ブルーベリー	E40505	ブルーベリー	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(オキシフェンジド 0.29 ppm 検出)	残留農薬
201206	カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201206	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201206	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201206	亜麻仁油(FLAX SEED OIL)	E50206	亜麻の種子	シアン化合物 20 ppm検出	自然毒
201206	生鮮 PUK WHAN (アマメシバ、Katuk)	E399991	その他の他に分類されない野菜生鮮・冷蔵	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(アメリン0.02 ppm 検出)	残留農薬
201206	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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(フェンバレーレート 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201206	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 65 µg/kg (B1:57.6, B2:7.8)検出	カビ毒
201206	生鮮ブルーベリー	E40505	ブルーベリー	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(オキシフェンジド 0.32 ppm 検出)	残留農薬
201206	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201206	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201206	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201206	うるち精米	E101012	破砕した精米	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201206	うるち精米	E101012	破砕した精米	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201206	大麦	E102010	大麦(はだか麦を含む)	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201206	生鮮CHIVES FLOWER(花にら)	E399991	その他の他に分類されない野菜生鮮・冷蔵	成分規格不適合(プロフェノホス 0.14 ppm検出)	残留農薬
201206	生鮮ラディッシュ	E30113	だいこん類の根	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(ボスカリド 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201207	生鮮その他のかんきつ類(MANDARIN-MURCOT)	E40299	その他のかんきつ類果実	使用基準不適合(イマザリル 0.0051g/kg検出)	食品添加物
201207	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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(ベンダイオカルブ 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201207	生鮮セロリ	E30602	セロリ	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(フェンアミド 0.02ppm 検出)	残留農薬
201207	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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(フェンバレーレート 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201207	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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(フェンバレーレート 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201207	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201207	うるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201207	うるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201207	大豆	E202000	大豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201207	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 122 µg/kg (B1:29.7, B2:4.2, G1:77.5, G2:11.0)検出	カビ毒
201207	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 43µg/kg (B1: 40.2, B2: 2.8)検出	カビ毒
201207	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 68 µg/kg (B1:58.2, B2:10.0)検出	カビ毒
201207	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:12.8, B2:1.2)検出	カビ毒
201207	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 30 µg/kg (B1:28.7, B2:1.6)検出	カビ毒
201207	冷凍野いちご	E405072	冷凍	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(ピリメト 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201207	冷凍赤どうがらし(FROZEN RED CHILLI)	E307062	冷凍	成分規格不適合(シベルメリン 0.6ppm検出)	残留農薬
201207	冷凍ねぎ(FROZEN WELSH ONION)	E308072	冷凍	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(アルジカルブスルホキシド 0.02 ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201207	生鮮スナップエンドウ (SNAP PEA)	E39926	未成熟さやえんどう (スナップエンドウ)	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 検出)	残留農薬
201208	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合 (イミダクロプリド 0.08ppm 検出)	残留農薬
201208	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201208	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201208	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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)	残留農薬
201208	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201208	大粒落花生	E201010	大粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 19µg/kg (B1: 14.6, B2: 3.9) 検出	カビ毒
201208	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	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 0.02ppm 検出)	残留農薬
201208	生鮮その他のきのこ類 (CHANTERELLES MASSUES(GOMPHUS CLAVATUS): ラッパタケ)	E30599	その他のきのこ類	放射性物質 (セシウム) 220 Bq/kg 検出	その他 (化学的有害)
201208	大豆	E202000	大豆	成分規格不適合 (チアマトキサム 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201208	破砕したもち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生、腐敗、変敗、異臭及び塊化を認めた	微生物
201208	その他うるち精米	E101019	その他うるち米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201208	その他うるち精米	E101019	その他うるち米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201208	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201208	大麦 (はだか麦を含む)	E102010	大麦 (はだか麦を含む)	異臭及びカビの発生	微生物
201208	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 19µg/kg (B1:9.7, B2:1.1, G1:7.9) 検出	カビ毒
201208	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 43 µg/kg (B1:40.7, B2: 2.2) 検出	カビ毒
201208	ピスタチオナッツ: 生鮮・冷蔵 (INSHELL PISTACHIO)	E501061	ピスタチオナッツ生鮮・冷蔵	アフラトキシン 40 µg/kg (B1:37.8, B2:2.6) 検出	カビ毒
201208	生鮮グレープフルーツ: LONA (RUBY RED)	E40202	グレープフルーツ	使用基準不適合 (イマザリル 0.0054 g/kg 検出)	食品添加物
201208	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:10.4, B2:2.2) 検出	カビ毒
201209	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合 (クロルピリホス 0.10 ppm、シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201209	そば	E103020	そば	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 (ハロキシホップ 0.70 ppm 検出)	残留農薬
201209	冷凍赤とうがらし (FROZEN CHILLI)	E307062	冷凍	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)	残留農薬
201209	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 (フェンバレーラート 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201209	生鮮コブミカンの葉	E39936	コブミカンの葉	成分規格不適合 (プロフェノホス 0.06ppm 検出)	残留農薬
201209	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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 (ハロキシホップ 0.03ppm 検出)	残留農薬
201209	小麦	E102020	小麦	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201209	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201209	小麦	E102020	小麦	異臭・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201209	うるち精米	E101012	破砕した精米	腐敗、異臭、変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201209	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:16.1, B2:1.3) 検出	カビ毒
201209	ピスタチオナッツ: 生鮮・冷蔵	E501061	ピスタチオナッツ生鮮・冷蔵	アフラトキシン 69µg/kg (B1:61.2, B2:7.5) 検出	カビ毒
201209	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.3, B2:2.0) 検出	カビ毒
201210	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合 (イミダクロプリド 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201210	生鮮未成熟さやえんどう	E39914	未成熟さやえんどう	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)	残留農薬
201210	生鮮スナップエンドウ	E39926	未成熟さやえんどう (スナップエンドウ)	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 及びフルシラゾール 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201210	生鮮スナップエンドウ	E39926	未成熟さやえんどう (スナップエンドウ)	成分規格不適合 (①プロビコナゾール 0.09ppm 検出)、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ジフェノコナゾール 0.08 ppm 検出、③フルシラゾール 0.03 ppm 検出、④ジニコナゾール 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201210	生鮮スナップエンドウ	E39926	未成熟さやえんどう (スナップエンドウ)	成分規格不適合 (①プロビコナゾール 0.09ppm 検出)、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ジフェノコナゾール 0.08 ppm 検出、③フルシラゾール 0.03 ppm 検出、④ジニコナゾール 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201210	生鮮未成熟さやえんどう	E39914	未成熟さやえんどう	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 (①ジフェノコナゾール 0.03 ppm 検出、②フルシラゾール 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201210	生鮮スナップエンドウ	E39926	未成熟さやえんどう (スナップエンドウ)	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 (①フルシラゾール 0.05 ppm 検出、②ジフェノコナゾール 0.10 ppm 検出)	残留農薬
201210	小麦	E102020	小麦	カビの発生、塊化、変敗及び異臭を認めた	微生物
201210	小麦	E102020	小麦	異臭、固化、変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201210	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:14.1) 検出	カビ毒
201210	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:16.0, B2:2.0) 検出	カビ毒
201210	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 92 µg/kg (B1:50.3, B2:5.9, G1:31.8, G2:3.9) 検出	カビ毒
201210	生鮮 オオバコエンドロ	E306091	オオバコエンドロ生鮮・冷蔵	成分規格不適合 (クロルピリホス 0.48 ppm 検出)	残留農薬
201210	生鮮オオバコエンドロ	E306091	オオバコエンドロ生鮮・冷蔵	成分規格不適合 (シベルメリン 3.86ppm 検出)	残留農薬
201210	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 36 µg/kg (B1:8.3, G1:25.2, G2:2.4) 検出	カビ毒
201211	生鮮オレンジ: KANGARA (VAL)	E402011	オレンジ (ネーブルオレンジを含む) 生鮮・冷蔵	使用基準不適合 (イマザリル 0.0064g/kg 検出)	食品添加物
201211	生鮮スナップエンドウ	E39926	未成熟さやえんどう (スナップエンドウ)	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 0.06 ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201211	生鮮オレンジ:VITOR(VAL)	E402011	オレンジ(ネーブルオレンジを含む)	使用基準不適合(イマザリル0.0059g/kg 検出)	食品添加物
201211	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.07ppm 検出)	残留農薬
201211	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201211	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 34µg/kg (B1: 30.0, B2: 4.4)検出	カビ毒
201211	生鮮ハイゴショウ(Wildbetel Leafbush)	E39938	YOUNG PEPPER	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(エボキシコナゾール 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201211	小麦	E102020	小麦	カビの発生、異臭、固及び腐敗を認めた	微生物
201211	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生、腐敗、異臭及び固を認めた	微生物
201211	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201211	小麦	E102020	小麦	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201211	大豆	E202000	大豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201211	小麦	E102020	小麦	異臭、腐敗、固及びカビの発生を認めた	微生物
201211	小麦	E102020	小麦	異臭、腐敗、変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201211	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	成分規格不適合(クロルピリホス 0.2 ppm 検出)	残留農薬
201211	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:15.2, B2:2.2)検出	カビ毒
201211	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:10.0, B2:1.3) 検出	カビ毒
201211	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン19µg/kg(B1:16.5, B2:2.2) 検出	カビ毒
201211	生鮮いちじく	E49999	その他の他に分類されない果実	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(モノクロトホス 0.02ppm 検出)	残留農薬
201211	生鮮いちご	E405011	いちご生鮮・冷蔵	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(メコナゾール 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201211	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン12µg/kg(B1:12.1) 検出	カビ毒
201211	亜麻の種子(LINSEED)	E50206	亜麻の種子	シアン化合物 210mg/kg 検出	自然毒
201212	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(ミダクロプリド 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.07ppm, クロルピリホス 0.16ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮未成熟さやいんげん	E39913	未成熟さやいんげん	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(シロマジン 0.02ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮未成熟さやいんげん	E39913	未成熟さやいんげん	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(シロマジン 0.02ppm 検出)	残留農薬
201212	緑豆	E204110	緑豆	成分規格不適合(ホキシム 0.16ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮未成熟さやえんどう	E39914	未成熟さやえんどう	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 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮パプリカ	E30707	パプリカ	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 検出)	残留農薬
201212	生鮮パプリカ	E30707	パプリカ	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 0.07ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮未成熟さやいんげん	E39913	未成熟さやいんげん	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(シロマジン 0.10ppm 検出)	残留農薬
201212	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:11.0)検出	カビ毒
201212	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 11µg/kg(B1: 11.3) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg(B1: 11.4) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.8)検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:13.3)検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 17µg/kg(B1: 14.3, G1: 2.6) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:16.4, B2:1.5)検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 19 µg/kg (B1:17.4, B2:1.2)検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 26 µg/kg (B1:23.9, B2:1.7)検出	カビ毒
201212	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 37µg/kg(B1: 27.8, B2: 5.1, G1: 4.4) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:25.5, B2:2.0)検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 35 µg/kg (B1:32.7, B2:2.1)検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 36µg/kg(B1: 33.3, B2: 2.3) 検出	カビ毒
201212	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 38µg/kg(B1: 12.5, B2: 1.6, G1: 20.7, G2: 3.5) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 77µg/kg (B1:71, B2:5.6)検出	カビ毒
201212	生鮮未成熟さやいんげん	E39913	未成熟さやいんげん	①成分規格不適合(フィボニル 0.003ppm 検出) ②11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(フロニカミド 0.59ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮未成熟さやいんげん	E39913	未成熟さやいんげん	①成分規格不適合(フィボニル 0.003ppm 検出) ②11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(フロニカミド 0.59ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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 0.06ppm 検出)	残留農薬
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16µg/kg(B1:14.7, B2:1.3) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg(B1:12.2) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg(B1:10.7) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg(B1:11.8) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13µg/kg(B1: 13.0) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 17µg/kg(B1:16.2, B2:1.1) 検出	カビ毒
201212	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 26µg/kg(B1:24.0, B2:1.8) 検出	カビ毒
201212	生鮮パッションフルーツ	E40406	パッションフルーツ	成分規格不適合(シベルメリン 0.06ppm 検出)	残留農薬
201212	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 18µg/kg(B1: 16.0, B2: 2.0) 検出	カビ毒
201301	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(ミダクロプリド 0.09ppm 検出)	残留農薬
201301	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(ミダクロプリド 0.09ppm 検出)	残留農薬
201301	生鮮未成熟さやえんどう	E39914	未成熟さやえんどう	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 0.03ppm 検出)	残留農薬
201301	冷凍レイシ(ライチ)	E499082	冷凍	成分規格不適合(ジフルベンズロン 0.06ppm 検出)	残留農薬
201301	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン 55µg/kg(B1: 53.2, B2: 1.7) 検出	カビ毒
201301	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.03ppm 検出)	残留農薬
201301	生鮮スターフルーツ	E40412	スターフルーツ	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(フルジオキシニル 0.06ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201301	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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(ハロキシホップ 0.02ppm 検出)	残留農薬
201301	山帰来の葉(SANKIRAI LEAF)	E999000	その他の他に分類されない農産食品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.033g/kg 検出)	食品添加物
201301	ケツメイン	E299010	ケツメイン	アフラトキシン 18µg/kg (B1:15.1, B2:2.4) 検出	カビ毒
201301	生鮮未成熟さやいんげん	E39913	未成熟さやいんげん	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(シロマジン 0.02ppm 検出)	残留農薬
201301	小麦	E102020	小麦	カビの発生、集塊化、変敗及び異臭を認めた	微生物
201301	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生、腐敗、異臭及び塊化を認めた	微生物
201301	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201301	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201301	大豆	E202000	大豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201301	大豆	E202000	大豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201301	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1:11.8) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1:12.2) 検出	カビ毒
201301	生鮮PUK WHAN	E399371	PUK WHAN生鮮・冷蔵	成分規格不適合(クロルピリホス 1.0ppm 検出)	残留農薬
201301	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 12µg/kg (B1:111.9, B2:14.1) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1:9.7, B2:1.1) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1:10.5, B2:1.2) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1:10.7, B2:1.4) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14µg/kg (B1:13.8) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16µg/kg (B1:14.6, B2:1.4) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16µg/kg (B1:15.3, B2:1.1) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 17µg/kg (B1:15.2, B2:2.2) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 22µg/kg (B1:18.8, B2:3.0) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 23µg/kg (B1:21.0, B2:2.2) 検出	カビ毒
201301	生鮮メボウキ	E39915	メボウキ	成分規格不適合(クロルピリホス 2ppm 検出)	残留農薬
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15µg/kg (B1:14.5) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15µg/kg (B1:13.8, B2:1.5) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1:8.7, G1:2.3) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15µg/kg (B1:13.7, B2:1.3) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16µg/kg (B1:14.3, B2:1.2) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 17µg/kg (B1:10.6, B2:4.7, G1:1.5) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 21µg/kg (B1:19.3, B2:1.5) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 22µg/kg (B1:19.6, B2:2.0) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 27µg/kg (B1:25.1, B2:1.8) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 20µg/kg (B1:18.9, B2:1.1) 検出	カビ毒
201301	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 23µg/kg (B1:21.4, B2:1.3) 検出	カビ毒
201302	生鮮パセリ	E30605	パセリ	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)	残留農薬
201302	冷凍レイン(ライチ)	E499082	冷凍	成分規格不適合(ジフルベンズロン0.06 ppm検出)	残留農薬
201302	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 11µg/kg (B1:11.1) 検出	カビ毒
201302	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン 15µg/kg (B1:13.8, B2:1.0) 検出	カビ毒
201302	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 70µg/kg (B1:8.8, B2:1.3, G1:46.8, G2:13.3) 及び22µg/kg (B1:20.1, B2:2.3) 検出	カビ毒
201302	生鮮カメボウキ	E39922	カメボウキ	成分規格不適合(プロフェノホス2.76ppm 検出)	残留農薬
201302	カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201302	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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(フェンバレレート 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201302	生鮮西洋わさび	E30112	西洋わさび	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 検出)	残留農薬
201302	冷凍赤とうがらし	E307062	冷凍	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 0.11ppm 検出)	残留農薬
201302	そば	E103020	そば	成分規格不適合(ジウロン 0.15ppm 検出)	残留農薬
201302	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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(フェンバレレート 0.04ppm 検出)	残留農薬
201302	生鮮アボカド(MARCA SABRINA)	E404011	アボカド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタドホス 0.02ppm 検出)	残留農薬
201302	小麦	E102020	小麦	カビ、異臭の発生、固化及び腐敗を認めた	微生物
201302	破碎したうるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生、変敗、異臭及び塊化を認めた	微生物
201302	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生、変敗及び異臭を認めた	微生物
201302	小麦	E102020	小麦	カビの発生、変敗及び異臭を認めた	微生物
201302	大豆	E202000	大豆	カビの発生、変敗及び異臭を認めた	微生物
201302	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201302	小麦	E102020	小麦	異臭、腐敗、固化及びカビの発生を認めた	微生物
201302	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201302	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 26 µg/kg (B1:23.5, B2:2.4)検出	カビ毒
201302	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 12µg/kg (B1:10.4, G1:1.8)検出	カビ毒
201302	アーモンド	E50101	アーモンド	アフラトキシン 26 µg/kg (B1:23.3, B2:3.0)検出	カビ毒
201302	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン ①11、②23、③14µg/kg (①B1:10.7、②B1:21.2, B2:1.4、③B1:13.8) 検出	カビ毒
201302	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン ①17、②22、③13、④17、⑤11、⑥15、⑦24、⑧22、⑨19、⑩29、⑪25、⑫16、⑬18、⑭12、⑮12µg/kg (①B1:16.5、②B1:20.4, B2:1.4、③B1:13.3、④B1:16.5、⑤B1:11.0、⑥B1:14.2, G1:1.0、⑦B1:22.8, B2:1.6、⑧B1:20.7, B2:1.1、⑨B1:17.5, B2:1.1、⑩B1:28.1, B2:1.2、⑪B1:23.3, B2:1.4、⑫B1:16.3、⑬B1:16.4, G1:1.1、⑭B1:11.6、⑮B1:11.7) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1:10.6) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1:10.9) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1:11.3) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1:10.5, B2:1.2) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1:11.8) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1:11.9) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13µg/kg (B1:12.8) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13µg/kg (B1:9.8, B2:3.1) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15µg/kg (B1:13.0, B2:1.6) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 18µg/kg (B1:16.8, B2:1.0) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 31µg/kg (B1:28.8, B2:2.5) 検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 36µg/kg (B1: 33.9, B2: 2.3) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 41µg/kg (B1: 36.8, B2: 3.9) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 68µg/kg (B1: 62.2, B2: 6.1) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 70µg/kg (B1: 62.4, B2: 5.6, G1: 2.0) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 71µg/kg (B1: 65.5, B2: 5.7) 検出	カビ毒
201302	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 72µg/kg (B1: 65.7, B2: 6.0) 検出	カビ毒
201302	冷凍赤とうがらし (PRIGKEENOO CHINDA)	E307062	冷凍	成分規格不適合 (トリアゾホス 0.12 ppm検出)	残留農薬
201302	冷凍赤とうがらし (PRIG CHEEFA)	E307062	冷凍	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 (ジフェノナゾール 0.07 ppm, シプロコナゾール 0.02 ppm検出)	残留農薬
201302	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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 (イミダクロプリド 0.02ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合 (イミダクロプリド 0.07ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮亜麻の種子	E50206	亜麻の種子	シアン化合物 170mg/kg 検出	自然毒
201303	大粒落花生	E201010	大粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 23µg/kg (B1: 3.8, G1: 16.5, G2: 2.9) 検出	カビ毒
201303	生鮮パセリ	E30605	パセリ	成分規格不適合 (ヘキサクロベンゼン 0.27ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合 (イミダクロプリド 0.19ppm 検出)、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 (フェンバレーレート 0.02ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合 (イミダクロプリド 0.19ppm 検出)、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 (フェンバレーレート 0.02ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮アボカド	E404011	アボカド生鮮・冷蔵	成分規格不適合 (メタドホス 0.07ppm 検出)、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 (アセフェート 0.06ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮アボカド	E404011	アボカド生鮮・冷蔵	成分規格不適合 (メタドホス 0.07ppm 検出)、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 (アセフェート 0.06ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮未成熟いんげん	E39913	未成熟さやいんげん	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 (フロニカミド 0.11ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮アボカド	E404011	アボカド生鮮・冷蔵	成分規格不適合 (メタドホス 0.02 ppm検出)、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 (アセフェート 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮アボカド	E404011	アボカド生鮮・冷蔵	成分規格不適合 (メタドホス 0.02 ppm検出)、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 (アセフェート 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 (フェンバレーレート 0.04ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 12µg/kg (B1: 10.2, B2: 1.6) 検出	カビ毒
201303	生鮮スターフルーツ	E40412	スターフルーツ	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 (フルジオキシニル 0.02ppm 検出)	残留農薬
201303	小麦	E102020	小麦	カビ、異臭、固化及び腐敗の発生を認めた	微生物
201303	小麦	E102020	小麦	カビの発生、集塊化及び異臭を認めた	微生物
201303	大豆	E202000	大豆	カビの発生、腐敗、変敗及び異臭を認めた	微生物
201303	うるち精米	E101012	破碎した精米	異臭、腐敗、変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 20µg/kg (B1: 19.0, B2: 1.4) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 22µg/kg (B1: 21.1, B2: 1.2) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 23µg/kg (B1: 22.1, G1: 1.3) 検出	カビ毒
201303	小粒落花生	E201020	小粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 16µg/kg (B1: 3.6, G1: 12.7) 検出	カビ毒
201303	生鮮ハイゴショウ (WILD BETAL)	E39938	YOUNG PEPPER	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 (インドキサカルブ 0.18ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 52µg/kg (B1: 29.2, B2: 7.4, G1: 12.1, G2: 2.9) 検出	カビ毒
201303	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 13µg/kg (B1: 11.2, B2: 1.9) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1: 10.6) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1: 11.0) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1: 11.5) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1: 11.9) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1: 12.0) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1: 12.4) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13µg/kg (B1: 11.8, B2: 1.5) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13µg/kg (B1: 11.9, B2: 1.3) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15µg/kg (B1: 13.8, B2: 1.3) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 19µg/kg (B1: 16.9, B2: 2.3) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 19µg/kg (B1: 17.1, B2: 1.6) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 23µg/kg (B1: 20.0, B2: 2.5) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 37µg/kg (B1: 27.6, B2: 3.7, G1: 5.5) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 42µg/kg (B1: 39.2, B2: 3.2) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12µg/kg (B1: 12.0) 検出	カビ毒
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13µg/kg (B1: 12.7) 検出	カビ毒
201303	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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 (イミダクロプリド 0.02ppm 検出)	残留農薬
201303	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 30µg/kg (B1: 27.1, B2: 3.3) 検出	カビ毒
201303	生鮮くるみ	E50105	くるみ	アフラトキシン 16µg/kg (B1: 9.6, G1: 6.3) 検出	カビ毒
201303	生鮮スターフルーツ	E40412	スターフルーツ	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 (フルジオキシニル 0.02ppm 検出)	残留農薬
201303	生鮮にんじん	E30603	にんじん	成分規格不適合 (トリアジメノール 0.2ppm 検出)	残留農薬
201304	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	成分規格不適合 (2,4-D 0.06 ppm検出)	残留農薬
201304	大粒落花生	E201010	大粒落花生 (脱脂したものを含む)	アフラトキシン 130µg/kg (B1:33.6, B2:3.9, G1:79.1, G2:12.9)検出	カビ毒
201304	いんげん豆	E204120	いんげん豆	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 (フルトリアホル 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201304	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.17 ppm 検出)	残留農薬
201304	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201304	生鮮エゴマ	E399281	エゴマ生鮮・冷蔵	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 (ジニコナゾール 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201304	生鮮ねぎ	E30807	ねぎ	成分規格不適合 (ファモキサド 0.03 ppm検出)	残留農薬
201304	生鮮スターフルーツ	E40412	スターフルーツ	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 (フルジオキシニル 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201304	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビ、異臭の発生及び固化により腐敗を認めた	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201304	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生、固化及び異臭を認めた	微生物
201304	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	カビの発生、変敗及び異臭を認めた	微生物
201304	大麦	E102010	大麦(はだか麦を含む)	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201304	小麦	E102020	小麦	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201304	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201304	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201304	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 33µg/kg (B1:29.1, B2:4.1)検出	カビ毒
201304	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 49µg/kg (B1:40.8, B2:8.5)検出	カビ毒
201304	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:18.8, B2:1.2)検出	カビ毒
201304	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 67µg/kg (B1:21.6, B2:3.7, G1:36.2, G2:5.7)検出	カビ毒
201304	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201304	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:11.3)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.9)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.3, B2:1.5)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.6, B2:1.3)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 19 µg/kg (B1:17.7, B2:1.5)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:25.4, B2:2.2)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1:11.3)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 20µg/kg (B1:19.5)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:20.5)検出	カビ毒
201304	ケツメイシ	E299010	ケツメイシ	アフラトキシン 23µg/kg (B1:19.6, B2:3.0) 検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 27 µg/kg (B1:25.3, B2:1.4)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 27 µg/kg (B1:26.6)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:11.2)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:12.6)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14µg/kg (B1:12.6, B2:1.4)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:15.1)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15µg/kg (B1:14.7)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 18µg/kg (B1:16.5, B2:1.1)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 18µg/kg (B1:16.5, B2:1.5)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 18µg/kg (B1:16.5, B2:1.7)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 22µg/kg (B1:19.7, B2:2.0)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 24µg/kg (B1:22.1, B2:1.4)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 28µg/kg (B1:25.4, B2:2.6)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 29µg/kg (B1:26.3, B2:2.5)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 30µg/kg (B1:26.8, B2:3.0)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 35µg/kg (B1:31.9, B2:2.7)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 47µg/kg (B1:38.8, B2:4.1, G1:4.1)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:10.2, B2:1.2)検出	カビ毒
201304	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 31 µg/kg (B1:29.2, B2:1.3)検出	カビ毒
201304	生鮮くるみ	E50105	くるみ	アフラトキシン 12µg/kg (B1:8.8, B2:1.1, G1:1.8)検出	カビ毒
201304	大麦	E102010	大麦(はだか麦を含む)	グリーンの付着	不潔、異物の混入
201305	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イミダクロプリド 0.09 ppm検出)	残留農薬
201305	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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(トリアノホス 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201305	生鮮おくら	E399021	okra生鮮・冷蔵	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(イソプロチオラン 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201305	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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(トリアノホス 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201305	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:15.0)検出	カビ毒
201305	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:20.3, B2:1.1)検出	カビ毒
201305	生鮮ルタバガ	E30125	ルタバガ	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(ピフェントリン 0.05ppm 検出)	残留農薬
201305	カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201305	いんげん豆	E204120	いんげん豆	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(フルトリアール 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 103 µg/kg (B1:92.0, B2:7.5, G1:3.1)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 115 µg/kg (B1:105.5, B2:8.4, G1:1.1)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.7, B2:1.2)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 136µg/kg (B1:122.0, B2:9.8, G1:4.4)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 164µg/kg (B1:147.9, B2:15.0, G1:1.4)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 181 µg/kg (B1:167.6, B2:13.4)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 241µg/kg (B1:216.9, B2:20.1, G1:4.3)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 242 µg/kg (B1:211.1, B2:19.1, G1:12.0)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:25.4, B2:2.6)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 282 µg/kg (B1:242.0, B2:26.2, G1:14.0)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 293µg/kg (B1:261.8, B2:24.7, G1:6.3)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 298µg/kg (B1:267.0, B2:25.0, G1:5.9)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 301µg/kg (B1:274.0, B2:25.1, G1:1.4)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 302µg/kg (B1:265.6, B2:25.1, G1:10.8)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 311µg/kg (B1:278.4, B2:30.6, G1:2.2)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 326µg/kg (B1:293.2, B2:31.3, G1:1.9)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 356µg/kg (B1:325.4, B2:31.0)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 360µg/kg (B1:320.2, B2:33.3, G1:6.5)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 374µg/kg (B1:338.2, B2:33.7, G1:1.9)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 375µg/kg (B1:336.4, B2:33.0, G1:5.3)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 38 µg/kg (B1:34.4, B2:3.5)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 388µg/kg (B1:347.6, B2:36.9, G1:3.7)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 428µg/kg (B1:379.6, B2:37.4, G1:11.4)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 440µg/kg (B1:396.5, B2:42.6, G1:1.3)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 440µg/kg (B1:396.5, B2:42.6, G1:1.3)検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 524µg/kg (B1:468.6, B2:49.8, G1:5.2)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 60 µg/kg (B1:54.1, B2:6.2)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 61 µg/kg (B1:53.8, B2:6.8)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 68 µg/kg (B1:61.7, B2:6.4)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 69 µg/kg (B1:60.7, B2:5.9, G1:2.0)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 90 µg/kg (B1:83.8, B2:6.5)検出	カビ毒
201305	大豆	E202000	大豆	カビ、異臭の発生及び固化により腐敗を認めた	微生物
201305	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び塊化を認めた	微生物
201305	大豆	E202000	大豆	カビの発生、塊化、変敗及び異臭を認めた	微生物
201305	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、変敗及び異臭を認めた	微生物
201305	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、変敗及び異臭を認めた	微生物
201305	小麦	E102020	小麦	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201305	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201305	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	塊化、カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201305	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン ①122µg/kg②13 µg/kg (①B1:25.8, B2:2.6, G1:82.0, G2:11.9 ②①) B1:1.4, G1:7.9, G2:3.4)検出	カビ毒
201305	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.7, B2:1.2)検出	カビ毒
201305	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:19.4, B2:1.8)検出	カビ毒
201305	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 29 µg/kg (B1:2.3, G1:20.2, G2:6.8)検出	カビ毒
201305	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 72 µg/kg (B1:20.2, B2:2.1, G1:41.4, G2:8.1)検出	カビ毒
201305	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 32µg/kg (B1:29.5, B2:2.8)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:13.9)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.7, B2:1.7)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 35 µg/kg (B1:32.8, B2:2.4)検出	カビ毒
201305	冷凍タロイモ	E302992	冷凍	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(バクロプロタゾール 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201305	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.16 ppm 検出)	残留農薬
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:11.3, B2:1.2)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:16.7, B2:1.1)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 19 µg/kg (B1:17.1, B2:1.5)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:12.6)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:13.3)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.3, B2:1.5)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:14.1)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.9, B2:1.2)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.7, B2:1.2)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:17.6, B2:2.0)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:20.2)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 26 µg/kg (B1: 22.9, B2: 2.8)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 27 µg/kg (B1:22.6, B2:4.6)検出	カビ毒
201305	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15µg/kg (B1:8.1, G1:7.3)検出	カビ毒
201306	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イタクロブリド 0.11 ppm検出)	残留農薬
201306	生鮮マンゴー	E40411	マンゴー	成分規格不適合(クロロピリホス 0.43 ppm検出)	残留農薬
201306	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(ジクロロ 0.16 ppm検出)	残留農薬
201306	カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.08 ppm検出)	残留農薬
201306	大豆	E202000	大豆	成分規格不適合(フルアジホップ 2 ppm 検出)	残留農薬
201306	生鮮西洋わさび	E30112	西洋わさび	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)	残留農薬
201306	冷凍パプリカ	E307072	冷凍	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検出)	残留農薬
201306	冷凍おとう	E401062	冷凍	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(フルリアホル 0.03 ppm検出)	残留農薬
201306	冷凍とうがらし(FROZEN RED CHILLI)	E307062	冷凍	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(トリアホス 0.12ppm 検出)	残留農薬
201306	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビ、異臭の発生、固化及び腐敗	微生物
201306	コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、腐敗変敗及び異臭を認めた	微生物
201306	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201306	コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び変敗を認めた	微生物
201306	コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び変敗を認めた	微生物
201306	うるち精米	E101012	破碎した精米	塊化及びカビの発生	微生物
201306	うるち精米	E101012	破碎した精米	塊化及びカビの発生	微生物
201306	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	カビの発生及び腐敗変敗並びに異臭を認めた	微生物
201306	コーヒー豆・生鮮・冷蔵	E503001	コーヒー豆生鮮・冷蔵	カビの発生及び腐敗、変敗による異臭を認めた	微生物
201306	アーモンド・生鮮・冷蔵	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 31 µg/kg (B1:27.9, B2:2.9)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.7)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:16.8, B2:1.4, G1:2.1)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 23 µg/kg (B1:22.5)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:25.9, B2:2.2)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 44 µg/kg (B1:18.8, B2:1.1, G1:23.2, G2:1.1)検出	カビ毒
201306	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	成分規格不適合(クロロピリホス 0.91 ppm 検出)	残留農薬
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.7, B2:1.2)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.6)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 37 µg/kg (B1:35.1, B2:1.8)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.5)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:12.8)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.7)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:13.7)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.9, B2:1.2)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 23 µg/kg (B1:21.7, B2:1.6)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:10.8)検出	カビ毒
201306	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.6)検出	カビ毒
201306	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン ①13 ②14 µg/kg (①B1:7.9, G1:4.9 ②B1:6.7, G1:7.0)検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201306	生鮮レイシ(ライチ)(FRESH CHINESE LYCHEE)	E49908	レイシ(ライチ)	成分規格不適合(4-クロルフェニキ酢酸 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201306	冷凍なら(FROZEN CHINESE CHIVE)	E308042	冷凍	成分規格不適合(ホキシム 0.03 ppm検出)	残留農薬
201306	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:18.0, B2:1.6)検出	カビ毒
201306	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 23 µg/kg (B1:21.4, B2:1.3)検出	カビ毒
201306	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 32 µg/kg (B1:29.5, B2:2.9)検出	カビ毒
201306	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201306	ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 243 µg/kg (B1:211.3, B2:31.9)検出	カビ毒
201306	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.6, B2:1.7)検出	カビ毒
201307	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201307	冷凍パプリカ:FROZEN RED PEPPER BIRD WING CUT	E307072	冷凍	成分規格不適合(ヘキサコナゾール 0.03 ppm検出)	残留農薬
201307	ごまの種子:生鮮・冷蔵	E599021	ごまの種子生鮮・冷蔵	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(イミダクロプリド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201307	ケツメイシ	E299010	ケツメイシ	アフラトキシン 18 µg/kg (B1: 16.3, B2: 1.8)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 22 µg/kg (B1:22.3)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 53 µg/kg (B1:50.8, B2:2.4)検出	カビ毒
201307	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、固化、変敗及び異臭を認めた	微生物
201307	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.20 ppm 検出)	残留農薬
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:14.3)検出	カビ毒
201307	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201307	大豆	E202000	大豆	カビの発生、塊化、腐敗及び異臭を認めた	微生物
201307	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、腐敗変敗及び異臭を認めた	微生物
201307	コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、腐敗変敗及び異臭を認めた	微生物
201307	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201307	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201307	もち精米	E101022	破碎した精米	異臭・塊化及びカビの発生を認めた	微生物
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 19µg/kg (B1:13.6, G1:5.7)検出	カビ毒
201307	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:11.3, B2:1.2)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:13.1, B2:2.3, G1:4.7)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 23 µg/kg (B1:10.2, B2:1.5, G1:9.2, G2:1.6)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 44 µg/kg (B1:40.0, B2:4.3)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:10.7)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 11µg/kg (B1:11.0)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 27µg/kg (B1:25.5, B2:1.8)検出	カビ毒
201307	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 68 µg/kg (B1: 65.7, B2: 2.4)検出	カビ毒
201307	生鮮レイシ(ライチ)(FRESH CHINESE LYCHEE)	E49908	レイシ(ライチ)	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(トリアノホス 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201307	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:11.7, B2:2.8)検出	カビ毒
201307	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 26 µg/kg (B1:23.5, B2:2.4)検出	カビ毒
201308	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201308	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201308	生鮮ごぼう	E30404	ごぼう	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(バクトロプロノール 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201308	生鮮ケール	E30108	ケール	成分規格不適合(ヘキサクロベンゼン 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201308	生鮮グリーンアスパラガス	E30801	グリーンアスパラガス	成分規格不適合(ジウロン 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201308	ごまの種子	E59902	ごまの種子	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)	残留農薬
201308	ごまの種子	E59902	ごまの種子	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 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201308	未成熟さやえんどう(FRESH PEA PODS)	E39914	未成熟さやえんどう	成分規格不適合(ファミキサドソ 0.04 ppm検出)	残留農薬
201308	生鮮コブミカンの葉	E39936	コブミカンの葉	成分規格不適合(プロフェノホス 0.09 ppm 検出)	残留農薬
201308	生鮮エゴマ	E399281	エゴマ生鮮・冷蔵	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(インドキサカルブ 0.02 ppm, エトプロホス 0.14 ppm検出)	残留農薬
201308	生鮮キャベツ	E30104	キャベツ	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(シプロコナゾール 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201308	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、固化及び異臭を認めた	微生物
201308	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201308	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201308	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201308	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201308	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201308	生鮮オレンジ	E402011	オレンジ(ネーブルオレンジを含む)生鮮・冷蔵	成分規格不適合(ジウロン 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201308	冷凍パプリカ	E307072	冷凍	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)	残留農薬
201308	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:11.1)検出	カビ毒
201308	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:12.5, B2:1.5)検出	カビ毒
201308	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:19.2, B2:1.1)検出	カビ毒
201308	生鮮グリーンアスパラガス	E30801	グリーンアスパラガス	成分規格不適合(アトラジン 0.04 ppm検出)	残留農薬
201308	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:10.5)検出	カビ毒
201308	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 27 µg/kg (B1:24.3, B2:3.1)検出	カビ毒
201308	ひよこ豆,KALA CHANA	E207000	ひよこ豆	アフラトキシン 43 µg/kg (B1:39.1, B2:4.0)検出	カビ毒
201309	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	成分規格不適合(2,4-D 0.09 ppm検出)	残留農薬
201309	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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(フェンバレレート 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201309	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シハルメリン 0.07 ppm検出)	残留農薬
201309	生鮮オレンジ	E402011	オレンジ(ネーブルオレンジを含む)生鮮・冷蔵	成分規格不適合(ジウロン 0.10 ppm 検出)	残留農薬
201309	どうもろこし	E10301	どうもろこし	アフラトキシン 13µg/kg (B1:13.2)検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201309	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 13µg/kg (B1:4.4, G1:8.5)検出	カビ毒
201309	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 15µg/kg (B1:13.0, B2:1.8)検出	カビ毒
201309	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15µg/kg (B1:14.6)検出	カビ毒
201309	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:16.8)検出	カビ毒
201309	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1: 20.4)検出	カビ毒
201309	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.3, B2:2.0)検出	カビ毒
201309	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.4, B2:1.4)検出	カビ毒
201309	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:12.0, B2:1.6)検出	カビ毒
201309	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:13.5)検出	カビ毒
201310	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異常を認めた	微生物
201310	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 33µg/kg (B1:27.6, B2:5.1)検出	カビ毒
201310	生鮮ゴマの種子	E50201	ゴマの種子	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 0.02ppm 検出)	残留農薬
201310	生鮮グリーンアスパラガス	E30801	グリーンアスパラガス	成分規格不適合(メタラキシル及びメフェノキサム 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201310	亜麻の種子 (FLAX SEED)	E50206	亜麻の種子	シアン化合物 200 mg/kg 検出	自然毒
201310	小麦	E102020	小麦	カビの発生及び異常を認めた	微生物
201310	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び変敗による異常を認めた	微生物
201310	バナナ:生鮮・冷蔵	E404071	バナナ生鮮・冷蔵	成分規格不適合(フィロニコル 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201310	その他のうるち精米(SEAFOOD PAELLAの米)	E101019	その他のうるち米	成分規格不適合(テブコナゾール 0.12 ppm検出)	残留農薬
201311	バター豆	E204010	バター豆	シアン化合物 510 ppm 検出	自然毒
201311	大豆	E202000	大豆	成分規格不適合(フルアジホップ 2 ppm 検出)	残留農薬
201311	その他のもち精米	E101029	その他のもち米	カビの発生、集塊化及び異常を認めた	微生物
201311	冷凍ブルーベリー (MYRTILLE)	E405052	冷凍	放射性物質(セシウム) 260 Bq/kg 検出	その他(化学的有害)
201311	生鮮グリーンアスパラガス	E30801	グリーンアスパラガス	成分規格不適合(アトラジン 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201311	小麦	E102020	小麦	カビの発生、異常、固化及び変敗を認めた	微生物
201311	小麦	E102020	小麦	カビの発生、異常、固化及び変敗を認めた	微生物
201311	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異常を認めた	微生物
201311	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異常を認めた	微生物
201311	小麦	E102020	小麦	異常及びカビの発生を認めた	微生物
201311	小麦	E102020	小麦	異常及びカビの発生を認めた	微生物
201311	小麦	E102020	小麦	異常・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201311	小麦	E102020	小麦	異常・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201311	小麦	E102020	小麦	異常・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201311	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:9.5, B2:2.6, G1:3.3)検出	カビ毒
201311	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 29 µg/kg (B1:26.6, B2:2.6)検出	カビ毒
201311	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 20µg/kg (B1:17.1, B2:2.8)検出	カビ毒
201311	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:23.7, B2:4.3)検出	カビ毒
201311	冷凍にら(FROZEN LEEK CUT)	E308042	冷凍	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(メタラキシル及びメフェノキサム 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201311	生鮮バナナ	E40407	バナナ	成分規格不適合(フィロニコル 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201311	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.3, B2:1.2)検出	カビ毒
201311	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 22 µg/kg (B1:20.5, B2:1.6)検出	カビ毒
201311	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:9.2, B2:1.3, G1:14.7, G2:3.1)検出	カビ毒
201311	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 41µg/kg (B1:38.1, B2:2.5)検出	カビ毒
201311	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 61µg/kg (B1:58.3, B2:2.9)検出	カビ毒
201312	生鮮ボンカン	E40205	ボンカン	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)	残留農薬
201312	生鮮ブルーベリー	E40505	ブルーベリー	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(インドキサカルブ 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201312	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イミダクロプリド 0.09 ppm 検出)	残留農薬
201312	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 65 µg/kg (B1:9.5, G1:49.5, G2:6.3)検出	カビ毒
201312	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:11.5, B2:1.2)検出	カビ毒
201312	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 25 µg/kg (B1:23.3, B2:1.5)検出	カビ毒
201312	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:11.7, B2:2.0)検出	カビ毒
201312	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:14.0, B2:1.3)検出	カビ毒
201312	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.0, B2:2.1)検出	カビ毒
201312	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:17.8, B2:2.9)検出	カビ毒
201312	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 55µg/kg (B1:48.4, B2:4.2, G1:2.2)検出	カビ毒
201312	生鮮ゴマの種子	E50201	ゴマの種子	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(イミダクロプリド 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201401	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異常を認めた	微生物
201401	生鮮アボガド	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタドホス 0.02ppm 検出)	残留農薬
201401	冷凍ピーマン(FROZEN YELLOW CAPSICUM CHUNK)	E307032	冷凍	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 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201401	冷凍ピーマン(FROZEN RED CAPSICUM CHUNK)	E307032	冷凍	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 0.11 ppm 検出)	残留農薬
201401	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.7)検出	カビ毒
201401	生鮮アボガド	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタドホス 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201401	生鮮アボガド (BONANZA)	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタドホス 0.02ppm検出)	残留農薬
201401	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生、腐敗・変敗及び異常の発生を認めた	微生物
201401	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生、腐敗・変敗及び異常を認めた	微生物
201401	小麦	E102020	小麦	カビの発生及び異常を認めた	微生物
201401	うるち精米	E101012	破碎した精米	異常・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201401	大豆	E202000	大豆	異常・腐敗及びカビの発生を認めた	微生物
201401	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 30 µg/kg (B1:25.8, B2:4.0)検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201401	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 34 µg/kg (B1:31.0, B2:2.7) 検出	カビ毒
201401	大粒落花生(CHINESE GROUNDNUT KERNELS)	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 29 µg/kg (B1:26.4, B2:2.3) 検出	カビ毒
201401	大粒落花生(CHINESE GROUNDNUT KERNELS)	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 31 µg/kg (B1:9.9, B2:1.1, G1:18.3, G2:1.8) 検出	カビ毒
201401	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 35µg/kg (B1:16.9, B2:2.4, G1:13.4, G2:2.4) 検出	カビ毒
201401	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201401	生鮮アボカド	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタミドホス 0.05 ppm 検出)、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(アセフェート 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201401	生鮮アボカド	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタミドホス 0.05 ppm 検出)、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(アセフェート 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201401	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.1, B2:1.7) 検出	カビ毒
201401	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 27µg/kg (B1:24.5, B2:2.3) 検出	カビ毒
201401	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201401	生鮮ハスの種子	E50207	ハスの種子	アフラトキシン 663 µg/kg (B1:220.4, B2:16.3, G1:378.3, G2:47.7) 検出	カビ毒
201402	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	異臭・腐敗及びカビの発生を認めた	微生物
201402	生鮮しそ	E39921	しそ(大葉を含む)	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(イノプロカルブ 0.09 ppm 検出)	残留農薬
201402	生鮮アボカド	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタミドホス 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201402	生鮮にんじん	E30603	にんじん	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(アセフェート 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201402	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.17 ppm 検出)	残留農薬
201402	大粒落花生(CHINESE GROUNDNUT KERNELS)	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.4, B2:1.3) 検出	カビ毒
201402	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 36 µg/kg (B1:33.0, B2:2.7) 検出	カビ毒
201402	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:2.0, G1:13.3, G2:1.4) 検出	カビ毒
201402	生鮮エゴマ	E399281	エゴマ生鮮・冷蔵	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(ジニコナゾール 0.11 ppm 検出)	残留農薬
201402	生鮮セロリ	E30602	セロリ	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 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201402	冷凍とうがらし(FROZEN CHILI MIXED)	E307062	冷凍	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(トリアノホス 0.20 ppm 検出)	残留農薬
201402	生鮮バクチョイ	E30122	バクチョイ	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(ピリダベン 0.12 ppm 検出)	残留農薬
201402	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 101 µg/kg (B1:39.9, B2:8.6, G1:39.3, G2:13.0) 検出	カビ毒
201402	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201402	大豆	E202000	大豆	異臭およびカビの発生を認めた	微生物
201402	大豆	E202000	大豆	異臭およびカビの発生を認めた	微生物
201402	小麦	E102020	小麦	異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201402	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:4.3, G1:13.9, G2:1.6) 検出	カビ毒
201402	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 22µg/kg (B1:19.7, B2:1.9) 検出	カビ毒
201402	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 31 µg/kg (B1:27.1, B2:4.1) 検出	カビ毒
201402	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 39 µg/kg (B1:11.2, B2:3.0, G1:19.7, G2:5.1) 検出	カビ毒
201402	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 50 µg/kg (B1:7.3, G1:37.0, G2:5.8) 検出	カビ毒
201402	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:14.0) 検出	カビ毒
201402	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.1, B2:2.0) 検出	カビ毒
201402	生鮮エゴマ	E399281	エゴマ生鮮・冷蔵	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(ジニコナゾール 1.02 ppm 検出)	残留農薬
201402	その他のうるち精米(ARROZ BOMBA)	E101019	その他のうるち米	成分規格不適合(テブコナゾール 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201402	生鮮アボガド	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタミドホス 0.03 ppm 検出)、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(アセフェート 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201402	生鮮アボガド	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタミドホス 0.03 ppm 検出)、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(アセフェート 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201402	大豆	E202000	大豆	異臭・腐敗・変敗およびカビの発生を認めた	微生物
201402	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 36 µg/kg (B1:33.9, B2:2.1) 検出	カビ毒
201402	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 24 µg/kg (B1:18.9, B2:5.0) 検出	カビ毒
201402	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 27 µg/kg (B1:22.1, B2:4.7) 検出	カビ毒
201402	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:12.8, B2:1.8, G1:11.5, G2:1.9) 検出	カビ毒
201402	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:11.6, G1:2.6) 検出	カビ毒
201402	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.8, B2:1.3) 検出	カビ毒
201403	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	成分規格不適合(ピリホスメチル 0.27 ppm 検出)	残留農薬
201403	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 15 µg/kg (B1: 8.9, B2:1.2, G1:5.3) 検出	カビ毒
201403	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201403	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	塊化、カビの発生及び変敗による異臭	微生物
201403	生鮮サルシフィー	E30406	サルシフィー	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)	残留農薬
201403	ケツメイシ	E299010	ケツメイシ	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.3, B2:1.6) 検出	カビ毒
201403	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:15.9, B2:1.1) 検出	カビ毒
201403	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:7.1, B2:4.0) 検出	カビ毒
201403	生鮮アボガド	E404011	アボガド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタミドホス 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201404	大豆	E202000	大豆	異臭及びカビの発生	微生物
201404	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201404	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201404	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201404	うるち玄米	E101011	玄米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201404	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201404	冷凍ピーマン(FROZEN RED CAPSICUM CHUNK)	E307032	冷凍	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 0.04ppm 検出)	残留農薬
201404	冷凍ピーマン(FROZEN YELLOW CAPSICUM CHUNK)	E307032	冷凍	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 0.05ppm 検出)	残留農薬
201404	冷凍ピーマン(FROZEN RED CAPSICUM DICE CUT)	E307032	冷凍	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 0.05ppm(自主検査), 0.04ppm(モニタリング検査) 検出)	残留農薬
201404	大豆	E202000	大豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201404	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生及び腐敗変敗並びに異臭を認めた	微生物
201404	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び変敗による異臭を認めた	微生物
201404	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201404	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201404	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 17µg/kg (B1:4.7, G1:10.8, G2:1.1)検出	カビ毒
201404	ひよこ豆	E207000	ひよこ豆	アフラトキシン 29 µg/kg (B1:26.0, B2:2.7) 検出	カビ毒
201404	生鮮ばれいしよ	E30205	ばれいしよ	腐敗及び異臭を認めた	微生物
201404	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 73 µg/kg (B1:68.2, B2:4.3)検出	カビ毒
201404	生鮮さといも(新鮮里手)	E30204	さといも類	成分規格不適合(クロルピリホス 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201404	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 35 µg/kg (B1:35.3) 検出	カビ毒
201404	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 22 µg/kg (B1:19.3, B2:2.5) 検出	カビ毒
201404	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	成分規格不適合(クロルピリホス 0.19 ppm検出)	残留農薬
201404	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 26µg/kg (B1:23.6, B2:2.2)検出	カビ毒
201404	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 38 µg/kg (B1:32.8, B2:5.6) 検出	カビ毒
201405	生鮮さといも	E30204	さといも類	成分規格不適合(クロルピリホス 0.10 ppm 検出)	残留農薬
201405	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201405	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201405	小麦	E102020	小麦	作動油の付着による油臭(異臭)及び変色を認めた	不潔、異物の混入
201405	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201405	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.13 ppm 検出)	残留農薬
201405	冷凍赤とうがらし	E307062	冷凍	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 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201405	生鮮ブルーベリー	E40505	ブルーベリー	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(プロフェン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201405	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201405	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.7, B2:1.6)検出	カビ毒
201405	生鮮さといも	E30204	さといも類	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201405	レイシ(イチヂク)冷凍	E499082	冷凍	成分規格不適合(ジフルベンズロン 0.08 ppm検出)	残留農薬
201405	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イミダクロプリド 0.13 ppm検出)	残留農薬
201405	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:11.1, B2:1.2) 検出	カビ毒
201405	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:15.9, B2:2.1) 検出	カビ毒
201405	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 26 µg/kg (B1:22.8, B2:3.1) 検出	カビ毒
201405	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201405	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201405	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 23 µg/kg (B1:20.9, B2:2.3) 検出	カビ毒
201405	生鮮キャベツ	E30104	キャベツ	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(ベンシクロン 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201406	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	塊化、カビの発生、変敗及び異臭を認めた	微生物
201406	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201406	小麦	E102020	小麦	異臭、腐敗、変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201406	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201406	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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)	残留農薬
201406	生鮮しそ	E39921	しそ(大葉を含む)	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(イソプロカルブ 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201406	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生及び異臭、腐敗、変敗を認めた	微生物
201406	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201406	生鮮オマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:8.4, G1:8.0)検出	カビ毒
201406	いんげん豆	E204120	いんげん豆	塊化、カビの発生及び変敗による異臭を認めた	微生物
201406	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:3.3, G1:12.6, G2:1.4)検出	カビ毒
201406	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:19.1, B2:1.6) 検出	カビ毒
201406	生鮮くるみ	E50105	くるみ	アフラトキシン 34 µg/kg (B1:14.0, G1:18.3, G2:1.3)検出	カビ毒
201406	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:14.3)検出	カビ毒
201406	その他のとうもろこし	E103019	その他のとうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:7.8, G1:4.4)検出	カビ毒
201406	その他のとうもろこし	E103019	その他のとうもろこし	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.4, B2:1.5)検出	カビ毒
201406	その他のとうもろこし	E103019	その他のとうもろこし	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:15.4, B2:1.3)検出	カビ毒
201406	大粒落花生	E201010	大粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:2.5, G1:13.9, G2:2.0)検出	カビ毒
201407	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201407	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201407	もち精米	E101022	破碎した精米	塊化、カビの発生及び変敗による異臭を認めた	微生物
201407	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201407	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び変敗による異臭を認めた	微生物
201407	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201407	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201407	冷凍赤とうがらし	E307062	冷凍	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)	残留農薬
201407	生鮮にんじん	E30603	にんじん	成分規格不適合(メタドホス 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201407	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201407	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 23 µg/kg (B1:17.1, B2:2.9, G1:2.9) 検出	カビ毒
201407	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 61 µg/kg (B1:19.5, B2:4.7, G1:30.8, G2:6.2) 検出	カビ毒
201407	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 62 µg/kg (B1:56.2, B2:5.7) 検出	カビ毒
201407	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:5.8, G1:5.3) 検出	カビ毒
201407	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201407	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:2.7, G1:9.9) 検出	カビ毒
201407	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:8.2, G1:6.1) 検出	カビ毒
201407	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201407	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:11.3, G1:5.3) 検出	カビ毒
201407	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン ①44 µg/kg、②50 µg/kg (①B1:28.1, B2:2.7, G1:11.7, G2:1.8, ②B1:28.6, B2:3.6, G1:15.1, G2:2.2) 検出	カビ毒
201407	もち精米	E101022	破砕した精米	塊化、カビの発生及び変敗による異臭を認めた	微生物
201408	破砕したうるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201408	小麦	E102020	小麦	塊化、カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201408	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、腐敗変敗及び異臭を認めた	微生物
201408	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭、腐敗、変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201408	生鮮ハスの種子	E50207	ハスの種子	アフラトキシン ①308 µg/kg、②479 µg/kg (①B1:279.6, B2:28.3, ②B1:364.3, B2:27.6, G1:78.4, G2:8.7) 検出	カビ毒
201408	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 39 µg/kg (B1:19.6, B2:2.0, G1:15.4, G2:1.9) 検出	カビ毒
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 19 µg/kg (B1:15.6, B2:1.9, G1:1.8) 検出	カビ毒
201408	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201408	大豆	E202000	大豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201408	大豆	E202000	大豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201408	大豆	E202000	大豆	変色、塊化、カビの発生及び変敗による異臭を認めた	微生物
201408	その他のうるち精米	E101019	その他のうるち米	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201408	アーモンド	E501011	アーモンド	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:15.4, B2:1.4) 検出	カビ毒
201408	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 236 µg/kg (B1:221.6, B2:14.8) 検出	カビ毒
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	とうもろこし	E103011	とうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:17.7, B2:1.8) 検出	カビ毒
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアメキサム 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.09 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.12 ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルマトリン 0.12 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルマトリン 0.13 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルマトリン 0.23 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮くるみ	E50105	くるみ	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:16.6, B2:1.4, G1:1.8)検出	カビ毒
201408	ゴマの種子	E59902	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201408	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201409	小麦	E102020	小麦	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201409	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201409	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	成分規格不適合(クロルピリホス 0.38 ppm 検出)	残留農薬
201409	バター豆	E204010	バター豆	シアン化合物 540 ppm 検出	自然毒
201409	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、腐敗変敗及び異臭を認めた	微生物
201409	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:6.2, B2:1.1, G1:5.7, G2:1.2)検出	カビ毒
201409	ごまの種子	E59902	ごまの種子	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:7.7, G1:5.9)検出	カビ毒
201409	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、腐敗変敗及び異臭を認めた	微生物
201409	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201409	生鮮たまねぎ(PEELED ONION)	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201409	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201409	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201409	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201409	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201409	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:9.8, G1:4.1)検出	カビ毒
201409	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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)	残留農薬
201409	冷凍ニオイタコノキ(FROZEN PANDANUS PALM LEAF)	E399412	冷凍	成分規格不適合(2,4-D 0.19 ppm 検出)	残留農薬
201409	生鮮たまねぎ	E30803	たまねぎ	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201410	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201410	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭及びカビの発生を認めた	微生物
201410	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 34 µg/kg (B1:5.8, G1:25.8, G2:2.0)検出	カビ毒
201410	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:8.5, G1:5.7)検出	カビ毒
201410	うるち精米	E101012	破砕した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201410	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.7, B2:1.6)検出	カビ毒
201410	生鮮さのこ類:アンズタケ(FRESH GOLDEN CHANTERELLE (CANTHARELLUS CIBARIUS))	E30599	その他のきのこ類	放射性物質(セシウム) 190 Bq/kg 検出	その他(化学的有害)
201410	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201410	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201410	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201410	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン ①49 µg/kg、②12 µg/kg (①B1:31.0, B2:1.4, G1:16.9、②B1:7.0, G1:4.6)検出	カビ毒
201410	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 27 µg/kg (B1:15.8, B2:1.2, G1:10.1)検出	カビ毒
201410	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201410	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201410	大豆	E202000	大豆	塊化・カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201410	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	変敗による異臭を認めた	微生物
201410	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 33 µg/kg (B1:29.8, B2:3.3)検出	カビ毒
201410	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 105 µg/kg (B1:73.7, B2:8.5, G1:19.0, G2:3.9)検出	カビ毒
201410	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン①42 µg/kg、②32 µg/kg (①B1:37.5, B2:4.3、②B1:29.8, B2:2.4)検出	カビ毒
201410	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201410	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201410	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201411	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生、腐敗変敗及び異臭を認めた	微生物
201411	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルマトリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201411	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201411	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201411	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルマトリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201411	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201411	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.16 ppm 検出)	残留農薬
201411	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	異臭及びカビの発生を認めた	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201411	冷凍たまねぎ	E308032	冷凍	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(チアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201411	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201411	小麦	E102020	小麦	変色、塊化、カビの発生及び変敗による異臭を認めた	微生物
201411	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201411	小麦	E102020	小麦	カビの発生、異臭及び変敗を認めた	微生物
201411	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:10.3, G1:8.0)検出	カビ毒
201411	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 22 µg/kg (B1:20.0, B2:2.3)検出	カビ毒
201411	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201411	生鮮ししとう	E30708	ししとう	成分規格不適合(トリシクラゾール 0.13 ppm 検出)	残留農薬
201411	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:4.6, G1:13.8, G2:1.5)検出	カビ毒
201411	冷凍レイシ(ライチ)(FROZEN LYCHEE)	E499082	冷凍	成分規格不適合(ジフルベンズロン 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)、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(フェンバレーレート 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)、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(フェンバレーレート 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮オオバコエンドロ	E306091	オオバコエンドロ生鮮・冷蔵	成分規格不適合(クロルピリホス 0.25 ppm 検出、シベルメリン 0.12 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮オオバコエンドロ	E306091	オオバコエンドロ生鮮・冷蔵	成分規格不適合(クロルピリホス 0.35 ppm 検出、シベルメリン 1.29 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮オオバコエンドロ	E306091	オオバコエンドロ生鮮・冷蔵	成分規格不適合(クロルピリホス 1.47 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カミボウキ	E39922	カミボウキ	成分規格不適合(クロルピリホス 2 ppm 検出)	残留農薬
201412	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201412	生鮮ピスタチオナッツ	E50106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:4.5, G1:7.6)検出	カビ毒
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮ししとう	E30708	ししとう	成分規格不適合(ヘキサコナゾール 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 27 µg/kg (B1:4.3, G1:18.9, G2:3.8)検出	カビ毒
201412	その他うるち精米	E101019	その他うるち米	カビの発生、異臭及び集塊化を認めた	微生物
201412	生鮮アボカド	E404011	アボカド生鮮・冷蔵	成分規格不適合(メタドホス 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮ごまの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201412	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201412	うるち精米	E101012	破碎した精米	異臭・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201412	うるち精米	E101012	破碎した精米	異臭・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201412	生鮮トマト	E30701	トマト	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(フルキンコナゾール 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮青とうがらし	E30704	青とうがらし	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(フルキンコナゾール 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮青とうがらし	E30704	青とうがらし	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(フルキンコナゾール 0.09 ppm 検出)	残留農薬
201412	冷凍レイシ(ライチ)	E499082	冷凍	成分規格不適合(4-クロルフェニルキサンチン 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201412	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生、集塊化、変色及び異臭を認めた	微生物
201412	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生、集塊化、変色及び異臭を認めた	微生物
201412	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 109 µg/kg (B1:96.6, B2:12.8)検出	カビ毒
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.12 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮未成熟さやいんげん	E39913	未成熟さやいんげん	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(フロニカミド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮青とうがらし	E30704	青とうがらし	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 0.10 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮青とうがらし	E30704	青とうがらし	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 0.10 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(シベルメリン 検出:0.04 ppm(命令検査)、0.04 ppm(モニタリング検査))	残留農薬
201412	ごまの種子	E59902	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮マンゴー	E40411	マンゴー	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(フェントエート 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201412	生鮮マンゴー	E40411	マンゴー	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(フェントエート 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201412	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 56 µg/kg (B1:47.9, B2:7.6) 検出	カビ毒
201501	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201501	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	成分規格不適合(クロルピリホス 0.50 ppm 検出)	残留農薬
201501	小麦	E102020	小麦	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201501	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:18.6, B2:2.1)検出	カビ毒
201501	うるち精米	E101012	破碎した精米	異臭・腐敗・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201501	生鮮未成熟さやえんどう	E39914	未成熟さやえんどう	成分規格不適合(ピリダベン 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201501	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201501	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201501	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:10.1, G1:4.0)検出	カビ毒
201501	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 19 µg/kg (B1:16.1, B2:3.0)検出	カビ毒
201501	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:11.4, B2:1.4)検出	カビ毒
201502	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201502	ひよこ豆	E207000	ひよこ豆	成分規格不適合(グリホサート 5.0 ppm 検出)	残留農薬
201502	うるち精米	E101012	破碎した精米	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201502	生鮮チアシード	E59912	チアシード	成分規格不適合(ピリロホスメチル 0.13 ppm 検出)	残留農薬
201502	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:15.1, B2:2.1, G1:2.6)検出	カビ毒
201502	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201502	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201502	大豆	E202000	大豆	カビの発生及び変敗による異臭を認めた	微生物
201502	大豆	E202000	大豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201502	生鮮ビスタチオナッツ	E50106	ビスタチオナッツ	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:15.8, B2:1.1)検出	カビ毒
201502	とうもろこし	E10301	とうもろこし	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.5, B2:1.2)検出	カビ毒
201502	ゴマの種子	E59902	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201502	生鮮トマト	E30701	トマト	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(フルキンコナゾール 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201502	生鮮トマト	E30701	トマト	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(フルキンコナゾール 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201502	生鮮ドリアン	E49912	ドリアン	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(メタラキシル及びメフェンキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201502	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:7.6, G1:8.9)検出	カビ毒
201502	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:4.6, G1:7.5, G2:1.6)検出	カビ毒
201502	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 46 µg/kg (B1:42.3, B2:3.8)検出	カビ毒
201502	チアシード	E59912	チアシード	アフラトキシン 36 µg/kg (B1:30.1, B2:5.4)検出	カビ毒
201503	菜種	E502051	菜種生鮮・冷蔵	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(フェントロチオン 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201503	大豆	E202000	大豆	腐敗・変敗・固化及び異臭を認めた	微生物
201503	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	カビの発生及び異臭を認めた	微生物
201503	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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)	残留農薬
201503	生鮮マンゴー	E40411	マンゴー	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(フェントエート 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201503	大豆	E202000	大豆	カビの発生、腐敗変敗及び異臭を認めた	微生物
201503	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	成分規格不適合(イミダクロプリド 1.1 ppm 検出)	残留農薬
201503	生鮮カカオ豆	E504	カカオ豆	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 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201503	生鮮コーヒー豆	E503	コーヒー豆	異臭・変敗及びカビの発生を認めた	微生物
201503	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:14.0)検出	カビ毒
201503	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:13.5, B2:1.4)検出	カビ毒
201503	小粒落花生	E201020	小粒落花生(脱脂したものを含む)	アフラトキシン 35 µg/kg (B1:21.1, G1:14.3)検出	カビ毒
201503	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:11.5, B2:1.7)検出	カビ毒
201503	生鮮アーモンド	E501011	アーモンド生鮮・冷蔵	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:15.9, B2:2.3)検出	カビ毒
201503	ハトムギ	E103040	ハトムギ	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.8, B2:1.0)検出	カビ毒
201503	生鮮キャベツ	E30104	キャベツ	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(ベンシクロン 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201503	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201503	生鮮ゴマの種子	E50201	ごまの種子	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(イミダクロプリド 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201503	生鮮ドリアン	E49912	ドリアン	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(メタラキシル及びメフェンキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201503	生鮮おくら	E399021	okra生鮮・冷蔵	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(イソプロチオラン 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201503	生鮮マンゴー	E40411	マンゴー	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(フェントエート 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201204	漬け物:オリーブ:OLIVE NERE AL FORNO	F730002	オリーブ	使用基準不適合(グルコン酸第一鉄(鉄として)0.23 g/kg 検出)	食品添加物
201204	漬け物:塩漬け野菜(香辛屋 薄色福神漬)	F340100	塩漬け	使用基準不適合(スクラロース 1.18 g/kg検出)	食品添加物
201204	塩蔵たけのこ(PICKLED)	F330011	たけのこ	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.044 g/kg検出)	食品添加物
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):こまつな	F370341	こまつな	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201204	クミンシードパウダー	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.17 ppm検出(生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):冷凍きゅうり	F370238	未成熟いんげん	成分規格不適合(細菌数 4.0 ×10 ⁶ /g)	微生物
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):セミドライマンゴー(SEMI DRIED MANGO)	F770300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 9.3 ×10 ⁶ /g, E.coli 陽性)	微生物
201204	ブルーベリージャム:				
201204	BLUEBERRY FRUITSPREAD SWEETENED W/APPLEJUICE	F750103	ブルーベリー	放射性物質(セシウム) 180Bq/kg 検出	その他(化学的有害)
201204	BLUEBERRY CLASSIC VIENNESE PRESERVES	F750103	ブルーベリー	放射性物質(セシウム) 140Bq/kg 検出	その他(化学的有害)
201204	BLUEBERRY A WEALTH OF FRUIT	F750103	ブルーベリー	放射性物質(セシウム) 220Bq/kg 検出	その他(化学的有害)
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜(アスパラガス)	F370389	混合野菜	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(アトリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201204	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ばれいしょ(FROZEN POTATO)	F370316	ばれいしょ	成分規格不適合(ハロキシホップ 0.06 ppm検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201204	野草加工品及び香辛料:とうがらし (RED PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はピメンタ属)	アフラトキシン ①20 µg/kg(B1:19.7)、②25µg/kg(B1:23.1, G1:1.6)、③27 µg/kg(B1:25.2, B2:1.0, G1:1.0)検出	カビ毒
201205	漬け物:オリーブ(SLIDE BLACK OLIVES TIN)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(グルコン酸第一鉄(鉄として) 0.16g/kg検出)	食品添加物
201205	シロップ漬けあんず(PRESERVED APRICOT)	F740001	あんず	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.986g/kg 検出)	食品添加物
201205	乾燥さくらげ(DRIED WOOD EAR)	F310202	かんぴょう	成分規格不適合(クロルピリホス 0.10ppm検出(生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201205	野草加工品及び香辛料:クミン (CUMIN POWDER)	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.08ppm検出)	残留農薬
201205	乾めん:ライスヌードル(RICE NOODLE)	F130299	その他の乾めん類	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換え米 (CpTI-コマ) 陽性)	遺伝子組換え食品
201205	無加熱摂取冷凍食品:おくら (FROZEN OKURA)	F370128	おくら	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201205	無加熱摂取冷凍食品:マンゴー (FROZEN MANGO)	F770101	マンゴー	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201205	乾燥パセリ(PREZZEMOLO)	F310216	パセリ	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0.12ppm 検出)	残留農薬
201205	とうがらし (CHILLI POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はピメンタ属)	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:16)検出	カビ毒
201205	その他のピーナッツ製品 (PLANTERS HONEY ROASTED PEANUTS)	F229900	その他のピーナッツ製品	アフラトキシン 29 µg/kg (B1:25.9, B2:2.9)検出	カビ毒
201205	ピーナッツバター (SKIPPY CHUNKY PEANUT BUTTER)	F220300	ピーナッツバター	アフラトキシン 23 µg/kg (B1:21, B2:1.6)検出	カビ毒
201205	オーガニックナツメグパウダー	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:15.6, G1:1.0)検出	カビ毒
201205	乾燥いちじく (DRYED FIG FANCY SOFT)	F710017	いちじく	アフラトキシン 11µg/kg (B1:6.4, G1:4.1)検出	カビ毒
201205	乾燥いちじく (DRIED FIGS)	F710017	いちじく	アフラトキシン 47 µg/kg (B1:43.3, B2:3.7)検出	カビ毒
201205	乾燥いちじく (DRIED DICED FIGS)	F710017	いちじく	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:2.4, G1:8.9, G2:1.3)検出	カビ毒
201205	乾燥いちじく (CONADRIA FIGS)	F710017	いちじく	アフラトキシン ①18 µg/kg (B1:4.5, G1:12.1, G2:1.2)、②12 µg/kg (B1:3.7, G1:7.0, G2:1.2)検出	カビ毒
201206	漬け物:塩漬け野菜(つぼ漬)	F340100	塩漬け	使用基準不適合(サッカリンナトリウム 0.27 g/kg 検出)	食品添加物
201206	漬け物:塩漬け野菜(きざみタケアン)	F340100	塩漬け	使用基準不適合(サッカリンナトリウム 0.28 g/kg 検出)	食品添加物
201206	漬け物:塩漬け野菜(福神漬)	F340100	塩漬け	使用基準不適合(サッカリンナトリウム 0.87 g/kg 検出)	食品添加物
201206	その他の野菜の調整品(蓮の新芽の水煮)(LOTUS ROOTSTOCK)	F399900	その他の他に分類されない野菜の調整品	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として)0.36g/kg検出、安息香酸 0.17 g/kg 検出(共に対象外使用))	食品添加物
201206	その他の果実調整品 (MARULA NAGGETS)	F790000	その他の果実の調整品	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) 0.077 g/kg 検出)	食品添加物
201206	発酵茶 混合したもの:DARK OBSESSION CHOCOLATE	F630200	混合したもの	使用基準不適合(プロピレングリコール 6.4~7.2% 使用)	食品添加物
201206	れんこん水煮 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):めん類 PLAIN NOODLE(塩水意麵)	F150302	めん類	成分規格不適合(細菌数 1.8×10 ⁷ /g)	微生物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ばれいしょ FROZEN POTATO RANGIRI FRY	F370316	ばれいしょ	成分規格不適合(細菌数 4.8×10 ⁶ /g)	微生物
201206	無加熱摂取冷凍食品:FROZEN GRILLED EGGPLANT	F3701	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201206	無加熱摂取冷凍食品:塩味えだ豆	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201206	ブルーベリージャム:CONFITURE MYRTILLE	F750103	ブルーベリー	放射性物質(セシウム) 180 Bq/kg 検出	その他(化学的危険)
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):カメボウキ(HOLY BASIL)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	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 (EPN 0.14 ppm 検出)	残留農薬
201206	乾燥しいたけ	F410001	しいたけ	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 (アセトクロール 0.19ppm 検出)(生鮮状態に換算した値で)	残留農薬
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ブロッコリー	F370317	ブロッコリー	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 (ハロキシホップ 0.07 ppm 検出)	残留農薬
201206	野草加工品及び香辛料:とうがらし(朝天辣椒ホール)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はピメンタ属)	アフラトキシン 44 µg/kg (B1:41.1, B2:2.6)検出	カビ毒
201206	中国山椒(花椒、カショウ) (BLACK SPICY PEPPER POWDER)	F500084	花椒	アフラトキシン ①95 µg/kg (B1:87.4, B2:7.3)、②91 µg/kg (B1:84.2, B2:7.1)、③90 µg/kg (B1:82.5, B2:7.0)検出	カビ毒
201206	野草加工品及び香辛料:ナツメグ	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 83 µg/kg (B1:76.0, B2:3.5, G1:3.7)検出	カビ毒
201206	乾燥いちじく(DRIED FIGS)	F710017	いちじく	アフラトキシン 132 µg/kg (B1:35.2, B2:4.0, G1:84.9, G2:8.1)検出	カビ毒
201207	漬け物:オリーブ(SLICED BLACK OLIVES)	F730002	オリーブ	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)	食品添加物
201207	その他の農産加工品:SUN DRIED TOMATO IN OLIVE OIL	F9	その他の農産加工品	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)0.569 g/kg検出)	食品添加物
201207	トマトペースト(トマトピューレ)	F360003	トマトペースト	使用基準不適合(安息香酸 0.62 g/kg) 検出)	食品添加物
201207	漬け物:酢漬け野菜 (SCRAMBLED (REVUELTO))	F340600	酢漬け	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として)0.27 g/kg検出)	食品添加物
201207	シロップ漬け:その他果実 (COCONUT CHIPS)	F740099	その他のシロップ漬け果実	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.13 g/kg) 検出)	食品添加物
201207	無加熱摂取冷凍食品:野菜の調整品 (SEASONED INAKAMAKI/冷凍田舎巻)	F370100	野菜の調整品	成分規格不適合(細菌数 3.8×10 ⁵ /g)	微生物
201207	無加熱摂取冷凍食品:野菜の調整品(カット焼きなす)	F370100	野菜の調整品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の野菜(ALOO TIKKI)	F370299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201207	ブルーベリージャム (BLUEBERRY JAM)	F750103	ブルーベリー	放射性物質(セシウム) 150Bq/kg 検出	その他(化学的危 害)
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):アスパラガス	F370301	アスパラガス	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 (アマトリオン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201207	花椒	F500084	花椒	アフラトキシン 28µg/kg (B1:25.7, B2:1.9)検出	カビ毒
201207	いったピーナッツ(HONEY ROASTED PEANUTS)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 103 µg/kg (B1:91.0, B2:11.7)検出	カビ毒
201207	乾燥いちじく(DRIED FIG FANCY SOFT GRADE)	F710017	いちじく	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:12.3)検出	カビ毒
201207	乾燥いちじく(DRIED FIGS)	F710017	いちじく	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:15.1, B2:1.9)検出	カビ毒
201208	即席めん(フライめん)(MI GORENG PERISA SAMBAL GORENG)	F130300	即席めん類のうち、 めんを油で処理し たもの	指定外添加物(TBHQ 3µg/g 検出)	食品添加物
201208	即席めん:米めん(DE NHAT INSTANT PHO-CHICKEN FLAVOUR)	F130300	即席めん類のうち、 めんを油で処理し たもの	指定外添加物(サイクラミン酸 20µg/g検出)	食品添加物
201208	漬け物:オリーブ OLIVE NERE AL FORNO(BUSTA OLIVE NERE AL FORNO)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(グルコン酸第一鉄(鉄として) 0.17 g/kg) 検出)	食品添加物
201208	乾燥ココナッツ	F710013	ココナッツ	使用基準不適合(対象外使用(BHT 0.008% 使用))	食品添加物
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):冷凍カレーコロッケ (FROZEN CURRY CROQUETTE)	F370316	ばれいしょ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201208	RED CHILLI POWDER	F500024	とうがらし (とうがらし属又は ピメンタ属)	成分規格不適合(トリアゾホス 検出:0.21 ppm(命令検査), 0.19 ppm(モニタリング 検査)(共に生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201208	CUMIN POWDER	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 1.1 ppm検出(生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201208	無加熱摂取冷凍食品:果実の調 整品(FROZEN DURIAN)	F770100	無加熱摂取冷凍食 品	成分規格不適合(細菌数 1.1×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201208	無加熱摂取冷凍食品:FROZEN DURIAN PUREE	F770105	ドリアン	成分規格不適合(細菌数 1.9×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201208	無加熱摂取冷凍食品:ほうれんそ う(FROZEN PREPARED SPINACH(GOMA-AE))	F370118	ほうれんそう	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201208	ブルーベリージャム(HARRODS FOODHALL BLUEBERRY JAM)	F750103	ブルーベリー	放射性物質(セシウム) 190 Bq/kg 検出	その他(化学的危 害)
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):えだまめ	F370302	えだまめ	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)	残留農薬
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):ブロッコリー(FROZEN BROCCOLI)	F370317	ブロッコリー	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 (ハロキシホップ 0.15 ppm 検出)	残留農薬
201208	ナツメグ(肉ずく)	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 62 µg/kg (B1:58.7, B2:2.8)検出	カビ毒
201208	乾燥いちじく(SOFT FIG DRIED)	F710017	いちじく	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:4.9, G1:8.5, G2:1.2)検出	カビ毒
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):キャッサバ(FROZEN CASSAVA)	F370336	キャッサバ	シアン化合物 41 mg/kg 検出	自然毒
201209	その他のピーナッツ製品:イカビー (IKA PI)	F229900	その他のピーナツ ツ製品	指定外添加物(TBHQ 1µg/g検出)	食品添加物
201209	パン(PANETTONE ALL'ACQUA DI CEDRO NARDINI)	F140001	パン	使用基準不適合(ソルビン酸 0.21 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201209	シロップ漬け:その他の果実 (PALM NUT KAONG WHITE IN SYRUP)	F740099	その他のシロップ 漬け果実	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) 0.098 g/kg検出)	食品添加物
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):ほうれんそう(FROZEN SPINACH(BQF))	F370318	ほうれんそう	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201209	野草加工品及び香辛料:クミン (CUMIN POWDER)	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.36 ppm検出)	残留農薬
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 加熱):ばれいしょ(FROZEN FRIED POTATO)	F370201	ばれいしょ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 加熱):その他の野菜(ALOO TIKKI)	F370299	その他の加熱後摂 取冷凍食品 (凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	無加熱摂取冷凍食品:マンゴー (FROZEN MANGO CHUNK)	F770101	マンゴー	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ (FROZEN SOYBEANS)	F370102	えだまめ	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)	残留農薬
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):ピーマン(FROZEN GREEN PEPPER)	F370343	ピーマン	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)	残留農薬
201209	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ (塩茹で枝豆) FROZEN SALTED GREEN SOYA BEAN	F370102	えだまめ	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検出:0.03 ppm(命令検査)、0.02 ppm(モニタリング検査))	残留農薬
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):えだまめ(FROZEN SOYBEANS)	F370302	えだまめ	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 (ハロキシホップ 0.08 ppm 検出)	残留農薬
201209	乾燥いちじく(DRIED FIGS)	F710017	いちじく	アフラトキシン 16µg/kg (B1:16.1)検出	カビ毒
201209	いったピーナッツ(ROASTED PEANUTS WITH RED SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:1.8, G1:7.4, G2:2.2)検出	カビ毒
201209	野草加工品及び香辛料:とうがらし (RED CHILLI POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又は ピメンタ属)	アフラトキシン18 µg/kg (B1:17.8)検出、成分規格不適合(トリアゾホス 0.18 ppm検 出)	カビ毒
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):パン類(FROZEN CINNAMON SUGAR WHIRL)	F150301	パン類	シアン化合物 13mg/kg 検出	自然毒
201209	野草加工品及び香辛料:とうがらし (RED CHILLI POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又は ピメンタ属)	アフラトキシン18 µg/kg (B1:17.8)検出、成分規格不適合(トリアゾホス 0.18 ppm検 出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201210	とうがらし調整品(HOT GREEN PEPPER SAUCE)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はピメンタ属)	使用基準不適合(ソルビン酸 0.23 g/kg検出、安息香酸 0.32g/kg検出(ソルビン酸及び安息香酸の対象外使用))	食品添加物
201210	その他のジャム(EASIYO PASSIONFRUIT FLAVOUR FRUIT SQUIRT)	F750199	その他のジャム	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) 0.213 g/kg検出)	食品添加物
201210	その他の野菜調整品(GINGER HONEY TEA)	F399900	その他の他に分類されない野菜の調整品	使用基準不適合(ポリソルベート20及び80(ポリソルベート80として) 0.020 g/kgを超えて使用)	食品添加物
201210	水煮:その他の水煮きのこ 缶詰めあわびたけ水煮 (BOILED BALLINGGU)	F430099	その他の水煮きのこ	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.038 g/kg検出)	食品添加物
201210	乾燥あんず(PRESERVED APRICOT)	F710001	あんず	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 2.1 g/kg検出)	食品添加物
201210	乾燥あんず(California Sun Dried Apricots)	F710001	あんず	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.8 g/kg 検出)	食品添加物
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):にんにく(FROZEN GARLIC PUREE)	F370314	にんにく	成分規格不適合(クロロピリホス 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201210	レッドチリ粗挽き(RED CHILLI FLAKE)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はピメンタ属)	成分規格不適合(トリアノホス 0.04 ppm検出(生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ヨモギ(FROZEN MUGWORTS)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.3×10 ⁶ /g)	微生物
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):サツマイモクロquette (sweetpotato croquette)	F370337	かんしょ	成分規格不適合(細菌数 9.6×10 ⁶ /g)	微生物
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):かんしょ 冷凍ボイルさつま芋(FROZEN SWEET POTATO CUT)	F370237	かんしょ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201210	乾燥いちじく(ORGANIC DRIED FIG)	F710017	いちじく	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:9.5, B2:1.1) 検出	カビ毒
201210	野草加工品及び香辛料:赤とうがらし(PEPERONCINO PICCOLO)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はピメンタ属)	アフラトキシン 14µg/kg (B1:4.5, G1:8.1, G2:1.1)検出	カビ毒
201210	ミックススパイス(チリペッパー含有):HOT RED PEPPER POWDER	F500083	チリペッパー又はレッドペッパーを含むミックススパイス	アフラトキシン 14µg/kg (B1:13.6) 検出	カビ毒
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パン類(FROZEN CINNAMON SUGAR WHIRL)	F150301	パン類	シアン化合物 11 mg/kg 検出	自然毒
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):キャッサバ(FROZEN CASSAVA)	F370234	キャッサバ	シアン化合物 64 mg/kg 検出	自然毒
201210	その他の種実類の調整品(PEELED BITTER-LESS APRICOT KERNEL)	F890099	その他の他に分類されない種実類の調整品	シアン化合物 190 mg/kg 検出	自然毒
201210	その他の種実類の調整品(PEELED SWEET APRICOT KERNEL)	F890099	その他の他に分類されない種実類の調整品	シアン化合物 78 mg/kg 検出	自然毒
201210	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:CASSAVA/MANDIOCA AIPIM	F380000	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	シアン化合物 30mg/kg 検出	自然毒
201211	パイナップルジャム(PINEAPPLE FRUIT JAM)	F750199	その他のジャム	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム 対象外使用)	食品添加物
201211	マンゴーフルーツジャム(MANGO FRUIT JAM)	F750199	その他のジャム	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム 対象外使用)	食品添加物
201211	ミックスフルーツジャム(MIX FRUIT JAM)	F750199	その他のジャム	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム 対象外使用)	食品添加物
201211	くりの調整品(栗甘露煮:BOILED VEGETABLES)	F830001	くり	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.036g/kg検出)	食品添加物
201211	塩蔵ごぼう(SALTED BURDOCKS)	F330003	ごぼう	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.048g/kg 検出)	食品添加物
201211	その他の果実の調整品:金柑砂糖漬け(SYRUP ZUKE KINKAN)	F790000	その他の果実の調整品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.033g/kg 検出)	食品添加物
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):むきえだまめ(FROZEN SOYBEAN MEAT)	F370302	えだまめ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):米飯類(カニチャーハン(FROZEN CRAB FRIED RICE))	F150299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.3×10 ⁵ /g)	微生物
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):タピオカパール(TAPIOCA PEARL FROZEN CRYSTAL BEAN W/ORIGINAL FLAVOR)	F950300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.4×10 ⁶ /g, E.coli 陽性)	微生物
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):米飯類(エビチャーハン(FROZEN SHRIMP FRIED RICE))	F150299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):FROZEN FRENCH FRIED POTATO (FAIR ISLE SHOESTRING)	F370201	ばれいしょ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201211	レトルト殺菌食品:スイートコーン(SWEET CORN VACUUM PACKED)	F160000	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ほうれんそう(FROZEN SPINACH)	F370318	ほうれんそう	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 0.03 ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えだまめ(FROZEN GREEN SOYA BEAN)	F370302	えだまめ	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 0.06ppm 検出)	残留農薬
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):他の野菜調整品(FROZEN KALE CUT)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	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(メタラキシル及びメフェノキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201211	いったピーナッツ:ROASTED PEANUTS IN SHELL	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 16 µg/kg (B1: 2.6, G1: 9.9, G2: 3.9) 検出	カビ毒
201211	いったピーナッツ:ROASTED PEANUTS IN SHELL	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 57 µg/kg (B1:47.7, B2:7.8, G1:1.6) 検出	カビ毒
201211	野草加工品及び香辛料:カレー粉(CURRY POWDER)	F500081	カレー粉	アフラトキシン①15 µg/kg (B1:14.7)、②12 µg/kg (B1:11.9)、③13 µg/kg (B1:12.8) 検出	カビ毒
201211	ミックススパイス:FISH MASALA POWDER	F500082	チリベッパー又はレッドベッパーを含まないミックススパイス	アフラトキシン①15µg/kg (B1:14.7)、②20µg/kg (B1:18.5, B2:1.1) 検出	カビ毒
201211	乾燥いちじく:DRIED FIGS	F710017	いちじく	アフラトキシン 26µg/kg (B1: 25.7) 検出	カビ毒
201211	乾燥いちじく(DRIED FIGS)	F710017	いちじく	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:14) 検出	カビ毒
201211	いったピスタチオナッツ:PISTACHIO ROASTED & SALTED	F810106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 18µg/kg (B1:16.2, B2:1.3) 検出	カビ毒
201211	その他の農産加工品:T-FIBRE	F9	その他の農産加工品	シアン化合物 13mg/kg 検出	自然毒
201211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):キャッサバ(FROZEN MANDIOCA PRE-COZIDA(BOILED CASSAVA))	F370234	キャッサバ	シアン化合物 23mg/kg 検出	自然毒
201212	その他の果実の調整品:ミックス果実チップス(FRUITS MIXED)	F790000	その他の果実の調整品	指定外添加物(TBHQ 15µg/g 検出)	食品添加物
201212	野菜の調整品(SAUTEED ONION)	F380000	容器包装詰加工加熱殺菌食品	指定外添加物(TBHQ 1µg/g 検出)	食品添加物
201212	野菜の調整品(MADRAS FISH CURRY)	F380000	容器包装詰加工加熱殺菌食品	指定外添加物(TBHQ 使用)	食品添加物
201212	とうがらし調整品:HOT RED PEPPER SAUCE	F500024	とうがらし(とうがらし属又はピメンタ属)	使用基準不適合(安息香酸 0.07g/kg 検出、ソルビン酸 0.04g/kg 使用(ともに対象外使用))	食品添加物
201212	乾燥かんぴょう:DRIED GOURD SHAVING(BLEACHED)	F310202	かんぴょう	使用基準不適合(二酸化硫黄 6.1g/kg 検出)	食品添加物
201212	漬物:酢漬け(漬物)	F340600	酢漬け	成分規格不適合ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.056g/kg 検出	食品添加物
201212	発酵茶:紅茶(BLACK TEA)	F630100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(プロパルギット 13ppm 検出)	残留農薬
201212	発酵茶:紅茶(BLACK TEA)	F630100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(モノクロトホス 0.6ppm 検出)	残留農薬
201212	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ(FROZEN SOY BEANS)	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201212	糖化用タピオカデンプン:TAPIOCA STARCH SUPER HIGH GRADE	F920002	糖化用タピオカデンプン	成分規格不適合(二酸化硫黄 0.36g/kg 検出)	食品添加物
201212	乾燥ぜんまい:DRIED OSMUND	F310206	ぜんまい	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(アセトクロール 0.03ppm 検出(生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):こまつな(小松菜カット(BQF KOMATSUNA CUT))	F370341	こまつな	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(ルフェスロン 0.03ppm 検出)	残留農薬
201212	いったピーナッツ:AJITSUKI PEANUTS	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 215µg/kg (B1: 184.6, B2: 29.9) 検出	カビ毒
201212	いったピーナッツ:味付けピーナッツ(ROASTED PEANUTS WITH SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 229µg/kg (B1:37.6, B2:5.9, G1:146.7, G2:38.4) 検出	カビ毒
201212	いったピーナッツ:DRY ROASTED PEANUTS UNSALTED	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 40 µg/kg (B1:35.4, B2:4.9) 検出	カビ毒
201212	いったピスタチオナッツ:ROASTED SALTED PISTACHIO NUT	F810106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 50µg/kg (B1: 45.2, B2: 4.8) 検出	カビ毒
201301	その他の果実の調整品:LIME PICKLE	F790000	その他の果実の調整品	指定外添加物(ヨウ素 使用)、使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.21g/kg 検出、対象外使用)	食品添加物
201301	その他の果実の調整品:LIME PICKLE	F790000	その他の果実の調整品	指定外添加物(ヨウ素 使用)、使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.21g/kg 検出、対象外使用)	食品添加物
201301	乾燥あんず:ドライアブリコット(DRY APRICOT (LOT NO.4))	F710001	あんず	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 2.0g/kg 検出)	食品添加物
201301	煮豆類:白花煮豆(SHIROHANA NIMAME)	F250000	煮豆類(ゆで小豆を含む)	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.12g/kg 検出)	食品添加物
201301	半発酵茶:ウーロン茶(GOLDEN SAIL OOLONG TEA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.009ppm 検出)	残留農薬
201301	容器包装詰加工加熱殺菌食品:野菜の調整品(サトイモの煮物(SEASONED TARO))	F380000	容器包装詰加工加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201301	半発酵茶:ウーロン茶(85798-SHR)T MED REFILL TIE GUAN YIN)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.050ppm 検出)、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(インドキサカルブ 0.14ppm 検出)	残留農薬
201301	半発酵茶:ウーロン茶(85798-SHR)T MED REFILL TIE GUAN YIN)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.050ppm 検出)、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(インドキサカルブ 0.14ppm 検出)	残留農薬
201301	乾燥パセリ:PARSLEY GREEN AIR DRIED	F310216	パセリ	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 0.03ppm 検出(生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201301	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ(FROZEN SOY BEAN(SLB))	F370102	えだまめ	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 0.05ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201301	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):他の野菜調整品(FROZEN WHITE GOURD MELONS(TOUGAN))	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	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(メタラキシル及びメフェノキサム 0.02ppm 検出)	残留農薬
201301	いったピーナッツ:ROASTED PEANUTS RED SKIN	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 158µg/kg (B1: 15.6, B2: 2.5, G1: 114.0, G2: 26.2) 検出	カビ毒
201301	いったピーナッツ:ROASTED PEANUTS IN SHELL	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 56µg/kg (B1:14.0, B2:2.9, G1:31.1, G2:8.4) 検出	カビ毒
201302	その他の農産加工品:フライド Onion(FRIED SHALLOT)	F9	その他の農産加工品	指定外添加物(TBHQ 7µg/g 検出)	食品添加物
201302	その他の乾燥イモ類(DRIED POTATO)	F319999	その他の乾燥野菜	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.1 g/kg検出)	食品添加物
201302	半発酵茶:ウーロン茶(CHINESE OOLONG TEA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.005ppm 検出)	残留農薬
201302	半発酵茶:ウーロン茶(FUJIAN OOLONG TEA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.005ppm 検出)	残留農薬
201302	半発酵茶:ウーロン茶(OOLONG TEA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.009ppm 検出)	残留農薬
201302	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜(冷凍野菜ミックス)	F370389	混合野菜	成分規格不適合(細菌数 3.6 × 10 ⁶ /g)	微生物
201302	無加熱摂取冷凍食品:菜の花(FZ RAPE FLOWER)	F370145	菜の花	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201302	乾燥大根の葉:WHITE RADISH LEAF	F319999	その他の乾燥野菜	製造、加工及び調理基準不適合(放射線照射 検知)	放射線照射
201302	その他の乾燥果実:乾燥ブルーベリー(BLUEBERRIES ORGANIC WHOLE)	F710099	その他の乾燥果実	放射性物質(セシウム) 1,800Bq/kg 検出	その他(化学的危険)
201302	揚げたピーナッツ:HONEY PEANUTS	F220200	揚げたもの(バターピーナッツ)	アフラトキシン 15µg/kg (B1: 5.4, B2: 1.0, G1: 7.2, G2: 1.7) 検出	カビ毒
201302	いったピーナッツ:ROASTED PEANUTS WITH SKIN	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 32µg/kg (B1: 2.9, G1: 22.4, G2: 6.2) 検出	カビ毒
201302	いったピーナッツ:ROASTED PEANUTS IN SHELL	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン ①43、②157µg/kg (①B1: 36.7, B2: 6.2、②B1: 38.0, B2: 5.6, G1: 93.1, G2: 20.5) 検出	カビ毒
201302	乾燥いちじく:DRIED FIGS	F710017	いちじく	アフラトキシン 490µg/kg (B1: 382.7, B2: 32.0, G1: 69.5, G2: 5.9) 検出	カビ毒
201302	ミックスセリアル類(FLEX PLUS PUMPKIN GRANOLA CEREAL)	F190500	ミックスセリアル類	シアン化合物 14 mg/kg 検出	自然毒
201302	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):キャッサバ(ポイルクヤッサバ芋(FROZEN CASSAVA))	F370234	キャッサバ	シアン化合物 43mg/kg 検出	自然毒
201303	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パン類(FROZEN APPLE TURNOVER LUNCH)	F150301	パン類	指定外添加物(ヒマワリレシチン 使用)	食品添加物
201303	野菜の調整品:PEPERONCINI RIPIENI(PICCANTI)	F3	野菜の調整品	使用基準不適合(ソルビン酸 0.02g/kg、安息香酸 0.03g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201303	半発酵茶:ウーロン茶(OOLONG TEA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.003ppm 検出)	残留農薬
201303	無加熱摂取冷凍食品:野菜の調整品(冷凍刻み白菜漬(FROZEN KIZAMIHAKUSAI))	F370100	野菜の調整品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201303	無加熱摂取冷凍食品:果実の調整品(FROZEN COCONUT JELLY SALAD)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201303	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):アスパラガス(FROZEN GREEN ASPARAGUS SPEARS)	F370301	アスパラガス	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(アマトリン 0.02ppm 検出)	残留農薬
201303	いったピーナッツ:ROASTED PEANUTS WITH SKIN	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 25µg/kg (B1: 19.8, B2: 5.6) 検出	カビ毒
201303	いったピーナッツ:ROASTED PEANUTS WITH SKIN	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 33µg/kg (B1: 12.4, B2: 1.4, G1: 16.9, G2: 2.1) 検出	カビ毒
201303	ミックススパイス:サブジマサラ(VEGETABLE CURRY MASALA)	F500082	チリペッパー又はレッドペッパーを含まないミックススパイス	アフラトキシン ①12、②11、③12µg/kg (①B1: 11.9、②B1: 10.5、③B1: 11.7) 検出	カビ毒
201304	漬け物:オリーブ(BLACK OLIVES STERILIZED PITTED) シロップ漬け:ベリー類果実	F730002	オリーブ	使用基準不適合(グルコン酸第一鉄(鉄として) 0.42 g/kg 検出)	食品添加物
201304	(DEHYDRATED STRAWBERRY IN HIBISCUS)	F740011	ベリー類果実	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) 0.037 g/kg 検出)	食品添加物
201304	乾燥かんぴょう	F310202	かんぴょう	使用基準不適合(二酸化硫黄 6.46 g/kg検出)	食品添加物
201304	半発酵茶:ウーロン茶(OOLONG CHA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.003 ppm 検出)	残留農薬
201304	半発酵茶:OOLONG TEA	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.006 ppm 検出)	残留農薬
201304	半発酵茶:OOLONG TEA	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.007 ppm検出)	残留農薬
201304	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えだまめ(FROZEN SOY BEAN(EDA MAME))	F370302	えだまめ	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 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201304	HONEY PEANUTS(HONEY COATED PEANUTS)	F229900	その他のピーナッツ製品	アフラトキシン ①216µg/kg、②339 µg/kg (①B1:90.9, B2:26.3, G1:73.8, G2:25.2、②B1:285.8, B2:53.4)検出	カビ毒
201305	漬け物:酢漬け野菜 甘酢平切生姜(無着色)	F340600	酢漬け	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.56 g/kg 検出)	食品添加物
201305	小麦グルテン:RSグルテン(RS GLUTEN)	F930099	その他の植物性たんぱく	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) 0.032 g/kg 検出)	食品添加物
201305	漬け物:オリーブ(GREEN OLIVES WITH PIT)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.25 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201305	漬け物:オリーブ(GREEN OLIVES IN POUCHES)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.26 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201305	漬け物:オリーブ(GREEN OLIVES PREMIUM ARAUCO IN BUCKET)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.26 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201305	漬け物:オリーブ(GREEN OLIVES WITH PIT)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.29 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201305	漬け物:オリーブ(BLACK OLIVES CALIFORNIANA)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.61 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201305	漬け物:オリーブ(BLACK OLIVES IN POUCHES)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 1.6 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201305	果実の調製品:NATA DE COCO WHITE KWALITY	F7	果実の調整品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.045 g/kg 検出)	食品添加物
201305	ゆば(腐竹、FU ZHU)	F260000	ゆば	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.075g/kg 検出)	食品添加物
201305	果実の調製品:KWALITY KAONG WHITE	F7	果実の調整品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.20 g/kg 検出)	食品添加物
201305	こんにゃくいもの粉:DRIED KONJAC POWDER (G) GOOD-CIRCLE TYPE DRYER	F320101	こんにゃくいもの粉	使用基準不適合(二酸化硫黄 1.7 g/kg検出)	食品添加物
201305	こんにゃくいもの粉:DRIED KONJAC POWDER (S) SPECIAL	F320101	こんにゃくいもの粉	使用基準不適合(二酸化硫黄 1.9 g/kg検出)	食品添加物
201305	こんにゃくいもの粉:DRIED KONJAC POWDER (G) GOOD-BOX TYPE DRYER	F320101	こんにゃくいもの粉	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.0 g/kg検出)	食品添加物
201305	茶の代用品:トマト茶(TOMATO TEA)	F910099	その他の茶の代用品	使用基準不適合(二酸化硫黄0.20g/kg 検出)	食品添加物
201305	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えだまめ(FROZEN PEELD SOYBEANS)	F370302	えだまめ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201305	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):こまつな(FROZEN KOMATSUNA)	F370341	こまつな	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201305	半発酵茶:ウーロン茶(CHAOAN MT PHOENIX SHU XIAN MONO SPECIES)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィブロニル 0.003 ppm検出)	残留農薬
201305	半発酵茶:ウーロン茶	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィブロニル 0.006 ppm 検出)	残留農薬
201305	半発酵茶:ウーロン茶(OOLUNG TEA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィブロニル 0.006 ppm検出)	残留農薬
201305	半発酵茶:ウーロン茶(TI GUAN YIN(鉄観音))	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィブロニル 0.046 ppm検出)	残留農薬
201305	不発酵茶:緑茶(SEN-CHA)	F610100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(プロファム 0.01 ppm検出)	残留農薬
201305	半発酵茶:ウーロン茶(OOLONG)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(プロファム 0.03 ppm検出)	残留農薬
201305	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):豆類の調製品(BEANCURD SHREDDED)	F270200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.4 ×10 ⁷ /g)	微生物
201305	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):豆類の調製品(BEANCURD SHEETS KNOT)	F270200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 2.8 ×10 ⁵ /g)	微生物
201305	乾燥ぜんまい(DRIED OSMUND)	F310206	ぜんまい	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(アセトクロール 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201305	野草加工品及び香辛料:とうがらし(RED CHILLI POWDER)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はピメンタ属)	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(トリアノホス 0.25 ppm 検出)	残留農薬
201305	いったピーナッツ(BRAND: KINUS)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 25 µg/kg (B1:4.3, G1:16.4, G2:4.1)検出	カビ毒
201305	野草加工品及び香辛料:とうがらし(CHILLY POWDER)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はピメンタ属)	アフラトキシン ①12 µg/kg (B1:11.7)検出、②13 µg/kg (B1:13.1)検出	カビ毒
201305	野草加工品:セイヨウニンジンボク(WHOLE)	F5	野草加工品及び香辛料	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:15.1, B2:1.5)検出	カビ毒
201305	乾燥いちじく:DRIED FIGS いったアーモンド(ORGANIC)	F710017	いちじく	アフラトキシン 196µg/kg (B1:75.5, B2:7.4, G1:104.6, G2:8.8)検出	カビ毒
201305	DRY ROASTED LARGUETA ALMOND)	F810104	アーモンド	アフラトキシン 43 µg/kg (B1:40.7, B2:2.5)検出	カビ毒
201305	くりの調整品:CHESTNUT POWDER	F820001	くり	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:12.0)検出	カビ毒
201305	その他の種実類の調製品(APRICOT KERNEL)	F890099	その他の他に分類されない種実類の調整品	シアン化合物 18 ppm 検出	自然毒
201306	その他の穀類の調製品① POPCORN MICROWAVE BUTTER	F19	その他の穀類の調整品	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g検出)	食品添加物
201306	その他の穀類の調製品③ POPCORN MICROWAVE BACON	F19	その他の穀類の調整品	指定外添加物(TBHQ 1µg/g検出)	食品添加物
201306	その他の穀類の調製品② POPCORN MICROWAVE NATURAL	F19	その他の穀類の調整品	指定外添加物(TBHQ 3 µg/g検出)	食品添加物
201306	その他の乾燥野菜(DRIED YAMAKURAGE)	F319999	その他の乾燥野菜	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.036 g/kg 検出)	食品添加物
201306	半発酵茶:烏龍茶	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィブロニル 0.006 ppm 検出)	残留農薬
201306	半発酵茶:ウーロン茶(OOLONG TEA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィブロニル 0.044 ppm検出)	残留農薬
201306	野草加工品及び香辛料 CUMIN POWDER	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス0.11 ppm検出)	残留農薬
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):豆沙湯円 RED BEAN DUMPLING	F270300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 4.2×10 ⁶ /g)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): コロケ(BREADED VEGETABLE AND POTATO CAKE)	F370316	ばれいしょ	成分規格不適合(細菌数 5.6×10 ⁶ /g)	微生物
201306	無加熱摂取冷凍食品: 果実の調整品(FROZEN PINEAPPLE)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 5.7×10 ⁵ /g)	微生物
201306	無加熱摂取冷凍食品: 果実の調整品(FROZEN PAPAYA STRIP)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 6.7×10 ⁵ /g)	微生物
201306	ミックススパイス(TANDOORI MASALA)	F500082	チリペッパー又はレッドペッパーを含まないミックススパイス	アフラトキシン ①18 µg/kg (B1:17.7)、②18 µg/kg (B1:17.8)検出	カビ毒
201306	いったピスタチオナッツ(ROASTED PISTACHIOS)	F810106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 54 µg/kg (B1:49.3, B2:5.0)検出	カビ毒
201306	シロップ漬け: あんず(WHOLE MINI APRICOTS IN LIGHT SYRUP)	F740001	あんず	シアン化合物 26 mg/kg 検出	自然毒
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): キャッサバ(FROZEN CRUSHED & BOILING CASSAVA)	F370336	キャッサバ	シアン化合物 26 mg/kg 検出	自然毒
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): キャッサバ(FROZEN BOILING CASSAVA(I.Q.F.))	F370336	キャッサバ	シアン化合物 37 mg/kg 検出	自然毒
201307	即席めん(フライめん)(MI GORENG PERISA SAMBAL GORENG)	F130300	即席めん類のうち、めんを油で処理したもの	指定外添加物(TBHQ 4 µg/g検出)	食品添加物
201307	発酵茶 混合したもの(STAR & ALMOND)	F630200	混合したもの	指定外添加物(キノリンイエロー 使用)	食品添加物
201307	漬け物: その他の果実(GRAPE SOUR PRESERVED)	F730099	その他の漬け物	指定外添加物(サイクラミン酸 77 µg/g 検出)	食品添加物
201307	パン類ミックス(BASE MIX)	F940001	パン類ミックス	使用基準不適合(ステアロイル乳酸ナトリウム(ステアロイル乳酸カルシウムとして) 6.1 g/kg 検出)、対象外使用(L-システイン塩酸塩)	食品添加物
201307	ストロベリージャム(VARIEGATO FRAGOLA PASTRY)	F750102	ストロベリー	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 1.2 g/kg 検出)	食品添加物
201307	大豆たんぱく: 大豆粒状たんぱくGS51	F930001	大豆たんぱく	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.235 g/kg) 検出)	食品添加物
201307	茶の代用品: ごぼう	F910099	その他の茶の代用品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.17 g/kg検出)	食品添加物
201307	その他の乾燥イモ類 JERUSALEM ARTICHOKE	F319999	その他の乾燥野菜	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.46 g/kg検出)	食品添加物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): こまつな(IQF KOMATSUNA CUT)	F370341	こまつな	成分規格不適合(E. coli 陽性)	微生物
201307	小麦の粉(TRIGO PARA KIBE)	F110202	小麦	成分規格不適合(ピリゾホスフェル 1.3 ppm検出)	残留農薬
201307	乾燥パパイア(DRIED PAPAYA)	F710012	パパイア	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイア (PRSV-SC) 陽性)	遺伝子組換え食品
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): IQF GRILLED SWEET CORN WHOLE(焼きとうもろこし)	F150399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.9×10 ⁷ /g、E. coli 陽性)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(加熱): 冷凍刻み油あげ	F270200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 2.6×10 ⁵ /g)	微生物
201307	無加熱摂取冷凍食品: えだまめ(SOY BEANS SLB)	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): えだまめ(FROZEN SOYBEAN)	F370302	えだまめ	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)	残留農薬
201307	無加熱摂取冷凍食品: えだまめ(FROZEN SOYBEANS SALTED)	F370102	えだまめ	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 検出)	残留農薬
201307	ナツメグ(肉ずく)(ORGANIC NUTMEG)	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 15 µg/kg (B1:12.6, B2:1.4, G1:1.2)検出	カビ毒
201307	ナツメグ(Nutmeg Powder)	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 101 µg/kg (B1:69.4, B2:6.0, G1:23.4, G2:1.7)検出	カビ毒
201307	いったピスタチオナッツ(CASTANIA PISTACHIOS)	F810106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:11.4, B2:1.2)検出	カビ毒
201307	ぐりの調整品(CHESTNUT POWDER)	F820001	ぐり	アフラトキシン ①29 µg/kg ②44µg/kg(①B1:13.0, G1:14.8, G2:1.3、②B1:19.3, B2:1.5, G1:21.2, G2:1.8)検出	カビ毒
201307	その他の果実の調整品(ACEROLA GOJI BERRIES)	F790000	その他の果実の調整品	シアン化合物 12 mg/kg 検出	自然毒
201307	その他の果実の調整品(SPIRULINA LEMON)	F790000	その他の果実の調整品	シアン化合物 15 mg/kg 検出	自然毒
201308	いったピーナッツ(FRIED SALTED PEANUT)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	指定外添加物(TBHQ 7 µg/g 検出)	食品添加物
201308	いったスイカの種子(WATERMELON SEEDS)	F819901	すいかの種子	指定外添加物(サイクラミン酸 75µg/g 検出)	食品添加物
201308	その他の農産加工品: INSTANT TEA(烏龍茶エキスパウダー)	F9	その他の農産加工品	指定外添加物(サイクラミン酸 8 µg/g 検出)	食品添加物
201308	とうがらし調整品(MOLHO PIMENTA VERMELHA)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はピメンタ属)	使用基準不適合(ソルビン酸カリウムの対象外使用)	食品添加物
201308	その他の果実調整品(DOLLY'S RECIPE RUCHI PICKLE MANGO)	F790000	その他の果実の調整品	使用基準不適合(ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.091 g/kg 検出)	食品添加物
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): パン類 BREAD WITH EBICHILI SAUCE (トマトソースの海老ビザバゲット)	F150301	パン類	成分規格不適合(エンロフロキサシン 0.01 ppm検出)	抗菌性物質等
201308	半発酵茶: ウーロン茶	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィプロニル 0.045 ppm検出)	残留農薬
201308	野草加工品および香辛料: クミン(CUMIN SEEDS POWDER)	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.12 ppm検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):モロヘイヤ(FROZEN MULUKHIYYA)	F370323	モロヘイヤ	成分規格不適合(ヘキサコナゾール 0.03 ppm検出)	残留農薬
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パパイヤ	F770300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ (PRSV-SC) 陽性)	遺伝子組換え食品
201308	無加熱摂取冷凍食品:ひじき煮枝豆入り(PREPARED VEGETABLE OF SIX PACK)	F3701	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 $1.7 \times 10^5/g$)	微生物
201308	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ(塩味えだまめ)	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	無加熱摂取冷凍食品:レイン(ライチ)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	無加熱摂取冷凍食品:果実の調整品(アップルマンゴー(FROZEN MANGO))	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:PORRIDGE(野菜粥)	F380000	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201308	その他の野草加工品及び香辛料(TEA BAG MINT)	F500099	その他の野草加工品及び香辛料	製造、加工及び調理基準不適合(放射線照射を検知)	放射線照射
201308	乾燥ぜんまい(DRIED OSMUND)	F310206	ぜんまい	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(アセトクロール 0.02 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201308	野草加工品及び香辛料:とうがらし(RED PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	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 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201308	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):他の野菜調整品(FROZEN WHITE GOURD MELONS(TOUGAN))	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	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(メタラキシル及びメフェノキサム 0.02 ppm検出)	残留農薬
201308	いったピーナッツ(ROASTED PEANUTS IN SHELL)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 16 µg/kg (B1: 13.1, B2: 2.9)検出	カビ毒
201308	ミックススパイス(チリペッパー含有)(HOT RED PEPPER POWDER)	F500083	チリペッパー又はレッドペッパーを含むミックススパイス	アフラトキシン ①22 µg/kg ②22 µg/kg (①B1:22.0、②B1:22.1)検出	カビ毒
201308	乾燥いちじく:DRIED FIGS	F710017	いちじく	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:14.8, B2:1.6)検出	カビ毒
201308	いったピスタチオナッツ(Roasted Salted Pistachios)	F810106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 284 µg/kg (B1:267.5, B2:16.4)検出	カビ毒
201309	とうがらし調整品(ROASTED CHILI PASTE)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	指定外添加物(TBHQ 1µg/g検出)	食品添加物
201309	その他の野草加工品及び香辛料(乾燥味付けタピオカデンプン)(FAROFA FRONTA DE MANDIOCA YOKI)	F500099	その他の野草加工品及び香辛料	指定外添加物(TBHQ 6 µg/g 検出)、使用基準不適合(BHT 0.051 g/kg 検出(原材料の大豆油にBHTを0.2g/kgを超えて使用))	食品添加物
201309	その他の野草加工品及び香辛料(乾燥味付けタピオカデンプン)(FAROFA FRONTA DE MANDIOCA YOKI)	F500099	その他の野草加工品及び香辛料	指定外添加物(TBHQ 6 µg/g 検出)、使用基準不適合(BHT 0.051 g/kg 検出(原材料の大豆油にBHTを0.2g/kgを超えて使用))	食品添加物
201309	乾燥すもも(PRUNE)	F710004	すもも	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.57g/kg検出)	食品添加物
201309	漬物:オリーブ(NAMLI LARGE SIZE BLACK OLIVE)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.27 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):冷凍麻竹スライス(FROZEN BAMBOO SHOOTS SLICE)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	使用基準不適合(原料の生鮮たけのこに対するピロ亜硫酸ナトリウムの対象外使用)	食品添加物
201309	その他の乾燥きのこ(AGARICUS BLAZEI)	F410099	その他の乾燥きのこ	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.037 g/kg検出)	食品添加物
201309	乾燥しょうが	F310205	しょうが(香辛料として使用するものを含む)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.239 g/kg 検出)	食品添加物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):豆類の調整品(FROZEN BROAD BEAN)	F270300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):揚げ玉衣の彩り野菜の寄せ揚げ(FROZEN FLAVOR VEGETABLE CAKE)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201309	シロップ漬け混合果実(CANNED TROPICAL FRUITS MIX IN HEAVY SYRUP)	F740089	混合果実	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ (PRSV-SC) 陽性)	遺伝子組換え食品
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):たまねぎ	F370312	たまねぎ	成分規格不適合(細菌数 $1.4 \times 10^7/g$)	微生物
201309	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ(FROZEN SOY BEANS (CHAMAME) (SALT WATER BOILED))	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	無加熱摂取冷凍食品:冷凍バナナ・スライス 10kg (FROZEN BANANA SLICES IQF)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	レトルト殺菌食品:穀類の調整品(RETORT CORN)	F167000	総合衛生管理製造過程承認容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201309	野草加工品及び香辛料:コリアンダー(CORIANDER POWDER)	F500014	コリアンダー	製造、加工及び調理基準不適合(放射線照射を検知)	放射線照射
201309	野草加工品及び香辛料:クミン(CUMIN POWDER)	F500008	クミン	製造、加工及び調理基準不適合(放射線照射を検知)、成分規格不適合(プロフェノホス 0.12 ppm検出)	放射線照射
201309	野草加工品及び香辛料:クミン(CUMIN POWDER)	F500008	クミン	製造、加工及び調理基準不適合(放射線照射を検知)、成分規格不適合(プロフェノホス 0.12 ppm検出)	残留農薬
201309	ブルーベリージャム(BLUEBERRY EXTRA JAM)	F750103	ブルーベリー	放射性物質(セシウム) 140 Bq/kg 検出	その他(化学的有害)
201309	乾燥いちじく(DRIED FIGS)	F710017	いちじく	アフラトキシン 47µg/kg (B1:17.3, B2:2.9, G1:22.3, G2:4.2)検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201310	漬け物:酢漬野菜 SALTED GINGER (SENGIRI BENI SHOUGA)	F340600	酢漬け	指定外添加物(アゾルビン検出)	食品添加物
201310	いったコーヒー	F840100	いったコーヒー豆及びそれをひいた	指定外添加物(サイクラミン酸 1.000µg/g検出)	食品添加物
201310	その他の野菜の調整品:唐辛子の葉和え(GOCHUNIPMUCHIM)	F399900	その他の他に分類されない野菜の調整品	使用基準不適合(ソルビン酸 0.06 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201310	その他の野菜の調整品:エゴマの葉和え(KKAENIPMUCHIM)	F399900	その他の他に分類されない野菜の調整品	使用基準不適合(ソルビン酸 0.30 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):オニオンリング	F370299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	使用基準不適合(ポリソルベート80として 0.028g/kg 検出)	食品添加物
201310	その他の果実の調整品 (DRIED PINEAPPLES)	F790000	その他の果実の調整品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.092 g/kg 検出)	食品添加物
201310	その他の果実の調整品 (DEHYDRATED TANGERINE)	F790000	その他の果実の調整品	使用基準不適合(二酸化硫黄0.25g/kg検出)	食品添加物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜 (FROZEN MIX VEGETABLE(中華ミックス))	F370389	混合野菜	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):果実の調整品(FROZEN GREEN PAPAYA STRIP)	F770300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ (PRSV-SC) 陽性)	遺伝子組換え食品
201310	無加熱摂取冷凍食品:果実の調整品 (FROZEN PASSION FRUIT PUREE DROPS)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 1.8×10 ⁵ /g)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):果実の調整品(PUREE COCO)	F770200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 2.3×10 ⁵ /g)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ねぎ (FROZEN SCALLION)	F370342	ねぎ	成分規格不適合(細菌数 7.8×10 ⁶ /g)	微生物
201310	無加熱摂取冷凍食品:果実の調整品(FROZEN MIX FRUIT)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):果実の調整品(PUREE FIGUE)	F770200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201310	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):アスパラガス	F370301	アスパラガス	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(アメリリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201310	半発酵茶(烏龍茶)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	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(インドキサカルブ 0.13 ppm 検出)	残留農薬
201310	野草加工品及び香辛料:とうがらし (RED CHILI (DRIED))	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	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(トリアゾホス0.13 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201310	いったピーナッツ(ROASTED PEANUT IN SHELL)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 238µg/kg (B1:46.1, B2:5.2, G1:158.8, G2:27.5)検出	カビ毒
201310	いったピーナッツ(07925 GREAT VALUE DRY ROASTED PEANUTS SALTED)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 21µg/kg (B1:16.7, B2:4.1)検出	カビ毒
201310	野草加工品及び香辛料:ナツメグ(肉ずく) (NUTMEG GROUND)	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 56µg/kg (B1:47.8, B2:3.8, G1:4.1)検出	カビ毒
201311	野草加工品及び香辛料:とうがらし (RED PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	指定外添加物(スーダン I 0.8µg/g 検出)	食品添加物
201311	果実ピューレ及びペースト (FIG & OLIVE CHUTNEY)	F760000	ピューレ及びペースト(清涼飲料製造用は除く)	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.068 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201311	乾燥ぶどう (GOLDEN SELECT CHOICE RAISINS)	F710014	ぶどう	使用基準不適合(二酸化硫黄 1.5 g/kg 検出)	食品添加物
201311	乾燥あんず (EX-FANCY)	F710001	あんず	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.0 g/kg 検出)	食品添加物
201311	乾燥あんず (JUMBO)	F710001	あんず	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.3 g/kg 検出)	食品添加物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ほうれんそう (FROZEN SPINACH)	F370318	ほうれんそう	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):こまつな (FROZEN KOMATSUNA)	F370341	こまつな	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜 (FROZEN MIXED VEGETABLE)	F370389	混合野菜	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):冬瓜カット (FROZEN WAX GOURD CUTS)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ズッキーニタワー	F370299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.4×10 ⁶ /g)	微生物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ズッキーニタワー (ZUCCHINI TOWER)	F370299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ズッキーニミルフィーユ	F370299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 2.3×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201311	無加熱摂取冷凍食品:ココナッツミルクピューレ	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 2.7×10 ⁵ /g)	微生物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ズッキーニミルフィーユ (ZUCCHINI MILLEFEUILLE)	F370299	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.1×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201311	無加熱摂取冷凍食品:小松菜と焼き椎茸和え(FROZEN KOMATSUNA TO YAKISHITAKEAE)	F3701	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 5.4×10 ⁵ /g)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201311	乾燥ぜんまい(DRIED OSMUND)	F310206	ぜんまい	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(アセトクロール 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201311	野草加工品及び香辛料:とうがらし(RED PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	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 0.05 ppm 検出)	残留農薬
201311	野草加工品及び香辛料:とうがらし(RED PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	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 0.20 ppm 検出)	残留農薬
201311	揚げたピーナッツ(FRIED PEANUTS WITH SKIN)	F220200	揚げたもの(バターピーナッツ)	アフラトキシン 22 µg/kg (B1:3.2, G1:15.7, G2:3.1)検出	カビ毒
201311	いったピーナッツ	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 11 µg/kg (B1: 9.7, B2: 1.1)検出	カビ毒
201311	いったピーナッツ	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:4.2, G1:8.7, G2:1.1)検出	カビ毒
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):FROZEN TAPIOCA	F950200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	シアン化合物 48 mg/kg 検出	自然毒
201312	シロップ漬け:くり(菓甘露煮ホール)	F830001	くり	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.031 g/kg 検出)	食品添加物
201312	塩蔵蓮根	F330099	その他の塩蔵野菜	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.036 g/kg 検出)	食品添加物
201312	乾燥あんず(TURKISH WHOLE PITTED DRIED APRICOTS)	F710001	あんず	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.8 g/kg 検出)	食品添加物
201312	半発酵茶:茶葉のみを原料とするもの(CHINESE OOLONG TEA)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィブロリン 0.003 ppm 検出)	残留農薬
201312	無加熱摂取冷凍食品:菜の葉カン	F3701	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 6.9×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201312	ジャンゲジャン(CRAB MARINATED IN SOY SAUCE)	F370128	おくら	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	無加熱摂取冷凍食品:おくら(FROZEN OKRA(キザミオクラ))	F370128	おくら	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201312	乾燥ぜんまい(DRIED OSMUND)	F310206	ぜんまい	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(アセトクロール 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201312	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):菜の花(FROZEN RAPE FLOWER)	F370345	菜の花	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(ハロキシホップ 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201312	どうもろこしの粉(FARINA DI GRANOTURCO GIALLO VITREO)	F110301	どうもろこし	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:12.0) 検出	カビ毒
201312	いったピーナッツ(殻皮付き味付け)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 66 µg/kg (B1:17.5, B2:4.4, G1:34.0, G2:10.4)検出	カビ毒
201312	いったピーナッツ(ROASTED PEANUTS IN SHELL)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 103 µg/kg (B1:43.9, B2:4.5, G1:48.1, G2:6.9)検出	カビ毒
201312	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):湯圓(FROZEN PEANUT RICE BALL)	F270300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	アフラトキシン ①27µg/kg ②29µg/kg ③29µg/kg (①B1:22.1, B2:5.1, ②(B1:23.7, B2:5.4, ③B1:23.7, B2:5.4)検出)	カビ毒
201312	いったピーナッツ(ROASTED PEANUTS WITH SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:9.9, B2:3.9)検出	カビ毒
201312	野草加工品及び香辛料:とうがらし(Crushed Chillies)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン 32 µg/kg (B1:30.1, B2:1.7)検出	カビ毒
201401	乾燥あんず	F710001	あんず	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.04 g/kg 検出)	食品添加物
201401	無加熱摂取冷凍食品:マロンピューレ	F860100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 1.4×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201401	無加熱摂取冷凍食品:野菜の調整品(イヌヤブシソウの根和え)(KODULBBAEGIMUCHIM)	F370100	野菜の調整品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201401	野草加工品及び香辛料:とうがらし(RED PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	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)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201401	野草加工品及び香辛料:とうがらし(ORGANIC RED CHILLY POWDER)	F500024	とうがらし(とうがらし属又はビメンタ属)	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(トリアノホス 0.10 ppm 検出)	残留農薬
201401	いったピーナッツ	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 24µg/kg (B1:19.9, B2:3.8) 検出	カビ毒
201401	ナツメグ(ORGANIC NUTMEG)	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 107µg/kg (B1:94.6, B2:12.7)検出	カビ毒
201401	ナツメグ(ORGANIC NUTMEG)	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 65µg/kg (B1:55.1, B2:9.6)検出	カビ毒
201401	乾燥いちじく(DRIED FIG (CONADRIA))	F710017	いちじく	アフラトキシン 78 µg/kg (B1:21.1, B2:1.9, G1:50.9, G2:3.7)検出	カビ毒
201401	いったアーモンド	F810104	アーモンド	アフラトキシン 57µg/kg (B1:39.0, B2:3.5, G1:13.2, G2:1.4) 検出	カビ毒
201402	乾燥うめじ(BOILED SHIMEZI)	F710002	うめじ	指定外添加物(サイクラミン酸 13 µg/g 検出)	食品添加物
201402	ケーキ類ミックス:COCOA CAKE MIX	F940002	ケーキ類ミックス	指定外添加物(酸性リン酸アルミニウムナトリウム 使用)	食品添加物
201402	ケーキ類ミックス:COCONUT CAKE MIX	F940002	ケーキ類ミックス	指定外添加物(酸性リン酸アルミニウムナトリウム 使用)	食品添加物
201402	ケーキ類ミックス:VANILLA CAKE MIX	F940002	ケーキ類ミックス	指定外添加物(酸性リン酸アルミニウムナトリウム 使用)	食品添加物
201402	乾燥あんず:ドライアプリコット	F710001	あんず	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 2.1 g/kg 検出)	食品添加物
201402	乾燥あんず:ドライアプリコット	F710001	あんず	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 2.2 g/kg 検出)	食品添加物
201402	水煮しめじ(BOILED SHIMEZI)	F430006	しめじ	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.034 g/kg 検出)	食品添加物
201402	野草加工品及び香辛料:クミン(ST-CUMIN POWDER)	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.11 ppm)検出)	残留農薬
201402	無加熱摂取冷凍食品:野菜の調整品(韓のピビンバ)	F370100	野菜の調整品	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁵ /g)	微生物
201402	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:野菜の調整品(MOLHO TRADICIONAL)	F380000	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育しうる微生物 陽性)	微生物
201402	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):チンゲンサイ(FROZEN CHINGENSAI)	F370334	チンゲンサイ	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(トリアノホス 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201402	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):タロイモ	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	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(バクトロゾール 0.02 ppm 検出)	残留農薬

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201402	乾燥わけぎ(DEHYDRATED CHIVE FLAKE(FD))	F310223	わけぎ	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(ピフェントリン 0.02ppm 検出)	残留農薬
201402	いったピーナッツ	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 25µg/kg (B1:22.2, B2:3.0)検出	カビ毒
201402	手むき渋皮ピーナッツ(ROASTED PEANUTS WITH SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 18 µg/kg (B1:15.5, B2:2.3)検出	カビ毒
201402	野草加工品及び香辛料:ナツメグ(肉ずく)	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 41 µg/kg (B1:26.4, B2:2.8, G1:10.6, G2:1.2)検出	カビ毒
201402	乾燥いちじく	F710017	いちじく	アフラトキシン ①24µg/kg、②13µg/kg (①B1:12.1, G1:12.0、②B1:11.7, B2:1.5) 検出	カビ毒
201402	乾燥いちじく	F710017	いちじく	アフラトキシン 60 µg/kg (B1:57.6, B2:2.5)検出	カビ毒
201403	乾燥うめ(ROYAL PLUM)	F710002	うめ	指定外添加物(サイクラミン酸 16 µg/g 検出)	食品添加物
201403	乾燥ぶどう(CALIFORNIA FANCY GOLDEN RAISINS)	F710014	ぶどう	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.5 g/kg 検出)	食品添加物
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):他の野菜調整品(FROZEN NATURAL SEMI DRIED TOMATO)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):タピオカ(FEN YUAN)	F950300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.4×10 ⁸ /g)	微生物
201403	無加熱摂取冷凍食品:FROZEN PINEAPPLE SKEWER	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201403	レトルト殺菌食品:SAMBAL BELACHAN FOR VEGETABLE	F380000	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜(FROZEN ITALIAN MIX)	F370389	混合野菜	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 0.22 ppm 検出)	残留農薬
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):にら	F370327	にら	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(メタラキシル及びメフェノキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201403	とうがらし(チリパウダー)(CHILLI FLOUR)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン 107µg/kg (B1:100.9, B2:6.5)検出	カビ毒
201403	いったピーナッツ(渋皮付き味付け落花生)(ROASTED PEANUTS KERNELS WITH SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 56 µg/kg (B1:9.2, B2:1.3, G1:39.6, G2:5.9)検出	カビ毒
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):FROZEN PRE-COOKED CASSAVA	F370234	キャッサバ	シアン化合物 11 mg/kg 検出	自然毒
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):FROZEN PRE-COOKED CASSAVA	F370234	キャッサバ	シアン化合物 16 mg/kg 検出	自然毒
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):FROZEN PRE-COOKED CASSAVA	F370234	キャッサバ	シアン化合物 17 mg/kg 検出	自然毒
201404	CANNED WATER CHESTNUT WHOLE	F890099	その他の他に分類されない種実類の調整品	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) 0.034 g/kg 検出)	食品添加物
201404	水煮:その他のきこ(NAMEKO IN WATER)	F430099	その他の水煮きこ	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.035 g/kg 検出)	食品添加物
201404	漬物:その他の果実(SALTED PAPAYA)	F730099	その他の漬物	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ(PRSV-SC) 陽性)	遺伝子組換え食品
201404	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):かんしょ PURPLE SWEET POTATO BALL(紫芋胡)	F370237	かんしょ	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁵ /g)	微生物
201404	野草加工品及び香辛料:とうがらし(英陽唐辛子)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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 0.03 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201404	野草加工品及び香辛料:とうがらし(CHILLI POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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(トリアノホス 0.36ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201404	いったピーナッツ:手剥き味付ピーナッツ(ROASTED PEANUTS WITH RED SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 36 µg/kg (B1:12.7, B2:2.4, G1:17.1, G2:3.7)検出	カビ毒
201404	いったピーナッツ(HOT NUT OVEN CABE)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 42 µg/kg (B1:34.2, B2:7.7) 検出	カビ毒
201404	乾燥いちじく	F710017	いちじく	アフラトキシン 26 µg/kg (B1:17.1, B2:1.6, G1:7.5)検出	カビ毒
201404	ピスタチオナッツペースト(PURE PISTACHIO PASTE SILK)	F820003	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 50 µg/kg (B1:18.4, B2:2.2, G1:25.7, G2:3.2)検出	カビ毒
201405	果実の調整品(DRIED FRUITS APPLE GRANULE)	F710005	りんご	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.070 g/kg 検出)	食品添加物
201405	水煮なめこ	F430099	その他の水煮きこ	使用基準不適合(次亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.086 g/kg 検出)	食品添加物
201405	乾燥あんず	F710001	あんず	使用基準不適合(二酸化硫黄 2.93 g/kg 検出)	食品添加物
201405	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):にんにくの茎	F370315	にんにくの茎	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201405	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パパイヤスライス	F770300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ(PRSV-YK) 陽性)	遺伝子組換え食品
201405	とうがらし	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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)	残留農薬
201405	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):わけぎ(FROZEN WAKEGI)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	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 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201405	野草加工品及び香辛料:とうがらし	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:13.0)検出	カビ毒
201405	野草加工品及び香辛料:ナツメグ(肉ずく)	F500025	ナツメグ(肉ずく)	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:18.4, G1:2.1) 検出	カビ毒
201406	その他の野菜の調整品:野菜週間(VEGETABLE MIX CHIPS)	F399900	その他の他に分類されない野菜の調整品	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	食品添加物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201406	乾燥プラム(PLUM CANDY) ストロベリーゼリー	F710004	すもも その他の農産加工 品	指定外添加物(サイクラミン酸 130 µg/g 検出)	食品添加物
201406	(STRAWBERRY JELLY) ストロベリーゼリー	F9	その他の農産加工 品	指定外添加物(アゾルビン検出)、使用基準不適合(二酸化硫黄 0.051 g/kg 検出)	食品添加物
201406	(STRAWBERRY JELLY) 加熟後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):ブロッコリー(FROZEN BROCCOLI)	F370317	ブロッコリー	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201406	無加熱摂取冷凍食品:焼き茄子	F3701	無加熱摂取冷凍食 品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	無加熱摂取冷凍食品:冷凍白菜 キムチ(PICKLED VEGETABLES KIMCHI)	F370100	野菜の調整品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ (FROZEN SOY BEANS (CHAMAME)(SALT WATER BOILED))	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ (FROZEN SOY BEANS (SALT WATER BOILED))	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	無加熱摂取冷凍食品:マンゴー (FROZEN MANGO CUT)	F770101	マンゴー	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	半発酵茶:ウーロン茶(OOLONG TEA)(鉄観音)	F620100	茶葉のみを原料と するもの	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 (インドキサカルブ 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201406	半発酵茶(CHINA OOLONG TEA)	F620100	茶葉のみを原料と するもの	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 (インドキサカルブ 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201406	野草加工品及び香辛料:とうがらし (RED PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又は ピメンタ属)	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)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201406	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ (FROZEN BOILED SOYBEANS SLB)	F370102	えだまめ	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 (トリアゾホス 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201406	加熟後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):グリーンピース(FROZEN GREEN PEAS)	F370305	グリーンピース	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 (ハロキシホップ 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201406	いったピーナッツ(ROASTED PEANUTS RED SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 32µg/kg (B1:4.8, G1:22.3, G2:5.3) 検出	カビ毒
201406	ピスタチオナッツペースト (NUTMAN PISTACHIO PASTE)	F820003	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 34 µg/kg (B1:17.0, B2:2.8, G1:11.5, G2:2.5) 検出	カビ毒
201406	乾燥いちじく いったもの揚げたもの:ピスタチオ ナッツ	F710017	いちじく	アフラトキシン 11µg/kg (B1:9.6, B2:1.4) 検出	カビ毒
201406	くりの調整品(CHESTNUTS POWDER WATER MILL)	F820001	くり	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:8.1, G1:11.1, G2:1.7) 検出	カビ毒
201406	キャッサバの粉(KISABOR FAROFA PRONTA)	F320103	キャッサバの粉	シアン化合物 15 mg/kg検出、使用基準不適合(BHT 0.018 g/kg 検出(対象外使 用))	自然毒
201406	キャッサバの粉(KISABOR FAROFA SABOR BACON)	F320103	キャッサバの粉	シアン化合物 16 mg/kg検出、使用基準不適合(BHT 0.019 g/kg 検出(対象外使 用))	自然毒
201406	キャッサバの粉(KISABOR FAROFA SUAVE)	F320103	キャッサバの粉	シアン化合物 17 mg/kg検出、使用基準不適合(BHT 0.012 g/kg 検出(対象外使 用))	自然毒
201406	キャッサバの粉(KISABOR FAROFA PRONTA)	F320103	キャッサバの粉	シアン化合物 15 mg/kg検出、使用基準不適合(BHT 0.018 g/kg 検出(対象外使 用))	食品添加物
201406	キャッサバの粉(KISABOR FAROFA SABOR BACON)	F320103	キャッサバの粉	シアン化合物 16 mg/kg検出、使用基準不適合(BHT 0.019 g/kg 検出(対象外使 用))	食品添加物
201406	キャッサバの粉(KISABOR FAROFA SUAVE)	F320103	キャッサバの粉	シアン化合物 17 mg/kg検出、使用基準不適合(BHT 0.012 g/kg 検出(対象外使 用))	食品添加物
201407	調理用ミックス(PAO DE QUEIJO)	F940099	その他の調理用 ミックス	指定外添加物(TBHQ 3µg/g 検出)	食品添加物
201407	その他の野菜の調整品:(フレッ シュマトとバジルのプルスケット ソース)(FRESH TOMATO & BASIL BRUSCHETTA)	F399900	その他の他に分類 されない野菜の調 整品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.11 g/kg 検出)	食品添加物
201407	その他の野菜の調整品:(ドライ マトのオリーブオイル漬け) (SUNDRIED TOMATOES IN OLIVE OIL)	F399900	その他の他に分類 されない野菜の調 整品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.17 g/kg 検出)	食品添加物
201407	その他の野菜の調整品:(ドライ マトとオリーブのプルスケット ソース)(SUNDRIED TOMATO & OLIVE BRUSCHETTA)	F399900	その他の他に分類 されない野菜の調 整品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.45 g/kg 検出)	食品添加物
201407	野草加工品及び香辛料:クミン (CUMIN POWDER) シロップ漬け:混合果実(CANNED TROPICAL FRUIT MIX IN LIGHT SYRUP)	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.51 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201407	シロップ漬け:混合果実 (CANNED TROPICAL FRUIT SALAD IN LIGHT SYRUP)	F740089	混合果実	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ (PRSV-SC) 陽性)	遺伝子組換え食 品
201407	シロップ漬け:混合果実 ミックススパイス(チリペッパー含 有)(ROASTED CHILLI POWDER)	F500083	チリペッパー又は レッドペッパーを含 むミックススパイス	アフラトキシン ①12 µg/kg、②11 µg/kg (①B1:11.6、②B1:10.8)検出	カビ毒
201407	いったピーナッツ(ROASTED PEANUTS WITH RED SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン ①15 µg/kg、②25 µg/kg (①B1:3.8, G1:8.4, G2:2.4、②B1:4.8, G1:14.6, G2:5.6)検出	カビ毒
201407	その他のピーナッツ製品(GV HONEY ROASTED PEANUTS)	F229900	その他のピーナッ ツ製品	アフラトキシン 252 µg/kg (B1:216.9, B2:35.3)検出	カビ毒
201407	いったピーナッツ(ROASTED PEANUTS IN SHELL)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 81 µg/kg (B1:9.8, B2:1.7, G1:58.0, G2:11.8) 検出	カビ毒
201407	野草加工品及び香辛料:とうがらし (カイエンペッパーパウダー) (CAYENNE PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又は ピメンタ属)	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:13.5) 検出、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(トリアゾホス 0.38 ppm 検出)(生鮮状態に 換算した値)	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201407	その他のピーナッツ製品(HUANG FEI HONG SPICY PEANUT)	F229900	その他のピーナッツ製品	アフラトキシン 53 µg/kg (B1:19.0, B2:3.7, G1:24.4, G2:6.1)検出	カビ毒
201407	乾燥いちじく いったピスタチオナッツ: (DRY	F710017	いちじく	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.5, B2:1.0)検出	カビ毒
201407	ROASTED & SALTED PISTACHIOS)	F810106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 30 µg/kg (B1:27.9, B2:2.1)検出	カビ毒
201407	くりの調整品(くりの粉)(FARINE DE CHATAIGNES)	F820001	くり	アフラトキシン ①30 µg/kg、②23 µg/kg (①B1:26.6, B2:1.5, G1:1.6, ②B1:21.4, B2:1.3)検出	カビ毒
201407	野草加工品及び香辛料:とうがらし(カイエンペッパーパウダー)(CAYENNE PEPPER POWDER)	F500024	とうがらし	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:13.5) 検出、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(トリアゾホス 0.38 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201408	その他の果実の調整品:バナナチップ(BANANA CHIPS)	F790000	その他の果実の調整品	指定外添加物(TBHQ 35 µg/g 検出)	食品添加物
201408	揚げ豆類:空豆チップ(SALTY FRIED FAVAS)	F230200	揚げ豆類	指定外添加物(TBHQ 4 µg/g 検出)	食品添加物
201408	羅漢果抽出物(LUO HAN GUO EXTRACT)	F990000	その他の他に分類されない農産加工品	使用基準不適合(ソルビン酸 0.01 g/kg 検出(原料の羅漢果に対象外使用))	食品添加物
201408	その他の果実の調整品:(DEHYDRATED PINEAPPLE CORE STICK)	F790000	その他の果実の調整品	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.10 g/kg 検出)	食品添加物
201408	半発酵茶:鉄観音(ANXI SUPERIOR TIE GUAN YIN)	F620100	茶葉のみを原料とするもの	成分規格不適合(フィブロシル 0.065 ppm 検出)	残留農薬
201408	シロップ漬け:混合果実(TROPICAL FRUIT COCKTAIL IN LIGHT SYRUP)	F740089	混合果実	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ (PRSV-SC) 陽性)	遺伝子組換え食品
201408	無加熱摂取冷凍食品:野菜の調整品(レンコン天ぷら(天ぷらセット9種))(FROZEN LOTUS ROOT TEMPURA TEMPURA SET (9 TYPES))	F370100	野菜の調整品	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201408	無加熱摂取冷凍食品:野菜の調整品(レンコン天ぷら(天ぷらセット5種))(FROZEN LOTUS ROOT TEMPURA (FULL SET))	F370100	野菜の調整品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	無加熱摂取冷凍食品:未成熟いんげん(いんげん天ぷら(天ぷらセット5種))(FROZEN KIDNEY BEANS TEMPURA(FULL SET))	F370138	未成熟いんげん	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	茶の代用品(GOLD KILI NATURAL GINGER BAG)	F91	茶の代用品	製造、加工及び調理基準不適合(放射線照射)	放射線照射
201408	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):アスパラガス(FROZEN GREEN ASPARAGUS)	F370301	アスパラガス	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(アメトリン 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201408	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ(FROZEN SOY BEAN)	F370102	えだまめ	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 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201408	いったピーナッツ(ROASTED PEANUTS IN SHELL)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:4.9, G1:7.8)検出	カビ毒
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):お味噌汁用刻み油揚げ(FROZEN FRIED TOFU SHREDDED)	F270300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	使用基準不適合(ポリソルベート60(ポリソルベート80として 0.035 g/kg 検出))	食品添加物
201409	野草加工品及び香辛料:クミン(CUMMIN POWDER)	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.42 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201409	野草加工品及び香辛料:クミン(CUMMIN)	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.43 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):冷凍生ブラックタピオカ(FROZEN RAW TAPIOCA PEARLS-ORIGINAL)	F950300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.3×10 ⁷ /g)	微生物
201409	無加熱摂取冷凍食品:パパイヤピューレ(FROZEN PAPAYA PUREE)	F770200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 4.7×10 ⁶ /g)	微生物
201409	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ(FROZEN GREEN SOYBEANS (SHIOYUDE))	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	無加熱摂取冷凍食品:果実の調整品(BANANA DICES)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	無加熱摂取冷凍食品:果実の調整品(PINEAPPLE DICES)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	無加熱摂取冷凍食品:果実の調整品(WATER MELON DICES)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜(FROZEN MIXED VEGETABLES)	F370389	混合野菜	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(グリーンピースからハロキシホップ 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201409	野草加工品及び香辛料:とうがらし(CHILLY KASHIMIRI POWDER)	F500024	とうがらし	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(トリアゾホス 0.17 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):くわい松笠(FROZEN ARROWHEAD PINEAL)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	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(バクトロブトラノール 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):グリーンピース	F370305	グリーンピース	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(ハロキシホップ 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201409	いったピーナッツ	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 24 µg/kg (B1:20.5, B2:3.7)検出	カビ毒
201409	野草加工品及び香辛料:とうがらし(DRIED CHILLI POWDER)	F500024	とうがらし	アフラトキシン ①64 µg/kg、②120 µg/kg (①B1: 61.1, B2:2.1, G1:1.2, ②B1:112.6, B2:4.3, G1:2.9)検出	カビ毒
201409	野草加工品及び香辛料:とうがらし(DRIED RED CHILLI)	F500024	とうがらし	アフラトキシン 34 µg/kg (B1:33.0, B2:1.0)検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201409	野草加工品及び香辛料:とうがらし (CAYENNE (RED CHILLI) POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン ①13µg/kg、②12µg/kg (①B1:12.7、②B1:11.9) 検出、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(トリアゾホス 0.38 ppm 検出 (生鮮状態に換算した値))	カビ毒
201409	茶の代用品:ハーブ (HERBAL MIXTURE TEA)	F910099	その他の茶の代用品	シアン化合物 16 ppm 検出	自然毒
201409	茶の代用品:亜麻の種子 (LINSEED HERBAL TEA)	F910099	その他の茶の代用品	シアン化合物 210 ppm 検出	自然毒
201409	野草加工品及び香辛料:とうがらし (CAYENNE (RED CHILLI) POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン ①13µg/kg、②12µg/kg (①B1:12.7、②B1:11.9) 検出、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(トリアゾホス 0.38 ppm 検出 (生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201410	その他の調理用ミックス (PF POTAT SNACK CHEE/BRO)	F940099	その他の調理用ミックス	指定外添加物(ヨウ素化塩使用)	食品添加物
201410	その他の調理用ミックス (PFANNI MUSH W SPIN CHEES)	F940099	その他の調理用ミックス	指定外添加物(ヨウ素化塩使用)	食品添加物
201410	その他の調理用ミックス (PFANNI PUR. CRE&ITAL HARB)	F940099	その他の調理用ミックス	指定外添加物(ヨウ素化塩使用)	食品添加物
201410	乾燥野菜:トマト (DEHYDRATED TOMATO WHOLE)	F319999	その他の乾燥野菜	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.036 g/kg 検出)	食品添加物
201410	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜 (FROZEN MINESTRONE 15)	F370389	混合野菜	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201410	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ (FROZEN SOY BEANS(SALT WATER BOILED))	F370102	えだまめ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜 (FROZEN MIXED VEGETABLES)	F370389	混合野菜	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(グリーンピースからハロキシホップ 0.03 ppm 検出)	残留農薬
201410	ミックススパイス (KITCHEN KING)	F500082	チリペッパー又はレッドペッパーを含まないミックススパイス	アフラトキシン 15µg/kg (B1:14.8)検出	カビ毒
201410	野草加工品及び香辛料:とうがらし (RED CHILLY POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.9、B2:1.4)検出、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(トリアゾホス 1.2 ppm 検出 (生鮮状態に換算した値))	カビ毒
201410	ピスタチオナッツペースト (PASTA DI PISTACCHIO)	F820003	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:12.4、B2:1.0、G1:3.5)検出	カビ毒
201410	野草加工品及び香辛料:とうがらし (RED CHILLY POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:10.9、B2:1.4)検出、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(トリアゾホス 1.2 ppm 検出 (生鮮状態に換算した値))	残留農薬
201411	その他の農産加工品:ワインゼリー (MULLED WINE JELLY WITH GOLD LEAF)	F9	その他の農産加工品	指定外添加物(アミド化ベクテン 使用)	食品添加物
201411	塩蔵たけのこ (CROPPED SALTED SLENDER BAMBOO SHOOTS)	F330011	たけのこ	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.326 g/kg 検出)	食品添加物
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ピーマン	F370343	ピーマン	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ブロッコリー (FROZEN BROCCOLI FLORETS)	F370317	ブロッコリー	成分規格不適合(プロフェノホス 0.06 ppm 検出)	残留農薬
201411	クミン (PURE CUMIN POWDER)	F500008	クミン	成分規格不適合(プロフェノホス 0.20 ppm 検出) (生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パパイヤ	F770300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換えパパイヤ (PRSV-YK) 陽性)	遺伝子組換え食品
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パン類 (角形まんじゅう)	F150201	パン類	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):かんしょ (FROZEN SWEET POTATO DICE WITH SUGAR)	F370337	かんしょ	成分規格不適合(細菌数 1.8×10 ⁷ /g、E.coli 陽性)	微生物
201411	無加熱摂取冷凍食品:豆類の調整品 (味付け油揚げ)	F270199	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 2.8×10 ⁵ /g)	微生物
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):麩 (千豆腐)	F150399	その他の加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 5.3×10 ⁶ /g、E.coli 陽性)	微生物
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):豆腐干絲	F270300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 7.5×10 ⁶ /g)	微生物
201411	無加熱摂取冷凍食品:果実の調整品 (FROZEN BLUEBERRY PUREE (MYRTILLE PUREE) WITH SUGAR)	F770100	無加熱摂取冷凍食品	放射性物質 (セシウム) 150 Bq/kg 検出	その他(化学的危険)
201411	乾燥ぜんまい (DRIED OSMUND)	F310206	ぜんまい	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(アセトクロール 0.02 ppm 検出) (生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201411	野草加工品及び香辛料:とうがらし	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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) (生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201411	野草加工品及び香辛料:とうがらし	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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) (生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201411	野草加工品及び香辛料:とうがらし	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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 0.03 ppm 検出) (生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201411	野草加工品及び香辛料:とうがらし	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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 0.04 ppm 検出) (生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201411	野草加工品及び香辛料:とうがらし	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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 0.04 ppm 検出) (生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201411	いったピーナッツ (ROASTED PEANUTS WITH SKIN)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 21 µg/kg (B1:3.7、G1:13.0、G2:4.3)検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201411	いったピーナッツ(SUNNY SELECT HONEY ROASTED PEANUT)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 23 µg/kg (B1:19.2, B2:4.0)検出	カビ毒
201411	揚げたピーナッツ(FRIED PEANUT)	F220200	揚げたもの(バターピーナッツ)	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:1.2, G1:8.7, G2:2.1)検出	カビ毒
201411	野草加工品及び香辛料:とうがらし	F500024	(とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン 29 µg/kg (B1:28.5)検出	カビ毒
201411	乾燥いちじく	F710017	いちじく	アフラトキシン 381 µg/kg (B1:308.0, B2:72.7)検出	カビ毒
201412	塩蔵たけのこ(塩蔵細竹)	F330011	たけのこ	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) 0.742 g/kg 検出))	食品添加物
201412	その他の農産加工品(PALMITO IN JAR)	F9	その他の農産加工品	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.036 g/kg 検出(原料の生鮮ヤシの新芽に使用))	食品添加物
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):からし菜(FROZEN MUSTARD GREEN)	F370399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):カレー用野菜ミックス(FROZEN CURRY MIXED VEGETABLE)	F860399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	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(たまねぎからチアマトキサム 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201412	いったピーナッツ	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 24 µg/kg (B1:21.7, B2:2.7)検出	カビ毒
201412	いったピーナッツ	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:2.8, G1:7.6, G2:2.0)検出	カビ毒
201412	野草加工品及び香辛料:とうがらし(PEPERONCINI PICCANTI)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:4.9, G1:7.2)検出	カビ毒
201412	野草及び香辛料:ナツメグ	F500025	ナツメグ(肉づく)	アフラトキシン 14 µg/kg (B1:12.4, B2:1.9)検出	カビ毒
201412	ピスタチオナッツペースト(PISTACHIO CREAM)	F820003	ピスタチオナッツ	アフラトキシン ①20 µg/kg、②17 µg/kg (①B1:18.0, B2:1.6、②B1:15.7, B2:1.6)検出	カビ毒
201501	野草加工品及び香辛料:とうがらし(MIRCH POWDER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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(トリアノホス 0.25 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201501	揚げたピーナッツ	F220200	揚げたもの(バターピーナッツ)	アフラトキシン 20 µg/kg (B1:5.7, G1:12.7, G2:2.0)検出	カビ毒
201501	その他の農産加工品(VANILLA BERRIES BAR)	F9	その他の農産加工品	アフラトキシン 35 µg/kg (B1:7.1, B2:1.1, G1:21.3, G2:5.6)検出	カビ毒
201501	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):タピオカデンプンとココナツのケーキ(FROZEN CASSAVA CAKE WITH MACAPUNO)	F950300	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	シアン化合物 14 mg/kg 検出	自然毒
201502	シロップ漬け:混合果実(CANNED FRUIT COCKTAIL)	F740089	混合果実	指定外添加物(サイクラミン酸 6 µg/g 検出)	食品添加物
201502	その他の野菜調整品(AJITSUKE MENMA)	F399900	その他の他に分類されない野菜の調整品	指定外添加物(サイクラミン酸 8 µg/g 検出)	食品添加物
201502	いったカフェインレスコーヒー豆:DECAF ESPRESSO, ESPRESSO SW DECAF	F840202	いったもの及びそれをひいたもの	指定外添加物(塩化メチレン 使用)	食品添加物
201502	いったカフェインレスコーヒー豆:EXTRACT DECAF SW COFFEE	F840202	いったもの及びそれをひいたもの	指定外添加物(塩化メチレン 使用)	食品添加物
201502	ローストコーヒー(LUOMU WATSA-KAHWI)	F840100	いったコーヒー豆及びそれをひいたもの	使用基準不適合(ステアリン酸マグネシウム 対象外使用)	食品添加物
201502	その他の農産加工品(STUFFED GRILLED COURGETTES (ZUCCHINI))	F9	その他の農産加工品	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 1.1 g/kg 検出(原料のズッキーニに対象外使用))	食品添加物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):カレー(FROZEN THAI RED CURRY)	F860399	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 3.4 ×10 ⁶ /g)	微生物
201502	ココアペースト(CACAO PASTE)	F850200	ココア粉(粉末清涼飲料を除く)等	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)	残留農薬
201502	野草加工品及び香辛料:とうがらし(ORGANIC CAYENNE PEPPER(RED CHILLI))	F500024	とうがらし (とうがらし属又はビメンタ属)	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(トリアノホス 0.03 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201502	いったピーナッツ	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 24 µg/kg (B1:11.1, B2:2.9, G1:7.8, G2:2.6)検出	カビ毒
201502	その他の豆類調整品:MIXTURE	F290000	その他の豆類の調整品	アフラトキシン 12 µg/kg (B1:9.7, B2:2.4)検出	カビ毒
201502	いったピーナッツ(BUTTER TOFFEE PEANUTS)	F220100	ピーナッツ製品 いったもの	アフラトキシン 17 µg/kg (B1:13.1, B2:4.2)検出	カビ毒
201502	ピスタチオナッツペースト(PESTO OF PISTACHIOS)	F820003	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 11 µg/kg (B1:10.5)検出	カビ毒
201502	いったピスタチオナッツ	F810106	ピスタチオナッツ	アフラトキシン 25 µg/kg (B1:22.6, B2:2.5)検出	カビ毒
201502	子(NATURAL PARK SPROUTED FLAXSEEDS)	F819905	亜麻の種子	シアン化合物 180 mg/kg 検出	自然毒
201503	漬け物:オリーブ(BLACK OLIVES)	F730002	オリーブ	使用基準不適合(グルコン酸第一鉄(鉄として) 0.20 g/kg 検出)	食品添加物
201503	タピオカデンプン(TAPIOCA STARCH)	F920001	タピオカデンプン(糖化用を除く)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.032 g/kg 検出)	食品添加物
201503	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ばれいしょ(FRENCH FRIED POTATO SHOESTRING)	F370316	ばれいしょ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201503	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):スナックエンドウ(FROZEN SUGAR SNAPS)	F370326	スナックエンドウ	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201503	無加熱摂取冷凍食品:菓実の調整品(UNSWEETENED BANANA PUREE (PUREE DE BANANE NON SUCREE))	F770100	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201503	無加熱摂取冷凍食品:パパイヤ(FROZEN PAPAYA)	F770200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群:陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201503	容器包装詰加圧加熱殺菌食品: 水煮筍 (BOILED BAMBOO SHOOTS)	F380000	容器包装詰加圧加 熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201503	野草加工品及び香辛料:とうがらし (KS CRUSHED RED PEPPER)	F500024	とうがらし (とうがらし属又は ピペリタ属)	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 (トリアノホス 0.02 ppm 検出)(生鮮状態に換算した値)	残留農薬
201503	揚げたピーナッツ(SUKRO BBQ FLAVOR)	F220200	揚げたもの(バター ピーナッツ)	アフラトキシン 56 µg/kg (B1:42.8, B2:13.1)検出	カビ毒
201503	野草加工品及び香辛料:ナツメグ (SST NUTMEG GROUND)	F500025	ナツメグ(肉づく)	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:11.0, G1:1.6)検出	カビ毒
201503	野草加工品及び香辛料:フェネグ リークパウダー ミックスナッツ(乾燥いちじく入り):	F500031	フェネグリーク	アフラトキシン 30 µg/kg (B1:28.4, B2:2.0)検出	カビ毒
201503	CAMEL NATURAL COCKTAIL MIX	F810189	ミックスナッツ	アフラトキシン 65 µg/kg (B1:37.7, B2:4.1, G1:21.5, G2:1.6)検出	カビ毒
201204	スナック菓子類:BAMBA FILL CREAM NUGAT	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 3µg/g検出)	食品添加物
201204	シロップ(FRESH LEMON ST)	G379901	シロップ	指定外添加物(キノリンイエロー 検出)	食品添加物
201204	健康食品(SOPHIA)	G8	健康食品	指定外添加物(サイクラミン酸 103µg/g検出)	食品添加物
201204	シロップ HERSHEY SYRUP SPECIAL DARK BOTTLE	G379901	シロップ	使用基準不適合(ポリソルベート60(ポリソルベート80として0.07 g/kg検出))	食品添加物
201204	調味料:Huli Huli Sauce	G39	その他の調味料	使用基準不適合(安息香酸 0.85g/kg 検出(安息香酸ナトリウムの対象外使用及び 原料のしょう油に0.80g/kg使用)、ポリソルベート(ポリソルベート80として) 0.12g/kg 検出)	食品添加物
201204	果実酢(PEMARTIN RED XERES VINEGAR)	G360100	果実酢	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.042g/kg検出)	食品添加物
201205	チョコレート:REESES PB CUPS MINI	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ使用)	食品添加物
201205	スナック菓子類:BOY BAWANG GARLIC	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 1µg/g検出)	食品添加物
201205	キャンディー類:CARAMELO DE LEITE	G510100	キャンディー類	指定外添加物(TBHQ 3µg/g検出)	食品添加物
201205	キャンディー類:CARAMELO MEIO A MEIO LEITE / CHOCOLATE	G510100	キャンディー類	指定外添加物(TBHQ 5µg/g検出)	食品添加物
201205	キャンディー類:CARAMELO DE CHOCOLATE	G510100	キャンディー類	指定外添加物(TBHQ 6µg/g検出)	食品添加物
201205	チョコレート類:CHOCOLATE SMORES BAR, JUMBO	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ 使用)	食品添加物
201205	その他の洋菓子(ORANGE JELLY)	G519900	その他の洋菓子	指定外添加物(β-アポ-8'-カロテナル使用)	食品添加物
201205	その他の健康食品:ガック油 (GAC OIL CAPSULE)	G890000	その他の健康食品	指定外添加物(パラオキシン安息香酸メチル 0.342g/kg 検出)	食品添加物
201205	チョコレート類(CHOCOLATE COVERED GUMMY BEARS)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(ヒマワリレシチン 使用)	食品添加物
201205	その他の他に分類されない食品 (MIMIC CREAM)	G990000	その他の他に分類 されない食品	指定外添加物(ヒマワリレシチン 使用)	食品添加物
201205	調味料:キュウ味の秘訣100作 (甘口)	G39	その他の調味料	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)	食品添加物
201205	調味料:キュウ味の秘訣100作 (辛口)	G39	その他の調味料	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)	食品添加物
201205	シロップ(RESPICLEAR)	G379901	シロップ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム 1.8g/kg使用(安息香酸として 1.4 g/kg検出))	食品添加物
201205	シロップ:WRITE ON GEL PINK	G379901	シロップ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.783g/kg 検出)	食品添加物
201205	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 加熱):チヂミ	G620099	その他の加熱後撰 取冷凍食品 (凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201206	アラザン(VIOLET BALLS(PEARLS)(3mm,4mm))	G599900	その他の他に分類 されない菓子類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201206	その他の菓子類(PEPPERMINT- SWEETS, SUGARFREE-WITH SWEETENERS-)	G59	その他の菓子類	使用基準不適合(ステアリン酸マグネシウム(対象外使用)、二酸化ケイ素(ろ過助 剤以外の使用、最終製品に残存))	食品添加物
201206	その他に分類されない食品:ケー シング材料(RUDIN VEGA CASING)	G990000	その他に分類 されない食品	使用基準不適合(ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.057 g/kg 検出)	食品添加物
201206	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 加熱):ギョウザ (FROZEN DELICIOUS DUMPLING)	G630002	ギョウザ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201206	その他の調味料(油辣椒)(HOT PEPPER SAUCE)	G39	その他の調味料	アフラトキシン ①242 (B1:206.5, B2:35.2) µg/kg、②19 (B1:16.0, B2:2.7) µg/kg検 出	カビ毒
201207	(MERRYLADY WHIP TOPPING MILK FAT MIX)	G440099	その他の調整油脂	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g検出)	食品添加物
201207	(QUICKCHOW INSTANT RAMEN BALLS AND SOUP)	G440099	その他の調整油脂	指定外添加物(TBHQ 139µg/g 検出)	食品添加物
201207	チョコレート(DONA PEPA)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ 15µg/g検出)	食品添加物
201207	チョコレート(CUA CUA)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ 21µg/g検出)	食品添加物
201207	スナック菓子類:JACK N'JILL V CUT	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 2µg/g 検出)	食品添加物
201207	シロップ(TOPPINO VANIGLIA)	G379901	シロップ	指定外添加物(キノリンイエロー 検出)、使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソル ビン酸として) 1.3g/kg 検出)	食品添加物
201207	シロップ(TOPPINO VANIGLIA)	G379901	シロップ	指定外添加物(キノリンイエロー 検出)、使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソル ビン酸として) 1.3g/kg 検出)	食品添加物
201207	ビスケット類(ABC/NIC NAC BISCUITS)	G510401	ビスケット類	使用基準不適合(亜硫酸ナトリウム(二酸化硫黄として) 0.038g/kg検出)	食品添加物
201207	魚醤(TENTAY SPECIAL PATIS FISH SAUCE)	G260000	魚醤	使用基準不適合(安息香酸 0.54 g/kg検出(対象外使用))	食品添加物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前 未加熱):F.EGGPLANT SEAFOOD SANDWICH	G630099	その他の加熱後撰 取冷凍食品 (凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):海鮮ゴーヤ餃子	G630002	ギョウザ	成分規格不適合(細菌数 1.3×10 ⁸ /g)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):海鮮モズク餃子	G630002	ギョウザ	成分規格不適合(細菌数 2.8×10 ⁷ /g)	微生物
201207	(CHOCOLATE ORANGE PUFF PASTRY)	G610001	ケーキ類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):たこ焼き	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201207	ビスケット類(LOTTE WORLD CHARACTER COOKIE)	G510401	ビスケット類	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(ジクロロボス(チョコタイプから0.8 ppm、コーヒータイプから2.4 ppm)検出)	残留農薬
201207	ビスケット類(CHOCOCHIP COOKIE)	G510401	ビスケット類	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(ジクロロボス 1.9 ppm 検出)	残留農薬
201207	その他の他に分類されない調味料(FAROFA PRUNTA DE MANDIOCA SAUVE)	G390000	その他の他に分類されない調味料	シアン化合物 11 mg/kg 検出	自然毒
201208	その他の植物性油脂:PALM OIL	G430099	その他の植物性油脂	指定外添加物(TBHQ 15µg/g検出)	食品添加物
201208	固形スープ類:農産物を主原料とするもの HIKARI ONION CREAM(=SOPAO CREME DE CEBOLA)	G110203	農産食品を主原料とするもの	指定外添加物(TBHQ 1µg/g 検出)	食品添加物
201208	その他の他に分類されない調味料(SALTED SHRIMP PASTE(えび味噌))	G390000	その他の他に分類されない調味料	指定外添加物(サイクラミン酸 35µg/g 検出)	食品添加物
201208	果実酢("TOSCANO" APPLE VINEGAR)	G360100	果実酢	使用基準不適合(ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.043g/kg検出)	食品添加物
201208	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の食料品(FROZEN ZUCCHINI IN BATTER)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.4×10 ⁵ /g)	微生物
201209	チョコレート類(BON O BON(CHOCOLATE))	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g検出)	食品添加物
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の食料品 MALAI KOFTA CURRY	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	指定外添加物(TBHQ 1µg/g 検出)	食品添加物
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の食料品 PUNJABI CHOLEY	G630099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	指定外添加物(TBHQ 1µg/g 検出)	食品添加物
201209	レトルト殺菌食品:その他の食品(GITS DAL MAKHANI)	G700099	その他の容器包装詰加圧加熱食品	指定外添加物(TBHQ 1µg/g 検出)	食品添加物
201209	その他の植物性油脂:CAYENNE OIL(辣油ソース)	G430099	その他の植物性油脂	指定外添加物(TBHQ 26 µg/g検出)	食品添加物
201209	レトルト殺菌食品:その他の食品(GITS PALAK PANEER)	G700099	その他の容器包装詰加圧加熱食品	指定外添加物(TBHQ 2µg/g 検出)	食品添加物
201209	チョコレート類(FLOWER COLLECTION (ROZE))	G510200	チョコレート類	指定外添加物(キノリンイエロー 検出)	食品添加物
201209	シリポリ(メタケイ酸ナトリウムを主成分とする結晶):BLACK	G990000	その他の他に分類されない食品	指定外添加物(メタケイ酸ナトリウム使用)	食品添加物
201209	シリポリ(メタケイ酸ナトリウムを主成分とする結晶):BLUE COLOR	G990000	その他の他に分類されない食品	指定外添加物(メタケイ酸ナトリウム使用)	食品添加物
201209	シリポリ(メタケイ酸ナトリウムを主成分とする結晶):YELLOW COLOR	G990000	その他の他に分類されない食品	指定外添加物(メタケイ酸ナトリウム使用)	食品添加物
201209	ソース(PAD THAI STIR-FRY SAUCE)	G210000	ソース(果実ソースに分類されるものを除く)	使用基準不適合(安息香酸 0.085 g/kg検出(対象外使用))	食品添加物
201209	その他の植物性由来の健康食品:SOYABEAN EXT. 80%	G819900	その他の植物由来のもの	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.043g/kg 検出)	食品添加物
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):PIZZA 4 CHEESE	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁵ /g)	微生物
201209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の食料品(FROZEN ZUCCHINI BLOSSOMS)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 2.0×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201210	スナック菓子類:CARAMEL POPCORN	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 6µg/g検出)	食品添加物
201210	その他の植物由来の健康食品:銀河万馬(GINGA BANMA)	G819900	その他の植物由来のもの	指定外添加物(サイクラミン酸 11 µg/g 検出)	食品添加物
201210	その他の洋菓子(MACARON CANDIED LIME)	G519900	その他の洋菓子	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201210	チョコレート類(MINI BALLOTIN)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201210	その他の他に分類されない食品:BILBERRY ICE CREAM PRODUCTS	G990000	その他の他に分類されない食品	使用基準不適合(プロピレングリコール 0.66 % 検出)	食品添加物
201210	醤油(SOYA SAUCE)	G250000	醤油	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.63 g/kg 検出)	食品添加物
201210	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):(FROZEN TAKOYAKI)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201211	調味料:PENINSULA XO CHILLI SAUCE	G39	その他の調味料	指定外添加物(TBHQ 10µg/g検出)	食品添加物
201211	チョコレート類(JEWELRY CHOCOLATE "GARNET")	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201211	チョコレート類:CHOCOCUPCAKES	G510200	チョコレート類	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201211	チョコレート類:LITTLE SWEET HOME	G510200	チョコレート類	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201211	米菓:久助あられ(RICE CRACKERS)	G520100	米菓	使用基準不適合(ポリソルベート80として 0.027g/kg 検出)	食品添加物
201211	ケチャップ(TOMATO)	G270000	ケチャップ	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム 対象外使用)	食品添加物
201211	チョコレート類:FIG CHOCO	G510200	チョコレート類	アフラトキシン 11µg/kg (B1: 4.7, G1: 6.7) 検出	カビ毒

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の穀類調整品(油条(YOU TIAO))	G62	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	指定外添加物(TBHQ 3µg/g 検出)	食品添加物
201212	チョコレート類:フランボアーズ(BONBON CHOCOLAT FRAMBOISE)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201212	その他の植物由来の健康食品:冬虫夏草エキスパウダー(FERMENTATION CORDYCEPS POWDER)	G819900	その他の植物由来のもの	指定外添加物(サイクラミン酸 6µg/g 検出)	食品添加物
201212	スナック菓子類(SHRIMP SNACK)	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(サイクラミン酸 8 µg/g検出)	食品添加物
201212	その他の健康食品:ヘルシーライフ(HEALTHY LIFE(HANIL-HL))	G890000	その他の健康食品	指定外添加物(ヨウ化カルウム 使用)	食品添加物
201212	果実ソース:ザインコットレモン(LEMON VINCOTTO VINEGAR)	G220000	果実ソース	使用基準不適合(ソルビン酸 0.06g/kg 検出、対象外使用)	食品添加物
201212	その他の健康食品:前立泉4080(HANIL4080)	G890000	その他の健康食品	使用基準不適合(硫酸亜鉛の対象外使用)	食品添加物
201212	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の食料品(FROZEN TAKOYAKI)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201212	チョコレート類:SILACH BAMBULA WITH PEANUT	G510200	チョコレート類	アフラトキシン 25µg/kg (B1: 23.0, B2: 2.0) 検出	カビ毒
201212	その他の洋菓子:カリソン(CALISSONS(10454))	G519900	その他の洋菓子	シアン化合物 13mg/kg 検出	自然毒
201301	チョコレート類:CHOCOSTICK DARK	G510200	チョコレート類	ルービン豆 使用	不潔、異物の混入
201301	チョコレート類:CHOCOSTICK MILK	G510200	チョコレート類	ルービン豆 使用	不潔、異物の混入
201301	チョコレート類:CHOCOSTICK WHITE	G510200	チョコレート類	ルービン豆 使用	不潔、異物の混入
201302	チョコレート類:BALLOTIN GANACHES LIMITED EDITION 9 PIECES	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201302	シロップ:PINK GRAPEFRUIT 7492	G379901	シロップ	使用基準不適合(アセスルファムカリウム 0.38g/kg 検出)	食品添加物
201302	シロップ:ICE PEACH TEA 7456	G379901	シロップ	使用基準不適合(アセスルファムカリウム 0.39g/kg、スクラロース 0.61g/kg 検出)	食品添加物
201302	シロップ:ORANGE FLAVOR	G379901	シロップ	使用基準不適合(アセスルファムカリウム 0.44g/kg、スクラロース 0.59g/kg 検出)	食品添加物
201302	チョコレート類:DULCE DE LECHE	G510200	チョコレート類	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.20g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201302	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の食料品(海老カツボ(EBI KATSU SHIN))	G630099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201302	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の食料品(HEALTHY SPINACH PARATHA)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 2.9×10 ⁵ /g)	微生物
201303	スナック菓子類:野菜チップス(D)(MIXED VEGETABLES CHIPS(D))	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 3µg/g 検出)	食品添加物
201303	スナック菓子類:野菜チップス(B)(MIXED VEGETABLES CHIPS(B))	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 5µg/g 検出)	食品添加物
201303	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の食料品(50g玉子サラダフライ(FROZEN BREADED EGG SALAD))	G630099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	使用基準不適合(ソルビン酸カリウムの対象外使用)	食品添加物
201303	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ(COFFEE BAUMKUCHEN)	G610001	ケーキ類	使用基準不適合(プロピオン酸カルシウム(プロピオン酸として) 2.6g/kg 検出)	食品添加物
201303	その他の洋菓子:MARRONS MARRADI 50BX DRAINED	G519900	その他の洋菓子	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.053g/kg 検出)	食品添加物
201303	無加熱摂取冷凍食品:その他の食品(CANNOLI SICILIANI (SMALL) GR33-PZ 5)	G610099	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 1.8×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201303	無加熱摂取冷凍食品:その他の食品(KIT CREMOTTA)	G610099	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 2.2×10 ⁶ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201303	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:その他の食品(HOT POT SOUP BASE))	G7	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)、製造基準不適合(保存料としてソルビン酸カリウム使用)	微生物
201303	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:その他の食品(HOT POT SOUP BASE))	G7	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)、製造基準不適合(保存料としてソルビン酸カリウム使用)	食品添加物
201304	キャンディー類:TOMATO SALT CANDY	G510100	キャンディー類	指定外添加物(サイクラミン酸 43 µg/g検出)	食品添加物
201304	チョコレート類:F.C BARCELONA 1	G510200	チョコレート類	指定外添加物(パテントブルー V 検出)	食品添加物
201304	魚油:ALASKA OMEGA(精製タラ油)	G420001	魚油	指定外添加物(メタノール 使用)	食品添加物
201304	無加熱摂取冷凍食品:その他の食品(CUSTARD FILLED MINI ECLAIRS RETAIL)	G610099	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201304	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の食料品(FROZEN KAOHSOI SAUCE)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	シチュー類:FRESH HERB AND MEAT STEW	G120099	その他のシチュー類	指定外添加物(TBHQ 0.004 g/kg検出)	食品添加物
201305	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ(RASPBERRY WITH GIANDUJA CHOUX (95204))	G610001	ケーキ類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201305	その他の洋菓子:MARRONS CONFITS GIFTBOX	G519900	その他の洋菓子	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 3.16 g/kg 検出(原材料のシロップにソルビン酸カリウムを1.0 g/kgを超えて使用))	食品添加物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201305	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):スープレチュー(FROZEN SL GREEN CURRY)	G620005	スープ類、シチュー類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	ポップコーン(爆発種)その他の菓子類:TASTE OF	G59	その他の菓子類	アフラトキシン 28 µg/kg (B1:26.6, B2:1.6)検出	カビ毒
201305	NATURE NOVA SCOTIA BLUEBERRY FIELDS	G59	その他の菓子類	シアン化合物 33 mg/kg 検出	自然毒
201306	その他の菓子類(ALU SEV)	G59	その他の菓子類	指定外添加物(TBHQ 9µg/kg検出)	食品添加物
201306	キャンディ類 NIAOULI CANDY BAG	G510100	キャンディー類	指定外添加物(パテントブルー V 検出)	食品添加物
201306	RICE CAKE	G599900	その他の他に分類されない菓子類	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.79 g/kg検出(対象外使用))	食品添加物
201306	果実酢(CHIANI WINE VINEGER)	G360100	果実酢	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.060 g/kg検出)	食品添加物
201306	果実酢(WHITE DRESSING)	G360100	果実酢	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.541 g/kg検出)	食品添加物
201306	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):PIZZA RUCOLA E MOZZARELLA 130G IN CANTO BRANDED	G630099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201306	無加熱摂取冷凍食品:彩り信田巻 H(COOKED SHINODAMAKI)	G610099	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	チョコレート類(AARDBEI)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン検出)	食品添加物
201307	その他の他に分類されない調味料:タンドリーペースト(TANDOORI CURRY PASTE)	G390000	その他の他に分類されない調味料	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g検出)	食品添加物
201307	ビスケット:SPOTTED COW COOKIES-GINGERBREAD	G510401	ビスケット類	指定外添加物(キノリンイエロー、アゾルビン 検出)	食品添加物
201307	ビスケット:SPOTTED COW COOKIES-SPOTTED TRIPLE CHOCOLATE FUDGE	G510401	ビスケット類	指定外添加物(キノリンイエロー、アゾルビン 検出)	食品添加物
201307	その他の他に分類されない調味料:LEMONSTAR JUICE	G390000	その他の他に分類されない調味料	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) 0.045 g/kg検出)	食品添加物
201307	その他の他に分類されない調味料(DRIED OLLUCO STEW)	G390000	その他の他に分類されない調味料	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) 0.11 g/kg検出)	食品添加物
201307	その他の他に分類されない食品(UBE YAM POWDER)	G990000	その他の他に分類されない食品	使用基準不適合(プロピレングリコール 0.92 %検出)	食品添加物
201307	氷菓(フローズンココナッツアイス)	G590200	氷菓	成分規格不適合(細菌数 1.3 ×10 ⁵ /ml)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):FROZEN FRIED OCTOPUS(たこ焼き)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):たこやき(L)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201307	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:韓国チゲの素(KOREAN JJIGAE SAUCE)	G700001	スープ類、シチュー類	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201307	スナック菓子類:HALDIRAM TASTY NUTS	G510500	スナック菓子類	アフラトキシン 64 µg/kg (B1:58.9, B2:5.4)検出	カビ毒
201308	ビスケット類(OREO CHOCOLATE SANDWICH)	G510401	ビスケット類	指定外添加物(TBHQ 15µg/g 検出)	食品添加物
201308	その他の菓子類(ポップコーン)(CROWN MICROWAVE POPCORN JALAPENO)	G59	その他の菓子類	指定外添加物(TBHQ 4µg/g 検出)	食品添加物
201308	その他の他に分類されない調味料(SALTED SHRIMP PASTE-MAM RUOC HUE NGOC LIEN)	G390000	その他の他に分類されない調味料	使用基準不適合(ソルビン酸 0.07 g/kg検出、安息香酸 0.04 g/kg 検出(共に対象外使用))	食品添加物
201308	その他の他に分類されない調味料(SWEET & SPICY ORIENTAL BARBECUE SAUCE)	G390000	その他の他に分類されない調味料	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 1.0 g/kg を超えて使用)	食品添加物
201308	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ類(FROZEN MISSISSIPPI MUD)	G610001	ケーキ類	成分規格不適合(細菌数 2.9×10 ⁶ /g)	微生物
201308	その他の菓子類:黒糖ピー(BROWN SUGAR PEANUT)	G59	その他の菓子類	アフラトキシン 12µg/kg (B1:10.4, B2:1.6)検出	カビ毒
201309	チョコレート類(FONDANT CASSIS)	G510200	チョコレート類	三酸化鉄(対象外使用)、指定外添加物(ケイ酸アルミニウムカリウム 使用)	食品添加物
201309	チョコレート類(GIFT(HEZELNUTS))	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	食品添加物
201309	ビスケット類(DONA PEPA FIELD)	G510401	ビスケット類	指定外添加物(TBHQ 17µg/g 検出、ひまわりレシチン使用)	食品添加物
201309	その他の他に分類されない調味料 エルシーシット	G390000	その他の他に分類されない調味料	指定外添加物(TBHQ 2 µg/g 検出)	食品添加物
201309	チョコレート類 GIFT(COFFEE)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ 2 µg/g 検出)	食品添加物
201309	その他の植物性油脂(MACADAMIA OIL)	G430099	その他の植物性油脂	指定外添加物(TBHQ 23µg/g 検出)	食品添加物
201309	ビスケット類(CUA CUA(チョコレートコーティングクッキー))	G510401	ビスケット類	指定外添加物(TBHQ 27µg/g 検出、ひまわりレシチン 使用)	食品添加物
201309	その他の他に分類されない調味料 ジョーカール ペッパーソース	G390000	その他の他に分類されない調味料	指定外添加物(TBHQ 4 µ g/g 検出)	食品添加物
201309	ビスケット類(CREAM CRACKER FIELD)	G510401	ビスケット類	指定外添加物(TBHQ 6µg/g 検出)	食品添加物
201309	チョコレート類 GIFT(TROPICAL)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ 8 µg/g 検出)	食品添加物
201309	チョコレート類 GIFT(MILK)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(TBHQ 9 µg/g 検出)	食品添加物
201309	魚醤(FISH SAUCE 40°N)	G260000	魚醤	使用基準不適合(アセチルサルファムカリウム 0.5g/kg 使用)	食品添加物
201309	とうがらし味噌 稀ニンニクコチュジャン	G240000	とうがらし味噌	使用基準不適合(ソルビン酸カリウムの対象外使用)	食品添加物
201309	無加熱摂取冷凍食品:菓子類(SALAME CIOCCONOCCHIOLA TUBO)	G610099	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):海鮮ミニチヂミ(FROZEN SEAFOOD MINI PANCAKE)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201309	その他の洋菓子(SOFT NOUGAT WITH ALMONDS AND SICILIAN PISTACHIOES AND CANDIES (TO146))	G519900	その他の洋菓子	アフラトキシン 56µg/kg (B1:27.0, G1:29.0)検出	カビ毒
201309	その他の他に分類されない調味料 (TRADITIONAL TRIFLOURS MIXTURE)	G390000	その他の他に分類されない調味料	シアン化合物 11 mg/kg 検出	自然毒
201310	砂糖(SUCRE VIOLETTE A LA VIOLETTE: VIOLETTE FLAVOURED SUGAR)	G370100	砂糖	指定外添加物(アゾルビン、パテントブルーV 検出)	食品添加物
201310	その他の動物由来の健康食品 (JOINT FORMULA)	G82	動物由来のもの	指定外添加物(パラオキサン安息香酸メチル 0.017g/kg 検出)	食品添加物
201310	ビスケット類 POLESANI WITH OLIVE OIL MULTIPACK	G510401	ビスケット類	指定外添加物(ヨウ素化塩使用)	食品添加物
201310	ビスケット類 POLESANI WITH SESAMI MULTIPACK	G510401	ビスケット類	指定外添加物(ヨウ素化塩使用)	食品添加物
201310	シロップ(STRAWBERRY)	G379901	シロップ	使用基準不適合(アセスルファミカリウム 0.38 g/kg 検出)	食品添加物
201310	シロップ(MANGO SYRUP)	G379901	シロップ	使用基準不適合(アセスルファミカリウム 0.45 g/kg 検出)	食品添加物
201310	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ (CHOCOLATE TRUFFEL)	G610001	ケーキ類	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁷ /g)	微生物
201311	その他の他に分類されない食品 (SALSACALDA DOCEPISTACHIO JP)	G990000	その他の他に分類されない食品	指定外添加物(キノリンイエロー 検出)	食品添加物
201311	健康食品(アグアヘカプセル (AGUAJE CAPUSULES))	G8	健康食品	指定外添加物(パラオキサン安息香酸メチル 7.3 g/kg 検出)	食品添加物
201311	その他の食酢 (DISTILLED VINEGAR)	G369900	その他の食酢	使用基準不適合(ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.041 g/kg 検出)	食品添加物
201311	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ (BUCHE CHOCOLAT)	G610001	ケーキ類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ねぎま串(F. SUYAKI YTR 40G BL NEGI)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201311	植物由来の健康食品(MR.BEE 21)	G81	植物由来のもの	シアン化合物 260 mg/kg 検出	自然毒
201311	植物由来の健康食品(蜂皇宝エクセレント)	G81	植物由来のもの	シアン化合物 290 mg/kg 検出	自然毒
201312	スナック菓子類:Lemon Bhel	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	食品添加物
201312	スナック菓子類:YOKITOS	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 2µg/g検出)	食品添加物
201312	スナック菓子類:Raita Boondi	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 4 µg/g 検出)	食品添加物
201312	チョコレート類:DESIR	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201312	キャンディー類:LIME BABY BALL CANDIES	G510100	キャンディー類	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201312	チョコレート類:CITRON VERT	G510200	チョコレート類	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201312	チョコレート類:GREEN TEA CHOCOLATE(30g)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(ヒマワリレシチン 使用)	食品添加物
201312	チョコレート類:GREEN TEA CHOCOLATE(5g)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(ヒマワリレシチン 使用)	食品添加物
201312	その他の調味料 (LEMONDOR WHOLE LIME)	G39	その他の調味料	使用基準不適合(ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.038g/kg 検出)	食品添加物
201312	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の食料品(玉子サラダフライ)	G630099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201312	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):SHRIMP ROLL CABBAGE POUCH	G620003	春巻き	成分規格不適合(細菌数 1.5×10 ⁶ /g)	微生物
201312	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:SONAEJANGTANG	G7	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201401	その他の調整油脂 (SHIITAKE SAUCE (SPICY FLAVOR))	G440099	その他の調整油脂	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g検出)	食品添加物
201401	チョコレート類:GIFT BOX CUP CAKE MINT	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アシッドブルー3ナトリウム 検出)	食品添加物
201401	チョコレート類:DESIR	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201401	チョコレート(TDC1 DARK CHOCOLATE TRUFFLE)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201401	その他の他に分類されない調味料 (CHILLI SHRIMP SALT)	G390000	その他の他に分類されない調味料	指定外添加物(オレンジII 検出)	食品添加物
201401	ソース: PESTO ROSSO CARTONE	G210000	ソース(果実ソースに分類されるものを除く)	指定外添加物(ひまわりレシチン使用)	食品添加物
201401	チョコレート類: WHISKY AKASHI	G510200	チョコレート類	指定外添加物(ブラウンHT 使用)、使用基準不適合(三酸化鉄 使用(対象外使用))	食品添加物
201401	チョコレート類: WHISKY AKASHI	G510200	チョコレート類	指定外添加物(ブラウンHT 使用)、使用基準不適合(三酸化鉄 使用(対象外使用))	食品添加物
201401	その他の洋菓子 (MACARONS FILLED LEMON)	G519900	その他の洋菓子	使用基準不適合(ソルビン酸 0.39 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201401	その他の洋菓子 (MACARONS FILLED CHOCOLATE)	G519900	その他の洋菓子	使用基準不適合(ソルビン酸 0.44 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201401	その他の洋菓子 (MACARONS FILLED VANILLE)	G519900	その他の洋菓子	使用基準不適合(ソルビン酸 0.45 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201401	その他の洋菓子 (MACARONS FILLED MOCHA)	G519900	その他の洋菓子	使用基準不適合(ソルビン酸 0.47 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201401	その他の洋菓子 (MACARONS FILLED STRAWBERRY)	G519900	その他の洋菓子	使用基準不適合(ソルビン酸 0.49 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201401	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):豚汁 (FROZEN TONJIRU 500G)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁶ /g)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201401	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の食料品(FROZEN SALMON FLAVORED & CHEESE SURIMI)	G630099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(細菌数 5.4×10 ⁶ /g、E.coli 陽性)	微生物
201402	容器包装詰加圧加熱殺菌食品: STEW QEEMA	G7	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	指定外添加物(TBHQ 2 µg/g 検出)	食品添加物
201402	その他の洋菓子:ギモーブ・カレー・フランボワーズ(四角形マシュマロ・ラズベリー風味)	G519900	その他の洋菓子	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201402	その他の洋菓子:ギモーブ・クール・フランボワーズ(ハート型マシュマロ・ラズベリー風味)	G519900	その他の洋菓子	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201402	その他の洋菓子:ブラリス・ローズ	G519900	その他の洋菓子	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201402	チョコレート類: RATHAUS CHOCOLATE	G510200	チョコレート類	指定外添加物(キノリンイエロー 使用)	食品添加物
201402	調味料:川崎火鍋調味料(鮮辣味)	G39	その他の調味料	指定外添加物(サイクラミン酸 25 µg/g 検出)	食品添加物
201402	調味料:川崎火鍋調味料(海鮮味)	G39	その他の調味料	指定外添加物(サイクラミン酸 8 µg/g 検出)	食品添加物
201402	チョコレート類: CO3 Coeur Framboise Noir	G510200	チョコレート類	使用基準不適合(ソルビン酸 0.25 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201402	チョコレート類: CO1 Coeur Mandarine Lait	G510200	チョコレート類	使用基準不適合(ソルビン酸 0.37 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201402	その他の他に分類されない食品: 紅芋パウダー(UBE YAM POWDER)	G990000	その他の他に分類されない食品	使用基準不適合(プロピレングリコール 0.63%検出(原料の紅芋パウダーに0.66%使用))	食品添加物
201402	その他の植物由来の健康食品: SOYBEAN ISOLAVONE	G819900	その他の植物由来のもの	使用基準不適合(安息香酸 0.08 g/kg、ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.05 g/kg 検出、酢酸エチル使用(全て対象外使用))	食品添加物
201402	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):信田巻き	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.1×10 ⁵ /g)	微生物
201402	無加熱摂取冷凍食品:その他の食品(TORTA FRUTTI DI BOSCO PRECUT)	G610099	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201402	ビスケット類:ソフトアマレット(Soft amaretti)	G510401	ビスケット類	シアン化合物 12 mg/kg 検出	自然毒
201403	魚油(FISH OIL)	G420001	魚油	指定外添加物(TBHQ 29 µg/g 検出)	食品添加物
201403	鍋のダレ(川崎麻辣)(HUO GUO TIAO LIAO)	G390000	その他の他に分類されない調味料	指定外添加物(サイクラミン酸 7 µg/g 検出)	食品添加物
201403	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):コンニャク タラ団子(VEGETARIAN CODFISH)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201403	その他の他に分類されない調味料:SUAVE TRADITIONAL TRIFLOURS MIXTURE	G390000	その他の他に分類されない調味料	シアン化合物 12 mg/kg 検出	自然毒
201404	洋菓子:MACARAL ALLA FRAGOLA/RD017	G51	洋菓子	指定外添加物(アゾルビン検出)	食品添加物
201404	洋菓子:MACARAL ALLA ROSA/RD014	G51	洋菓子	指定外添加物(アゾルビン検出)	食品添加物
201404	その他洋菓子:gelee ai fiori di arancio	G519900	その他の洋菓子	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201404	その他洋菓子:gelee al kiwi	G519900	その他の洋菓子	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201404	その他洋菓子:gelee all anatura	G519900	その他の洋菓子	指定外添加物(パテントブルーV 検出)	食品添加物
201404	その他の他に分類されない調味料(INSTAN KORAT PADTHAI WITH SEASONING SAUCEスープ部分)	G390000	その他の他に分類されない調味料	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.07g/kg 検出(原料における対象外使用))	食品添加物
201404	シロップ(LE FRUIT DE MONIN MANGO(MANGO PUREE))	G379901	シロップ	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 1.23 g/kg 検出)	食品添加物
201405	ビスケット類(CHOCOLATE CREAM FLAVOR SUGAR PLAIN WAFER)	G510401	ビスケット類	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	食品添加物
201405	ビスケット類(WHITE CHOCOLATE CREAM FLAVOR SUGAR PLAIN WAFER)	G510401	ビスケット類	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	食品添加物
201405	ビスケット類(CHOCOLATE WAFFLES)	G510401	ビスケット類	使用基準不適合(ソルビン酸 0.05 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201405	ビスケット類(HONEY WAFFLES)	G510401	ビスケット類	使用基準不適合(ソルビン酸 0.07 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201405	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):春巻き(FROZEN PORK SPRING ROLL 50G)	G630003	春巻き	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201405	チョコレート類(スニッカーズ)	G510200	チョコレート類	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:15.1、B2:1.3) 検出	カビ毒
201406	スナック菓子類:ビーツチップス(BEETROOT CHIPS)	G510500	スナック菓子類	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	食品添加物
201406	キャンディー類:MR.BLUBBER SPACE SHERBET BONBONS	G510100	キャンディー類	指定外添加物(アシッドブルー-3ナトリウム 検出)	食品添加物
201406	植物由来の健康食品(SILYMARIN 85%)	G81	植物由来のもの	指定外添加物(サイクラミン酸 320 µg/g 検出)	食品添加物
201406	健康食品:かっけつ(HOKETSU)カプセル	G8	健康食品	指定外添加物(パラオキシ安息香酸メチル 0.011 g/kg 検出)	食品添加物
201406	オリーブオイル(CAVIAROLI)	G430024	オリーブ油(バージンオイルを除く)	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.092 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201406	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ(りんごのロールケーキ)	G610001	ケーキ類	成分規格不適合(一般生菌数 2.2×10 ⁵ /g検出)	微生物
201406	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):たこ炒め飯(OCTOPUS-FRIED RICE)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁵ /g)	微生物
201406	植物由来の健康食品(GREEN MEAL ONE+)	G81	植物由来のもの	シアン化合物 23 mg/kg 検出	自然毒
201407	チョコレート類(POPPY CHOC)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(ヨウ素化塩使用)	食品添加物
201407	シロップ(GREEN APPLE SYRUP)	G379901	シロップ	使用基準不適合(アセスルファムカリウム 0.62 g/kg 検出)	食品添加物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201407	その他の他に分類されない調味料(YENTAFO SAUCE) 無加熱摂取冷凍食品:ケーキ	G390000	その他の他に分類されない調味料	使用基準不適合(安息香酸 0.80 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201407	(FROZEN CHOCOLATE SPONGE CAKE) 無加熱摂取冷凍食品:ケーキ	G610001	ケーキ類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	(CHOCOLATE BISCUIT WITH DARK CHOCOLATE MOUSSE CAKE)	G610001	ケーキ類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201407	レトルト殺菌食品:スープ類(デボン チョールウ 牛カルピタン) (SOGALBITANG SOUP)	G700001	スープ類、シチュー類	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201408	中華菓子:月餅(卵黄こし餡)	G590100	中華菓子	指定外添加物(TBHQ 25 µg/g 検出)	食品添加物
201408	中華菓子:月餅(卵黄白蓮の実)	G590100	中華菓子	指定外添加物(TBHQ 30 µg/g 検出)	食品添加物
201408	キャンディー類:(COLA-EXTRA LEMON)	G510100	キャンディー類	指定外添加物(アシッドブルー-3ナトリウム 検出)	食品添加物
201408	シロップ(ROOH AFZA) その他の他に分類されない食品:	G379901	シロップ	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201408	青りんご風味のジェラート粉末(BURAS GREEN APPLE FLAVOUR)	G990000	その他の他に分類されない食品	指定外添加物(パテントブルー-V 検出)	食品添加物
201408	その他の他に分類されない調味料:シソ巻薬京の液	G390000	その他の他に分類されない調味料	使用基準不適合(ソルビン酸カリウムの対象外使用)	食品添加物
201408	果実酢:ACETO DI VINO (WINE VINEGAR BIANCO)	G360100	果実酢	使用基準不適合(ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.052 g/kg 検出)	食品添加物
201408	果実酢:ACETO DI VINO (WINE VINEGAR ROSSO)	G360100	果実酢	使用基準不適合(ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.078 g/kg 検出)	食品添加物
201408	無加熱摂取冷凍食品:その他の食品(かき揚げ(天ぷらセット9種)) (FROZEN VEGETABLES TEMPURA SET (9 TYPES))	G610099	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	チョコレート類:(SPHERE BANANE)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201409	チョコレート類:(SPHERE RHUM)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201409	チョコレート類:(TABLETTE NOIR ASSEMBLAGE)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201409	チョコレート類(COEUR JAUNE JAPON 2014)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(キノリンイエロー 検出)	食品添加物
201409	チョコレート類(BOR45J)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(キノリンイエロー 検出)	食品添加物
201409	その他の他に分類されない調味料(タイスキのたれ)	G390000	その他の他に分類されない調味料	使用基準不適合(安息香酸 0.06 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):その他の食料品(業務用ミックス広島風お好み焼)(MIX HIROSHIMAFU OKONOMIYAKI)	G630099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201409	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):海鮮と野菜の天ぷら(野菜かき揚げ)(TENPURA KIT)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201410	ビスケット類(MAINSTAY FOOD)	G510401	ビスケット類	指定外添加物(TBHQ 0.014 g/kg 検出)	食品添加物
201410	菜種油(FRESH ASH OIL)	G430005	菜種油	指定外添加物(TBHQ 3 µg/g 検出)	食品添加物
201410	シロップ(LEMON TEA FLAVOR)	G379901	シロップ	指定外添加物(サイクラミン酸 0.010 g/kg 検出)	食品添加物
201410	その他のペーカリー製品:マカロン(COCOA MACARON)	G510499	その他のペーカリー製品	指定外添加物(パテントブルー-V 検出)	食品添加物
201410	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):中華あんかけ(TYUUKA ANKAKE)	G630099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	微生物
201410	容器包装詰詰加工加熱殺菌食品:豆カレー(LAHORI CHOLEY)	G700099	その他の容器包装詰詰加工加熱食品	成分規格不適合(発育し得る微生物 陽性)	微生物
201410	その他の菓子類:カリブソ(干しイチジクとアーモンドのデザート)	G59	その他の菓子類	アフラトキシン 16 µg/kg (B1:3.8, G1:9.8, G2:2.4)検出	カビ毒
201411	ショートニング(MOI SHORTENING)	G440003	ショートニング	指定外添加物(TBHQ 0.006 g/kg 検出)	食品添加物
201411	チョコレート(FULL CREAM)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(パテントブルー-V 検出)	食品添加物
201411	MILK CHOCOLATE WITH ZUCKERSTREUSEL)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(パテントブルー-V 検出)	食品添加物
201411	トッポッキの付属ソース	G39	その他の調味料	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.17 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201411	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):イカシューマイ(IKA SHUMAI)	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 5.8 × 10 ⁶ /g)	微生物
201412	ビスケット類(CRACKERS PLUS WAFERS (SALTCHEESE COMBO))	G510401	ビスケット類	指定外添加物(TBHQ 4 µg/g 検出)	食品添加物
201412	チョコレート(GANACHE PASSION)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(キノリンイエロー 検出)	食品添加物
201412	氷菓(TRIBAL ACAI GUARANA SORBET)	G590200	氷菓	成分規格不適合(細菌数 3.6 × 10 ⁴ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201412	無加熱摂取冷凍食品:その他の食品(フロランタン ショコラ)	G610099	その他の無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(細菌数 5.9 × 10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201412	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):冷凍ブンジャビサモサ	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201412	マール鍋調味料	G390000	その他の他に分類されない調味料	アフラトキシン ①15 µg/kg、②17 µg/kg、③17 µg/kg (①B1:13.0, B2:2.4、②B1:14.5, B2:2.7、③B1:14.2, B2:2.7)検出	カビ毒
201412	その他の菓子類(LARABAR PEANUT BUTTER COOKIE)	G59	その他の菓子類	アフラトキシン 13 µg/kg (B1:11.2, B2:2.0)検出	カビ毒
201501	無加熱摂取冷凍食品:チョコレートタルト(FROZEN CHOCOLAT TARTLETS)	G610001	ケーキ類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201502	その他の健康食品(ROYAL JELLY CAPSULE)	G890000	その他の健康食品	指定外添加物(パラオキシ安息香酸メチル 0.010 g/kg 検出)	食品添加物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):CORIANDER MARINATE	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.19 g/kg 検出(対象外使用)、成分規格不適合(細菌数 1.2×10 ⁶ /g)	食品添加物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):CHILI VINAIGRETTE	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.24 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):SAMBAL RED HOT SAUCE	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.29 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201502	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):SPICY SEAFOOD SAUCE	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.32 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201502	洋菓子(AMARETTI)	G51	洋菓子	シアン化合物 67 ppm 検出	自然毒
201503	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の穀類調整品(PUNJABI SAMOSA)	G62	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	指定外添加物(TBHQ 5.8 ppm 検出)	食品添加物
201503	キャンディー類:CANDY ROCKS IN A JAR	G510100	キャンディー類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201503	キャンディー類:VIOLET LEAF CANDIES JAR	G510100	キャンディー類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201503	チョコレート類(ROMBI PISTACCIO)	G510200	チョコレート類	指定外添加物(パテントブルー V 検出)	食品添加物
201503	食塩(KUHINJSKA MORSKA SOL)	G380100	食塩	指定外添加物(ヨウ素酸カリウム 使用)	食品添加物
201503	その他の他に分類されない調味料:PICKLED GOURAMY FISH SAUCE	G390000	その他の他に分類されない調味料	使用基準不適合(安息香酸 0.25 g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201503	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):その他の食料品(SWEET CHUTNEY (SAUCE-SAMOSAS SET))	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(細菌数 1.5 ×10 ⁵ /g)	微生物
201503	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ハモ黄金焼(HAMO FILLET (KOGANEYAKI))	G620099	その他の加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201503	容器包装詰詰加圧加熱殺菌食品:チュオタン(CHUOTANG)	G7	容器包装詰詰加圧加熱殺菌食品	成分規格不適合(発育しうる微生物 陽性)	微生物
201205	果汁入り飲料(COCONUT WATER)	H140599	その他の果汁入り飲料	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)	食品添加物
201205	粉末清涼飲料:GREEN TEA POWDER	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 3.6×10 ³ /g)	微生物
201205	清涼飲料水(BLK. BLACKWATER)	H11	ミネラルウォーター類	製造基準不適合(殺菌不足)	その他(生物的危害)
201206	その他の酒類(MACADAMIA NUT HONEY WINE)	H33	その他の酒類	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.29g/kg検出)	食品添加物
201206	果汁入り飲料(ACAI EXTRA MRP)	H140599	その他の果汁入り飲料	使用基準不適合(対象外使用(ソルビン酸 0.06 g/kg検出))	食品添加物
201206	ノンアルコールビール(BRAUPERLE)	H140201	ノンアルコールビール	製造基準不適合(殺菌不足)	その他(生物的危害)
201207	その他の粉末清涼飲料(POWDER SOFT DRINK GOLLY JABOTICABA)	H200099	その他の粉末清涼飲料	指定外添加物(アゾルビン検出)	食品添加物
201207	その他の粉末清涼飲料(POWDER SOFT DRINK GOLLY RED CURRANT)	H200099	その他の粉末清涼飲料	指定外添加物(アゾルビン検出)	食品添加物
201208	その他の粉末清涼飲料(POWDER SOFT DRINK GOLLY GUAVA)	H200099	その他の粉末清涼飲料	指定外添加物(アゾルビン検出)	食品添加物
201208	粉末清涼飲料:プーアル茶	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁴ /g)	微生物
201208	ノンアルコールビール(HOLLANDIA NON ALCOHOL MALT BEER)	H140201	ノンアルコールビール	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201209	透明炭酸飲料:SHARK ENERGY DRINK	H140102	透明炭酸飲料	指定外添加物(重酒石酸コリン 検出)	食品添加物
201209	原料用果汁:アップル(APPLE JUICE CONCENTRATE)	H130001	アップル	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	微生物
201210	清涼飲料水:グレープジュース(IN VINO VERITAS(BLANCO))	H140404	グレープフルーツジュース	成分規格不適合(沈殿物・異物 不適)	不潔、異物の混入
201211	ネクター:MANGO DRINK	H140501	ネクター	指定外添加物(アゾルビン使用)、使用基準不適合(ソルビン酸カリウム対象外使用)	食品添加物
201211	ネクター:MANGO DRINK	H140501	ネクター	指定外添加物(アゾルビン使用)、使用基準不適合(ソルビン酸カリウム対象外使用)	食品添加物
201211	ネクター:MIXED FRUIT DRINK	H140501	ネクター	指定外添加物(アゾルビン使用)、使用基準不適合(ソルビン酸カリウム対象外使用)	食品添加物
201211	ネクター:MIXED FRUIT DRINK	H140501	ネクター	指定外添加物(アゾルビン使用)、使用基準不適合(ソルビン酸カリウム対象外使用)	食品添加物
201211	ネクター:LIME DRINK	H140501	ネクター	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム対象外使用)	食品添加物
201211	ネクター:PASSION FRUIT DRINK	H140501	ネクター	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム対象外使用)	食品添加物
201211	その他の粉末清涼飲料:INSTANT DRINK MIX CASHEW FLAVOR	H200099	その他の粉末清涼飲料	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として)0.14g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201211	グレープジュース:NAHE 2011 TRAUBENSAFT MORIO-MUSKAT	H140403	グレープジュース	成分規格不適合(異物 不適)	不潔、異物の混入
201212	清涼飲料水:アップルジュース(森の恵みのりんごジュース)	H140401	アップルジュース	成分規格不適合(異物 不適)	不潔、異物の混入
201212	粉末清涼飲料:インスタントコーヒー(INSTANT COFFEE)	H200001	インスタントコーヒー	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁴ /g)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201212	粉末清涼飲料:高麗人参茶(NANO PANAX KOREA)	H200005	高麗人参茶	成分規格不適合(細菌数 3.6×10 ³ /g)	微生物
201212	原料用果汁:ライチ(FROZEN LYCHEE JUICE)	H130099	その他の原料用果汁	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201302	その他の他の飲料:水晶菓(CINNAMON PUNCH)	H140799	その他のもの	使用基準不適合(ポリソルベート80 0.042g/kg 検出)	食品添加物
201302	インスタントコーヒー:100 PERCENT PURE FREEZE DRIED INSTANT COFFEE	H200001	インスタントコーヒー	成分規格不適合(細菌数 1.1×10 ⁴ /g)	微生物
201302	粉末清涼飲料:BIOFORCE BAMBU INSTANT	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 4.3×10 ³ /g)	微生物
201303	その他の果汁入り飲料:"RANI"MANGO DRINK PET	H140599	その他の果汁入り飲料	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.05g/kg 検出(対象外使用))	食品添加物
201304	その他の果汁入り飲料:CASHEW-LEVE NECTAR	H140599	その他の果汁入り飲料	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) 0.20 g/kg 検出)	食品添加物
201304	粉末清涼飲料:ゴボウ茶	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 1.7×10 ⁵ /g、大腸菌群 陽性)	微生物
201304	粉末清涼飲料:杏仁茶	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201304	粉末清涼飲料:桂園茶	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201305	原料用果汁:グレープ FROZEN GRAPE JUICE CONCENTRATE	H130003	グレープ	使用基準不適合(ソルビン酸 0.24 g/kg検出(対象外使用))	食品添加物
201305	果実調整品:GRAPE MUST COOKED (MOST COTTO)	H400000	グレープマスト	使用基準不適合(二酸化硫黄0.110 g/kg 検出)	食品添加物
201305	粉末清涼飲料:インスタントコーヒー(INSTANT PREMIUM COFFEE)	H200001	インスタントコーヒー	成分規格不適合(細菌数 1.6×10 ⁴ /g)	微生物
201305	粉末清涼飲料:アルファ20C (ALPHA 20C)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 4.5×10 ⁴ /g)	微生物
201305	原料用果汁:ココナッツ	H130099	その他の原料用果汁	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201306	烏龍茶	H140702	ウーロン茶	成分規格不適合(フィブロニル 0.022 ppm検出)	残留農薬
201306	烏龍茶(鉄観音)	H140702	ウーロン茶	成分規格不適合(フィブロニル 0.032 ppm 検出)	残留農薬
201306	原料用果汁:パイナップル(FROZEN PINEAPPLE CONCENTRATED JUICE)	H130005	パイナップル	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201306	豆乳:PROVAMEL SOYA	H140704	豆乳	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201306	しょうちゅう(CASSAVA LIQUOR)	H330108	しょうちゅう	シアン化合物 26 ppm検出	自然毒
201307	リキュール類(VODKA BLOOD)	H330400	リキュール類	指定外添加物(アゾルピン 検出)	食品添加物
201307	烏龍茶	H140702	ウーロン茶	成分規格不適合(フィブロニル 0.062 ppm検出)	残留農薬
201307	ノンアルコールビール(MALT BEVERAGE CLASSIC)	H140201	ノンアルコールビール	製造基準不適合(殺菌不足)	その他(生物的危害)
201307	ウーロン茶 OOLONG TEA	H140702	ウーロン茶	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(インドキサカルブ 0.02 ppm 検出)	残留農薬
201308	インスタントコーヒー(BARISTA BLEND MOCHA MILK COFFEE MIX)	H200001	インスタントコーヒー	使用基準不適合(ステアロイル乳酸ナトリウム(ステアロイル乳酸カルシウムとして): 0.5 g/kg 検出、対象外使用)	食品添加物
201308	その他の果汁入り飲料(CANNED 100% COCONUT NECTAR)	H140599	その他の果汁入り飲料	使用基準不適合(ピロ亜硫酸カリウム(二酸化硫黄として) 0.041 g/kg検出)	食品添加物
201308	アップルジュース(PURE APPLE JUICE)	H140401	アップルジュース	成分規格不適合(パツリン ①0.073ppm 検出,②0.077ppm 検出)	残留農薬
201308	インスタント紅茶(GIRNAR INSTANT TEA MIX MASALA(LOW SUGAR))	H200002	インスタント紅茶	成分規格不適合(細菌数 1.3 ×10 ⁵ /g)	微生物
201308	ミックスフルーツジュース(NATUREFRESH BLUEBERRY DREAM SMOOTHIES)	H140489	ミックスフルーツジュース	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	ミックスフルーツジュース(NATUREFRESH MANGO DREAM SMOOTHIES)	H140489	ミックスフルーツジュース	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	粉末清涼飲料:生姜茶(GINGER TEA)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201308	烏龍茶(単そう)	H140702	ウーロン茶	成分規格不適合(フィブロニル 0.010 ppm検出)、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(インドキサカルブ 0.47 ppm 検出)	残留農薬
201308	烏龍茶(単そう)	H140702	ウーロン茶	成分規格不適合(フィブロニル 0.010 ppm検出)、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(インドキサカルブ 0.47 ppm 検出)	残留農薬
201309	その他の粉末清涼飲料:CHICHA MORADA NEGRITA	H200099	その他の粉末清涼飲料	指定外添加物(アゾルピン 検出)	食品添加物
201309	原料用果汁:その他の果実(CLARIFIED COCONUT JUICE CONCENTRATE)	H130099	その他の原料用果汁	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201309	烏龍茶(鉄観音)	H140702	ウーロン茶	成分規格不適合(フィブロニル 0.029 ppm検出)、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(インドキサカルブ 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201309	烏龍茶(鉄観音)	H140702	ウーロン茶	成分規格不適合(フィブロニル 0.029 ppm検出)、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(インドキサカルブ 0.04 ppm 検出)	残留農薬
201310	その他の粉末清涼飲料:MISC.244 GINSENG=INSTANT PRODUCT FOR COFFEE AND GINSENG FLAVOURED DRINK	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 6.1×10 ⁶ /g)	微生物
201310	インスタントコーヒー(INSTANT COFFEE MIX)	H200001	インスタントコーヒー	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適格内容	違反内容分類
201310	その他の粉末清涼飲料 (INSTANT COFFEE MIX)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201310	その他の粉末清涼飲料 (ROOIBOS EXTRACT)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(大腸菌群:陽性)、製造基準不適合(密栓もしくは密封するかまたは防じん、防湿および防虫できるようにしたものではない)	微生物
201310	その他の粉末清涼飲料 (ROOIBOS EXTRACT)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(大腸菌群:陽性)、製造基準不適合(密栓もしくは密封するかまたは防じん、防湿および防虫できるようにしたものではない)	その他(生物的危害)
201311	リキュール類:VODKA BLOOD ORANGE LIQUEUR CINDERELLA SHOE	H330400	リキュール類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201311	その他の粉末清涼飲料(BIO REISHI COFFEE)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 5.0×10 ⁶ /g)	微生物
201311	粉末清涼飲料(HERSHEY'S COCOA UNSWEETENED)	H200003	粉末ココア	成分規格不適合(細菌数 6.1×10 ⁵ /g)	微生物
201312	テキーラ:TEQUILA DEL PORTO	H330107	テキーラ	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201312	リキュール類(CINDERELLAS SHOE BLOOD ORANGE)	H330400	リキュール類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201312	リキュール類(CINDERELLA'S SHOE BLOOD ORANGE)	H330400	リキュール類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201401	清涼飲料水(BASIL APERITIF)	H1	清涼飲料水	使用基準不適合(銅クロロフィル 使用(対象外使用))	食品添加物
201401	清涼飲料水(CELERY)	H1	清涼飲料水	使用基準不適合(銅クロロフィル 使用(対象外使用))	食品添加物
201401	清涼飲料水(SAGE APERITIF)	H1	清涼飲料水	使用基準不適合(銅クロロフィル 使用(対象外使用))	食品添加物
201503	清涼飲料水(TROPICAL FRUIT DRINK BASE)	H1	清涼飲料水	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.146 g/kg 検出)	食品添加物
201402	原料用果汁:FROZEN COCONUT WATER	H130099	その他の原料用果汁	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201403	リキュール:SAMBUCA VACCARI NERO (BLACK)	H330400	リキュール類	指定外添加物(アゾルビン 使用)	食品添加物
201403	ぶどう酒(ESPUMANTE FAMILIA HEHN)	H330201	ぶどう酒	指定外添加物(メタ石炭酸 使用)	食品添加物
201403	烏龍茶	H140702	ウーロン茶	成分規格不適合(フィブロン 0.003 ppm 検出)	残留農薬
201404	リキュール類:PIMMS ELDERFLOWER (PIMMS BLACKBERRY AND ELDERFLOWER)	H330400	リキュール類	指定外添加物(アゾルビン 検出)	食品添加物
201404	その他の果汁入り飲料(70% Coconut Juice with meat) 豆乳(PROVAMEL SOYA)	H140599	その他の果汁入り飲料	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) 0.036 g/kg 検出)	食品添加物
201405	ORGANIC DRINK VANILLA FLAVOUR)	H140704	豆乳	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201405	その他の粉末清涼飲料 ROOIBOS INSTANT	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	その他の酒類:発泡酒(HOF TER LINDEN STRAWBERRY BEER)	H339900	その他の他の酒類	指定外添加物(アゾルビン 使用)	食品添加物
201406	粉末清涼飲料:ココアパウダー	H200003	粉末ココア	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201406	フルーツブランデー(WILLIAMS PEAR)	H330102	フルーツブランデー	メタノール 6.1 mg/cm ³	不潔、異物の混入
201407	冷凍果実飲料:マンゴー果汁(FROZEN MANGO JUICE)	H120099	その他の冷凍果実飲料	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201408	粉末清涼飲料:麦芽コーヒー(BIOPUR ORGANIC MALT COFFEE)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 3.3×10 ³ /g)	微生物
201409	アップルジュース(APPLE JUICE IN BOTTLE)	H140401	アップルジュース	成分規格不適合(パツリン 0.079 ppm 検出)	残留農薬
201409	その他の粉末清涼飲料:有機穀物 コーヒー(タンボポ)(BOTTEGA BACI CEREAL DRINK DANDELION BIO)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 3.8×10 ³ /g)	微生物
201409	その他の粉末清涼飲料:有機穀物 コーヒー(BOTTEGA BACI ORGANIC MIX CEREAL)	H200099	その他の粉末清涼飲料	成分規格不適合(細菌数 5.5×10 ³ /g)	微生物
201409	原料用果汁:グレープ(JAS JUICE CONC)	H130003	グレープ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	原料用果汁:パイナップル (FROZEN NFC PINEAPPLE JUICE)	H130005	パイナップル	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201409	フルーツブランデー(FUTYULOS APRICOT DRINK)	H330102	フルーツブランデー	メタノール 1.3 mg/cm ³	不潔、異物の混入
201411	粉末清涼飲料:ホットチョコレート (HOT CHOCOLATE)	H200003	粉末ココア	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201411	粉末清涼飲料:ココアオレ(TV COCOA AU LAIT STICK)	H200003	粉末ココア	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201412	リキュール類(PISTAZIEN LIKOR)	H330400	リキュール類	指定外添加物(キノリンイエロー及びバテントブルーV 検出)	食品添加物
201412	リキュール類(LILIEN LIKOR)	H330400	リキュール類	指定外添加物(バテントブルーV 検出)	食品添加物
201412	リキュール類(PFEFFERMINZ LIKOR)	H330400	リキュール類	指定外添加物(バテントブルーV 検出)	食品添加物
201412	リキュール類(VEILCHEN)	H330400	リキュール類	指定外添加物(バテントブルーV 検出)	食品添加物
201412	ブランデー(GRAPPA GAJA ROSSJ BASS)	H330101	ブランデー	メタノール 1.546 mg/cm ³ 検出	不潔、異物の混入
201412	ブランデー(GRAPPA GAJA REY)	H330101	ブランデー	メタノール 1.903 mg/cm ³ 検出	不潔、異物の混入
201501	原料用果汁:パイナップル (FROZEN PINEAPPLE JUICE)	H130005	パイナップル	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201502	その他の果汁入り飲料: POMEGRANATE JUICE	H140599	その他の果汁入り飲料	成分規格不適合(異物を認める)	不潔、異物の混入
201502	殺菌(除菌):ミネラルウォーター (GE POWER FRESH)	H110100	殺菌又は除菌を行っているもの	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物

表2 輸入時検査等における輸入食品違反事例
2012年4月から2015年3月

*網掛けの項目は独自の分類

年月	品名	品目コード	品目小分類	不適合内容	違反内容分類
201502	原料用果汁:パイナップル (FROZEN PINEAPPLE JUICE CONCENTRATE)	H130005	パイナップル	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	微生物
201503	醸造酒:ワキア ホワイトメーブルワイン(ヴァネラブル)	H339900	その他の他の酒類	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム(ソルビン酸として) 0.21 g/kg) 検出)	食品添加物
201204	食品添加物:L-グルタミン	I	食品添加物	成分規格不適合(液性 pH4.4)	食品添加物
201205	食品添加物:トウガラシ色素	I	食品添加物	成分規格不適合(色価 不適合(表示量の91%))	食品添加物
201207	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	I	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	成分規格不適合(純度試験 ヒドロキシプロピル基不適合)	食品添加物
201207	食品添加物:バントナイト(MICROCOL CL-G)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:ヒ素)	食品添加物
201207	食品添加物:硫酸アルミニウムカリウム	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:溶状 不適合)	食品添加物
201207	キシリトール XYLISORB 700FD	I	キシリトール	成分規格不適合(液性 pH4.6)	食品添加物
201208	食品添加物:アラビアガム(GUM ARABIC FT PREHYDRATED)	I	食品添加物	成分規格不適合(灰分 不適合(4.3%))	食品添加物
201208	食品添加物:アラビアガム(GUM ARABIC FT SPRAY DRY POWDER)	I	食品添加物	成分規格不適合(灰分 不適合(4.6%))	食品添加物
201208	食品添加物:硫酸アルミニウムカリウム(みょうばん)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:溶状 不適合)	食品添加物
201210	食品添加物:D-ソルビトール液	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:糖類 不適合)	食品添加物
201211	粉末セルロース(VITACEL HF 200)	I	粉末セルロース	成分規格不適合(灰分 不適合(0.91%))	食品添加物
201211	食品添加物:L-メチオニン	I	食品添加物	成分規格不適合(強熱残分 不適合(0.23%))	食品添加物
201211	食品添加物:L-グルタミン酸ナトリウム	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:溶状 不適合)	食品添加物
201211	食品添加物:カラヤガム(INTL GUM-TEX)	I	食品添加物	成分規格不適合(微生物限度:細菌数 1.3×10^4 /g)	食品添加物
201212	食品添加物:L-グルタミン(L-GLUTAMINE)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:溶状 不適合、液性 不適合(pH 4.2)、強熱残分:不適合(0.12%))	食品添加物
201301	食品添加物:trans-2-ペンテナール	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:酸価 不適合(6.7))	食品添加物
201304	食品添加物:L-グルタミン	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:液性 不適合(pH4.0))	食品添加物
201304	食品添加物:カオリン(MUGARITZ KAOLIN)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:液性 不適合(pH5.6)、ヒ素 不適合)	食品添加物
201305	食品添加物:植物油レシチン(LIPOID R20)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:トルエン不溶物 不適合(1.7%))	食品添加物
201306	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン(CONSISTA STARCH)	I	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	成分規格不適合(プロピレンクロロヒドリン類 1.4 µg/g検出)	食品添加物
201306	食品添加物:グァーガム(GUAR GUM POWDER GUARCOL)	I	食品添加物	成分規格不適合(微生物限度:細菌数 3.4×10^6 /g)	食品添加物
201307	食品添加物:ヘキサキサン酸エチル(611089 ETHYL CAPROATE)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:酸価 不適合(2.2))	食品添加物
201309	食品添加物:L-グルタミン	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:液性 不適合(pH 4.4))	食品添加物
201309	食品添加物:ゲイ皮酸	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:溶状 不適合)	食品添加物
201309	食品添加物:L-チロシン(L-TYROSINE FOOD POWDER)	I	食品添加物	成分規格不適合(性状 不適合、純度試験:溶状 不適合)	食品添加物
201310	食品添加物:L-イソロイシン	I	食品添加物	成分規格不適合(強熱残分 不適合(0.12%))	食品添加物
201311	食品添加物:粉末セルロース(ARBOCEL)	I	粉末セルロース	成分規格(純度試験 液性 pH 4.5)	食品添加物
201311	食品添加物:L-イソロイシン(L-ISOLEUCINE)	I	食品添加物	成分規格不適合(強熱残分 0.11%)	食品添加物
201312	食品添加物:合成膨張剤(BAKING POWDER R-184)	I	食品添加物	成分規格不適合(硝酸不溶物 10.8%)	食品添加物
201402	食品添加物:アラビアガム	I	食品添加物	成分規格不適合(微生物限度:大腸菌 認めらる)	食品添加物
201404	L-リシン塩酸塩(L-LYSINE HCL POWDER)	I	L-リシン塩酸塩	成分規格不適合(乾燥減量 1.8%)	食品添加物
201406	食品添加物:バントデン酸カルシウム	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験 液性 pH 6.8)	食品添加物
201406	食品添加物:アラビアガム(ARABIC GUM HPS POWDER)	I	食品添加物	成分規格不適合(微生物限度:細菌数 1.3×10^5 /g)	食品添加物
201408	食品添加物:水溶性アノトー(NORBIXIN POWDER)	I	食品添加物	成分規格不適合(含量 不適合)	食品添加物
201408	食品添加物:植物油レシチン(VEROLEC NON GMO IP)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:トルエン不溶物 1.0%)	食品添加物
201408	食品添加物:ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン(HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:プロピレンクロロヒドリン類 5.3 µg/g 検出)	食品添加物
201408	食品添加物:D-ソルビトール液(SORBITOL 70% SOLUTION)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:糖類 不適合)	食品添加物
201409	食品添加物:DL-アラニン	I	食品添加物	成分規格不適合(乾燥減量:1.4%、強熱残分:3.2% 検出)	食品添加物
201410	食品添加物:ヒマワリレシチン(FLUID SUNFLOWER)	I	食品添加物	成分規格不適合(トルエン不溶物 0.75%)	食品添加物
201410	食品添加物:ヒマワリレシチン(DEOILED SUNFLOWER LECITHIN POWDER)	I	食品添加物	成分規格不適合(トルエン不溶物 1.1%)	食品添加物
201410	食品添加物:酢酸カルシウム(CALCIUM ACETATE)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験 液性 pH 10.1、鉛 不適合)	食品添加物
201410	食品添加物:ブラックカーラント色素(CASSIS ANTHOCYANIN)	I	食品添加物	成分規格不適合(純度試験:ヒ素 不適合)	食品添加物
201502	食品添加物:ブタノール(BUTANOL NAT)	I	食品添加物	成分規格不適合(比重 不適合(0.812))	食品添加物
201503	食品添加物:硫酸カルシウム	I	食品添加物	成分規格不適合(溶状 不適合)	食品添加物