

## 第27回麻布環境科学研究会 シンポジウム2

## 輸入食品検査の過去・現在・未来

佐藤 之義

名古屋検疫所

## 1. はじめに

日本のカロリーベースにおける食料自給率は約40%であり、輸入食品に対する依存度は先進国の中でも最も高い。その一方で、食品の安全性に対する国民の関心は非常に高く2003年に食品安全委員会が実施した「食品の安全性の観点からより不安に感じているもの」についてのアンケート調査では「農薬」「輸入食品」「食品添加物」がトップ3にあげられている。

このような状況の中で食品衛生法は時代の変化に応じて改正を逐次行ってきたおり、特に2003年の改正により導入されたポジティブリスト制度では一部の対象外物質を除いて全ての農薬、動物用医薬品等に何らかの基準が定められた。これにより、輸入食品に対する食品衛生上の規制は非常に厳しくなり、その結果、食品の安全性に対する意識の高まりは、消費者だけでなく、輸入者を含む食品に関係する事業者にも大きく広がってきている。

検疫所は、食品輸入の水際として、輸入届出の審査、検査命令の実施、検疫所又は輸入食品・検疫検査センターにおけるモニタリング検査等の実施により、国際的に見ても非常に厳しい監視体制で輸入食品全体の安全確保を図っているところである。

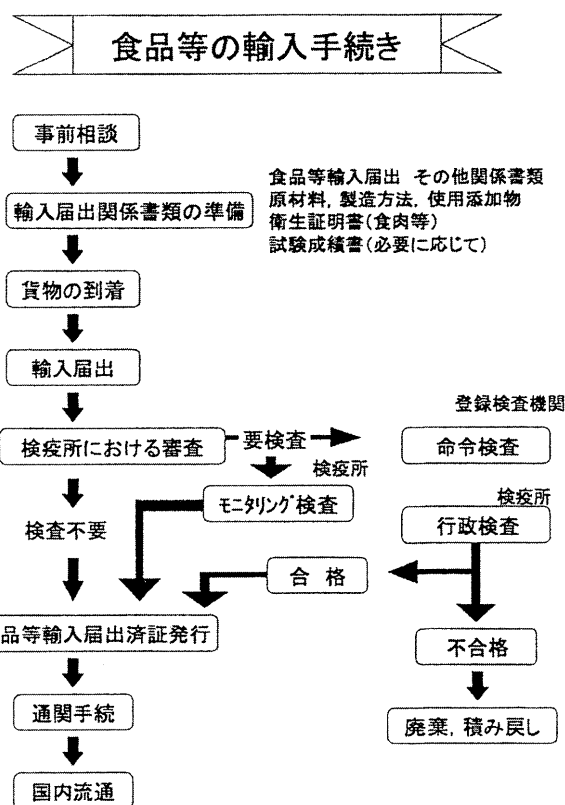
## 2. 輸入食品検査の過去・現在・未来

我が国における輸入食品の監視業務は、1951年厚生省食品衛生課に所属する11名を6検疫所（小樽、横浜、清水、名古屋、神戸、門司）に配置し、国立衛生試験所、同大阪分室、同門司分室に試験検査を行う要員を配置することで開始された。

これは、戦後の援助物資や米穀等に加え、他の加

工品の輸入が増加した状況の中で不衛生な輸入食品による食中毒で多くの事故が発生したため、輸入食品の安全性を確保するためには、水際である海空港において検査を行うことが最も効率的であるなどの理由から輸入食品検査は厚生省において実施することとなったものである。

輸入食品に係る食品衛生上の問題としては1952年から発生した黄変米事件、1954年の原爆マグロ事件、1962年の台湾産コレラ汚染バナナ事件、1965年の南米産馬肉のサルモネラ汚染など、当初輸出国の衛生管理の不徹底による有毒、有害なものについても



のが多く見られた。

その後、検査法の整備、基準の設定などにより、1978年台湾産白焼き鰻よりマラカイトグリーン検出、1980年アルゼンチン産蜂蜜よりテトラサイクリン検出、1984年台湾産乾燥梅干しからチクロ、ズルチンが検出され検査が強化されるなど、規格基準に係るものが問題となるようになっていった。

さらに、1985年のワインのジェチレングリコール混入事件、1986年のチェルノブイリ原発事故に伴う放射能検査開始など、国際的な事件、事故に関わる食品衛生上の問題についても対応をとるようになり、検疫所は正に水際の防波堤の役割を担うようになった。

その一方で1987年豪州産牛肉のDDT、ディルドリン、ペプタクロールについての汚染問題が発生、1988年米国産豚肉から合成抗菌剤スルファジミジン検出により検査強化、タイ、ブラジル産鶏肉から有機塩素系農薬検出による検査強化、1989年中国、台湾産鰻よりオキソリン産検出などの問題により、1990年輸入蓄水産食品の残留有害物質のモニタリング検査が本格的に開始されることとなった。

従来、検疫所では試験検査室において添加物、微生物に係る検査は実施していたものの高度な検査については国立衛生試験所検査を依頼して行っていたが、1991年横浜検疫所輸入食品・検疫検査センター、1992年神戸検疫所輸入食品・検疫検査センターがそれぞれ設置されたことにより、検疫所独自でより高度な検査を行う試験検査体制が確立した。

1995年の食品衛生法改正で現在の検査命令制度の導入により、モニタリング検査でスクリーニングを行い、違反の蓋然性が高いと判断されたものあるいは健康被害の発生のおそれがあるものについては検査命令に移行して監視を強化する現行の輸入食品監視体制が開始された。

この頃から、試験検査部門では、従来から実施していた成分規格、添加物などの検査に加え、残留農薬・動物用医薬品、カビ毒、重金属、遺伝子組換え食品などの試験内容の増加に加え、分析技術の高度化（ppbレベル）が求められる一方で、検査結果の

信頼性確保の必要性によるGLP対応など従来からの体制に加えた総合的な対応が求められ非常に負担が増加することとなった。

その後、1996年の英国におけるBSE発生、1999年のベルギーにおける豚肉等のダイオキシン汚染事件、2000年の遺伝子組換え食品「スターリンク」混入事件など国際的な食品衛生上の問題が相次ぎ、2002年の中国産冷凍ほうれん草からクロロピリホスが基準値を超えて検出された事例が社会的な大問題となったことから、輸入食品に対する安心、安全を求める消費者、国会等からの要請により、2003年食品衛生法が改正されることとなり、ポジティブリスト制度が制定され、さらに食品安全基本法の制定により、食品安全委員会が設置されることとなった。

そして2006年5月29日より農薬、動物用医薬品等に対するポジティブリスト制度が開始され、検疫所における検査の強化をおこなった結果、施行後2007年3月31日までの残留農薬の違反件数は、前年同期の約9倍、動物用医薬品については約5倍の違反が発見され、国際的にこれまで評価されていなかった農薬等の使用の実態が明らかになってきたと共にポジティブリスト制度が輸入食品の安全確保に非常に効果的であることが示された。

また、2007年より海外からの情報に基づき、これまで検査を実施していなかったメラミンや放射線照射食品（香辛料）に係る検査が開始されるなど、検疫所の検査は新たな局面を迎えている。

当初11名でスタートした検疫所の食品衛生監視員も2007年4月には334名まで増員されてきており、輸入食品・検疫検査センターを中心とした試験検査部門の充実と共に、13の検疫所に事前の指導を行う輸入相談指導室が設置された。

将来において、CODEXの活動などにより食品に係る農薬、添加物等の国際基準の共有化がすすめられることとなったとしても、輸入食品の安全性の検証は必要であるため、モニタリング検査を中心とする輸入食品監視システムは継続され、水際における検疫所の果たす役割は益々大きくなるものと思われる。