

令和7年度輸入食品等モニタリング計画

I 輸入食品等モニタリング検査実施要領（共通事項）

1 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

2 対象

(1) 食品等

ア. 別表第1に示す食品等とし、次の食品等については除外する。

(ア) 事故品

(イ) 積み戻り品

(ウ) 税関職員から食品衛生上の問題があるとして連絡のあった食品等

(エ) 初めて本邦に輸入される食品等

イ. 登録検査機関又は外国公的検査機関の検査成績書（以下「検査成績書」という。）の提出があるもの、過去の同一食品等の食品等輸入届出において検査成績書の提出があるもの及び輸入食品等事前確認制度等にて登録されているものについても対象とする。

(2) 検査項目及び検査件数等

検査項目及び検査件数は別表第1のとおりとする。

なお、各検疫所の検査件数については、当室及び企画・検疫課検疫所管理室（以下「管理室」という。）から、食品群別、検査項目別に別途指示することとし、各検疫所にて年間計画を立て、計画的に検査を実施する。

また、特定の食品等の輸入量の急増、新たな原産国・地域からの食品等の輸入開始等の動向の変化、類似食品等の食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）違反の状況、輸入届出の原材料・加工方法等の情報等、個別に検査の実施が必要と判断される場合にあっては、別表第1によらず検査を実施して差し支えない。

3 検査方法

(1) 検体の採取

別表第4から別表第6により、ロットを代表するものとなるよう、食品衛生監視員の判断により無作為に抽出した検査対象から検体を採取する。

別表第4から別表第6に示されていないものは、検疫所検査課、輸入食品・検疫検査センター及び試験実施機関（以下「試験担当課」という。）と調整を図った上で検体を採取する。

また、試験品取扱標準作業書に基づき実施し、採取方法、採取した貨物の形態、表示事項等について、詳細に記録する。

(2) 試験方法

次の試験法のうちから、各食品等の特性に応じ、適切な試験法を選択し、標準作業書に基づき正確かつ迅速に行う。

ア. 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定められた試験法（以下食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）を「告示」と

- シ、定められた試験法を「告示法」という。）
- イ、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等命令」という。）
- ウ、通知等で定められた試験法
- エ、「食品衛生検査指針」に記載された方法
- オ、日本薬学会編「衛生試験法注解」に記載された方法
- カ、その他A. O. A. C. 法等の信頼できる試験法

なお、試験に当たっては、上記以外の試験法であっても、通知等で示している試験方法と比較して、真度、精度及び定量限界において同等又はそれ以上の性能を有するとともに特異性を有する試験方法により実施して差し支えない。

4 試験担当課への検体の送付

各検疫所で採取した検体は、試験を行うために適切な保存状態を保持し、管理室から連絡又は検疫所で締結した委託契約に従い、試験担当課へ送付する。

なお、検体の送付に際しては、検体の授受及び試験検査が円滑に行われるよう、送付先の担当者と事前に十分調整を行う。

5 食品等輸入届出済証の交付

検査を行ったいずれの食品等についても検査結果判明前に食品等輸入届出済証を輸入者に交付して差し支えないこととするが、法違反が判明した場合に速やかに当該食品の流通状況調査及び回収措置等が可能となるよう、輸入者に対して、当該食品の保管及び流通状況の把握に努め、その時点で把握している販売計画を提出するよう指導する。

6 結果の報告

法違反が疑われることが判明した場合は、当室に連絡する。法違反が発見された場合は、輸入者に対して貨物の流通状況を確認するよう指導するとともに、食品衛生法違反連絡書により当室まで速やかに連絡する。

7 その他

(1) モニタリング検査の強化

令和7年度輸入食品監視指導計画に基づき実施するモニタリング検査の強化については、頻度を30%とし、対象は別表第2に示すとおりとする。

また、法違反判明時の当該製造者、製造所、輸出者又は包装者等に対しては、輸入の都度、自主検査を実施することとし、対象は別表第3に示すとおりとする。

なお、輸出国における原因究明によって講じられた対策の有効性が確認された場合又は強化日から1年間を経過して若しくは60件以上の検査を実施して、同様の法違反事例がない場合は、強化を解除する。

(2) 検査対象の抽出

輸入届出に対し無作為に抽出を行い、届出重量が少量のものに偏ることや、輸入者の申出等により省略することのないよう配慮する。

(3) ばら積み貨物からの検体採取

穀類、豆類等のばら積み貨物については、輸入者に対し、貨物の搬入前に届出を行うよう指導する等、あらかじめ十分な時間的余裕をもって輸入状況を把握し、検査対象とする貨物の採取が可能な時間、場所、同一ホールドの貨物の動向等を踏まえ、速やかに採取計画を策定し、輸入者に通知する。

(4) 加工食品（簡易な加工を除く。）の残留農薬検査

- ア. 採取検体のうち、半量を均一に処理して製品での検査に供し、残り半量は未処理の状態で保管しておく。
- イ. 検査の結果、残留農薬を検出した場合にあっては、その検出原因を確認し、原材料の残留基準値、配合割合、製造加工方法等を考慮の上、規格基準への適合性を判断する。
- ウ. 製品からの検出原因が不明な場合又は製品での検査が実施困難な場合にあっては、物理的に分離可能な原材料毎に個別に検査を実施する。

Ⅱ 畜水産食品のモニタリング検査実施要領

1 対象食品

次に示す畜水産食品及びその加工品

- (1) 食肉（内臓を含む。）及び食肉製品
- (2) チーズ及びその他乳・酪農製品
- (3) 鶏卵製品及びその他卵製品
- (4) 蜂に関連した食品（ハチミツ、ローヤルゼリー、花粉等）
- (5) 水産食品（魚類（ウナギ、サケ・マス、ヒラメ等）、水産動物類（エビ、イカ、タコ等）、貝類等）

2 検査項目及び検査件数

(1) 畜水産食品（一般）

ア. 抗菌性物質等

検査項目は別表第7のとおりとし、検査件数は別表第1に示すとおりとする。

イ. 残留農薬

検査項目は別表第8のとおりとし、検査件数は別表第1に示すとおりとする。

なお、鯨肉については、検査件数を59個体とする。

ウ. 成分規格が定められた食品

告示にて定められた成分規格（本実施要領にて別に定めるものを除く。）及び乳等命令にて定められた成分規格とし、検査件数は別表第1に示すとおりとする。

エ. 放射線照射

「放射線照射された食品の検知法について」（平成19年7月6日付け食安発第0706002号。最終改正：平成30年11月28日付け生食発1128第4号）（以下「照射検知法」という。）において示されている食品とし、検査件数は別表第1に示すとおりとする。

(2) 食肉（内臓を含む。）

ア. 病原微生物

(ア) 腸管出血性大腸菌：牛肉 598件、馬肉 59件、非加熱食肉製品 119件

(イ) リステリア・モノサイトゲネス：加熱せずに食する非加熱食肉製品 119件

(ウ) サルモネラ属菌：加熱せずに食する非加熱食肉製品 119件、加熱食肉製品 598件

(エ) 黄色ブドウ球菌：非加熱食肉製品 119件、加熱食肉製品 598件

イ. 成分規格

(ア) PCB：牛肉 59件、豚肉 59件

(イ) 放射性物質：ヨーロッパ地域（トルコ及び旧ソ連のウラル山脈以西をいう。）等（以下「ヨーロッパ地域等」という。）から輸入される牛肉、豚肉、鶏肉、アヒル肉、その他生鮮畜産食品、ゼラチン、ビーフエキス及び鳥獣エキスとし、検査件数は、別表第1の成分規格等の範囲とする。

(3) チーズ及びその他乳・酪農製品

ア. 病原微生物

(ア) 腸管出血性大腸菌：ナチュラルチーズ 598件

(イ) リステリア・モノサイトゲネス：ナチュラルチーズ（容器包装に入れたあと加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものを除く。） 598件、その他乳・酪農製品 59件

(ウ) サルモネラ属菌：ナチュラルチーズ 598件、アイスクリーム 59件

イ. 成分規格

放射性物質：ヨーロッパ地域等から輸入される乳製品とし、検査件数は、別表第1の成分規格等の範囲とする。

(4) 鶏卵製品・その他卵製品

病原微生物

サルモネラ属菌：119件

(5) 蜂に関連した食品（ハチミツ、ローヤルゼリー、花粉等）

成分規格

放射性物質：ヨーロッパ地域等から輸入されるハチミツ、ローヤルゼリー、花粉等とし、検査件数は、別表第1の成分規格等の範囲とする。

(6) 水産食品（魚類、水産動物類、貝類等）

ア. 病原微生物

(ア) 腸炎ビブリオ：対象食品及び検査件数は、IV－iii 病原微生物の項に示すとおりとする。

(イ) ノロウイルス：生食用二枚貝 119件、二枚貝以外の生食用貝類 119件

(ウ) A型肝炎ウイルス：生食用二枚貝 119件、二枚貝以外の生食用貝類 119件、冷凍あさり（殻付き、むき身のものを含み、製造工程において十分な加熱工程があるものを除く。） 59件

(エ) サルモネラ属菌：生食用鮮魚介類 598件、無加熱摂取冷凍食品（水産物）299件

(オ) 赤痢菌：生食用鮮魚介類 299件、無加熱摂取冷凍食品（水産物）119件

(カ) *Kudoa septempunctata*：冷凍以外の生食用養殖ヒラメ 299件

(キ) コレラ菌：養殖魚類 299件、天然魚類 299件、貝類 119件、養殖エビ類 119件、天然エビ類 59件、魚類加工品 299件、貝類加工品 59件、水産動物類加工品 299件

イ. 成分規格

(ア) 麻痺性貝毒、下痢性貝毒：二枚貝（貝柱のみのホタテ貝は除く。）58件、二枚貝以外の貝類 59件

(イ) 水銀：魚介類 444件

(ウ) PCB：魚介類 179件

ウ. 安全性未審査の遺伝子組換え食品

AquAdvantage：カナダ、パナマ及び米国から輸入されるさけ 59件

Ⅲ 農産食品のモニタリング検査実施要領

1 対象食品

次に示す農産食品及びその加工品

- (1) 野菜
- (2) 果実
- (3) 穀類（ミニマム・アクセス輸入米及び関税化米を含む。）、豆類及び種実類
- (4) 茶

2 検査項目及び検査件数

(1) 農産食品（一般）

ア. 残留農薬

検査項目は別表第8のとおりとし、検査件数は別表第1に示すとおりとする。

イ. 病原微生物

(ア) サルモネラ属菌：無加熱摂取冷凍食品（農産物） 598件

(イ) 赤痢菌：無加熱摂取冷凍食品（農産物） 299件

ウ. カビ毒

アフラトキシン：検査件数は、別表第1に示すとおりとする。

エ. 放射線照射

照射検知法において示されている食品とし、検査件数は別表第1に示すとおりとする。

(2) 野菜

ア. 残留農薬

鉛及びヒ素：野菜（ばれいしょ、トマト、きゅうり及びほうれんそうに限る。） 119件

イ. 病原微生物

(ア) 腸管出血性大腸菌：加熱せずに表皮も食する野菜 598件、漬け物野菜 598件

(イ) リステリア・モノサイトゲネス：加熱せずに食する冷凍野菜 119件、無加熱摂取冷凍食品（野菜加工品） 598件

(ウ) サルモネラ属菌：加熱せずに食する香辛料 59件

ウ. 成分規格

放射性物質：ヨーロッパ地域等から輸入されるきのこ、きのこ乾製品及び香辛料とし、検査件数は、別表第1の成分規格等の範囲とする。

エ. 安全性未審査の遺伝子組換え食品

(ア) F10及びJ3：ばれいしょ及びその加工品（ばれいしょを主原料とするもので、フライドポテト、ポテトチップス等） 299件

(イ) CZW3及びZW20：ズッキーニ及びその加工品（乾燥品等） 29件

(3) 果実

ア. 残留農薬

鉛及びヒ素：果実（なつみかん、なつみかんの外果皮、りんご、日本なし、もも、いちご及びぶどうに限る。） 119件

イ. 病原微生物

(ア) 腸管出血性大腸菌：加熱せずに表皮も食する果実 598件

(イ) リステリア・モノサイトゲネス：加熱せずに食する冷凍果実 119件、無加熱摂取冷凍食品（果実加工品） 119件

(ウ) A型肝炎ウイルス：加熱せずに表皮も食する果実 598件、無加熱摂取冷凍食品

(果実加工品) (製造工程において加熱工程があるものを除く。) 119件

ウ. 成分規格

放射性物質：ヨーロッパ地域等から輸入されるベリー類及びベリー類加工品（濃縮加工品、ピューレ、ペースト、シロップ漬け、原料用果汁等）とし、検査件数は、別表第1の成分規格等の範囲とする。

エ. カビ毒

パツリン：りんごジュース（原料果汁がりんごに由来するものに限る。）59件、
原料用りんご果汁 59件

オ. 安全性未審査の遺伝子組換え食品

PRSV-YK、PRSV-SC及びPRSV-HN：パパイヤ及びその加工品（パパイヤが分別可能なものに限る。）119件

(4) 穀類、豆類及び種実類

ア. 残留農薬

鉛：米 59件

イ. 病原微生物

サルモネラ属菌：落花生及びナッツ類（加熱せずにそのまま食するものに限る。）598件

ウ. 成分規格

カドミウム及びその化合物：米 59件

エ. カビ毒

デオキシニバレノール（以下「DON」という。）：小麦 検査件数は別表第1に示すとおりとする。なお、別途指示する対象船舶についても検査を実施する。

オ. 安全性未審査の遺伝子組換え食品

(ア) 63Bt、NNBt及びCpTIコメ：米及びその加工品（米を主原料とするもので、米粉、ビーフン等、未加熱又は加熱の程度が低いもの）299件

(イ) RT73 *B. rapa*：菜種 29件

(ウ) MON71100/71300、MON71700及びMON71800：米国産小麦 59件。なお、別途指示する対象船舶についても検査を実施する。

(エ) MON71200：カナダ産小麦 59件。なお、別途指示する対象船舶についても検査を実施する。

(5) 茶

放射性物質：ヨーロッパ地域等から輸入される茶（不発酵、半発酵、発酵、茶の代用品）とし、検査件数は、別表第1の成分規格等の範囲とする。

3 その他

1の(3)中のミニマム・アクセス輸入米とは、主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律（平成6年法律第113号）第30条及び第31条に定めるものであり、関税化米とは、同法律第34条に定める納付金を納めて輸入されるものである。

Ⅳ 検査項目群ごとのモニタリング実施要領

Ⅳ－ⅰ 抗菌性物質等

1 対象食品等

(1) 畜水産食品及びその加工品

- ア. 食肉（内臓を含む。）
- イ. 畜産加工食品（食肉製品、乳製品、卵製品等）
- ウ. 蜂に関連した食品（ハチミツ、ローヤルゼリー、花粉等）
- エ. 水産食品（魚類、水産動物類、貝類等）

(2) 検査項目及び検査件数等

検査項目は別表第7のとおりとする。なお、乳製品は2の(2)のア.のほか、管理室から別途指示する検査項目について検査を行う。

検査件数は別表第1のとおりとする。

2 検査方法

(1) 検体の採取

別表第4の検査項目「畜水産食品の残留有害物質等」の欄による。
検体の送付は原則として冷凍状態とする。

(2) 試験方法

以下に示す検査項目以外のものについては、告示法又は「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法について」（平成17年1月24日付け食安発第0124001号。以下「残留農薬等通知法」という。）により試験を実施する。

ア. 抗生物質

「輸入畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査実施要領」（平成6年7月13日付け衛乳第113号）中の「畜水産食品中の残留抗生物質簡易検査法（改定）」によることとし、陽性と判定された検体については、同通知中の「畜水産食品中の残留抗生物質の分別推定法（改定）」により試験を実施する。

なお、上記の方法により陽性と判定されたものについては、物質名の同定及び定量を行う。

イ. ストレプトマイシン

ハチミツについては、「平成14年度輸入食品等モニタリング検査の実施について」（平成14年3月29日付け食監発第0329005号）中の別紙2により試験を実施する。

IV－ii 残留農薬等

1 対象食品等

(1) 畜水農産食品及びその加工品

ア. 野菜

イ. 果実

ウ. 穀類（ミニマム・アクセス輸入米及び関税化米を含む。）、豆類及び種実類

エ. 茶

オ. 畜産食品

カ. 水産食品

(2) 検査項目及び検査件数等

ア. 残留農薬

検査項目は別表第8のとおりとする。

検査件数は別表第1のとおりとする。なお、鯨肉については、検査件数を59個体とする。

イ. 鉛及びヒ素

検査件数は野菜（ばれいしょ、トマト、きゅうり及びほうれんそうに限る。）

119件、果実（なつみかん、なつみかんの外果皮、りんご、日本なし、もも、いちご及びぶどうに限る。） 119件、米の鉛59件とする。

2 検査方法

(1) 検体の採取

ア. 残留農薬（米を除く。）

別表第4の検査項目「農薬」の欄又はばら積み貨物の方法による。

イ. 米の残留農薬及び鉛

別表第6による。

ウ. 畜産食品及び水産食品の残留農薬

別表第4の検査項目「畜水産食品の残留有害物質等」の欄による。

検体の送付は原則として冷凍状態とする。

(2) 試験方法

固相抽出による残留農薬一斉分析法、残留農薬等通知法又は告示法により試験を実施する。

なお、固相抽出による残留農薬一斉分析法により試験を実施し、検出された値が残留基準値を超える疑いがある場合には、残留農薬等通知法又は告示法により試験を実施する。

ただし、加工食品（簡易な加工を除く。）にあつては、「食品中に残留する有機リン系農薬に係る試験法について」（平成20年3月7日付け事務連絡）により試験を実施する。

3 その他

米の検査の留意点

ア. 同一ロット（米の種類（玄米、精米、砕精米、うるち米、もち米等の別）、生産国、輸入者及び本船が同一のもの。）のうち貨物が最初に積み降ろされる港（以下「一次港」という。）において検査を実施する。このため、一次港で実施した同一ロット貨物の検査結果については、一次港を管轄する検疫所がそれ以降の港を管轄する検疫所へ適宜連絡する。

- イ. 植物防疫法に基づくくん蒸が実施される場合にあつては、輸入者に対し、当該くん蒸剤に係る自主検査を実施するよう指導する。
- ウ. 検体採取時の異物検査については、「輸入米中に混入するヒルガオ科植物種子取扱要領について」（昭和32年4月26日付け衛食第81号）を留意の上、実施する。
- エ. 検査の結果、コーデックス基準における最大基準値である0.2ppmを超えて鉛が検出された場合、輸入者に対し積み戻し等を指導すること。

IV－iii 病原微生物

IV－iii－i 生食用鮮魚介類等に係る腸炎ビブリオの検査

1 対象食品等

(1) 水産食品

告示により、腸炎ビブリオの成分規格が設定されているゆでだこ、ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。）、生食用鮮魚介類、生食用かき（むき身に限る。）及び生食用冷凍鮮魚介類

(2) 検査件数等

検査件数は、別表第1の水産加工食品の病原微生物の範囲とする。

なお、法違反と判断された食品と同一生産国からの同一の食品については、令和7年6月1日から令和7年10月31日までの間、輸入届出の30%について検査を実施する。

2 検査方法

(1) 検体の採取

別表第4の検査項目「微生物」の欄による。

(2) 試験方法

告示法により試験を実施する。なお、腸炎ビブリオの試験法中「同定方法」及び「同等以上の性能を有すると認められる試験法」については、「腸炎ビブリオの試験方法について」（平成13年6月29日付け食基発第23号）による。

3 その他

(1) 検査対象の抽出

上記1の(1)の食品の検査については、食品の種類、輸出国、加工施設、輸入者、過去の検査結果等を十分に考慮し、生食用ウニ、貝類等、汚染の高いと思われる食品を中心に、特に夏期において実施する。

(2) 食品等輸入届出済証の交付

検査を行ったいずれの食品についても、検査結果判明前に食品等輸入届出済証を輸入者に交付して差し支えないこととするが、食中毒発生の未然防止に資するため、当該検査結果が判明するまで、生食用として消費者等の小売り段階への販売を行わないよう輸入者に対して指導する。

(3) 基準値以下の腸炎ビブリオが検出された場合の取扱い

生食用鮮魚介類、生食用かき（むき身に限る。）及び生食用冷凍鮮魚介類については、検査の結果、腸炎ビブリオ最確数が100/g以下であっても、3.0/g以上検出された場合にあつては、腸炎ビブリオの増殖による食中毒発生の未然防止に資するために、国内における保管、流通時等における保存基準の厳守を指導するとともに、当該食品による食中毒が発生した場合に当該食品の遡り調査が速やかに行われるよう、流通状況について厳格な把握に努めることを輸入者に対して指導する。

(4) 衛生管理の指導

「輸入生食用むき身ウニ及びアカガイの安全確保について」（平成15年9月19日付け食安監発第0919007号）も参考とし、輸出国の製造所において加工基準を遵守すること、食品の輸送時及び保管時において保存基準を厳守すること、製造所が異なる食品については製造所毎に別ロットとして輸入届出を行うこと等、衛生管理の指導の徹底を図るよう輸入者に対して指導する。

IV－iii－ii その他の病原微生物の検査

1 対象食品等

(1) 畜水農産食品及びその加工品

- ア. 食肉（内臓を含む。）
- イ. 食肉製品
- ウ. チーズ及びその他乳・酪農製品
- エ. 鶏卵製品・その他卵製品
- オ. 水産食品（魚類、水産動物類、貝類等）
- カ. 野菜
- キ. 果実
- ク. 種実類

(2) 検査項目及び検査件数

ア. 腸管出血性大腸菌

検査件数は、牛肉 598件、馬肉 59件、非加熱食肉製品 119件、ナチュラルチーズ 598件、加熱せずに表皮も食する野菜 598件、加熱せずに表皮も食する果実 598件、漬け物野菜 598件とする。

イ. リステリア・モノサイトゲネス

検査件数は、加熱せずに食する非加熱食肉製品 119件、ナチュラルチーズ（容器包装に入れたあと加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものを除く。） 598件、その他乳・酪農製品 59件、加熱せずに食する冷凍野菜 119件、加熱せずに食する冷凍果実 119件、無加熱摂取冷凍食品（野菜加工品） 598件、無加熱摂取冷凍食品（果実加工品） 119件とする。

ウ. ノロウイルス

検査件数は、生食用二枚貝 119件、二枚貝以外の生食用貝類 119件とする。

エ. A型肝炎ウイルス

検査件数は、生食用二枚貝 119件、二枚貝以外の生食用貝類 119件、冷凍あさり（殻付き、むき身のものを含み、製造工程において十分な加熱工程があるものを除く。） 59件、加熱せずに表皮も食する果実 598件、無加熱摂取冷凍食品（果実加工品）（製造工程において加熱工程があるものを除く。） 119件とする。

オ. サルモネラ属菌

検査件数は、加熱せずに食する非加熱食肉製品 119件、加熱食肉製品 598件、ナチュラルチーズ 598件、アイスクリーム 59件、鶏卵製品・その他卵製品 119件、生食用鮮魚介類 598件、無加熱摂取冷凍食品（水産物） 299件、落花生及びナッツ類（加熱せずにそのまま食するものに限る。） 598件、無加熱摂取冷凍食品（農産物） 598件、加熱せずに食する香辛料 59件とする。

カ. 赤痢菌

検査件数は、生食用鮮魚介類 299件、無加熱摂取冷凍食品（水産物） 119件、無加熱摂取冷凍食品（農産物） 299件とする。

キ. *Kudoa septempunctata*

検査件数は、冷凍以外の生食用養殖ヒラメ 299件とする。

ク. 黄色ブドウ球菌

検査件数は、非加熱食肉製品 119件、加熱食肉製品 598件とする。

ケ. コレラ菌

検査件数は、養殖魚類 299件、天然魚類 299件、貝類 119件、養殖エビ類 119件、天然エビ類 59件、魚類加工品 299件、貝類加工品 59件、水産動物類加工品 299件

2 検査方法

(1) 検体の採取等

ア. 別表第4の検査項目「微生物」の欄による。

イ. ノロウイルス及びA型肝炎ウイルスの検体にあつては、「ノロウイルスの検出法について」（平成15年11月5日付け食安監発第1105001号。最終改正：平成25年10月22日付け食安監発1022第1号）（以下「ノロウイルス検知法」という）及び「A型肝炎ウイルスの検出法について」（平成21年12月1日付け食安監発1201第1号）（以下「A型肝炎ウイルス検知法」という）を踏まえ、中腸腺の採取量に留意する。

ウ. *Kudoa septempunctata*の送付は冷蔵または冷凍状態とする。

(2) 試験方法

ア. 腸管出血性大腸菌O26、O103、O104、O111、O121、O145及びO157

「腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145及びO157の検査法について」（平成26年11月20日付け食安監発1120第3号）及び「腸管出血性大腸菌O104の検査法について」（平成26年11月20日付け食安輸発1120第1号）により試験を実施する。VT遺伝子陽性の場合は、血清型の確認を行うこと。

イ. リステリア・モノサイトゲネス

A. O. A. C. (OMA) の認証を受けた簡易測定装置による試験法（以下「リステリア簡易試験法」という。）又は「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」（平成26年11月28日付け食安発1128第3号。最終改正：令和3年3月30日付け生食発0330第6号、以下「リステリア通知法」という。）により試験を実施する。

なお、リステリア簡易試験法において検出した場合は、リステリア通知法の別紙1に示す「リステリア・モノサイトゲネス定量試験法」により試験を実施する。

ウ. ノロウイルス

「ノロウイルス検知法」により試験を実施する。

エ. A型肝炎ウイルス

「A型肝炎ウイルス検知法」により試験を実施する。

オ. サルモネラ属菌

A. O. A. C. (OMA) の認証を受けた簡易測定装置による試験法（以下「サルモネラ簡易試験法」という）又は、生食用鮮魚介類については、「サルモネラ属菌試験法」（平成5年3月17日付け衛乳第54号別紙1の第3の1の(3)）の方法、その他の食品については、「食品衛生検査指針微生物編」II. 第2章4「サルモネラ」1(1)に記載された方法により試験を実施し、O群陽性の場合は、必要に応じ、追加試験等について別途指示する。なお、「サルモネラ簡易試験法」において陰性と判定できない場合にあつては、上記の検査方法により試験を実施する。

カ. 赤痢菌

「赤痢菌の試験法について」（平成14年1月9日付け事務連絡）により試験を実施する。

キ. *Kudoa septempunctata*

「*Kudoa septempunctata*の検査法について」（平成28年4月27日付け生食監発0427第3号。最終改正：令和2年4月7日付け薬生食監発0407第2号）により試験を実施する。

ク. 黄色ブドウ球菌

「黄色ブドウ球菌の試験法」（平成5年3月17日付け衛乳第54号。最終改正：平成27年7月29日付け食安発0729第5号）により試験を実施する。

ケ. コレラ菌

「魚介類等の食品からのコレラ菌の検出方法について」（平成14年10月21日付け食監発第1021005号）の別添に定める検査法により試験を実施する。

3 その他

リステリア・モノサイトゲネスの成分規格が定められている非加熱食肉製品とナチュラルチーズ（容器包装に入れたあと加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものを除く。）については、検査の結果、リステリア・モノサイトゲネスが100/g以下であっても、陽性の場合にあっては、リステリア・モノサイトゲネスの増殖による食中毒発生の未然の防止に資するために、国内における保管、流通時等における温度管理を輸入者に対して指導する。

IV－iv 成分規格等

1 対象食品等

(1) 食品

ア. 告示により成分規格（本実施要領にて別に定めるものを除く。）が設定されている食品

イ. 乳等命令により成分規格が設定されている食品（病原微生物を除く。）

ウ. 1（2）に示す食品

(2) 検査項目及び検査件数等

ア. 成分規格が定められた食品

検査件数は別表第1のとおりとする。

イ. 麻痺性貝毒、下痢性貝毒

検査件数は、二枚貝（貝柱のみのホタテ貝は除く。） 58件、二枚貝以外の貝類 59件とする。

ウ. 水銀

検査件数は、魚介類444件とする。

エ. PCB

検査件数は、牛肉 59件、豚肉 59件、魚介類 179件とする。

オ. カドミウム及びその化合物

検査件数は、米 59件とする。

カ. 放射性物質

ヨーロッパ地域等から輸入される牛肉、豚肉、鶏肉、アヒル肉、その他生鮮畜産食品、乳製品、ハチミツ、ローヤルゼリー、花粉等、ゼラチン、ビーフエキス、鳥獣エキス、きのこ及びきのこ乾製品、ベリー類及びベリー類加工品（濃縮加工品、ピューレ、ペースト、シロップ漬け、原料用果汁等）、香辛料及び茶（不発酵、半発酵、発酵、茶の代用品）。

検査件数は、別表第1の成分規格等の範囲とする。

2 検査方法

(1) 検体の採取

ア. 麻痺性貝毒、下痢性貝毒、水銀及びPCB

別表第4の検査項目「畜水産食品の残留有害物質等」の欄による。

イ. 米のカドミウム及びその化合物

別表第6による。

ウ. 放射性物質

別表第4の検査項目「放射性物質」の欄による。

エ. 畜水産食品に係る検体は、微生物に係る検査を除き、原則として冷凍状態で試験実施機関に送付する。

(2) 試験方法

ア. 成分規格が定められた食品

Iの3の(2)により試験を実施する。

イ. 麻痺性貝毒、下痢性貝毒

麻痺性貝毒については、「貝毒の検査法等について」（昭和55年7月1日付け環乳第30号）により試験を実施する。

下痢性貝毒については、「下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について」（平成27年3月6日付け食安基発0306第4号・食安監発0306第2号。最終改正：平成29

年3月8日付け生食基発0308第2号・生食監発0308第9号)により試験を実施する。

ウ. 水銀

「魚介類の水銀の暫定的規制値について」(昭和48年7月23日付け環乳第99号)により試験を実施する。

エ. PCB

「食品中に残留するPCBの規制について」(昭和47年8月24日付け環食第442号)で示される分析法により試験を実施する。

オ. 放射性物質

「食品中の放射性物質の試験法について」(平成24年3月15日付け食安発0315第5号)又は「食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正について」(平成24年3月1日付け事務連絡)により試験を実施する。

3 その他

米の検査は、IV-iiの3の事項に留意する。

Ⅳ－ⅴ カビ毒

1 対象食品等

(1) 農産食品及びその加工品

ア. 野菜

イ. 果実

ウ. 穀類（ミニマム・アクセス輸入米及び関税化米を含む。）、豆類及び種実類

エ. 茶

(2) 検査項目及び検査件数等

ア. アフラトキシン

検査件数は別表第1のとおりとする。

イ. パツリン

検査件数は、りんごジュース（原料果汁がりんごに由来するものに限る。）59件及び原料用りんご果汁 59件とする。

ウ. DON

小麦を対象として、検査件数は別表第1のとおりとする。なお、別途指示する対象船舶についても検査を実施する。

2 検査方法

(1) 検体の採取

ア. アフラトキシン（米）

別表第6による。

イ. アフラトキシン（米を除く。）

別表第5及び「アフラトキシン検査における検体採取について」（平成23年9月22日付け食安輸発0922第1号）による。

ウ. パツリン

別表第4の検査項目「パツリン及びDON」の欄の②又は③の方法による。

エ. DON

別表第4の検査項目「パツリン及びDON」の欄又はばら積み貨物の方法による。

(2) 試験方法

ア. アフラトキシン

「総アフラトキシンの試験法について」（平成23年8月16日付け食安発0816第2号）に示された試験法又はこれと同等以上の性能を有すると認められるその他の方法により試験を実施する。

イ. パツリン

「清涼飲料水等の規格基準の一部改正に係る試験法について」（平成26年12月22日付け食安発1222第5号。最終改正：令和3年8月31日付け生食発0831第12号）により試験を実施する。

ウ. DON

「小麦中のデオキシニバレノールの試験法について」（令和3年9月30日付け生食発0930第2号）により試験を実施する。

3 その他

米の検査は、Ⅳ－iiの3の事項に留意する。

IV－vi 遺伝子組換え

1 対象食品等

(1) 安全性未審査の遺伝子組換え食品

- ア. 米及びその加工品
- イ. 菜種
- ウ. パパイヤ及びその加工品
- エ. 小麦
- オ. ばれいしょ及びその加工品
- カ. さけ及びその加工品
- キ. ズッキーニ及びその加工品

(2) 検査項目及び検査件数

ア. 63Bt、NNBt及びCpTIコメ

検査件数は、米及びその加工品（米を主原料とするもので、米粉、ビーフン等、未加熱又は加熱の程度が低いもの） 299件とする。

イ. RT73 *B. rapa*

検査件数は、菜種 29件とする。

ウ. PRSV-YK、PRSV-SC及びPRSV-HN

検査件数は、パパイヤ及びその加工品（パパイヤが分別可能なものに限る。） 119件とする。

エ. MON71100/71300、MON71200、MON71700及びMON71800

MON71200の検査件数はカナダ産小麦 59件、MON71100/71300、MON71700及びMON71800の検査件数は米国産小麦 59件とする。なお、別途指示する対象船舶についても検査を実施する。

オ. F10及びJ3

検査件数は、ばれいしょ及びその加工品（ばれいしょを主原料とするもので、フライドポテト、ポテトチップス等） 299件とする。

カ. AquAdvantage

検査件数は、カナダ、パナマ及び米国から輸入されるさけ 59件とする。

キ. CZW3及びZW20

検査件数は、ズッキーニ及びその加工品（乾燥品等） 29件とする。

2 検査方法

(1) 検体の採取

「安全性未審査の組換えDNA技術応用食品の検査方法について」（令和6年3月28日付け厚生食監発0328第2号。最終改正：令和6年7月16日付け厚生食監発0716第2号）により検体を採取する。

ただし、米（米の加工品を除く。）について、残留農薬等と併せて試験を実施する場合には、検体採取量の合計を2kgとする。

(2) 試験方法

「安全性未審査の組換えDNA技術応用食品の検査方法について」（令和6年3月28日付け厚生食監発0328第2号。最終改正：令和6年7月16日付け厚生食監発0716第2号）により試験を実施する。

3 その他

米の検査は、IV-iiの3の事項に留意する。

IV－vii 放射線照射

1 対象食品等

- (1) 畜産物、水産物及び農産物
照射検知法において示されている食品。
- (2) 検査項目及び検査件数
放射線照射の有無について検査を行う。
検査件数は別表第1のとおりとする。

2 検査方法

- (1) 検体の採取
別表第4の検査項目「放射線照射」の欄による。
- (2) 試験方法
照射検知法により試験を実施する。

3 その他

- (1) 標準線量の照射
試料への標準線量の照射は、次の機関に依頼する。
関西電子ビーム株式会社
〒919-1122 福井県三方郡美浜町松原1号東河原3番3
TEL 0770-32-3371 FAX 0770-32-3374
- (2) 検査結果の取扱い
検知された場合は、法第13条第2項違反として措置するとともに、輸入者に対し、製造国及び原料の生産国における放射線照射の有無等について確認を行う。

V 計画輸入貨物のモニタリング検査実施要領

1 検査の実施

(1) 初回届出時の検査

法施行規則第32条第4項に定める輸入手続きによる農産食品等については、初回届出時に必ず現場検査及び残留農薬等に係る検査を実施する。なお、自主検査成績書が添付されており、残留農薬に係るモニタリング検査が省略できると考えられる場合等にあつては、当室まで照会する。

(2) 貨物情報の確認

到着予定年月の前月に輸入者に連絡し、輸入年月日、荷捌予定、通関業者等検査に必要な情報を確認する。また、貨物が本船通関される場合には、円滑な採取が行えるよう輸入者と十分に調整した後、搬入港を所管する検疫所が採取を実施する。

2 検査対象の抽出

初回届出がなされた検疫所においては、輸入者から提出された輸入計画に基づき、以下の頻度を目安に、輸入時期、生産地域等を勘案し、モニタリング検査を実施する。

ただし、以下の頻度では本実施要領で指示した検査件数を実施できない場合にあつては、頻度を上げてモニタリング検査を実施する。

なお、対象貨物が他の検疫所が担当する港に搬入される場合には、当該検疫所と協議して計画を策定する。

輸入計画における年間輸入件数 (2回目以降)	モニタリング件数 (2回目以降)
11 ~ 40	1
41 ≤	2

3 その他

上記2の検査は、同一ロットの貨物が複数の港に積み降ろされ、当該貨物が法違反となった場合、大量の貨物を速やかに措置する必要があることから、一次港において実施するよう配慮する。