

輸入牛肉の安全はどのようにして守られているの？

Q. 輸入牛肉に対する検査にはどのようなものがあるの？

A. 日本で販売される食品は、すべて、食品衛生法に適合していなければいけません。これは、輸入された食品も同じです。輸入食品の安全は、空港や港にある検疫所で行われている監視・検査によって守られています。



検疫所での輸入牛肉に対する監視・検査には、主に以下のものがあります。

- ① 必要に応じて、直接その国を訪問し、輸出国の衛生水準を調査します。
- ② 輸出国に食品衛生法を守るための対策を講じてもらうよう、2国間で協議します。

例えば、牛海綿状脳症（BSE）発生国の牛肉に関しては、BSE のリスクを可能な限り小さくするため、せき柱など特定危険部位が適切に除去されていること、20 箇月齢以下の牛のものであることなどが決められています。

- ③ 輸入食品の安全性に対して責任を負っている輸入者に、必要な書類を提出させ、内容に間違いがないかどうか、衛生基準を満たしているかどうか審査します。
- ④ 初めて輸入されるものや、違反が疑われるものなどは、食品衛生監視員が商品を抜き取り、残留農薬や添加物、細菌などについての検査を行います。

Q. 検疫所の検査で食品衛生法違反が見つかったときは、どうなるの？

A. 検疫所の検査で食品衛生法違反が見つかった場合には、それらの輸入食品は、廃棄処分や積戻し（輸出国に送り返すこと）などの措置が採られ、市場に流通することはありません。違反のあった輸入者は、厚生労働省のホームページで名前が公開され、同じ問題が起きないように原因究明の調査が行われます。再度、同一製品を輸入する場合には、サンプル品の検査などにより衛生基準を満たしていることが確認され、輸入が許可されます。



検査の様子：厚生労働省ホームページより

また、BSE 発生国の牛肉にせき柱が混入していた場合など、私たちの健康を脅かす事態が発生したときには、同一国からの輸入はすべて停止され、国内に流通している製品についても調査がなされます。輸入再開に当たっては、現地査察や専門家会合、全国で開かれる消費者等との意見交換会などの結果を基に、国内外での改善策が検討・検証され、十分な安全確認が行われています。

このように、水際のような様々な監視や検査によって、私たちの食の安全は守られているのです。