

2016 / 3 No.338

■ 隔月 15 日  
発行



うなぎ  
だより

日本鰻輸入組合

〒101-0047  
東京都千代田区内神田1丁目2番8号  
桐本第2ビル10階 佳成食品(株)内  
電話 03(3518)2240(代)  
FAX 03(3518)2241

### 命令検査解除に想う

中国うなぎは世界一安全だ!!  
不当な評価を今こそ跳ね返す時  
組合員の長年の努力が結実  
13年の苦勞を想い胸を張ろう

日本鰻輸入組合  
理事長 森 山 喬 司

#### 【はじめに】

昨年11月20日、中国産うなぎの命令検査が解除になった。実に13年振りのことである。その後モニタリング検査比率を30%に定め点検を行ってきた厚生労働省が、その事後点検も今年1月下旬に解除した。もちろん輸入された活鰻からも冷凍蒲焼からも薬物残留の違反は認められなかったからである。実はこの3年間も中国産の輸入鰻からは1年に1件という極めて少ない違反例しか出ない、という非常に良い成績であったのだが、1件でも発生すると命令検査は継続するというシステムである為、我々輸入者は無念の涙を飲んできた。

年間活鰻で4,000トン、蒲焼で12,000トン(活鰻換算20,000トン)の輸入実績があり、これらの検体数も5,000件を超えるにもかかわらず、違反は1件という驚異的な好成績で、厚生労働省からお誉めのお言葉を頂くほどであった。いくら誉められても命令解除にならないことにはと何とも言えない感じを受けていただけに、正直言って大変うれしい。

台湾は2年前から命令検査が解除され、昨年夏の日本市場の活鰻需要に応える重要な役割を果たしたことは記憶に新しい。

これで日本市場での輸入鰻は晴れて世界一安全な食材として認知されたと言える。

#### 【なぜ蒲焼は国産物の半値？】

去年12月18日、広東省で開かれた日中加工鰻懇談会において命令検査が解除されたと報告したあと、中国産蒲焼は品質も素晴らしい、特にこの1年間はジャポニカ種の新仔を原料としたものであったし、おいしくて安全なことが明確だ、と言うと、「それなのに何故日本産蒲焼の半値でも売れないのか!/?」と質問攻めに合った。一番それを痛感しているのは我々輸入者であり、1月の組合員の新春情報交換会でも量販店が国産中心で中国産は店頭に置いてくれない、という嘆きが多かった。2002年からの薬物残留が激増した時期に、改正JAS法の施行が重なり産地表示が厳格になったことで、この傾向が始まり、以降輸入品に次々に発生する違反事例と検査をしない国産物の対比もあり、ウナギにおける国産神話が消費者の心理を支配した。その後、毒ギョーザ事件や産地偽装、更には尖閣列島をめぐる日中対立という政治的要因も中国嫌いから中国食品嫌いに発展したという長い経緯があった現実がある。中国側の生産者や輸出者は、もちろんこれを容認するわけではないが事実問題として販売や消費が進まないことに何ともしようがない、といった反応があった。

#### 【シラス不漁による異常な値上り】

4年間シラス鰻が不漁でこの40~50年のあいだキロ2,000円位であった日本の活鰻相場が極端な供給不足の中で、中国産の金儲け主義とも言える相場つり上げで6,000円にまで暴騰した。フランス鰻を原料としていた中国産蒲焼も追随値上げをしたが高値5,000円位であった。しかし、マスコミの報道は国産活鰻を主に値上りを強調したし、輸入蒲焼も3,000円前後の相場が基本だったものが値上りした訳で、消費者は一斉に鰻離れの態度を表わした。だからその後日本の鰻市場は急速に埒まで縮小することになったが、特に輸入物の減少が顕著であった。輸入活鰻は2008年頃の産地偽装のあと国内加工場は輸入物を一斉に使わなくなり、蒲焼店や市場などにのみ流通するようになったので鰻離れが直接影響した。その後3年前に何故か久しぶりにシラスがとれ、中国も夏に初めて国産蒲焼よりも安値で“売る姿勢”を明確にしたが販売量の増加は限定的であった。特に台湾物は何年もシラスが池入れされず、日本向けの輸出もなかったため、キロ1,000円も安くても買ってもらえなかった。昨シーズンは台湾も中国も国産活鰻の1,000円安で供給し続けた結果、ようやく2015年歴年で台湾2,829トン、中国4,234トン、合計7,063トンの輸入実績を残すことができ

た。この年は価格的には国産物が4,000円に対して輸入物は3,000円という水準で、昔に比べれば高いがもはや異常な高値ではないのだが、肝心の蒲焼店の販売メニューは最高値の時に設定したままで、消費者には高いままであり、安いから多く売れる、という構造が機能しなくなっている。もっとも「又シラスが不漁であれば値上りするかも知れない」という不安が蒲焼店経営者に続いており無理もない話ではあるが、生産量に応じて供給が増えれば仕入価格が下がり一定のタイムラグを置いて販売価格も下がるという市場原理が働かないマーケットになってしまっている。

#### 【絶滅危惧種の指定と資源保護の流れ】

2014年春、日本政府はニホンウナギを絶滅危惧種に指定した。更に夏前に国際自然保護連合(UCLA)が同じく絶滅危惧種に指定したことから俄然「次はワシントン条約による規制だ」とばかり、業界は資源保護一色となった。その結果、「少ない資源利用で済むようにウナギは高値で少量販売や消費するのが善で、量販店で安く多くを売るのは悪」とばかりの主張がなされ、高くすれば当然販売量が減るが、それでも経営が成り立つ水準が1人前5,000円の蒲焼ということなのか。地方は家賃も安いからか、さすがにこんな高値ではなく一食2,500円から3,000円位ということらしい。それでも消費者に食べて頂ける「ウナギ」というおいしい伝統料理の存在があるということは大変心強い。

そして輸入活鰻は誰が何と言おうと7,000トンもの量が消費されており何の心配もない。しかし、問題は輸入の冷凍蒲焼の売れ行きが悪さであり、「国産の半値でも売れない」という現状をどう考え、どう対処していくべきかにある。

新春情報交換会においても量販店の仕入担当者の利益追及意欲が著しく劣化し、チャレンジしないし、マイナス点を恐れる大企業病的体質になっているのではないかと危惧する意見も出された。確かにGMSと呼ばれる業態はどれも業績も良くないのに何故か鰻に関しては高い国産物中心でそれも季節商品として夏場だけしか置かないという現実がある。反面、オフシーズンも積極的に販売を続ける食品スーパーなどはそれなりの成績を上げている、というのだから困ったものと言える。

#### 【今こそ生まれ変わった中国蒲焼を推奨しよう】

今回の命令検査解除を実現したという快挙は、長年にわたって創りだしていた中国鰻嫌いと国産鰻崇拜の根拠を覆す第一歩である。これも我々輸入者のみならず、中国の輸入者もICQなどの行政が根気強く安全性確保に尽力して可能になったことである。エンロフロキサシン残留の2004年度に52件もの違反事例が発生していたことを考えると、まさに奇跡的な事であるのだ。まずはこの事実を輸入蒲焼の販売者に

ねばり強く説明して、国産の半値で且つ世界一安全であることを強調しようではないか。それで即、変るほど事態は軽くないがまずは我々輸入者は自分が取扱う商品に自信を持って販売店のバイヤーにも、安くて安全な蒲焼を日本の消費者に供給する意義を理解してもらうことから始めるしかない。一食5,000円の蒲焼を食べに行くことができない一般庶民は“晴れの日に晴れ着を着て”一尾1,000円の冷凍蒲焼を用意し家庭の食卓を囲んで楽しんで頂くこともまた大切なことであることを強調しよう。

幸い今年も昨年並みのシラスが漁れ、池入れがされそうなので、今の鰻マーケットはしばらく継続するはずで、販売店も蒲焼という商材の強さを理解してくれているので、幾つかの障害が除去されればそれを取扱って利益を上げようという意欲も増加するのではないかと、思う。

当組合としてもマスメディアの協力を得るなどの努力を進めていくが、4月の日中鰻貿易会議では中国側に少しでも事態が改善していることを報告したいものだと思う。鰻輸入企業の独自の努力を切望する。

資料

安全性確保の経緯

2001年 セーフガード調査品目指定の動き 田中（真）外務大臣拒否  
 2002年 自民党水産部会「安全検査強化」→水銀残留で社会問題化  
 輸入組合「中国鰻安全認証システム」準備  
 2003年 同認定制度実施 検査四団体で輸入通関後自主検査  
 エンロフロキサシン残留→命令検査に  
 2004年 中国C I Q輸出許可工場発表 輸出再開  
 2005年 ポジティブリスト制発足 輸入検査強化  
 2006年 マラカイトグリーン命令検査（ロイコマラカイトグリーンも）  
 エンドスルフェン AOZ ANOZ など57件違反  
 2007年6月 米FADの「中国養殖鰻検査強化」発表で「日本は大丈夫か?」と大騒ぎに  
 7月 輸入組合 中国物の安全性を記者発表 3日後に群馬県で違反事例発生  
 〈この夏全く売れず〉

2008年 中国で毒ギョーザ事件 鰻蒲焼にも疑いの目〈売れず〉  
 2009年 状況改善し販売努力するも「賞味期限」に追われ投げ売り  
 「魚秀」による産地偽装事件発覚  
 2010年 日本市場正常化するも2年におよぶ輸出不振で中国の養鰻業疲弊大幅  
 減産。供給減で値上り  
 シラス不漁なるも池在庫あり影響限定的（3,000円/k）  
 2011年 シラス不漁 鰻供給量減で一挙に暴騰（6,000円/k）〈ウナギ離れ!!〉  
 2013年 シラス豊漁 日本活鰻相場4,000円に  
 夏場に3年振りに輸入活鰻値下げ  
 2014年 日本政府 国際自然保護連合 絶滅危惧種指定  
 グリーンピース ヨーロッパウナギで調査発表  
 資源の管理・保護活動強化「一般社団法人 全日本持続的養鰻機構」  
 「内水面漁業振興法」成立 「シラス池入制限」開始へ 総枠21.8トン  
 池入量18.5トン  
 活鰻相場 3,200/k 台湾鰻命令検査解除  
 2015年 シラス不漁 池入量 日本18.5トン 中国10トン 台湾2トン  
 中国産蒲焼はほとんどがニホンウナギに 命令検査解除

輸入活鰻・加工鰻の食品衛生法違反事例数（薬品違反事例のみ）

※ 7/10 厚生労働省HP公開分まで

|    | 平成19年 |     | 平成20年 |     | 平成21年 |     | 平成22年 |     |
|----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|
|    | 活鰻    | 加工鰻 | 活鰻    | 加工鰻 | 活鰻    | 加工鰻 | 活鰻    | 加工鰻 |
| 中国 | 9     | 18  | 1     | 1   | 2     | 4   | 2     | 6   |
| 台湾 | 9     | 0   | 2     | 0   | 4     | 0   | 9     | 1   |
|    | 平成23年 |     | 平成24年 |     | 平成25年 |     | 平成26年 |     |
|    | 活鰻    | 加工鰻 | 活鰻    | 加工鰻 | 活鰻    | 加工鰻 | 活鰻    | 加工鰻 |
|    | 1     | 4   | 0     | 2   | 0     | 1   | 0     | 0   |
|    | 9     | 0   | 1     | 0   | 0     | 0   | 0     | 0   |

参考：厚生労働省 違反品事例速報

輸入食品等の食品衛生法違反事例（平成15年度）

| 件数 | 品名                        | 条文 | 違反内容  | 製造国     | 検査所 | 原因                                   | 措置状況              | 備考   |
|----|---------------------------|----|---|---------|-----|--------------------------------------|-------------------|------|
| 1  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（細菌数 1.1×10 <sup>5</sup> /g、大腸菌群陽性）  | 中華人民共和国 | 東京  | 検品作業における衛生管理不足                       | 全量積み戻し            |      |
| 2  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（大腸菌群陽性）                             | 中華人民共和国 | 大阪  | 製造工程の衛生管理不足                          | 全量積み戻し            |      |
| 3  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：蒲焼きうなぎ | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.22ppm）） | 中華人民共和国 | 大阪  | 調査中                                  | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 4  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：蒲焼きうなぎ | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.08ppm）） | 中華人民共和国 | 東京  | 調査中                                  | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 5  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：蒲焼きうなぎ | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.10ppm）） | 中華人民共和国 | 東京  | 調査中                                  | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 6  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：蒲焼きうなぎ | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.10ppm）） | 中華人民共和国 | 東京  | 合成抗菌剤の使用状況の確認不足および休業期間・残存の確認が不十分であった | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 7  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：蒲焼きうなぎ | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.06ppm）） | 中華人民共和国 | 東京  | 合成抗菌剤の使用状況の確認不足および休業期間・残存の確認が不十分であった | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 8  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：白焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.07ppm）） | 中華人民共和国 | 東京  | 調査中                                  | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |

| 件数 | 品名                        | 条文 | 違反内容  | 製造国     | 検査所  | 原因                       | 措置状況              | 備考   |
|----|---------------------------|----|---|---------|------|--------------------------|-------------------|------|
| 9  | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.07ppm）） | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中                      | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 自主検査 |
| 10 | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：白焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.13ppm）） | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中                      | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 11 | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.08ppm）） | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中                      | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 12 | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.07ppm）） | 中華人民共和国 | 福岡   | 調査中                      | 全量積み戻し            | 検査命令 |
| 13 | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.08ppm）） | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中                      | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 14 | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：蒲焼きうなぎ | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.09ppm）） | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中                      | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 15 | 無加熱後摂取冷凍食品：蒲焼きうなぎ（きざみ）    | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.09ppm）） | 中華人民共和国 | 神戸   | 調査中                      | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |
| 16 | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.19ppm）） | 中華人民共和国 | 福岡   | 検査実施時の検査方法の不備又は未検査の原料を使用 | 全量積み戻し            | 検査命令 |
| 17 | 加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：蒲焼きうなぎ | 7  | 成分規格不適合（科学的合成品たる抗菌性物質検出（エンロフロキサシン 0.07ppm）） | 中華人民共和国 | 東京二課 | メーカーにおける抗菌性物質管理不足        | 廃棄、積み戻し等を指示（全量保管） | 検査命令 |

| 件数 | 品名                         | 条文 | 違反内容                                       | 製造国     | 検疫所  | 原因                                  | 措置状況              | 備考   |
|----|----------------------------|----|--|---------|------|-------------------------------------|-------------------|------|
| 18 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.11ppm)) | 中華人民共和国 | 東京二課 | メーカーにおける抗菌性物質管理不足                   | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管) | 検査命令 |
| 19 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.05ppm)) | 中華人民共和国 | 東京   | 合成抗菌剤の使用状況の確認不足および残存の確認が不十分であった     | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管) | 検査命令 |
| 20 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼さうなぎ  | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.10ppm)) | 中華人民共和国 | 東京   | 合成抗菌剤の使用管理不足                        | 全量積み戻し            | 検査命令 |
| 21 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼さうなぎ  | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.05ppm)) | 中華人民共和国 | 東京   | 合成抗菌剤の使用管理不足                        | 全量積み戻し            | 検査命令 |
| 22 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼さうなぎ  | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.07ppm)) | 中華人民共和国 | 東京二課 | 養殖池における抗菌性物質管理不足および工場搬入時における検査体制不十分 | 全量積み戻し            | 検査命令 |
| 23 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.07ppm)) | 中華人民共和国 | 東京二課 | 養殖池における抗菌性物質管理不足および工場搬入時における検査体制不十分 | 全量積み戻し            | 検査命令 |
| 24 | 無加熱後摂取冷凍食品: 蒲焼さうなぎ(きざみ)    | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.06ppm)) | 中華人民共和国 | 川崎   | 調査中                                 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管) | 検査命令 |
| 25 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.74ppm)) | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中                                 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管) | 検査命令 |
| 26 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.08ppm)) | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中                                 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管) | 検査命令 |

| 件数 | 品名                                      | 条文 | 違反内容   | 製造国     | 検疫所 | 原因  | 措置状況              | 備考   |
|----|---|----|--|---------|-----|-----|-------------------|------|
| 27 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ(炭火蒲焼さうなぎきざみ) | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.06ppm))     | 中華人民共和国 | 大阪  | 調査中 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管) | 検査命令 |
| 28 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ              | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.21ppm))     | 中華人民共和国 | 調査中 |     |                   |      |
| 29 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼さうなぎ               | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.07ppm))     | 中華人民共和国 | 調査中 |     |                   |      |
| 30 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼さうなぎ               | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.1ppm))      | 中華人民共和国 | 調査中 |     |                   |      |
| 31 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ              | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.01~1.3ppm)) | 中華人民共和国 | 調査中 |     |                   |      |
| 32 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ              | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.24ppm))     | 中華人民共和国 | 調査中 |     |                   |      |
| 33 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ              | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.24ppm))     | 中華人民共和国 | 調査中 |     |                   |      |
| 34 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ              | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.13ppm))     | 中華人民共和国 | 調査中 |     |                   |      |
| 35 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼さうなぎ              | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.13ppm))     | 中華人民共和国 | 調査中 |     |                   |      |

| 件数 | 品名   | 条文 | 違反内容  | 製造国     | 検疫所  | 原因          | 措置状況                   | 備考            |
|----|--|----|---|---------|------|-------------|------------------------|---------------|
| 36 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼きうなぎ                  | 7  | 成分規格不適合(大腸菌群陽性)                             | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中         | 廃棄、積み戻し等を指示(調査中)       | モニタリング検査      |
| 37 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ                 | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.12ppm)) | 台湾      | 調査中  |             |                        |               |
| 38 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼きうなぎ                  | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.05ppm)) | 中華人民共和国 | 調査中  |             |                        |               |
| 39 | 活うなぎ                                       | 7  | 成分規格不適合(スルファジミジン 0.28ppm)検出                 | 台湾      | 那覇空港 | 特定できず       | 全600kg中438kg廃棄、残量は消費済み | 検査命令、モニタリング検査 |
| 40 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼きうなぎ                  | 7  | 成分規格不適合(大腸菌群陽性)                             | 台湾      | 大阪   | 調査中         | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)      | 自主検査          |
| 41 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ                 | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.05ppm)) | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中         | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)      | 検査命令          |
| 42 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ                 | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.06ppm)) | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中         | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)      | 検査命令、モニタリング検査 |
| 43 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ(FROZEN ROASTFD) | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.06ppm)) | 中華人民共和国 | 東京   | 養殖場における管理不足 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)      | 検査命令          |
| 44 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ                 | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.16ppm)) | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中         | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)      | 検査命令          |

| 件数 | 品名                         | 条文 | 違反内容  | 製造国     | 検疫所  | 原因  | 措置状況                              | 備考                        |
|----|----------------------------|----|---|---------|------|-----|-----------------------------------|---------------------------|
| 45 | 魚肉ねり製品: かまぼこ(宴海うなぎ)        | 7  | 成分規格不適合(大腸菌群陽性)                             | タイ      | 関西空港 |     | 製造工程における衛生管理不足(加熱温度不十分)           | 全量廃棄<br>自主検査              |
| 46 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.09ppm)) | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)                 | 検査命令                      |
| 47 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.09ppm)) | 中華人民共和国 | 調査中  |     |                                   |                           |
| 48 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 蒲焼きうなぎ  | 7  | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.56ppm)) | 台湾      | 調査中  |     |                                   |                           |
| 49 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ | 11 | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.09ppm)) | 台湾      | 大阪   |     | 原料搬入時の管理不足(中国国内向け原料と日本向け原料を取り違えた) | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)<br>検査命令 |
| 50 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ | 11 | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.15ppm)) | 中華人民共和国 | 東京   | 調査中 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)                 | 検査命令(輸入者は中国産鰻蒲焼きて2回目の違反)  |
| 51 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ | 11 | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.05ppm)) | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)                 | 検査命令                      |
| 52 | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 蒲焼きうなぎ | 11 | 成分規格不適合(科学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.27ppm)) | 中華人民共和国 | 大阪   | 調査中 | 廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)                 | 検査命令                      |