

アメリカ産ほうれんそうに対する輸入検査の強化について

下ゆでされた野菜の残留農薬については、平成14年3月20日より、検査を実施していたところですが、今般、検疫所におけるモニタリング検査の結果、下ゆでされたアメリカ産ほうれんそうから、生鮮の残留基準値を超えるペルメトリンの検出が確認されました。このため、本日からアメリカ産ほうれんそう及び下ゆで等簡易な加工を施したその加工品に対して、食品衛生法第15条第3項に基づく検査命令を実施することとしましたので、お知らせします。

なお、残留農薬が検出された食品は、食品衛生法第7条に違反するため、全量について廃棄又は積み戻し等の指示を行ったところです。

<経緯>

- (1) 8月13日 1回目の違反
品 目：加熱後冷凍食品ほうれんそう
届出数量及び重量：1,350カートン、17,715kg
検出農薬：ペルメトリン 4.89ppm (基準値：2.0ppm)
- (2) 8月29日 2回目の違反
品 目：加熱後冷凍食品ほうれんそう
届出数量及び重量：835カートン、10,020kg
検出農薬：ペルメトリン 2.9ppm (基準値：2.0ppm)

<参考>

アメリカ産ほうれんそう輸入実績

輸入届出重量

平成14年1月～平成14年8月28日

	届出件数	検査件数	輸入届出重量	全体の輸入重量
生鮮・冷蔵・冷凍	5	0	811 kg	25,248 kg
加熱後冷凍食品	13	6	139,867 kg	22,643,350 kg