

アメリカ産アーティチョークに対する輸入検査の強化について

検疫所におけるモニタリング検査の結果、アメリカ産アーティチョーク（生鮮）から、残留基準値を超えるフェンバレレートを検出が確認されました。このため、本日からアメリカ産アーティチョークに対して、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。

<経緯>

- (1) 平成14年4月8日 1回目の違反
届出数量及び重量：1カートン、7kg
検出農薬：フェンバレレート 0.24ppm（基準値：0.20ppm）
- (2) 平成14年7月31日 2回目の違反
届出数量及び重量：17カートン、154kg
検出農薬：フェンバレレート 0.26ppm（基準値：0.20ppm）

<参考>

アメリカ産アーティチョーク輸入実績

輸入届出重量

平成14年1月～平成14年7月

生鮮 28,512kg（輸入重量比率73.1%）

冷凍食品 0kg

アーティチョークとは

クキ科の植物で和名は朝鮮アザミ。大きなつぼみの中心部にある柔らかいガクと花托を食用とする。

アメリカでの基準：0.2ppm

CODEXでの基準：設定なし