

平成16年5月25日

米国で回収対象となっている生アーモンド^{注1)}に関する調査状況について

平成16年5月22日、米国内において発生したサルモネラ・エンテリティデス食中毒に関連するとされた生アーモンド (Raw, Natural Almonds) の一部が我が国へ輸出された旨をFDA (米国医薬品食品局) が公表したため、在京米国大使館に対し、当該品の我が国への輸出状況を照会するとともに、輸入者を管轄する関係都道府県等に、国内の流通状況の調査を依頼しました^{注2)}

その結果、本日までに判明した当該品の輸入・販売等の状況は、別添のとおりです。

厚生労働省では都道府県等を通じて、米国において回収対象となっている生アーモンドについて、販売自粛、回収等を指導し、未加熱の当該品が消費者に販売されないよう対応しています。

注1) 米国において回収対象となっているのは、パラマウント・ファーム (Paramount Farms :Lost Hill, CA) で生産された賞味期限 (Best Before) が2004年8月21日以降のもの。

生アーモンドとは、皮付きの生のもの (皮付きを生のまま砕いたものを含む) のみであり、湯通しして皮を剥いたもの、スチーム後にスライスしたもの及びローストされたもの等、加工されたものについては、加熱工程を経ていることから回収対象品とはなっていない。

注2) 検疫所では、5月20日から当該品の輸入届出を保留。

<参 考>

米国産生鮮アーモンドの輸入実績
平成15年1月1日～平成16年5月22日 (速報値)

	届出件数 (件)	届出重量 (t)
計	1,912	41,462

※ サルモネラ食中毒

サルモネラ食中毒の潜伏期間は12～24時間程度で、主として嘔吐、腹痛、下痢、発熱などの症状が現れる。サルモネラ菌は、調理等の際、加熱 (72℃、1秒) することで死滅する。

(別添) パラマウント・ファームで生産された米国産生アーモンドの流通調査状況

輸入者	輸入量(※1)	調査済数量	販売自粛、回収等
兼松(株) (東京都港区)	2,268 kg(※2)	100 ケース(約 2,260 kg)	53 ケース(約 1,198 kg)が加熱加工後、全量販売された 42 ケース(約 949 kg)を出荷停止済 5 ケース(約 113 kg)について調査中
(株)東食 (東京都千代田区)	49,668 kg(※2)	66,225.6 kg	16,556.4 kgが保管中 49,669.2 kgは未通関 (いずれも賞味期限の表示が無く、米国における回収対象 製品に当たるかは調査中)
豊田通商(株) (東京都中央区)	566 kg(※2)	全量	全量未通関(※3) 輸入者により、積み戻し又は廃棄予定
コストコ ホールセ ール ジャパン(株) (東京都目黒区)	調査中	8,207 袋(約 11,162 kg)	販売済 5,478 袋(約 7,450kg)の製品については、販売先が すべて把握されており自主回収予定 未販売分 2,729 袋(約 3,711kg)については、店頭撤去・販 売自粛済 (現在輸入中の4ロットについては、貨物が到着次第、現 物を確認し、該当であれば積み戻し予定)

※1 パラマウント・ファームで生産された生アーモンドのうち、米国側において表示された賞味期限(Best Before)が2004年8月21日以降のもの(米国における回収の対象製品)に限った量

※2 米国側からの情報提供による(未到着もしくは未通関のものを含む)

※3 輸入者の注文した品と異なる品が届き、誤配であったことが確認されている。