

<<米国 FDA による 輸入警告（インポートアラート）情報（2025 年 11 月分）>>

2025 年 11 月に米国食品医薬品局（FDA）により、食品関係の輸入警告が 12 件更新された。12 件のうち、港湾や空港における商品の拘留に関するものは 9 件であり、残りの 3 件は既存のガイダンスの更新などであった。港湾や空港における商品の拘留に関するもののうち、「水産物」の拘留に関するものが 5 件（全体の半分強）であった。拘留の理由は様々であるが、FDA は、潜在的リスクの高い食品カテゴリーとして、水産物をよく検査する傾向がある。拘留されたケースはこれ以外にもあるとみられ、拘留されても輸入警告に掲載されないものもある。

水産物の拘留の主な理由は、「偽装表示と思われる水産物に対する、物理的検査なしの拘留」（輸入警告 16-04）、「インド産の生エビと調理済みエビに対する、物理的検査なしの拘留」（輸入警告 16-35）、「リステリア菌に汚染された調理済み魚介類に対する、物理的検査なしの拘留」（輸入警告 16-39）、「腐敗、ヒスタミン、またはインドール（腐敗たんぱく質）による、特定の製造者・出荷者からの水産物に対する、物理的検査なしの拘留」（輸入警告 16-105）、「ニトロフラン（動物用合成抗菌剤）を含む水産物に対する、物理的検査なしの拘留」（輸入警告 16-129）であった。FDA による輸入時の検査ではこのような点が良く見られていることから、十分に準備しておく必要がある。

以下、日本企業に関わるものなど、具体的な事例をいくつか分析する。

<輸入警告 16-04「偽装表示と思われる水産物に対する、物理的検査なしの拘留」>

今回、輸入警告 16-04「偽装表示と思われる水産物に対する、物理的検査なしの拘留」について、日本企業の製品が拘留対象となった。対象製品は焼きアジ（Baked Horse Mackerel）で、FDA の「水産物一覧（シーフードリスト）」によると、Trachurus japonicus は Japanese Scad か Jack Mackerel と、名称表示するように、米国 FDA により名称表示が決められており、Aji(アジ)または Ma-aji（マアジ）などの表示では、誤表示とみなされる。なお、2009 年以降、今回を含め、日本に住所のある企業 4 社の製品が同輸入警告に掲載されており、焼きアジ（Baked Horse Mackerel）2 件以外のケースは、フグをハタと偽って申告した 2 件であった

水産物製品は、不正確な一般名もしくは慣用名（俗称の使用を含む）で表示されている場合、FDA によるサンプリングの結果、別の種として表示されていることが判明した場合、偽装表示とみなされて拘留の対象となる。FDA は、魚の種の許容される市場名を適切な「名称表示」として定めており、こ

これは魚類分類学者によって確立された魚の属と種のラテン語名である学名とは異なる。FDA が発行する「シーフードリスト — 州間取引で販売されるシーフードの許容される市場名に関する FDA ガイド」 (<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=SeafoodList>) から市場名を確認することができ、定期的に更新されているので、米国輸出前には再確認を要する。

<輸入警告 16-105「腐敗、ヒスタミン、またはインドール（腐敗たんぱく質）による、特定の製造者・出荷者からの水産物に対する、物理的検査なしの拘留」>

今回、輸入警告 16-105「腐敗、ヒスタミン、またはインドール（腐敗たんぱく質）による、特定の製造者・出荷者からの水産物に対する、物理的検査なしの拘留」について、日本企業ではない製品が拘留対象となった。なお、2009 年に、日本に住所のある企業 1 社の製品が、同輸入警告に掲載された。

腐敗は、魚介類製品の官能検査（感覚的評価）および／または化学的指標（例えば、ヒスタミン産生性魚種におけるヒスタミン濃度、エビにおけるインドール濃度など）の存在によって検出される。ヒスタミン産生性魚種における腐敗の感覚的証拠は、魚がヒスタミン生成に適した時間および温度条件にさらされた可能性があり、その結果、製品が安全でない状態になっている可能性があることを示す指標となる。

ヒスタミンは、高濃度で摂取すると、ヒスタミン中毒を引き起こす可能性がある。ヒスタミン中毒の発生は、マグロやマヒマヒなど、生、冷凍、缶詰、加工された複数のヒスタミン産生性魚種の摂取に起因することが確認されている。

<輸入警告 99-37「工程が申請されていない低酸性缶詰食品および酸性化食品に対する、物理的検査なしの拘留」>

今回、輸入警告 99-37「工程が申請されていない低酸性缶詰食品および酸性化食品に対する、物理的検査なしの拘留」について、日本企業ではない製品が拘留対象となった。なお、2010 年以降、日本に住所のある企業 10 社の製品が、同輸入警告に掲載された。

低酸性缶詰食品（LACF）および酸性化食品（AF）に関する規則である米国連邦規則集第 21 巻第 108 条は、登録済みの海外食品加工業者に対し、LACF または AF、あるいはその両方の加工業者として登録後 60 日以内、かつ新規製品の包装を開始する前に、各容器サイズにおける各 LACF および AF 製品の製造工程に関する情報を FDA に提出することを義務付けている。FDA は、米国への輸入を申請された製品の輸入許可審査の一環として、食品がこれらの要件の対象となるかどうか、また対象となる

場合は、海外の加工業者がこれらの提出要件を遵守しているかどうかを審査する。LACF または AF と判断された製品で、製造工程が提出されていない場合には、製品が拘留され、米国への輸入が拒否される可能性がある。

出所：

[FDA 輸入警告](#) （英語）

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。米国輸出支援プラットフォームでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、米国輸出支援プラットフォームおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

本レポートに関する問い合わせ先：
米国輸出支援プラットフォーム（ジェトロロサンゼルス事務所）
TEL：1-213-624-8855
Email：lag-USPF@jetro.go.jp

Eureka Global Solutions 作成