

輸入食品の安全性確保の 取組みについて

平成28年度食品の安全・安心シンポジウム

岐阜県 岐阜市

共催 消費者庁

平成28年11月22日(火)

公益社団法人日本食品衛生協会

公益事業部 鶴身和彦



本日の内容

- ❖ **食品等の安全性確保の考え方**
- ❖ **食品衛生法**
- ❖ **輸入食品の安全性確保**

本日の内容

- ❖ **食品等の安全性確保の考え方**
- ❖ 食品衛生法
- ❖ 輸入食品の安全性確保

食品衛生行政を取り巻く国際的動向

食品をめぐる環境の変化

飢餓から飽食の時代へ(先進国)

新たな食の問題の発生

貿易の国際化

大量生産・大量流通

長距離輸送の普遍化

海外旅行の一般化

など

国際的な考え方



フード・チェーンアプローチ

一次生産から消費に至るまでのフード・チェーン全段階で安全を確保することが重要

リスク分析

事故の対応より予防に重点、安全性評価と管理の機能的分離、利害関係者間の情報や意見交換の推進

コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission : CAC)

- 国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)によって1962年に設立された国際政府間組織
・184カ国及び1機関(EU)が加盟(2011年1月現在)
- 消費者の健康保護、公正な食品取引確保 → 食品の国際規格・製造規範を策定

フードチェーンアプローチ

一次生産から消費に至るまでのフード・チェーン全段階で安全を確保することが重要



食品安全基本法(平成15年法律第48号)

第四条 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程(以下「食品供給行程」という。)におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

食品安全に係るリスクアナリシス

問題発生を未然に防止したり、悪影響の起きる可能性を低減するための枠組み

■ リスク管理

関係者と情報意見を交換しながら、リスク低減のための政策・措置を検討し、必要に応じて実施すること

■ リスク評価

食品中の有害物質によって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること

■ リスクコミュニケーション

リスクアナリシスの全過程において、食品事業者、消費者など関係者間でリスクについての情報・意見を交換すること

農林水産省資料より

食品安全基本法

第11条 食品健康影響評価の実施

第12条 食品健康影響評価の結果に基づいた施策の策定

第13条 情報及び意見の交換の促進

安全と安心、ハザードとリスクの違い

安全

障害を起こすリスク要因に対して事前及び事後の対策が施され、障害の発生を未然に防ぐことができる、または障害の程度を許容範囲に止めることができる状態を指す

安心

個人の主観によって決まるものであり、「安全であると信じている」状態を指している

ハザード (Hazard)

ヒトの健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態

リスク (Risk)

食品中にハザードが存在する結果として生じるヒトの健康への悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）

出典：食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集」 厚生労働省「平成16年度厚生労働白書」

食品の安全確保の仕組み

リスク分析

○ リスク分析とは、国民の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなく、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にするための仕組み

リスク評価

食品安全委員会

- ・ リスク評価の実施
健康に悪影響を及ぼすおそれのある物質が食品に含まれている場合に、どのくらいの確率でどの程度の悪影響があるのか評価

食品安全基本法

厚生労働省

- ・ 食品中の含有量について基準を設定
- ・ 基準が守られているかの監視

食品衛生法等

リスク管理

農林水産省

- ・ 農薬の使用基準の設定
- ・ えさや肥料中の含有量について基準を設定
- ・ 動物用医薬品等の規制など

農薬取締法
飼料安全法 等

消費者庁

- ・ 食品の表示について基準を設定
- ・ 表示基準が守られているかの監視

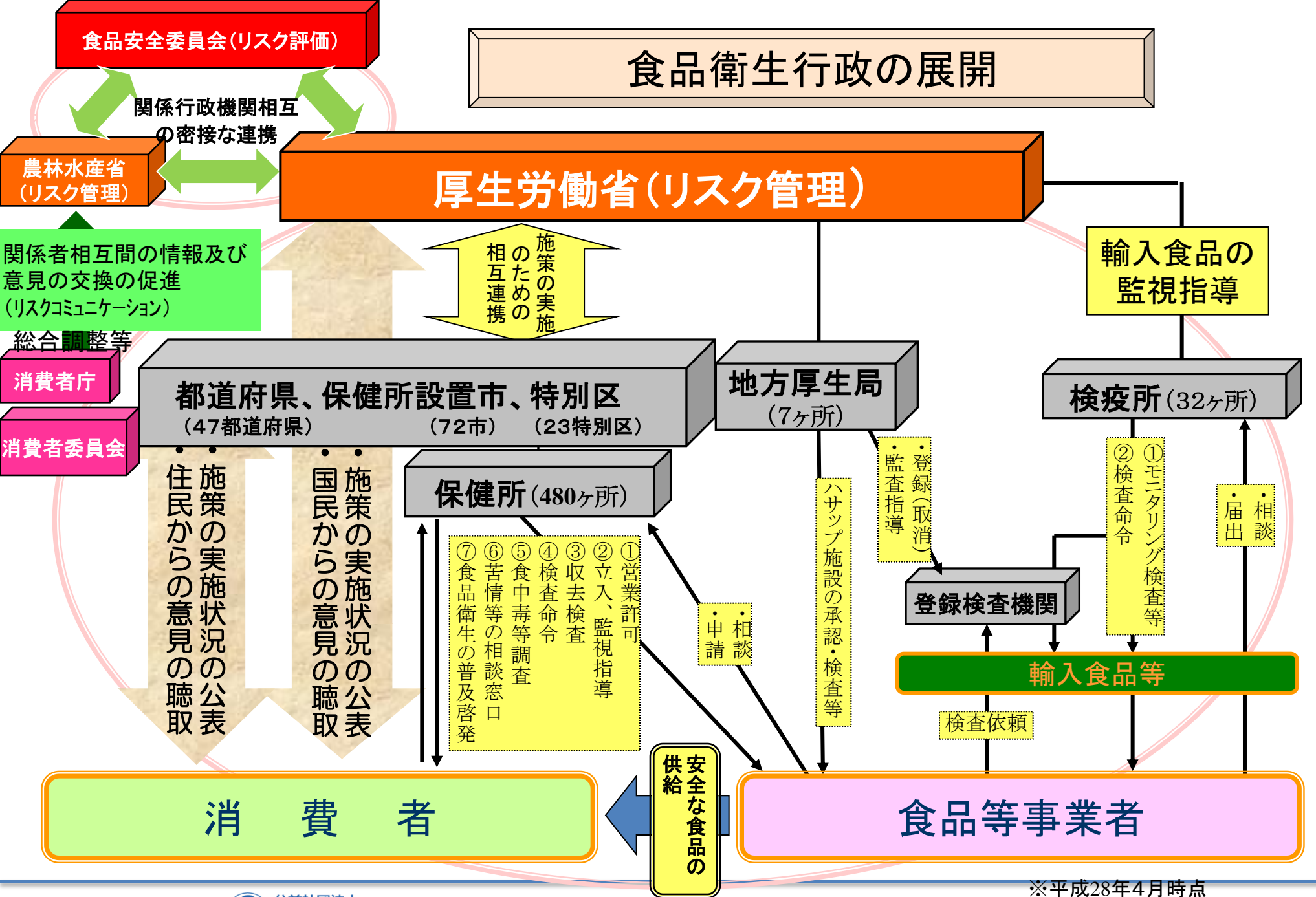
食品衛生法
健康増進法
JAS法 等

リスクコミュニケーション

- ・ 食品の安全性に関する情報の公開
- ・ 消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

消費者庁が
総合調整

食品衛生行政の展開



※平成28年4月時点



公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

本日の内容

- ❖ 食品等の安全性確保の考え方
- ❖ 食品衛生法**
- ❖ 輸入食品の安全性確保

食品衛生法

- 昭和22年12月24日（法律第233号）制定。翌年1月1日施行。
- その前までは、明治33年公布「飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律」
第二次大戦後、新憲法が制定され、従前の命令が廃止されることに伴い、現在の食品衛生法が新たに制定された。
- **食品のほか、添加物、器具及び容器包装についてもこの法律の対象。**
食品は医薬品と医薬部外品以外のすべての食品が対象。
これらについて、**製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する場合に、それを行う事業者****に規制を課す法律**
- 規制には、この法律に定める規定のほか、当該法律に基づき国が定めることとされている基準や、都道府県が定めることとされている条例がある。
食品の製造や販売、飲食店など、食品等を扱うすべての事業者、営業者が規制の対象となる。
- 国（厚生労働省、内閣府）、厚生局、検疫所、自治体（都道府県、市町村）など、この法律の運用にあたっては、非常に多くの機関、多くの職員がかかわっている。
- この法律は、食品に含まれる農薬の残留濃度等の食品の規格基準なども定めている法律であり、違反があった場合には事業者には罰則が課される場合もある。そのため、この法律の運用にあたっては非常に高い科学的知見が求められる。

食品衛生法について

●目的 (第1条)

●関係者の責務

＜国、地方公共団体＞ (第2条)

＜食品等事業者＞ (第3条)

■基準設定等■

【有害食品等の販売等の禁止】 (第6条)

【食品等の規格基準】 (第11条、第18条)

【食品等の表示基準】 (第20条)

【営業施設の許可】 (第51条)

■監視指導■

【監視指導指針及び計画】

(第22条、第23条、第24条)

【輸入届出】 (第27条)

【命令検査、臨検・収去、監視・指導】

(第26条、第28条)

■リスクコミュニケーション■

【国民の意見の聴取】 (第64条)

【施策の実施状況の公表及び意見の聴取】 (第65条)

食品衛生法の目的

(第1条関係)

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- ・ 法の目的で「食品の安全性を確保することにより国民の健康の保護を図る」という趣旨を明確にしている。
- ・ これにより、食品安全基本法と相まって、食品等事業者や消費者も含めた、より国民の視点に立った食品安全体制が構築される。

食品等事業者の責務

(第3条関係)

1. 通常時の措置

- ・知識及び技術の習得
 - ・原材料の安全性の確保
 - ・自主検査の実施
- 等に努める。

2. 記録の作成・保存

必要な限度において、仕入元の名称等の記録の作成・保存に努める。

➡ 食中毒発生時の原因究明・被害拡大防止に活用

3. 危害発生時の措置

- ・2の記録の国・自治体への提供
 - ・廃棄等の措置
- を適確・迅速に講ずるよう努める。

※食品等事業者:食品又は添加物の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設等をいう。

【参考】食品安全基本法（平成15年法律第48号）

第8条（抜粋）

食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、**自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識**して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する**正確かつ適切な情報の提供**に努めなければならない。

3 前2項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する**施策に協力**する責務を有する。

※食品関連事業者：

農林漁業の生産資材、食品、添加物、容器包装の生産、
輸入、販売その他の事業活動を行う事業者



不衛生食品等の販売等の禁止

(第6条関係)

以下の食品又は添加物の販売等を禁止

○ **腐敗、変敗したもの。未熟なもの。**

(一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない)

○ **有毒、有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの**

(人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない)

○ **病原微生物に汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの**

○ **不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの**

【参考】第16条・・・有毒器具等の販売等の禁止

包括的な輸入・販売禁止制度

(平成14年法律第104号[議員立法]、平成14年9月7日施行) (第8条、第17条関係)

一部の輸入食品について違反が相次いで発見されたことから、検査の結果違反が見つからなければ輸入・販売を禁止できないそれまでの仕組みに加え、厚生労働大臣が特定の国等の特定の食品等について検査を要せずに包括的に輸入・販売を禁止できる仕組みを導入。

検討開始

以下のいずれかの場合、検討開始

違反食品が相当数発見^(※)

輸入食品については、検査命令開始後、直近60件の違反率5%以上の場合

又は

健康被害の発生^(※)

又は

食品を汚染する恐れがある事態が発生

※ 国産食品については、原因不明等により、他の規定による措置を講ずることができない場合に限る。

生産地・製造地等における食品衛生上の
管理状況の調査・検討

人の健康を損なうおそれの程度等を
総合的に勘案

食品衛生上の危害の発生を防止するため
特に必要があると認められる場合

関係行政機関の長の協議

薬事・食品衛生審議会の意見

輸入・販売を禁止

添加物等の販売等の制限

(第10条関係)

人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物(天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるものを除く。)並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

食品等の規格及び基準

(第11条第1項、第2項関係)

厚生労働大臣が販売の用に供する食品等の
規格基準を設定

(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
食品、添加物等の規格基準 他)

基準に合わない方法により製造等された食品等
規格に合わない食品等

販売等の禁止

【参考】 第18条・・・器具等の規格及び基準

規格基準設定の対象

- 食 品
- 添加物
- 器具、容器包装
- 洗浄剤
- おもちゃ

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
食品、添加物等の規格基準 他

食品中に残留する農薬等へのポジティブリスト制の導入

(第11条第3項関係)

【以前の規制】

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

食品の成分に係る規格
(残留基準)が定めら
れているもの

250農薬、33動物用医薬品
等に残留基準を設定



残留基準を超えて農薬等が残留す
る食品の流通を禁止

食品の成分に係る規格(残留基準)
が定められていないもの



農薬等が残留していても基本
的に流通の規制はない

【現在の規制】

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

食品の成分に係る規格
(残留基準)が定めら
れているもの

ポジティブリスト制の施行
までに、現行法第7条第1
項に基づき、農薬取締法に
基づく基準、国際基準、欧
米の基準等を踏まえた暫
定的な基準を設定



登録等と同時の残留基準設
定など、残留基準設定の促
進



残留基準を超えて農薬等
が残留する食品の**流通を
禁止**

食品の成分に係る規格
(残留基準)が定めら
れていないもの

人の健康を損なうおそ
れのない量として厚生
労働大臣が一定量を告
示



一定量を超えて農薬等
が残留する食品の**流通
を禁止**

厚生労働大臣が指
定する物質

人の健康を損なう
おそれのないこと
が明らかであるも
のを告示
(特定農薬等)

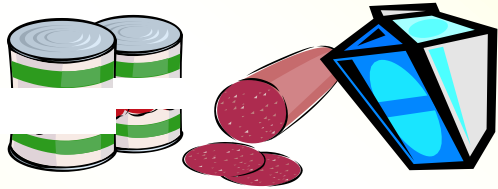


ポジティブリスト制
の**対象外**

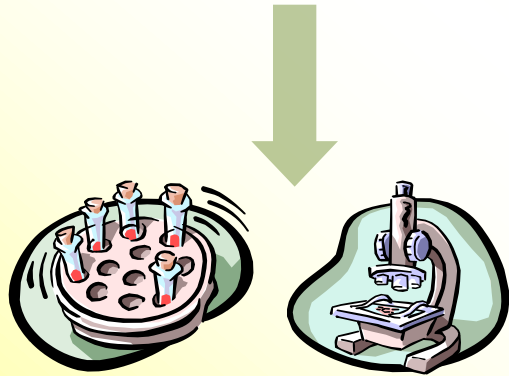
総合衛生管理製造過程 (HACCP)

(第13条関係)

従来方式



最終製品



細菌試験
化学分析
官能試験
異物試験

HACCP方式

原材料

受け入れ検査O. K.



調合

調合比率O. K.



充填

温度、充填量O. K.



包装

密封性O. K.



熱処理

温度分布、製品温度/時間O. K.



冷却

水質、水温O. K.



箱詰

衝撃、温度O. K.



出荷



HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

この手法はコーデックス委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたもの。

総合衛生管理製造過程は、ハサップの概念を取り入れた衛生管理であり、営業者による食品の安全確保に向けた自主管理を促す仕組み。承認は、営業者がHACCPの考え方に基づいて自ら設定した衛生管理の方法について厚生大臣が個別に承認。

承認を受けた食品の製造又は加工は、法第11条第1項に基づく製造方法の基準に適合した方法とみなされる。



監視指導指針及び監視指導計画について

食品衛生監視指導指針(国が作成)

(第22条～第24条関係)

- ア 国、都道府県等の監視指導に関する役割などの基本的な方向
- イ 違反状況、危険情報等を踏まえた重点的に監視指導すべき項目などの監視指導の基本的事項
- ウ 検査設備など監視指導の実施体制に関する基本的事項
- エ その他、結果公表、調査研究等監視指導の実施に関する重要事項

輸入食品監視指導計画 (国が作成)

- ア 輸出国の食品衛生規制、食品衛生上の問題の発生状況、過去の違反状況等を踏まえて策定する重点的に監視指導すべき項目
- イ 講習会の開催等による輸入業者等に対する自主衛生管理の推進
- ウ その他、監視指導結果の公表など監視指導の実施のために必要な事項

策定・変更に関しては、国民又は住民からの意見を聴取

都道府県等食品衛生監視指導計画 (都道府県等が作成)

- ア その地域の食品の生産、流通、製造・加工の状況、食品衛生上の問題の発生状況を踏まえて策定する重点的に監視指導すべき項目
- イ 講習会の開催等により、営業者等に対するHACCPの概念の普及啓発、大量調理施設マニュアルに基づいた自主衛生管理の推進
- ウ 食中毒事件が発生した場合の隣接自治体との連絡調整及び国立試験検査機関における検査に必要な連絡調整に係る事項
- エ その他、監視指導結果の公表など監視指導の実施のために必要な事項

計画の実施の状況の公表

輸入食品の届出

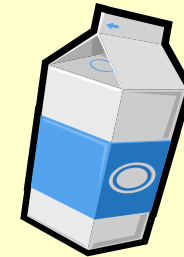
(第27条関係)

販売目的、営業目的で使用する

食品・添加物・器具・容器包装

乳幼児用おもちゃ

を輸入しようとする者は、
その都度、厚生労働大臣に届け出なければ
ならない。



廃棄命令等

(第54条関係)

厚生労働大臣又は都道府県知事は、
営業者が第6条、第9条、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条若しくは第18条第2項の規定に違反した場合又は第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合においては、
営業者若しくは当該職員にその食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、又はその他営業者に対し食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずることができる。

許可の取消し・営業の禁停止等

(第55条関係)

都道府県知事は、

営業者が第6条、第9条、第10条、第11条・・・に違反した場合、第52条第2項第1号若しくは第3号に該当するに至った場合又は同条第3項の規定による条件に違反した場合においては、

同条第1項の許可を取り消し、

又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

厚生労働大臣は、

第6条、第9条第2項、第10条、第11条・・・に違反した場合においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又は期間を定めて停止することができる。

罰 則

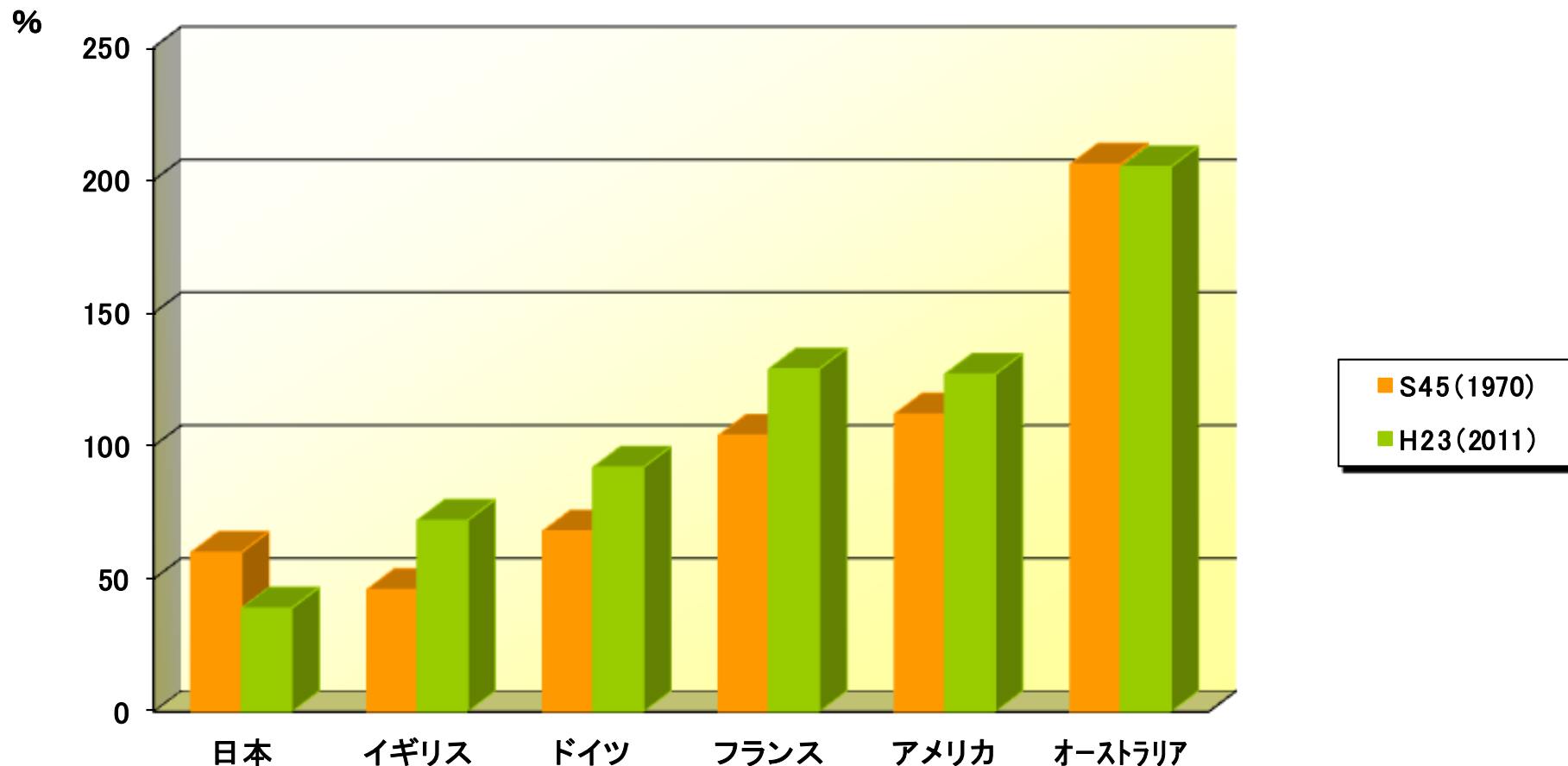
(第71条～第76条関係)

個 人	法 人
3年以下懲役、300万円以下罰金 ・有害食品の販売等禁止、指定外添加物の使用 ・廃棄命令等違反、営業禁停止命令違反	1億円以下の罰金
2年以下懲役、200万円以下罰金 ・規格基準違反食品の販売等禁止	1億円以下の罰金
1年以下懲役、100万円以下罰金 ・施設基準違反、施設改善命令違反 ・医師の食中毒届出義務違反	—
50万円以下罰金 ・臨検検査拒否、虚偽報告等	—

本日の内容

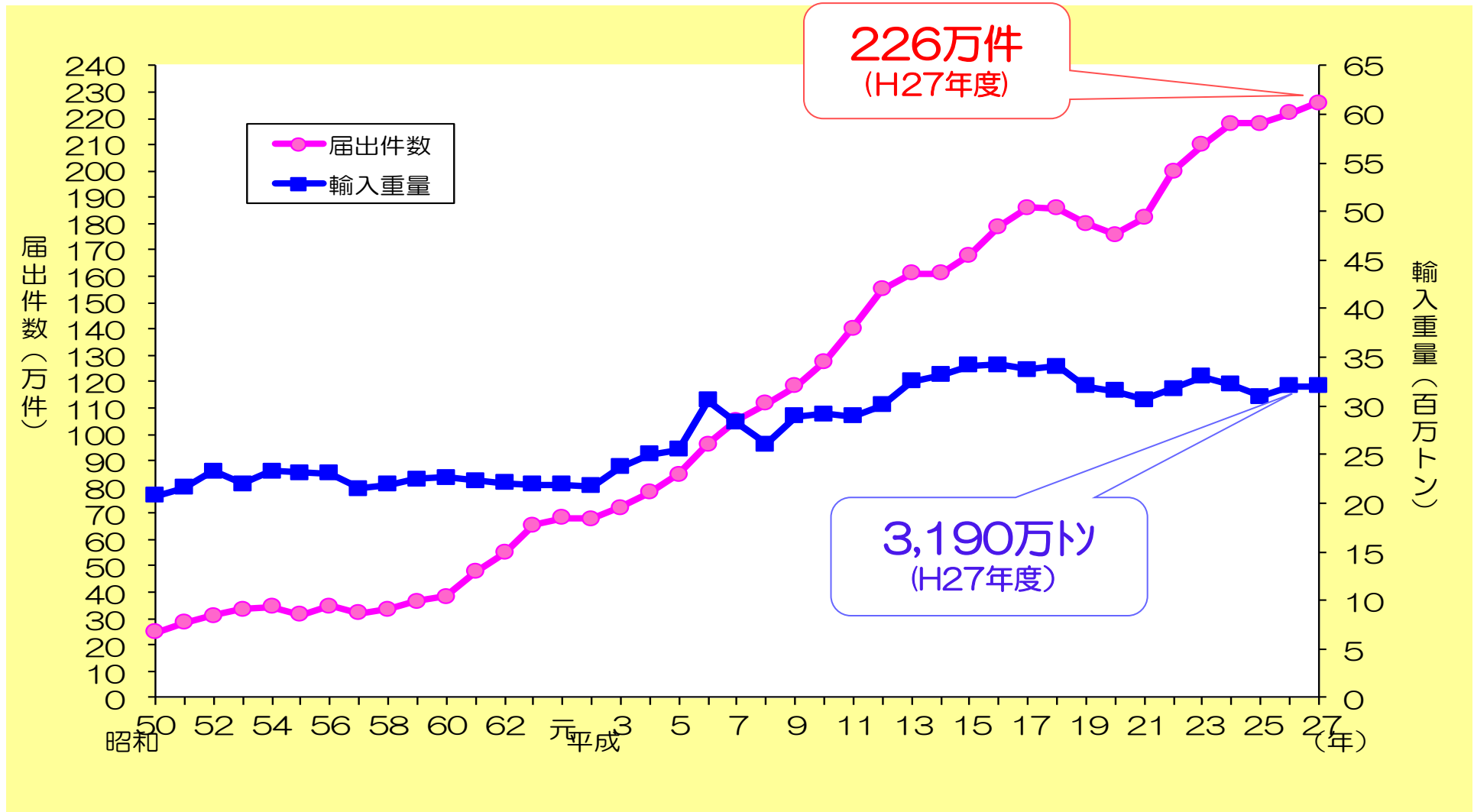
- ❖ 食品等の安全性確保の考え方
- ❖ 食品衛生法
- ❖ **輸入食品の安全性確保**

主要先進国のカロリーベース総合食料自給率*



* 1人1日当たり国産供給熱量／1人1日当たり供給熱量
(畜産物には、畜種ごとの飼料自給率がかけられて計算されている。)
農林水産省「食料需給表」より

食品等の輸入届出の件数と重量の推移

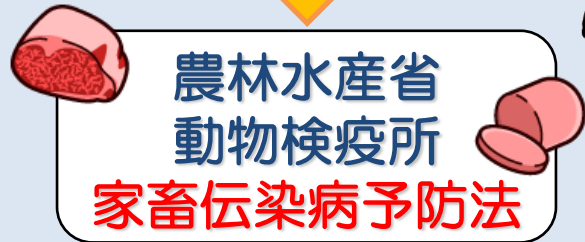


*昭和50年から平成18年は年次、平成19年以降は年度

食品等の輸入の流れ

食品・添加物・器具容器包装・乳児用おもちゃ

食肉・食肉製品等



果実・野菜・穀物等



その他の食品等

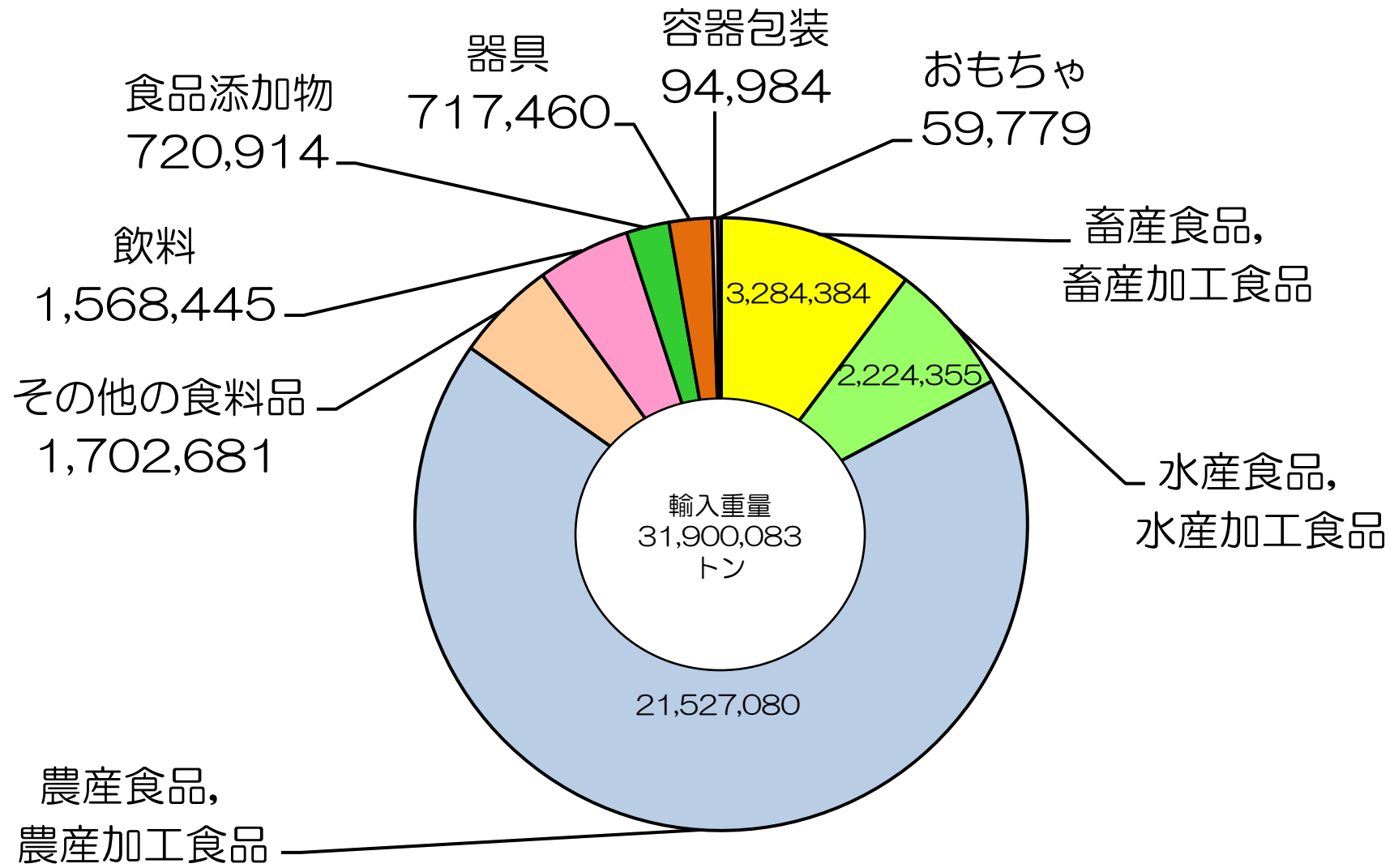


厚生労働省 検疫所
食品衛生法

財務省 税関
関税法

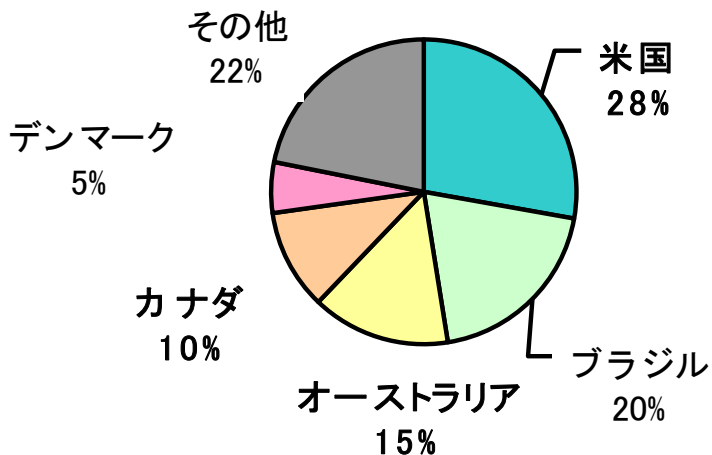
輸入

輸入食品の重量割合内訳 (平成27年度)

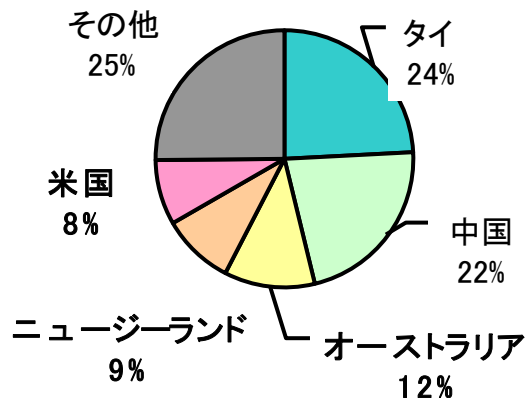


食品別輸入量上位5カ国①（平成27年度）

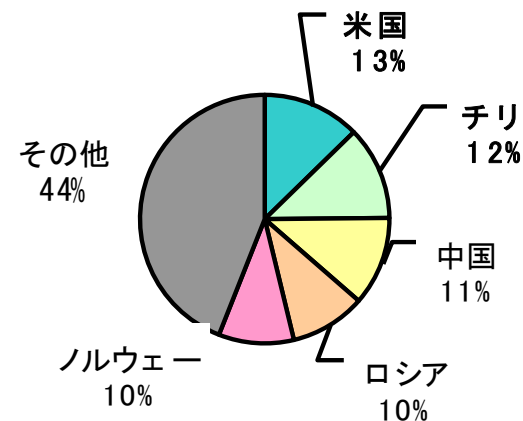
畜産食品



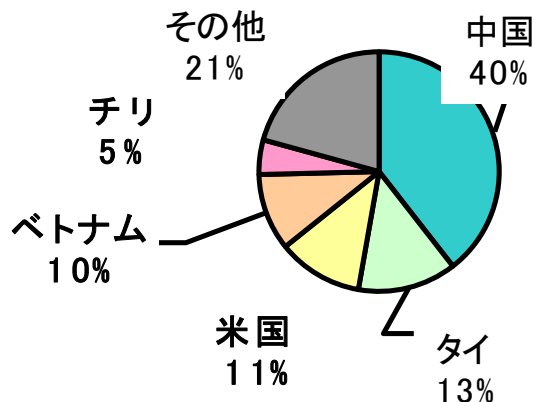
畜産加工食品



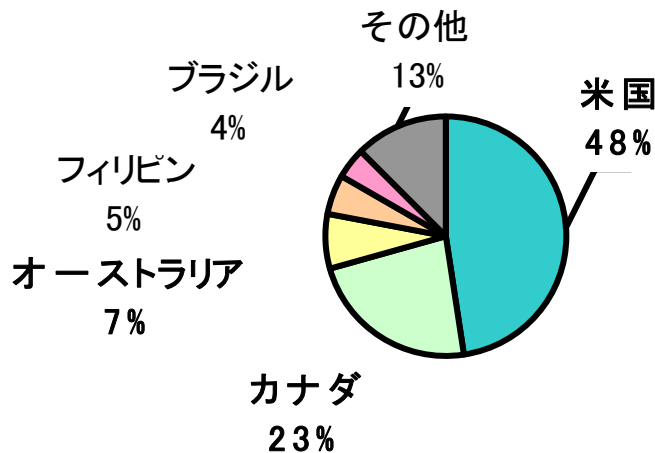
水産食品



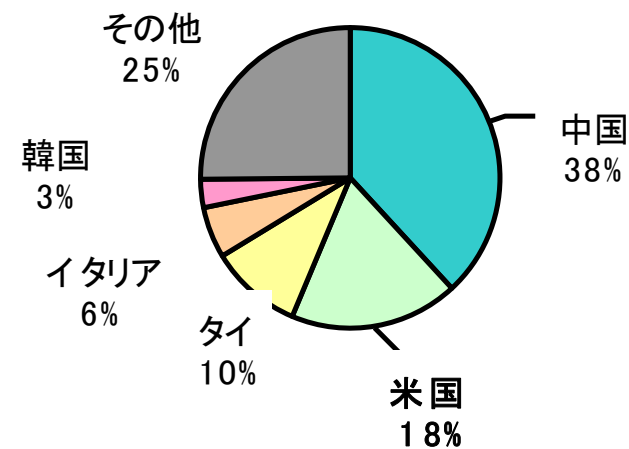
水産加工食品



農産食品

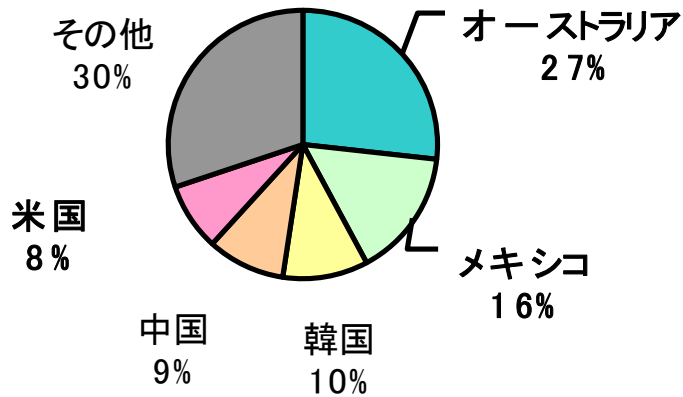


農産加工食品

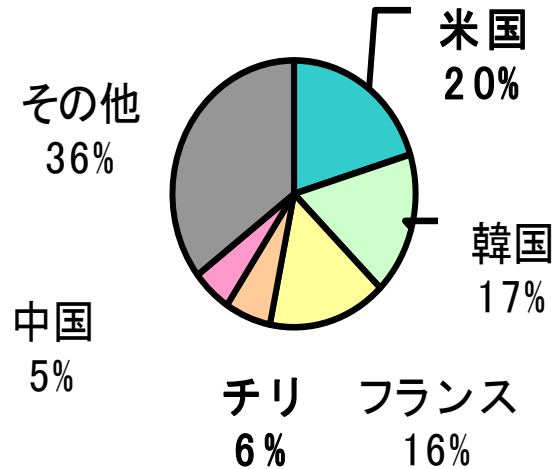


食品別輸入量上位5カ国②（平成27年度）

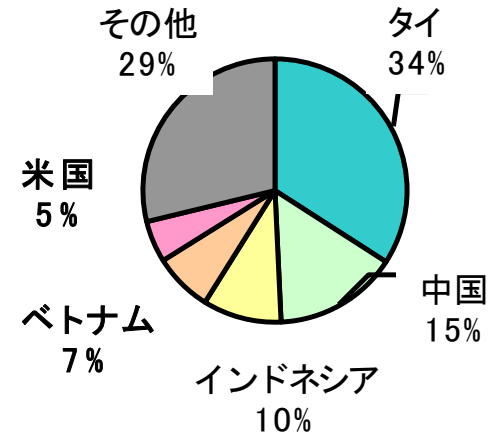
その他の加工食品



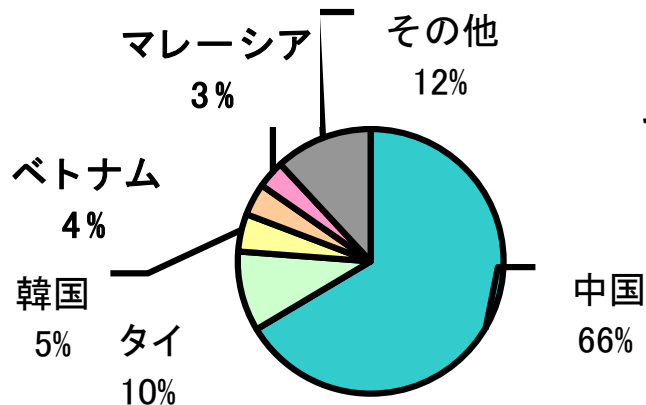
飲料



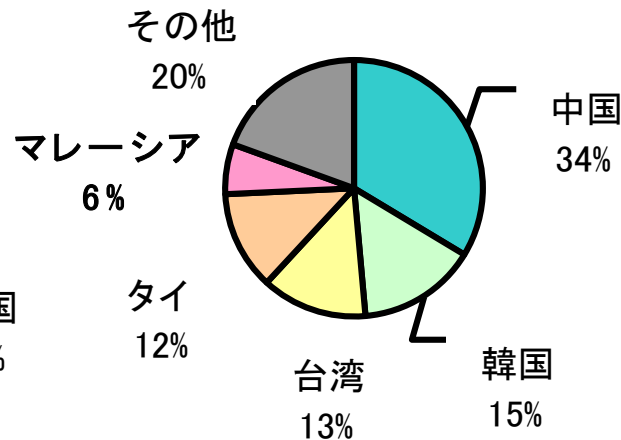
食品添加物



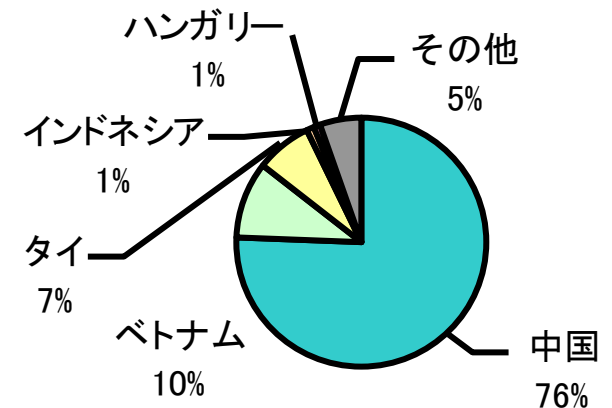
器具



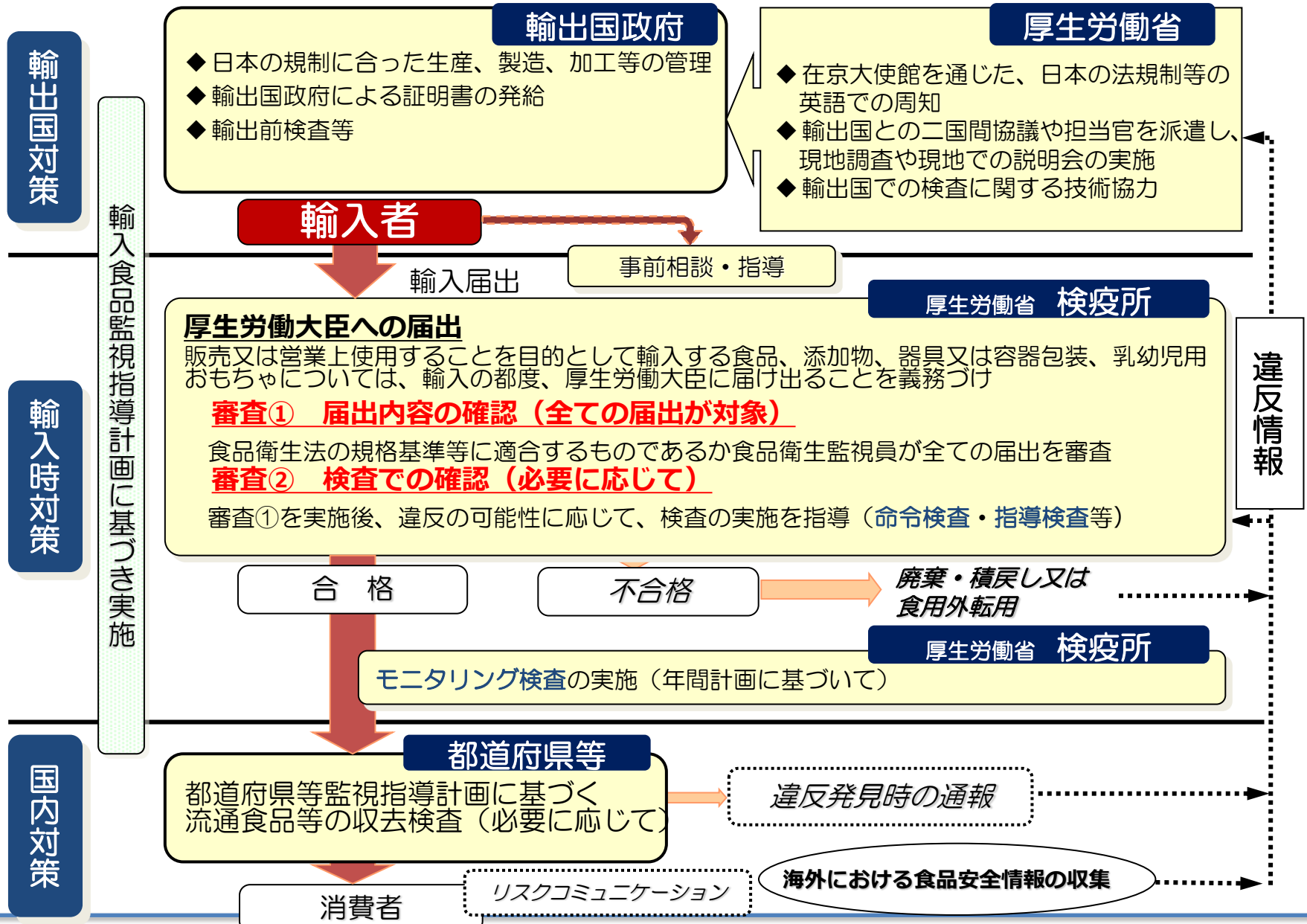
容器包装



おもちゃ



安全性確保の対策フロー図



■ 輸出国政府との情報交換

◆ 在京大使館を通じた情報提供

日本に在駐している大使館等を通じ、我が国の食品衛生規制に関する情報提供を随時行う。

◆ 二国間協議

法違反のあった食品について、違反原因の究明及びその結果に基づく再発防止対策の確立を輸出国に対して要請する。

◆ 現地調査・情報収集

主要な輸出国での衛生対策に関する情報収集を行う。担当者を派遣し、現地での法規制や管理についての調査を計画的に実施する。



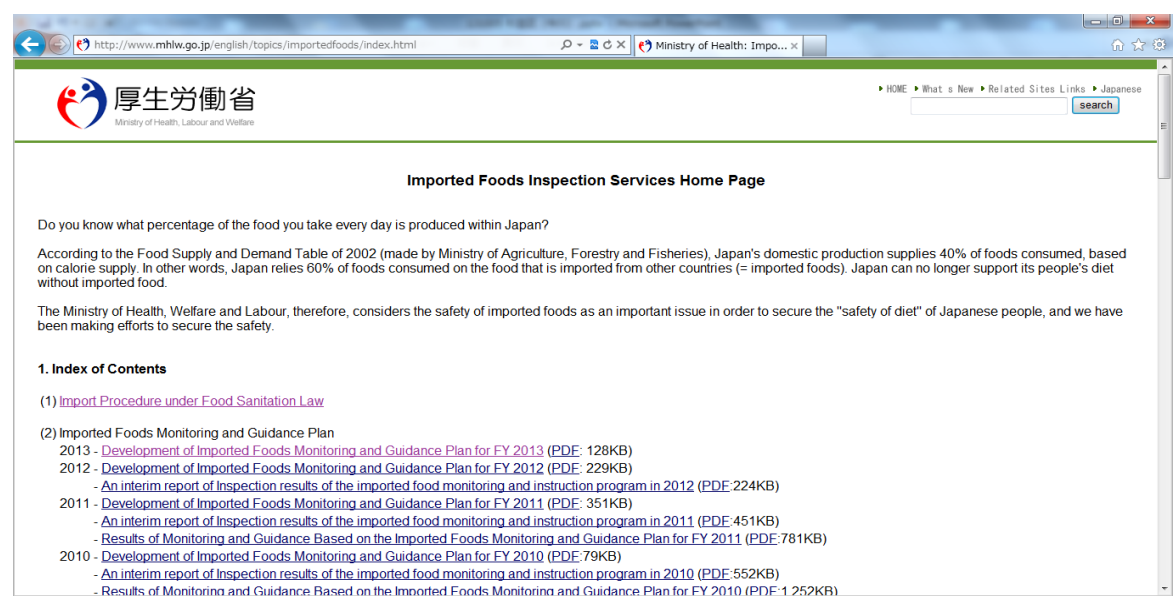
輸出国では問題のない食品でも、我が国の規制に合わないものもあります。対日輸出の食品については、我が国の規制にあった生産、製造、加工等の管理が必要になります。

日本の食品衛生規制の周知

- ◆ 輸出国の政府担当者及び食品事業者を対象とした説明会
 - ・ 輸出国に担当者を派遣し、日本の規制や体制について説明会を開催。
- ◆ ホームページでの英語での情報発信

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>

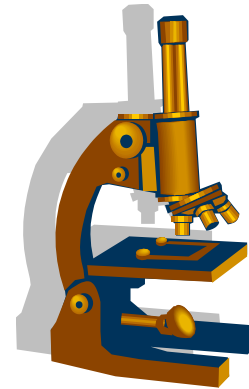
- ・ 輸入食品監視指導計画及びその結果、食品衛生規制に関する情報などを掲載



輸入食品の安全性確保において、重要な対策の一つは、輸出国において、日本の食品衛生法に適合した食品が生産、加工をされることです。そのために、輸出国の政府担当者や輸出業者が、我が国の食品衛生に関する法律への理解を推進するよう情報発信を行っています。

■ 輸出国での個別の食品への対応

- ◆ **我が国の規制に合った生産、加工等の管理、輸出前検査（事業者）**
 - ・ 生産の段階から、日本の法律に適合するよう管理を行う。
 - ・ 外国公的検査機関等において、輸出前に検査を実施して安全性を確認する。
- ◆ **輸出前検査または証明書の発給（輸出国政府）**
 - ・ 必要に応じて、輸出国政府による検査が行われる。また、適切に管理が行われていることについて、輸出国政府からの衛生証明書等が発給される。



生産段階から日本の食品衛生法等に適合するように生産、加工段階から管理することが重要です。また、輸出国での監視指導については、輸出国政府によって行われますので、輸入に際して、輸出国政府による検査の実施や証明書の発行が必要な食品もあります。

輸出国調査の実施概要①

インドネシア	
関係法令	<ul style="list-style-type: none">・インドネシア共和国食料法 (NO.7/1996)・改正インドネシア共和国食料法 (NO.18/2012)・Fisheries Law No.31/2004 amendment No. 45/2009・水産物の品質と食品安全に関する法律 (NO. PER 01/MEN/2007 amendment PER.19/MEN/2010) 等
調査対象	インドネシアにおける対日輸出食品の制度調査
概 要	<p>インドネシアにおける食品衛生規制について、インドネシア政府海洋水産省、国家医薬品食品監督庁担当者より説明を受け、意見交換を行い、日本の輸入食品監視体制及び衛生規則について政府関係者及び食品業者を対象にセミナーを開催した。</p> <p>また、まぐろ加工施設及び鶏肉加工施設の管理状況等について現地調査を実施した。</p>

輸出国調査の実施概要②

ドイツ	
関係法令	<ul style="list-style-type: none">• 一般食品法総合原則 (Regulation (EC) No. 178/2002)• 一般食品衛生規則 (Regulation (EC) No. 852/2004)• 動物起源食品特別衛生規則 (Regulation (EC) No. 853/2004)• 動物起源食品特別公的統率規則 (Regulation (EC) No. 854/2004)• 公的統制規則 (Regulation (EC) No. 882/2004)• 食品・日用品・飼料法典 (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) 等
調査対象	ドイツにおける対日輸出食品の制度調査
概要	<p>ドイツにおける食品衛生規制について、連邦消費者保護・食品安全庁、ニーダーザクセン州農業省担当者より説明を受け、意見交換を行い、日本の輸入食品監視体制及び衛生規則についてドイツ政府関係者を対象にセミナーを開催した。</p> <p>また、鶏卵加工施設及び食肉加工施設の管理状況等について現地調査を実施した。</p>

輸出国における調査・協議 (平成27年度抜粋)

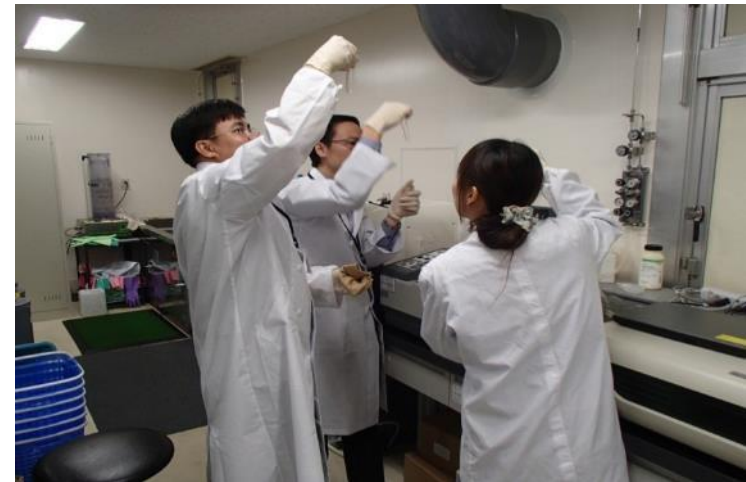
対象国	品目	調査目的・協議内容	実施時期
スイス産	牛肉 (BSE)	平成27年12月の食品安全委員会による食品健康影響評価を踏まえ、その範囲内で輸入を再開するため、スイス政府と協議を行い、対日輸出プログラムの実施準備状況について現地調査にて確認した。 (平成28年7月に輸入を解禁)	平成 28 年 2~3 月
タイ産	アスパラガス、おくら、バナナ、マンゴー、マンゴスチン (残留農薬)	平成 25 年 11 月、検査命令免除対象輸出者より残留農薬に係る違反貨物が確認されたことから協議開始。タイ政府の原因究明及び再発防止対策及び現地調査での指摘内容について、平成 27 年 4 月、残留農薬に係る対日輸出管理プログラムに反映された。	平成 27 年 2 月
ベトナム産	食品 (異物)	平成 26 年 7 月、冷凍ししゃもに異物が混入していたとして協議開始。平成 27 年 5 月、ベトナム政府の原因究明及び再発防止策を踏まえ、通常の監視体制とした。	平成27年3月

■ 海外からの問題発生情報等に基づく対応 (平成27年度抜粋)

対象国	品目	内容	対応
フランス	ナチュラルチーズ	サルモネラ汚染のおそれ	対象食品の輸入届出がなされた場合、積み戻し等の指導を講じた
南アフリカ	ぶどう酒	ガラス片混入のおそれ	対象食品の輸入届出がなされた場合、積み戻し等の指導を講じた
イタリア	オリーブ漬け物	硫酸銅不正使用のおそれ	捜査対象であるか確認し、対象外であることが確認できない場合は貨物の保留等を行う措置を講じた

■ 輸出国への技術協力

- ◆ 輸出国における監視体制の強化のための技術協力
 - ・ 残留農薬、カビ毒等の試験検査技術向上のための、検査技術担当者の派遣や海外政府機関担当者の研修生として受け入れ



我が国の食品衛生行政に関する研修を実施したり、技術担当者を派遣して、実際の検査手法等の技術協力を積極的に行っています。

食品衛生行政の展開

厚生労働省(リスク管理)

食品安全委員会(リスク評価)

農林水産省(リスク管理)

関係行政機関相互の密接な連携

関係者相互間の情報及び意見の交換の促進(リスクコミュニケーション)

総合調整等

消費者庁

消費者委員会

都道府県、保健所設置市、特別区地方厚生局

保健所

- ・ 施策の実施状況の公表
- ・ 国民からの意見の聴取
- ・ 施策の実施状況の公表
- ・ 住民からの意見の聴取

- ① 営業許可
- ② 立入、監視指導
- ③ 収去検査
- ④ 検査命令
- ⑤ 食中毒等調査
- ⑥ 苦情等の相談窓口
- ⑦ 食品衛生の普及啓発

消費者

安全な食品の供給

食品等事業者

輸入食品の監視指導

検疫所

登録(取消)
監視指導

登録検査機関

輸入食品等

検査依頼

- ① モニタリング検査等
- ② 検査命令

届出
相談

ハザード施設の承認・検査等

相談
申請

施策の実施のための相互連携

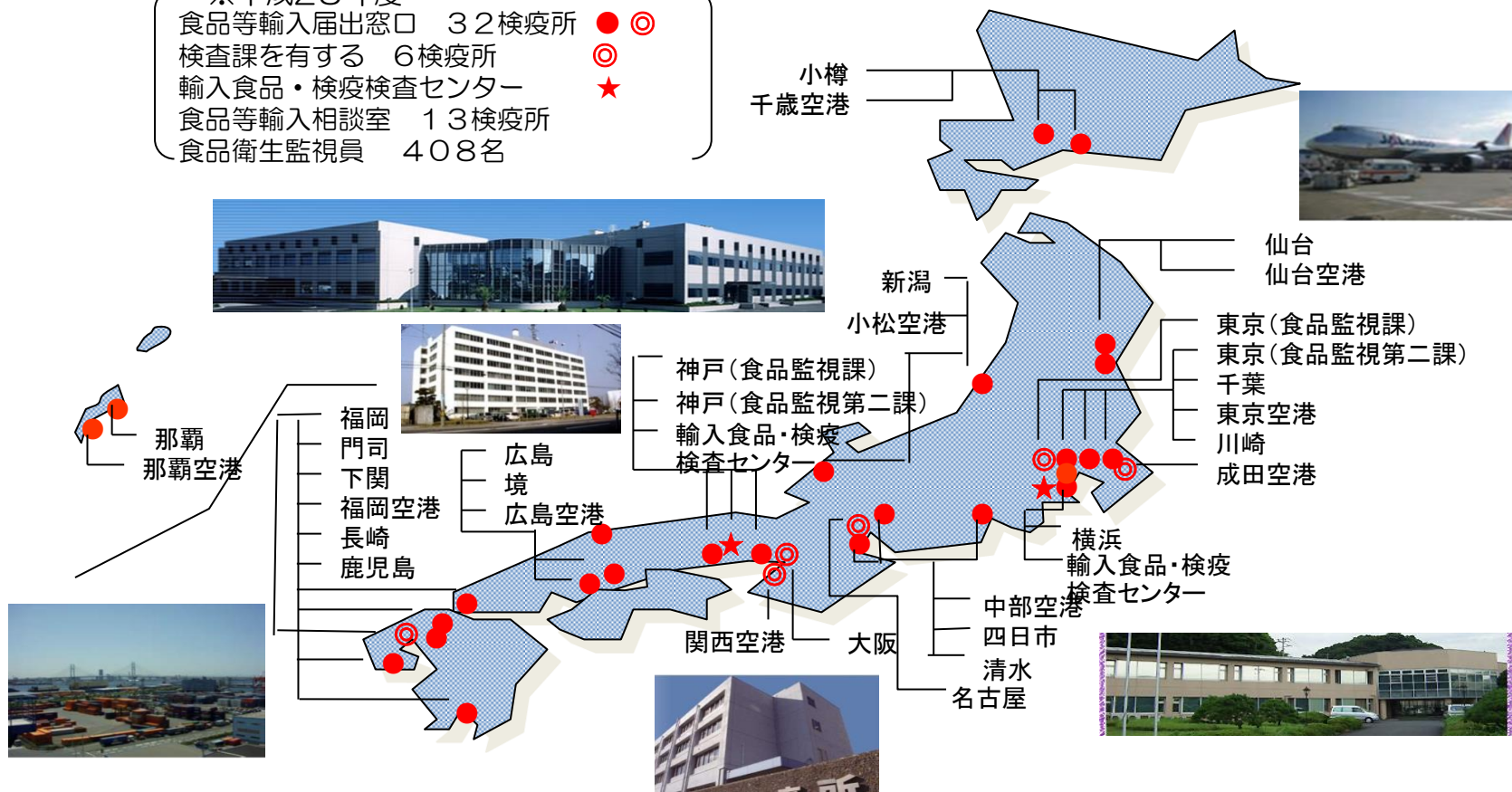


検疫所の業務

- 検疫業務
- 港湾衛生業務
- 動物の輸入届出制度
- 輸入食品監視業務
- 検査業務

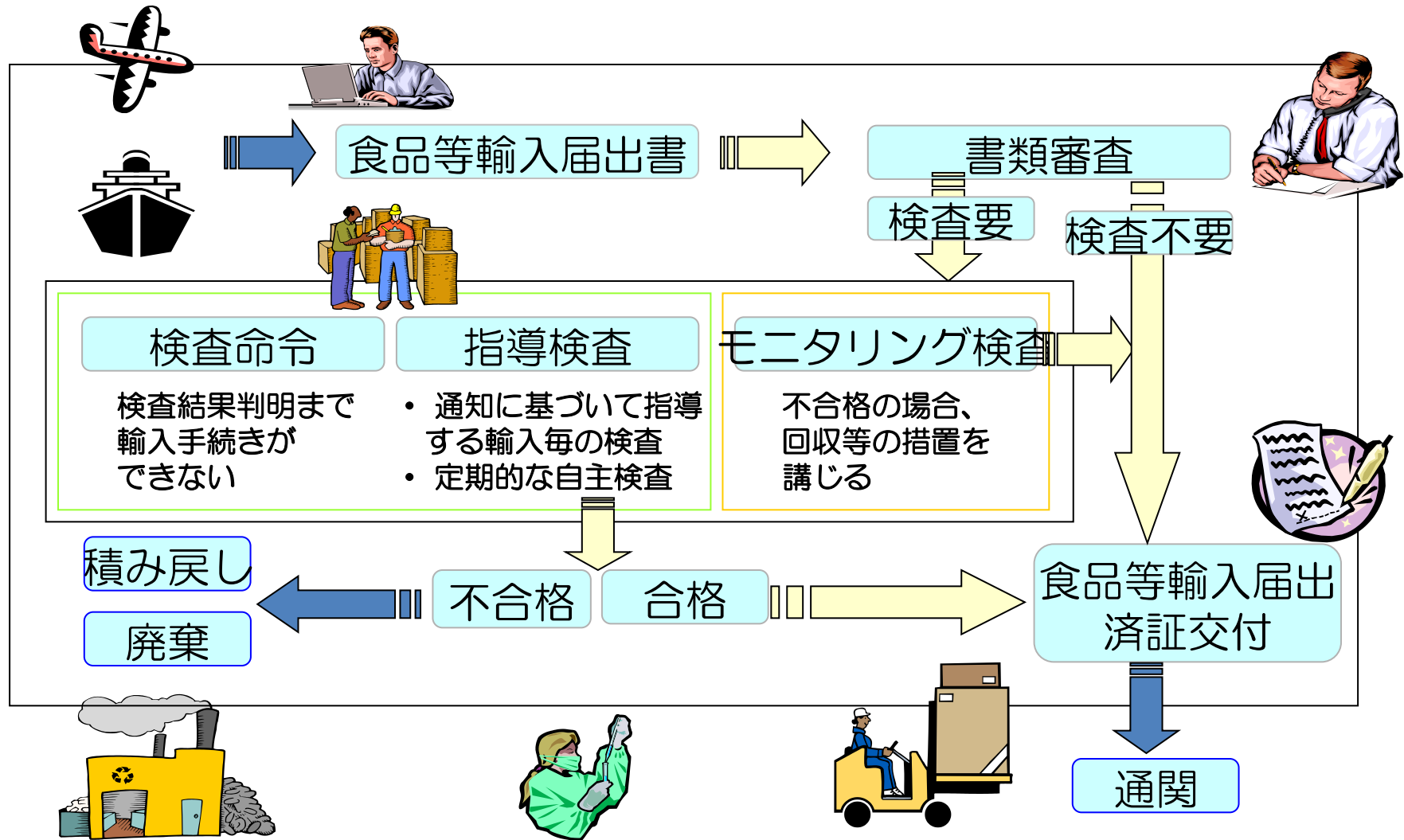
厚生労働大臣への届出

※平成28年度
 食品等輸入届出窓口 32 検疫所 ● ◎
 検査課を有する 6 検疫所 ◎
 輸入食品・検疫検査センター ★
 食品等輸入相談室 13 検疫所
 食品衛生監視員 408 名



食品衛生法により、販売又は営業上使用することを目的として輸入する食品、添加物、器具又は容器包装、乳幼児用おもちゃについては、輸入者に対し、そのつど厚生労働大臣に対して届け出ることを義務づけています。※個人のお土産等は除きます。
 この届出については、全国に32か所ある検疫所食品監視窓口において受理します。

輸入時における手続きの流れ



■ 検疫所での審査手順

検疫所においては、提出された食品等輸入届出書の内容から、輸入される食品等が、食品衛生法に基づく規格基準等に適合するものであるか、食品衛生監視員が、全ての届出について審査を行います。

審査① 届出内容の確認（全ての届出が対象）

食品衛生監視員の審査により、以下の内容が確認されます。

審査は食品等輸入届出書に記載されている輸出国、輸入品目、製造者・製造所、原材料、製造方法、添加物の使用の有無等をもとに行われます。

【確認事項例】

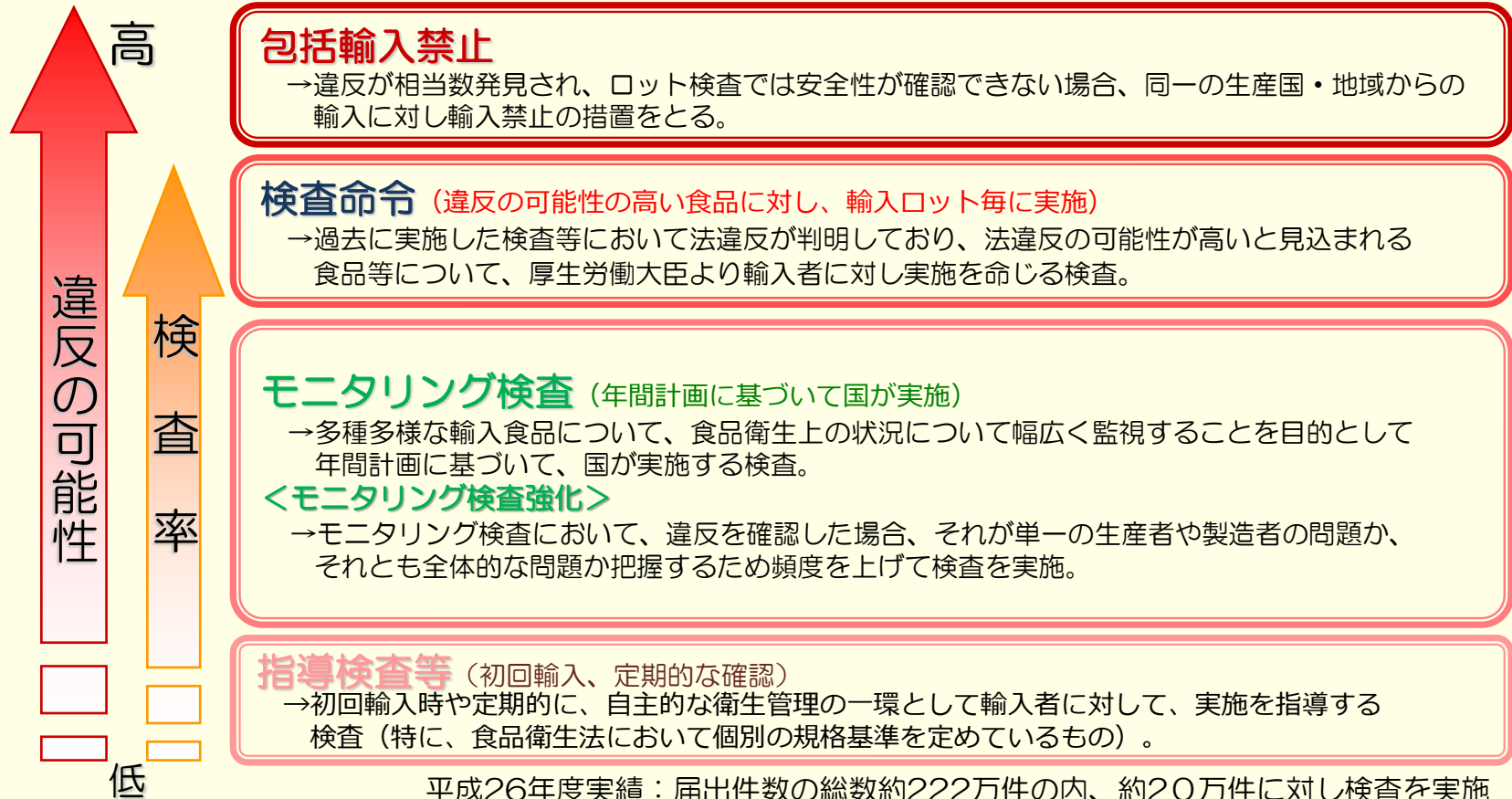
- 食品衛生法に適合した原材料を使用しているか、製造方法であるか。
- 添加物の使用は適切であるか。
- 有毒有害物質が含まれていないか。
- 過去に衛生上の問題があった製造者/所ではないか。
- 輸出国での回収対象製品ではないか。
- 必要な書類（輸出国の衛生証明書等）が添付されているか。
- 規格基準への適合の結果の確認（登録検査機関、外国公的検査機関のデータの提出）



■ 検疫所での審査手順

審査② 検査での確認（必要に応じて）

審査①によって、更に検査による確認の必要があると判断されたもの（例えば、過去食品衛生法違反が多い食品、輸入フグ等）は、検査命令、行政検査等の検査を実施し、検査結果をもとに食品衛生法に適合していることを確認します。



平成26年度実績：届出件数の総数約222万件の内、約20万件に対し検査を実施

モニタリング検査の実施

検疫所では、審査に合格した食品の中から、国で定めた年間計画に基づき、**モニタリング検査**を実施します。

多種多様な輸入食品について、食品衛生上の状況について幅広く監視し、必要に応じて輸入時検査を強化する等の対策を講じることを目的としています。

流通する輸入食品の衛生状況の調査が目的のため、検査の対象となった食品は検査結果の判明を待たずに輸入は可能ですが、違反が判明した際には、すみやかに回収等を指導します。

※諸外国では、同様の調査においては回収等を求めない場合もあります。



<モニタリング検査の検査項目例>

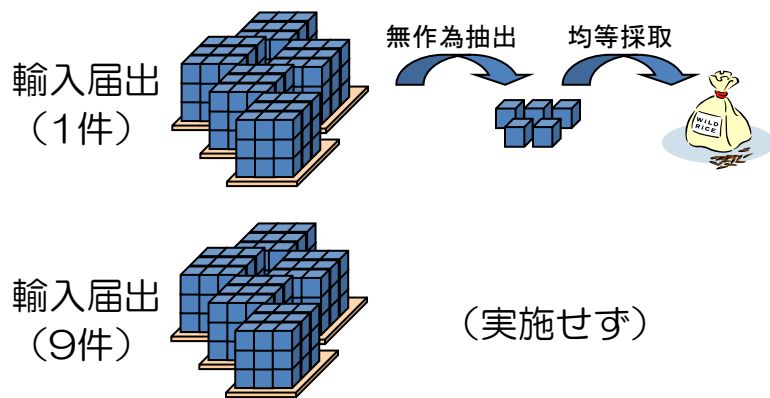
- ・抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等の抗菌性物質等
- ・有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系、ピレスロイド系等の残留農薬
- ・保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤等の添加物
- ・腸管出血性大腸菌、リステリア・モノサイトゲネス、腸炎ビブリオ等の病原微生物
- ・成分規格で定められている大腸菌群等、貝毒等の成分規格
- ・アフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリン等のカビ毒
- ・安全性未審査の遺伝子組換え食品の使用の有無
- ・認められていない放射線照射の有無

モニタリング検査と検査命令

モニタリング検査

同一食品群

例：10%の頻度で実施する場合



1. 検査頻度

年間計画に基づき無作為に実施。

2. 検査対象

同一食品群毎に実施し、国、製造者の別は問わない。

3. 検体採取量

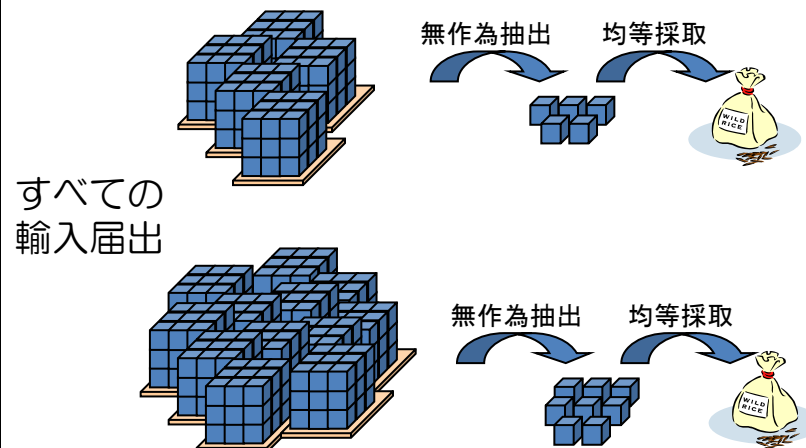
全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

例) 農薬検査の場合

届出箱数	開梱数	採取量
≤ 50	3	} 1kg
51 ~ 150	5	
151 ~ 500	8	
501 ~ 3,200	13	
3,201 ~ 35,000	20	
≥ 35,001	32	

検査命令

同一生産国・同一食品群毎に実施



1. 検査頻度

輸入の都度、全届出検査。

2. 検査対象

同一生産国、同一食品群毎に検査を実施。法違反の可能性が高いと見込まれる食品の範囲が製造者等に限定可能な場合は、当該製造者に限定して実施。

3. 検体採取量

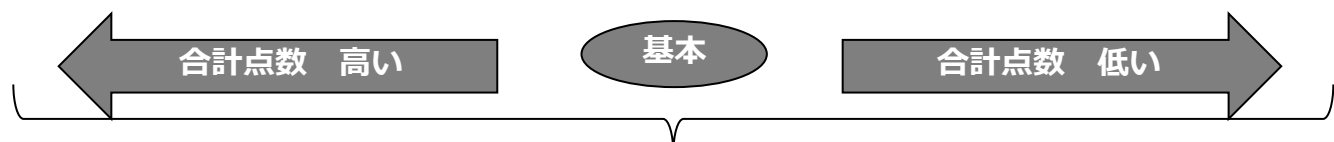
全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

モニタリング検査件数の算出方法

- モニタリング検査の件数は、
 - ① 統計学的手法に基づき、特定の食品群に1%以上の違反食品が含まれている場合、一定の信頼度（95%）で、1件以上の違反を発見することができる検査件数（299件）を基本としつつ、
 - ② さらに、輸入件数、輸入重量、過去の違反率、違反内容の危害度を勘案し、171の食品群ごと、残留農薬等の検査項目ごとに、設定している。

（参考）CODEXガイドライン「食料生産動物への動物用医薬品の使用に関連して各国において食品安全を保証するための規制プログラムを設計・実施するための指針」（CAC/GL 71-2009）

違反食品の割合	0.1%	0.25%	0.5%	0.75%	1%	2.5%	5%	7.5%	10%
95%の信頼度で1件以上の違反を発見することができる検査件数	2,995	1,197	598	398	299	119	59	39	29



○ 「輸入件数」「輸入重量」「過去の違反率」「違反内容の危害度」を点数化※し、合計点数に応じて検査件数を設定（※件数、重量が多いほど、違反率、危険度が高いほど、高い点数）

（例）牛（水牛を含む）における検査件数の算出

検査分類	抗菌性物質等	残留農薬	病原微生物	添加物	成分規格等	カビ毒	遺伝子組換え	放射線照射
基本件数	598 ¹⁾	299	598 ²⁾	59 ³⁾	119 ³⁾	—	—	—

1) 過去に違反があり、検査数を増加 2) 危害度により、検査数を増加 3) 過去に違反がないことにより、検査数を減少

厚生労働大臣による検査命令

健康被害の発生

健康被害発生の恐れ

腸管出血性大腸菌O157、アフラトキシン等
(同一の生産国又は製造者並びに加工者からの同一の輸入食品を対象)

違反

直ちに検査命令

残留農薬
動物用医薬品

違反

モニタリング検査
頻度アップ

違反

違反の可能性が高い
と判断される場合
検査命令

検査命令解除

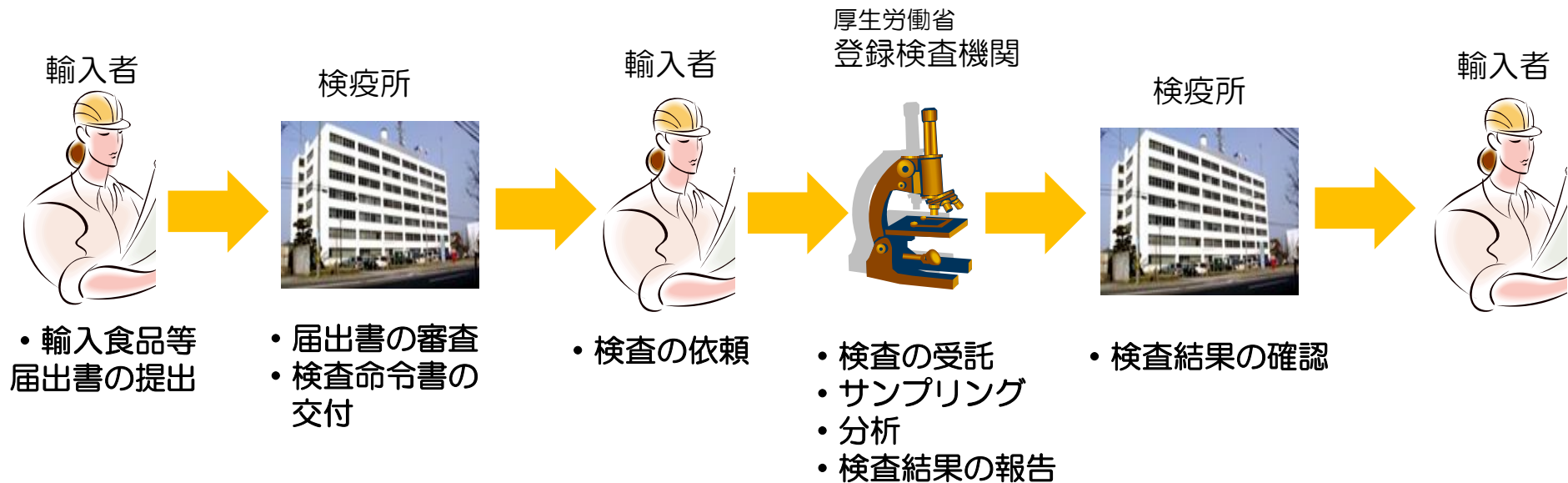
輸出国の再発防止策の確立等違反食品が輸出されることのないことが確認された場合等

国別検査命令対象品目（平成28年4月現在抜粋）

対象国・地域	対象食品例	検査項目例	条件等
全輸出国 (17品目)	フグ	魚種鑑別	現場検査の結果、異種フグが発見されたものに限る。
	すじこ	亜硝酸根	
	キャッサバ及びその加工品 (でんぷんを除く。)	シアン化合物	
中国 (16品目)	あさり及びその加工品	プロメトリン	
	二枚貝及びその加工品（貝柱 のみのホタテガイを除く。)	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	淡水産であることを示す中国政府の 証明書が添付されたものを除く。
	たまねぎ及びその加工品	チアメトキサム	
	えだまめ及びその加工品	ジフェノコナゾール	
	ウーロン茶及びその加工品	フィプロニル	
韓国 (12品目)	養殖ひらめ及びその加工品	クドア・セブテンブクタータ	別途指示する養殖業者が出荷した、 活又は生鮮のものに限る。
	青とうがらし及びその加工品	フルキンコナゾール	別途指示する輸出者から輸出された 生鮮青とうがらしを除く。
	ミニトマト及びその加工品	フルキンコナゾール	別途指示する輸出者から輸出された 生鮮ミニトマトを除く。
タイ (10品目)	バナナ及びその加工品	シペルメトリン	別途指示する輸出者から輸出された 生鮮バナナを除く。
	おくら及びその加工品	EPN	別途指示する輸出者から輸出された 生鮮おくらを除く。

全輸出国17品目及び31カ国・1地域の69品目（平成28年4月1日現在）

■ 検査命令の発動から結果の報告まで



検査命令対象食品を輸入しようとする輸入者は、食品衛生法第33条の規定により登録を受けた登録検査機関でのみ検査を受けることができます。

厚生労働省登録検査機関 <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/kikan/>

違反の可能性が高いため、モニタリング検査と異なり、検査結果が判明するまでは、輸入手続きを進めることはできません(検査項目によるが、通常、数日～1週間程度)。

その間、貨物は保税地域に留め置かれます。検査に係る費用は全て、輸入者の負担になります。

(平成27年4月現在: 全輸出国17品目 32カ国1地域78品目対象)

■ 違反品が判明した場合の措置

❖ 違反が判明した場合の輸入者の対応



輸入者の営業の禁停止処分

❖ 目的

- ◆ 法違反を繰り返す輸入者等に対し、法違反の原因の改善、再発防止、その他衛生上の必要な措置を講じさせる

❖ 検討開始要件

- ◆ すべての輸入者を対象に、四半期毎に検査実績を調査し、**法違反確定時における直近60件の検査の違反率が5%以上**であった場合、処分の適用を検討する
- ◆ 処分適用の前段として、該当する輸入者に対して、**食品等を輸入する際の安全管理を見直し、再発防止対策を講じるよう指導**するとともに、期限を設けて文書報告を求める
- ◆ 上記指導後においても法違反の状況に改善が見られない場合は、**法第55条第2項に基づく営業の禁停止処分**を講じる

(指導実績)

平成24年度：28社、平成25年度：24社、平成26年度：7社

■ 輸入事業者の指導、相談受付

食品衛生法に関する情報についてはホームページや検疫所を通じて随時提供する他、個別の食品の輸入に関わる相談も行っています。また、定期的に輸入に関わる関係者向けに説明会を開催しています。

❖ 厚生労働省ホームページ及び各検疫所における情報提供

輸入手続き、監視指導計画・結果、検査命令の実施通知、モニタリング検査の強化通知、食品衛生法改正通知、輸出国情報、違反事例の公表、Q & A等の輸入食品に関する情報について、随時更新しています。

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html

❖ 輸入前指導（検疫所輸入相談室）

全国13検疫所本所には輸入者のための、輸入相談窓口を設けています。

輸入相談窓口一覧 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/soudan/index.html>

❖ 説明会の開催（検疫所）

輸入者、通関代理店、保税等倉庫業者を対象に、食衛生に関する知識の普及啓発のための説明会を各検疫所において開催しています。



要件を満たす検査機関のみが登録検査機関として登録されます 登録検査機関に関する登録及び監視指導

命令検査や指導検査について、検疫所では輸入者に対し、登録検査機関で検査を実施するよう指導します。厚生労働省登録検査機関として登録するためには、必要な要件を満たす必要があります。全国に7箇所にある地方厚生局がこれらの検査機関の登録や監視指導を行っています。

❖ 地方厚生局における登録検査機関の登録及び監視指導について

- ◆ 公正にかつ厚生労働省省令で定める技術上の基準に適合する検査を行う検査機関の登録制度があります。登録検査機関となった機関では、命令検査をはじめ、法第25条に基づく製品検査（タール色素の検査）や法第28条第4項に基づく検疫所が行うモニタリング検査の試験事務の受託を行うことができます。
- ◆ 都道府県等や国の食品衛生検査施設と同様に、登録検査機関においても試験検査の信頼性を確保するため、GLP（Good Laboratory Practice）による業務管理を行うこととされています。地方厚生局では、これらの検査機関の登録や業務規程の遵守状況に関する監査指導等を実施しています。

北海道厚生局（北海道）

東北厚生局（青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県）

関東信越厚生局（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県）

東海北陸厚生局（富山県、石川県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県）

近畿厚生局（福井県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県）

中国四国厚生局（鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県）

九州厚生局（福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県）

※（ ）は管轄地域



■ 平成27年度輸入食品監視指導計画～監視結果～

❖ 届出・検査・違反状況

- ◆ 届出件数 2,255,019件
- ◆ 検査件数 195,667件（検査率 8.7%）
（検査命令 58,874 件、モニタリング検査 52,211 件、指導検査等93,272 件）
- ◆ 違反件数 858件（届出件数の0.04%）

❖ モニタリング検査実施状況

- ◆ 計画数95,090件に対し、97,187件実施（実施率約102%）

❖ モニタリング検査強化移行品目

- ◆ 31カ国・1地域の60品目

❖ 検査命令移行品目

- ◆ 7カ国・1地域の8品目

❖ 検査命令対象品目

- ◆ 全輸出国17品目及び31カ国・1地域の69品目（平成28年4月1日現在）

■ 主な食品衛生法違反内容(平成27年度)

違反条文		違反件数	構成比 (%)	主な違反内容
6	販売を禁止される食品及び添加物	244	27.2	アーモンド、乾燥いちじく、くるみ、ケツメイシ、とうもろこし、チアシード、とうがらし(香辛料)、ナツメグ、ハトムギ、ピスタチオナッツ、ブラジルナッツ、落花生等のアフラトキシンの付着、輸入を認められていないふぐの混入、亜麻の種子、キャッサバ等からのシアン化合物の検出、ナチュラルチーズからの腸管出血性大腸菌の検出、生食用まぐろからのサルモネラ菌の検出、ひらめからのクドア・セブテンプンクタータの検出、食塩の輸送時における食用外油の付着、米、小麦、菜種、大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗(異臭やカビの発生等)の発生等
9	病肉等の販売等の制限	1	0.1	衛生証明書の不添付
10	添加物等の販売等の制限	44	4.9	指定外添加物(TBHQ、アゾルビン、オレンジⅡ、キノリンイエロー、サイクラミン酸、パテントブルーV、パラオキシ安息香酸メチル、ファーストレッドE、プリリアントブラックBN、ヨウ素化塩、ヨウ素酸カリウム、一酸化炭素)の使用
11	食品又は添加物の基準及び規格	569	63.4	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反(農薬の残留基準超過)、水産物及びその加工品の成分規格違反(動物用医薬品の残留基準超過、農薬の残留基準超過等)、その他加工食品の成分規格違反(大腸菌群等)、添加物の使用基準違反(二酸化硫黄、ソルビン酸、安息香酸等)、添加物の成分規格違反、放射性物質の検出等
18	器具又は容器包装の基準及び規格	38	4.2	器具・容器包装の規格違反 原材料の材質別規格違反
62	おもちゃ等についての準用規定	1	0.1	おもちゃの規格違反
計		897(延数) 858(違反届出件数)		

平成28年度輸入食品監視指導計画



平成28年度輸入食品監視指導計画の内容

- ◆ モニタリング検査や検査命令等の輸入時における監視指導の強化を実施
(参考) モニタリング検査計画数：171食品群について約96,000件（前年比1,000件増）
- ◆ 個別問題に係る輸出国との協議、現地調査等を実施
- ◆ BSEの問題に係る対日輸出牛肉の安全性確保
- ◆ 経済連携協定等を踏まえ、諸外国の食品衛生に係る情報収集及び輸入動向に応じた監視体制の整備
- ◆ 海外での検出情報等を踏まえた、病原微生物に係るモニタリング検査の確実な実施
- ◆ ポジティブリスト制度の着実な施行及び過去の検査実績等を踏まえた検査項目等の見直し
- ◆ 現行の輸入食品等事前確認制度にH A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point）による衛生管理の要件を加え、輸出国登録施設制度とし、これを輸出国政府、生産者等に対し周知、普及することにより、輸出国における安全対策を推進（平成28年度中に体制を整備予定）
- ◆ 計画的な輸出国の対日輸出食品に関する制度調査の実施 等

平成28年度輸入食品監視指導計画について ①

モニタリング検査計画数

約96,000件（前年比1,000件増）

検査項目	28年度計画件数
残留農薬	25,315
抗菌性物質等	14,024
成分規格（大腸菌群等）	13,656
添加物	13,000
カビ毒（アフラトキシン等）	6,180
遺伝子組換え	721
放射線照射	606
病原微生物（サルモネラ等）	12,427
検査強化品目（SRM除去確認含む）	10,000
合 計	95,929

平成28年度輸入食品監視指導計画について②

TPP発効等に備えた監視体制の整備

TPP参加国、経済連携協定締結国の食品衛生に係る情報収集を行う。

輸入動向に応じた監視体制の整備を行う。

我が国の食品衛生規制の周知を行う。

輸出国における安全対策の推進（平成28年度中に体制を整備予定）

「輸入食品等事前確認制度」をHACCPによる衛生管理を要件とする制度『輸出国登録施設制度』に改め、普及させることにより、輸出国における安全対策を推進する。

HACCPの導入状況等について情報収集を行う。

(参考) 注意喚起のリーフレット

おじいちゃん、おばあちゃん、**食べないで!**
それ、有毒植物ですよ!!

**高齢者の方が、有毒植物を山菜などと間違っ
 て食べて、死亡する事案**が発生しています。

年代別に見た有毒植物による食中毒患者数・死者数 (2006~2015年)

絶対に
採らない! 食べない!
売らない! 人にあげない!

『ニラ』に似た植物が生えているわ? 食べられるのかしら?

よくわからないものは、食べてはいけませんよ!

- 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- 有毒植物が山菜に混じっていることがあります。食用と確実に判断できない植物を食べるのはやめましょう。
- 食用の植物だと思って、植えた覚えのない植物を食べるのはやめましょう。

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!

厚生労働省

毒 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、食中毒が発生しています。

有毒植物による食中毒で、死者も発生しています。
食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に
採らない! 食べない!
売らない! 人にあげない!

◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
 ◎山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするとき
 は、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!
見分けに迷ったら、最寄りの保健所へご相談ください!

<食用と間違いやすい有毒植物の例>

イヌサフラン	スイセン 及び スノーフレーク	トリカブト	ヒメザゼンソウ
【中毒症状】 嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。	【中毒症状】 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。(スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。)	【中毒症状】 食後10~20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。	【中毒症状】 食後すぐに唇のしびれ、口腔内の腫れ、胃痛などをおこす。
【間違いやすい植物】 (葉) ・ギョウジャニンニク ・ギボウシ と類似。(球根) ・ジャガイモ ・タマネギ など	【間違いやすい植物】 ・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)	【間違いやすい植物】 ・ニリンソウ ・モミジガサ など	【間違いやすい植物】 ・オオバギボウシ(ウルイ) など

厚生労働省

有毒植物に注意しましょう(厚労省HP) http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html



(参考) 消費者向けのリーフレット

《ご注意ください》

安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』 ではありません!!



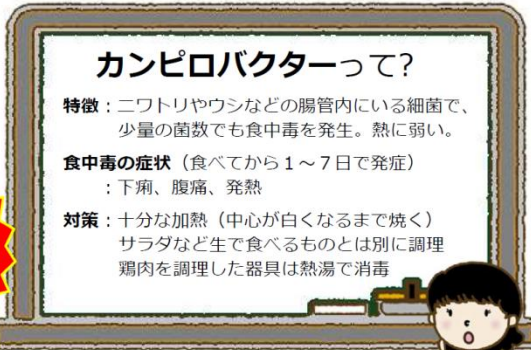
生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!

鶏肉



市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!
20%~100%

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



● 家庭での食中毒を防ぐために ●

鶏肉は中心部までしっかりと加熱、
他の食材に菌が移らないように注意!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

厚生労働省

〇〇県/〇〇保健所

《重要なお知らせ》

飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が
多発しています!!

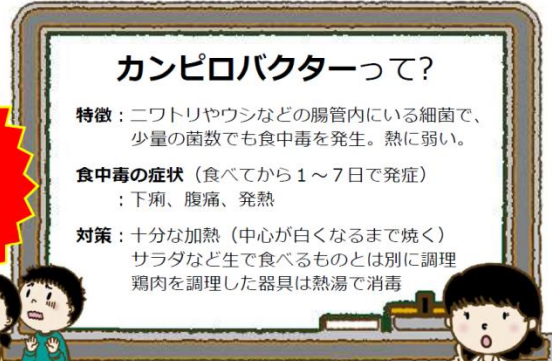


「新鮮だから安全」ではありません!

鶏肉



(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



● 楽しい外食にするために ●

よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

厚生労働省

〇〇県/〇〇保健所



公益社団法人
日本食品衛生協会

Copyright(c) Japan Food Hygiene Association. All Rights Reserved.

ご清聴ありがとうございました

