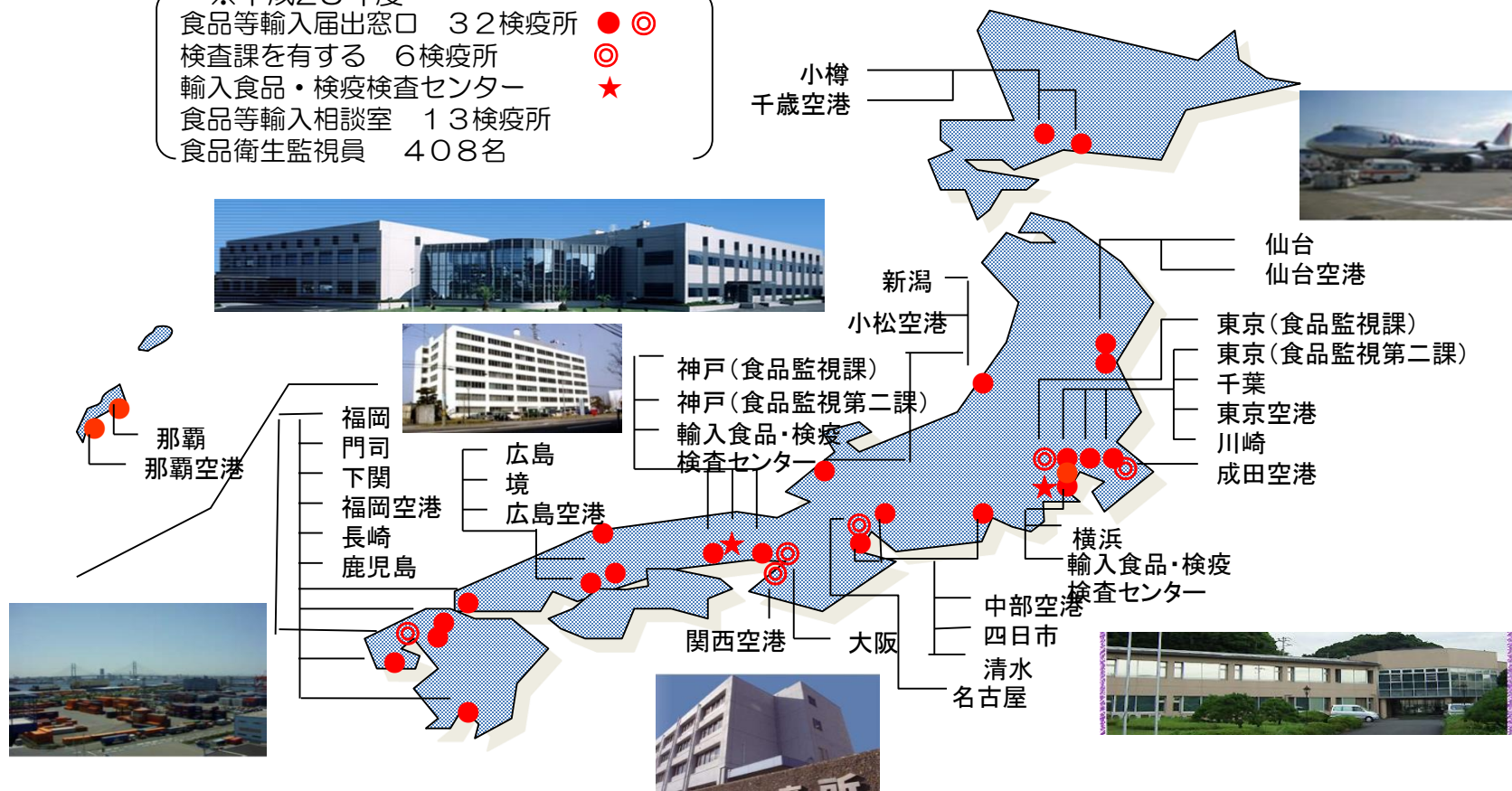


検疫所の業務

- 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

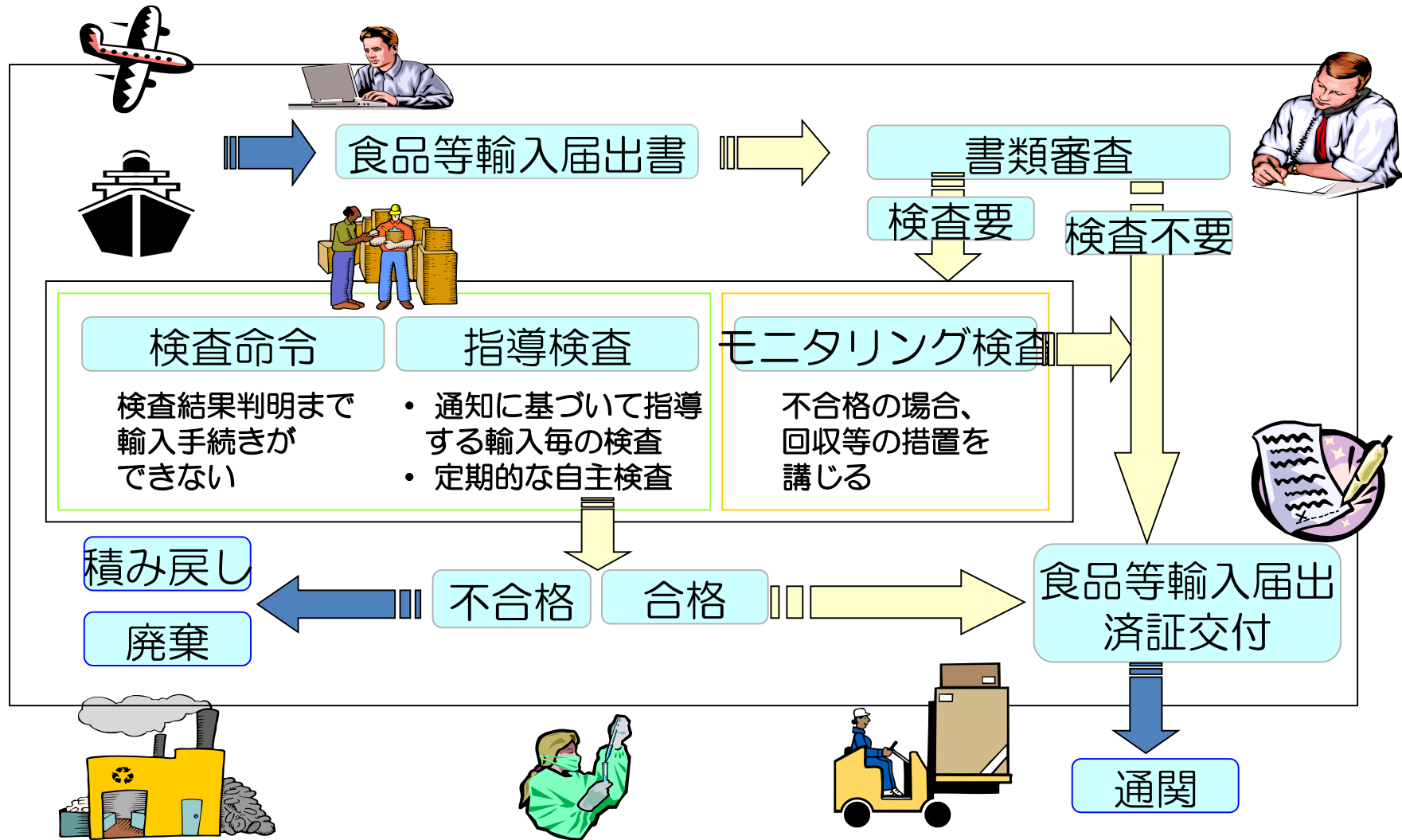
厚生労働大臣への届出

※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】

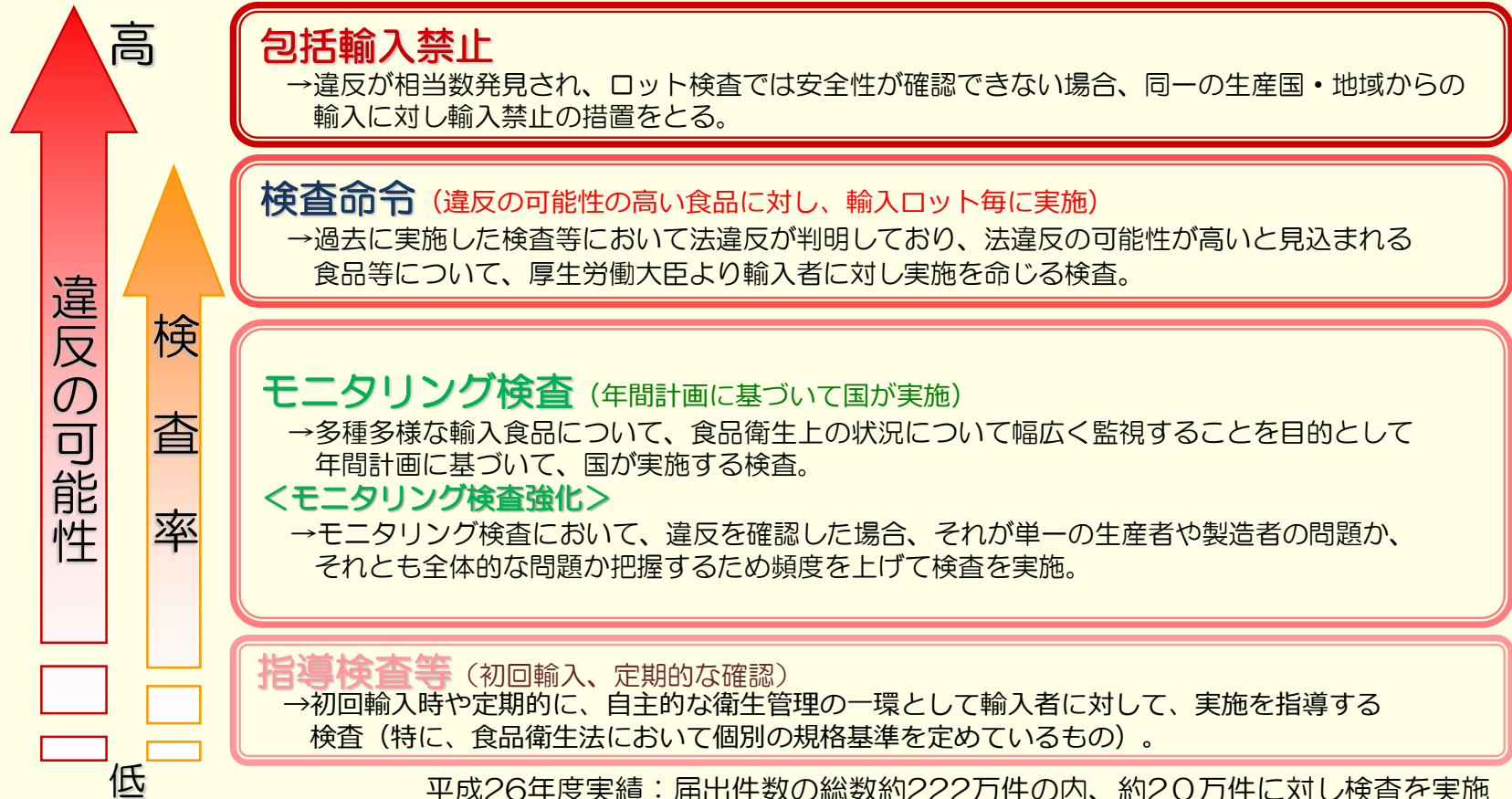
- 食品衛生法に適合した原材料を使用しているか、製造方法であるか。
- 添加物の使用は適切であるか。
- 有毒有害物質が含まれていないか。
- 過去に衛生上の問題があった製造者/所ではないか。
- 輸出国での回収対象製品ではないか。
- 必要な書類（輸出国の衛生証明書等）が添付されているか。
- 規格基準への適合の結果の確認（登録検査機関、外国公的検査機関のデータの提出）



■ 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>

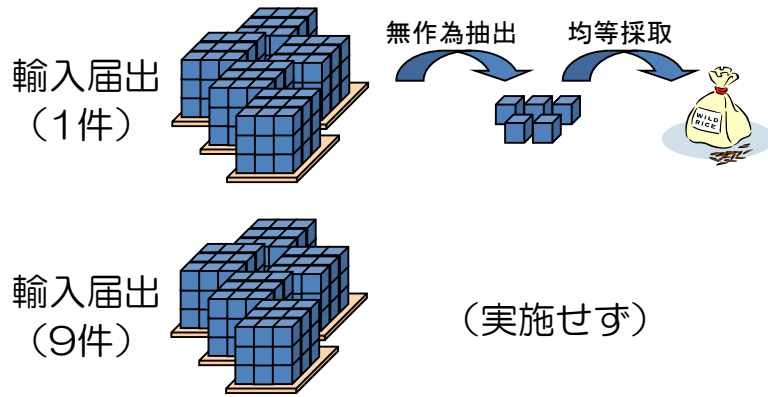
- ・抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等の抗菌性物質等
- ・有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系、ピレスロイド系等の残留農薬
- ・保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤等の添加物
- ・腸管出血性大腸菌、リステリア・モノサイトゲネス、腸炎ビブリオ等の病原微生物
- ・成分規格で定められている大腸菌群等、貝毒等の成分規格
- ・アフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリン等のカビ毒
- ・安全性未審査の遺伝子組換え食品の使用の有無
- ・認められていない放射線照射の有無

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

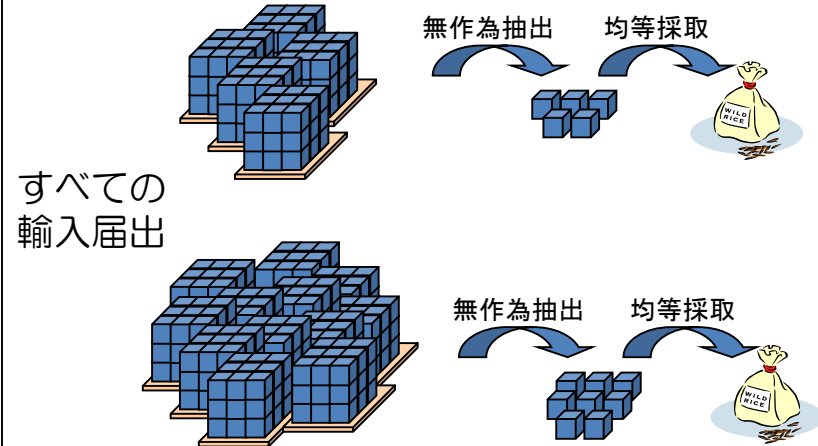
全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

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

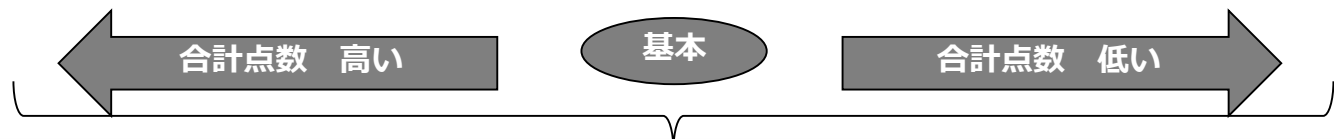
全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

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



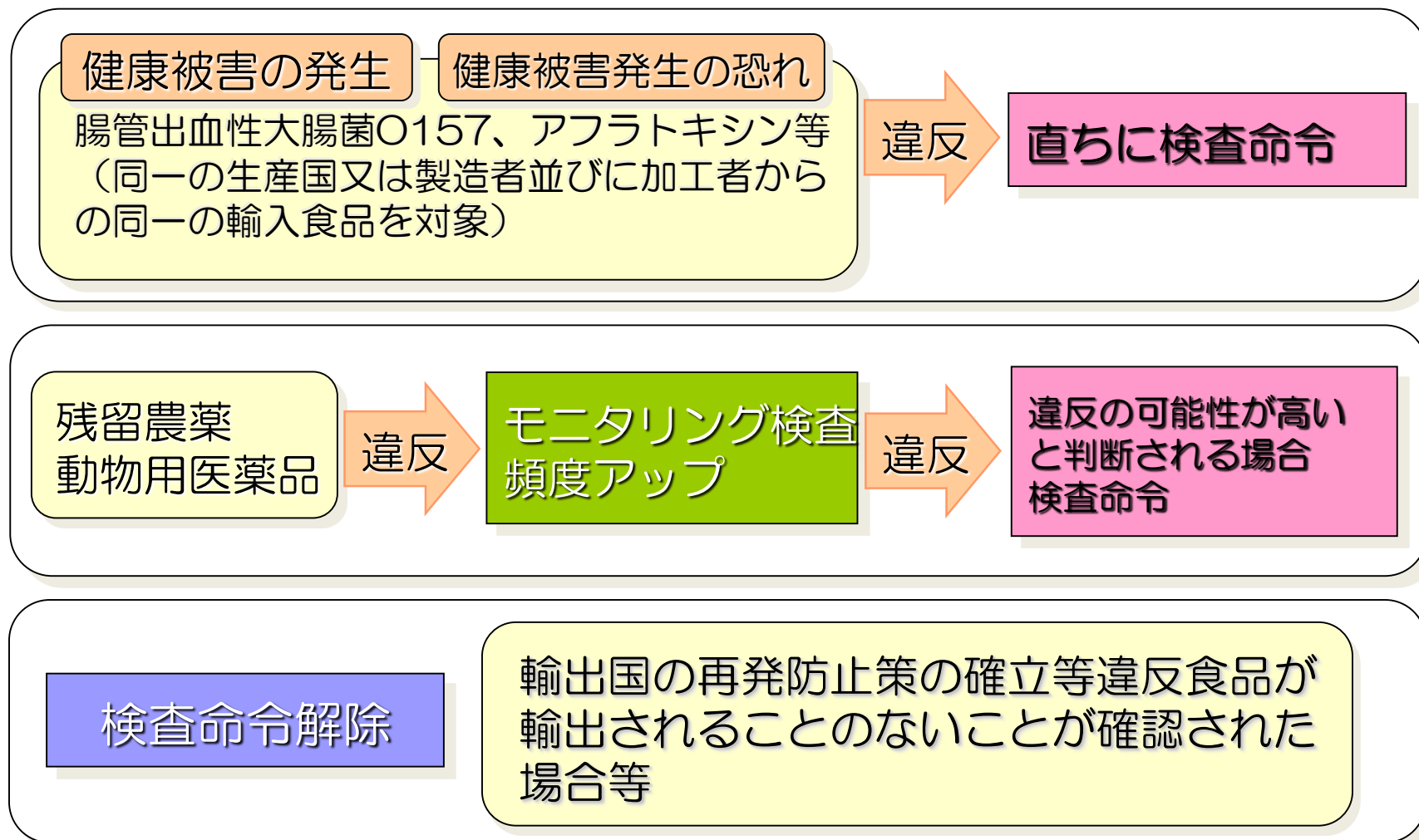
○ 「輸入件数」「輸入重量」「過去の違反率」「違反内容の危害度」を点数化※し、合計点数に応じて検査件数を設定（※件数、重量が多いほど、違反率、危険度が高いほど、高い点数）

（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

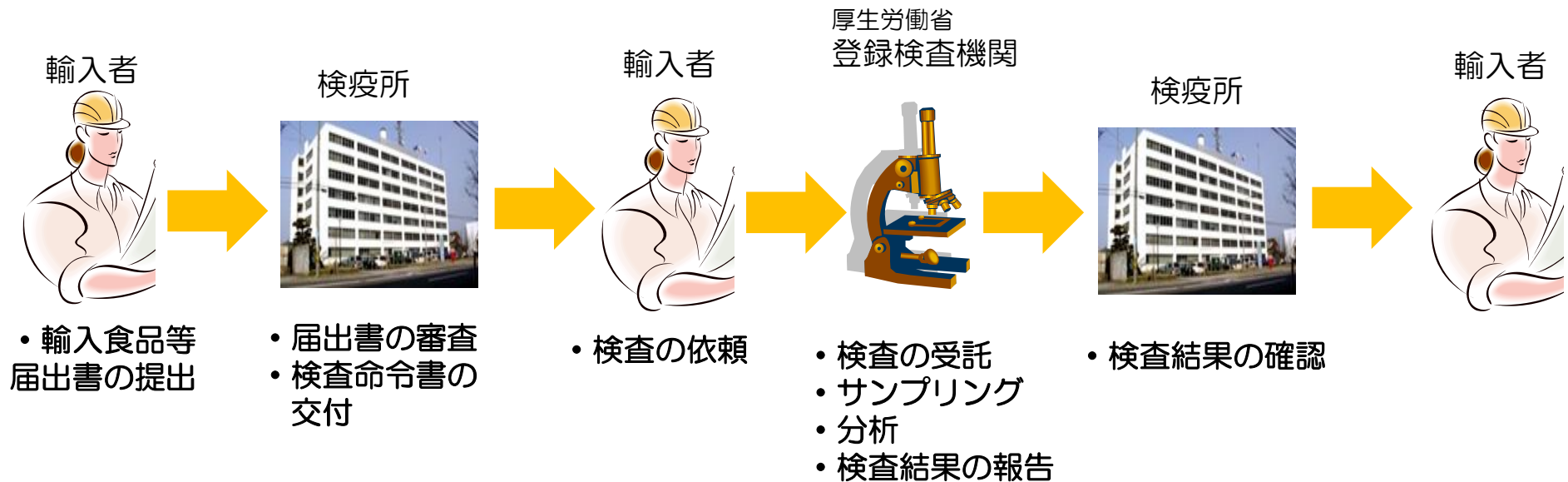


国別検査命令対象品目（平成28年4月現在抜粋）

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。

年代別にみ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、胃痛などを起こす。
【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%
(※)

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く) サラダなど生で食べるものとは別に調理 鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

(※) 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

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%
(※)

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

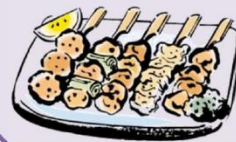
食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く) サラダなど生で食べるものとは別に調理 鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

(※) 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

