

食品等輸入における留意点について

(平成28年3月2日)

横浜検疫所食品監視課

輸入食品の状況

我が国の食料自給率（供給熱量ベースの総合食料自給率）は約4割であり、供給熱量ベースで約6割を輸入に頼っている。



そのため、輸入食品の安全性確保は非常に重要な課題となっている。

輸入食品の安全確保に関する法規制と事業者の責務

食品安全基本法（平成15年法律第48号）

❖ 第4条 食品供給行程における適切な措置

食品の安全確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講じることにより行わなければならない。

❖ 第8条 食品関連事業者の責務

食品の・・・、輸入、・・・を行う事業者は基本的理念にのっとり、自らが食品の安全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じる責務を有する。

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)

平成20年1月に中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案が発生。関係閣僚会議において、輸入者自身による、輸出段階での管理強化を目的とした「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成20年6月5日付け食安発第0605001号）を策定した。

<主な内容>

第1 趣旨

[第4 確認事項](#)

第2 対象

[第5 回収・廃棄](#)

第3 確認体制

[第6 その他](#)

URL :

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1ah.html>

輸入加工食品の自主管理に関する 指針(ガイドライン)〈趣旨〉

本指針は、輸入加工食品の輸出国での原材料、製造・加工、保管及び輸送の各段階における安全性確保に資するため、有毒、有害物質等の混入防止に加え、従来より輸入食品監視指導計画において輸入者に対して求めている加工食品に関する基本的指導事項をさらに具体化したものであり、輸入者に対し、食品安全基本法第8条及び食品衛生法第3条に定める食品等事業者の責務規定に基づき、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況や製造者の衛生管理の水準等を勘案した上で、必要な確認を求めるもの。

輸入加工食品の自主衛生管理の推進を図り、安全性の向上を図る。

第4 確認事項（一部抜粋）

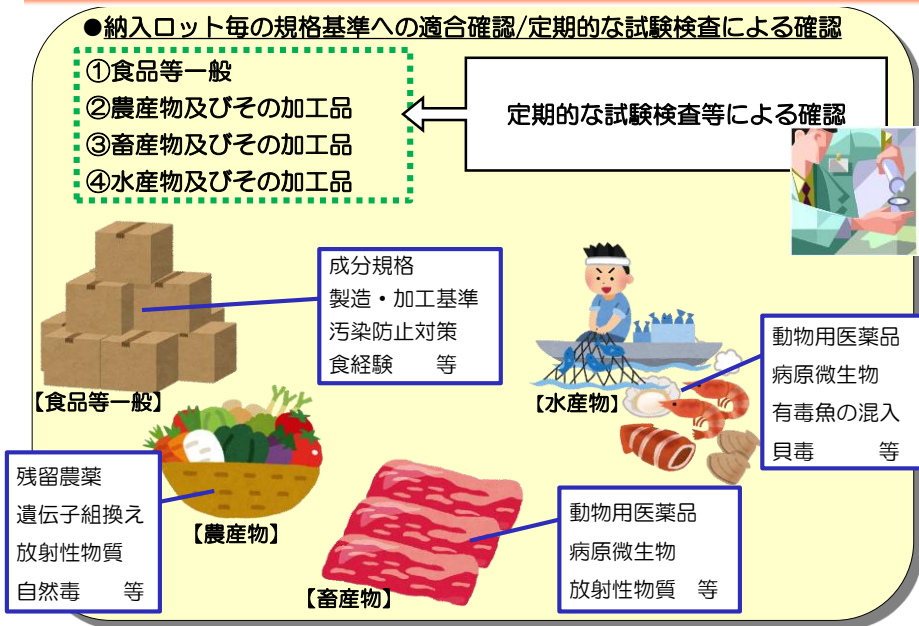
原材料の受け入れ段階

- 原材料毎に日本の規格基準を含む品質規格を定め、これに適合していることを確認しているか。
- 定期的な試験検査等により適合性を確認しているか。
- 原材料に寄生虫、病原微生物及び異物等が含まれていないか。
等

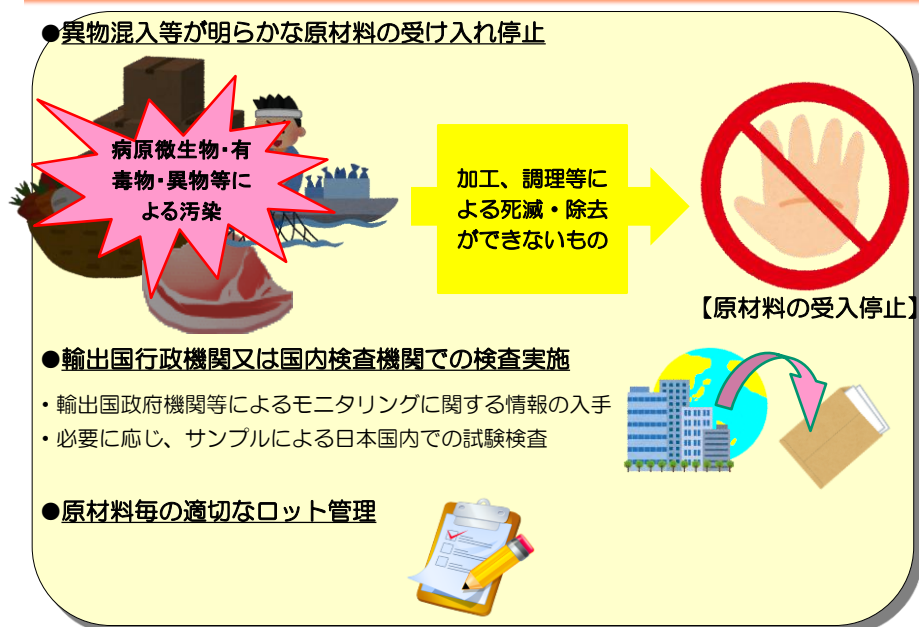
製品の製造、加工の段階

- 衛生的な環境下で製造・加工が行われる管理体制が整備されているか。
- 有害、有毒物質の混入防止対策がなされているか。
- 日本の規格基準に適合していることを定期的な検査によって確認しているか。
- 製品毎に適切なロット管理が行われているか。
等

原料の受入段階での確認



原料の受入段階での確認



製品の保管、輸送、流通段階での確認

製品の保管、輸送、流通段階

- 有害、有毒物質の混入防止対策がなされているか。
- 輸送に用いる車両、コンテナ等は食品を汚染するものではないか。
- 微生物の増殖による危害発生防止のため、適切な温度管理が実施されているか。
- 部外者が無断で施設敷地内に立ち入ることができないよう施設管理されているか。

等

第5 回収・廃棄

回収・廃棄

輸入した食品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合に、消費者に対する健康被害の未然防止の観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるように、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、関係行政機関への報告等の手順をあらかじめ定める。

- 回収計画の策定
- 回収の開始（関係行政機関への報告事項）
- 回収後の措置
- 回収記録の作成・保管

第6 その他

その他

1. 我が国の食品衛生規制の教育等

- ・ 製造者に対し、わが国の食品衛生規制を周知
- ・ 国内外における同様食品の違反事例等を随時情報提供
- ・ 現地施設に技術者等を派遣し衛生指導

2. 適正表示

- ・ 表示内容が日本国内の関係法令の基準に適合するよう管理

3. 記録の作成及び保存

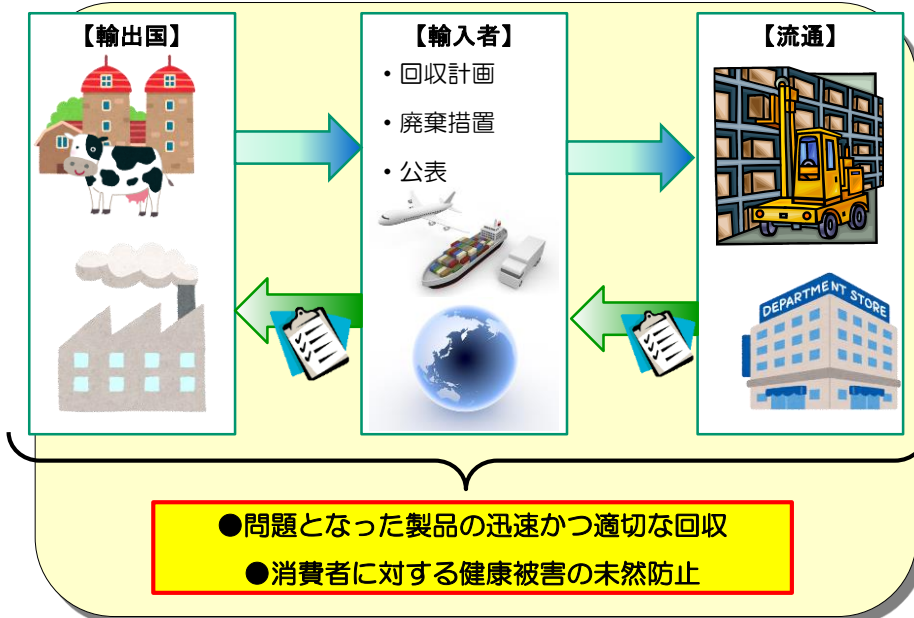
- ・ 輸入した食品の流通状況についての確認が常に行えるよう、輸入時の記録、販売時の記録及び保存

※参考：「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針」

4. 検査の実施及びその結果の取り扱ひ

- ・ 正確さ及び精度等において信頼性が確保されていることを確認

フードチェーンにおける記録



輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン） に係るチェックリストの活用

<p>食安輸発0330第4号 平成27年3月30日</p> <p>各検査所長 殿</p> <p>医薬食品局食品安全部監視安全課 輸入食品安全対策室長 (公印省略)</p> <p>「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」に係るチェックリストについて</p> <p>指針については、平成26年6月5日付け食安発第0606001号及び平成27年1月16日付け食安輸発016第1号により追加しているところです。食品への異物混入事案については、昨年7月のペトナム産冷凍ししやもや、本年1月に国内産で相次いだことを踏まえ、各検査所においては、関係事業者に対し説明会を開催するなど、輸入食品に係る自主管理の徹底について指導方針願います。</p> <p>また、本指針に基づく主な確認事項を別紙にて作成しましたので、これを参考に、輸出国の食品安全に係る評価等も踏まえ、輸入者自身が輸出国の食品製造施設等の管理が実施できるチェックリストの作成等について指導をよろしくお願いいたします。</p>	<p>平成27年3月30日付け食安輸発0330第4号「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」に係るチェックリストについて</p> <p><主な内容></p> <p>輸入食品における異物混入事例を踏まえ、ガイドラインに基づく主な確認事項をチェックリスト化</p> <p>→食品取扱施設の業種、輸出国の法整備を踏まえた輸入者自らのチェックリストの作成、活用</p> <p>hlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya_0000043585.html</p>
---	--

輸入食品の安全性確保と国内でのHACCP導入推進

我が国の食料自給率（供給熱量ベースの総合食料自給率）は約4割であり、供給熱量ベースで約6割を輸入に頼っている。

そのため、輸入食品の安全性確保は非常に重要な課題となっている。

衛生植物検疫措置の適用に関する協定（WTO/SPS協定）

人、動物又は植物の生命又は健康を守るという衛生植物検疫措置の本来の目的が達成されるとともに、貿易に与える影響を最小限にすることを確保するための具体的なルールを定める。

- 第2条3 **いわゆる内外無差別の規定** →輸入品に対して、科学的な根拠なく自国の規制より厳しい規制を
- 第3条1 国際的な基準、指針等との適合 **用いてはならない。**
- 第3条3 より厳しい衛生植物検疫措置の適用
- 第4条1 措置の同等性の認定

今後、輸入食品の安全性確保に対してHACCPによる管理を求めていくためにもまずは国内での体制整備が必要になる。

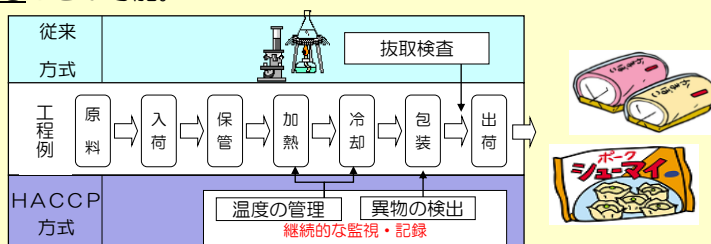
HACCP (ハサップ) とは

食品原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、

- ① 微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・予測 (Hazard Analysis) した上で、
- ② 危害の発生防止につながる特に重要な管理点 (Critical Control Point) を継続的に、監視・記録する

工程管理のシステム。

これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能。



*FAO/WHO合同食品規格委員会 (コーデックス委員会) により、HACCP適用のガイドラインが示されている。

今後の輸入食品の安全性確保に関する動き

平成28年度輸入食品監視指導計画 (案)

輸出国における安全対策の推進

「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。

【現状】

- ・多くの国でHACCP導入の促進・義務化が進んでいる
- ・国内でもHACCPの普及を進めているところ

【目的】

- ・輸出国における衛生対策の推進を目的とし、「輸出国登録施設制度」の周知、普及を行う。

輸出国登録施設制度（素案）について

【既存の輸入食品等事前確認制度】

- 平成6年より導入
- 製造者自らが施設基準の適合性を確認し、輸出国政府を通じて申請
- 自主検査は3年間省略できる（ただし、検査命令やモニタリング検査は除く。）

【輸出国登録施設制度（案）】

- HACCPを必須要件とする
- 輸出国における衛生対策に係る定期的な監査
- 自主検査は5年間省略できる（ただし、検査命令やモニタリング検査は除く。）

参 考

厚生労働省 食品安全情報

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

輸入食品の安全を守るために

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

輸入加工食品の自主管理に関する指針 (ガイドライン)

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

文字サイズの変更: 標準 大 特大

画像見出しやバリエーションコメントはこちら 国民参加の場

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 輸入食品監視業務 > 参考資料: 輸入食品の安全管理のために > 輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)

- 輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(平成20年6月5日)
 - ・ 「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)」について(平成20年6月5日付厚生労働省0605001号)(PDF:69KB)
 - ・ ガイドライン(日本語)(PDF:217KB)
 - ・ ガイドライン(英語)(PDF:78KB)
- 輸入者等説明会(平成20年6月16日～6月27日)
 - ・ 開催案内(PDF:134KB)
 - ・ 資料
- パブリックコメント(平成20年3月31日～4月30日)
 - ・ 「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(案)」に関する意見募集結果について
- 検討会(平成20年3月21日)
 - ・ 開催案内(PDF:139KB)
 - ・ 資料
 - ・ 議事録(PDF:205KB)
- 食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合(平成20年1月31日～2月22日)
 - ・ 開催状況
 - ・ 食品による薬物中毒事案の再発防止期について(PDF:222KB)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1ah.html>

HACCP (ハサップ)

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP (ハサップ)

健康・医療 HACCP (ハサップ)

重要なお知らせ

- 第1回HACCP普及推進地方連絡協議会を開催します
- 「HACCP (ハサップ) チャレンジ事業」を立ち上げます
- HACCP (ハサップ) に取り組む事業者の公表を開始しました。

HACCPとは?

Hazard Analysis and Critical Control Point

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出来るかという 重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを継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です。

HACCPによる管理の例

- 原材料
- ↓ 受入検査・記録
- 調合

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

ご清聴ありがとうございました。



横浜検疫所 https://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/O4_import/index.html