



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

# 食品等輸入における留意点について

(平成29年3月15日)

横浜検疫所食品監視課



# 本日のお話

1. 輸入食品の現状と監視体制
2. 食品衛生法違反事例について
3. 違反にならないために

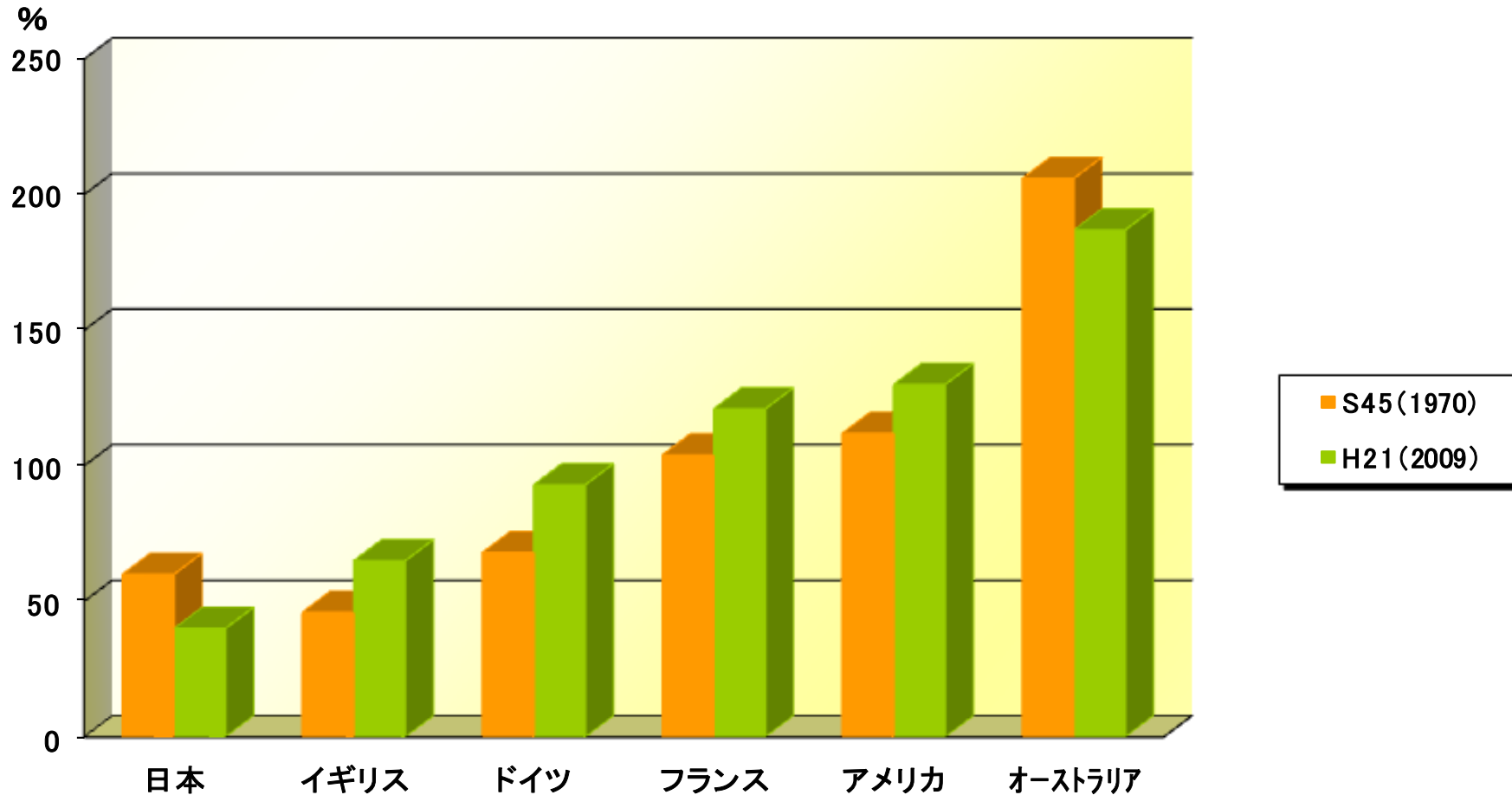


厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

# 1. 輸入食品の現状と監視体制

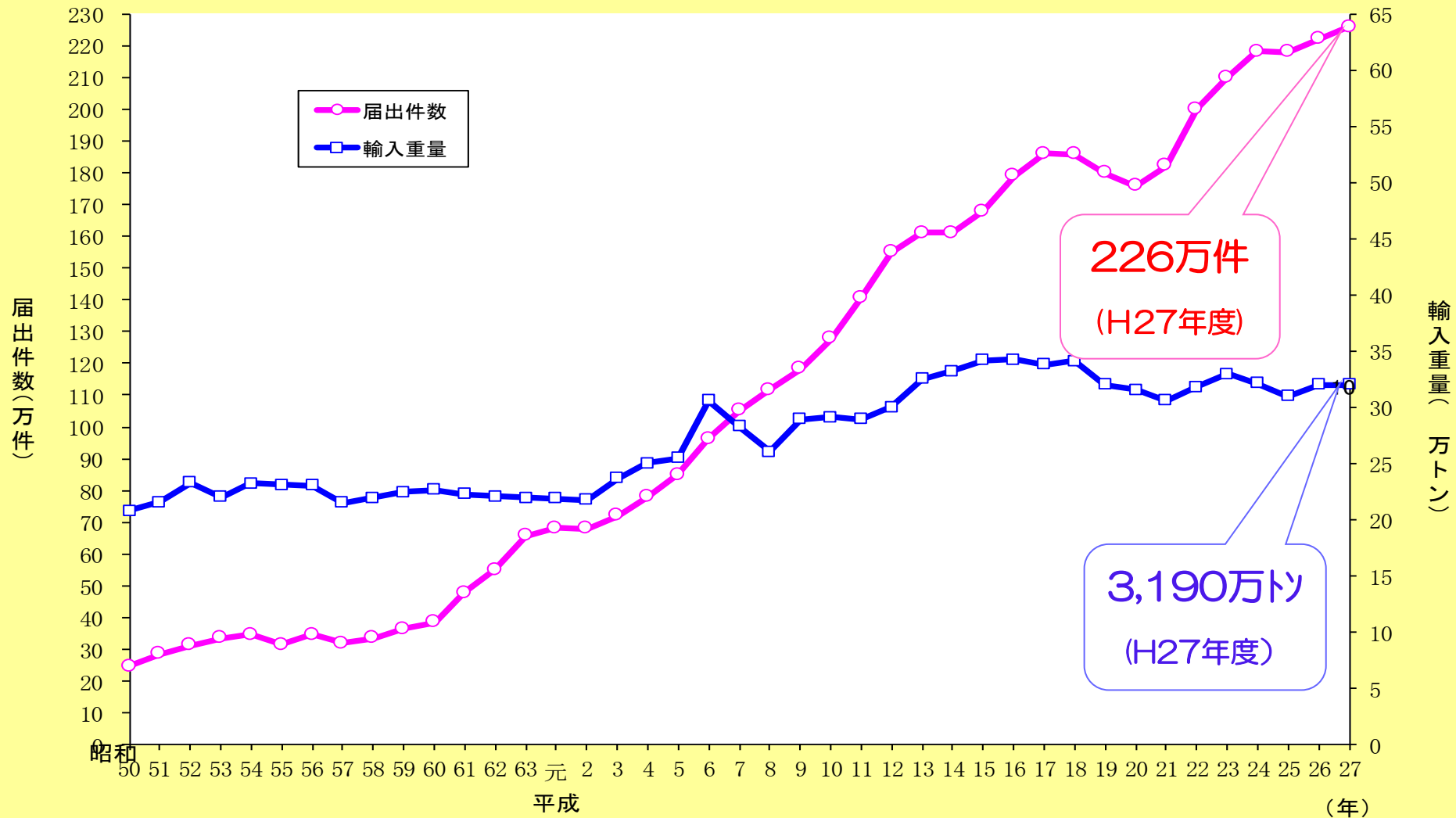
# 主要先進国のカロリーベース総合食料自給率\*



\*  $1人1日当たり国産供給熱量 / 1人1日当たり供給熱量$

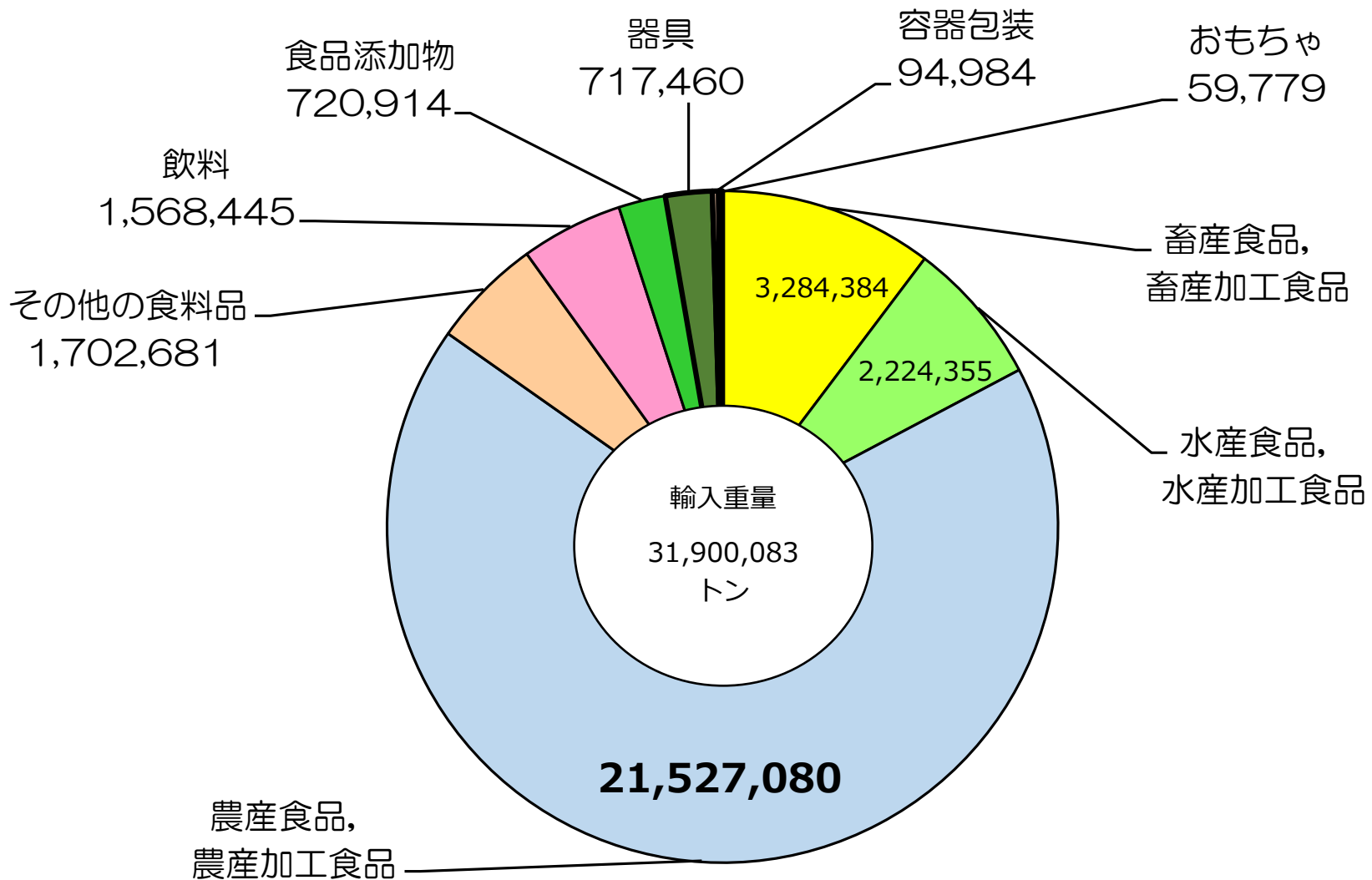
(畜産物には、畜種ごとの飼料自給率がかけられて計算されている。)

# 食品等の輸入届出件数・重量推移

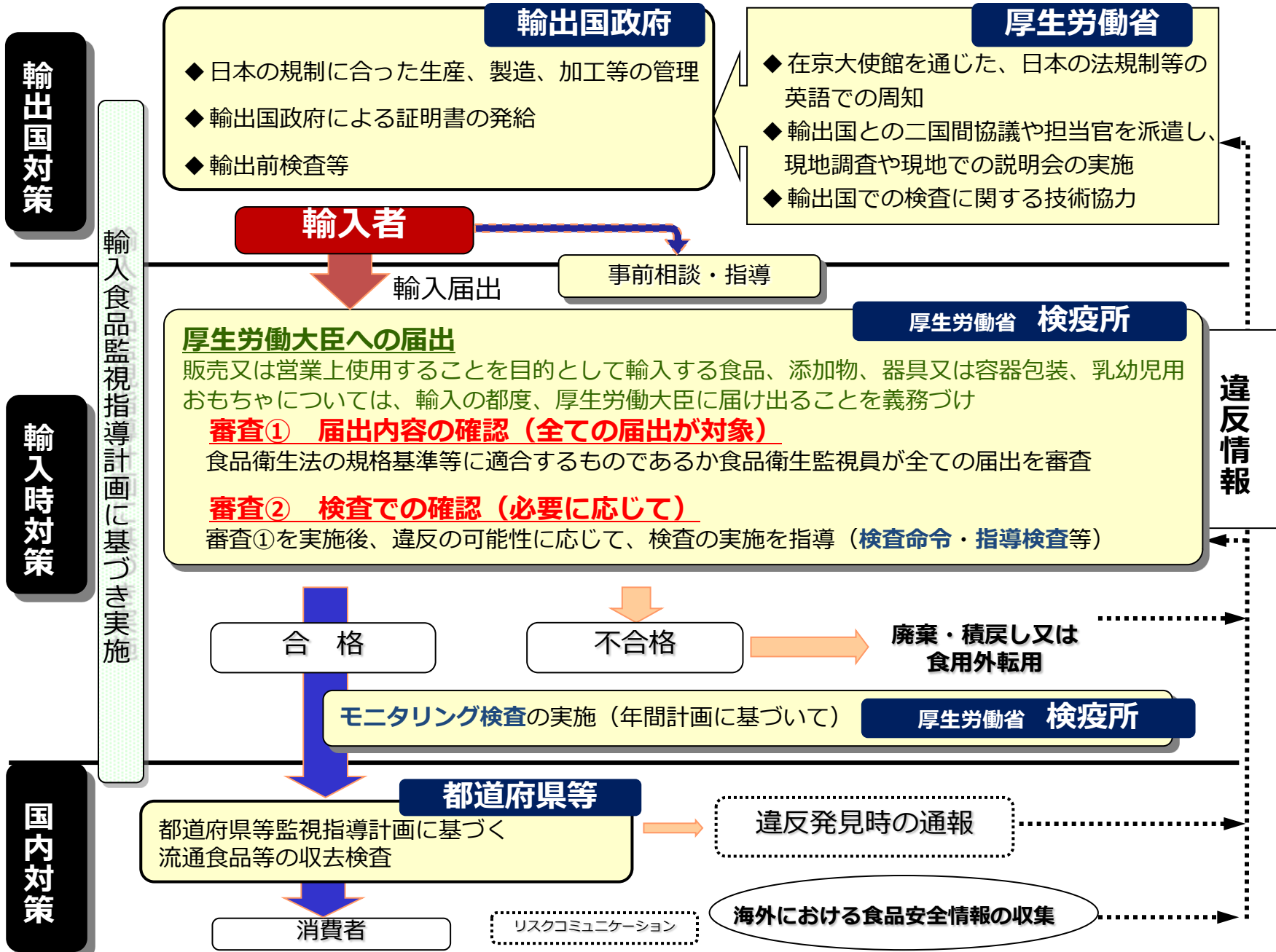


\* 昭和50年から平成18年は年次、平成19年以降は年度

# 食品等の輸入の状況（平成27年度）



# 監視体制の概要





厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

## 2. 食品衛生法違反事例について



# 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	病肉等の販売等の禁止	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（農薬の残留基準違反）、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違反、農薬の残留基準違反等）、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
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	おもちゃ又はその原材料の規格違反
計		897（延数） 858（実数）		

# 違反が判明した場合の対応

- ❖ **違反情報に基づく検査強化**  
(モニタリング検査強化、検査命令)
- ❖ **違反事例の公表 (ホームページ)**
- ❖ **違反を繰り返す輸入者に対する営業の禁停止処分**
- ❖ **悪質な事例等の告発**

# 違反が判明した場合の輸入者に対する措置

食品衛生法違反が判明した場合、輸入者に対し、**廃棄**、**積戻し**又は**食用外用途への転用**や迅速な回収を指示をするとともに、措置状況について報告を求めます。また、違反の食品が継続して輸入されないよう、原因の究明と再発防止策を講じるよう指導します。

## ❖違反が判明した場合の対応





厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

### 3. 違反にならないために

# 違反原因調査の一例

## 〈残留農薬〉

- ・ 既定以上の農薬の使用（原料受入段階）
- ・ 近隣農園からの飛散（原料受入段階）
- ・ 原料在庫不足による契約農家以外からの原料の仕入れ（原料受入段階）



現地での農薬の管理・使用状況の把握



# 違反原因調査の一例

## 〈微生物〉

- ・ 製造ラインにおける洗浄不足 (製造・加工段階)
- ・ 規定の加熱殺菌不十分 (製造・加工段階)
- ・ 輸送時の温度管理不足 (保管・運搬・流通段階)



製造工程における衛生管理の徹底

流通時の温度管理の徹底



# 違反原因調査の一例

## 〈食品添加物〉

- ・ 契約メーカー以外の原材料の使用（原料受入段階）
- ・ 製造ライン上でのコンタミ（製造・加工段階）
- ・ 現地国内向け又は他国向け商品の誤出荷（保管・運搬・流通段階）



原料や製品に使用されている添加物の確認の徹底



# 輸入加工食品の自主管理に関する指針

食安発第0605001号  
平成20年6月5日

各検査所長 殿

医薬食品局食品安全部長  
(公印省略)

「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

本年1月に発生した中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案については、2月22日に開催された関係閣僚会合において、輸入加工食品の安全確保策の一つとして、輸入者自身による、輸出段階での管理強化を目的としたガイドラインを、厚生労働省において策定することとされたところです。

これを受け、今般、有識者による検討会及び国民からの意見募集を経て、別添1のとおり「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を取りまとめました。

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（平成15年法律第48号）第8条及び食品衛生法（昭和22年法律第233号）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踏まえた上で、必要な確認を行うことを求めるものです。

については、本指針に基づき貴管下事業者への指導を行うとともに、社団法人日本輸入食品安全推進協会と協力の上、貴所において輸入者等説明会を開催し、本指針内容について関係事業者への周知を図られるようお願いいたします。

なお、本件については、別添2のとおり社団法人日本輸入食品安全推進協会会長あて通知していることを申し添えます。

平成20年6月5日付け食安発第0605001号

「「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」について」

<主な内容>

第1 趣旨

第2 対象

第3 確認体制

第4 確認事項

第5 回収・廃棄

第6 その他

URL :

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



# 概要（I）

## ❖ 第1 趣 旨

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2 対 象

- 海外の製造者と直接契約して対日輸出製品を製造し、輸入する輸入者のほか、**加工食品の輸入者全般が対象**
- 海外の製造者と直接的な製造委託契約関係にない輸入者であっても、**輸出業者等を通じて、本指針に示す事項を製造者に確認するよう努める。**

## ❖ 第3 確認体制

必要な知識及び技術を有する責任者及び担当者を置いて本指針に示す事項の確認を行う。

# 概要（Ⅱ）

## ❖ 第4 確認事項

輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況、製造者の衛生管理の水準等を勘案して、輸入しようとする加工食品の製造者に対し、以下に示す事項について、**文書による確認**のほか、**現地調査、駐在員の設置、試験検査の実施**により確認を行う。

1. 輸入開始前
2. 原料の受入段階
3. 製品の製造・加工段階
4. 製品の保管・運搬・流通段階



# 確認事項

## 1. 輸入開始前

(1) 輸出国における法規制の遵守

(2) 製造施設の水準と国内基準との同等性

(3) 製造施設の衛生管理の水準と国内基準との同等性

2. 原料の受入段階

3. 製品の製造・加工段階

4. 製品の保管・運搬・流通段階

# 確認事項 2. 原料の受入段階

## ● 納入ロット毎の規格基準への適合確認/定期的な試験検査による確認

- ① 食品等一般
- ② 農産物及びその加工品
- ③ 畜産物及びその加工品
- ④ 水産物及びその加工品

定期的な試験検査等による確認



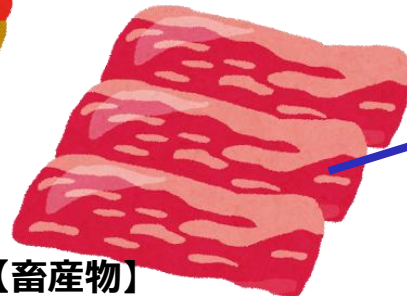
【食品等一般】

成分規格  
製造・加工基準  
汚染防止対策  
食経験 等



【農産物】

残留農薬  
遺伝子組換え  
放射性物質  
自然毒 等



【畜産物】

動物用医薬品  
病原微生物  
放射性物質 等



【水産物】

動物用医薬品  
病原微生物  
有毒魚の混入  
貝毒 等

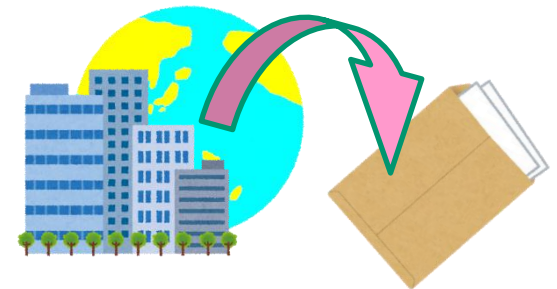
## 確認事項 2. 原料の受入段階

### ● 異物混入等が明らかな原材料の受け入れ停止



### ● 輸出国行政機関又は国内検査機関での検査実施

- ・ 輸出国政府機関等によるモニタリングに関する情報の入手
- ・ 必要に応じ、サンプルによる日本国内での試験検査



### ● 原材料毎の適切なロット管理



# 確認事項 3. 製品の製造・加工段階

## (1) 衛生管理体制の整備、有毒・有害物質の混入防止対策の徹底

### ①施設・設備等の衛生管理

- ・ 機械器具の洗浄、殺菌、消毒及び保管について
- ・ 食品に直接触れる器具等の取扱い
- ・ 洗浄剤、殺菌剤等の取扱い 等

### ②そ族及び混入対策

- ・ 施設内への侵入防止策
- ・ 殺そ剤、殺虫剤の取扱い 等



### ③廃棄物及び排水の取扱い

- ・ 廃棄物の保管及び廃棄方法の手順
- ・ 廃棄物及び排水の処理方法 等

### ④食品等の取扱い

- ・ 病原微生物等及びその毒素の死滅及び除去
- ・ 原材料及び製品への異物の混入防止措置
- ・ 容器包装、包装資材について 等

### ⑤使用水等の管理

- ・ 定期的な水質検査の実施
- ・ 貯水槽、井戸水、自家用水道等の使用について 等



### ⑥食品取扱者の衛生管理

- ・ 食品取扱者の服装について
- ・ 不要な者の食品取扱施設への立ち入りの禁止について 等



# 確認事項 3. 製品の製造・加工段階

---

## (2) 食品衛生に関する責任者の設置

- 食品取扱い施設又は部門毎に定める

## (3) 定期的試験検査による最終製品の規格基準への適合 確認

- 輸出国公的検査機関における試験検査
- 日本国内での試験検査 等

## (4) 製品毎の適切なロット管理



# 確認事項 4. 製品の保管・運搬・流通段階

## (1) 製品の保管、運搬及び流通時の衛生確保、有毒・有害物質の混入防止対策の徹底

- 薬剤等による汚染防止
- 清潔な車両、コンテナ等の使用
- 食品以外と混載する場合は、食品が影響を受けない容器の使用（汚染防止）
- じん埃や有毒ガス等による汚染防止
- 品目が異なる食品や食品以外の貨物の輸送に使用した車両、コンテナ等の洗浄、消毒
- 数量及び包装状態の異常の有無の確認

## (2) その他の確認事項

- 微生物増殖防止のための適切な温度管理
- 腐敗、変敗がないこと
- 保存基準の遵守
- 長期間の屋外保管がないこと
- 部外者が無断で施設内に立ち入らないような施設管理





# 概要（Ⅲ）

## ❖ 第5 回収・廃棄

### 1. 回収手順の策定

- 食品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る手順をあらかじめ定める  
(参考例)
  - (1)回収計画の策定
  - (2)回収の開始（関係行政機関への報告事項）
  - (3)回収後の措置
  - (4)回収記録の作成・保管

### 2. 廃棄措置

- 廃棄その他の**必要な措置を的確かつ迅速に行う。**
- 回収された製品は通常製品と明確に区別して保管  
→関係行政機関の指示に従って適切に廃棄等の措置

### 3. 公表

- 消費者への**注意喚起**のため、回収等に関する情報の公表について考慮する

# 概要 (IV)

## ❖ 第6 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



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

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

# 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

食安輸発0330第4号  
平成27年3月30日

各検査所長 殿

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)

「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

標記については、平成20年6月5日付け食安発第0605001号及び平成27年1月16日付け食安輸発0116第1号により通知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月のベトナム産冷凍ししゃもや、本年1月に国内品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お願いします。

また、本指針に基づく主な確認事項を別紙にて作成したので、これを参考に、輸出国の食品安全に係る法整備等も踏まえ、輸入者自らが輸出国の食品製造施設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方よろしくお願いします。

## 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

＜主な内容＞

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

→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

[mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000043585.html](http://mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000043585.html)

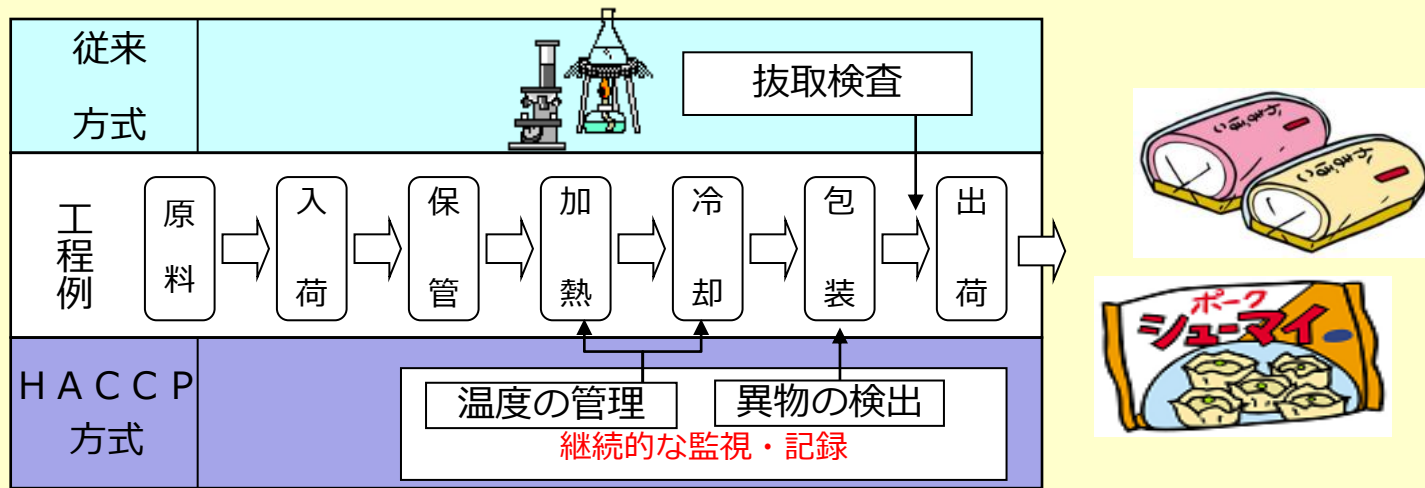
# HACCP（ハサップ）による衛生管理

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。

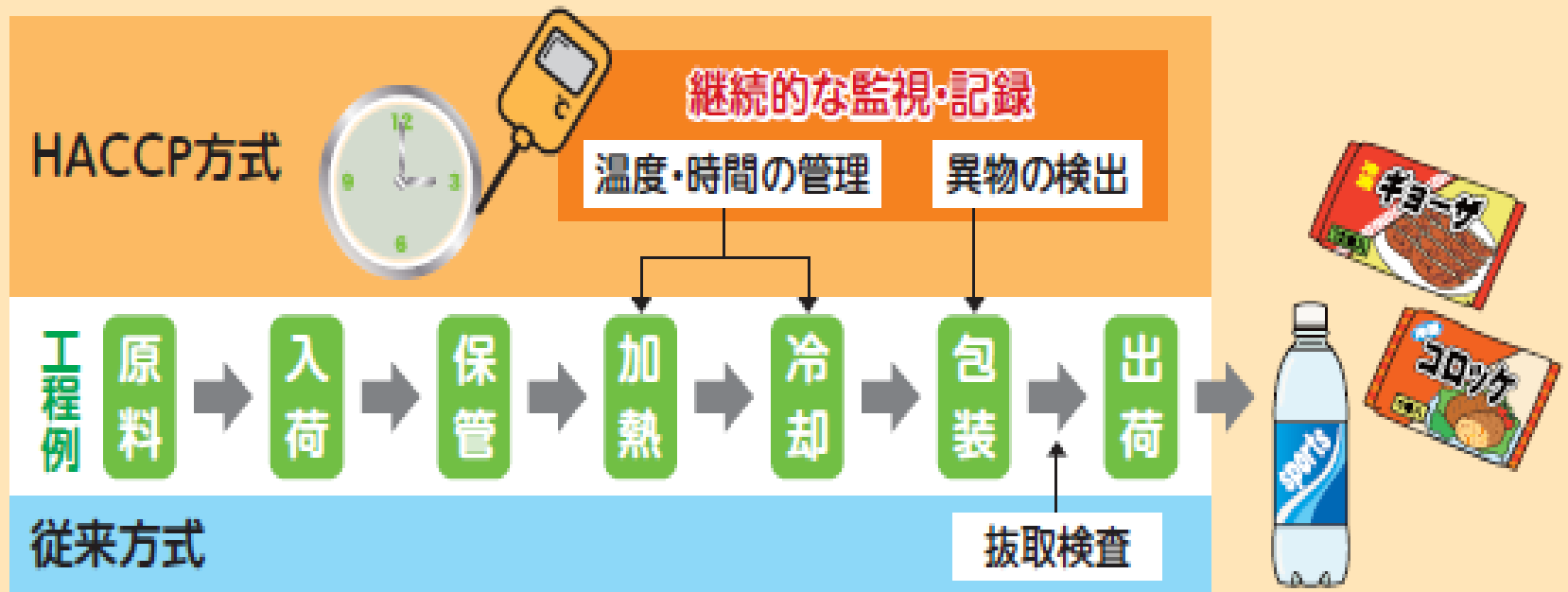


\* FAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）により、HACCP適用のガイドラインが示されている。

# HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



# 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用いてはならない。
- 第3条1 国際的な基準、指針等との適合
- 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。**