



厚生労働省

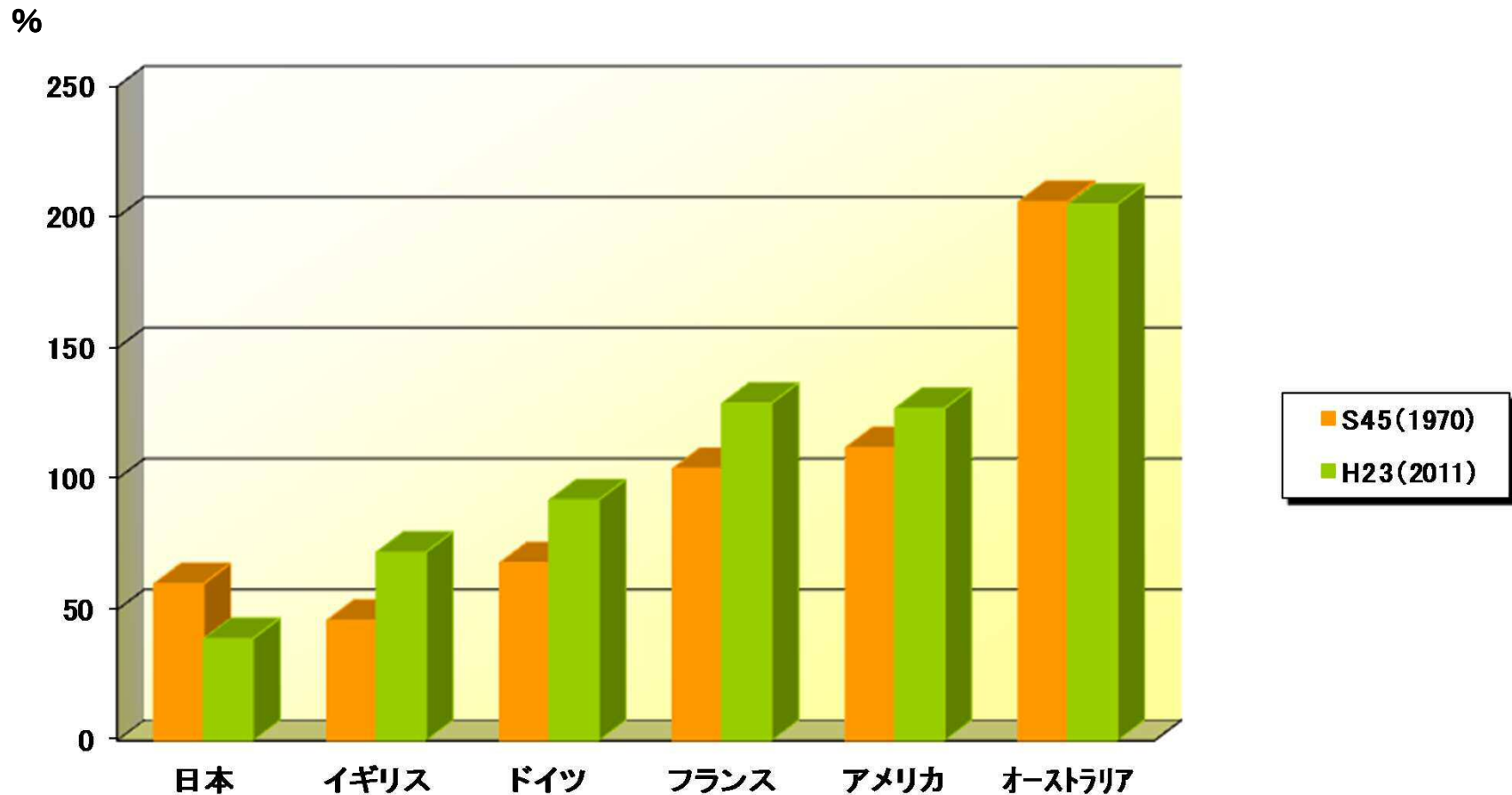
Ministry of Health, Labour and Welfare

食品等輸入における留意点について

(平成30年3月6日)

横浜検疫所食品監視課

主要先進国のカロリーベース総合食料自給率*

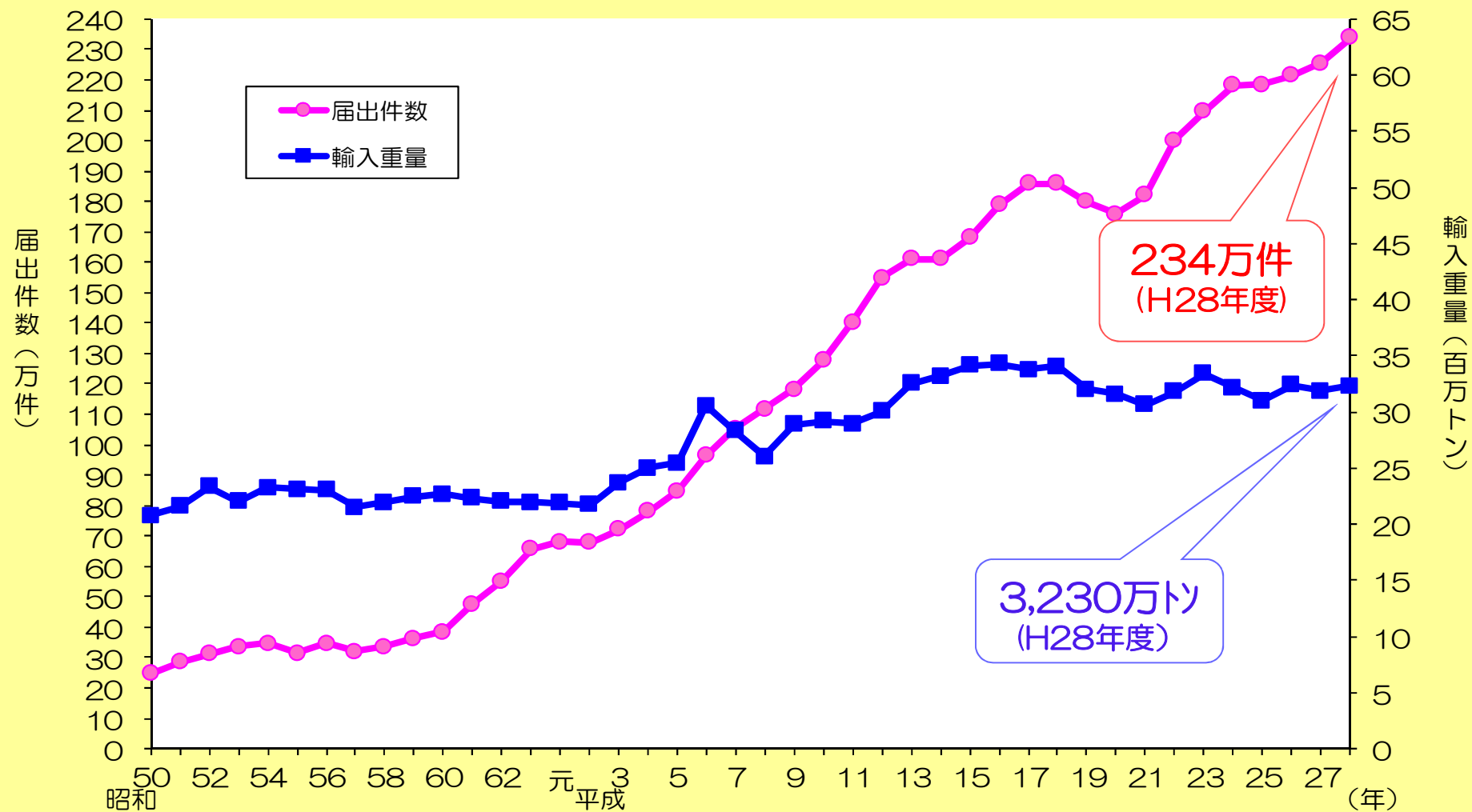


* 1人1日当たり国産供給熱量／1人1日当たり供給熱量

(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

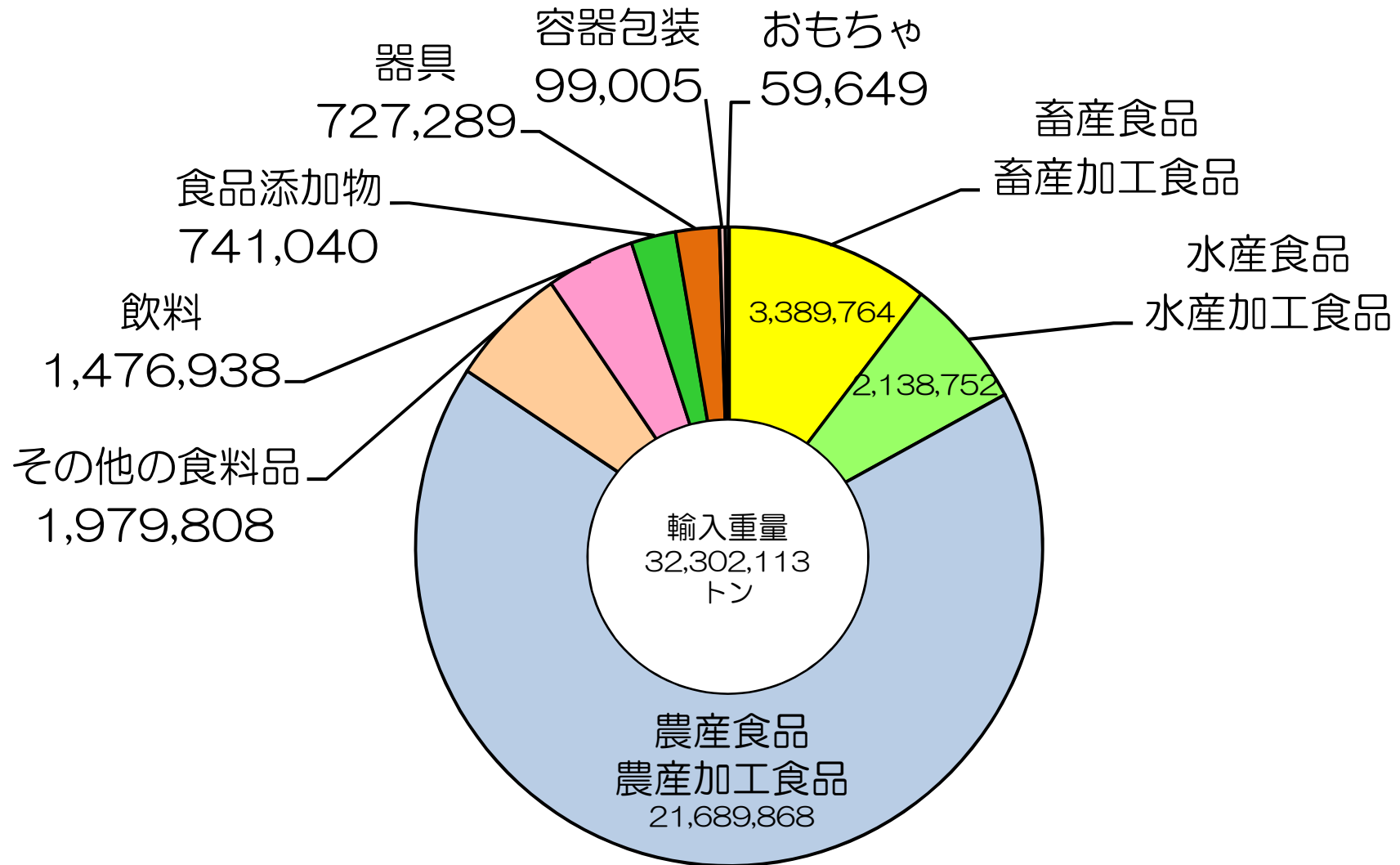
食品等の輸入届出件数・重量推移



*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28年度）

※輸入重量ベース



輸出国

日本（保税地域）

穀類
豆類
野菜
果実

食肉
食肉製品
乳製品

その他の食品
食品添加物
器具・容器包装
乳幼児対象のおもちゃ

農林水産省
植物防疫所
植物防疫法

農林水産省
動物検疫所
家畜伝染病予防法

厚生労働省 検疫所（食品衛生法）

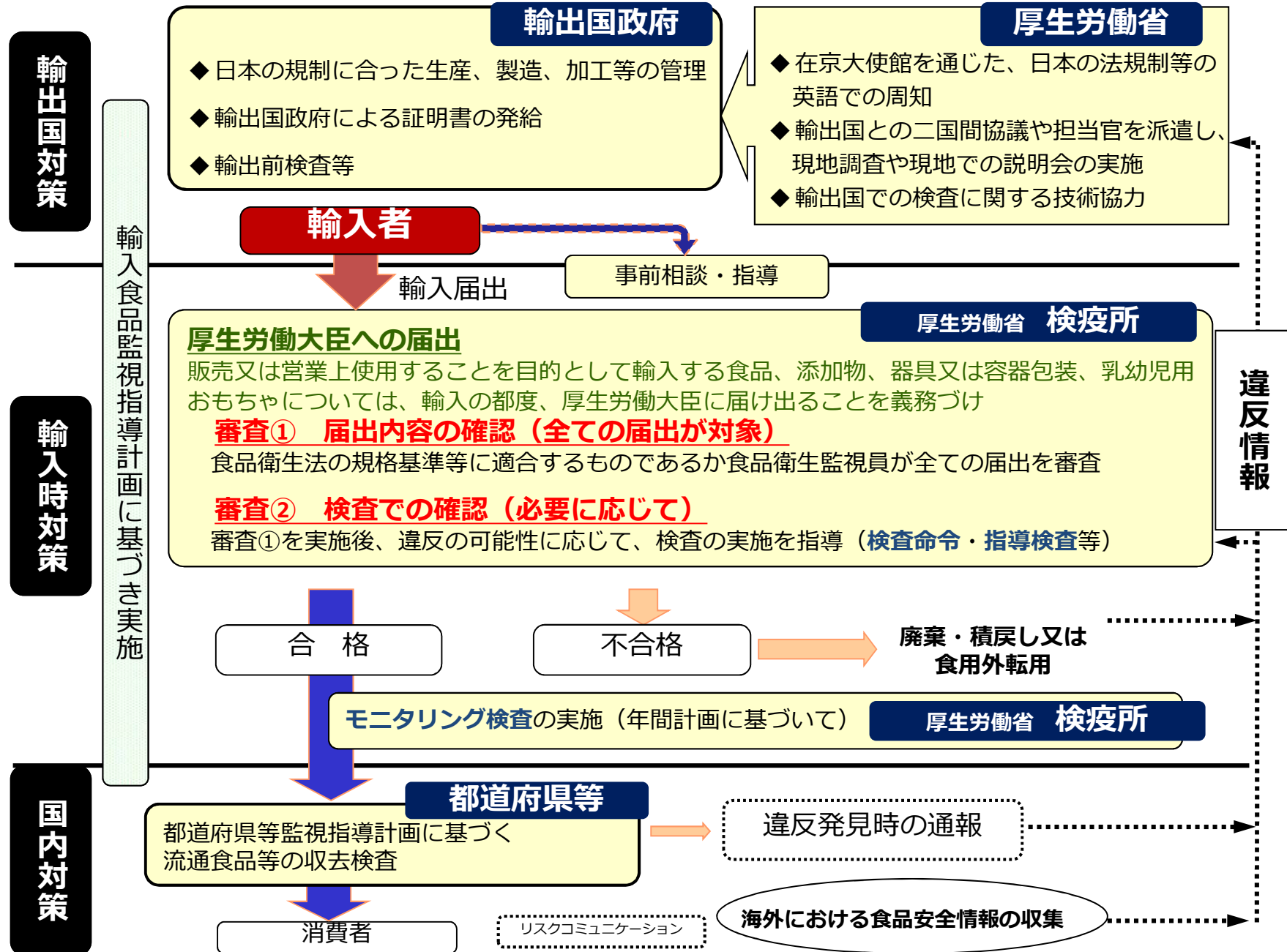
財務省 税関（関税法等）

外国 貨物

国内 貨物

市場流通

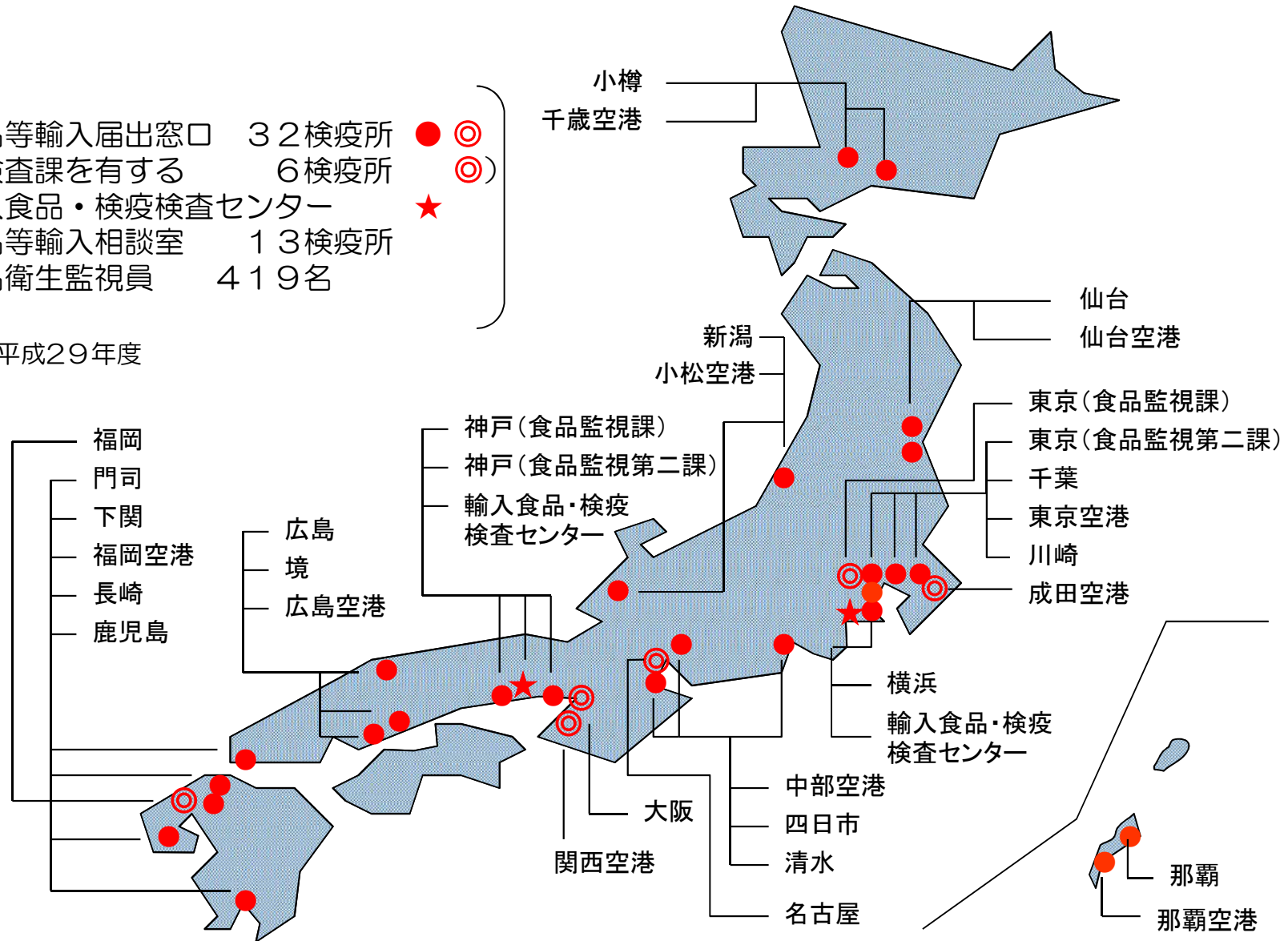
監視体制の概要



食品等輸入届出窓口配置状況

- 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 419 名

※平成29年度



輸入食品の届出制度

❖ 食品衛生法第27条に基づき、
輸入の都度、厚生労働大臣への届出

【輸入目的】

販売用（不特定多数への授与を含む。）

営業上使用

【届出対象品目】

食品

添加物

器具・容器包装

乳幼児を対象としたおもちゃ

食品等の輸入の届出

食品等を輸入しようとする者は厚生労働大臣に届出なければならない（食品衛生法第27条）

届出事項

- ❖ 輸入者の氏名、住所
- ❖ 食品等の品名、数量、重量、包装の種類、用途
- ❖ 使用されている添加物の品名
- ❖ 加工食品の原材料、製造又は加工方法
- ❖ 遺伝子組換え又は分別流通生産管理の有無
- ❖ 添加物製剤の成分
- ❖ 器具、容器包装又はおもちゃの材質
- ❖ 貨物の事故の有無

等

検疫所での審査

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。

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）



必要書類

食品の種類や品目に応じて、必要な書類を添付

- 原材料表、製造工程表（加工食品）
- 輸出国政府発行の衛生証明書
（食肉、食肉製品、FR産チーズ等）
- 試験成績書（成分規格、添加物、器具、おもちゃ等）
- その他の書類
 - 展開図、カラー写真（器具、おもちゃ等）
 - 放射線殺菌不使用レター（健康食品の原材料等）
 - 香料が食品衛生法に適合している旨のレター

原材料①

➤ 医薬品成分が含まれる食品か？

- ✓ (食品衛生法第4条 抜粋)この法律で食品とはすべての飲食物をいう。ただし、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は含まない

⇒ **医薬品等に該当する場合は食品として輸入はできません**

- ✓ 医薬品か否かの判断を自治体又は関東信越厚生局の薬事担当部署で確認

⇒ **何時、何処の部署で誰に確認したのか記録**

注意： 輸入前は自治体に確認
貨物到着時は厚生局に確認

- ✓ 「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)」の食品衛生法上の取扱いの改正について」の一部改正について を参考

➤ 遺伝子組換え食品か否か？①

- ✓ (食衛法第11条(食品一般の成分規格))食品が組換えDNA技術によって得られた生物の全部若しくは一部であり、又は当該当該生物の全部若しくは一部を含む場合は、当該生物は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続きを経た旨の公表がなされたものでなければならぬ

- ✓ 大豆、じゃがいも、なたね、とうもろこし、わた、てんさい、アルファルファ、パパイヤ、米 などを使用している場合は遺伝子組換え食品か否か確認する

⇒ **安全性が確認できていないものは輸入できません**

原材料②

➤ 遺伝子組換え食品か否か？②

✓ 「安全性未審査の組換えDNA技術応用食品の取扱いについて」(平成24年11月16日付け食安輸発1116第5号 最終改正:平成28年1月12日付け生食輸発0112第1号)

■ 輸入の都度、貨物を保留し検査を実施

◆ 米加工品 (米を原料とするもので米粉、ビーフン等、未加熱又は加熱の程度が低いもの)

対象国…中国、ベトナム

◆ パイナップル及びその加工品 (パイナップルが分別可能なものに限る。)

対象国…中国、ベトナム、タイ

注意: 現在、遺伝子組換えの米、小麦、亜麻は安全性が確認されていないため、輸入できません

カナダ産亜麻は
命令検査

原材料③

➤ 原材料の原産国及び割合(%)の確認

- ✓ 使用されている原材料の割合(%)、原産国により検査に該当する場合がある

⇒例 1 スリランカにおいて中国産のウーロン茶(100%)を包装したもの・・・**検査命令**

例 2 フランス産チョコレートに原料としてイタリア産アーモンドを35%使用・・・**検査命令**

//

20%使用・・・**自主検査**

⇒ 「加工食品のアフラトキシンに係る検査について」(平成24年3月30日付け食安輸発0330第9号)

- ・食品衛生法第26条第3項に係るアフラトキシンの検査命令対象食品(加工品を除く。)を使用した加工食品(ただし、検査命令対象食品を除く。)

⇒初回輸入時において自主検査を実施

➤ シアン化合物を含有する食品か？

- ✓ 「シアン化合物を含有する食品の取扱いについて」(平成20年9月3日付け事務連絡)

- ・天然にシアン化合物を含有することが知られる食品及びその加工品(検査命令対象食品を除く)については、**輸入の都度**、シアン化合物に係る自主検査を実施

10ppmを超えてシアン化合物を検出した場合にあっては、**食品衛生法第6条第2号違反**となる

- ✓ <シアン化合物を含有する主な食品>

亜麻の実、杏子の種子、梅の種子、ビターアーモンド、ビワの種子 など

原材料④

➤ 放射線照射が行われた食品(原材料)か？

✓「ハーブ及び香辛料の殺菌方法の確認について」

(平成17年6月10日付け食安輸発第0610002号)

- ・放射線照射殺菌が認められている国からのハーブ及び香辛料を使用している場合、
放射線照射による殺菌を行っていない旨の証明書を製造者から文書により確認すること
＜放射線照射が認められている主要輸出国＞**イギリス、イタリア、インド、インドネシア、オランダ、カナダ、韓国、スペイン、タイ、中国、ブラジル、米国**

✓「放射線照射に係る輸入時検査の強化について」

(平成25年9月18日付け食安輸発0918第2号)

- ・ **対象国、対象製造者から輸入された食品**
- ・ **輸入の都度、貨物を保留し放射線照射の検査(自主検査)**

タイ・・・THAI NIKKEY FOODS CO.,LTD **中国**・・・①FUJI ISLAND(XAMEN)FOOD PROCESSING CO.,LTD
②FUJIAN MINZHONG FOOD CORPORATION LIMITED.③JINGNING SHE NATIONALITY COUNTY ZHONGXIN
INDUSTRIAL CO.,LTD.④LONGKOU LONGTAI AQUATIC PRODUCTS CO.,LTD.⑤MARUSHO(XIAMEN)FOODS
CO.,LTD.⑥QINGDAO ITO FOOD CO.,LTD.⑦RUSHAN HAIYU AQUATIC FOODSTUFF CO.,LTD.
⑧RUSHAN MINHAI AQUATIC PRODUCTS CO.,LTD.⑨ZHENGHE COUNTY MIDDLE & SOUTH DEWATER PLANT.
香港・・・SANSAN TRADING CO.,LTD. **チリ**・・・CAMBIASO HERMANOS.S.A.C. **バングラディッシュ**・・・SQUARE
CONSUMER PRODUCTS LIMITED **ブラジル**・・・LEAO JUNIOR S.A. **米国**・・・LAXON CORPORATION
ペルー・・・PERUVIAAN NATURE S & S SAC

原材料⑤

▶ 加工食品を原料として使用している場合

- ✓ 原料の加工食品について、原材料、使用添加物、製造工程（製造基準がある食品の場合）の確認が必要

例： 品名：野菜とソーセージ入りスープ（レトルトパウチ食品） ※容器包装詰加圧加熱殺菌食品

原材料：インゲン豆（〇〇%）、とうもろこし（〇〇%）、アスパラガス（〇〇%）、
水（〇〇%）、ソーセージ（〇〇%）、砂糖（〇〇%）、塩（〇〇%）、チキンエキス（〇〇%）

添加物：なし

製造方法：全ての原材料を混合→パウチに充填→密封→
中心温度150℃10分間殺菌→冷却→包装

原料として加工食品を使用。⇒「ソーセージ」と「チキンエキス」が該当
「ソーセージ」は、食肉製品に該当することから、原材料、使用添加物、製造方法を確認し、食肉製品の規格基準に適合しているか確認が必要
「チキンエキス」は、原材料、使用添加物、製造方法を確認する

添加物①

➤ 食品中の使用添加物の物質名(名称)を明確にする①

✓ 添加物の名称を明らかにする

⇒ 指定添加物リスト(規則別表第1)、既存添加物リストに載っているものを使用しているか確認 **掲載していないものは輸入できません**

例1: ベーキングパウダー (添加物の総称として記載)

⇒ リン酸二水素カルシウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム (焼ミョウバン)

例2: E.No.350 (E.Noで表示:複数種類の添加物有り)

⇒ DL-リンゴ酸ナトリウム	E.No.350(i)	指定添加物 ○
DL-リンゴ酸水素ナトリウム	E.No.350(ii)	指定外添加物 ×

E ナンバー : 食品添加物に
付与される番号

添加物②

➤ 食品中の使用添加物の物質名(名称)を明確にする②

- ✓ 香料 (人工香料: artificial flavor) 又は香料製剤の物質名を開示してもらえない場合

⇒ 指定添加物リスト(規則別表第1)、既存添加物リスト、18種香料リストを製造者(所)に照会

⇒ 製造者(所)から「日本の食品衛生法に適合した添加物を使用している」旨の**エビデンス**を入手

➤ 使用基準が定められた添加物か確認する

使用できる食品が
決まっています

- ✓ 使用基準のあるもの

例:安息香酸(保存料) ⇒ キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ及びしょう油
以外の食品に使用してはならない。

使用量は、安息香酸として、キャビアは**2.5g/Kg以下**、マーガリンは
1.0g/Kg以下、清涼飲料水、シロップ及びしょう油は**0.6g/Kg以下**
でなければならない

使用量の規制

添加物③

➤ 遺伝子組換え微生物を利用した添加物か

✓「食品衛生法に基づく安全性審査を経ずに使用された遺伝子組換え微生物を利用した添加物について」(平成23年12月6日付け食安輸発1206第2号)

・安全性審査を経ずに遺伝子組換え微生物を利用した添加物及びその製剤を輸入し、販売することは、法第11条第2項違反になる

・組換えDNA技術が確認されている添加物：

酵素、調味料、強化剤、増粘安定剤、ビタミン

これらの添加物を使用してる場合は、遺伝子組換えか確認

✓ 現在、安全性確認されている添加物 22品目

α-アミラーゼ、キモシン、プルラーゼ、リパーゼ、リボフラビン、グルコアミラーゼ、α-グルコシルトランスフェラーゼ、シクロデキストリングルカトランスフェラーゼ、アスパラキナーゼ

製造工程①

➤ 詳細な製造工程を確認

✓ 製造所から詳細な製造方法入手

- 一般的な製造工程ではなく、その商品が実際に製造される工程を確認する
- 製造工程を確認 ⇒ **わからない工程**がある場合はさらに確認
- 製造工程と原材料及び使用添加物との**整合性**がとれているか確認する
- 洗浄、ろ過(除菌)、発酵、殺菌、冷凍(冷蔵)温度、X-ray などの工程も内容を確認

検疫所から説明を求めることがあります

添加物がどの工程で使用されているかも注意

例: 洗浄工程⇒次亜塩素酸水など添加物を使用している場合

ろ過(除菌)⇒ろ過助剤などの添加物を使用している場合、ろ過条件(μm)も確認が必要な場合有

殺菌⇒殺菌の方法(加熱殺菌(中心温度、殺菌時間)、オゾン殺菌(条件)、紫外線殺菌(条件)、放射線殺菌(輸入不可))

冷凍(冷蔵)温度⇒温度条件

放射線を利用した異物混入探知機(食品の吸収線量0.10Gry以下)

製造工程②

➤ 製造基準が定められた食品か確認

- ✓ 清涼飲料水、氷菓、食肉製品、魚肉ねり製品、生食用鮮魚介類、即席めん類、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトル食品) 等に該当する食品は規格基準が定められている

✓ 製造基準に適合しているか確認

製造基準は食品によって原料の取扱い、殺菌温度、衛生的取扱い 等あり

例:オレンジジュース(清涼飲料水)の場合(殺菌工程、充填工程)

①製品のpHが4.0未満のもの

⇒ **中心温度65度 10分で加熱**する方法又はこれと同等以上

②製品のpHが4.0以上のもの(pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものを除く。)

⇒ **中心部の温度を85°Cで30分間加熱**する方法又はこれと同等以上

③製品のpHが4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるもの

⇒ 原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、**発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法**又は②に定める方法

【充填工程】

基準:殺菌したものは**自動的に充填**した後、密栓若しくは密封しなければならない。

器具・容器包装

➤ 食品が接触する器具又は容器包装であるか？

✓ 食品が接触しない器具又は容器包装は対象外

✓ 装飾用の器具は届出対象外

➤ 材質を確認

✓ 器具・容器包装の一般の規格と器具・容器包装の材質別規格に適合すること

おもちゃ

➤ 乳幼児用おもちゃか？

✓ 乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣の指定するおもちゃか？

一 乳幼児が口に接触することをその本質とするおもちゃ

二 アクセサリーがん具（乳幼児がアクセサリーとして用いるがん具をいう。）、うつし絵、起き上がり、おめん、折り紙、がらがら、知育がん具（口に接触する可能性があるものに限り、この号に掲げるものを除く。）、つみき、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗物がん具、風船、ブロックがん具、ボール、ままごと用具

三 前号のおもちゃと組み合わせて遊ぶおもちゃ

✓ 乳幼児用 ⇒ 小学校就学前の児童

➤ 届出対象となる指定おもちゃか？

✓ 指定おもちゃの範囲等に関するQ&Aについて

(平成21年9月14日付け食安基発0914第2号)で確認

その他

➤ 他に確認する事項

✓ 命令検査通知

✓ 個別に示された通知

(中国産食品の輸出禁止企業、旧ソ連原子力発電所事故(放射性物質検査)、ミネラルウォーター類の取扱い、中国産ゼラチンの取扱い 等)

✓ モニタリング検査通知(強化通知含む)

※以上の輸入時の留意点については、一部を示したものです。
全てを網羅していませんのでご注意ください。

また、輸入食品等の取扱いは、状況により対応が変わる
こともあります。

輸入時における検査制度

❖ 検査命令

- ◆ 自主検査やモニタリング検査、国内での収去検査等において法違反が判明するなど、**法違反の可能性が高いと見込まれる食品等**について、輸入者に対し、輸入の都度、実施を命じる検査
- ◆ 輸入者が費用負担、**検査結果判明まで輸入不可**

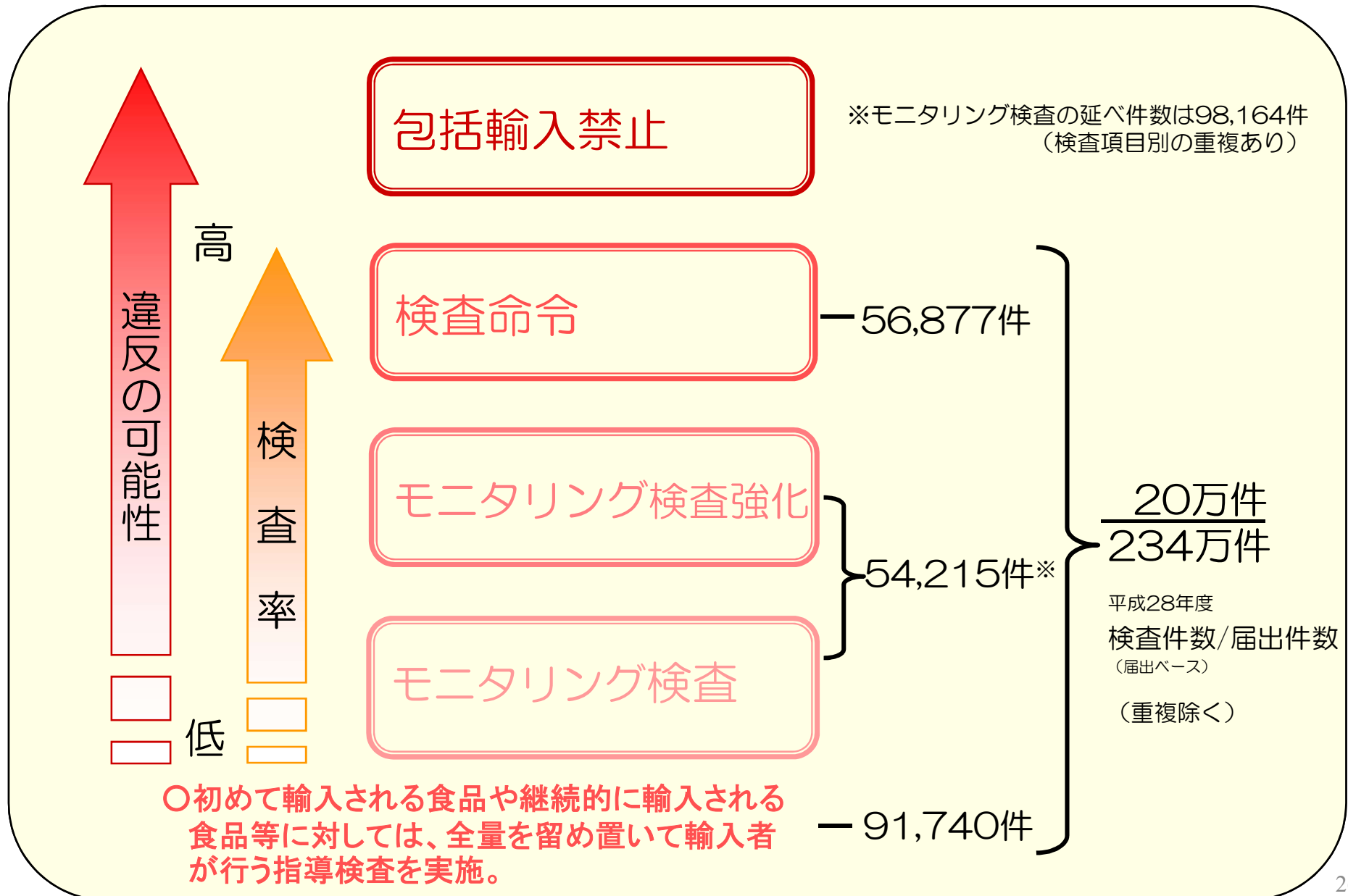
❖ 指導検査（自主検査）等

- ◆ **農薬や添加物等の使用状況や同種の食品の違反情報等を参考**として、輸入者の**自主的な衛生管理の一環**として、国が輸入者に対して定期的な（初回輸入時を含む）実施を指導する検査等

❖ モニタリング検査

- ◆ 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が目的**として、国が年間計画に基づいて実施する検査
- ◆ 国が費用負担、**検査結果の判明を待たずに輸入可能**

輸入時の検査体制の概要



厚生労働大臣による検査命令

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

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。



<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、リステリア菌、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

モニタリング検査でのサンプリング風景

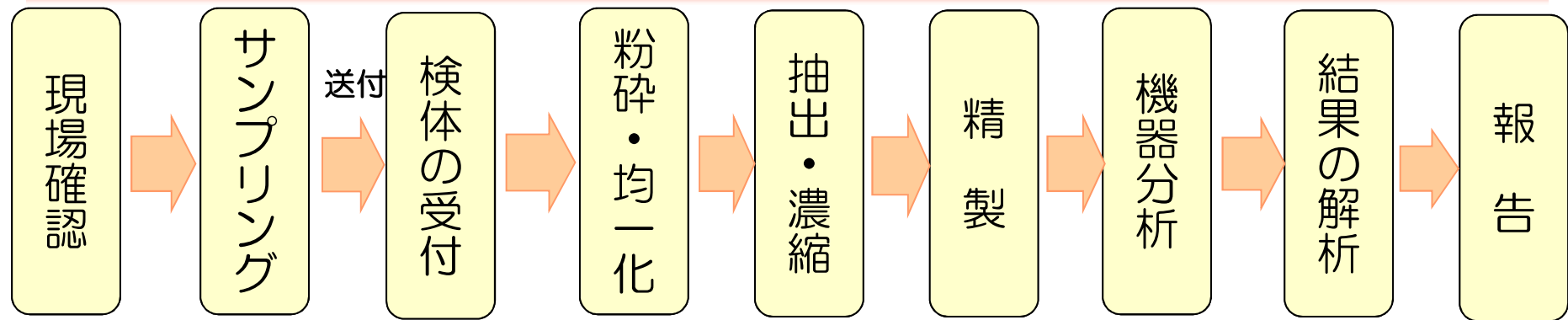


例) 農薬検査の場合

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	
$\geq 35,001$	32	



モニタリング検査の流れ（残留農薬の場合）



全国32検疫所

検査センター（横浜・神戸）



横浜検査センターの検査業績（直近3年間）

	検査件数	うち残留農薬
平成28年度	40,294	14,612
平成27年度	40,145	15,071
平成26年度	39,184	16,225

主な食品衛生法違反内容（平成28年度）

違反条文		違反件数	構成比 (%)	主な違反内容
6	販売等を禁止される食品及び添加物	206	25.7	アーモンド、乾燥いちじく、くるみ、ケツメイシ、香辛料、ゴマの種子、チアシード、とうもろこし、ハスの種子、ハトムギ、ピスタチオナッツ、ブラジルナッツ、乾燥りんご、落花生等のアフラトキシンの付着、亜麻の種子、キャッサバ等からのシアン化合物の検出、キムチからの腸管出血性大腸菌の検出、大麦、米、コーヒー豆、小麦、大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗（異臭・カビの発生）
9	病肉等の販売等の禁止	5	0.6	衛生証明書の不添付
10	添加物等の販売等の制限	42	5.2	指定外添加物(TBHQ、アソルビン、イノシン酸二カリウム、キノリンイエロー、グアニル酸二カリウム、ケイ酸アルミニウムカリウム、サイクラミン酸、ナトリウムエトキシド、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	493	61.4	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反（農薬の残留基準超過）、畜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（大腸菌群陽性等）、添加物の使用基準違反（ソルビン酸、二酸化硫黄等）、添加物の成分規格違反、放射性物質の基準超過、安全性未審査遺伝子組換え食品の検出
18	器具又は容器包装の基準及び規格	55	6.8	材質別規格違反
62	おもちゃ等についての準用規定	2	0.2	おもちゃの規格違反
計		803（延数） 773（実数）		

違反が判明した場合の措置

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輸入者の対応



違反が判明した場合の対応

- ❖ 輸入者に対し、廃棄、積戻し又は食用外用途への転用を指示（国内流通する場合には、関係の都道府県等と連携し、回収等の措置を講じる）
- ❖ 都道府県等の監視により違反輸入食品が発見された場合、当該情報に基づき輸入時検査を強化
- ❖ 違反のあった輸入者に対する措置
 - ◆ 違反原因の調査及び報告
 - ◆ 同一製品を再度輸入する場合にあっては、サンプル品の検査等による改善が図られていることの確認
- ❖ 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
- ❖ 違反事例の公表（ホームページ）

食品衛生法違反事例の原因及び改善例

違反品目	違反理由	違反原因	改善措置
落花生	アフラトキシン陽性	カビ豆等の選別が不十分	色彩選別機での選別強化 船積み可否の基準値の変更
アーモンド	アフラトキシン陽性	検査の精度不十分 汚染品選別不足	日本と同じ検査方法 色彩選別機での選別強化
いったピーナッツ	アフラトキシン陽性	一部アフラトキシン検出しているものを原料として使用	アフラトキシンが検出されていない原料を使用 輸入者も検査結果を確認



食品衛生法違反事例の原因及び改善例

違反品目	違反理由	違反原因	改善措置
セロリ	ビフェントリン 基準値超	他国向け基準で農薬を使用	ビフェントリンを使用していない農地から出荷 農薬の散布をコンピューター管理
たまねぎ	チアメトキサム 基準値超	隣の畑に使用した農薬のドリフト	自社管理農場の原料を使用 農場・工場・コンテナ、各段階で検査
カカオ豆	2,4-D 基準値超	近隣の農園で使用した農薬のドリフト 輸送車両によるコンタミ	農園の変更、周りの農園の農薬の使用状況の調査 輸送車両の洗浄



食品衛生法違反事例の原因及び改善例

違反品目	違反理由	違反原因	改善措置
加熱後摂取冷凍食品（加熱）：五目巾着	大腸菌群 陽性	洗浄不十分の手袋を使用していたこと	手袋の消毒の頻度を増やす 手袋消毒の記録表 輸入者が手袋食毒の記録表と加熱記録を確認
加熱後摂取冷凍食品（未加熱）：さんま竜田揚げ	E.coli 陽性	汚染区域と非汚染区域を混同してしまった	作業室を増設し、区域分け 台車の使用方法と交差汚染の危害、清掃について再教育
無加熱摂取冷凍食品：ネギトロ	大腸菌群 陽性	トンネルフリーザー内のラインベルトの洗浄不足	清掃マニュアルの見直し 拭き取り検査の実施 アルコール消毒



食品衛生法違反事例の原因及び改善例

違反品目	違反理由	違反原因	改善措置
しょうが汁	サイクラミン酸検出	中国国内向け製品を輸出	輸出専用の倉庫 商品名とラベルの変更 輸出前の検査
ベーカリー製 品	ソルビン酸カリウム 対象外使用	輸入者の食品衛生法の知識不足	食品衛生法を理解 輸入相談
即席麺	ポリソルベート80 過量使用	製造工程における添加量の誤り	計量担当の技術向上 監督者が製造記録を確認



輸入者に対する基本的な指導事項

(輸入食品等監視指導計画より引用)

	輸入時に危害要因	事前の確認事項	輸送及び保管時の確認事項
食品等一般	指定外添加物の使用 添加物の対象外使用、 過量使用等使用基準不 適合	原材料に使用されている添加物を含 め、指定外添加物が使用されてい ないこと 使用基準に適合しない添加物が使用 されていないこと、また、使用量等 が適量であること	<定期的確認事項> 定期的な試験検査による確認
	規格基準不適合 (清涼飲料水、食肉製 品、冷凍食品等)	成分規格、製造・加工基準等の規格 基準に適合していること 製造工程、製品に使用されている原 材料及び添加物の名称・割合等の確 認	保存基準の順守 事故の有無 <定期的確認事項> 定期的な試験検査による確認



輸入者に対する基本的な指導事項

(輸入監視指導計画より引用)

	輸入時に危害要因	事前の確認事項	輸送及び保管時の確認事項
農作物及び その加工品	アフラトキシン パツリン等のカビ毒	収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策	カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理
	残留農薬	農薬の使用状況 加工品の原材料は、残留基準に適合していること	収穫後における農薬の使用の有無 (ポストハーベスト)
	安全性未審査の遺伝子組換え食品(とうもろこし、パパイヤ等)	遺伝子組換え食品の承認の有無 安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入防止対策	適正な管理



輸入者に対する基本的な指導事項

(輸入監視指導計画より引用)

	輸入時に危害要因	事前の確認事項	輸送及び保管時の確認事項
水産物及び その加工品	腸炎ビブリオ等の病原微生物（切り身、むき身の生食用鮮魚介類等）	加工場で使用される洗浄水等の病原微生物による汚染防止対策 加工基準の遵守	保存基準の遵守 微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	有毒フグの混入	輸入が認められている魚種であること 魚種鑑別による異種フグの混入防止対策	輸出国政府機関が発行する証明書の確認 魚種鑑別による異種フグの混入がないことの確認
	残留動物用医薬品、残留飼料添加物	動物用医薬品の使用状況 加工品の原材料は、残留基準に適合していること	<定期的確認事項> 動物用医薬品、飼料添加物の適切な用法、容量、休薬期間等の遵守等



輸入者に対する基本的な指導事項 (輸入監視指導計画より引用)

	輸入時に危害要因	事前の確認事項	輸送及び保管時の確認事項
畜産物及びその加工品	衛生証明の不備 (食肉、食肉製品)	生産国及び輸出国政府機関が発行する衛生証明書の記載事項	衛生証明書の確認
器具及び容器包装、おもちゃ	規格基準不適合	材質、形状、色柄、対象年齢、用途の確認 原材料の一般規格、材質別規格、用途別規格、製造基準等の規格基準に適合していること	<定期的確認事項> 定期的な試験検査による確認



ご清聴ありがとうございました。

輸入食品監視業務 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

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