

出國報告(出國類別:考察)

# 113年考察日本輸入食品邊境查驗政 策及管理實務

服務機關：衛生福利部食品藥物管理署

姓名職稱：李啓豪科長、施鈞傑專員、  
葉展均專員、謝豐澤技士

派赴國家：日本

出國期間：113年11月26日至113年11月29日

報告時間：114年2月8日

## 摘要

為瞭解並搜集各先進國家對於輸入食品邊境查驗之管理實務，完善我國之食品輸入查驗管理及實務作法，113年度擇定日本進行考察輸入食品邊境查驗政策及管理實務。該國輸入食品管理與查驗之主管機關為「厚生勞動省」(Ministry of Health, Labour and Welfare, MHLW)，並依據日本食品衛生法每年制定輸入食品監視指導計畫，採取輸出國管理措施、輸入時管理措施及國內管理措施，以確保輸入食品安全。本次之參訪行程包含，邊境查驗制度法規與實務交流、保稅倉庫查驗觀摩(包含食品輸入查驗說明)，以及參訪橫濱檢疫所-輸入食品檢疫檢查中心之各檢驗項目運作模式。本次參訪提供精進輸入食品查驗管理模式之方向，值得我國效法與學習。

## 目次

壹、目的.....	4
貳、行程及成員 .....	5
一、行程安排 .....	5
二、我方成員名單.....	5
三、日方接待成員名單.....	5
參、考察紀要 .....	6
一、邊境查驗制度法規與實務交流.....	6
二、橫濱檢疫所-食品輸入查驗說明及保稅倉庫查驗 .....	12
三、參觀橫濱檢疫所-輸入食品檢疫檢查中心.....	20
肆、心得與建議事項.....	26
一、參訪心得 .....	26
二、未來規劃及建議.....	28
伍、附件.....	30
陸、參考資料 .....	30

## 壹、 目的

為瞭解並搜集各國對於輸入食品邊境查驗之管理實務，本次前往日本進行考察交流。以2023年為例，日本與我國皆以農產品為輸入重量最多之產品，其管理模式與制度(輸出國管理措施、輸入時管理措施及國內管理措施)，可提供我國參考。又「橫濱檢疫所」於2023年10月進駐橫濱新港聯合政府大樓，具該國最先進分析儀器、廣泛的理化學檢驗、微生物學檢查等設備，除有食品進口檢疫流程外，並統一執行該國檢疫所之食品檢驗業務，值得我國觀摩與學習。

## 貳、行程及成員

### 一、行程安排

日期	行程	地點
113年11月27日	邊境查驗制度法規與實務交流	台北駐日經濟文化代表處
113年11月28日	1. 橫濱檢疫所-食品輸入查驗說明 2. 查驗現場實務交流與觀摩 3. 參觀橫濱檢疫所-輸入食品檢疫檢查中心	1. 橫濱新港聯合政府大樓 2. 橫濱麗藏株式會社橫濱物流中心（保稅倉庫）

### 二、我方成員名單

代表機關	職稱	姓名
衛生福利部 食品藥物管理署	科長	李啓豪
	專員	施鈞傑
	專員	葉展均
	技士	謝豐澤

### 三、日方接待成員名單

代表機關	職稱	姓名
厚生勞働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全對策室	專門官	一ノ瀬 史成
	專門官	矢川 雅崇
	係員	古川 俊介
厚生勞働省 橫濱檢疫所	所長	大森 豊緑
厚生勞働省 橫濱檢疫所 輸入食品檢疫檢查中心	中心主任	原田 誠
厚生勞働省 橫濱檢疫所 食品監視課	課長	岩城 誠
厚生勞働省 橫濱檢疫所 輸入食品檢疫檢查中心	統括檢查官	右京政補
厚生勞働省 橫濱檢疫所	管理官	青木 岳
厚生勞働省 橫濱檢疫所 食品監視課	專門官	片山ゆり
厚生勞働省 橫濱檢疫所	解析係長	田村 広太郎

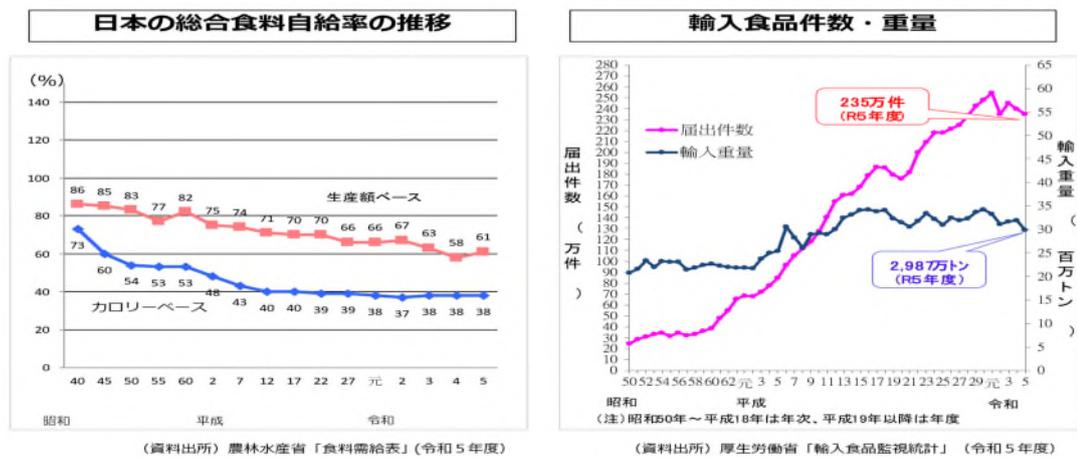
## 參、考察紀要

### 一、邊境查驗制度法規與實務交流

#### (一) 日本食品輸入情形

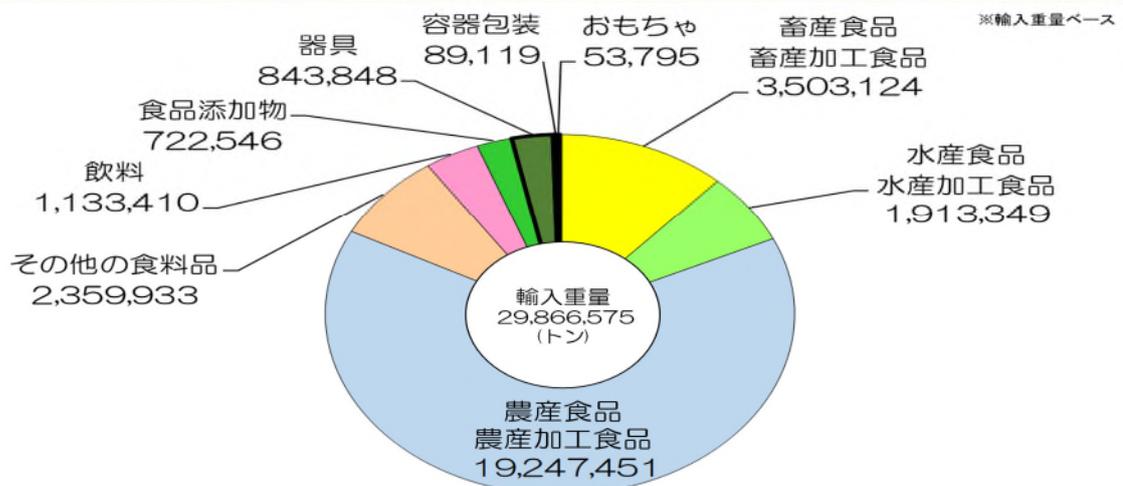
日本糧食自給率逐年下降，在令和5年(2023年)其糧食自產率下降至61%，故進口日本的食品量也逐年上升，2023年輸入重量達2,987萬噸，申請案件數達235萬件，如圖一。以進口重量計，輸入最多的為蔬菜、水果

### 日本は食料の多くを海外に依存



圖一、日本糧食自給率及食品輸入情形(摘錄日方簡報)

### 食品等の輸入の状況 (令和5年度)

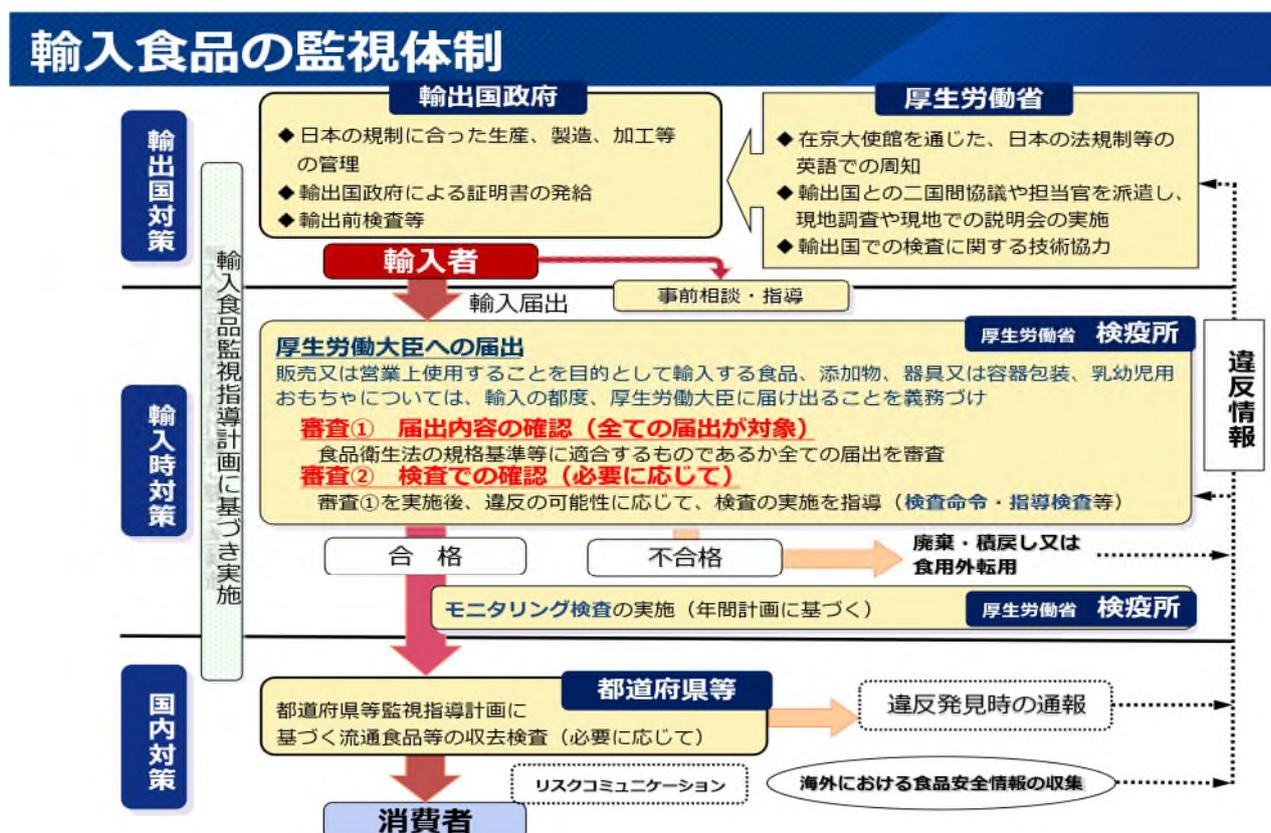


圖二、2023年日本食品輸入類別佔比(摘錄日方簡報)

等農產食品及農產加工食品，約1,925萬噸，其次為肉乳等畜產食品及畜產加工食品約350萬噸，水產食品及水產加工食品則約191萬噸，如圖二，主要出口國為美國、中國、法國及泰國等。

## (二) 輸入食品的監視系統

分為「輸出國管理措施 (輸出国対策)」、「輸入時管理措施 (輸入時対策)」及「國內管理措施 (国内対策)」3大部分，如圖三，分述如下：



圖三、日本輸入食品管理制度(摘錄日方簡報)

### 1. 輸出國管理措施

由厚生労働省透過駐輸出國之外交單位，將相關法規標準周知輸出國，並藉由雙邊諮商、輸出國查核、說明會辦理及協助輸出國建立檢驗技術等方式，使該國出口產品之生產、製造及加工等管理符合日本相關規定。出口至日本產品，透過輸出國認證及出口前檢查等方式，確保各批產品於出口前符合日本相關規定。

有關實施監視指導計畫執行細項及日本食品衛生法依據法條，如圖四：



圖四、年度輸入食品監視指導計畫訂定依據(摘錄日方簡報)

## 2. 輸入時管理措施

銷售或商業用途進口日本的食品、食品添加物、食品用器具容器和包裝及玩具都需要向厚生勞働省提出輸入申請，由厚生勞働省轄下的檢疫所就申請內容審查及查驗，合格產品進入日本當地市場，不合格產品則退運、廢棄或轉非食品用，輸入不合格案件會進行統計，以做為實施監視指導計畫的參考依據，監視指導計畫每年進行一次規畫。

席間詢問日方厚生勞働省出席代表，是否有在輸入審查或查驗時，確認產品包裝標示符合相關規定，日方表示在輸入時主要核對產品貨證相符，標示成分等與申請內容一致，因食品標示等規範已移交予日本消費者廳轄管，如有標示相關疑義，將通報相應都道府縣政府管理單位(相當我國地方衛生局)，由該單位進行後續處理。

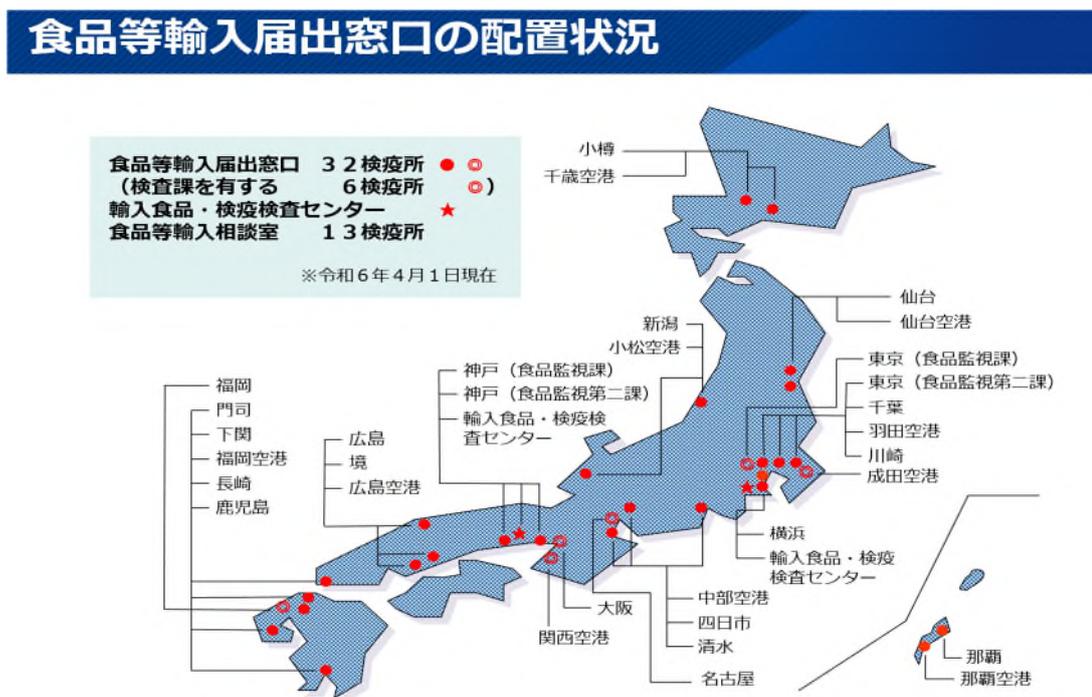
## 3. 國內管理措施

合格輸入產品進入日本當地市場後，則由各都道府縣政府實施監視指導計畫，確認產品符合相關規定，如有不合格資訊則會回饋厚生勞働省，以做為每年監視指導計畫的訂定參考依據。另外，各都道府縣政府亦有執行食品安全風險溝通的相關工作。

### (三) 日本受理食品輸入查驗單位、員額及措施

#### 1. 受理食品輸入查驗單位及員額

受理食品輸入報驗業務共有32個檢疫所，其中，6個檢疫所有簡易實驗室(檢查課)，2個檢疫所有設置檢驗中心進行輸入食品檢驗，部分食品檢驗由厚生勞動省認證的檢驗單位進行，2023年員額共422名，如圖五。



圖五、日本受理食品輸入查驗單位分布圖(摘錄日方簡報)

#### 2. 輸入業者輸入前諮詢措施(輸入者に対する輸入前相談)

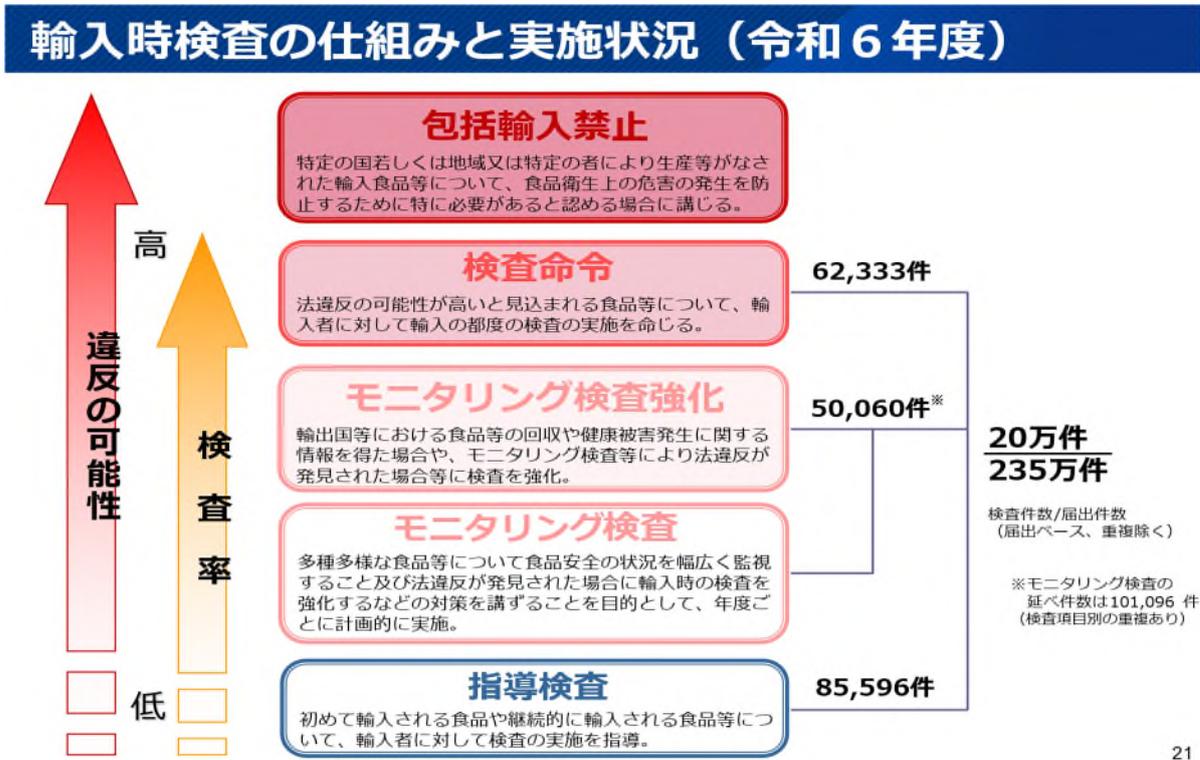
目前有13個檢疫所本所設有輸入食品諮詢室 (<https://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/soudan/>)，輸入業者可以向檢疫所申請輸入前諮詢，可以減少食品在輸入查驗時不合格的情形，2023年申請輸入前諮詢案件數為1萬3千餘件，品項為2萬3千餘件，經統計諮詢時發現不符日本相關規定佔比約1.74%，諮詢後，輸入時不符日本規定的比例約0.03%，日方認為有降低不合格案件數的成效。另查本次參訪橫濱檢疫所食品輸入前諮詢表(事前相談票)，如附件1，輸入業者於諮詢前需依該表備有相關產品資訊，向檢疫所預約諮詢時間，相關諮詢

流程及注意事項如該所網址：

[https://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/04\\_import/06/index.html](https://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/04_import/06/index.html)。

### 3. 輸入時查驗方式及現況

日方現行食品邊境查驗方式可為指導檢查、監視檢查(モニタリング検査)、強化監視檢查(モニタリング検査強化)、檢查命令及輸入禁止，如圖六，2024年輸入申請案件數約235萬件，檢查命令件數約6萬2千餘件，監視及強化監視檢查件數約5萬餘件，指導檢查則近8萬6千件，總計檢驗數約20萬件，約佔申請案件數8.5%，檢驗不合格案件數為763件，約佔檢驗件數0.03%。



圖六、輸入食品查驗方式及2024案件概況(摘錄日方簡報)

#### (1) 指導検査

輸入業者的自主管理，日方依該類別食品的常見違規態樣如農藥、食品添物等，要求輸入業者需定期進行相應的檢驗，包括第1次輸入，輸入業者需在日方認證相關檢驗單位進行檢驗，並提供相關檢驗報告。

(2) 監視検査(モニタリング検査)

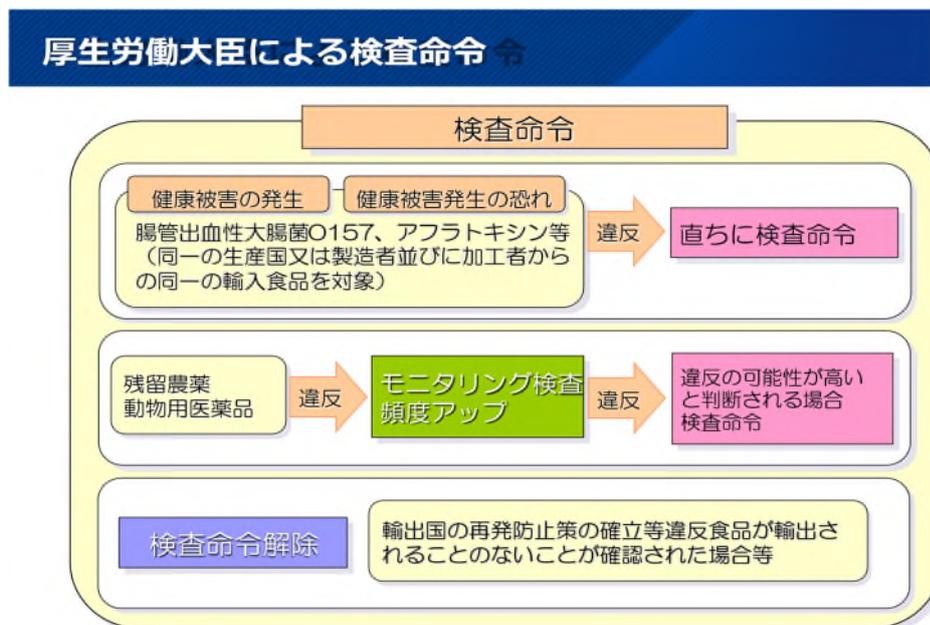
由前一年的輸入檢驗結果、國內外食品安全事件的監視，每年制定相應的監視指導計畫，依據計畫內容進行輸入案件的抽中檢驗，相關檢驗費用由國家負擔，抽中的案件不用等待檢驗合格，即可放行。

(3) 強化監視検査(モニタリング検査強化)

若輸入之食品類別在來源國有發生食品安全事件，或該類產品在監視検査時有不合格情形，則會進入強化監視検査，檢驗費用仍由國家負擔，抽中的案件不用等待檢驗合格，即可放行。

(4) 検査命令

當來源國該食品類別有危害民眾健康事件或可能者(如：腸出血性大腸桿菌 O157、黃麴毒素等)，或在指導検査、監視検査、強化監視検査及輸入後稽查有違反法規之可能性較高者(如：農藥殘留或動物用藥)，將要求輸入業者在輸入時逐批進行查驗，檢驗費用由輸入業者負擔，在查驗合格後始能放行。在確定不輸入違規食品的情況下，例如在輸出國制定防止再次發生的措施等，検査命令就可解除，如圖七。



圖七、日本検査命令可能態樣及解除方式(摘錄日方簡報)

#### (5) 輸入禁止

特定來源國或特定製造者生產的食品，若判定有重大危害食品安全的情況，可以採取禁止輸入的措施。

日方食品輸入相關措施均發布於厚生勞動省網頁 ([https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yunyu\\_kanshi/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html))，近年之監視指導計畫亦有公開於前揭網頁項下，其中2024年計畫內容如附件2 (第16頁)，可以從其中取得相關資訊。

#### (四) 食品輸入後的管理措施

1. 各都道府縣管理單位會依據其地方特性，制定相應的監視指導計畫，包括至販售店面抽樣檢驗及對所轄輸入業者進行自主管理的稽查，確認產品及業者符合相關規定。
2. 厚生勞動省邊境查驗不合各案件會提供相關資訊予各都道府縣管理單位，必要時，會與都道府縣合作進行產品回收。各都道府縣執行其監視指導計畫，若發現有不符規定的產品，亦會回饋厚生勞動省。

## 二、 橫濱檢疫所-食品輸入查驗說明及保稅倉庫查驗

113年11月28日拜訪橫濱檢疫所，日方首先進行檢疫所簡介及日本的食物輸入查驗簡報，如圖八。



圖八、於橫濱檢疫所會議室簡報交流

橫濱檢疫所隸屬於厚生勞動省，目前日本13個主要海港和機場（小樽、仙台、成田機場、東京、橫濱、新潟、名古屋、大阪、關西機場、神戶、廣島、福岡、那霸）皆設有檢疫所(共計32個檢疫所)；而在橫濱檢疫所和神戶檢疫所內更是設立了配備先進檢測設備的進口食品檢疫檢驗中心，分別作為東日本和西日本的檢驗中心，針對進口食品檢驗和人員檢疫業務。

橫濱檢疫所現位於2023年3月建成的「橫濱新港聯合政府大樓(よこはま新港合同庁舎)」(橫濱市中区新港1丁目6-1)，該大樓占地約 16,825 平方公尺，樓層總計7樓，並設有 15 個政府機關(海關、稅務所及檢察機關等)，其中便包含本次參訪之橫濱檢疫所，如圖九。

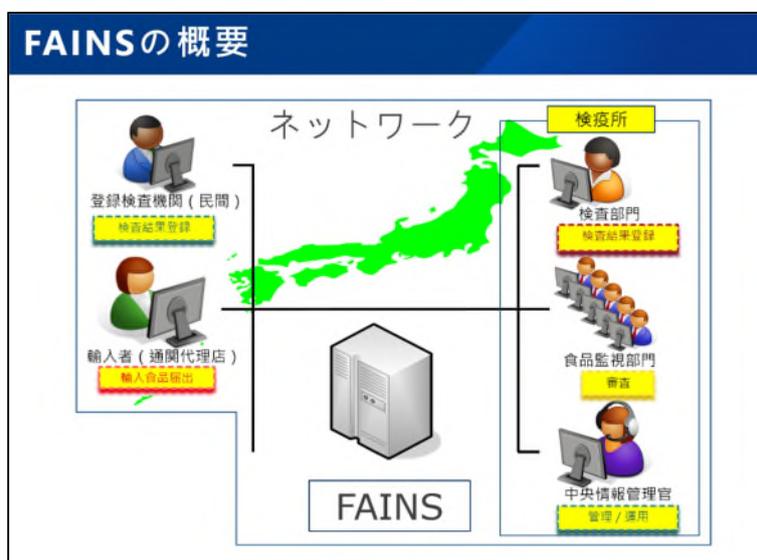


圖九、橫濱新港聯合政府大樓外觀

依據日本食品衛生法第27條，有意輸入食品及相關產品(食品添加物及餐具等)並用於銷售或業務的輸入業者必須向厚生勞動省（各檢疫所）辦理輸入申報。輸入業者必須在貨物到達之前申報，並可以提前於7日前辦理，可加快進口程序，並依據通關地的不同，負責的檢疫站也不同。而辦理輸入的業者需要預備好輸入食品相關之必要文件（如原料和製造說明、衛生證明及檢驗報告等等）。而部分檢疫所設有「事前相談室」，業者輸入產品前初步諮詢。

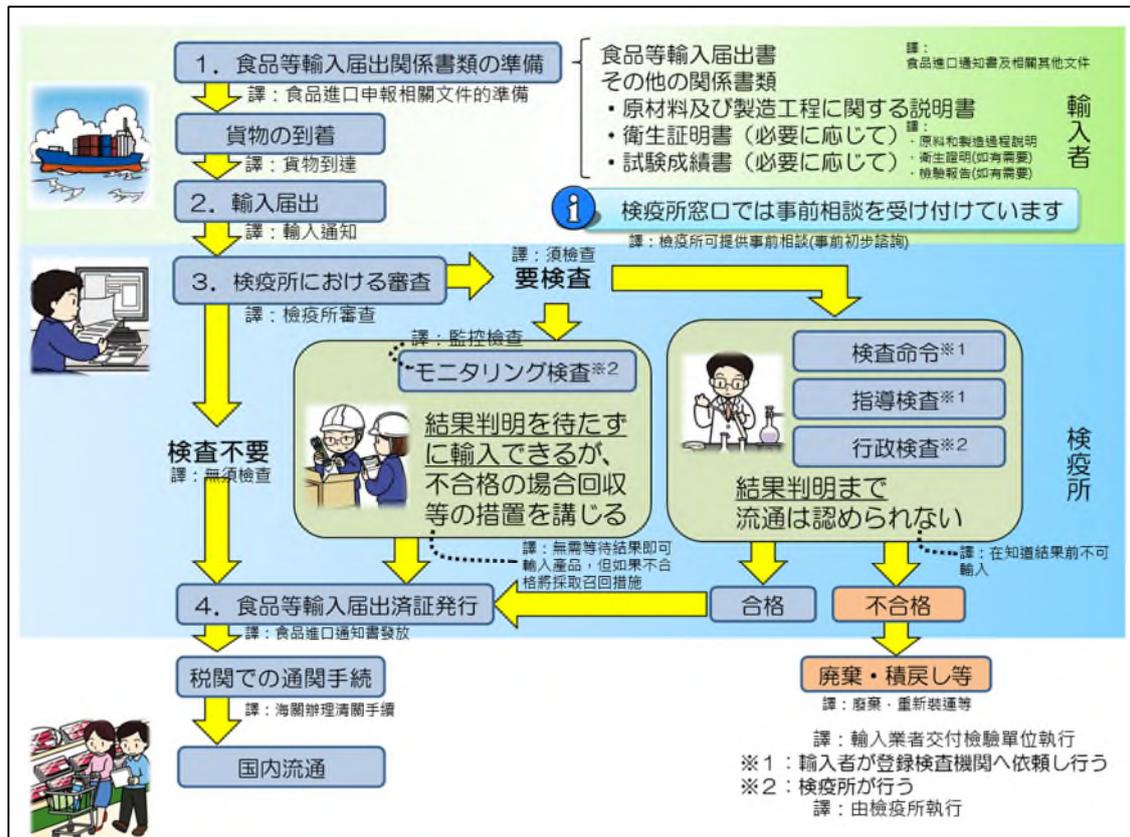
業者於辦理輸入食品申報，可利用「FAINS 系統(食品自動化進口通知及檢驗網路系統)」(Food Automated Import Notification and Inspection Network System，輸入食品監視支援のためのネットワークシステム)，如圖十，該系統可提供輸

入業者、檢驗機構及檢疫所相關審查部門多方進行資料及訊息傳遞，功能包含輸入業者線上申報、檢疫所受理申報及線上審查、法令檢索及各檢疫所間產品資訊共有等功能；日方表示該系統的使用率於2023年已達97.4%。



圖十、FAINS 系統(摘錄日方簡報)

業者將輸入產品資訊登錄到系統申報後，檢疫所將會進行審查，確認產品申報文件內容並確認是否符合法規，並確認產品之風險區決定是否需要檢驗，若為無須檢驗產品可直接發放食品輸入通知書，確定需要檢驗產品，則分為監視檢查(モニタリング検査)、行政檢查、指導檢查及檢查命令。監視檢查無需等待檢驗結果可直接輸入產品，但如果不合格將採取召回措施；行政檢查、指導檢查及檢查命令三者則是於檢驗結果確認前不可直接輸入。合格產品將發放食品輸入通知書，而不合格產品將執行廢棄(銷毀)或重新裝運(退運)，如圖十一。



圖十一、日本輸入食品進口程序圖(翻譯日方簡報)

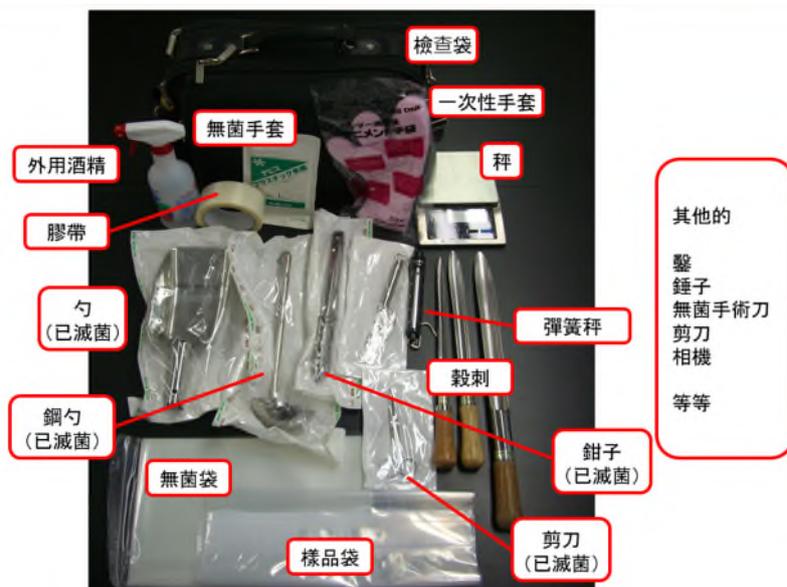
查驗流程簡報完畢，橫濱檢疫所人員帶領本署人員前往保稅倉實地觀摩現場查驗取樣過程（因日方提醒進入保稅倉儲內部禁止拍照，相關步驟以日方簡報內照片替代）。查驗人員為兩人一組開車前往，車輛為檢疫所配發之公務車，並由其中一查驗員駕駛前往。查驗人員頭戴保護塑膠盔，著藍色工作服，攜帶大型保冷袋(箱)及取樣相關工具，該所表示取樣器材若為重複使用會由檢疫所內人員清洗並滅菌；若當天取樣樣品檢驗項目為微生物相關，會在保冷袋(箱)內多放置一個溫度記錄器，記錄攜回樣品每時刻溫度變化避免中途保存溫度有異，如圖十二至十四。



圖十二、參訪之橫濱冷藏物流保稅倉



圖十三、橫濱檢疫所查驗人員車輛、服裝及攜帶之保冷袋(箱)



圖十四、橫濱檢疫所查驗人員取樣裝備(翻譯日方簡報)

檢疫所查驗人員抵達保稅倉，會直接前往至保稅倉內貨品存放位置，值得注意的是，除非該貨物廠商有要求陪同，否則一般而言查驗過程無業者陪同，可由查驗人員自行開箱完成取樣；抵達貨品存放位置，查驗人員會攜帶紙本申報資料，現場開箱並將資料和貨物進行比對並拍照，如圖十五，若資訊不相符時會於返回後經系統再請業者確認，是申報資料有誤或是產品標示有誤，若為申報資料錯誤，則請業者修正，若產品標示有誤，會請業者重新印製標示覆蓋。另外不同於我國，日本於邊境查驗並無標示不合格之核判，針對產品標示及宣稱是否屬實，是交由日本消費者廳處理。



圖十五、查驗人員比對申報資料及現場貨物資訊(摘錄日方簡報)

查驗人員會依據產品之檢驗項目、包裝型態及進口數量的不同，有不同的開箱數量及取樣重量。確認進口的總數量後，會進行開箱，並依據不同樣態之產品使用工具進行取樣，並將樣品放入已黏貼好樣品標籤的取樣袋中。取樣或開箱過的產品會由查驗人員黏貼綠色之取樣拆箱證明貼紙，供辨識該產品已取樣過，並回程後於系統登錄取樣數量供業者知悉，如圖十六至二十二。

對於每個檢驗項目，根據包裝形式和批量規定了開箱件數、取樣數量和檢驗項目數。

摘錄		檢查項目	包裝形式	批量 ( N )	樣本採集的未包裝物品數量 ( n )	測試樣品量 ( kg )	測試項目數
農藥	①	乾菜 乾果 茶 ( 抹茶除外 )	未指定	$\leq 50$ 51-150 151-500 501至3,200 3,201至35,000 $\geq 35,001$	3 5 8 13 20 32	0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3	1 1 1 1 1 1
	②	高麗菜 ( 不含球芽甘藍 ) 和大白菜	未指定	未指定	4	4塊中的每塊分成4等份，並從每份中收集1等份。	1
	③	加工食品 ( 不包括簡單加工 )	未指定	$\leq 150$ 151至1,200 $\geq 1,201$	3 5 8	1 1 1	1 1 1
	④	①②排除③	鑑別 沒有	$\leq 50$ 51-150 151-500 501至3,200 3,201至35,000 $\geq 35,001$	3 5 8 13 20 32	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1

圖十六、日方農藥檢驗項目開箱及取樣數量規定(翻譯日方簡報)



圖十七、查驗人員確認產品總數量及外觀狀態(摘錄日方簡報)



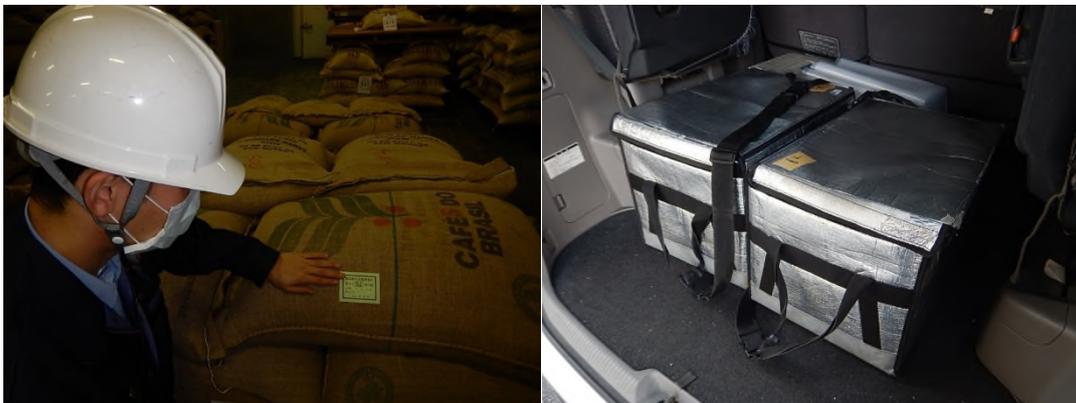
圖十八、查驗人員取樣袋黏貼樣品標籤及消毒器具(摘錄日方簡報)



圖十九、查驗人員取樣及秤重(摘錄日方簡報)



圖二十、查驗人員密封保存樣品袋及回收器材(摘錄日方簡報)



圖二十一、貨品上黏貼取樣拆箱證明貼紙及產品運回(摘錄日方簡報)



圖二十二、若為微生物樣品箱內會多放置溫度記錄儀(摘錄日方簡報)

### 三、參觀橫濱檢疫所-輸入食品檢疫檢查中心

日本厚生勞動省轄下設立的檢疫所分布於日本全國境內港口及國際機場等地，主要負責執行的業務包括飛機船舶人員的檢疫、輸入食品監視以及相關檢查的檢驗工作等業務，而全日本僅有橫濱及神戶檢疫所設有輸入食品檢疫檢查中心，分別擔任對日本東西兩側海空航運輸入食品檢驗之重要角色，收受來自日本全國輸入食品申請窗口共32個檢疫所的樣品，在日本全國檢疫所進行的輸入食品檢查，大部分依據厚生勞動省在年度計畫提出的監視指導計畫進行相關的監視檢查。本次參訪橫濱檢疫所的輸入食品檢疫檢驗中心主要負責的檢驗項目分別有殘留農藥（包含有機磷、有機氯、除蟲菊精類、含氮農藥等約 200 個項目以上）、有害有毒物質（黴菌毒素、重金屬、放射性物質等）、殘留動物用醫藥品（包含抗生素、合成抗菌劑以及乙型受體素等約60個項目）、微生物（包含腸出血性大腸桿菌、A 型肝炎病毒、諾羅病毒、霍亂弧菌、志賀氏菌等）以及基因改造食品等檢測項目，各有統括檢查官負責，另外尚有審查指導課來確保檢驗結果的正確性。

橫濱檢疫所的檢驗中心即是輸入食品檢疫檢查中心，在聽取檢查中心業務介紹後便由統括檢查官右京政補先生帶領一行人至2023年10月才搬遷入的橫濱新港聯合政府大樓6檢驗中心進行該中心檢驗相關業務的參訪與介紹，參訪見聞紀要如下：

- (一) 首先簡單介紹樣品的收受與處理：由日本全國各地檢疫所將食品監視課抽樣的樣品每天送至該中心後，首先讀取樣品條碼資訊並列印接收紀錄，再印出接收標籤貼在樣品上，確認樣的採樣方法、交付方式、重量以及溫度

狀態等資訊後會將接收後的樣品資訊登入到電腦系統中，之後樣品會依照種類及測驗項目分別存放到不同顏色的塑膠箱中以利後續進行的檢測，例如：檢驗殘留農藥測項的樣品放置於藍框透明塑膠箱中、檢驗動物用醫用品測項的樣品放置於黃色框透明塑膠箱中等等，如圖二十三。



- (二) 殘留農藥檢查區分(檢查室)：接著進入到殘留農藥檢查區分(檢查室)進行參訪，該中心由18人負責殘留農藥檢驗相關業務，每年檢驗約15,000件的樣品數量，樣品種類包含各種青菜、農產品、畜產品以及加工食品等，現場專門用來檢驗分析殘留農藥的質譜儀有13台 LC/MS/MS 以及15台 GC/MS/MS，檢測農藥的種類包含有機磷、有機氯、除蟲菊精類、含氮農藥等高達約 200 種項目以上，而該區域另設置有標準品·標準溶液調製區域，農藥標準品依照類別有系統的分別放置於上鎖櫃子中，櫃子的鑰匙另置於上鎖的鑰匙櫃中，只有實驗室負責人才有權限拿取，對於農藥標準品的管理相當嚴謹。
- (三) 有毒有害檢查區分(檢查室)：專門負責進行食品中黴菌毒素、重金屬、著色劑以及放射性物質之檢驗，由該檢查區負責人介紹樣品中有毒有害物質的萃取及檢測方式，例如：樣品中黃麴毒素的檢測，經過樣品前處理、抽出、稀釋、純化後會先以 ELISA 法進行篩選測試，再以精密儀器 HPLC 或 LC/MS/MS 來進行檢測確認。
- (四) 動物醫用藥品檢查區分(檢查室)：由該檢查區負責人介紹動物樣品的處理方式，例如：牛肉需將肌肉與脂肪分開(取肌肉部分檢驗)、蝦子和魚取可食部位來做檢驗等，接下來參觀樣品均質、秤重、抽出、濃縮以及純化的設備及位置，現場專門用來檢驗分析殘留動物醫用藥品的質譜儀共有14台 LC/MS/MS。
- (五) 微生物檢查區分(食品微生物)、基因轉殖食品檢測：因微生物檢查區有生物危害性及交叉汙染的疑慮，故無法進入參觀，僅由該檢查區負責人解說，該區由9名人員負責進行檢驗食品微生物(佔檢驗微生物業務量的三分之二)以及人類傳染病的檢驗(佔檢驗微生物業務量的三分之一)，其中食品微生物檢測主要包括引起食物中毒的病原微生物(一年約3,500件)和畜禽、水產品中抗生素殘留的檢測(一年約4,200件)；另外在基因轉殖食品檢測的部分，目前該中心針對木瓜、小麥、米、亞麻、菜籽、馬鈴薯、櫛瓜及鮭魚這8

類產品進行監測測試，檢查是否存在未經審查的基因轉殖產品，預防其進入食品供應鏈的潛在風險。

(六) 信賴性確保部門(審查指導課)是輸入食品檢疫檢查中心下獨立於各個檢驗課室另外的部門，以公正第三方來確保整個中心的檢驗業務是否依照標準去執行，並確保其可靠及信賴性。該部門說明透過以下五種方式：1.測試方法的驗證、2.內部精度管理、3.參與外部精度管理調查(能力測試)、4.內部稽核、5.ISO/IEC17025認證等方式來確保輸入食品檢驗的品質以及可靠信賴性。

經統括檢查官右京政補先生以及各個檢驗部門負責人分別向本考察團成員介紹以上的檢驗業務、實驗室設備及環境，參訪紀實如圖二十四。





7.儀器室配置精密的氣體管線設備



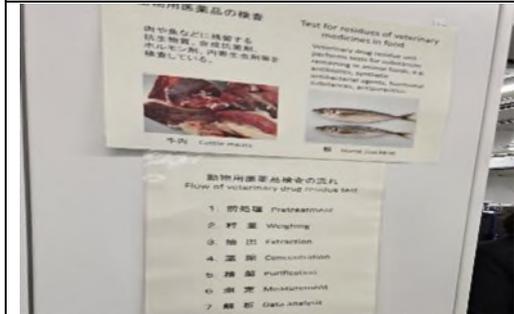
8.有害有毒檢查室



9.有害有毒檢查室解說情形



10.檢測重金屬之儀器室



11.動物用藥檢查室及檢查流程圖



12.樣品秤重及前處理室



13.檢驗動物用藥樣品萃取抽氣櫃



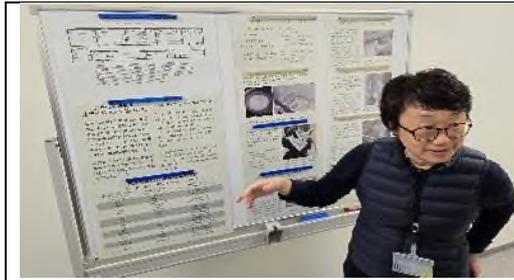
14.檢驗動物用藥儀器室



15.微生物檢查室



16.微生物檢查室解說情形



17.基因轉殖食品檢測解說情形



18.信賴性確保部門解說情形

圖二十四、橫濱檢疫所輸入食品檢疫檢查中心參訪紀實

## 肆、心得與建議事項

### 一、參訪心得

本次難得的日本考察行程機會，除學習有關日本的輸入食品邊境查驗政策及管理實務，參訪日本橫濱檢疫所、保稅倉等，更對輸入食品檢疫檢查中心之整齊乾淨的實驗室環境以及數量眾多的各式精密檢驗儀器設備感到令人嘆為觀止，另外，在日本考察期間感謝台北駐日經濟文化代表處及日方人員親切友善的接待，讓本次參訪得以順利完成。

以下為日本與我國邊境查驗制度之比較：

項目	日本	臺灣
法令依據	食品衛生法 食品安全基本法	食品安全衛生管理法 食品及相關產品輸入查驗辦法 食品及相關產品輸入查驗規費收費標準
申請食品輸入查驗範圍	食品、食品添加物、器具、容器和包裝、玩具（厚生勞動部長指定為嬰兒接觸可能危害健康的物品的玩具）。	食品、基因改造食品原料、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑。
免申請食品輸入查驗範圍	非銷售或商業用途的食品： 一、供個人使用、測試和研究、內部研究等的食品 二、展示用食品 三、進口之全部產品將再出口	一、非供販賣，且其金額、數量符合中央主管機關公告（如：「輸入食品及相關產品符合免申請輸入查驗之條件與其適用之通關代碼」、「輸入規定511項下食品得由海關逕予放行之條件及其通關代碼」） 二、經中央主管機關專案核准者（如：非做為食品用途貨品或輸入自用品、商業樣品、展覽品或研發測試用物品）
輸入食品查驗點	日本有32個檢疫所，其中6個設置簡易實驗室、2個（橫濱、神戶）設置檢驗中心，13個檢疫所設有「輸入食品相談室」。	本署有4個港埠辦事處（基隆、桃園、臺中及高雄）。
2023年邊境查驗情形及配置資源	受理食品輸入查驗約計235萬批，邊境查驗人力422名，每年投入經費約250億日圓（約新台幣52.5億，1日圓 = 0.21新台幣計算）。	受理食品輸入查驗約計73萬批，邊境查驗人員配置正式職員74名，投入經費約4.9億新台幣。

申請食品輸入查驗的時限	食品到港7天前。 (到港後亦可申請)	產品到達港埠前15日內。 (到港後亦可申請)
製造商申報 (代碼、名稱)	針對輸入各類食品有製造商(生產地)、出口商以及包裝商之代碼，由業者自願性事先登錄，節省輸入名稱及地址之人力。	部分產品有製造廠代碼(主要為國外政府針對該國產品製造廠所核定之代碼)外，其餘由進口商依製造廠名稱申報。
輸入食品查驗規費	不收費。 針對檢查命令之檢驗費用由業者負擔。	收取查驗規費包含：審查費、臨場費、延長作業費、通知書費、電腦傳送訊息更正費、檢驗費(複驗或逐批查驗之檢驗)。
查驗方式	一、檢查命令(每批檢查) 二、監視檢查(一定比例抽中檢查) 三、指導檢查(定期自行提交檢驗報告) 四、行政檢查(查驗人員視情況檢查)	一、逐批查驗(每批臨場查核及抽驗) 二、抽批查驗(一般抽批2-10%；加強抽批20-50%，抽中者，臨場查核及抽驗) 三、逐批查核(每批臨場查核) 四、監視查驗(每批臨場查核及抽驗，不調降查驗方式) 五、查驗人員視情況調整
抽驗率之評估因素	「監視檢查」係綜合考慮進口件數、進口重量、過往違規率、違規危險程度等因素，以統計方式對各食品類別分別制定了各檢驗項目抽驗數。	「抽批查驗」係導入大數據分析，並依進口商過去紀錄、管制條件等，受理後決定是否為抽中檢驗批。
開箱數及取樣量	依據產品之檢驗項目、包裝型態及進口數量的不同，有不同的開箱數量及取樣重量。	依「食品及相關產品查驗作業要點」中「食品及相關產品開驗數及抽樣數量表」辦理，例如：1件至30件開1件、31件至60件開2件、61件至100件開3件…；固體取600克、固液混和或液體取1公斤，得視檢驗項目或產品性質增加取樣量。
檢驗單位及時間	有訂定年度計畫，部分由官方實驗室執行，部分由民間實驗室執行，檢驗時間一般為1週。	委託民間實驗室執行，檢驗時間一般為3天。
複驗制度	無。	有。 15日內可以申請複驗，由同一實驗室就原抽取之餘存樣品為之。
具結先行放行制度	無。 針對需等待檢驗結果之產品，皆存放於保稅區。	有。 一、符合「食品及相關產品輸入查驗辦法」第19條規

		<p>定，得申請具結先行放行。</p> <p>二、未取得輸入許可前，不得移動、啟用或販賣，特定條件需繳納產品完稅價格2倍或4倍之保證金。違規者，沒收所收取之保證金，並於一年內暫停受理具結保管之申請，擅自販賣者，處販賣價格1-20倍罰鍰。</p> <p>三、所轄衛生局協助具結保管期間之稽查。</p>
違反進口規定之處置	<p>一、查驗不合格產品須退運、廢棄或轉非食品用</p> <p>二、採監視檢查之已放行產品，經查驗不合格，須配合召回產品</p> <p>三、輸入不合格案件會進行統計，做為每年規畫實施監視檢查的參考依據</p> <p>四、檢驗不合格產品資訊會公布於官網</p>	<p>一、查驗不合格產品，依「食品及相關產品輸入查驗辦法」第24條規定，退運或銷毀，或限期消毒、改製、採行適當安全措施或改正標示</p> <p>二、查驗不合格產品，依「食品及相關產品輸入查驗辦法」調整後續查驗方式及評估納入年度查驗計畫之加強查驗品項</p> <p>三、檢驗不合格產品資訊會公布於官網</p>

## 二、 未來規劃及建議

### (一) 增加邊境查驗人力及資源

由日方的簡報內容說明提到2023年日本輸入食品的申請件數約為235萬件，食品衛生監視員有422名，又參訪時提及每年投入經費約250億日圓(約新台幣52.5億，1日圓 = 0.21新台幣計算)，對比我國同年輸入食品的申請件數約為73萬件，邊境查驗人員配置正式職員 74名，投入經費約4.9億新台幣，由此可知日本於2023年的輸入食品申請件數約為我國的3.2倍，而查驗人力數量卻比我國多約近5.7倍，投入經費更是多達10.7倍，為因應輸入食品種類趨於眾多且複雜化，以及我國未來精進輸入食品管理等趨勢，增加我國邊境查驗人力及資源實有刻不容緩之勢。

## **(二) 輸入食品查驗業務著重於審查安全衛生**

在參訪日方臨場抽樣時，詢問日方其是否進行輸入產品標示審查作業，日方表示在輸入案件查驗時，主要係確認到貨產品與申請資料相符，並不審核輸入產品標示的合格與否，針對產品標示及宣稱是否屬實，是由日本消費者廳負責處理，與我國於邊境查驗時，需依食品安全衛生管理法之相關規定確認中文標示符合規定等措施不同。建議未來能參考日方作法，讓輸入食品查驗人員更能夠著重於審查輸入食品的安全衛生，減少花費大量人力於中文標示審查，強化保障輸入我國食品之衛生安全，以維護民眾食用安心。

## **(三) 輔導輸入業者在輸入產品前之自主管理，提升查驗效率**

日本對輸入產品的管理側重於輸入前的來源國管理及輸入業者輔導，藉由使輸出國及輸入業者瞭解產品輸入日本相關規定，輸入業者在產品輸入前即需自主管理確認符合規定。如在監視檢查及後續加強監視檢查各有1次輸入案件不符規定，即由監視檢查提高至檢查命令，案件將由現場查驗抽樣後放行(約1-2工作天)，轉變為俟檢驗結果合格後始可通關放行(約1週)，且其檢查命令時程可達1年以上，以達到日方欲將產品合格之管理責任由輸入業者負擔之目的。

強化輔導輸入業者在輸入產品前之自主管理，讓輸入業者了解產品於報驗時需檢附哪些文件及我國輸入之相關規定，可縮短業者於輸入後重複補件之案件審查時間，以及降低產品查驗不合格率，避免因提高查驗強度，造成增加查驗時間，透過輔導輸入業者自主管理，進而提升查驗效率。

## **(四) 由輸入業者提供自行送驗之檢驗報告，減少邊境抽樣檢驗**

日本有指導檢查相關規定，要求輸入業者需定期自行將產品送至日本認證之相關檢驗單位進行檢驗，並於輸入時提供檢驗報告，另產品有其他管制時，指導檢查之產品才會改成抽中送驗。而我國目前對輸入業者於邊境報驗時，針對特定產品有要求提供當批產品之檢驗報告，再依邊境管制方式決定產品是否抽中送驗。日本該管理方式所提供之檢驗報告雖不一定與輸入產品為同一批產品，惟亦屬對相同產品之管制方式，可減少邊境抽樣檢驗，避免邊境檢驗量能過度負荷。

## 伍、 附件

- 一、 附件1-橫濱檢疫所食品輸入前諮詢表(事前相談票)。
- 二、 附件2-2024年日本輸入食品監視指導計画計畫。
- 三、 參訪日方資料
  - (一) 關於確保輸入食品安全性113年11月27日簡報-
  - (二) 橫濱檢疫所業務概要。
  - (三) 關於輸入食品監視業務113年11月28日簡報。
  - (四) 關於輸入食品監視支援系統(FAINS)113年11月28日簡報。
  - (五) 關於輸入食品・檢疫檢查中心運作113年11月28日簡報。

## 陸、 參考資料

- 一、 厚生労働省網站。2024。  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)
- 二、 橫濱檢疫所網站。2024。  
<https://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/index.html>
- 三、 日本食品衛生法。2024。  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

事前相談票(FAX送付状)

送付先:横浜検疫所輸入食品相談指導室

FAX045-212-1527

相 談 者	<input type="checkbox"/> 輸入者 <input type="checkbox"/> 通関業者 <input type="checkbox"/> その他( )	通関業者名 : (使用の場合)
	会社名 :	
	氏名 :	※相談者が輸入者以外の場合
	電話 :	輸入者名 : 電話 :
	F A X :	FAX :
	住所 :	住所 :
食品等輸入の経験の有無 : <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 来所希望の有無 : <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有		輸入予定港 <input type="checkbox"/> 横浜 <input type="checkbox"/> 東京 <input type="checkbox"/> 成田 <input type="checkbox"/> 他( )
相談品目 : <input type="checkbox"/> 食品 <input type="checkbox"/> 食品添加物 <input type="checkbox"/> 器具 <input type="checkbox"/> 容器包装 <input type="checkbox"/> おもちゃ		
貨 物 概 要	品目名(商品名):	
	※商品を特定するための製品番号・JANコード等 :	
	輸出国(又は生産国):	
	製造者又は加工者(英語表記):	
	製造所又は加工所(英語表記):	
	保管方法 : <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 定温 (      °C)	
	使用用途 : <input type="checkbox"/> 小売り <input type="checkbox"/> 製造原料用 <input type="checkbox"/> その他( )	
包装形態 :		
食べ方 : (使用方法)		
提出資料 : <input type="checkbox"/> 原材料表 <input type="checkbox"/> 製造工程表 <input type="checkbox"/> 商品説明書 <input type="checkbox"/> 自主検査成績書 <input type="checkbox"/> 写真 <input type="checkbox"/> サンプル品 <input type="checkbox"/> その他( )		
相談内容 (疑問点などを具体的に記載してください)		

輸入者自ら確認した事項 (□にチェックを入れてください) <input type="checkbox"/> 規格基準への適合 <input type="checkbox"/> 添加物の適正使用 <input type="checkbox"/> 医薬品成分の含有の有無 <input type="checkbox"/> 自主検査項目 (検査項目は具体的に記入してください) ( )
輸入品目に使用されている原材料又は材質 ※1 (□←確認後チェックを入れ、補注参照し記載)
輸入品目に使用されている添加物(使用量・使用目的) ※2 (□←※1と同様にチェックし、記載)
輸入品目の製造工程 ※3 (□←確認後チェックを入れてください)

<補注>

※1: 製造者(製造所)からの資料に基づいて記載してください。

加工食品の場合: 使用されている原材料を全て記載してください(農産/水産原料は原産国含む)。

器具・容器包装の場合: 食品が触れる部分の材質名称を記載してください。

おもちゃの場合: 材質、塗膜の有り無し、可塑剤使用の有無を記載してください。

※2: 製造者(製造所)からの資料に基づいて具体的な物質名を記載してください。

加工食品の場合: 使用されている添加物を全て記載してください。

例) ソルビン酸カリウム(0.10%使用、保存料)

添加物(添加物製剤)の場合: 添加物の名称を全て記載してください。

※3: 製造者(製造所)からの資料に基づいて記載してください(特に殺菌条件(温度・時間)や殺菌方法)。

加工食品の場合: その製品の製造方法(原料準備から包装までの工程)を記載してください。

例) 原料受入れ→混合→成形→焼成(230℃、10分)→凍結→包装→保管(-18℃以下)

未加工品(生鮮品)、添加物、器具・容器包装、おもちゃの場合: 製造工程の記載は不要です。

<注意事項>

必要記載事項を全て記載したことを確認し、各欄の□にチェックを入れてください。

相談票と併せてお送りいただく資料は、この用紙に記載する際に使用した資料のみを送付願います。

複数品目の相談を希望される場合で、同一の製造者からの製品である場合は、この用紙を品目ごとに記載願います。類似の商品が多数ある場合は、いくつか代表してご相談ください。

令和6年度輸入食品監視指導計画

1 目的

本計画は、輸入食品等の重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進し、もって輸入食品等の一層の安全性確保を図ることを目的とする。

2 本計画の適用期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日までとする。

3 輸入食品等の現状等

(1) 輸入食品等の現状

令和4年度に販売又は営業の目的で我が国に輸入された食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ（以下「食品等」という。）は、輸入届出件数が約240万件、輸入重量が約3,192万トンであった。また、農林水産省の食料需給表によると、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割を国外に依存する状況となっている。

また、令和5年12月に公表した令和5年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果（中間報告）では、同年4月から同年9月までの輸入届出件数は約120万件【125万件】、輸入重量は約1,110万トン【1,215万トン】、検査件数は約10万2千件【10万6千件】であり、うち食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）違反件数は379件【388件】であった（【】内は前年度同時期の数値。数値はいずれも速報値。）。

(2) 令和5年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果の概況

厚生労働省本省（以下「本省」という。）及び検疫所は、検査項目の追加や検査機器の整備など輸入時の検査体制の充実を図り、モニタリング検査等による法違反発見時や輸出国における食品等の回収情報等を得た場合、モニタリング検査<sup>※1</sup>、検査命令<sup>※2</sup>等の輸入時における監視指導の強化を行った。また、輸出国の衛生管理対策を推進するため、輸出国における食品衛生に関する規制等の調査や個別問題に係る輸出国との協議及び調査を実施したほか、輸入牛肉等に係る輸出国段階での衛生管理について現地調査を行った。

※1 モニタリング検査：法第28条第1項の規定に基づき多種多様な食品等について食品安全の状況を幅広く監視すること及び法違反が発

見された場合に、輸入時の検査を強化するなどの対策を講ずることを目的として、年度ごとに計画的に実施する検査をいう。

※2 検査命令：法第26条第2項又は第3項の規定に基づき法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、輸入者に対して輸入の都度の検査を命じるものをいう。

#### 4 令和6年度における輸入食品監視指導について

##### (1) 輸入食品等の監視指導の実施体制

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第4条において、食品の安全性の確保は、必要な措置が国の内外における食品供給の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とされている。この観点から、輸入食品等の安全性確保のため、輸出国における生産の段階から輸入後の国内流通までの各段階において、以下の措置を講ずる。

- ① 本省は、輸出国の生産、製造、加工等（以下「生産等」という。）の段階における衛生管理対策を推進するため、我が国の食品衛生に関する規制等の情報を在京大使館、輸入者、輸出国の政府担当者及び生産者等へ提供し、本省ホームページ（以下「ホームページ」という。）に掲載する。また、輸出国との二国間協議、現地調査、技術協力等を実施する。
- ② 本省は、法違反等が判明した際には、輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずるとともに、違反事例について、法第69条に基づき公表する。
- ③ 本省は、特定の国若しくは地域又は特定の者により生産等がなされた輸入食品等について、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要があると認める場合には、法第9条第1項又は第17条第1項の規定に基づく包括的輸入禁止措置を講ずる。
- ④ 本省は、法違反を繰り返すなどの輸入者に対し、法違反の原因を改善させることを目的として指導し、必要に応じて法第60条第2項の規定に基づく輸入者の営業の禁止又は停止（以下「輸入者の営業の禁停止処分」という。）を命ずる。
- ⑤ 検疫所は、法第27条の規定に基づく輸入届出、輸入届出の内容と実際の貨物の同一性を確認する検査等により、法第13条第1項又は第18条第1項の規定に基づく食品等の規格又は基準（以下「規格基準」という。）への適合性を始めとする法への適合性について確認する。
- ⑥ 検疫所は、多種多様な輸入食品等の安全性について幅広く監視するため、モニタリング検査を計画的に実施する。

- ⑦ 検疫所は、食品衛生上の危害の発生防止のため、法第 26 条第 2 項又は第 3 項の規定に基づき、法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品等について、検査を命ずる。
- ⑧ 検疫所は、食品等事業者の責務として輸入者の自主的な衛生管理の実施を推進するため、講習会の開催及び輸入前指導の取組を行う。
- ⑨ 検疫所は、法違反が判明した際には、輸入者に対し、廃棄、積戻し又は食用外用途への転用（以下「廃棄等」という。）の指導等の措置を講ずるとともに、違反原因の調査及び報告を求めるなどにより、再発防止のための指導等の措置を講ずる。
- ⑩ 輸入後の国内流通段階においては、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）が監視指導を行うとともに、法違反発見時には、本省、検疫所及び都道府県等は連携を図り、輸入者による回収等が適確かつ迅速に行われるよう措置を講ずる。

## (2) 令和 6 年度の輸入食品監視指導の基本的方向

令和 6 年度の輸入食品監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）においては、これまでの対策を継続して進めるとともに、輸入される食品等の動向を踏まえ、引き続き、検疫所の食品衛生監視員の資質向上、必要な職員や検査機器の確保等、適切な監視指導を徹底するための体制の整備を図っていく。

モニタリング検査については、より効果的に実施するため、輸入される食品等に対し幅広く実施するよう努める。また、モニタリング検査結果等を踏まえ計画的に実施し、年度途中においても、監視指導結果等を踏まえた検査項目等の見直しや検査の強化を検討する。

さらに、経済連携協定等の進展、食品流通のグローバル化等に伴う輸入状況の変化がある中で、輸入食品に関する課題に対応するため、輸入時検査を中心とした監視体制に加え、二国間協議、現地調査等を通じて、輸出国での生産等の段階における安全性を効果的に確保する取組及び輸入者による自主的な衛生管理対策の推進を継続していく。

## 5 令和 6 年度輸入食品監視指導の具体的内容

### (1) 輸入届出の確認等により重点的に監視指導を実施すべき事項

#### ① 法第 27 条の規定に基づく輸入届出による確認

検疫所は、法第 27 条の規定に基づく輸入届出がされた食品等について、法第 6 条各号（販売等を禁止される食品及び添加物）、第 10 条第 2 項（病肉等の販売等の禁止）又は第 16 条（有毒有害な器具又は容器包装の販売

等の禁止)に該当する食品等でないこと、法第9条第1項又は第17条第1項の規定に基づき輸入が禁止された食品等でないこと、法第12条の規定に基づき定められた添加物であること及び規格基準に適合している食品等であることについて、輸入者による輸入届出のほか、必要に応じて輸出国政府の発行する証明書、輸入者からの報告徴収、行政検査等により確認する。

## ② 法第28条第1項の規定に基づくモニタリング検査

### ア モニタリング計画の策定等

本省は、重点的、効率的かつ効果的なモニタリング検査を行うため、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに、法違反率、輸入届出件数、輸入重量、違反内容の健康に及ぼす影響の程度等を勘案し、モニタリング検査の検査項目別の検査件数(以下「モニタリング計画」という。)を策定する。なお、過去の検査の結果、違反が発見されない検査についても、一定の検査数を確保して実施する。さらに、効率的な検査実施に必要な体制の整備について検討を行う。

令和6年度のモニタリング計画は、別表第1のとおり約100,000件とし、引き続き、アフラトキシンや病原微生物等の健康被害発生のおそれが高いと見込まれる項目について重点的に検査を実施する。なお、輸入動向、検査の結果や違反の状況、輸出国における食品衛生に関する規制等の調査結果、輸出国内における食品等を原因とする健康被害の発生状況及び不衛生食品等の回収等の情報に基づき、モニタリング計画を見直す。

また、農薬等の海外における規制状況、使用状況、検出事例、輸入時における農産食品の違反の状況等を勘案し、ポジティブリスト制度<sup>※3</sup>に対応した残留農薬等の検査を着実に実施する。

※3 残留農薬等のポジティブリスト制度：農薬等が人の健康を損なうおそれのない量として定められる量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止する制度をいう。

### イ モニタリング検査の計画的な実施

検疫所は、モニタリング計画で計画された件数の検査を実施するために、本省により割り当てられた検査件数について年間計画を立て、計画的に検査を実施する。また、より効果的に検査を実施するために幅広い食品等に対し検査を実施するよう努める。

なお、残留農薬等について検査命令の対象となっている食品等については、当該輸出国における残留農薬等の管理の不徹底及び使用農薬等の変更の可能性があるため、検査命令の対象項目以外の農薬等が基準値を超えて残留する懸念があるため、輸出国における残留農薬等の管理の検証を目的としてモニタリング検査を実施する。

本省は、モニタリング計画に基づく検査の実施状況について適宜点検を行い、検疫所に対して必要な指示を行うとともに、輸入状況等の変化により、検疫所別又は食品群別の検査計画の実施が困難と判断する場合等にあつては、輸入実態に即した効果的な検査が実施できるよう、必要に応じて見直しを行う。

なお、緊急の場合等には、法第 28 条第 4 項の規定に基づき、登録検査機関に試験事務を委託する。

#### ウ モニタリング検査の強化等

本省は、輸出国等における食品等の回収や健康被害発生に関する情報を得た場合、モニタリング検査等により法違反が発見された場合、都道府県等の監視指導において法違反が発見された場合又は健康被害発生の可能性が高いと見込まれる事案が確認された場合に、検疫所に対して、必要に応じて当該輸入食品等に対する検査の強化を指示する。

なお、残留農薬等に係る検査の強化については、輸出国における農薬等の使用状況を把握するため、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能となるよう、当該輸入食品等及び検査項目に係る検査率を引き上げる。

さらに、法違反食品が摂取されることを防止するため、結果が判明する期間を従来よりも短縮できる検査を引き続き実施する。

#### エ モニタリング検査の強化の解除

本省は、法違反の食品等が我が国に輸出されるおそれがないと認められる場合として、以下の i 又は ii により、モニタリング検査の強化を解除し、通常の監視体制とする。

i 輸出国において原因究明がなされ、その結果に基づく輸出国での新たな規制、農薬等の管理体制の整備、検査体制の強化等の再発防止対策が講じられ、その有効性が確認された場合は、モニタリング検査の強化を解除する。

ii モニタリング検査の強化を開始した日から 1 年間を経過した場合又は 60 件以上の検査を実施した場合であつて、同様の法違反事例がないときは、原則としてモニタリング検査の強化を解除する。

③ 法第 28 条第 1 項の規定に基づくモニタリング検査以外の行政検査

検疫所は、輸入届出の内容を踏まえ、モニタリング計画に基づく検査以外にも、輸入者が過去に輸入したことのない食品等が輸入される場合（以下「初回輸入時」という。）、輸出国での衛生管理が特に重要な食品等が輸入される場合、輸送途中で事故が発生した場合等において、必要に応じて検査を実施する。

また、上記の場合を含め、必要に応じて輸入届出の内容と実際の貨物の同一性を確認する貨物確認検査についても引き続き実施する。

④ 法第 26 条第 2 項又は第 3 項の規定に基づく検査命令

ア 検査命令の発動

本省は、法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品等について、厚生労働大臣が食品衛生上の危害の発生防止を図るため必要があると認める場合として、以下の i 又は ii により、輸入者に対する検査命令の対象とする。なお、検査命令対象への追加の公表に当たっては、健康影響等について分かりやすく説明するよう努める。

i 輸出国や我が国において健康被害が発生している場合若しくは健康被害が発生するおそれのある場合又はアフラトキシン、病原微生物等のモニタリング検査等の結果、法違反が発見された場合には、同一の製造者、加工者等又は同一の輸出国からの同一の輸入食品等について直ちに検査命令の対象とする。

ii 残留農薬等について、同一の製造者、加工者等又は同一の輸出国からの同一の輸入食品等に対するモニタリング検査等の結果、法違反が複数回発見された場合には、輸出国における規制及び衛生管理体制の状況、当該輸入食品等の法遵守の履歴等を勘案した上で、当該輸入食品等の全部又は一部を検査命令の対象とする。

イ 検査命令の解除

本省は、法違反の食品等が我が国に輸出されるおそれがないと認められる場合として、以下の i 又は ii により、検査命令を解除し、通常の監視体制とする。

i 輸出国において原因究明がなされ、その結果に基づく輸出国での新たな規制、農薬等の管理体制の整備、検査体制の強化等の再発防止対策が講じられた場合には、二国間協議、現地調査又は輸入時検査によりその有効性が確認され次第、検査命令を解除する。

ii 残留農薬等に係る検査命令対象食品等であって、検査命令の通知の日以降、直近の法違反事例の判明した日（検査命令の通知の日以降に法違反事例がない場合は当該検査命令の通知の日）から 2 年間新

たな違反事例がないもの又は1年間新たな違反事例がなく、かつ、検査命令の実施件数が300件以上あるものについては、検査命令を解除する。

その後、当該輸入食品等に係る検査項目について統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能となるよう、モニタリング検査の検査率を引き上げて検査し、法違反が発見された場合には、直ちに検査命令の対象とする。

- ⑤ 法第9条第1項又は第17条第1項の規定に基づく包括的輸入禁止措置  
本省は、特定の国若しくは地域又は特定の者により製造等がなされた輸入食品等について、当該輸入食品等の検査件数全体に対する違反率がおおむね5%以上の場合等であり、生産地等における食品衛生上の管理の状況等からみて引き続き法に違反する食品等が輸入されるおそれがある場合等において、人の健康を損なうおそれの程度等を勘案して検討を行い、当該輸入食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要があると認めるときは、厚生労働大臣は、厚生科学審議会の意見を聴き、輸入禁止措置を講ずる。

- ⑥ 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応

本省は、輸入食品等の安全性確保のため、関係府省庁、国立医薬品食品衛生研究所、国立感染症研究所、輸出国政府、世界保健機関（WHO）の国際食品安全情報ネットワーク（INFOSAN）等を通じて、海外からの食品安全上の問題について情報を入手し、主な事例についてはホームページに掲載する。

また、調査の結果、我が国への法違反食品等の輸入実績がある場合には、関係する検疫所又は都道府県等に対し、その流通状況及び在庫状況の調査並びに必要な応じた輸入者等に対する検査、回収等を指導するよう指示するとともに、検疫所に対し、検査の強化を指示し、対応状況について公表する。

## （2）輸出国段階における衛生管理対策の推進

輸出国の生産等の段階において法違反を未然に防止するため、以下の取組により輸出国における衛生管理対策の推進を図る。

- ① 我が国の食品衛生に関する規制等の周知

本省は、ホームページにおいて、我が国の食品衛生に関する規制、検査命令の対象食品、モニタリング検査の強化食品、本計画及びその監視指導の結果を英訳して情報提供を行う。

また、在京大使館等に対する規格基準等改正時における説明会、独立行

政法人国際協力機構（JICA）が実施する食品衛生の規制等に関する研修会、輸出国における説明会の開催等を通じて、輸出国の政府担当者及び生産者等に対し、これらの情報の周知を図る。

② 二国間協議、現地調査等

本省は、検査命令の対象となっている輸入食品等のほか、法違反の可能性が高い輸入食品等については、輸出国政府等に対し、法違反の原因の究明及びその結果に基づく再発防止対策の確立について二国間協議等を通じて要請し、輸出国の生産等の段階における衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図る。

また、輸出国における対日輸出食品の衛生管理対策を効果的に推進するため、我が国への輸出量の多い国及び経済連携協定等の関連国のほか、令和5年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果（中間報告）における、カビ毒等の有毒な又は有害な物質の含有等に係る法第6条各号違反並びに農薬、動物用医薬品、微生物及び添加物の規格基準に係る法第13条第2項又は第3項違反が多数を占めているなどの状況を踏まえ、計画的に情報収集や必要に応じて現地調査を実施する。

このほか、輸入牛肉等の安全確保のため、輸出国における生産等の段階での衛生管理対策の検証が必要な場合には、専門家を派遣し、現地調査を実施して輸出国における衛生管理対策の確認を行う。

さらに、HACCPに基づく衛生管理の措置が輸入要件である獣畜及び家きんの肉及び臓器の輸出国や、衛生証明書の添付が求められる乳及び乳製品並びにふぐ及び生食用かきの輸出国に対して、輸出国における生産等の段階での衛生管理対策の検証が必要な場合には、現地調査による輸出国における衛生管理対策の確認等を行うほか、食品衛生上の問題発生時における二国間協議等を行う。

③ 技術協力等

本省及び検疫所は、我が国の食品衛生管理規制等の周知、残留農薬、カビ毒等の試験検査技術の向上など、輸出国における監視体制の強化に資する技術協力等を行う。

(3) 輸入者による自主的な衛生管理の推進

輸入者を含む食品等事業者は、食品安全基本法第8条第1項において、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とされている。また、法第3条第1項において、自らの責任において輸入食品等の安全性を確保するため、

知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等の必要な措置を講ずるよう努めなければならないとされている。

これらを踏まえ、検疫所は、法違反を未然に防止し、適切な輸入届出と  
するため、輸入者に対し、以下の指導等を通じて、自主的な衛生管理の推  
進を図る。

① 輸入者に対する基本的な指導事項

法に基づく輸入手続、検査制度、規格基準、添付が義務付けられている  
衛生証明書等の食品衛生上の規制、輸入者の責務等について周知を図る。

また、輸入者の自主的な衛生管理を推進する観点から、輸入食品等の違  
反及び衛生問題の情報、新たに制定された規格基準並びに輸出国におけ  
る食品衛生に関する規制等について適時適切に提供するとともに、講習  
会、輸入届出時等において、輸入者が自ら輸入食品等の安全性確保に努め  
るよう指導する。

輸入者に対する基本的な指導事項は別表第2のとおりとし、輸出国及  
び品目に応じて更に必要な事項について指導を行う。加工食品について  
は、「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号厚生労働省医薬食品局食品  
安全部長通知)の別添1「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイド  
ライン)」(以下「加工食品ガイドライン」という。)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、製造者の衛生管理の水準等を  
勘案して、輸入者に対して輸出国での生産等の段階において必要な確認  
を行うよう指導する。

また、輸入する食品等が輸出国において違法に生産等されたものでは  
ないことを確認するとともに、加工食品ガイドラインに基づくチェック  
リスト等を用いて原材料、添加物、製造方法、検査データ等が法に適合し  
ていることについての確認を徹底するよう指導する。

いわゆる健康食品として販売される食品にあつては、食品に利用可能  
な成分であるか、食経験を十分に有するものであるかの確認など、安全性  
の確保に努めるよう指導するとともに、国内外の健康被害事例等を受け  
て本省が注意喚起している成分等を含む食品にあつては、適切な管理を  
実施するよう指導し、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が指定した成分等  
を含む食品にあつては、製造方法が法に適合していることについての確  
認を徹底するよう指導する。

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度<sup>\*4</sup>について、令和7年  
の完全施行に向けて、引き続き、輸入者に対し、当該制度の周知を図ると  
ともに、我が国に輸入される食品用器具・容器包装が法に適合しているこ

とについての確認を徹底するよう指導する。

※4 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度：平成30年の食品衛生法改正により導入された制度。安全性を評価し、使用を認められた物質以外は食品用器具・容器包装への使用を原則禁止とする仕組みをいう。

さらに、生産者等を通じて正確かつ最新の情報を入手して適正な輸入届出を行うよう指導し、また、初めて輸入する食品等及び食肉、水産物等の輸出国での衛生管理が特に重要な食品等に対しては、輸入届出の内容と実際の貨物が同一であるかの確認に努めるよう指導する。継続的に輸入される場合にあっては、原材料、製造方法等に変更がないこと、輸入届出の内容と実際の貨物が同一であること及び輸入届出時に提示する自主検査等の成績書の品目と輸入届出貨物が同一であることについて十分確認するよう指導する。

これらの取組に加え、規格基準の改正、検査強化、販売の禁止措置等について情報提供する。

## ② 輸入前指導の実施

①の指導事項を踏まえて、生産者等から必要な資料を入手することなどを通じて、事前に、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品成分の含有の有無等を確認し、医薬品成分の含有がない場合、食品等としての安全性を確認するよう指導する。

また、関係団体等が開催する国際展示会等において検疫所から担当者を積極的に派遣すること、関係団体と連携を図りながら輸入前指導の実施体制の強化を図ることなどにより、輸入前指導を一層推進し、法違反食品等の輸入の未然防止に努める。

輸入者が過去に輸入したことのない食品等や同種の食品等にて過去に法違反事例又は衛生問題が確認されている食品等については、事前に検疫所の輸入食品相談指導室等に相談するよう、ホームページ、講習会等を通じて周知し、さらなる輸入前指導の促進を図る。

輸入前指導において自主検査の結果を確認した場合には、輸入前の自主検査の実施を推進する観点から、当該検査結果を輸入届出による確認の際に活用する。

輸入前指導の結果については、検疫所間において情報の共有を図り、効果的な監視指導を実施する。

③ 輸入前指導による法違反発見時の対応

輸入者による事前の安全性の確認の結果、法に適合しないことが判明した場合には、法に適合するよう適切な対策を講じ、改善が図られるまで輸入を見合わせるよう指導する。

また、改善の結果、法に適合することが書類等で確認できたものについても、必要に応じて、当該食品等が規格基準等を満たしているか否かを検査により確認するよう指導する。

④ 自主検査の実施

初回輸入時においては、輸入食品等の規格基準及び添加物等の使用状況に基づき、当該輸入食品等が法に適合していることの確認のために必要な検査項目について自主検査を行うよう指導を徹底する。

また、継続的に輸入される場合にあっては、①の指導事項を踏まえ、定期的に規格基準及び添加物等の使用状況を確認し、同種の食品の法違反事例等も参考としながら、自主検査を行うよう指導する。

⑤ 輸入食品等の記録の作成及び保存

「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）の別添「食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」を踏まえ、輸入食品等の流通状況についての確認が常時行えるよう、食品等に関する輸入及び販売状況の記録等の適正な作成及び保存に努めるとともに、法違反が発見された場合において、関係する検疫所又は都道府県等に当該記録等を速やかに提供することが可能となるよう指導する。

また、モニタリング検査を実施する場合において、法違反食品が摂取されることを防止するため、法違反判明時に速やかな流通状況調査、回収措置等が行えるよう、「平成28年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について」（平成28年10月7日付け生食輸発1007第1号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長通知）により通知した、当該記録等の提出について指導する。

⑥ 輸入者、通関業者及び保税等倉庫業者の食品安全に関する知識の向上

輸入者のほか、通関業者及び保税等倉庫業者に対し、①から⑤までの指導事項等についての説明会を開催するとともに、関係団体等が開催する講習会においても検疫所から担当者を積極的に派遣することにより、事業者が食品安全に関する知識を習得するよう努め、輸入食品等の安全性が確保されるよう指導する。

また、必要に応じ、輸入者に対し、適正な期限表示などの表示内容につ

いて、輸入者の所在地を管轄する都道府県等へ事前に相談するよう促すなど、情報提供を行う。

(4) 法違反等が判明した場合の対応

検疫所、本省及び都道府県等は、相互に連携を図り、輸入食品等の安全性を確保するため、以下のとおり、輸入者に対し、廃棄等又は迅速な回収、原因究明及び再発防止対策を指示するとともに、輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずる。

① 輸入時の検査等で法違反が発見された場合

ア 法違反が判明した食品等が通関前の場合

検疫所は、輸入者に対し、廃棄等を指示するとともに、措置状況について報告を求める。

また、本省においては、輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずる。

イ 法違反が判明した食品等が通関後の場合

輸入者の所在地を管轄する都道府県等は、輸入者に対し、必要に応じて回収の命令等を行い、措置状況について報告を求める。

このため、検疫所は、輸入者による回収等が円滑に行われるよう、本省に対し、法違反の輸入食品等に係る輸入時のロット構成、輸入者の名称及び所在地並びにその他の必要な情報（以下「法違反食品等に係る情報」という。）を速やかに報告する。

また、本省は、輸入者の所在地を管轄する都道府県等に対し、法違反食品等に係る情報を通報するとともに、輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずる。

なお、検疫所は、輸入者に対し、法違反食品等の廃棄等の措置を講ずるよう暫定的に指導するとともに、当該輸入者の所在地を管轄する都道府県等の指示に従うよう指導する。

これらの取組に加え、本省は、消費者安全法(平成 21 年法律第 50 号)第 12 条第 1 項の規定に基づき、消費者庁との情報共有を図る。

② 国内流通時の検査等で法違反等が発見された場合

本省は、都道府県等の収去検査（法第 28 条第 1 項の規定に基づく収去又は検査をいう。）、販売者等の自主検査等により、国内流通時に輸入食品等の法違反が発見された旨の連絡を受けた場合は、検疫所に対して法違反食品等に係る情報の提供を行うほか、必要に応じて、当該情報に基づき輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずる。

また、輸入食品等に起因する健康被害の情報があつた場合には、被害拡

大防止の観点から、速やかに、以後輸入される食品等については検疫所に対し、国内流通している食品等については都道府県等に対し通報し、必要な措置を講ずる。

③ 再発防止のための輸入者への指導等

検疫所は、法違反のあった輸入者に対し、法違反の再発を防止するため、以下の事項について報告を求める。

ア 違反原因の調査及び報告

当該食品等の法違反の原因について調査及び報告を求め、法違反の再発防止の指導を行う。法違反が発覚して3か月を経過しても原因が判明しない場合は、調査の進捗状況の報告を求める。

イ 輸入再開時の改善結果報告

同一製品の輸入を再開する場合は、改善が図られたことをアの原因調査により確認するほか、必要に応じ、輸入者自らによる現地での調査、輸出国における検査等により検証するとともに、改善結果について報告を求める。

④ 法第60条第2項の規定に基づく輸入者の営業の禁停止処分

本省は、食品の安全性の確保の観点から、法違反を繰り返す輸入者、法違反により健康被害を発生させ、若しくは発生させるおそれを生じさせた食品等の輸入者などに対し、法違反の原因の改善及び再発の防止措置を講じさせること並びにその他衛生上の必要な措置を講じさせることを目的として、輸入者の営業の禁停止処分を行う。

また、本省は、「食品衛生法第55条第2項に基づく輸入者の営業の禁止及び停止処分について」（平成18年1月10日付け食安発第0110003号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）の別添「食品衛生法第55条第2項に基づく輸入者の営業の禁止及び停止処分の取扱い指針（ガイドライン）」に基づき、違反率がおおむね5%を超え、営業の禁停止処分の検討対象となった輸入者に対しては、再発防止対策を提出させ、法違反を繰り返すことのないよう指導する。

検疫所は、法違反内容に応じて当該輸入者が輸入する食品等についてモニタリング検査を強化し、当該輸入者が講じた再発防止措置を検証する。

⑤ 悪質な事例の告発

検疫所は、虚偽の輸入届出、法違反又は法違反の可能性の高い食品等の不正輸入等、犯罪があると思料するときは、告発をするとともに、当該告発内容について、適時公表を行う。

⑥ 違反事例の公表

本省は、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第 69 条の規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した輸入者（違反が軽微であって、当該違反について直ちに改善が図られた輸入者は除く。）の名称、対象輸入食品等の違反情報をホームページに速やかに掲載し、公表する（名称については 1 年間に限り公表する。）。また、違反者の名称等の公表に併せ、違反食品等の廃棄、回収等の措置状況、改善措置の内容、違反原因等についても、判明次第公表する。

(5) 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の推進

本省及び検疫所は、ホームページ、厚生労働省公式 SNS（食品安全情報 X（旧 Twitter）等）を活用し、輸入食品等の安全性確保に関する情報を分かりやすく、広く国民へ積極的に提供するとともに、意見交換会を実施し、リスクコミュニケーションの推進に努める。

① モニタリング計画等に関する情報の提供

検疫所は、輸入者、通関業者及び保税等倉庫業者に対し、本計画に基づく監視指導を円滑に実施できるよう、モニタリング計画、検査命令、検査の強化等に関する通知等を周知する。また、本省は、モニタリング計画、検査命令の発動、検査の強化等に関する情報について公表する。

② 二国間協議及び現地調査に関する情報の提供

本省は、輸出国段階の衛生管理対策の推進等のため実施した二国間協議及び現地調査に関する情報について公表する。

③ 本計画に基づく監視結果の公表

本省は、本計画に基づくモニタリング検査及び検査命令等の検査の実施状況並びに検査結果の概要、監視指導結果の年度推移、輸入者に対する監視指導及びその結果の概要等について、翌年度の 8 月を目途に公表する。また、4 月から 9 月までの年度途中の状況についても 12 月を目途に公表する。

④ 食品等の安全に関するリスクコミュニケーションの取組

本省は、監視指導計画案に対する意見募集（パブリックコメント）を実施する。また、食品等の安全に関するリスクコミュニケーションとして、都道府県等及び関係府省庁並びに関係団体と連携して意見交換会を開催するほか、ホームページや厚生労働省公式 SNS（食品安全情報 X（旧 Twitter）等）を活用し、監視指導計画の内容、監視指導の状況等を消費者、事業者等へ情報提供を行い、食品等の安全性に関する取組及び認識に

ついて相互理解が深まるよう努める。

⑤ その他

検疫所は、消費者を対象とした見学の受入れ等を実施し、輸入食品等の監視指導の現状について、国民の理解を得るよう努める。

(6) その他監視指導の実施のために必要な事項

① 食品安全に関する人材の養成、資質の向上

本省は、検疫所で監視指導又は試験検査に従事する食品衛生監視員に対し、食品安全に関する知識及び技術の習得に係る研修を実施する。

② 検疫所が実施する食品等の試験検査に係る点検

本省は、モニタリング検査等が適正に実施されるよう、地方厚生局の助言を得て、検疫所の試験検査の業務管理に係る点検及び指導を計画的に実施する。

別表第1

食品群	検査項目 <sup>※1</sup>	項目別件数 <sup>※2</sup>	延検査件数 <sup>※2</sup>
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食肉等	抗菌性物質等	2,100	5,880
	残留農薬	2,100	
	添加物	240	
	病原微生物	720	
	成分規格等	690	
	放射線照射	30	
畜産加工食品 ナチュラルチーズ、食肉製品、アイスクリーム、 冷凍食品（肉類）等	抗菌性物質等	1,800	10,200
	残留農薬	1,700	
	添加物	1,100	
	病原微生物	3,700	
	成分規格等	1,900	
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類（エビ、カニ）等	抗菌性物質等	2,200	5,630
	残留農薬	1,400	
	添加物	300	
	病原微生物	1,200	
	成分規格等	410	
	遺伝子組換え食品	60	
	放射線照射	60	
水産加工食品 魚類加工品（切り身、乾燥、すり身等）、 冷凍食品（水産動物類、魚類）、魚介類卵加工品等	抗菌性物質等	4,080	18,300
	残留農薬	3,200	
	添加物	1,600	
	病原微生物	5,100	
	成分規格等	4,400	
農産食品 野菜、果実、麦類、とうもろこし、豆類、落花生、ナッツ 類、種実類等	抗菌性物質等	2,400	18,280
	残留農薬	10,100	
	添加物	980	
	病原微生物	2,000	
	成分規格等	200	
	カビ毒	2,100	
	遺伝子組換え食品	380	
	放射線照射	120	
農産加工食品 冷凍食品（野菜加工品）、野菜加工品、果実加工品、 香辛料、即席めん類等	抗菌性物質等	300	21,070
	残留農薬	6,600	
	添加物	4,200	
	病原微生物	2,700	
	成分規格等	2,900	
	カビ毒	3,400	
	遺伝子組換え食品	510	
	放射線照射	460	
その他の食料品 健康食品、スープ類、調味料、菓子類、食用油脂、 冷凍食品等	残留農薬	950	6,850
	添加物	3,200	
	成分規格等	900	
	カビ毒	1,800	
飲料 ミネラルウォーター類、清涼飲料水、アルコール飲料等	残留農薬	240	2,290
	添加物	1,000	
	成分規格等	930	
	カビ毒	120	
添加物 器具及び容器包装 おもち	成分規格等	1,500	1,500
検査強化食品分 <sup>※3</sup>	抗菌性物質等、残留農薬、添 加物、病原微生物、成分規格 等、カビ毒、遺伝子組換え食 品、放射線照射、S R M除去	10,000	10,000
総計（延数） <sup>※2</sup>			100,000

※1：検査項目の例

- ・抗菌性物質等 : 抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等
- ・残留農薬 : 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
- ・添加物 : 保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、防ばい剤等
- ・病原微生物 : 腸管出血性大腸菌O26、O103、O104、O111、O121、O145及びO157、リステリア・モノサイトゲネス等
- ・成分規格等（病原微生物を除く。） : 成分規格で定められている項目（細菌数、大腸菌群、放射性物質等）、貝毒（下痢性貝毒、麻痺性貝毒）等
- ・カビ毒 : アフラトキシン、デオキシニバレンール、パツリン等
- ・遺伝子組換え食品 : 安全性未審査遺伝子組換え食品等
- ・放射線照射 : 放射線照射の有無

※2：検査件数は、食品群別又は検査項目別の延検査件数の概数を示したものの。

※3：輸入時の法違反事例や海外情報等に基づき、本計画実施中に検査頻度を強化して行うもの。

別表第2

	輸入時における危害要因等 (代表的な事例)	事前の確認事項	定期的確認事項 (初回輸入時を含む。)	輸送及び保管時の確認事項
食品等一般 (共通事項)	<ul style="list-style-type: none"> <li>有害、有毒物質の含有</li> <li>腐敗、変敗及び不潔・異物の混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の受入れ、製造・加工行程等における有害、有毒物質等の混入防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による有害、有毒物質等の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>事故・不適切な温度管理等による腐敗、変敗がないこと</li> <li>塩蔵等の食品等を長期間屋外に保管することがないこと</li> <li>倉庫等で使用する殺虫剤等の薬剤による汚染がないこと</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>病原微生物による汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>病原微生物による汚染防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による病原微生物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>指定外添加物の使用</li> <li>添加物の対象外使用、過量使用等使用基準不適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による指定外添加物が含有していないこと、添加物の使用基準等の適合の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>規格基準不適合 (清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>放射線照射による殺菌等が行われていないこと (ばれいしょの芽止めを除く。)</li> <li>製造工程、製品に使用されている原材料及び添加物の正確な名称・割合等の生産・製造者への確認</li> <li>必要に応じ、最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造工程、原材料等に変更がないこと</li> <li>定期的な試験検査による成分規格等の適合の確認</li> <li>最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存基準の遵守</li> <li>事故の有無</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全性未審査の遺伝子組換え食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ゲノム編集技術応用食品のうち、安全性審査の必要性の有無</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的なゲノム編集技術応用食品の有無の確認</li> <li>ゲノム編集技術応用食品であった場合、事前相談による確認</li> </ul>	
農産物及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>アフラトキシン、パツリン等のカビ毒 (穀類、豆類、香辛料、りんごジュース等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査によるカビ毒の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>有害、有毒植物の植物性自然毒 (シアン配糖体等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自然毒の有無の確認</li> <li>製造・加工等により自然毒を除去できる対策を講じていること</li> <li>有害、有毒植物の混入防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による自然毒の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>放射性物質汚染 (きのこ、ベリー類濃縮加工品、ハーブ等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>採取地域が放射性物質汚染地域でないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による放射性物質濃度の確認</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>腸管出血性大腸菌 O157等の病原微生物 (生食用野菜)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>病原微生物による汚染防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による病原微生物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>農薬の使用状況</li> <li>加工品の原材料は、残留基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>収穫前後における農薬の適正な用法及び用量の遵守</li> <li>定期的な試験検査による残留農薬の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>収穫後における農薬の使用の有無</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>遺伝子組換え食品の承認の有無</li> <li>安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による安全性未審査の遺伝子組換え食品が混入していないことの確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正な管理</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 (生鮮野菜)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>着色料、漂白剤等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による添加物の確認</li> </ul>	
畜産物及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>腸管出血性大腸菌 O157、リステリア・モノサイトゲネス等の病原微生物 (食肉、ナチュラルチーズ等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>病原微生物による汚染防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による病原微生物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>放射性物質汚染 (トナカイ肉、ビーフェキス等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産地域が放射性物質汚染地域でないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による放射性物質濃度の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生証明書の不備 (食肉、食肉製品) (乳、乳製品)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生証明書の確認</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛海綿状脳症 (牛肉及び牛由来製品)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産地域が輸入禁止対象国・地域でないこと</li> <li>特定危険部位を含まないこと</li> <li>輸入禁止対象国・地域由来の牛肉等の混入・使用がないこと</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛海綿状脳症 (めん羊肉、山羊肉等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産地域が牛海綿状脳症発生国でないこと</li> <li>特定危険部位を含まないこと</li> <li>輸入禁止対象国・地域由来のめん羊肉等の混入・使用がないこと</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>農薬、動物用医薬品、飼料添加物の使用状況</li> <li>加工品の原材料は、残留基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物用医薬品、飼料添加物の適正な用法、用量、休薬期間等の遵守</li> <li>定期的な試験検査による残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 (食肉)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>着色料等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による添加物の確認</li> </ul>	

水産物及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>腸炎ピ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)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>加工基準の遵守</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による病原微生物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存基準の遵守</li> <li>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</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用かきの成分規格、加工基準及び保存基準の不適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>我が国と同等の加工基準であることが確認された国であること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による成分規格の適合の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存基準の遵守</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>下痢性・麻痺性貝毒 (貝類)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>貝毒の監視が適切に行われている海域から採取された貝類であること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による貝毒の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>有毒フグの混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入が認められている魚種であること</li> <li>魚種鑑別による異種フグの混入防止対策</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>輸出国政府機関が発行する証明書の確認</li> <li>魚種鑑別による異種フグの混入がないことの確認</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生証明書の不備 (生食用かき、ふぐ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸出国政府機関が発行する衛生証明書の記載事項</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生証明書の確認</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>シガテラ毒魚等の有毒魚の混入 (南方産ハタ、ブダイ、カマス等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁獲海域の確認</li> <li>魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>魚種鑑別による有毒魚の混入がないことの確認</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留動物用医薬品、残留飼料添加物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物用医薬品の使用状況</li> <li>加工品の原材料は、残留基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物用医薬品、飼料添加物の適切な用法、用量、休薬期間等の遵守</li> <li>定期的な試験検査による残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 (鮮魚介類等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>着色料、一酸化炭素等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による添加物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮮紅色等の有無の確認</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒスタミン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の受入時における確認</li> <li>製造、加工工程等における温度管理が適切になされていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査によるヒスタミンの確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒスタミンの生成による危害の発生を防止するための適切な温度等の管理</li> </ul>	
いわゆる健康食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>医薬品成分の含有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律上の医薬品成分を含まないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>試験検査による医薬品成分を含まないことの確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>有害、有毒成分の含有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸出国における食経験等</li> <li>健康被害情報の確認</li> </ul>		
添加物及びその製剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>指定外添加物の使用</li> <li>規格基準不適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物の正確な名称、基原物質及び抽出溶媒の種類</li> <li>添加物製剤の場合、それぞれの正確な名称と割合</li> <li>指定外添加物が使用されていないこと</li> <li>成分規格、製造基準等の規格基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による成分規格の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存基準の遵守</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全性未審査の遺伝子組換え技術を利用していないこと</li> </ul>	
器具及び容器包装、おもちゃ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・規格基準不適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・材質、形状、色柄、対象年齢及び用途の確認</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な試験検査による原材料一般の規格、材質別規格等の確認</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ポジティブリスト以外の物質の含有（合成樹脂製の器具及び容器包装）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ポジティブリストに掲載された物質であること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的なポジティブリストの確認</li> </ul>

# 輸入食品の安全性確保について

令和6年11月27日

厚生労働省 健康・生活衛生局  
食品監視安全課 輸入食品安全対策室

Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan

## 目次

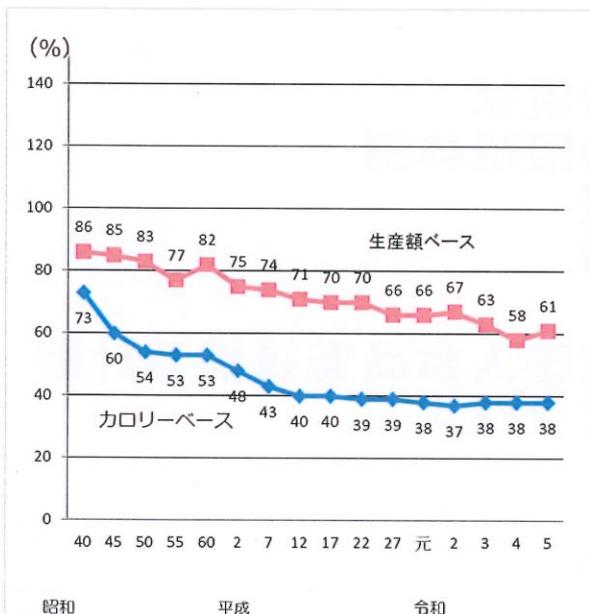
1. 輸入食品の現状
2. 輸入食品の監視体制
3. 輸出国対策
4. 輸入時対策
5. 国内対策
6. 令和6年度輸入食品監視指導計画
7. 最近のトピックス

# 1. 輸入食品の現状



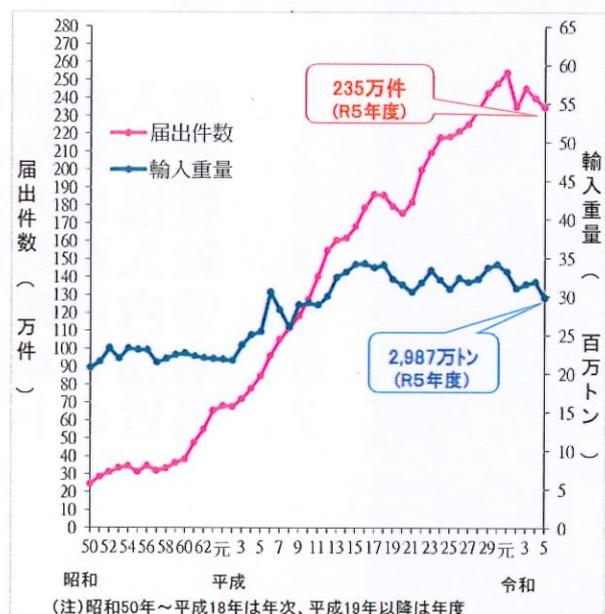
## 日本は食料の多くを海外に依存

日本の総合食料自給率の推移



(資料出所) 農林水産省「食料需給表」(令和5年度)

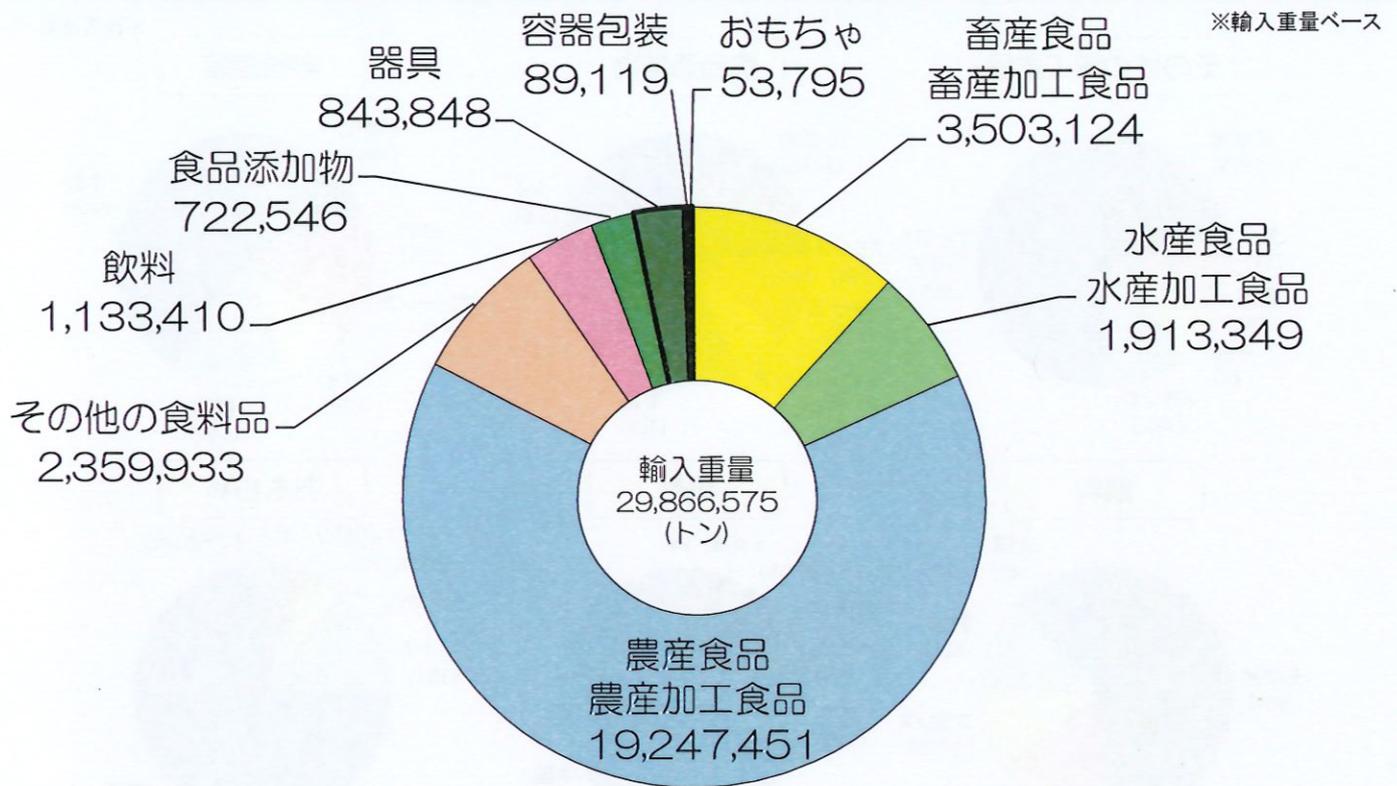
輸入食品件数・重量



(注) 昭和50年～平成18年は年次、平成19年以降は年度

(資料出所) 厚生労働省「輸入食品監視統計」(令和5年度)

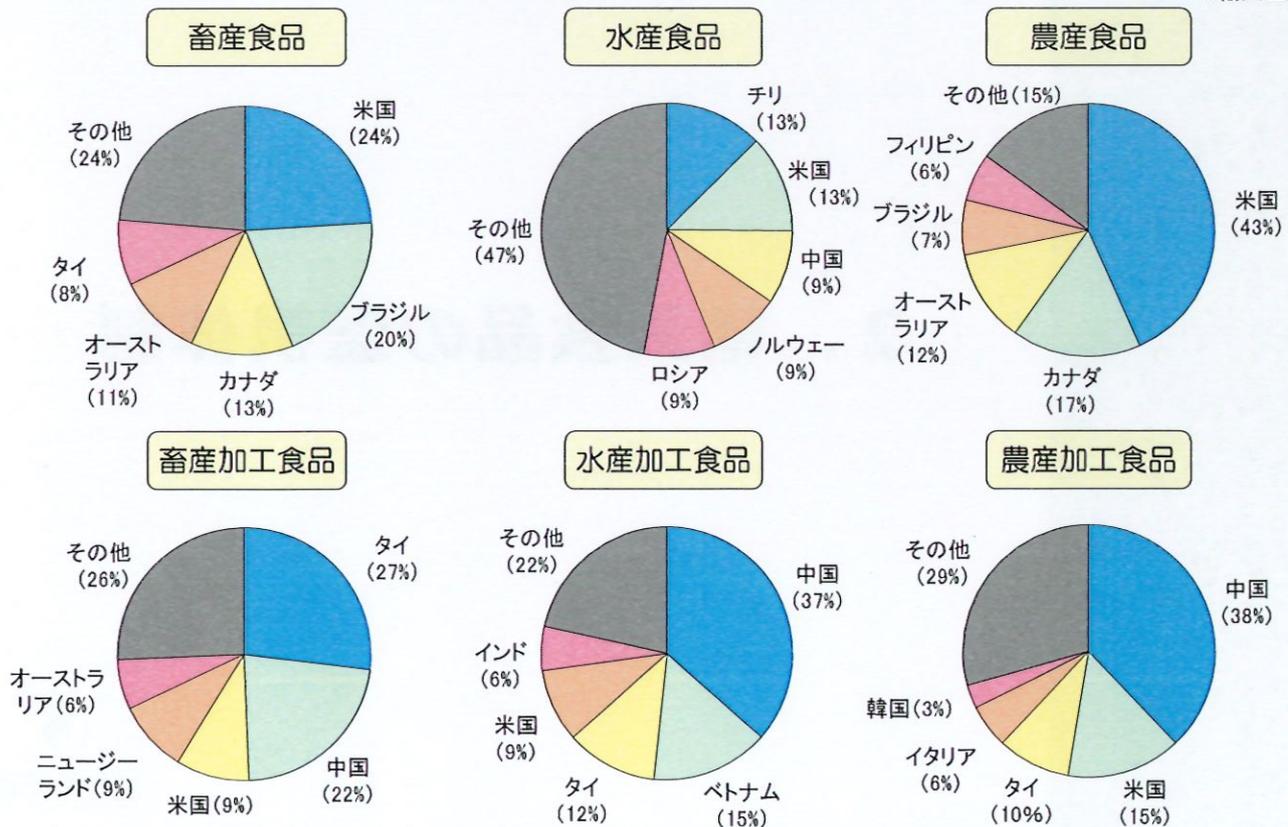
# 食品等の輸入の状況（令和5年度）



5

# 食品別輸入量上位5ヶ国 ①（令和5年度）

※輸入重量ベース

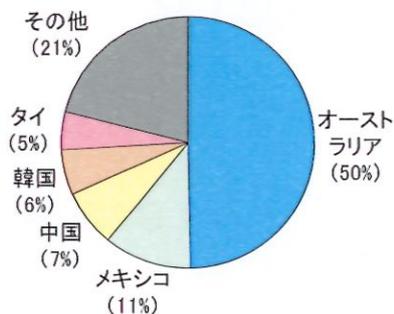


6

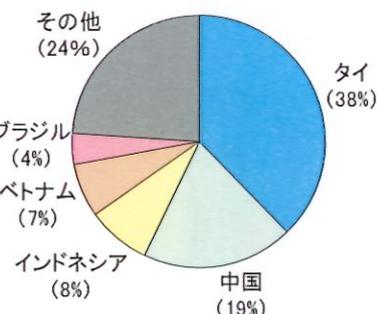
# 食品別輸入量上位5ヶ国 ② (令和5年度)

※輸入重量ベース

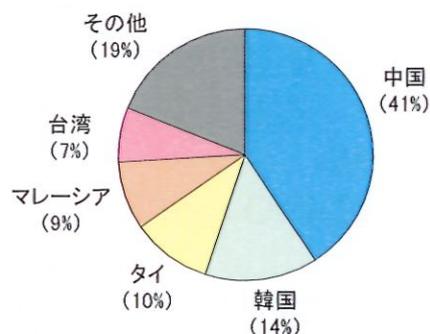
その他の加工食品



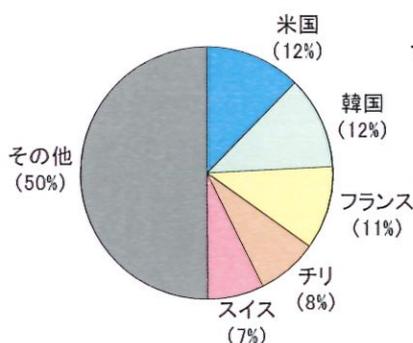
食品添加物



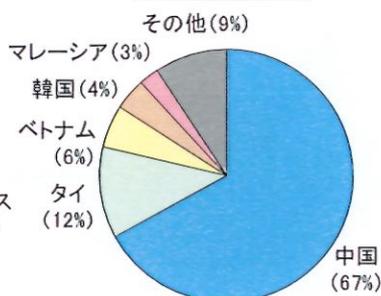
容器包装



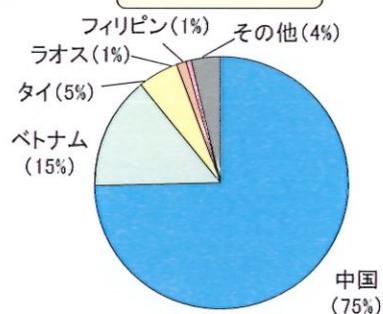
飲料



器具

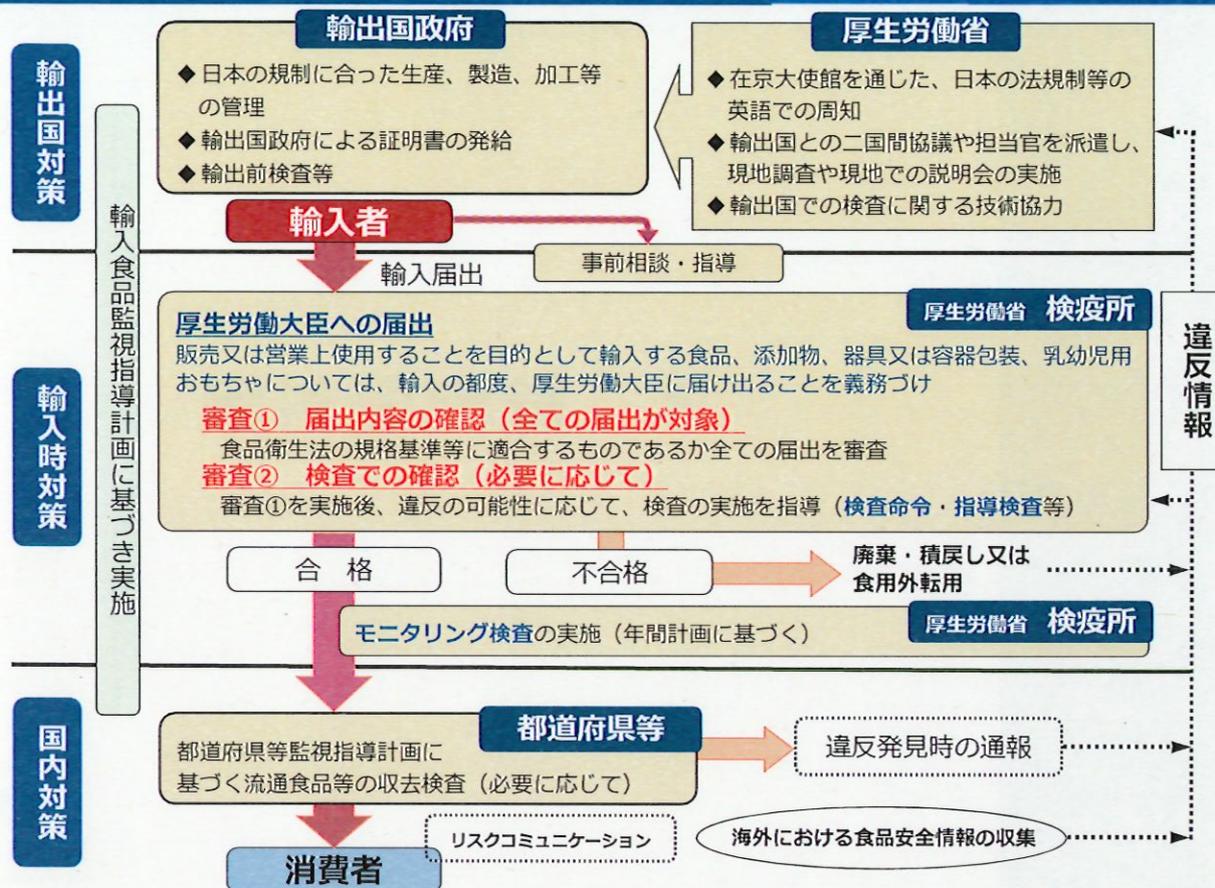


おもちや



## 2. 輸入食品の監視体制

# 輸入食品の監視体制



## 監視指導指針及び監視指導計画（第22条～24条、70条）

### 食品衛生監視指導指針(国が作成)(第22条)

- 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 都道府県等その他関係機関相互の連携協力の確保に関する事項
- オ 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 (毎年度、国が作成)(第23条)

- 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  
(第70条)

計画の実施の状況の公表  
(第23条)

### 都道府県等食品衛生監視指導計画 (毎年度、都道府県等が作成)(第24条)

- 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、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 広域的な食中毒事件が発生した場合の関係機関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

## 3. 輸出国対策

### 輸出国における衛生対策の推進

#### ❖ 我が国の食品衛生規制の周知

- 輸入食品監視指導計画及びその結果に関する英語版情報の提供
- 食品衛生規制に関する英語版情報の提供
- 在京大使館、輸入者等への情報提供
- 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の開催

#### ❖ 二国間協議、現地調査等

- 輸入時に検査命令が実施されている食品等、法違反の可能性が高い食品等について、二国間協議を通じた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の要請
- 主要な輸出国における衛生対策に関する計画的な情報収集及び現地調査の実施
- HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付が求められる食品の輸出国における生産等の段階での衛生管理対策の確認等

#### ❖ 輸出国への技術協力

- 残留農薬、カビ毒等の試験検査技術の向上など、輸出国における監視体制の強化に資する技術協力の実施

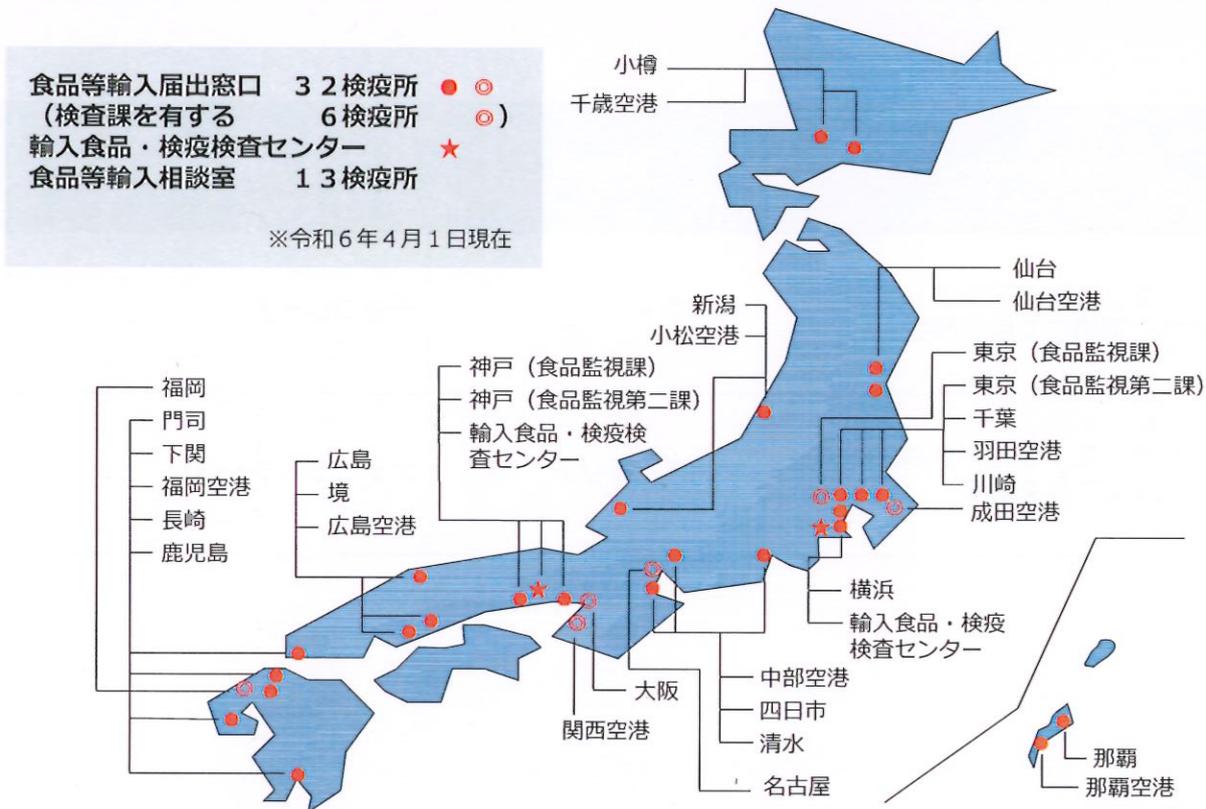
## 海外情報に基づき監視強化を行った主な事例 (令和5年度)

海外情報の内容	対象国	対象食品
原料アーモンドからアフラトキシンが検出され、現地にて自主回収	ベルギー	チョコレート
リステリア・モノサイトゲネスが検出され、現地にて自主回収	オーストラリア	ナチュラルチーズ

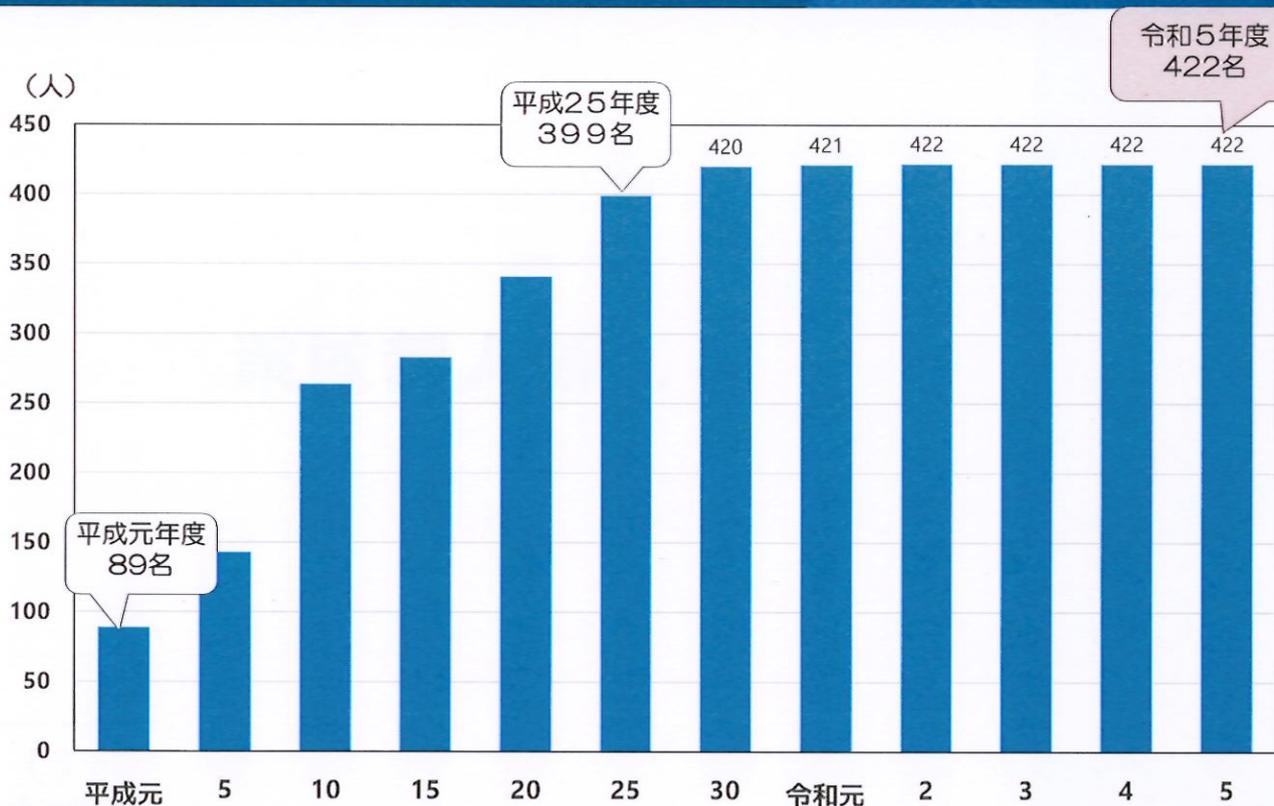
13

## 4. 輸入時対策

# 食品等輸入届出窓口の配置状況



# 検疫所の食品衛生監視員年度推移



## 輸入者に対する輸入前相談

食品衛生法に関する情報については、厚生労働省ホームページや検疫所を通じて随時提供する他、輸入者等に対して輸入事前指導を含めた個別の食品に関する相談対応の実施や説明会等を開催している。

### ❖輸入事前相談（輸入食品相談指導室）

全国13検疫所本所（小樽、仙台、成田空港、東京（羽田空港含む）、横浜、新潟、名古屋、大阪、関西空港、神戸、広島、福岡、那覇）には輸入者のための輸入食品相談指導室を設置し、個別の相談に応じている。

	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
輸入相談実施件数	13,650	14,903	14,471	13,931	13,659
品目別輸入相談件数	22,629	23,781	23,297	22,579	23,266
品目別違反該当件数	627	523	517	340	404

※当該数値は、輸入食品相談指導室において、輸入に先立ち実施された事前相談のみを計上

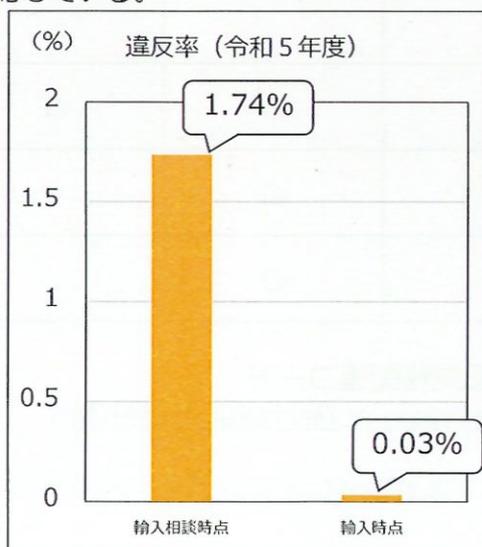
17

## 輸入者に対する輸入前相談

食品衛生法に関する情報については、厚生労働省ホームページや検疫所を通じて随時提供する他、輸入者等に対して輸入事前指導を含めた個別の食品に関する相談対応の実施や説明会等を開催している。

### ❖輸入事前相談（輸入食品相談指導室）

全国13検疫所本所（小樽、仙台、成田空港、東京（羽田空港含む）、横浜、新潟、名古屋、大阪、関西空港、神戸、広島、福岡、那覇）には輸入者のための輸入食品相談指導室を設置し、個別の相談に応じている。



輸入前相談時点で判明するが多い。  
⇒輸入前相談により効果的に輸入食品の  
法違反の防止が可能。

- ①輸入届出件数：2,350,033 件  
輸入時に判明した違反件数：763 件
- ②輸入相談実施件数：23,266 件  
相談時に判明した違反該当件数：404 件

（資料出所）厚生労働省「令和5年度における輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

18

## 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

19

## 製造者、製造所、輸出者及び包装者コード

- ◆ 食品等の輸入届出手続きにおいて記載する各事業者の名称及び住所をコード化  
 > 名称及び住所の入力の省力化
- ◆ 食品の種類毎に使用できるコードは次のとおり

コード種別 \ 食品種別	食肉以外の未加工の食品	食肉及び食肉製品以外の加工食品、添加物、器具・容器包装、おもちゃ	食肉	食肉製品
製造者・製造所(A)コード		○		
製造者・製造所(B)コード			○	○
輸出者コード	○		○	
包装者コード	○		○	

- ◆ コードの掲載場所

NACCS掲示板>業務コード集>輸入食品監視支援業務関連コード

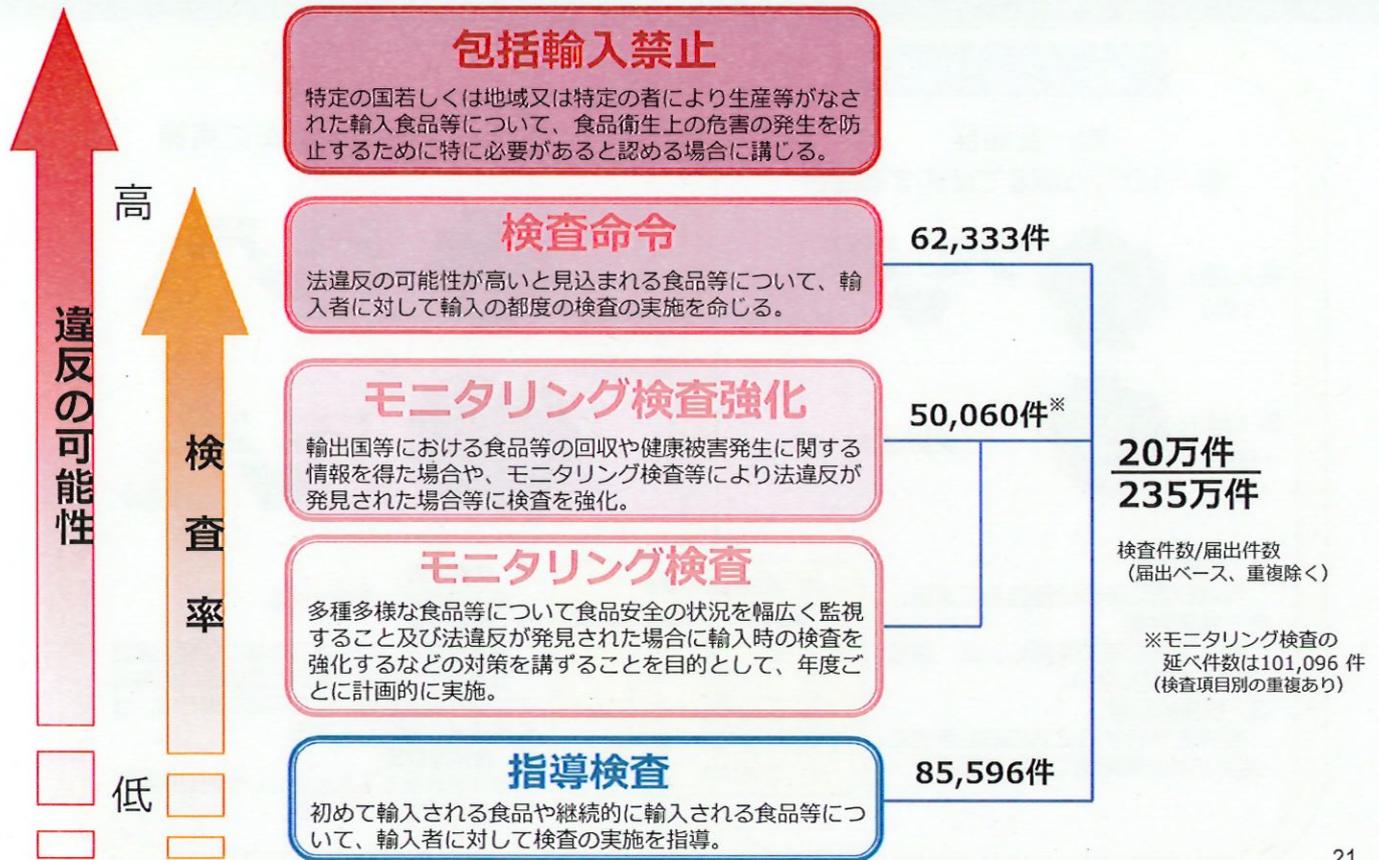
<https://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/system/code/fains-code.html>

- ◆ コードの新規作成について

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yunyu\\_kanshi/index\\_00020.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00020.html)

20

# 輸入時検査の仕組みと実施状況（令和6年度）



21

## 輸入時における検査制度

### ❖ 指導検査等

- ◆ 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

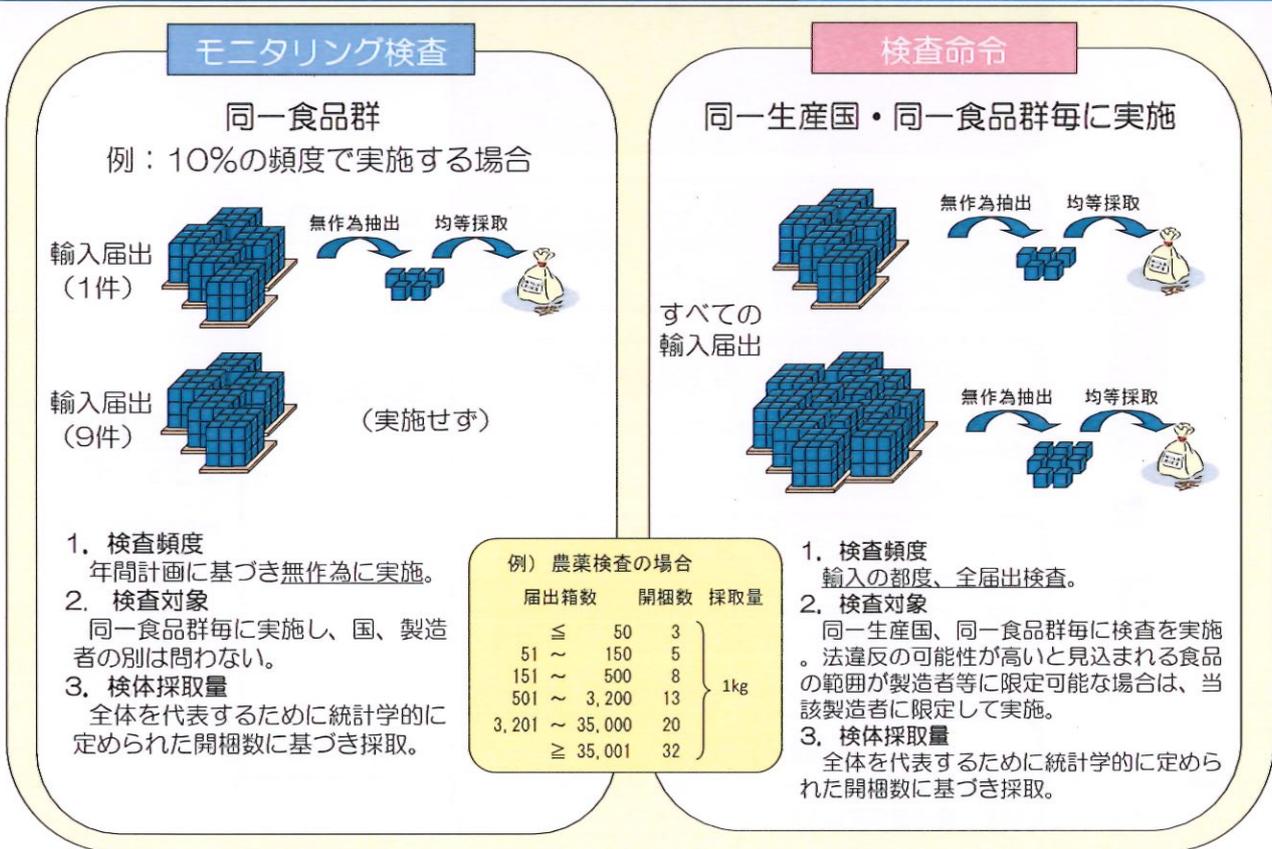
- ◆ 多種多様な輸入食品について、**食品衛生上の状況について幅広く監視し、必要に応じて輸入時検査を強化する等の対策を講ずることを目的**として、国が年間計画に基づいて実施する検査
- ◆ 国が費用負担、**検査結果の判明を待たずに輸入可能**

### ❖ 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**

22

# モニタリング検査と検査命令



# 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確保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



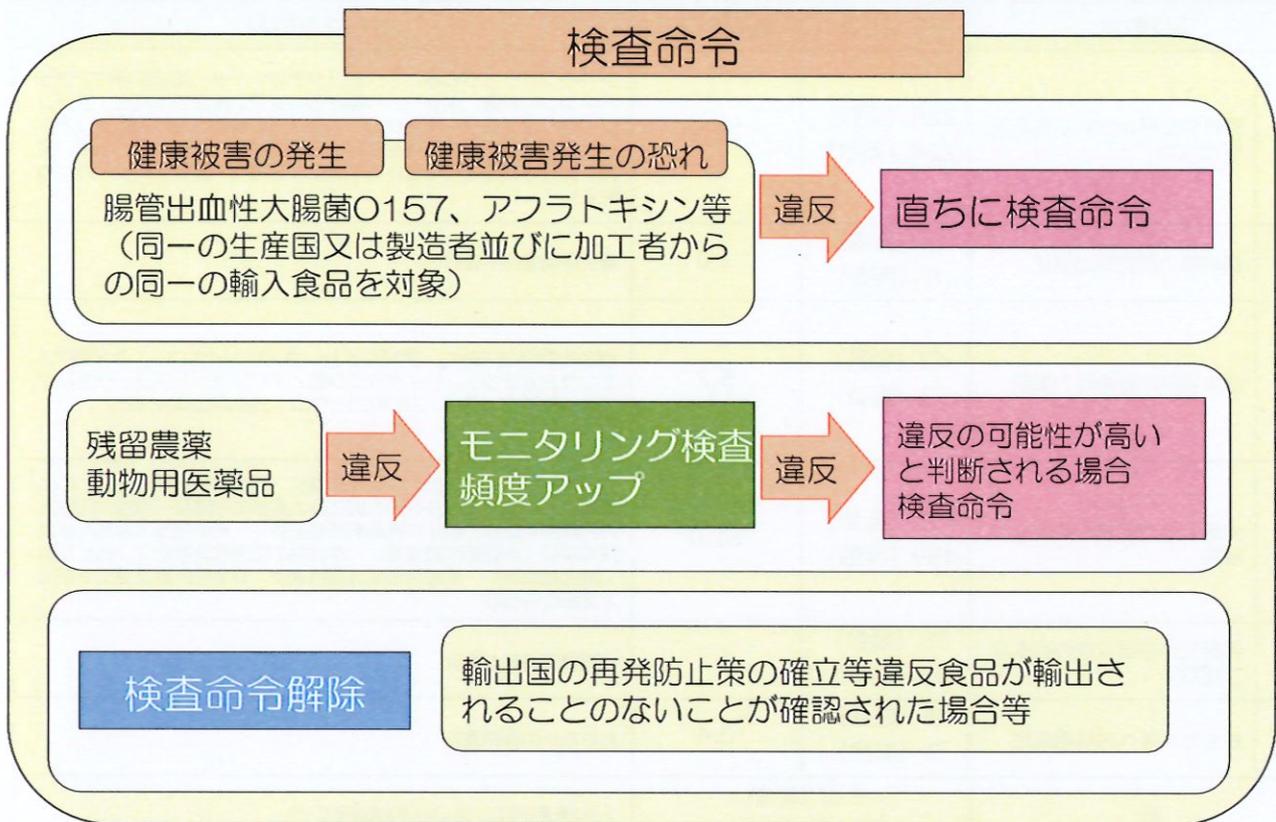
○ 「輸入件数」「輸入重量」「過去の違反率」「違反内容の危害度」を点数化<sup>※</sup>し、合計点数に応じて検査件数を設定 (※件数、重量が多いほど、違反率、危険度が高いほど、高い点数)

(例) 冷凍野菜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	299	1,197 <sup>1)</sup>	299	59 <sup>2)</sup>	299	—	—	—

1) 過去に違反があり、違反率も高いことにより、検査数を増加 2) 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



25

## 令和5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 2,350,033件
  - ◆ 検査件数 199,272件 (検査率8.5%)  
(検査命令 62,333件、モニタリング検査 50,060件、指導検査等 85,596件)
  - ◆ 違反件数 763件 (届出件数の0.03%)
- ❖ モニタリング検査実施状況
  - ◆ 計画数延べ100,109件に対し、延べ101,096件実施 (実施率約101%)
- ❖ モニタリング検査強化移行品目
  - ◆ 27の国・地域の62品目
- ❖ 検査命令移行品目
  - ◆ 16の国・地域の27品目
- ❖ 検査命令対象品目
  - ◆ 全輸出国15品目及び39の国・地域の92品目 (令和6年4月1日時点)

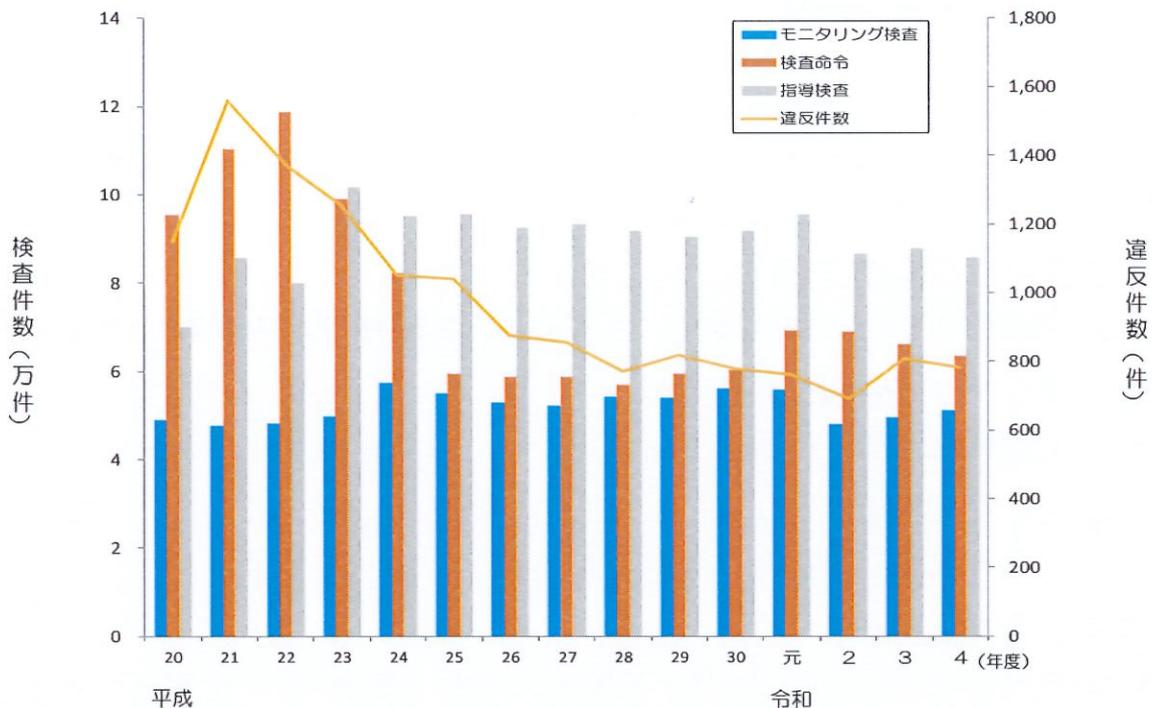
26

# 主な食品衛生法違反内容（令和5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	226 (延数) 224 (実数)	27.8	アーモンド、とうもろこし、ピスタチオナッツ、落花生等のアフラトキシンの付着、キャッサバ等からのシアン化合物の検出、ブランドーからのメタノールの検出、しそからの腸管出血性大腸菌O26の検出、二枚貝からの麻痺性貝毒、下痢性貝毒の検出、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・カビの発生）
10	病肉等の販売等の禁止	8 (延数) 8 (実数)	1.0	衛生証明書の不添付
12	添加物等の販売等の制限	42 (延数) 39 (実数)	5.2	指定外添加物(TBHQ、アソルピン、キノリンイエロー、ケイ酸アルミニウムカリウム、サイクラミン酸、プリリアントブラックBN、ホウ酸、硫酸マンガン、ヨウ化カリウム、ヨウ素化塩)の使用
13	食品又は添加物の基準及び規格	495 (延数) 459 (実数)	61.0	農産物及びその加工品の成分規格違反（農薬の残留基準超過、E.coli陽性等）、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、安全性未審査遺伝子組換え食品の検出等
18	器具又は容器包装の基準及び規格	38 (延数) 32 (実数)	4.7	材質別規格等の違反
68	おもちゃ等への準用規定	3 (延数) 3 (実数)	0.4	おもちゃの規格違反
計		812 (延数) ※763 (実数)		※第6条第3号及び第13条第2項違反が1件 第12条及び第13条第2項違反が1件

27

## 輸入時の検査・違反件数の推移



28

## 5. 国内対策

### 国内流通時における輸入食品の監視体制

#### ❖ 都道府県等監視指導計画

- 都道府県等が各地域の特性等を踏まえて、国が行う輸入時検査の実施状況を勘案し、毎年度、監視指導の基本的な方向、重点的に実施する項目等を計画
- 店舗等からの抜き取り検査、輸入事業者への自主管理の指導等を実施

#### ❖ 厚生労働省と都道府県等の連携

- 厚生労働省は、輸入時検査で違反が確認された場合や、海外における食品安全情報から違反食品等が国内に流通している場合には、必要に応じて、都道府県等と連携し、回収等の措置を講じる
- 都道府県等による輸入食品検査で違反が確認された場合は、都道府県等が回収等の措置を講じるとともに、厚生労働省へ速やかに報告し、厚生労働省は公表及び輸入時監視の強化を実施

## 6. 令和6年度輸入食品 監視指導計画

### 輸入食品監視指導計画について

#### ❖ 輸入食品監視指導計画について

- ◆ 輸入時の検査や輸入者の監視指導等を効果的かつ効率的に実施し、輸入食品等の一層の安全性確保を図るため、食品衛生法第23条に基づき、輸入食品等について国が行う監視指導の実施に関する計画を策定するもの。

#### ❖ 輸入食品等の監視指導の基本的な考え方

- ◆ 食品安全基本法第4条において、食品の安全性の確保は、国の内外における食品供給の行程の各段階において必要な措置が適切に講じられることにより行わなければならないとされている。この観点から、輸出国、輸入時及び国内流通時の3段階での衛生確保対策を図るべく計画を策定し、監視指導を実施する。

## 令和6年度輸入食品監視指導計画について①

### 令和6年度における監視指導の具体的内容

#### 【重点的に監視指導を実施すべき事項】

輸入届出の審査による食品衛生法への適合性確認、輸入時検査の実施 など

#### 【輸出国段階における衛生管理対策の推進】

計画的な情報収集及び現地調査による対日輸出食品の衛生管理対策の推進 など

#### 【輸入者による自主的な衛生管理の推進】

食品衛生上の規制、輸入者の責務等の周知 など

#### 【法違反が判明した場合の対応】

廃棄等又は迅速な回収の指示及び再発防止策の構築の指導 など

#### 【関係者相互間の情報及び意見の交換】

輸入食品監視指導計画及び結果の公表、リスクコミュニケーションの推進 など

33

## 令和6年度輸入食品監視指導計画について②

### 令和6年度の輸入食品監視指導の基本的方向

- 輸出国、輸入時、国内各段階での対策を継続して実施
- より効果的なモニタリング検査の実施に努め、必要な体制整備を検討
- モニタリング検査の検査項目については、違反状況、健康被害発生の可能性を考慮した重点化を図り設定
- 輸入時検査を中心とした監視体制に加え、輸出国での生産等の段階における安全性を確保する取組みを継続

34

## 令和6年度輸入食品監視指導計画について③

### 輸出国における衛生管理対策の推進

- ① 我が国の食品衛生規制の周知
- ② 二国間協議、現地調査等
  - ・ 検査命令対象食品等の輸出国の生産等の段階における衛生管理等の対策強化を推進
  - ・ 経済連携協定締結国等の食品衛生に係る情報収集
  - ・ BSEの問題に係る対日輸出牛肉の安全性確保
  - ・ HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付が求められる食品の輸出国における生産等の段階での衛生管理対策の確認等
- ③ 輸出国における監視体制の強化に資する技術協力等

35

## 令和6年度輸入食品監視指導計画について④

### 輸入時の監視指導のポイント

- ① 輸入者への自主的な衛生管理の実施
  - ・ いわゆる健康食品に対する健康被害情報の確認や指定成分等含有食品の指導
  - ・ 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度に関する周知及び指導
  - ・ 輸入届出の内容と実際の貨物が同一であることの確認の指導
- ② モニタリング検査の実施
  - ・ 残留農薬等のポジティブリスト制度による残留農薬検査等の継続
  - ・ 食中毒事例や病原微生物等の健康被害発生の高いと考えられる項目の重点的な検査
  - ・ 違反状況、海外情報等に応じたモニタリング検査の実施
- ③ モニタリング検査以外の行政検査の推進
- ④ 検査命令の実施
- ⑤ 包括的輸入禁止措置の検討
- ⑥ 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応

36

## 7. 最近のトピックス

### 食品衛生法の改正事項に関する対応①

#### ◆ HACCPに基づく衛生管理（獣畜及び家きんの肉及び臓器）

令和2年5月、HACCPに基づく衛生管理を輸入要件とし、当該措置が講じられていることが確認できた国等を告示（令和2年厚生労働省告示第226号）。

（参考）輸入食肉のHACCPに基づく衛生管理について  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yunyu\\_kanshi/index\\_00013.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00013.html)

- ✓ 令和3年6月1日以降は、告示された国等のみ輸入が可能。
- ✓ 輸入届出手続きにおいて、製造所(B)コードを使用。
- ✓ 引き続き、輸出国政府に対し当該措置の実施状況について確認を行い、確認できた国を告示予定。



## 関係法令等

- 改正食品衛生法（平成30年法律第46号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律を改正する法律の施行期日を定める政令（令和元年政令第121号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第68号）
- 食品衛生法第11条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設（令和2年厚生労働省告示第226号）（令和3年厚生労働省告示第212号）
- 食品衛生法第11条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設について（令和2年5月29日付け生食発0529第2号）（一部改正令和3年5月26日付け生食発0526第1号）

39

## 食品衛生法の改正事項に関する対応②

### ◆ 衛生証明書の添付義務（乳及び乳製品、ふぐ、生食用かき）

令和2年5月、輸出国政府が発行する衛生証明書の添付を輸入要件とし、各国の衛生証明書様式を通知。

（参考）乳及び乳製品の衛生証明書について

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yunyu\\_kanshi/index\\_00014.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00014.html)

（参考）ふぐ及び生食用かきの衛生証明書について

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yunyu\\_kanshi/index\\_00011.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00011.html)



- ✓ これらの食品を輸入する際には、二国間で合意した衛生証明書の添付が必要。
- ✓引き続き、輸出国政府に対し衛生証明書様式について協議を行い、協議が終了した国の様式を通知予定。

40

## 関係法令等

- 改正食品衛生法（平成30年法律第46号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律を改正する法律の施行期日を定める政令（令和元年政令第121号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第68号）
- 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（令和2年5月12日付け薬生食監発0512第1号）
- 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（令和2年5月12日付け事務連絡）
- 輸入生食用かきの取扱いについて（令和2年5月15日付け薬生食監発0515第1号）
- 輸入ふぐの取扱いについて（令和2年5月15日付け薬生食監発0515第2号）

## 参考資料

## 主な食品衛生関係法規

- ❖ 食品安全基本法（平成15年法律第48号）
- ❖ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
  - ◆ 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
  - ◆ 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- ❖ 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（乳等命令）（昭和26年厚生省令第52号）
- ❖ と畜場法（昭和28年法律第114号）
- ❖ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）
- ❖ 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成14年法律第70号）
- ❖ 既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）
- ❖ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）
  - ◆ 食品一般の成分規格、製造・加工・調理・保存基準
  - ◆ 個別食品の規格基準
  - ◆ 添加物の成分規格・保存・製造・使用基準
  - ◆ 器具・容器包装・おもちゃ・洗剤の製造・使用基準

43

## 食品衛生法（国、都道府県等、食品等事業者の責務）

### ❖ 第2条 国及び都道府県等の責務

- ① 国、都道府県、地域保健法第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。
- ② 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。
- ③ 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入される食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区に対し前2項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。

### ❖ 第3条 食品等事業者の責務

食品等事業者は、その・・・、輸入し、・・・又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

44

# 食品衛生法（輸入食品監視指導計画）

## ❖第23条 輸入食品監視指導計画

- ①厚生労働大臣は、指針に基づき、毎年度、翌年度の食品、添加物、器具及び容器包装の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画（以下「輸入食品監視指導計画」という。）を定めるものとする。
- ② 輸入食品監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
  - 一 生産地の事情その他の事情からみて重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
  - 二 輸入を行う営業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項
  - 三 その他監視指導の実施のために必要な事項
- ③ 厚生労働大臣は、輸入食品監視指導計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するものとする。
- ④ 厚生労働大臣は、輸入食品監視指導計画の実施の状況について、公表するものとする。

45

# 食品安全基本法

## ❖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6条 国の責務

国は、前3条に定める食品の安全性の確保についての基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。

## ❖第7条 地方公共団体の責務

地方公共団体は、基本理念にのっとり、食品の安全性の確保に関し、国との適切な役割分担を踏まえて、その地方公共団体の区域の自然的経済的社会的諸条件に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有する。

## ❖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。

46

# 輸入時検査における信頼性の確保

## ❖検査命令

- \* 検査法：規定された試験品採取の方法及び検査の方法
- \* 検査機関：食品衛生検査施設（食品衛生法第29条）又は登録検査機関  
食品衛生法施行規則第37条（食品衛生検査施設）又は第40条（登録検査機関）における業務管理基準を満たす  
①信頼性確保業務及び検査業務が互いに独立、②各種標準作業書作成  
③内部点検、精度管理の方法を文書化、④外部精度管理の実施計画作成 等

## ❖ モニタリング検査、指導検査等

食品衛生法への適合性を判断する手段であることから、適切な業務管理により、検査命令と同等の信頼性が確保される必要がある。

（指導検査（自主検査）においては、検査命令又はモニタリング検査と同様の試験品採取の方法及び検査の方法\*が用いられ、検査結果通知書には、厚生労働省令で定める基準に適合する方法による検査である旨が明記される。）（参考）平成20年9月24日付け食安監発第0924003号「登録検査機関における業務上の留意事項について」

\*検査の方法は同等以上の精度を有する試験法を用いることができる場合がある

47

# 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

## 改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

## 改正の概要

### 1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

### 2. HACCP（ハサップ）\*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

\* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

### 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

### 4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

### 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

### 6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

### 7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化等）

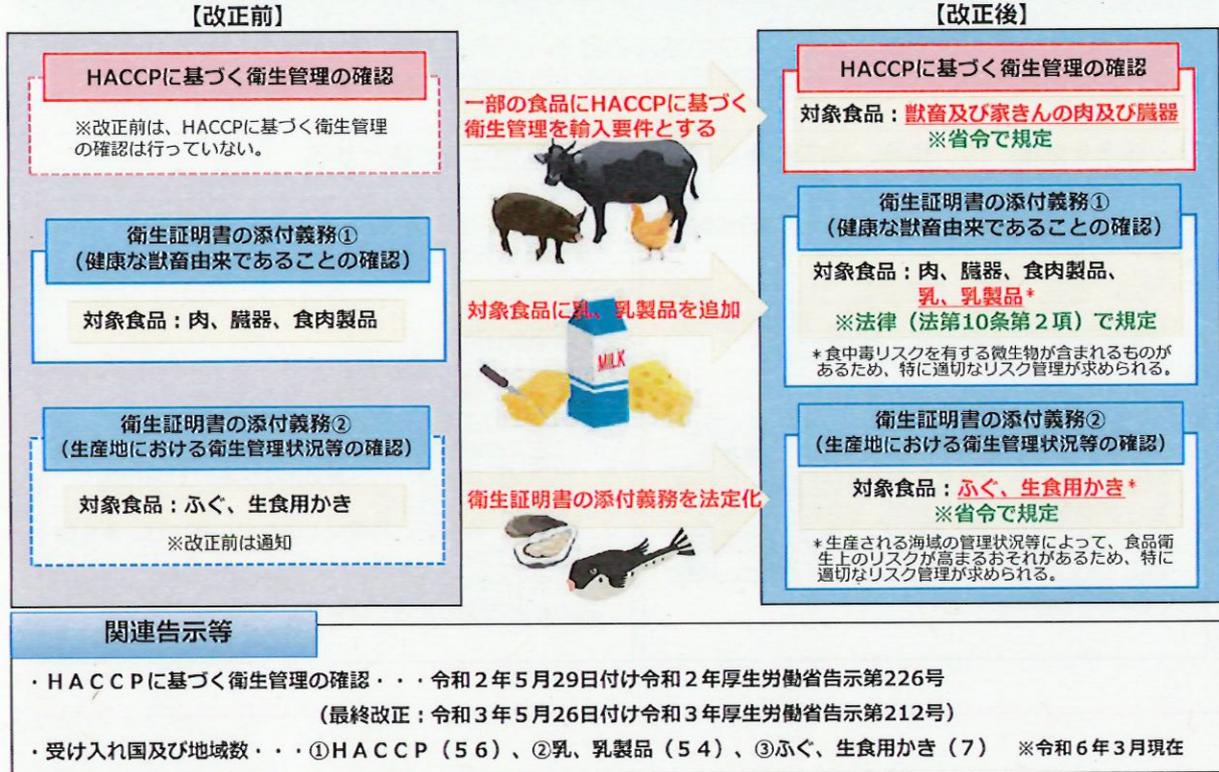
## 施行期日

令和2年6月1日（ただし、1. は平成31年4月1日施行、5. 及び6. は令和3年6月1日施行）

48

# 乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化（令和2年6月1日施行）

- 輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、**HACCPに基づく衛生管理**や、**乳製品・水産食品の衛生証明書の添付**を輸入要件化。



49

## 輸入食品の安全性確保

### 1. HACCPに基づく衛生管理の確認（食品衛生法第11条第1項関係）

輸出国において食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための措置（HACCPに基づく衛生管理）が講じられていることが必要な食品を指定する。

- 対象食品の指定（食品衛生法施行規則11条の2第1項）  
→ 獣畜及び家きんの肉及び臓器

指定された食品について、当該措置が講じられていることが確実であるものとして厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設において製造し、又は加工されたものでなければ、販売の用に供するために輸入してはならないこととする。

- 国・地域又は施設の指定（告示）
  - ・ 輸出国政府が対日輸出基準に適合する施設を認定、監督
  - ・ 対日輸出施設リストを輸出国政府が厚生労働省に通報
  - ・ 厚生労働省は輸出国の対応について定期的に査察、検証
- HACCPによる衛生管理の実施を確保する仕組みやその監督体制などの管理システムが我が国と同等以上であることを確認するため、輸出国との協議、必要に応じ現地調査を実施
  - ※輸出国政府が上記対応が困難な場合には、厚生労働省が定めた認定申請手続により、認定を希望する施設が輸出国政府を通じて厚生労働省に認定を申請。

50

# 輸入食品の安全性確保

## 2. 衛生証明書の添付義務①：健康な獣畜由来であることの確認 (食品衛生法第10条第2項関係)

衛生管理によっては食品衛生上のリスクが高まるおそれがある食品の輸入に当たっては、食品衛生上の管理状況等について、輸出国政府による衛生証明書の添付を要件とする。

### ○ 健康な獣畜の肉、臓器、食肉製品に加え、乳及び乳製品を対象とする

<p>乳及び乳製品の範囲 (食品衛生法施行規則第8条)</p> <p>→ 乳は、<u>生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳</u></p> <p>乳製品は、<u>クリーム、バター、チーズ(プロセスチーズを除く。)、濃縮ホエイ、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんばく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び発酵乳</u></p>	<p>乳及び乳製品の衛生証明書の記載事項 (食品衛生法施行規則第9条)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳の種類</li> <li>2. 数量及び重量</li> <li>3. 荷送人の住所及び氏名 (法人の場合は、その名称及び所在地)</li> <li>4. 荷受人の住所及び氏名 (法人の場合は、その名称及び所在地)</li> <li>5. 当該製品が製造された製造所の名称及び所在地</li> <li>6. 当該製品の製造年月</li> <li>7. 製造が、我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に行われた旨</li> <li>8. 法第10条第2項に規定する証明書を発行した輸出国の政府機関の名称又は署名した職員の官職氏名</li> </ol>
--	--

# 輸入食品の安全性確保

## 3. 衛生証明書の添付義務②：生産地における衛生管理状況等の確認 (食品衛生法第11条第2項関係)

輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、衛生管理や衛生証明書の添付を輸入要件化する。

### ○ 生産地における衛生管理状況等の確認のため、現在、ふぐ、生食用かきについて通知で求めている衛生証明書の添付を省令(食品衛生法施行規則第11条の2第2項)で規定

<p><b>改正前</b></p> <p>【生食用かき(通知にて規定)】 現在、日本に生食用かきを輸出できる国 アイルランド、オーストラリア、カナダ、韓国、ニュージーランド、米国 ※ 採捕海域等の衛生管理体制が日本と同等であることが確認出来た国であることが前提条件</p>	<p><b>改正後</b></p> <p>○ 日本に生食用かきを輸出できる全ての国から、省令(食品衛生法施行規則)において衛生証明書添付を要求 《省令で対象食品及び記載内容を規定》 【法条文(抜粋)】 第六条各号に掲げる食品又は添加物のいずれにも該当しないことその他厚生労働省令で定める事項を確認するために生産地における食品衛生上の管理の状況の証明が必要であるものとして厚生労働省令で定める食品又は添加物は、<u>輸出国の政府機関</u>によって発行され、かつ、当該事項を記載した証明書又はその写しを添付したものでなければ、これを販売の用に供するために輸入してはならない。 ※ 輸出国の政府機関には、権限を有する地方政府を含む</p> <p>【主な記載事項】 1. 品名 2. 数量及び重量 3. 荷送人、荷受人の住所及び氏名(法人の場合は、その名称及び所在地) 4. 採捕海域、採捕年月日 5. 処理施設の名称及び所在地 6. 我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に取り扱われた旨</p>
<p>【<u>ふぐ</u>(通知にて規定)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 輸入に際しては、輸出国の公的機関が発行した衛生証明書を添付</li> <li>• 対日輸出用ふぐについては、漁獲海域<sup>※1</sup>及び品種<sup>※2</sup>が限定</li> </ul> <p>※1 日本海、東海、黄海、東シナ海で漁獲されたものに限る ※2 トラフグ、マフグ、ヒガンフグ、シロサハフグ、カナフグ等に限る</p>	<p>○ 輸入されるふぐについて、省令(食品衛生法施行規則)において衛生証明書添付を要求 《省令で対象食品及び記載内容を規定》 【法条文(抜粋)】 生食用かきの場合と同じ</p> <p>【主な記載事項】 1. 品名、ふぐの種類(学名) 2. 数量及び重量 3. 荷送人、荷受人の住所及び氏名(法人の場合は、その名称及び所在地) 4. 採捕海域、採捕年月日 5. 処理施設の名称及び所在地 6. 我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に取り扱われた旨</p>

# HACCPによる衛生管理とは

食品の衛生管理へのHACCP（ハサップ）の導入については、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会\*において、ガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきた。我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっている。

\*国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織



## HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

- 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法。
- それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて自ら策定し、実行するため、従来の一律の衛生管理基準による手法よりも、合理的で有効性が高い手法である。



# 食品等のリコール情報の報告制度の創設

○ 事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。

### 【報告対象】

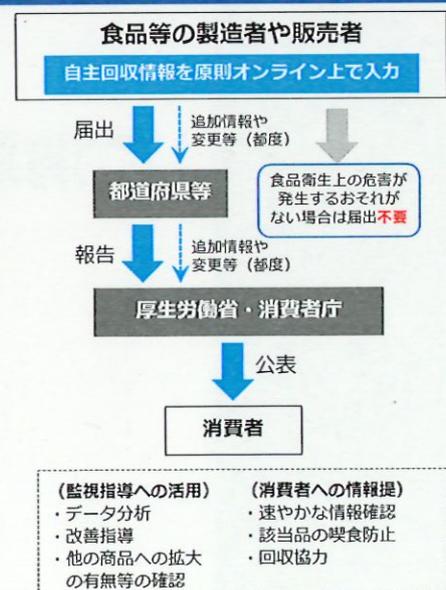
- (1) 食品衛生法に違反する食品等  
法第59条の廃棄・回収命令の対象と同じ範囲であること。
- (2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等  
違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として事業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

### 【適用除外】

食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定めるときを除く。

- 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合  
(例) 地域の催事で販売された焼きそばについて、催事場内での告知等で容易に回収が可能な場合 等
- 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合  
(例) ・食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合  
・食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合 等

### 届出から公表までの基本的な流れ



# 食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類

## 【食品等リコール報告制度の対象範囲】

- ①食品衛生法に違反する食品等
- ②食品衛生法違反のおそれがある食品等

## 【リコール食品等のクラス分類】

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class I への分類を判断

基本的にClass II に分類

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class III への分類を判断

### CLASS I

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合  
(主に食品衛生法第6条に違反する食品等)

(例)

- ・腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・ポツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品
- ・アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品
- ・シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- ・有毒魚(魚種不明フグ、シガテラ魚等)
- ・有毒植物(スイセン、毒キノコ等)
- ・硬質異物が混入した食品(ガラス片、プラスチック等)

### CLASS II

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合

(例)

- ・一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品

### CLASS III

○喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

(例)

- ・添加物の使用基準違反食品
- ・残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を越えないもの

# ご清聴ありがとうございました



## 台湾からの食品等輸入届出、検査及び違反件数（令和5年度）

国名	輸入・届出数量		検査数量		違反件数	
	件数	重量	件数	重量	件数	重量
台湾	29,059	155,324	3,106	7,764	23	23

### 食品等輸入品目上位5品目（重量ベース）

品目名	輸入・届出数量		検査数量		違反件数	
	件数	重量	件数	重量	件数	重量
かつお・まぐろ・さば類	2,159	53,369	3	4	0	0
野菜：冷凍食品	1,790	26,305	231	2,839	0	0
熱帯産果実	1,611	16,006	90	307	0	0
合成樹脂製容器包装	2,762	4,845	35	36	0	0
きく科野菜	356	4,095	14	152	0	0

1

## 違反事例について（令和5年度抜粋）

### 添加物違反

品名	条文	不適合内容
シロップ	第13条第2項	使用基準不適合（アセスルファムカリウム 0.36 g/kg 検出）
チリソース	第13条第2項	使用基準不適合（ソルビン酸カリウム（ソルビン酸として） 0.562 g/kg、アセスルファムカリウム 2.80 g/kg 検出）
粉末清涼飲料	第13条第2項	使用基準不適合（ステアロイル乳酸ナトリウム（ステアロイル乳酸カルシウムとして） 0.6 g/kg 検出（対象外使用））

### 成分規格違反

品名	条文	不適合内容
冷凍魚卵	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 超過、大腸菌群 陽性）
冷凍豆腐干	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 超過）
冷凍食品（米飯類）	第13条第2項	成分規格不適合（E.coli 陽性）
冷凍タピオカ	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 超過）
冷凍バナッブル	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 超過）

### 農薬・カビ毒違反

品名	条文	不適合内容
半発酵茶	第13条第3項	13条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（カルバリル 0.08 ppm 検出）
ピーナッツ菓子	第6条第2号	アフラトキシン 81 µg/kg (B1: 71.0 µg/kg、B2: 10.3 µg/kg)

## 違反事例について（令和5年度）

品名	条文	不適合内容
半発酵茶	第13条第3項	13条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（カルバリル 0.08 ppm 検出）
ポリエチレン製割ぼう具	第18条第2項	材質別規格不適合（蒸発残留物（4%酢酸） 39 $\mu\text{g}/\text{ml}$ （白色面）、40 $\mu\text{g}/\text{ml}$ （灰色面）検出）
ポリエチレン製割ぼう具	第18条第2項	材質別規格不適合（蒸発残留物（4%酢酸） 38 $\mu\text{g}/\text{ml}$ （黒色面）検出）
シロップ	第13条第2項	使用基準不適合（アセスルフアムカリウム 0.64 g/kg、プロピレングリコール 0.69 % 検出）
シロップ	第13条第2項	使用基準不適合（アセスルフアムカリウム 0.37 g/kg 検出）
シロップ	第13条第2項	使用基準不適合（アセスルフアムカリウム 0.36 g/kg 検出）
無加熱摂取冷凍食品：魚卵	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 $4.5 \times 10^4$ /g、大腸菌群 陽性）
無加熱摂取冷凍食品：魚卵	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 $1.8 \times 10^4$ /g）
半発酵茶	第13条第3項	13条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（カルバリル 0.05 ppm 検出）
シロップ	第13条第2項	使用基準不適合（アセスルフアムカリウム 0.36 g/kg 検出）
半発酵茶	第13条第3項	13条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（カルバリル 0.03 ppm 検出）
粉末清涼飲料	第13条第2項	使用基準不適合（ステアロイル乳酸ナトリウム（ステアロイル乳酸カルシウムとして） 0.6 g/kg 検出（対象外使用））
加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：豆類の調整品	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 $8.9 \times 10^7$ /g）
半発酵茶	第13条第3項	13条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（カルバリル 0.03 ppm 検出）
半発酵茶	第13条第3項	13条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（カルバリル 0.03 ppm 検出）

## 違反事例について（令和5年度）

品名	条文	不適合内容
加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：その他の農産加工品	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 $4.1 \times 10^4$ /g）
シロップ	第13条第2項	使用基準不適合（アセスルフアムカリウム 0.40 g/kg 検出）
チリソース	第13条第2項	使用基準不適合（ソルビン酸カリウム（ソルビン酸として） 0.562 g/kg、アセスルフアムカリウム 2.80 g/kg 検出）
加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：米飯類	第13条第2項	成分規格不適合（E.coli 陽性）
半発酵茶	第13条第3項	13条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（カルバリル 0.04 ppm 検出）
無加熱摂取冷凍食品：その他の果実の調整品	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 $1.9 \times 10^4$ /g）
菓子類	第6条第2号	アフラトキシン 81 $\mu\text{g}/\text{kg}$ （B1: 71.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 10.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）
その他の他の飲料	第13条第2項	成分規格不適合（大腸菌群 陽性）
ポリプロピレン製飲食器具	第18条第2項	材質別規格不適合（蒸発残留物（ヘフタン） 2700 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 検出）
ポリプロピレン製飲食器具	第18条第2項	材質別規格不適合（蒸発残留物（ヘフタン） 4400 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 検出）
加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：コーン&植物性ミート餃子	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 $5.8 \times 10^4$ /g）
加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：キャベツ&植物性ミート餃子	第13条第2項	成分規格不適合（細菌数 $9.4 \times 10^4$ /g）
半発酵茶（福寿梨山茶（烏龍茶））	第13条第3項	13条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（カルバリル 0.06 ppm 検出）

# 横浜検疫所 業務概要

～国民の生命と健康を守るために～



<http://www.forth.go.jp/keneki/yokohama>

## ● 検疫所の役割

国際間の人や物の移動の活発化、スピード化に伴い、外国から来航する航空機や船舶の乗客・乗員、輸入される動物等を介して海外で流行する様々な感染症が国内に侵入するおそれが高まっています。

また、カロリーベース換算で食料の約 60%を輸入食品に依存している我が国においては、輸入食品の安全性を確保するために、病原大腸菌のような食中毒菌、食品添加物、残留農薬、放射能汚染、畜水産物、安全性が来審査の遺伝子組換え食品などをはじめ、様々な新たな問題についても適切な対応が求められています。

検疫所は、これらの諸問題から国民の生命と健康を守るため、検疫法に基づく検疫及び衛生業務、感染症法に基づく動物の輸入届出審査業務、並びに食品衛生法に基づく輸入食品等の監視・指導業務などに取り組んでいます。

## ● 検疫所の組織

検疫所は、厚生労働省の施設等機関に属し、現在、全国の主要な海港・空港の 13 か所（小樽、仙台、成田空港、東京、横浜、新潟、名古屋、大阪、関西空港、神戸、広島、福岡、那覇）に検疫所本所が設置されているほか、14 か所に支所、84 か所に出張所が設置されています。

さらに、高度な検査機器を備えた輸入食品・検疫検査センターが横浜と神戸に設置されており、東日本と西日本における試験検査の中核施設として輸入食品等や検疫衛生業務に係る検査業務を行っています。このほか一般的な検査は、全国 6 か所（成田空港、東京、名古屋、大阪、関西空港、福岡）の検疫所本所に設置されている検査課でも実施しています。

## ● 検疫所の歴史

横浜検疫所の歴史は極めて古く、明治 12(1879)年 7 月にコレラのまん延防止のために神奈川県に地方検疫局が置かれ、その年の 9 月に現在の横須賀市長浦に長浦消毒所が設置されたのが、その始まりです。日清戦争の際、横須賀軍港の拡張に伴い、明治 28(1895)年 3 月 25 日に現在の横浜市金沢区長浜に移転し、長濱検疫所と呼称されていました。

明治 32(1899)年 5 月から 9 月までの短い期間ですが、野口英世が海港検疫医官補として勤務していました。

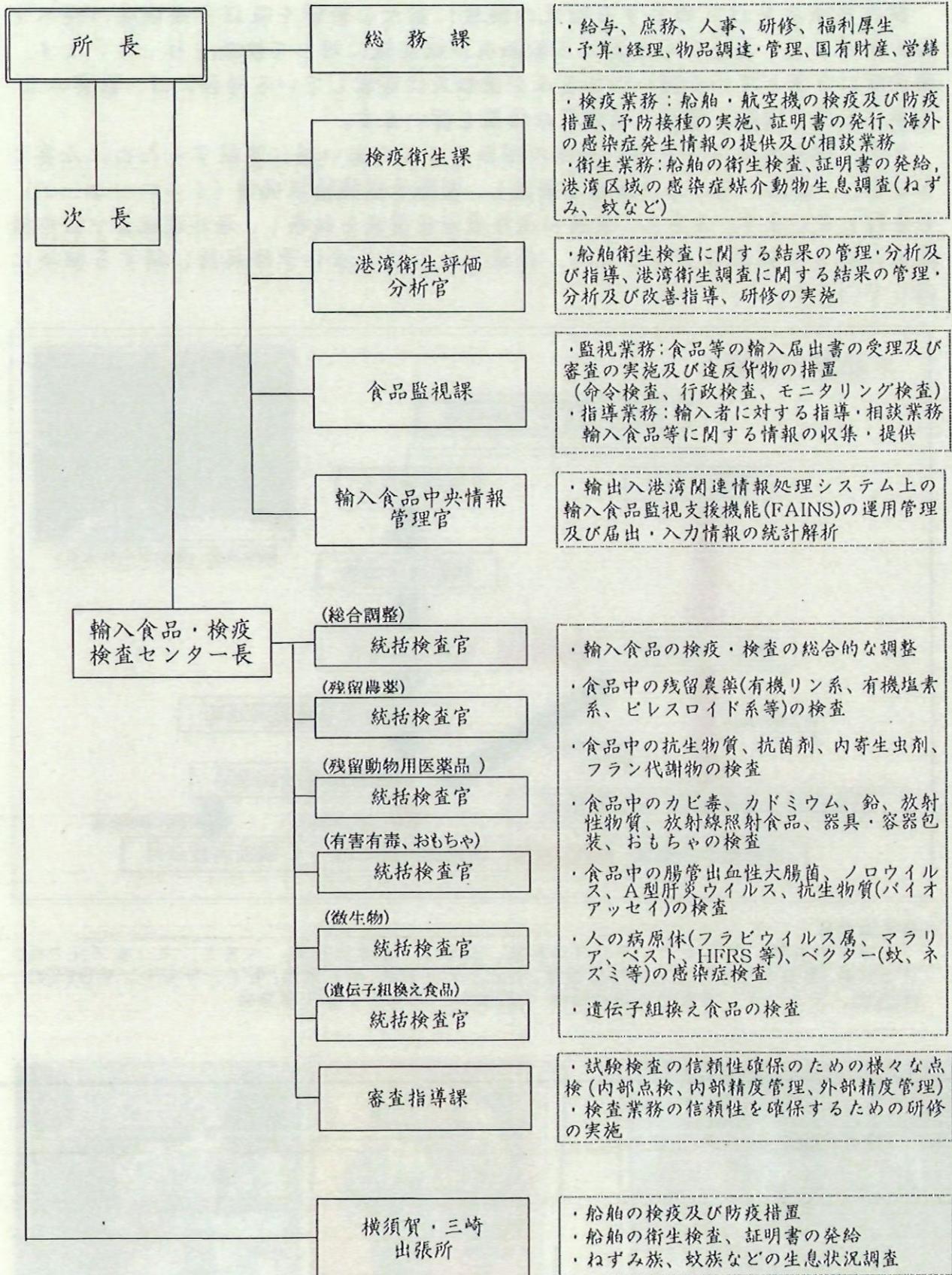
その後、時代の変遷に伴って、神奈川県検疫部、内務省海港検疫所、神奈川県港務部、横浜税関、逓信省横浜港務局、運輸省海運局と幾度となく所管が変わりましたが、昭和 22(1947)年に旧厚生省の附属機関となり、現在に至っています。



制服姿の野口英世

明治 32 年 6 月、港検疫医官補として勤務していた頃

● 横浜検疫所の組織図



・給与、庶務、人事、研修、福利厚生  
・予算・経理、物品調達・管理、国有財産、営繕

・検疫業務：船舶・航空機の検疫及び防疫措置、予防接種の実施、証明書が発行、海外の感染症発生情報の提供及び相談業務  
・衛生業務：船舶の衛生検査、証明書の発給、港湾区域の感染症媒介動物生息調査(ねずみ、蚊など)

・船舶衛生検査に関する結果の管理・分析及び指導、港湾衛生調査に関する結果の管理・分析及び改善指導、研修の実施

・監視業務：食品等の輸入届出書の受理及び審査の実施及び違反貨物の措置(命令検査、行政検査、モニタリング検査)  
・指導業務：輸入者に対する指導・相談業務  
輸入食品等に関する情報の収集・提供

・輸出入港湾関連情報処理システム上の輸入食品監視支援機能(FAINS)の運用管理及び届出・入力情報の統計解析

・輸入食品の検疫・検査の総合的な調整  
・食品中の残留農薬(有機リン系、有機塩素系、ピレスロイド系等)の検査  
・食品中の抗生物質、抗菌剤、内寄生虫剤、フラン代謝物の検査  
・食品中のカビ毒、カドミウム、鉛、放射性物質、放射線照射食品、器具・容器包装、おもちゃの検査  
・食品中の腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、A型肝炎ウイルス、抗生物質(バイオアッセイ)の検査  
・人の病原体(フラビウイルス属、マラリア、ペスト、HFRS等)、ベクター(蚊、ネズミ等)の感染症検査  
・遺伝子組換え食品の検査

・試験検査の信頼性確保のための様々な点検(内部点検、内部精度管理、外部精度管理)  
・検査業務の信頼性を確保するための研修の実施

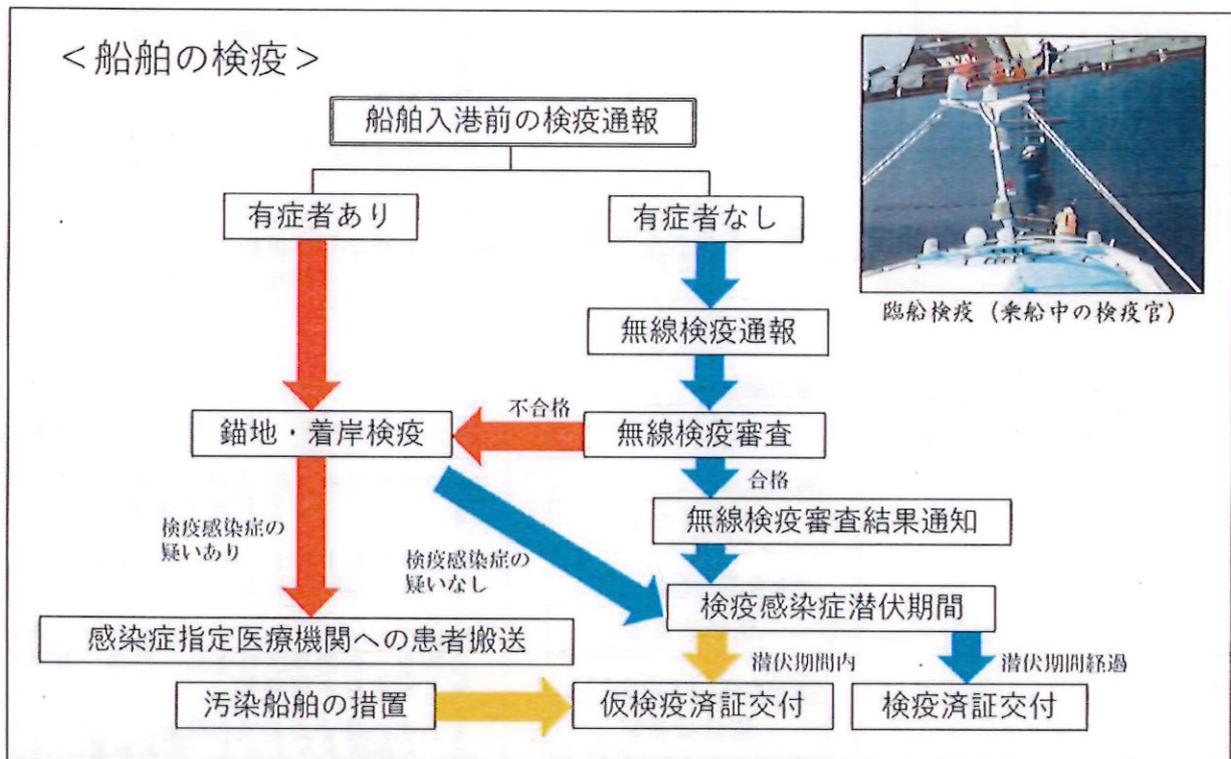
・船舶の検疫及び防疫措置  
・船舶の衛生検査、証明書の発給  
・ねずみ族、蚊族などの生息状況調査

## ● 検疫及び衛生業務

### 1. 検疫業務

検疫感染症をはじめとする国民の健康に重大な影響を及ぼす感染症の侵入を防止するため、海外から来航する船舶及び航空機に対して検疫を行っています。感染症に罹患している疑いのある人が乗船又は搭乗している場合には、診察の上、必要に応じて隔離、停留、消毒等の措置を行います。

また、中南米やアフリカの黄熱の感染リスクの高い国に渡航するために必要となる方に、黄熱ワクチンの接種を実施し、国際予防接種証明書（イエローカード）を発行しています。さらに、最新の海外感染症情報を収集し、海外渡航者や医療機関等に対して提供するとともに、感染症の予防方法や予防接種に関する相談に応じています。



#### \*検疫感染症

エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱、新型インフルエンザ等感染症、チクングニア熱、デング熱、鳥インフルエンザ（H5N1、H7N9）、マラリア、中東呼吸器症候群（MERS）、ジカウイルス感染症



臨船検疫（書類確認）



感染症対策措置訓練



黄熱の予防接種

## 2. 衛生業務

海外で流行する検疫感染症等の国内への侵入とまん延を防止するため、港湾区域において感染症を媒介する蚊、ネズミ等の生息状況及び病原体の保有調査を定期的に行っています。

また、外航船舶に対して、衛生検査を実施し国際航行に必要な船舶衛生管理(免除)証明書の発給を行っています。



蚊(成虫)を捕集するライトトラップ

### ● 港湾衛生評価分析官

港湾衛生評価分析官は、全国の検疫所が行っている船舶衛生検査業務及び港湾区域等衛生管理業務の2つの業務を評価・分析しています。

船舶衛生検査関係では、国際保健規則及び検疫法に基づく「船舶衛生管理(免除)証明書に係る船舶の衛生検査」について、国際的に信頼性のある証明書の発給のため、全国の検疫所で実施された検査データを集約し、検査手技、指摘・指導内容が適切であるか等、評価・分析を行い、技術的な助言を行っています。

また、各検疫所に対して業務指導監査を実施し、世界保健機関(WHO)が定めた国際的に統一された検査手順や手法等に基づき、船舶衛生検査が適切に行われているかを確認しています。

さらに、各検疫所の検査担当職員に対して船舶衛生検査に係る研修を実施し、船舶に関する知識及び検査技術の向上を図っています。

港湾区域等衛生管理関係では、各検疫所が実施した蚊、ネズミ等の港湾衛生調査(ベクターサーベイランス)の結果について、過去の調査や感染症流行地域の状況等に基づき評価分析を行い、必要に応じ情報提供を行っています。

また、検疫所ベクターサーベイランスデータ報告書を作成し、厚生労働省検疫所ホームページ(FORTH)で調査結果を情報発信しています。

### ● 輸入食品等の監視及び指導業務

販売又は営業上使用する食品等(食品、添加物、器具、容器包装及び乳幼児対象のおもちゃ)を輸入する場合に提出される「食品等輸入届出書」の受理を行い、食品衛生法に基づく適法な食品等であるか、食品衛生監視員が審査しています。審査の結果、検査が必要と判断された食品等については、検査命令、行政検査及びモニタリング検査を行います。

検査の結果、食品衛生法に違反していることが判明した食品等については、廃棄・積戻しなどの措置を取るよう指導を行っています。

#### 1. 検査命令

輸出国における規制・衛生管理の状況、過去の違反実績等を勘案し、食品衛生法に違反している可能性が高いと見込まれる食品等について、厚生労働大臣が食品衛生上の危害の発生防止を図るために、輸入者に対して検査を命じます。

## 2. 行政検査

初めて輸入される食品等や食品衛生法に違反する疑いのある食品等、及び輸送途中に事故が発生した食品等の確認のために、検疫所の食品衛生監視員が現場に赴き実施する検査です。

## 3. モニタリング検査

多種多様な輸入食品等の食品安全の状況について幅広く監視し、食品衛生法違反が判明した場合には、以後の輸入時の検査を強化するなどの対策を講ずることを目的として、品目毎の年間輸入量や過去の違反実績を考慮した年度計画に基づき、検疫所が実施する検査です。



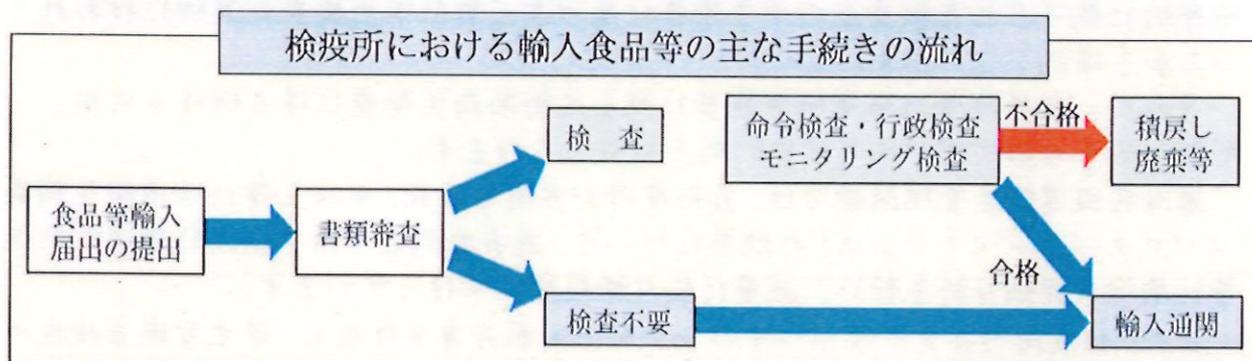
食品等輸入届の審査



コンテナヤードでの検体採取



豆類の検体採取



## 4. 輸入食品相談業務

輸入者や関係事業者に対し、食品等の輸入手続や検査制度、自主的な衛生管理の取組みに必要な食品添加物や残留農薬等の日本の規制に関する情報提供や事前相談を行っています。

また、我が国で発見された違反食品や諸外国における食品の衛生状況などの情報を提供しています。



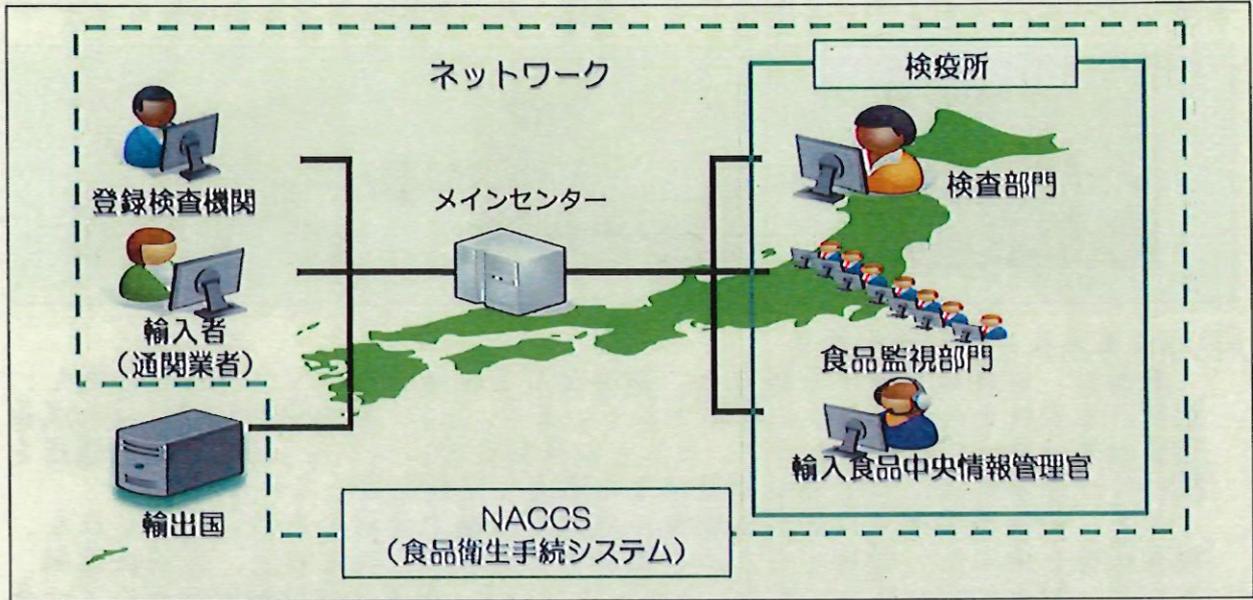
食品等の輸入前相談

### ● 輸入食品監視支援業務

食品衛生法第27条の規定に基づく食品等の輸入手続は、平成8(1996)年2月から旧厚生省の電子情報処理組織「輸入食品監視支援システム (FAINS)」として手続を電子化し、自動審査も取り入れて構築したネットワークシステムであり、その利用率は97%以上です。

FAINSは、平成25(2013)年10月から入出港する船舶・航空機及び輸出入される貨物について税関手続や貿易管理手続をはじめ、関連する民間業務等をオンラインで処理するシステム「NACCS (Nippon Automated Cargo and Port Consolidated System)」への統合が行われ、現在はNACCSの機能の一部である、食品衛生手続システム (FAINS機能) として活用されています。

輸入食品中央情報管理官では、このNACCSのメインセンターと全国の検疫所、輸入者、登録検査機関の端末を結ぶ、ネットワークの運用管理や輸入食品届出情報等の統計解析を行い、それを基に作成された各種資料は、日々の輸入食品監視業務に活用されています。

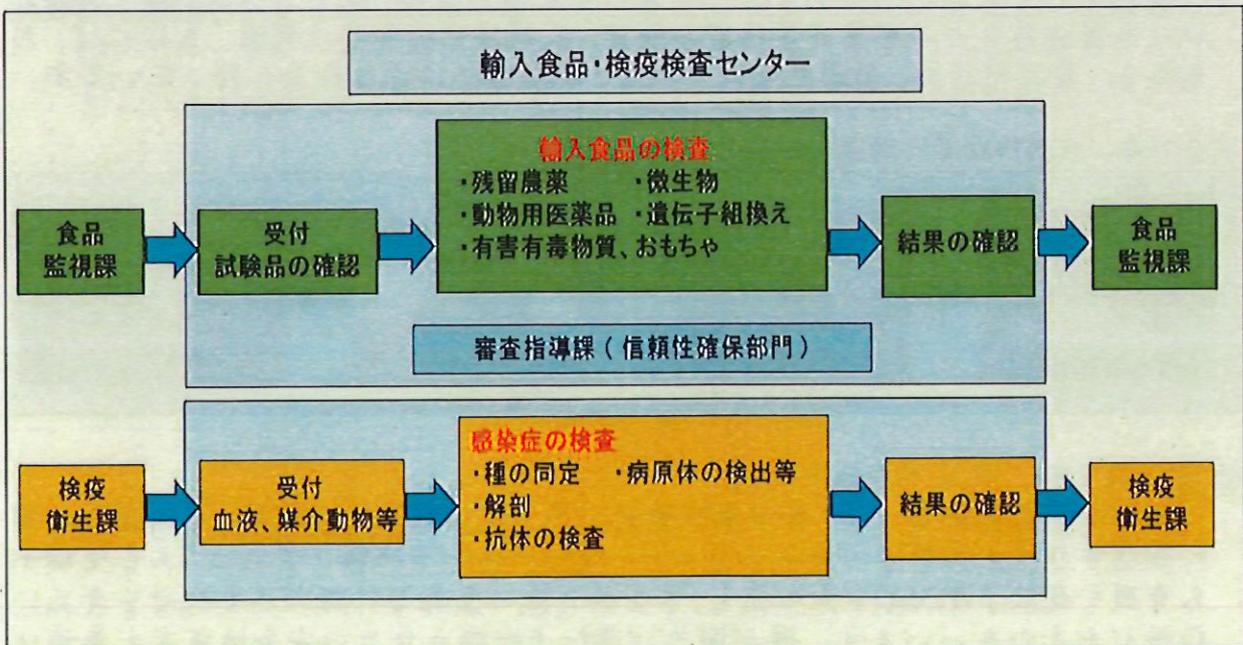


### ● 試験検査業務

世界各国から輸入される食品等の検査及び海外から侵入する感染症に関する検査を行っています。

輸入食品等の検査は、殺虫剤などの残留農薬、抗生物質などの動物用医薬品、カビ毒や重金属などの有害有毒物質、おもちゃ及び飲食器具・容器包装の規格、遺伝子組換え食品、食中毒の原因となる病原微生物の検出など、理化学検査並びに微生物学検査を行っています。

感染症については、検疫実施時に感染症に感染した疑いのある人から採取した検体（血液、咽頭ぬぐい液等）の検査を行うとともに、船舶・航空機などを介して媒介動物（蚊、ネズミ等）が国内へ侵入・まん延しないよう監視するため、港湾衛生調査で捕獲した媒介動物の病原体検査等を行っています。



## 1. 輸入食品の検査

全国の検疫所の食品監視課でサンプリングされた試験品は、検査センターへ送付されてきます。

試験品に関する情報はコンピュータで管理されており、サンプリング方法、送付方法などが適切であることを確認して、問題のない試験品のみを受け取ります。

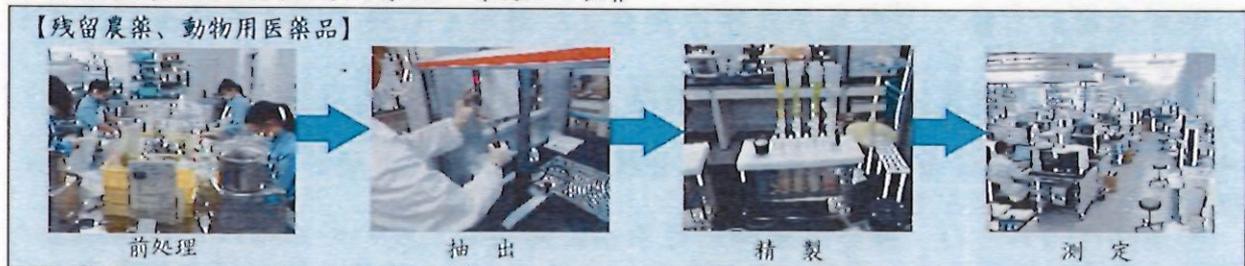


### (1) 残留農薬及び動物用医薬品

農薬は、農作物を害する病虫害、雑草などを防除、制御し、作物を保護し、農業の生産性を高めるために使用されています。主に、殺虫剤、除草剤、植物成長調整剤等の用途に使用されます。これらの残留農薬について、高度な分析機器を用いて一斉分析法により200項目以上の測定・分析を行っています。

また、動物用医薬品は畜水産動物の病気の治療や予防のために投与したり、飼育環境を衛生的に保持するために使用する薬物で、抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等が使われています。これらについて、高度な分析機器を用いて一斉分析法により約60項目以上の測定・分析を行っています。

#### 《残留農薬及び動物用医薬品の検査工程》



### (2) 有害有毒物質、カビ毒、おもちゃ等

食品中に含まれるアフラトキシン等のカビ毒の検査、カドミウムや鉛、水銀といった重金属などの有害有毒物質の検査、放射線照射食品の検査、さらには、おもちゃ、食品用器具、容器包装について、規格基準に係る検査を行っています。

#### 《カビ毒、放射性物質の検査工程》

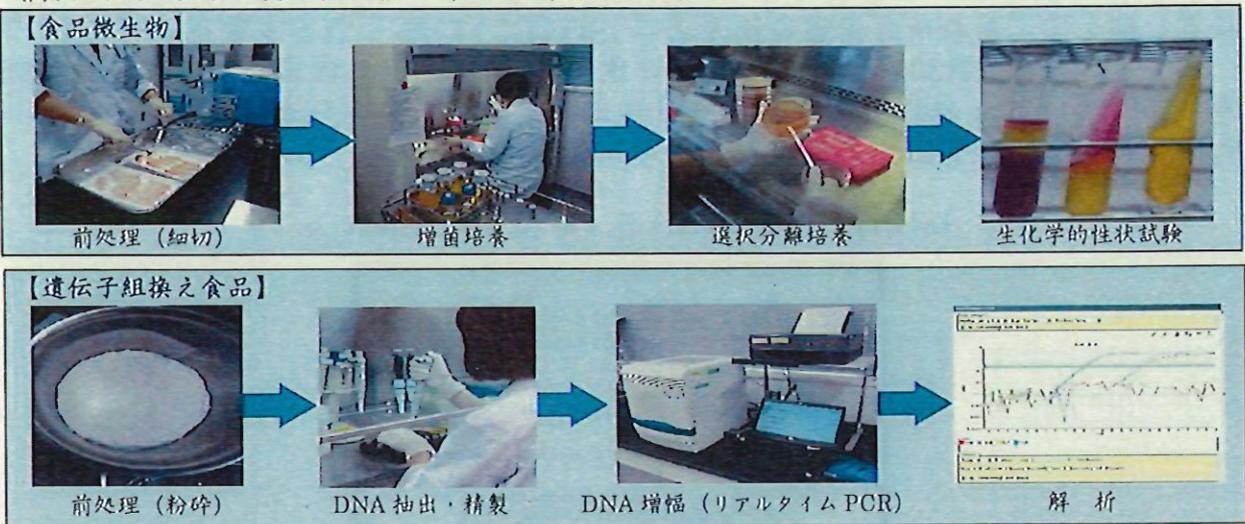


### (3) 食品微生物、遺伝子組換え食品

食品の微生物検査では、食中毒の原因となる病原微生物の検査、畜水産食品中に残留する抗生物質等の検査を行っています。遺伝子組換え食品は、ある生物から有用な遺伝子(DNA)を取り出し、手を加え他の生物等に組み込む技術を食品に応用したものをいいます。我が国では遺伝子組換え食品の安全性審査が義務化

されており未審査のものは輸入・販売が禁止されているため、未審査の食品ではないことを検査で確認しています。

《食品微生物、遺伝子組換え食品の検査工程》



2. 感染症の検査

入国時に感染症の疑いのある人から血液や咽頭ぬぐい液等を採取し、病原体等の検査を行います。

また、港湾衛生業務で捕獲された媒介動物(蚊、ネズミ等)について、種の同定、採血、解剖等を行い、保有する抗体等の検査を行っています。

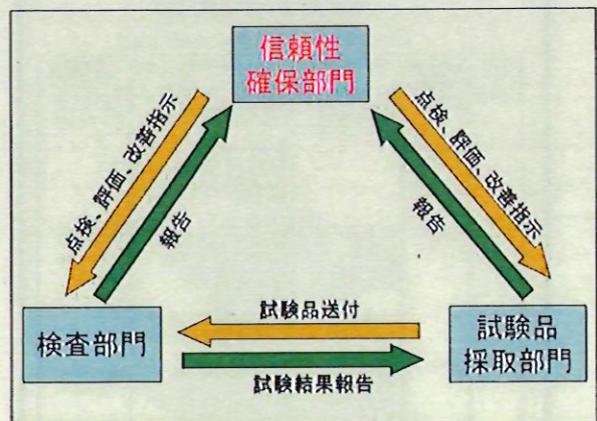


● 信頼性確保業務

食品衛生法に基づく検査は、正確かつ信頼性が保証されるものでなければなりません。

信頼性確保部門である審査指導課は、検査結果や検査業務の手順・操作・分析機器や試薬の管理・記録等の検証を行う内部点検、既知試料又は陽性対照を試験品と並行して検査し、その結果について評価する精度管理、国内及び国外の第三者機関が作製した未知試料の試験に参加し、参加検査機関の結果から検査能力を評価する外部精度管理を実施し、検査の信頼性を確保する業務を担っています。

さらに、横浜検疫所以外の検疫所についても、検査部門、試験品採取部門及び信頼性確保部門の点検を行い、検疫所全体の信頼性確保に努めています。



● ISO/IEC17025 試験所の認定

平成 26(2014)年 2 月 17 日に、米国の国際認定機関ペリージョンソンのラボラトリーアクレディテーションインク(PJLA)から食品中の残留動物用医薬品の試験検査に関して、試験所の国際規格である ISO/IEC17025 の認定を取得しました。

そして、平成 27(2015)年 2 月 24 日に残留農薬、有害有毒物質及び微生物試験検査に関して、平成 29(2017)年 3 月 9 日に遺伝子組換え食品の試験検査に関して、それぞれ拡大認定を受審し、認定されました。

ISO/IEC17025 Certificate of Accreditation



**PERRY JOHNSON LABORATORY ACCREDITATION, INC.**

*Certificate of Accreditation*

*Perry Johnson Laboratory Accreditation, Inc. has assessed the Laboratory of*

**Yokohama Quarantine Station, Ministry of Health, Labour and Welfare**  
**Center for Inspection of Imported Foods and Infectious Diseases**  
 1-4-1 Shinkai, Nishi-ku, Yokohama, Kanagawa 221-0904  
 Yokohama Shinkai Post Government Building, 6th Floor

*(Overseas) called the Organization and hereby declares that Organization is accredited to conform with the reciprocal International Standard*

**ISO/IEC 17025:2017**

*This accreditation demonstrates technical competency for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system as outlined by the joint ISO/IEC 17025 Communique dated April 2013.*

**Chemical Testing, Biological Testing**  
*(As detailed in the supplement)*

*Accreditation Grants for such testing and/or calibration services shall only be made from addresses referenced within this certificate. This Accreditation is granted subject to the terms and conditions for Accreditation related to above, and the Organization hereby certifies with the Accreditation Body's duty to observe and comply with the said rules.*

For PJA:  
  
 Tracy Karches  
 President

Just Accreditation Date: February 17, 2014  
 Last Date: March 7, 2014  
 Expiration Date: June 30, 2014

Accreditation No.: 70213  
 Certificate No.: 124179

Perry Johnson Laboratory  
 Accreditation Inc. (PJA)  
 515 W. Big Beaver Rd., Suite 1125  
 Troy, Michigan 48064

*The validity of this certificate is maintained through ongoing surveillance based on a minimum requirement cycle. The validity of this certificate should be confirmed through the PJA website: www.pjla.com*

Page 1 of 1



*Certificate of Accreditation: Supplement*

Yokohama Quarantine Station,  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 Center for Inspection of Imported Foods and Infectious Diseases  
 1-4-1 Shinkai, Nishi-ku, Yokohama, Kanagawa 221-0904  
 Yokohama Shinkai Post Government Building, 6th Floor  
 Contact Email: Tokyo.Kanbu.Plans@maff.go.jp

*Accreditation is granted to the facility to perform the following testing:*

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS OR PRODUCTS TESTED	METHODS/TESTING PROCEDURES APPLIED	OPERATIONS/STANDARDS APPLIED OR REFERENCED	UNITS/SCALE APPROVED AND EXTENSION LIMIT
Chemical	Straw Eggs	Enriched (ventral) strips, Microbiome (M39) Parasitology (AOZ) Parasitology (M39Z)	Standard Operating Procedures for Microbiome Test Method (Validation Method YCV EX 908)  On basis of Test method provided in Specifications and Standards for Foods and Food Additives, etc. (Office for F&M, Ministry of Health and Welfare, 15/10)	Continuous Limit 0.1 L 0.01 mg/1g (ppm)
	Vegetables	Ferrous residues Triphenyl Diethyl oxalate Erythronol Fragrances	LC-MS/MS  Standard Operating Procedures for Analytical Method (Validation (V) method) of Ferrous method, Oxidation-resistant Triphenyl, Fragrances (YCV EX 941)  On basis of Test method provided in Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. (Ministry of Health, Labour and Welfare, January 24, 2016)  GC-MS/MS	Continuous Limit 0.1 L 0.01 mg/1g (ppm)
Food	Meat Culinary and the class of compound (All Culinary)		Standard Operating Procedures for Implementation of Culinary and Lead Impact Test by PJLA's Laboratory Coupled Plasma Atomic Emission Spectroscopy (YCV EX 947) which changed a part of Culinary set method by Atomic Absorption Spectroscopy and confirmed the validity  On basis of Test method provided in Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. (Ministry of Health and Welfare, Notification No.130, 15/10)	Minimum Level 0.4 mg/1g (ppm)
	Lead		ICP-AES (ductively coupled plasma Atomic Emission Spectroscopy)	Class standard Minimum Level 0.2 mg/1g (ppm)

Issue: 03/2014      This supplement is in conjunction with certificate #224179      Page 2 of 1



*Certificate of Accreditation: Supplement*

Yokohama Quarantine Station,  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 Center for Inspection of Imported Foods and Infectious Diseases  
 1-4-1 Shinkai, Nishi-ku, Yokohama, Kanagawa 221-0904  
 Yokohama Shinkai Post Government Building, 6th Floor  
 Contact Email: Tokyo.Kanbu.Plans@maff.go.jp

*Accreditation is granted to the facility to perform the following testing:*

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS OR PRODUCTS TESTED	METHODS/TESTING PROCEDURES APPLIED	OPERATIONS/STANDARDS APPLIED OR REFERENCED	UNITS/SCALE APPROVED AND EXTENSION LIMIT
Biological	Controlled feeds	Flow cytometry E. Coli 0157, 0111, 0111, 0143 and 0157	Standard Operating Procedures for Implementation of inspection of Flow cytometry E. Coli - 0157, 0111, 0111, 0143 and 0157 YCV EX 927  On basis of Test method provided in Specifications No. 1119, Article 3, Ministry of Health, Labour and Welfare (December 10, 2014)	Future Expansion
	Feed	Flow cytometry E. Coli 0157, 0111, 0111, 0143 and 0157	Standard Operating Procedures for Detection of limited number of E. Coli - 0157, 0111, 0111, 0143 and 0157 YCV EX 927  On basis of Test method provided in Specifications No. 1111 Article 6, Ministry of Health, Labour and Welfare (December 15, 2013)	Real time PCR device Real time PCR device

1. The presence of a superscript 1 means that the laboratory performs testing of the indicated parameter at its fixed location. Example: "On-site laboratory" would mean that the laboratory performs this testing at its fixed location.

Issue: 03/2014      This supplement is in conjunction with certificate #224179      Page 1 of 1

# ● 横浜検疫所の主な業務実績

## <検疫業務>

【検疫方式別船舶の検疫実績】 (単位：隻)

年度	錨地検疫	着岸検疫	無線検疫	計
令和3年度	11	22	2,409	2,442
令和4年度	16	30	2,474	2,520
令和5年度	6	31	2,537	2,574

【黄熱予防接種実績】 (単位：人)

年度	所内実施	所外実施	合計	前年比
令和3年度	144	0	144	40%
令和4年度	367	0	367	255%
令和5年度	744	0	744	203%

## <衛生業務>

【船舶に対する衛生検査実績】 (単位：隻)

年度	5百t未満	1千tまで	5千tまで	1万tまで	5万tまで	5万t超過	計
令和3年度	1	0	1	7	31	57	97
令和4年度	0	0	3	8	32	51	94
令和5年度	1	0	2	9	29	37	78

【ねずみ族捕獲調査及び病原体検査実績】

年度	調査回数	捕獲数及び種類				計	外部寄生	病原体検査陽性数	評価
		ドブネズミ	クマネズミ	ハツクネズミ	その他				
令和3年度	21	18	10	3	0	33	10	0	B
令和4年度	17	3	13	2	0	18	0	0	B
令和5年度	13	16	8	6	0	30	8	0	B

※評価B：検疫感染症等の侵入リスクは低い。

【蚊族調査及び病原体検査実績】

年度	調査回数	採取回数及び種類				病原体検査陽性数	評価	
		アカイエカ群	ヒトスジシマカ	コガタアカイエカ	その他			
令和3年度	成虫	31	1,036	274	36	2	0	B
	幼虫	188	13	53	-	1	-	B
令和4年度	成虫	20	1,305	273	0	0	0	B
	幼虫	280	18	50	-	1	-	B
令和5年度	成虫	11	454	51	2	0	0	B
	幼虫	64	3	10	-	0	-	B

※その他：トラフカクイカ  
※評価B：検疫感染症等の侵入リスクは低い。

## <食品監視業務>

【届出状況 (全国比較)】

年度	全国届出件数	横浜検疫所届出件数	対全国比
令和3年度	2,455,182	281,920	11.5%
令和4年度	2,400,309	285,607	11.9%
令和5年度	2,350,033	269,583	11.5%

【検査・違反状況】

年度	届出件数	検査件数 <sup>※</sup>	違反件数
令和3年度	281,920	18,008	103
令和4年度	285,607	18,782	94
令和5年度	269,583	17,990	101

※モニタリング検査数 令和3年度 8,576件  
令和4年度 8,493件  
令和5年度 8,564件

## <食品検査業務>

検査区分	令和3年度	令和4年度	令和5年度
残留動物用医薬品	6,211(0)	6,605(17)	5,305(2)
残留農薬	14,643(19)	14,884(43)	12,622(19)
有害有毒物質	5,446(3)	7,348(5)	6,555(5)
おもちゃ	13(0)	8(0)	5(0)
器具・容器包装	6(0)	26(0)	17(0)
抗生物質 (パブリックによる)	4,262(0)	4,539(1)	3,884(0)
病原微生物	3,176(0)	3,521(1)	3,460(0)
遺伝子組換え食品	411(0)	447(0)	418(0)
放射性物質	769(0)	843(0)	670(0)
合計	34,937(22)	38,221(67)	32,936(26)

※令和5年度は速報値  
( )内は試験結果に食品衛生法違反の疑いがあるものの件数

## <感染症検査業務>

検査区分	令和3年度	令和4年度	令和5年度
蚊の同定検査 <sup>※1</sup>	1,774	1,741	563
フラビウイルス遺伝子検査 <sup>※1</sup>	85	71	33
チング・ニクウス遺伝子検査 <sup>※1</sup>	21	20	12
マラリア原虫遺伝子検査 <sup>※1</sup>	6	8	4
ネズミの同定検査 <sup>※2</sup>	52	32	28
ペスト菌抗体検査 <sup>※2</sup>	198	190	247
HFRSウイルス抗体検査 <sup>※2</sup>	198	190	246
HFRSウイルス分離 <sup>※2</sup>	0	0	0
HPSウイルス遺伝子検査 <sup>※2</sup>	1	0	0
ペスト菌遺伝子検査 <sup>※3</sup>	0	0	0
HFRSウイルス遺伝子検査 <sup>※3</sup>	0	0	0
ウエストナイルウイルス遺伝子検査 <sup>※3</sup>	0	0	0
鳥インフルエンザウイルス(H5N1)遺伝子検査 <sup>※4</sup>	0	0	0
ウエストナイルウイルス遺伝子検査 <sup>※4</sup>	0	0	0
デングウイルス分離検査 <sup>※5</sup>	0	1	0
新型コウライウイルス遺伝子検査 <sup>※5</sup>	48	33	-
計	2,383	2,286	1,133

※1：港務衛生業務の蚊族調査関連  
蚊の同定検査は個体数を、病原体遺伝子検査は捕集年月日、調査区域、同一種ごとに60個体(マラリア検査は10個体)以内を1プールとして検査した数を示す。

※2：港務衛生業務のネズミ族調査関連

※3：輸入動物モニタリング検査

※4：空港等における死亡鳥類の調査

● 施設の所在地等

横浜検疫所

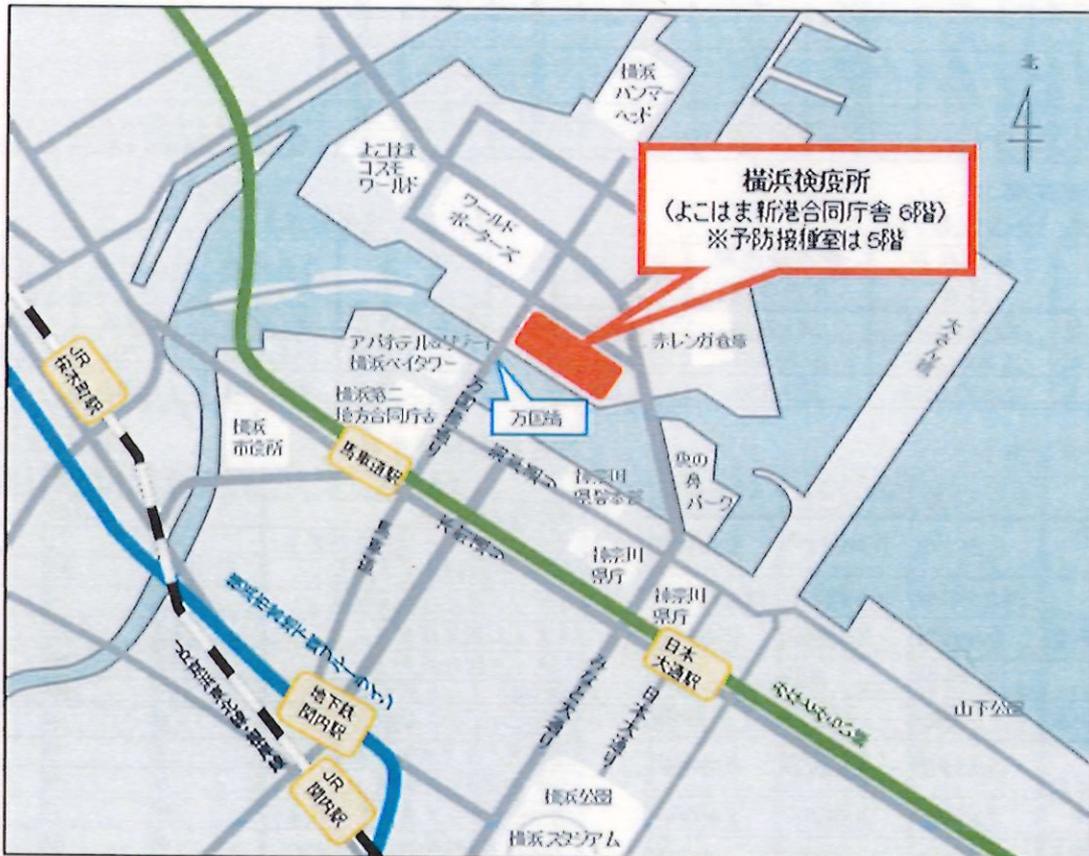
所在地: 〒231-0001 横浜市中区新港一丁目6-1 (よこはま新港合同庁舎)

<連絡先>

総務課	TEL 045-212-1510	FAX 045-212-1518
検疫衛生課	TEL 045-212-0520	FAX 045-212-1529
港湾衛生評価分析官	TEL 045-212-1521	FAX 045-212-1529
食品監視課	TEL 045-212-1313	FAX 045-212-1527
輸入食品・検疫検査センター	TEL 045-212-0804	FAX 045-212-1526

<アクセス>

横浜高速鉄道みなとみらい線「馬車道駅」6番出口より 徒歩約5分  
 横浜市営地下鉄ブルーライン「関内駅」9番出口より 徒歩約13分  
 JR根岸線「桜木町駅」新南口より 徒歩約16分  
 JR根岸線「関内駅」北口より 徒歩約16分



# 検疫所における 輸入食品監視業務について

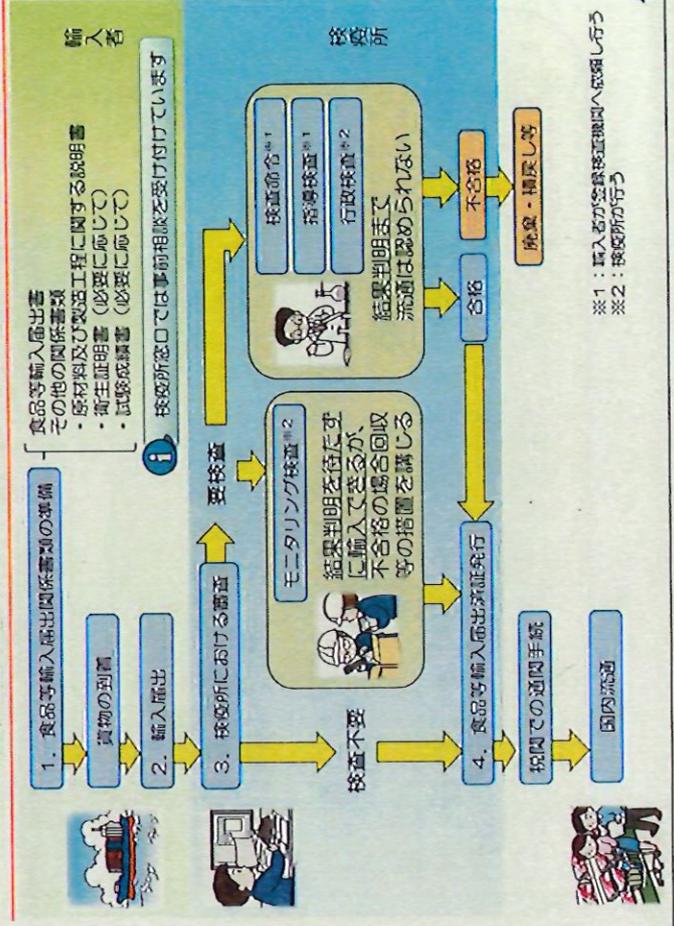
厚生労働省横浜検疫所食品監視課  
令和6年11月28日

## 本日の内容

1. 検疫所における届出審査
2. モニタリング検査の概要  
(試験品の採取について)
3. 参考資料 (届出 / 違反件数等)

# 1. 検疫所における届出審査

## 食品衛生法に基づく輸入手続き



## 食品衛生法に基づく届出

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

### ◆ 第27条 食品等の輸入の届出

**販売の用に供し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装**を輸入しようとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、**その都度厚生労働大臣に届出**しなければならない。

・ 販売又は営業上使用する食品等を輸入する場合、輸入者は食品衛生法第27条に基づき、輸入の都度、届出をしなければなりません。輸入届出を行わない食品等については、販売又は営業上使用することはできません。

・ 届出を受けた検査所では、食品衛生監視員が適法な食品等であるかの審査や、検査の要否の判断を行います。対象となる食品等とは、**食品、食品添加物、器具、容器包装及び乳幼児用のおもちゃ**です。

5

## 届出の対象ではないもの

国内において販売又は営業上使用することを目的としないことが明らかである次に掲げる食品等

- ・ **個人用、試験研究用、社内検討用の食品等**
- ・ **展示用の食品等**
- ・ 輸入されたその**全量**が**再輸出**されることが明らかなもの等

6

## 検査所での審査内容

### 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、以下の内容について確認
- ・ 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審査

#### 【確認事項例】

- 食品衛生法に適合している原材料を使用しているか。
- 食品衛生法に適合している製造方法であるか。
- 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。
- 書面による規格基準適合の確認。（登録検査機関、外国公的検査機関のデータの提出）



7

## 輸入時における検査制度

### ※ 指導検査等

- ・ **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（初回輸入時を含む）**に実施するよう指導する検査等

### ※ 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を目的として、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（その後、違反が判明すれば回収）**

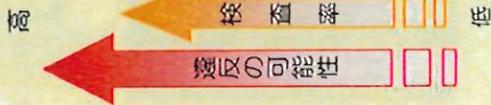
### ※ 命令検査

- ・ 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**

8

## 輸入時検査の仕組みと実施状況 (FY2023) 検査での確認 (必要に応じて)

審査によって、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、輸入アグ等) は、検査命令、行政検査等の検査を実施し、その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する



### 包括輸入禁止

→違反が相当数発見され、ロット検査では安全性が確認できない場合、同一の生産国・地域からの輸入に対し輸入禁止の措置をとる。

### 検査命令 (違反の可能性の高い食品に対し、輸入ロット毎に実施)

→過去に実施した検査等において法違反が判明しており、法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、厚生労働大臣より輸入者に対し実施を命じる検査。  
62,333 件

### モニタリング検査 (年間計画に基づいて国が実施)

→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することを目的として年間計画に基づいて、国が実施する検査。  
50,060 件  
(重要度あり、必ず検査(約1,000件))

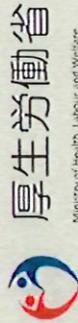
### <モニタリング検査強化>

→モニタリング検査において、違反を確認した場合、それが単一の生産者や製造者の問題か、それとも全体的な問題か把握するための検査を上げて検査を実施。

### 指導検査等 (初回輸入、定期的な確認)

→初回輸入時や定期的に、自主的な衛生管理の一環として輸入者に対して、実施を指導する検査 (特に、食品衛生法において個別の規格基準を定めているもの)。  
85,596 件

FY2023実績：届出件数の総数約235万件の内、約20万件に対し検査を実施



Ministry of Health, Labour and Welfare

## 2. モニタリング検査の概要 (試験品の採取について)

## モニタリング検査の実施

審査に合格した食品等の中から、国が策定した計画に基づき**モニタリング検査**を実施する。多種多様な食品等について食品安全の状況を幅広く監視すること及び法違反が見られた場合に、輸入時の検査を強化するなどの対策を講ずることを目的としている。検査結果の判明を待たずに輸入可能であるが、違反が判明した際は、すみやかに回収等を指導する。

モニタリング通知 ([https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_31164.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31164.html)) では、検査項目毎の検査件数及び対象貨物、採取方法、試験方法等について規定している。



### <モニタリング検査の検査項目例>

- ・抗生物質 (抗生物質、合成抗菌剤、ホルモンの類) ・残留農薬 ・食品添加物 ・成分規格
- ・病原微生物 (腸管出血性大腸菌、リステリア菌、腸炎ブドウ球菌) ・放射性物質 ・組換え遺伝子
- ・カビ等 (アフラトキシン、デオキシニソトキシン、ハツリン等) ・放射線照射 ・貝毒 等々

## FY2023 輸入食品監視指導計画について

モニタリング検査計画数 約100,000件

※ 水産食品、水産加工食品の抗菌性物質、水産加工食品の病原微生物等を強化

検査項目	FY2024	FY2023
残留農薬	26,290(-150)	26,440
成分規格 (大腸菌群等)	13,830(-540)	14,370
添加物	12,620(+330)	12,290
病原微生物 (リステリア等)	15,420(+270)	15,150
抗菌性物質等	12,800(+710)	12,090
カビ毒 (アフラトキシン等)	7,420(-660)	8,080
遺伝子組換え	950(+20)	930
放射線照射	670(+20)	650
検査強化品目 (SRM除去確認含む)	10,000	10,000
合計	100,000	100,000

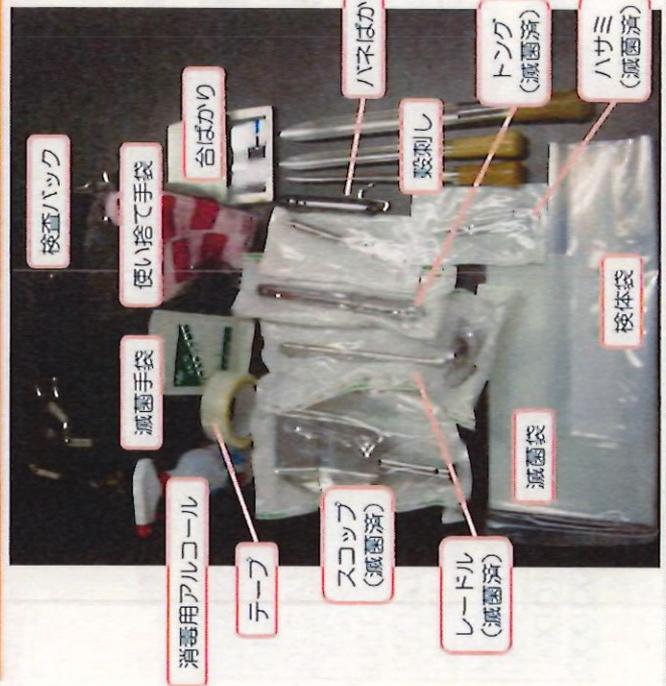
# モニタリング検査における採取方法

・FY2024 モニタリング通知 (別表第4、5、6)

検査項目ごとに、包装形態、ロットの大きさに応じて、開梱数と採取量、試験品数を規定

検査項目	包装形態	ロットの大きさ (N)	試験品採取のための開梱数 (n)	試験品採取量 (kg)	試験品数
① 乾燥野菜 乾燥果実 茶 (抹茶を除く)	特定 せず	≤50	3	0.3	1
		51~150	5	0.3	1
		151~500	8	0.3	1
		501~3,200	13	0.3	1
② キャベツ (芽キャベツを除く) < 及びハクサイ	特定 せず	3,201~35,000	20	0.3	1
		≥35,001	32	0.3	1
③ 加工食品 (簡単な加工を除く)	特定 せず	特定せず	4	4個をそれぞれ4等分し、各々から1等分量のもの	1
		≤150	3	1	1
		151~1,200	5	1	1
		≥1,201	8	1	1
④	特定 せず	≤50	3	1	1
		51~150	5	1	1
		151~500	8	1	1
		501~3,200	13	1	1
①のあよび③を除く	特定 せず	3,201~35,000	20	1	1
		≥35,001	32	1	1

# 検査に必要な器具の例



# 試験品取扱手順①

貨物の確認



表示事項の確認



# 試験品取扱手順②

ロットの大きさの確認

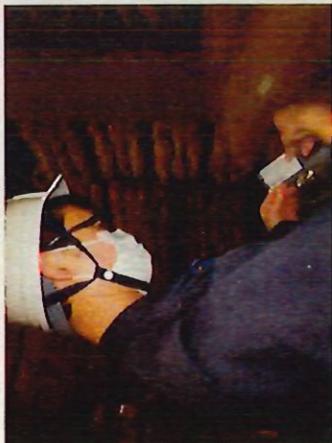


外観及び保存状態の確認



### 試験品取扱手順③

検体ラベルを貼付



採取器具の消毒



17

### 試験品取扱手順④

採取



重量を確認



18

### 試験品取扱手順⑤

容器を密封



器具の回収



19

### 試験品取扱手順⑥

収去・開梱済みの証の貼付



搬送



20

## 試験品取扱手順 ⑦

準備室：重量再測定



プラスチックケースで保存



21

## 試験品の温度管理

自記温度計の温度確認



搬送容器内へ保存



準備室内での保存



温度記録の確認



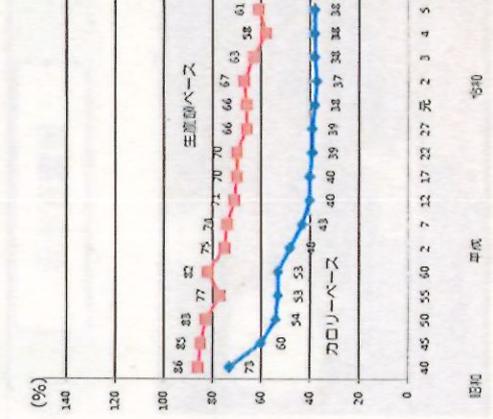
22

## 3. 参考資料（届出 / 違反件数等）

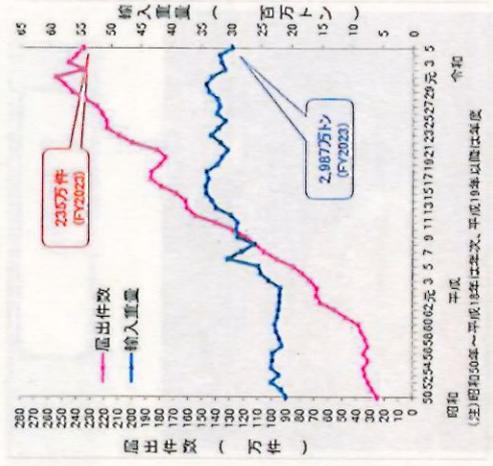
23

## 日本は食料の多くを海外に依存

日本の総合食料自給率の推移



輸入食品件数・重量



(資料出所) 農水省「食料自給率」(FY2023)

(資料出所) 厚生労働省「輸入食品監視統計」(FY2023)

# 輸入食品の届出状況 ①

## 1. 年度別届出状況

年度	横浜検疫所 届出件数	全国 届出件数	対全国比
FY2019	262,671 件	2,544,674 件	10.3 %
FY2020	255,378 件	2,352,082 件	10.9 %
FY2021	281,920 件	2,455,182 件	11.5 %
FY2022	285,607 件	2,400,309 件	11.9 %
FY2023	269,583 件	2,350,033 件	11.5 %

# 輸入食品の届出状況 ②

## 2. 輸出国別届出状況 (FY2023)

順位	国名	件数	構成比
1	中華人民共和国	905,785 件	38.5 %
2	フランス	188,383 件	8.0 %
3	アメリカ合衆国	165,358 件	7.1 %
4	タイ	155,397 件	6.6 %
5	大韓民国	101,656 件	4.3 %
	その他の国	832,954 件	35.4 %
合計		2,350,033 件	100 %

順位	国名	件数	構成比
1	中華人民共和国	86,311 件	32.0 %
2	フランス	41,111 件	15.2 %
3	タイ	19,000 件	7.0 %
4	イタリア	15,010 件	5.6 %
5	アメリカ合衆国	12,664 件	4.7 %
	その他の国	95,487 件	35.4 %
合計		269,583 件	100 %

# 輸入食品の届出状況 ③-1

## 3-1. 品目別届出状況 (FY2023)

順位	品目分類	件数	構成比
1	器具	683,465 件	29.1 %
2	農産・農産加工食品 (※1)	496,667 件	21.1 %
3	畜産・畜産加工食品 (※2)	317,810 件	13.5 %
4	飲料 (※3)	246,812 件	10.5 %
5	水産・水産加工食品 (※4)	246,118 件	10.4 %
6	その他の食料品 (※5)	182,164 件	7.8 %
7	おもちゃ	101,219 件	4.3 %
8	食品添加物	51,157 件	2.2 %
9	容器包装	24,621 件	1.1 %
合計		2,350,033 件	100 %

(※1) 農産・農産加工食品…穀類、豆類、野菜類、果実類、ナッツ類、コーヒー豆等及びこれらの調製品、茶類及びキノコ加工品等  
 (※2) 畜産・畜産加工食品…生鮮及び冷凍の牛肉、豚肉、鶏肉、鶏肉及び骨節等及び食肉食品、乳・酪農製品等  
 (※3) 飲料…清涼飲料水、粉末清涼飲料水、酒類、ビール類等  
 (※4) 水産・水産加工食品…生鮮及び冷凍の魚介類、貝類、エビ・カニ類等及び魚介類の乾燥食品、調理加工品等  
 (※5) その他の食品…調味料、油類、菓子類等

# 輸入食品の届出状況 ③-2

## 3-2. 品目別届出状況 (FY2023)

順位	品目分類	件数	構成比
1	器具	75,027 件	27.8 %
2	飲料 (※1)	68,320 件	25.3 %
3	農産・農産加工食品 (※2)	63,574 件	23.6 %
4	その他の食料品 (※3)	23,511 件	8.8 %
5	畜産・畜産加工食品 (※4)	13,210 件	4.9 %
6	食品添加物	10,013 件	3.7 %
7	水産・水産加工食品 (※5)	9,602 件	3.6 %
8	おもちゃ	4,713 件	1.7 %
9	容器包装	1,613 件	0.6 %
合計		269,583 件	100 %

(※1) 飲料…清涼飲料水、粉末清涼飲料水、酒類、ビール類等  
 (※2) 農産・農産加工食品…穀類、豆類、野菜類、果実類、ナッツ類、コーヒー豆等及びこれらの調製品、茶類及びキノコ加工品等  
 (※3) その他の食品…調味料、油類、菓子類等  
 (※4) 畜産・畜産加工食品…生鮮及び冷凍の牛肉、豚肉、鶏肉及び骨節等及び食肉食品、乳・酪農製品等  
 (※5) 水産・水産加工食品…生鮮及び冷凍の魚介類、貝類、エビ・カニ類等及び魚介類の乾燥食品、調理加工品等

## 台湾からの輸入実績 (FY2023：全国実績)



順位	品目分類	件数	構成比
1	農産・農産加工食品	7,689 件	26.5 %
2	器具	7,092 件	24.4 %
3	その他の食品	4,216 件	14.5 %
4	水産・水産加工食品	4,020 件	13.8 %
5	容器包装	3,102 件	10.7 %
6	飲料	1,204 件	4.1 %
7	おもちゃ	1,143 件	3.9 %
8	畜産加工食品	305 件	1.1 %
9	食品添加物	288 件	1.0 %
合計		29,059 件	100.0 %

29

## 台湾からの輸入実績 (FY2023：横浜検疫所実績)



順位	品目分類	件数	構成比
1	農産・農産加工食品	1,055 件	25.3 %
2	器具	1,050 件	25.2 %
3	その他の食品	883 件	21.2 %
4	飲料	588 件	14.1 %
5	水産・水産加工食品	249 件	6.0 %
6	容器包装	149 件	3.6 %
7	畜産加工食品	92 件	2.2 %
8	おもちゃ	76 件	1.8 %
9	食品添加物	23 件	0.6 %
合計		4,165 件	100.0 %

30

## 輸入食品の違反状況 ①

### 年度別 (FY2020~FY2023)

年度	全 国		
	届出件数	検査件数	違反件数
FY2020	2,352,082 件	200,876 件	691 件
FY2021	2,455,182 件	204,240 件	809 件
FY2022	2,400,309 件	202,671 件	781 件
FY2023	2,350,033 件	199,272 件	763 件

31

## 輸入食品の違反状況 ②

### 地域別 (FY2023)

地域	全 国	
	届出件数	違反件数
【アジア州】※1	1,436,170 件	484 件
【欧州】※2	523,420 件	115 件
【北米州】※3	230,099 件	106 件
【南米州】	74,439 件	26 件
【アフリカ】	11,930 件	18 件
【太平洋州】※4	73,975 件	14 件
合計	2,350,033 件	763 件

※1：ロシア領を含まない ※2：ロシア領アジアを含む ※3：ハワイを含む ※4：ハワイを含まない

32

## 輸入食品の違反状況 ③

台湾 (FY2023 : 23届出25項目)

全 国		
品目名	違反詳細	違反件数
ピーナッツ製品	カビ毒 (アフラトキシン) の付着	1 件
加工食品 (チリソース、豆調整品)、シロップ、粉末清涼飲料	添加物の使用基準不適合	6 件
冷凍食品 (魚卵、餃子、果実等)、清涼飲料水	成分規格不適合	9 件
ウーロン茶 (茶葉)	残留農薬基準値超過	7 件
器具	規格 (蒸気残留物) 不適合	2 件
合計		25 件

33



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

Thank you for your attention

## 本日の見学先

■保税蔵置倉庫におけるモニタリング検査 (サンプリング) の見学

場 所：横浜冷蔵株式会社 横浜物流センター (保税蔵置場)  
神奈川県横浜市鶴見区大黒町5-35

品目 ①：たら煮付け (加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱))

生産国：中国

輸入数量：240 CT、1,036.80 kg

検査項目：残留農薬

収去量：残留農薬 5 CTから 計1 kg以上

品目 ②：さばみりん焼き (加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱))

生産国：中国

輸入数量：230 CT、1,048.80 kg

検査項目：残留農薬、添加物 (サイクラミン酸)

収去量：残留農薬 5 CTから 計1 kg以上

添加物 (サイクラミン酸) 1CTから 300 g以上



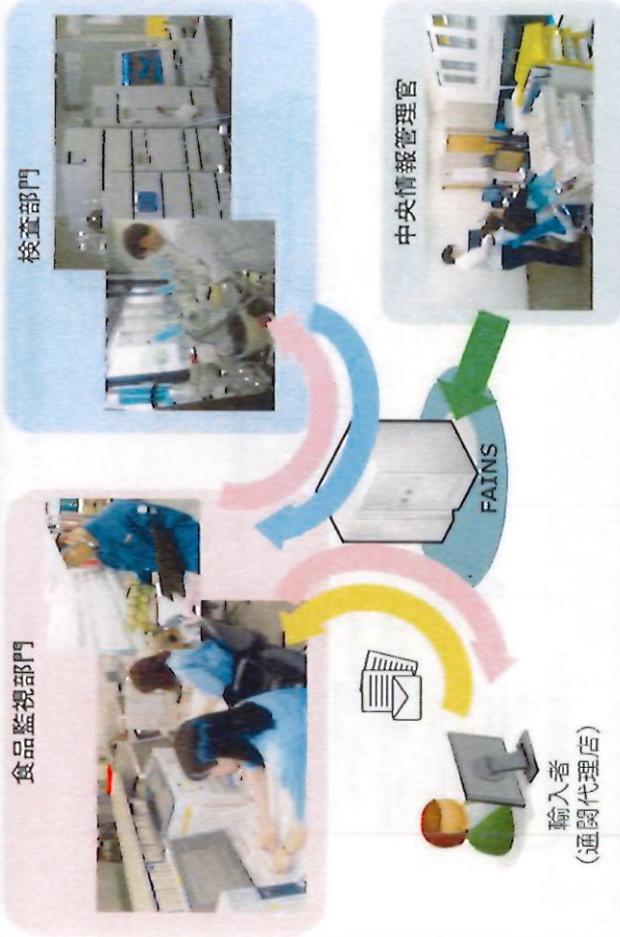
## 倉庫見学における注意事項

- ✓ 倉庫内での撮影は原則禁止
- ✓ クリップなど遺失しそうなものは持ち込まない
- ✓ 倉庫内に忘れ物をしない
- ✓ 庫内での移動は案内人の指示に従う
- ✓ 事故のないよう気を付ける





## FAINSを活用した輸入食品監視業務



## FAINSの審査支援機能

- (1) 審査機能
- (2) 法令検索機能
- (3) 届出情報抽出機能
- (4) 情報共有機能

## FAINSの審査支援機能

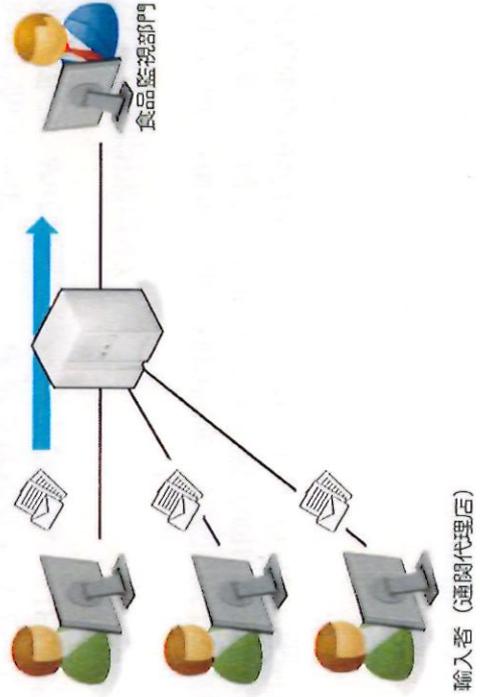
### (1) 審査機能

- 1)届出受付業務
- 2)審査業務
- 3)通知業務
- 4)検査業務



## FAINSの審査支援機能

### 1)届出受付業務



## FAINSの審査支援機能

### 2) 審査業務

食品等輸入届出審査区分変更 (CFC)

#### ① 審査区分

審査支援の設定により自動で変更

例：検査命令該当食品の可能性がある場合「2」→「5」

#### ② 審査支援情報

該当する食品に関連する通知などの情報や、規格、使用基準の有無などを表示

#### ③ 過去の届出と比較

過去の届出内容と一致しているか自動で判定

#### ④ 輸入者 (通関代理店) への連絡・コメント入力

双方向での連絡が可能

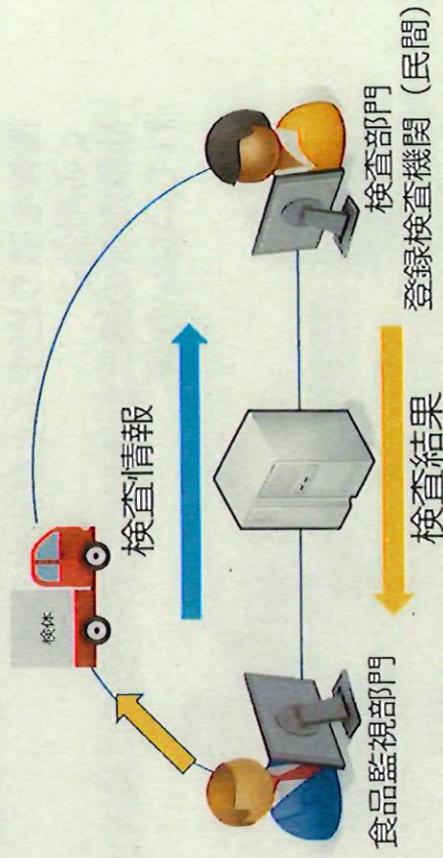


食品監視部門

9

## FAINSの審査支援機能

### 4) 検査業務 ~検査情報の流れ (食品監視部門から検査部門へ)~

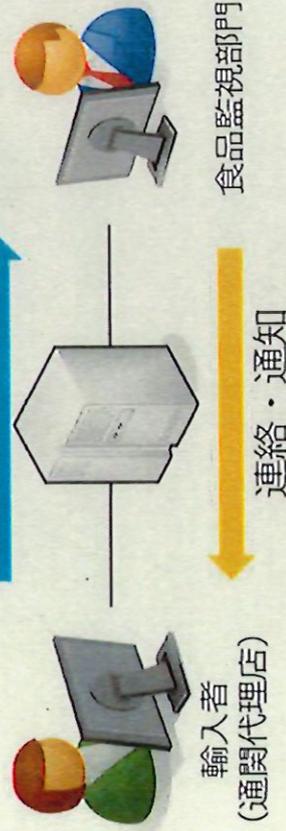


11

## FAINSの審査支援機能

### 3) 通知業務 ~通知の流れ (食品監視部門と輸入者の双方向連絡)~

連絡・添付資料提出



10

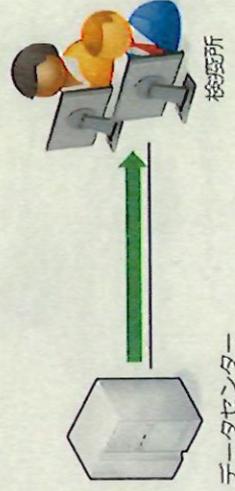
## FAINSの審査支援機能

### (2) 法令検索機能

法令、違反情報等審査に役立つ情報を検索することができる。

<活用例>

届出食品中の添加物の基準値を確認する。



- ・法令、通知
- ・添加物規格基準
- ・残留農薬基準
- ・公的検査機関
- ・違反情報
- ・各種コード

12

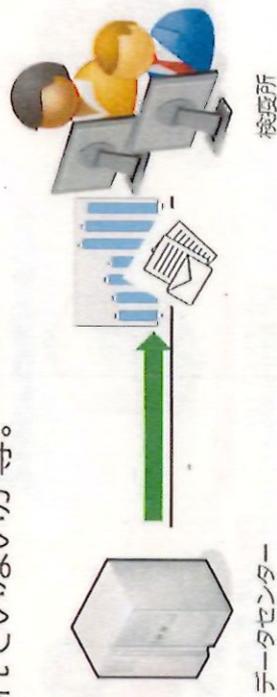
## FAINSの審査支援機能

### (3) 届出情報抽出機能

条件を設定することで過去に輸入された届出・  
情報を取り出すことが出来る。

<活用例>

他検疫所の違反食品が自身の検疫所に輸入さ  
れていないか等。



13

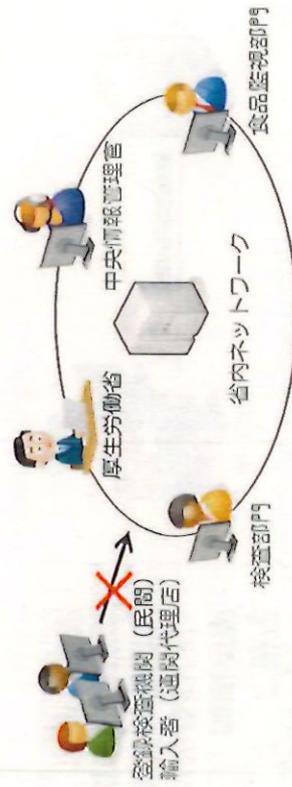
## FAINSの審査支援機能

### (4) 情報共有機能

厚生労働省・検疫所間における情報共有を行  
うことができる。

<活用例>

検査に関する注意事項を確認する。

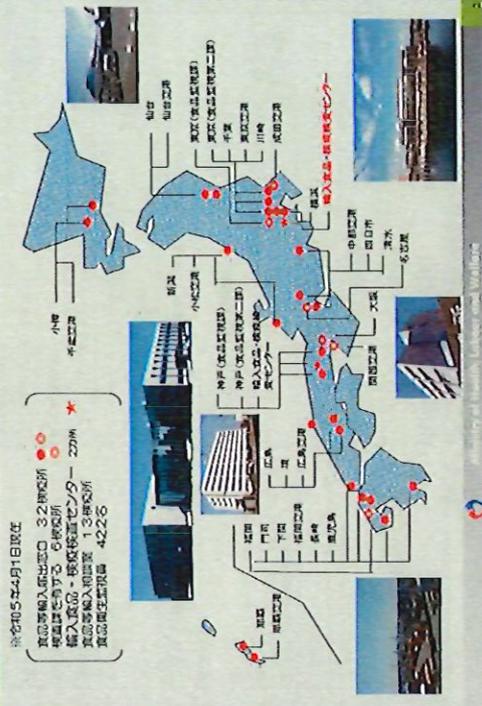


14

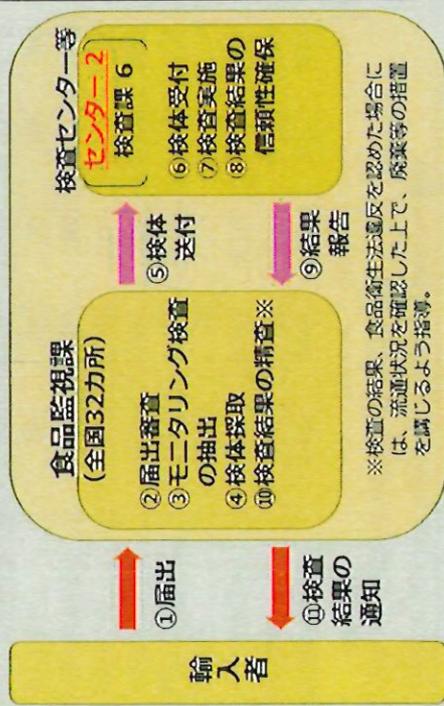
# センターの業務について



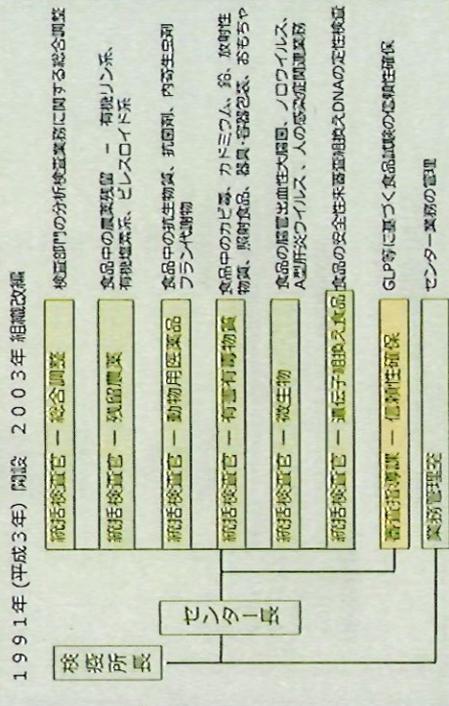
# 輸入食品監視の体制



# モニタリング検査の流れ



# 検査センター組織図



### ■食品のモニタリング試験検査の件数

全国の8つのラボで年間合計約90,000件の試験検査を実施。

うち、当センターでは年間約40,000件を実施している。

検査の区分	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
残留動物性医薬品	6,455	6,463	5,296	6,211	6,605
残留農薬	15,045	14,494	14,814	14,643	14,884
有害・有毒物質	6,160	6,093	6,110	5,446	7,348
おもちや	10	12	7	13	8
器具・包装	15	10	16	6	26
抗生物質	5,122	4,894	3,448	4,254	4,539
両原微生物	3,076	2,451	1,555	2,439	3,400
遺伝子組換え食品	474	426	389	411	447
放射線物質	590	556	723	769	843
計	36,947	35,399	32,331	34,192	38,100

5

### モニタリング検査項目

(残留農薬検査区分 2024/4/1現在)

検査項目例)

ハルメトリン、フェニトロチオン等の殺虫剤  
 アンキスストロピン、クレンキシムメチル等の殺菌剤  
 2,4-ジクロロフェノキシ酢酸、アトラジン等の除草剤  
 4-CPA、メビコートクロロリド等の植物成長調整剤

食品分類	検査項目数
野菜	140
果実	123
穀類、豆類、雑穀類	114
加工食品	56
茶	52
畜産食品	32
水産食品	7

6

### モニタリング検査項目

(動物用医薬品の主な分類)

- 抗生物質 { オキシテトラサイクリン、スピラマイシン など
- 合成抗菌剤 { ニューキノロン剤、ニトロフラン類 など
- ホルモン剤 { 酢酸メレンゲステロール、ゼラノール、 $\alpha$ - $\beta$ -トレントロン など
- 内寄生虫用剤 { クロサンテル、レバミゾール など
- その他 { プロチゾラム など

7

### モニタリング検査項目

(有害有害の主な分類)

検査項目	由来	性質
鉛/アフラトキシン	食品を汚染したことが発生する場	非意図的汚染物
チオキシニバルノール(DON)	高温が発生した場が原因に蓄積	
下痢性毒素	環境に存在する真菌が原因	非意図的汚染物
カドミウム	環境に存在する重金属が原因	
鉛	工業用原料の混入(中国)	事件事故発端
農産品、油*	エチレンオキシドを殺菌剤として不正使用(インド)	
農産品、加工*	チニリン/チニリン系殺菌剤(インド)	意図的汚染あり
クロム	着色目的の使用	
3-クロロエタノール	着色目的の使用	意図的汚染あり
殺菌剤類	着色目的の使用	
殺菌剤類(カドミウム、鉛)	着色目的の使用	意図的汚染あり
おもちや(着色剤)	着色目的の使用	

8

## モニタリング検査項目（食品微生物検査）

検査項目
抗生物質（バイオアッセイ）
腸管出血性大腸菌 O26, O103, O111, O121, O145, O157
腸管出血性大腸菌 O104
コレラ菌
赤痢菌
A型肝炎ウイルス
ノロウイルス

9

## モニタリング検査項目（GMO）

検査対象食品	検査項目	検出対象
米及びその加工品	638t, NN8t, CpTt	害虫抵抗性遺伝子
パパイヤ及びその加工品	PRSV-YK, PRSV-SC, PRSV-HN	ウイルス耐性遺伝子
小麦及びその加工品	MON7120, 71100/71300/71700, 71800	除草剤耐性遺伝子
亜麻及びその加工品	FP967	除草剤耐性遺伝子
菜種及びその加工品	RT73, B.ropa	除草剤耐性遺伝子
パレイシヨ及びその加工品	F10, J3	アクリルアミド産生低減遺伝子
ズッキーニ及びその加工品	ZW20, CZW3	ウイルス耐性遺伝子
サケ及びその加工品	AquAdvantage	成長ホルモン遺伝子

10

## ■ 試験品(サンプル)の受け入れ

試験品の受け入れは試験検査の最初の重要なステップである。

試験品受領の基準

- 試験品と検体情報が同一
- 状態が検査の目的に適切である
- 適切な温度条件で搬送されたこと
- 開梱数が適切である
- 量が適切である
- 汚染などが無い
- 封印がされていること

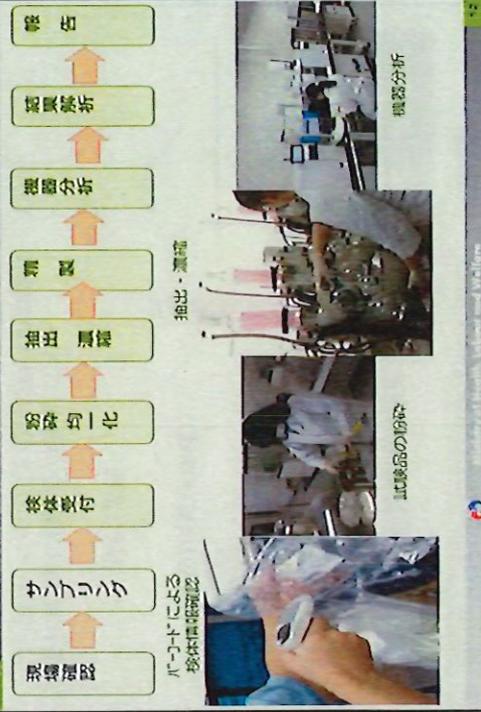


輸送時温度の記録の確認

バーコードによる検体情報の確認

11

## ■ モニタリング検査の例 - 残留農薬・動物用医薬品

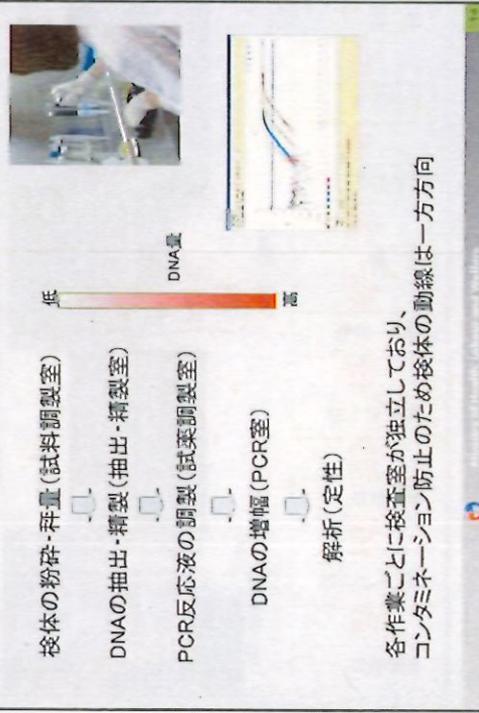


12

### ■ モニタリング検査の例 - 病原微生物 (細菌)



### ■ 遺伝子組換え食品検査の流れ - GMO

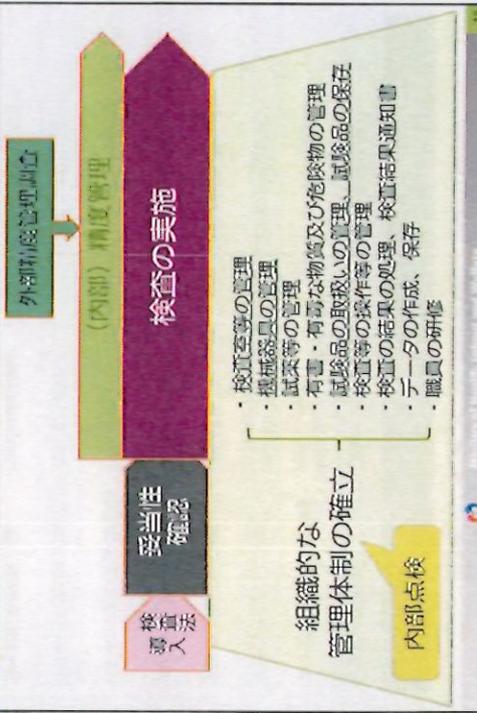


### ■ 食品の試験検査の信頼性確保

審査指導課の業務

- 1 検査部門の信頼性確保
  - 1) 内部点検
  - 2) 精度管理
  - 3) 外部精度管理調査
- 2 検査業務の信頼性確保のための研修の実施
- 3 他検査所に対する立入点検  
(試験品採取部門、検査部門、信頼性確保部門)

### ■ 検査等の業務管理要領

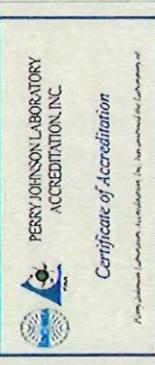


## ■ ISO/IEC 17025 認定の取得

試験所認定の国際規格。試験検査の品質管理と能力を証明するしくみ

- ・分析に関する品質管理が適切に実施されていること
- ・技術的に的確で妥当な検査結果を出す能力を有すること

国際認定機関 (PJLA) による認定



- ・2014年 ①動物用医薬品
- ・2015年 ②残留農薬
- ③有害毒物質
- ④微生物
- ・2017年 ⑤遺伝子組換え食品
- ・2019年 ISO/IEC17025 : 2017 による更新審査、認定

17

## ■ その他の業務

食品検査関連

● 輸出国の検査機関への技術移転

JICAなどを通じて

- チリ・中国・エチオピア
- インドネシア・マレーシア
- パラグアイ・フィリピン
- ベトナムへ専門家を派遣

感染症検査関連

● 国内の中堅検査官を対象としたバクター研修の実施

19

## ■ 横浜検査所ISO認定の範囲

試験分野	部門・区分	試験法	試験項目	対象食品
化学的試験	検査部門 動物用医薬品区分	ミトロフランの試験法 (58) ②)	ミトロフラントリン (AMDとして) フアラシド (AOZとして) フアラシド (AMOZとして)	えび うなぎ
化学的試験	検査部門 残留農薬検査区分	GC/MSによる残留農薬の一 次分析 (農作物) (200) ②) に基づく分析	トリアノリス クワモノコサノール クレシキジメチル フェニプロパントリン	EF2
化学的試験	検査部門 有害毒物検査区分	原子吸光による試験法 (5 3709) に基づく試験法 ②) により、また、分析 した試験法 (Cd, Pb)	カドミウム及びその化合物 (カドミ ウムとして) フタムとして)	X
生物学的試験	検査部門 有害毒物検査区分	培養出芽試験法 (200) に 基づく試験法 ②)	O26, O103, O111, O121, O145, O157	豚肉一俵
生物学的試験	検査部門 GMO検査区分	遺伝子検査法 (200) に 基づく試験法 ②)	63B, NMB, Co-TI	X

18

