

諸外国における輸入食品の監視体制に関する調査

報告書

平成 20 年 3 月

MRI 株式会社 三菱総合研究所

目 次

I 調査概要

1. 調査の背景と目的 I - 1
2. 調査内容と調査方法 I - 1
3. 調査結果のまとめ I - 2

II 各国の調査結果

1. アメリカ合衆国における輸入食品の監視状況 II - 1
2. カナダにおける輸入食品の監視状況 II - 6
3. 英国における輸入食品の監視状況 II-12
4. オーストラリアにおける輸入食品の監視状況 II-23
5. スイスにおける輸入食品の監視状況 II-32

I 調査概要

1. 調査の背景と目的

中国産食品の安全問題を契機に、国外から輸入される食品の安全確保については、日本のみならず諸外国においても関心が高まっており、その監視体制の強化が重要な課題として認識されている。

わが国においては、従前から輸入食品監視指導計画に基づき、リスクに応じた重点的・効果的な水際監視の実施、輸出国における衛生対策の推進、輸入者への自主的な衛生管理にかかる指導等により、違反食品の輸入防止を図っている。しかし、その一方で、日本が監視対象に含めていない問題食品の流通が諸外国で確認されるなどの事例も散見されており、一層の対応が求められている。

本調査は、このような状況を踏まえ、主要国における輸入食品の手続き、関連する法規制及び組織体制並びに監視内容等に関する調査を実施し、わが国における輸入食品の監視体制との比較により、今後の監視体制に資することを目的として実施した。

2. 調査内容と調査方法

(1) 調査内容

■調査対象国

米国、カナダ、英国、スイス、オーストラリアの5カ国

■調査項目

輸入食品の監視に関する以下の項目について調査した。

①食品輸入の手続き及びその監視に関する法規制

- ・ 食品輸入に際して求められる手続きや要件、違反に対する罰則等を規定する法令
- ・ 食品輸入の手続きを所管する機関の設置、監視手順等の策定等に関する手続き

②輸入食品監視に係る組織体制

- ・ 公的な輸入食品監視制度に関連する各機関の所管、輸入食品監視業務に従事する職員数及びその資格要件等
- ・ 検査施設における規模及び能力、国際認証（ISO等）の取得の有無

③監視プログラムの作成方法

- ・ 輸入食品のリスク水準を判定するための科学的知見の収集方法
- ・ 輸出国によるリスク要因を考慮する場合の評価方法
- ・ リスク評価に基づく監視対象食品、監視対象項目、検査件数等の設定方法
- ・ サンプルング方法及び分析方法の採用基準

④検査結果等の信頼性確保

- ・ 書類等の審査業務における確認体制
 - ・ サンプルング及び分析における精度管理、第三者による監査
 - ・ 検査員の人材育成
- ⑤違反が発覚した場合の措置
- ・ 当該違反食品、関係事業者等及び輸出国に対する検査強化等の措置
 - ・ 違反を繰り返す事業者等及び輸出国に対する検査強化等の措置
- ⑥過去に実施した監視プログラムの概要及びその公表方法

(2) 調査方法

インターネットによる各国関連機関のホームページの検索、国内外の食品安全に関する報告書を対象とした文献調査によって情報収集を行い、適宜、各国の大使館等経由で現地への問い合わせを行い、情報を追加した。

3. 調査結果のまとめ

各国の調査結果の概要を表 3-1 に示す。これらを総括すると、調査結果は以下のように要約される。

○輸入食品の監視に関する法規制の状況

オーストラリア、スイスは、日本で言えば食品衛生法に相当する食品安全関連法を中心に、動物由来製品や卵製品など個別品目の検査に関連した法令を定めている。ただし、国によっては、食品だけでなく一般消費財等の安全性についても同じ法律でカバーしている例がある。米国ではこれに加えて、バイオテロに関する法規制が関連してくる。EU 加盟国である英国は、EU の枠組みを踏まえながら、英国としての制度を追加的に定めている。スイスは EU 加盟国ではないが、EU 規則との整合性を維持した仕組みとなっている。

○食品安全に関連する機関とそれらの連携状況

各国とも国（連邦）レベルでは、日本の厚生労働省、農林水産省、財務省（税関）に相当する官庁が輸入食品の監視を行っている。これらの国（連邦）の機関が、州の公衆衛生、や動物衛生、税関当局と連携して、輸入食品の監視を行っている。

○モニタリングプログラムの策定方法

連邦制で州に強い自治権がある国であっても、国レベルの基本的なモニタリングプログラムは当該国の食品安全の所管当局（健康省等）が策定するのが一般的である。

プログラム策定の基礎となる科学的な知見については、国内の検査機関等によるこれまでの検査結果が利用される。既存の検査結果と当該ハザードの性質、国民の暴露量等を勘案して具体的なプログラムが策定される。

○検査項目と優先的監視対象の設定

検査項目は各国ともほぼ共通で、残留農薬、カビ毒、抗生物質、重金属、サルモネラ等の病原菌、貝毒、食品偽装（虚偽表示）等を検査している。

多くの国でリスク評価の結果にもとづき、監視重要度の高い食品の優先的なサンプリングが行われている。ただし、サンプリング頻度の設定に関する詳細なプロセスは不明である。

○検査の信頼性の確保

各国とも公的な研究機関あるいは民間の検査機関であって、ISO/IEC17025（試験所及び校正機関の能力に関する一般要求事項）もしくは同等の認証を受けた一定の分析力をもつ機関で検査を行うこととしている。検査所間での分析結果のばらつきをなくすために検査所間の共同試験も行われている。検査職員の人材育成もこの流れの中で行われている。

○違反時の措置

違反時の措置としては、差し押さえ又は期限後廃棄、国外退去の手続きをもつ国が多い。さらに、違反が発見された積荷に対する検査強化措置をとるなどして、再発防止を図っている。

○監視プログラムの内容とその公開状況

米国ではテロ対策と関連して「輸入食品の安全に関するアクションプラン」を2007年11月に定めている。一方、他の国では、テロ対策という視点は強調されておらず、従来からの輸入食品の監視という視点から監視プログラムが策定されている。

各国とも監視プログラムの内容とその結果の少なくとも一部については、インターネットや年次報告書として公開している。

表 I-1 収集情報の概要

	米国	カナダ	英国	オーストラリア	スイス
① 関連する法規制					
輸入手続き関連	<ul style="list-style-type: none"> ・バイオテロ法 (2002 年) ・連邦食用獣肉検査法 ・連邦家禽肉検査法 ・連邦卵検査法 ・連邦食品薬品化粧品法 	<ul style="list-style-type: none"> ・ Canada Agricultural Products Act ・ Export and Import Permits Act ・ Fish Inspection Act ・ Meat Inspection Act ・ Importation of Intoxicating Liquors Act ・ その他 : Food and Drugs Act, Consumer Packaging and Labelling Act や環境関連法など輸入者が従うべき法律 	<p><EU レベル></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 準拠する EU 規則 <ul style="list-style-type: none"> ◇ 第 94/517 号,第 94/519 号,第 94/3285 号,第 94/3286 号等に基づく「共通輸入規則」(Common Rules for Imports) など。 ・ 関連文書 <ul style="list-style-type: none"> ◇ White Paper on Food Safety (食品安全白書) 2000 ・ 関連規則 <ul style="list-style-type: none"> ◇ General Food Law Regulation (一般食品法規則) 2002 ◇ EC 882/2004 (全ての食品・動物用飼料に関する検査当局・公的検査に関する規則) ※EU 加盟各国の公的規制の統一を図るために制定。 <p><英国内></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) The Official Feed and Food Controls (England・Scotland・Wales・NIR 版あり) Regulations 2007 (EU 域外からの非動物由来製品の輸入に関する規制を含む、現行最もメジャーな食品管理規制法。EU 規則・EC 882/2004 と併せて非動物由来製品の輸入を規制する) (2) The Products of Animal Origin (Third Country Imports) Regulations (EU 域外からの動物由来製品の輸入に関する規制。イングランド・スコットランド・ウェールズ・北アイルランド版があり、担当機関名の記載が変わるが規制内容に違いはない) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入食品管理法 1992 ・ 輸入食品管理規制法 1993 ・ 輸入食品管理命令 2001 	<ol style="list-style-type: none"> (1) Swiss Food Act (通称食品法、Bundesgesetz ueber Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstaende,) (2) Food and Consumer Good Ordinance (食品及び消費財政令、Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstaende-verordnung) <ul style="list-style-type: none"> ・ (2)は(1)に従って定められた政令で、リスクベースの管理を行うこと、監視計画を定めてサンプリングを行うこと、検査機関に求められる技術的要件、税関での検査など食品監視制度の枠組みを定める。

			<p><英国内：地方共同作成の関連文書></p> <ul style="list-style-type: none"> • Single integrated national control plan for the UK January 2007 to March 2011 (EC 882/2004 に基づき FSA/DEFRA/ Scottish Executive /Dardni/Welsh Assembly Government が共同作成した 飼料・食糧・動物衛生・動物保護・植物衛生に関する法律・施行に関する国内管理計画書) 		
検査機関関連	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • Canadian Food Inspection Agency Act • Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act • Custom Act 	<p><EU レベル></p> <ul style="list-style-type: none"> ○動物由来製品の検査 • GENERAL REVIEW REPORT OF THE MISSIONS CARRIED OUT IN MEMBER STATES CONCERNING VETERINARY CHECKS AT BORDER INSPECTION POSTS 2002-2003 <p><英国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ○動物由来製品の検査 • The BIP Manual 	<ul style="list-style-type: none"> • 検疫法 1908 • オーストラリアニュージーランド食品権限法 1991 	<ul style="list-style-type: none"> • Food and Consumer Good Ordinance (食品及び消費財政令) の中で、食品検査制度の概略を定めている。
② 組織体制					
組織体制	<p>○連邦政府</p> <ul style="list-style-type: none"> • FDA • USDA 内の FSIS (Food Safety Inspection Service) 定員 9800 名のうち、検査担当 7800 名が全米 6200 の施設、輸入地点をカバー。 • USDA/APHIS • CBP (Bureau of Customs and Border Protection、税関国境警備局) • EPA (残留農薬)、CDC (感染症)ほか <p>○州政府</p> <ul style="list-style-type: none"> • Department of Public Health and Agriculture • 輸入製品は連邦政府による検査の後、州による検査(上乗せ規制等)を受ける。 	<p>○国</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canadian Food Inspection Agency (CFIA、カナダ食品検査庁：食品検査実施主体) • Import Service Center (ISC：CFIA の輸入手続き窓口。輸入審査を行う。必要に応じて船積検査の手配も行う) • Health Canada (食品検査には係らないが、健康安全政策・安全基準策定の義務を持つ) • Canada Border Services Agency (CBSA：税関検査官による輸入関連書類の検査と船積との照合) • Foreign Affairs and International Trade (Import Control List 等による輸出入許可品目の策定) 	<p>○国</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Standard Agency (FSA、食品基準庁) <定員> 628 名 ◇ Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra、環境・食糧・農村地域省) <ul style="list-style-type: none"> ➢ 中央政府の 2 本柱は FSA と Defra だが、Defra の権限である輸出入に関する法律の制定・施行・管理は Devolved Administrations (地方分権政府) の該当省庁に委任される。 ◇ Her Majesty's Revenue & Customs (HMRC、歳入関税庁) <p>○地方</p> <ul style="list-style-type: none"> • Local Authorities (LAs: 地方自治体) : 	<p>○国</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Standard Australia New Zealand (FSANZ) • 保健・高齢者介護省 • 農林水産省 (DAFF) • オーストラリア検疫検査サービス (AQIS：DAFF の一機関) <p>○地方</p> <ul style="list-style-type: none"> • 州・準州政府の保健省食品安全局 	<p>○連邦</p> <ul style="list-style-type: none"> • 連邦農業局 (BLW)、連邦獣医局 (BVET)、連邦健康局 (BAG) • 連邦フードチェーンユニット (BLK) • 税関監督局 (OZD) <p>○地方</p> <ul style="list-style-type: none"> • 各州・準州 (Kanton) の獣医局、検査所 • 各自治体の検査官

	<p>○教育、普及啓発</p> <p>下記のような教育、普及啓発のための団体が存在する</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooperative State Research, • Education and Extension Service (CSREES) • Partnership for Food Safety • Education (PFSE) 	<p>○州政府</p> <ul style="list-style-type: none"> • 連邦登録のない輸入については、各州政府と CFIA が協働して法的管理を行う。 	<p>イングランド (388)、ウェールズ (22)、スコットランド (32)、北アイルランド (26)、計 468 自治体。</p> <ul style="list-style-type: none"> • LACORS (Local Authorities Coordinators of Regulatory Services) ※LAs の代表機関として FSA と LAs との調整を行う。 • Port Health Authorities (PHAs : 港湾保健当局)。 • Association of Port Health Authority (港湾衛生機関協議会, PHA の代表機関) • 地方政府の行う検査プログラムにも一部 FSA が資金を提供。 		
検査施設の概要	<ul style="list-style-type: none"> • FSIS : OIA が検査主体。33 の主要港に 74 名の輸入検査官。約 135 の検査センター。OPHS が 3 箇所のラボを所有。ISO17025 認証。 • FDA : ORA が監視主体。約 160 の事業所。13 の ISO/IEC17025 認定ラボ。CFSAN が食品安全に関する取り組み。ORA が監視主体で 400 港に 450 名の検査官を派遣。 	<ul style="list-style-type: none"> • CFIA は、約 7000 人弱を雇用。4 つのエリアネットワーク (Atlantic, Quebec, Ontario, Western area) に 18 の地域事業所、185 のフィールドオフィス (国境入国管理所)、408 の非政府施設 (Processing 施設など、15 のラボ、研究施設 (科学的アドバイス、新技術開発、テストサービス、リサーチを行う) をもつ。民間検査機関は、SCC (Standard Council of Canada) の認証が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> • 公的検査施設 (UK および NRI) : 117 検査機関には UKAS (The United Kingdom Accreditation Service) の認証が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> • AQIS は、検疫、輸出、ビジネス戦略 / 組織サポート部門に 9 つの下位部門と 8 地域支部を持ち、合計 3300 人を雇用。 • 検査用ラボは、NATA 認定の 16 の民間ラボが登録されている。 • 検査項目は、化学薬品 20、貝毒 1、微生物 9 項目。 	<ul style="list-style-type: none"> • 各地の州・準州の検査所及び行政からの委託を受けた GSDL (民間検査所協会) の加盟施設等が実施。 • 検査所間の測定のばらつきをなくし、技術レベルを揃えるために、同一サンプルを相互に分析するクロスチェック・プログラムも実施。
③ 監視プログラム					
科学的知見の収集	<ul style="list-style-type: none"> • 食品リスク評価機関として FDA 内に CFSAN (食品安全・応用栄養センター) を設置。 • 残留農薬は EPA が許容値を設定。 	<ul style="list-style-type: none"> • Health Canada が食品リスク評価全般を担当。21 の SBSA (科学技術共同体) との協力。他国政府、学術団体との共同。 	<ul style="list-style-type: none"> • FSA がリスク評価全般を実施。 	<ul style="list-style-type: none"> • FSANZ が食品全般のリスク評価を担当。 • 組織内専門家及び外部専門家の活用、フォーラムや学会等への参加、産官学のコラボレーション、国際機関への参加、NGO、他国政府とのコミュニケーション等による情報収集。 	<ul style="list-style-type: none"> • 監視プログラムの策定のための科学的知見は、州の検査所での検査結果が基礎となる。
リスク評価方法	<ul style="list-style-type: none"> • FSIS : 輸出国が米国内の食品安全基準と同等の基準を有しているかどうかを文書 (法規制等) 審査と現地調査で確認する。 • FDA : 基本的には輸入時の検査がベースで事前のリスク評価はないが、輸入食品管理システム OASIS に輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> • WTO の衛生植物検疫措置の適用に関する協定に基づき、カナダ国内の基準を満たすかによる。 	<p>情報なし</p>	<ul style="list-style-type: none"> • FSANZ においてリスク評価を行う。リスク評価プロセスは基本的には Codex の原理を採用し、①ハザードの同定、②ハザードの特性分析、③曝露率・量評価、④リスクの特性分析、というプロセスをとっている。食品の性質やリスクの特性によって適宜プロ 	<ul style="list-style-type: none"> • 下記参照

	の分析傾向や輸出業者のコンプライアンス履歴が登録されている。			セスを修正する。	
監視対象の設定	<ul style="list-style-type: none"> 全輸入食品が監視対象であり、管轄機関は下記の通り分かれる。 (1) 食肉、家禽肉、卵及びその加工品：FSIS (2) FSIS 管轄以外の食品：FDA（アルコール飲料は財務省 酒類・たばこ税通商局も規制に関わる） 	<ul style="list-style-type: none"> 肉・魚介類：基本的に輸入業者・国／地域のコンプライアンス履歴による。 乳製品、加工品（野菜・果物・メープル）：強制的ではない。 生野菜果物・蜂蜜：モニタリングプログラムはあるが、詳細不明。 	<ul style="list-style-type: none"> 監視対象として、マイコトキシン、重金属、微生物学的汚染、添加物、その他の汚染物質等が設定されている。 	<ul style="list-style-type: none"> 監視重要度の高い順に①リスクが認められる食品、②積極的監視対象食品、③ランダム検査対象食品の3種類に分けられる。①②は DAFF 大臣が指定する。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品全般（肉類の比率が 20%未満の食品、組織構造が検出できない肉由来の加工品、卵、蜂蜜を含む） 動物由来製品（抗生物質、殺微生物剤、重金属、サルモネラ菌、カンピロバクター等）
サンプリング・分析方法	<ul style="list-style-type: none"> 輸入者の Entry Document に基づき以下の3ケースでサンプリング実施（製品の性状、FDA による優先検査品目、製品の過去の履歴）。 FSIS：コンプライアンス履歴に基づきノーマル、追加、強化の3つのレベルに分けて検査を行う。船積規模によるサンプリング数。 	<ul style="list-style-type: none"> 肉：新規輸入については、初回から最低 10 船積までは視認等による全体検査。その後は 10 船積に 1 回の視認全体検査と残りは速効検査。 魚介類：検査マニュアルもしくは協定等によって決められた頻度による検査。 卵、乳製品、加工品（野菜・果物・メープル）：最小限の事項（組成、ラベリング、パッケージ基準、健康基準）について、ランダム検査。 	<ul style="list-style-type: none"> サンプリング結果の概要は FSA の HP で監視結果のレポートとして公表されている（⑥参照）が、詳細は不明。 	<ul style="list-style-type: none"> 輸入食品は 3 種類の検査カテゴリー（①リスクが認められる食品、②積極的監視対象食品、③ランダム検査対象食品）に分けられ、カテゴリー別に検査頻度を設定。 分析手法の基準は、微生物については AS/NZ1766（オーストラリア／ニュージーランド基準 1766）、もしくは同等の基準（AS/NS4659 に基づく評価による）。 	<ul style="list-style-type: none"> 連邦健康省（BAG）、税関監督局（OZD）がサンプリングに関する規定を策定（食品全般、卵、蜂蜜等）。 6 種類のリスク要因について 3 段階評価を行い、優先度の高いリスク要因を抽出（動物由来製品）→サンプリングに反映。
④ 信頼性確保					
書類の確認	<ul style="list-style-type: none"> FSIS：AIIS（輸入情報管理システム）による一元管理 FDA：CBP（税関国境警備局）の ACS と FDA の OASIS（いずれも輸入管理システム）が連動しているが、OASIS は全輸入食品の情報をアップデートしきれていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ICTS（輸入管理追跡システム）による一元管理。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> 税関への輸入申請システム：COMPILE AQIS への輸入申請システム：JEMS AQIS での輸入食品検査管理システム：AIMS 	
精度管理	<ul style="list-style-type: none"> FSIS：OPHS の全 3 箇所のラボは ISO17025 認証済み。また FSIS が認定する民間ラボも同規格を認定基準としている。 FDA：ORA のラボは ISO/IEC 17025 認証が規定されている。 	<ul style="list-style-type: none"> 民間の施設を利用する場合にはカナダ基準会議（Standards Council of Canada）認定施設に限られ、その認定条件として ISO/IEC17025 を満たすことが求められる。 	<ul style="list-style-type: none"> 検査機関には UKAS（The United Kingdom Accreditation Service）の認証が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> 検査ラボは AQIS が定める NATA（The National Association of Testing Authorities）認定を含む条件が必要。NATA は ISO/IEC17025 基準を採用している。 	<ul style="list-style-type: none"> 行政機関の検査所及び行政機関から検査等を委託された民間の検査所は、EN ISO/IEC17025、EN ISO/IEC17020 の認証を取得していなければならない。
食品安全システムの評価（監査等）	<ul style="list-style-type: none"> FSIS：FSIS による内部統制システムがある。また OIG（監察総監室）、OMB（行政管理予算局）、GAO（会計監査院）と連携してパフォーマンス評価や 	<ul style="list-style-type: none"> 会計監査院が保健省及び CFIA の評価を行い、保健省が CFIA の評価を行う。CFIA は予算庁と共同開発した基準を基に自己評価を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> <英国内> 英監査局が FSA の食品安全に関する取組みの評価を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> AQIS を含めた DAFF のパフォーマンス評価は ANAO（監査局）等が行い、年次報告書に発表される。輸入食品のシステムについては、1998 年に政府 	情報なし

	<p>管理体制の調査を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> • FDA：情報なし 		<p><EU レベル></p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品獣医局 (Food and Veterinary Office) が毎年の監査計画において優先的監査対象とする国や地域を特定し、各国の食品安全システムにおいてEUの要求事項を満たしているかどうか監査を行っている。 	<p>の調査委員会が法体系のレビューを行っているほか、ANAOが1999年に食品安全システム調査フォローアップを行っている。</p>	
人材育成	<ul style="list-style-type: none"> • FSISにおいて、Import Inspectionと呼ばれる4日間プログラムやe-learningシステムを実施。 • FDAでは「ORA Laboratory Manual」やWeb上の「ORA University」でトレーニングプログラムを提供している。 • 一般向けには、FDAのホームページにおいて、リスク分析等に関するビデオ動画を配信。 • 一般市民を含めた広義の教育プログラムには、PFSE等が協力。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • FSAが検査担当者向けの教材(リソースパック)を作成し、HPで公開(イングランド、スコットランド、北アイルランド版があるが記述内容は基本的に同一)。 • Port Health Authority等の個別機関においても検査担当者の育成プログラムを策定。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • 行政機関による監督を委嘱された個人は、各活動分野に適した教育を受けなければならない。また、法令にもとづく再教育を受け、必要に応じて、試験に合格しなければならない(食品・消費財政令)。
⑤ 違反時の対応					
違反時の措置	<ul style="list-style-type: none"> • FSIS：45日以内に対策が取られなければ、廃棄、動物飼料へ変換もしくは国外退去。 • FDA：90日以内に再輸出か廃棄。 	<ul style="list-style-type: none"> • CFIAによる差し押さえもしくは国外退去。加工品として既に出回っているものはリコールの対象となる。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • 保持命令 (Holding Order) によって、当該輸出国業者からのすべての船積を自動的に差し押さえる。 • 違反船積は、コンプライアンスをはかる、格付けを下げる、国外退去、廃棄のいずれかの措置が取られる。 	
検査強化措置	<ul style="list-style-type: none"> • FSIS：輸出国の過去のコンプライアンス履歴に基づき、ノーマル、追加、強化の3つのレベルに分けて検査を行う。 • FDA：情報なし 	<ul style="list-style-type: none"> • 違反多発する場合は、政府間協力により検査体制の強化。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • 検査不合格の船積は、コンプライアンスの実証のために、その後連続5回の船積検査に合格しなければならない。 • 保持命令に関する情報公開はなされていない。 	
⑥ 監視プログラムの概要					
概要	<ul style="list-style-type: none"> • 輸入製品の安全に関するアクションプラン (2007年11月)。 • テロ対策と関連して食品を含めた輸入製品全体の安全確保を対象。 • 個別製品については生鮮食料品、魚介類等の品目毎にモニタリングを実施。 • FDA：輸入拒否レポート、輸入警告と 	<ul style="list-style-type: none"> • リコールに関しては、クラス1からCクラス3に振り分けられ、最も厳しいクラス1はCFIAのHP上で公開。 • 魚介類については政府間協定、警告物品のリストなどがCFIAのHP上で公開。 	<ul style="list-style-type: none"> • 輸入食品監視の一環として、マイコトキシン、重金属、微生物学的汚染、添加物、その他の汚染物質、GMO、放射線照射食品等の検査が行われている。 	<ul style="list-style-type: none"> • リスク食品、アクティブ検査食品、ランダム検査食品のリスト、その他輸入禁止措置等の情報は、輸入食品通知 (Imported Food Notice) として公開。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 国家監視計画 (2007年1月～2009年12月) • 連邦農業省、連邦畜産省、連邦健康省の3省共管で作成。輸入食品の監視だけでなく、食品安全全般に関する監視計画。 • 連邦政府の計画に加え、各州において

	<p>して公開。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リコールについては危険度の高い順にクラス1から3まで設定。 				<p>食品安全のための計画を策定</p>
公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネットで提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネット 	<ul style="list-style-type: none"> ・各地方自治体が行った監視プログラムの要約をFSAがHP上で公開 	<ul style="list-style-type: none"> ・AQIS ホームページ 	<ul style="list-style-type: none"> ・各州の検査所のホームページで年次報告書を公開（内容は検査所によって異なる）
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・同アクションプラン中で、輸入に関する組織間の連携強化と効率的な体制構築の必要性について提言。 ①予防：開始時点からの安全の構築 ②介入：リスクベースの検査と試験 ③対応：迅速な対応、効果的なコミュニケーション 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品と製品安全に係る法律の強化を首相が宣言。Food and Drugs Act 及び Consumer Product Safety Act の刷新により違反者への罰則規定の強化等を目指す。 	<ul style="list-style-type: none"> ・第三国からUKへの商業輸入の管理用データベース GRAIL (The Guidance and Regulatory Advice on Import Legislation) が2008年4月に使用開始予定。 		

II 各国の調査結果

第1章 アメリカ合衆国における輸入食品の監視状況

1.1 食品輸入の手続き等及びその監視に係る法規制

(1) 食品輸入に関する法規制の概況

アメリカ合衆国における食品輸入の監視制度は、2つの機関によって運用されている。一つは、食品全体（国内及び輸入双方を含む）のおよそ 20%を占める食肉及びその加工品、家禽肉、卵加工品（殻付卵を除く）の輸入に対するもので、それぞれ連邦食用獣肉検査法(Federal Meat Inspection Act)、連邦家禽肉検査法(Poultry Products Inspection Act)、連邦卵検査法(Egg Products Inspection Act)によってアメリカ国内の食品安全基準を満たすことが求められる。その監視機関は、農業省(United States Department of Agriculture: USDA)傘下の食品安全及び検査サービス(Food Safety and Inspection Service: FSIS)である。また、USDAには動植物保健検査サービス(The Animal and Plant Health Inspection Service: APHIS)もあり、こちらは動植物に係る病気、外来のペスト、遺伝子組換え食品を取り扱う。残り 80%にあたるその他の輸入食品については、USDAではなく保健福祉省(Department of Health and Human Service)の一機関である食品薬品管理局(US Food and Drug Administration: FDA)が連邦食品薬品化粧品法(Federal Food, Drug, and Cosmetic Act)に基づき監視にあたっている。

(2) 検査に関連する法規制

検査に関しても FSIS 及び FDA が上記の法令に基づき、それぞれ所掌する食品について検査を行う。検査システムは 1.3 節の(2)で述べる。

1.2 輸入食品監視に係る組織体制

(1) 組織体制の概況

FSIS—管理事務局(Office of the Administration)が筆頭として8事務局を統括する(図1-1)。組織の雇用人数は9500人におよび、そのうちおよそ7800名が食品検査プログラムに係り、屠殺場、食品加工場、輸入施設等約6200の施設の監視にあたっている。OIA(Office of International Affair)内に輸入検査部門(Import Inspection Division)があり、ここが輸入食品の検査主体である。アメリカの輸入システムについて検証したあるレポートによれば、USDA内では33の主要港に74名の検査官が常駐し、約135の輸入検査センターにて検査にあたっているとの記述がある。また、OPHS(Office of Public Health Science)に3箇所のラボ(Eastern、Midwestern、Western Laboratory)があり、食肉、家禽肉、卵加工品の微生物検査、化学検査、病原体検査等を行っている。これらのラボは、ISO17025の認定を受けている。さらに、検査ラボについては、化学検査についてのみ