

併せて、生産者等を通じて入手した正確かつ最新の情報に基づく適正な輸入届出を行うよう指導するとともに、特に継続的に輸入する場合にあっては、原材料や製造方法等に変更がないこと、届出時に提示する自主検査等の成績と届出貨物の同一性が確保されていることを十分確認するよう指導する。

さらに、規格基準の改正、検査強化、販売の禁止措置等がなされた場合にあっては、輸入者に対し情報提供する。

(2) 輸入前指導の実施

輸入者に対し、6の(1)の指導事項を踏まえ、生産者等から必要な資料を入手するなど、事前に輸入する食品等の安全性や、薬事法(昭和35年法律第145号)により規制される医薬品成分の含有の有無等を確認するよう指導する。特に輸入者が、食品等を我が国に初めて輸入しようとする場合、同種の食品で違反事例のあるものについては、事前に検疫所の輸入食品相談指導室等に相談するよう、ホームページや講習会の実施等を通じて周知する。

また、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4の(1)の検疫所の確認の際に活用する。

(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、輸入食品等が法に適合しないことが判明した場合には、輸入者に対し、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や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する。継続的に輸入する場合にあっては、その輸入頻度等を踏まえ、(1)の指導事項を踏まえ、定期的に当該輸入食品等の規格基準、添加物等の使用状況を確認し、同種の食品の違反情報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)(平成15年8月29日付け食安発第0829001号)」を踏まえ、輸入者に対し、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や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情報を

速やかに提供することが可能となるよう指導する。

- (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、通関業者及び保税等倉庫業者に対し、(1)～(5)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、事業者の食品安全に関する知識の習得に努め、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ことを促すなど、情報提供を行う。

7 法違反等が判明した場合の対応

(1) 輸入時の検査等で法違反が発見された場合

輸入届出のあった検疫所、本省及び都道府県等は、相互に連携を図り、輸入者に対する廃棄、積戻し又は食用外用途への転用（以下「廃棄等」という。）や迅速な回収を指示する。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。

① 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。

② 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、回収等を指示するとともに、措置状況について報告を求める。

このため、都道府県等による回収等の指示が円滑に行われるよう、検疫所は、本省に法違反の輸入食品等に係る輸入時におけるロット構成、輸入者の名称、所在地その他の必要な情報（以下「法違反の輸入食品等に係る情報」という。）を速やかに報告するとともに、本省は、輸入者の所在地を管轄する都道府県等に対し、輸入者による回収等の措置が適切に講じられるよう通報する。

なお、検疫所は、輸入者に対し、法違反の輸入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。また、本省は、消費者安全法（平成21年法律第50号）に基づき、内閣府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。）や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

の輸入食品等に係る情報の提供を行うとともに、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った場合には、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。

① 違反原因の調査及び報告

当該食品等の違反原因の調査を求め、結果が判明次第、報告を求める。法違反が発覚して3ヵ月を経過しても違反原因が判明しない場合にあつては、調査の進捗状況の報告を求める。

② 輸入再開時の改善結果報告

同一製品を再度輸入する場合にあつては、①の原因の調査を求め、改善が図られたことを確認するほか、必要に応じ、輸入者自らによる現地での調査、法違反となった項目の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55条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又は法違反により健康被害を発生させた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、法違反の原因を改善させ、法違反の再発を防止させ、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命ずる。

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の取扱い指針（ガイドライン）（平成18年1月10日付け食安発第0110003号）」に基づき、違反率が概ね5%を超え、輸入者の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、法違反を繰り返すことのないよう指導する。検疫所は、違反内容に応じて当該輸入者が輸入する食品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、虚偽の輸入届出や法違反又はその可能性の高い食品等の不正輸入など、犯罪があると思料するときは、告発するとともに、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63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（違反が軽微であつて、

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。)。なお、違反者の名称等の公表に併せ、違反食品の回収、廃棄等の措置状況、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。

8. 国民への情報提供

本省及び検疫所は、ホームページ等により輸入食品等の安全性確保に関する情報を広く国民へ提供する。

(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、輸出国の安全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、モニタリング検査、検査命令等の輸入食品等に係る検査の実施状況及びその結果の概要、輸入者に対する監視指導及びその結果の概要等の本計画に基づく監視指導の実施状況について、翌年度の6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11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、食品等の安全に関するリスクコミュニケーションについて、都道府県及び他省庁と連携し、計画の内容、輸入食品等の監視指導の状況等を、消費者、事業者等へ情報提供するとともに意見交換を行い、食品等の安全性について適切に理解されるよう努める。

(5) その他

検疫所は、一般消費者を対象とした見学の受入れ等、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。

9. 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、検疫所で監視指導や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、地方厚生局の助言を得てモニタリング検査等が適正に実施されるよう、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 ^{※1}	項目別件数 ^{※2}	延検査件数 ^{※2}
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食鳥肉等	抗菌性物質等	2,200	4,830
	残留農薬	1,900	
	成分規格等	700	
	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	2,200	7,510
	残留農薬	1,000	
	添加物	1,200	
	成分規格等	3,100	
	放射線照射	10	
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類(エビ、カニ)等	抗菌性物質等	2,700	5,630
	残留農薬	2,000	
	添加物	200	
	成分規格等	700	
	放射線照射	30	
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	4,100	13,720
	残留農薬	3,200	
	添加物	1,900	
	成分規格等	4,500	
	放射線照射	20	
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	1,000	18,410
	残留農薬	12,000	
	添加物	1,100	
	成分規格等	1,300	
	カビ毒	2,800	
	遺伝子組換え食品	200	
	放射線照射	10	
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	20,850
	残留農薬	11,200	
	添加物	4,400	
	成分規格等	1,800	
	カビ毒	2,600	
	遺伝子組換え食品	100	
	放射線照射	450	
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	500	5,100
	添加物	3,000	
	成分規格等	900	
	カビ毒	700	
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	350	2,250
	添加物	1,000	
	成分規格等	800	
	カビ毒	100	
添加物 器具及び容器包装 おもちゃ	成分規格等	2,800	2,800
検査強化食品分 ^{※3}	抗菌性物質等、残留農薬、添加物、成分規格等、カビ毒、遺伝子組換え食品、放射線照射	5,000	5,000
総計(延数) ^{※2}			86,100

※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
- ・成分規格等: 成分規格で定められている項目(細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ等)、病原微生物(腸管出血性大腸菌O157、リステリア菌等)、貝毒(下痢性貝毒、麻痺性貝毒)等
- ・カビ毒: アフラトキシン、デオキシニバレノール、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、抗菌性物質、残留農薬等の検査項目別の延検査件数の概数を示したもの。

※3: 輸入時の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"> 有害、有毒物質の含有 腐敗、変敗及び不潔・異物の混入 	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の受け入れ、製造・加工工程等における有害、有毒物質等の混入防止対策 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による有害、有毒物質等の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 事故・不適切な温度管理等による腐敗、変敗がないこと 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 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
	<ul style="list-style-type: none"> 病原微生物による汚染 	<ul style="list-style-type: none"> 病原微生物による汚染防止対策 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による病原微生物の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 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
	<ul style="list-style-type: none"> 指定外添加物の使用 添加物の対象外使用、過量使用等使用基準不適合 	<ul style="list-style-type: none"> 原材料に使用されている添加物を含め、指定外添加物が使用されていないこと 使用基準に適合しない添加物が使用されていないこと、また、使用量等が適量であること 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	
	<ul style="list-style-type: none"> 規格基準不適合 (清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品等) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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。) 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> 製造工程、原材料等に変更がないこと 定期的な試験検査による成分規格等の適合の確認 最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 保存基準の遵守 事故の有無
農産物及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> 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) 	<ul style="list-style-type: none"> 収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査によるカビ毒の確認 	<ul style="list-style-type: none"> カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理
	<ul style="list-style-type: none"> シアン配糖体等の自然毒 	<ul style="list-style-type: none"> 自然毒の有無の確認 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 有害、有毒植物の混入防止対策 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による自然毒の確認 	
	<ul style="list-style-type: none"> 放射能汚染 (きのこ、ハーブ等) 	<ul style="list-style-type: none"> 採取地域が放射能汚染地域でないこと 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による放射能濃度の確認 	
	<ul style="list-style-type: none"> 腸管出血性大腸菌 O157 等の病原微生物 (生食用野菜) 	<ul style="list-style-type: none"> 病原微生物による汚染防止対策 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による病原微生物の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 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

	<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬 	<ul style="list-style-type: none"> ・農薬の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること 	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫前、収穫後における農薬の適正な用法、用量の遵守 ・定期的な試験検査による残留農薬の確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫後における農薬の使用の有無
	<ul style="list-style-type: none"> ・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) 	<ul style="list-style-type: none"> ・遺伝子組換え食品の承認の有無 ・安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入防止対策 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・適正な管理
	<ul style="list-style-type: none"> ・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) 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的な試験検査による添加物の確認 	
畜産物及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・腸管出血性大腸菌 O157、リステリア菌等の病原微生物 (食肉、ナチュラルチーズ等) 	<ul style="list-style-type: none"> ・病原微生物による汚染防止対策 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的な試験検査による病原微生物の確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<ul style="list-style-type: none"> ・放射能汚染 (トナカイ肉、ビーフェキス等) 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産地域が放射能汚染地域でないこと 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的な試験検査による放射能濃度の確認 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生証明書の不備 (食肉、食肉製品) 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 		<ul style="list-style-type: none"> ・衛生証明書の確認
	<ul style="list-style-type: none"> ・牛海綿状脳症 (牛肉及び牛由来製品) 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産地域が輸入禁止対象国・地域でないこと ・特定危険部位を含まないこと ・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 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・牛海綿状脳症 (めん羊肉、山羊肉等) 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産地域が牛海綿状脳症発生国でないこと ・特定危険部位をふくまないこと 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物 	<ul style="list-style-type: none"> ・農薬、動物用医薬品、飼料添加物の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・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) 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的な試験検査による添加物の確認 	

水産物及びその加工品	・腸炎ビブリオ等の病原微生物 (切り身、むき身の生食用鮮魚介類等)	・加工場で使用される洗浄水等の病原微生物による汚染防止対策 ・加工基準の遵守	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・保存基準の遵守 ・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	・生食用かきの成分規格、加工基準、保存基準不適合	・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	・定期的な試験検査による成分規格の適合の確認	・保存基準の遵守
	・下痢性・麻痺性貝毒 (貝類)	・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	・定期的な試験検査による貝毒の確認	
	・有毒フグの混入	・輸入が認められている魚種であること ・魚種鑑別による異種フグの混入防止対策		・輸出国政府機関が発行する証明書の確認 ・魚種鑑別による異種フグの混入がないことの確認
	・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)	・漁獲海域の確認 ・魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策		・魚種鑑別による有毒魚の混入がないことの確認
	・残留動物用医薬品、残留飼料添加物	・動物用医薬品の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること	・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 ・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	
・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)	・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	・定期的な試験検査による添加物の確認	・鮮紅色等の有無の確認	
いわゆる健康食品	・医薬品成分の含有	・薬事法上の医薬品成分を含まないこと ・輸出国における食経験等	・試験検査による医薬品成分を含まないことの確認	
添加物及びその製剤	・指定外添加物の使用 ・規格基準不適合	・添加物の正確な名称、基原物質、抽出溶媒の種類 ・添加物製剤の場合、それぞれの正確な名称と割合 ・指定外添加物が使用されていないこと ・成分規格、製造基準等の規格基準に適合していること	・定期的な試験検査による成分規格の確認	・保存基準の遵守
器具及び容器包装、おもちゃ	・規格基準不適合	・材質、形状、色柄、対象年齢、用途の確認 ・原材料の一般規格、材質別規格、用途別規格、製造基準等の規格基準に適合していること	・定期的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	