

輸入者に対する基本的指導事項（平成20年度輸入食品監視指導計画（案）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・加工行程等における有害、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	<ul style="list-style-type: none"> 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) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<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"> 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
	<ul style="list-style-type: none"> 生食用かきの成分規格、加工基準、保存基準不適合 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による成分規格の適合の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 保存基準の遵守
	<ul style="list-style-type: none"> 下痢性・麻痺性貝毒 (貝類) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による貝毒の確認 	
	<ul style="list-style-type: none"> 有毒フグの混入 	<ul style="list-style-type: none"> 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 		<ul style="list-style-type: none"> 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
	<ul style="list-style-type: none"> 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) 	<ul style="list-style-type: none"> 漁獲海域の確認 魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策 		<ul style="list-style-type: none"> 魚種鑑別による有毒魚の混入がないことの確認
	<ul style="list-style-type: none"> 残留動物用医薬品、残留飼料添加物 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	
	<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 (鮮魚介類等) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による添加物の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 鮮紅色等の有無の確認
いわゆる健康食品	<ul style="list-style-type: none"> 医薬品成分の含有 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 指定外添加物の使用 規格基準不適合 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 定期的な試験検査による成分規格の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 保存基準の遵守
器具及び容器包装、おもちゃ	<ul style="list-style-type: none"> 規格基準不適合 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	