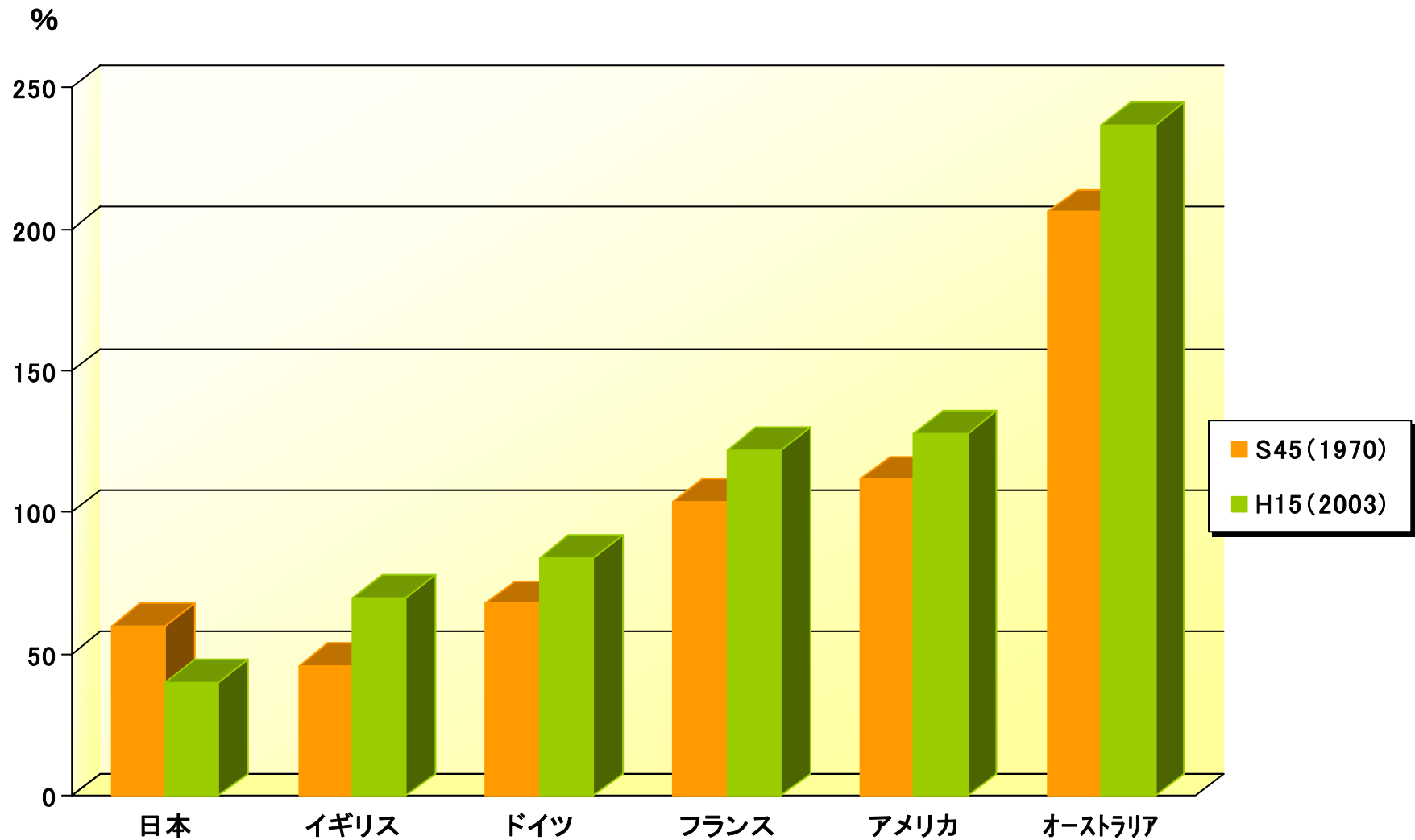


輸入食品の安全性確保について

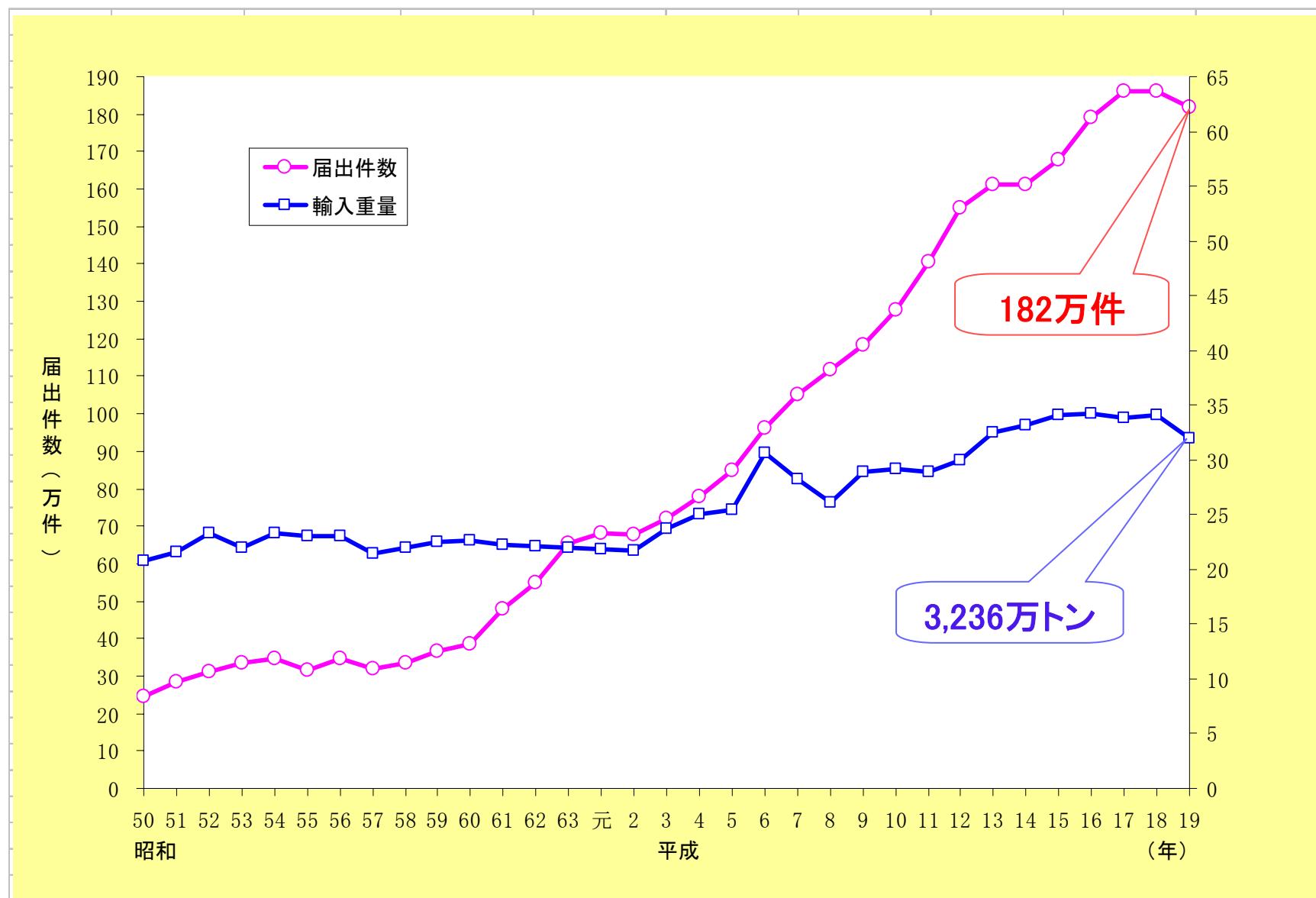
厚生労働省

主要先進国の総合食料自給率(カロリーベース)

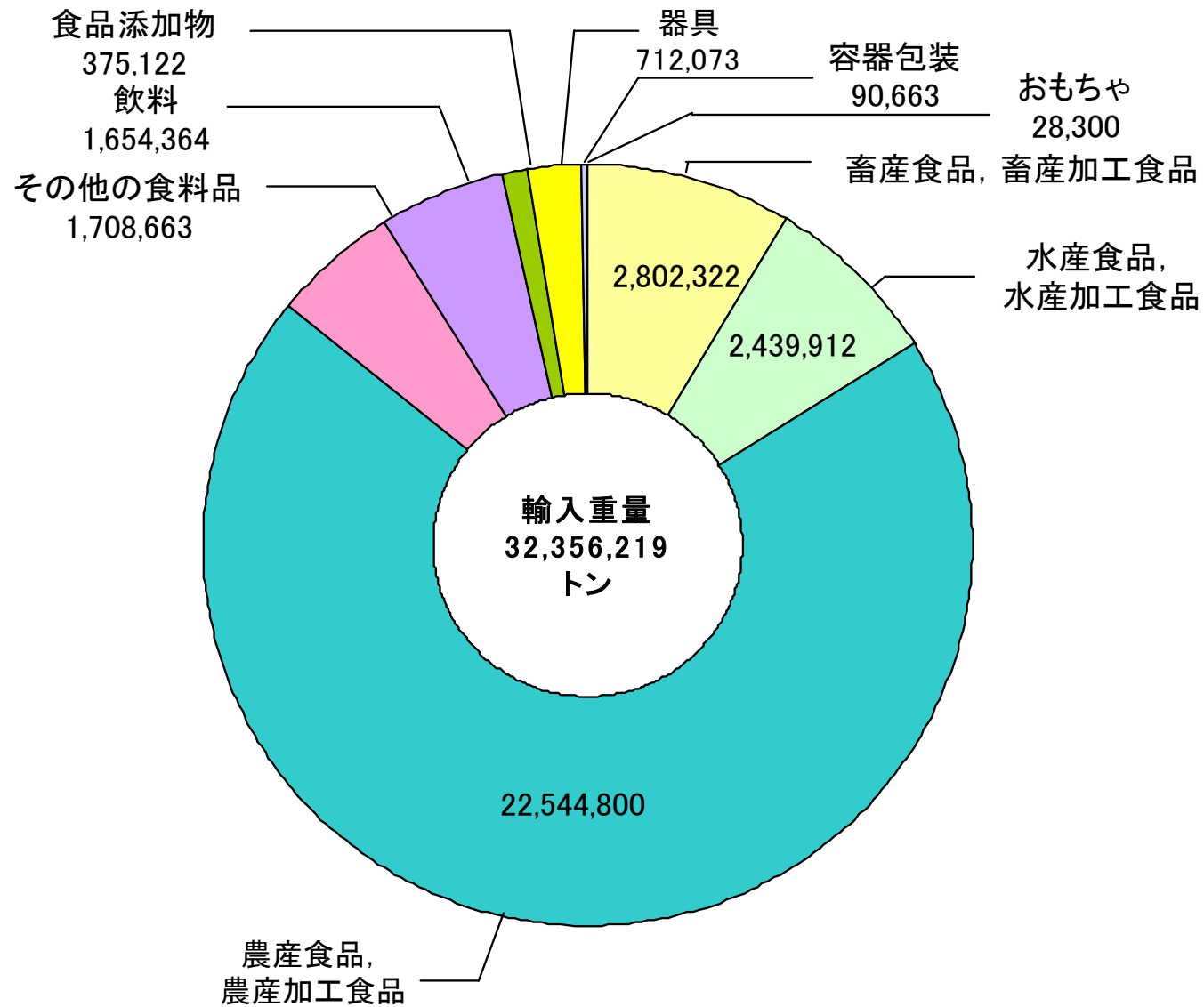


※農林水産省「供給熱量総合食糧自給表」より

食品等の輸入届出件数・重量推移

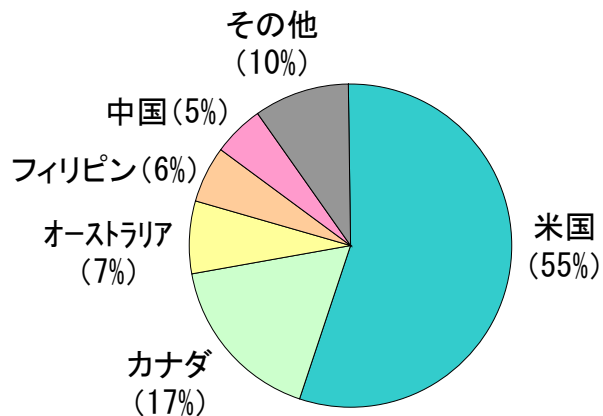


食品等の輸入の状況(平成19年:速報値)

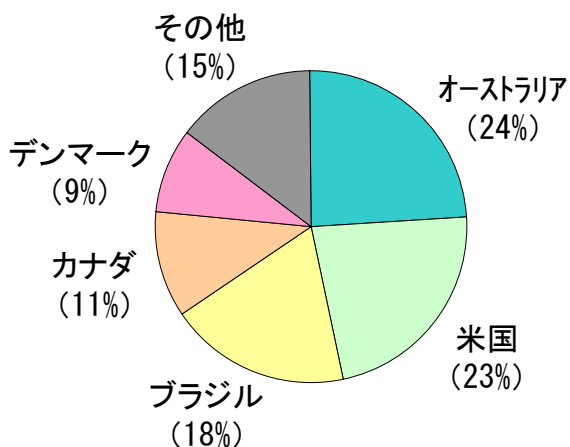


食品別輸入量上位5ヶ国 ① (平成19年:速報値)

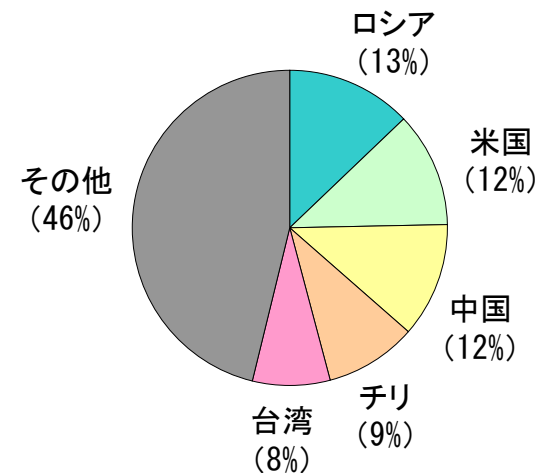
農産食品



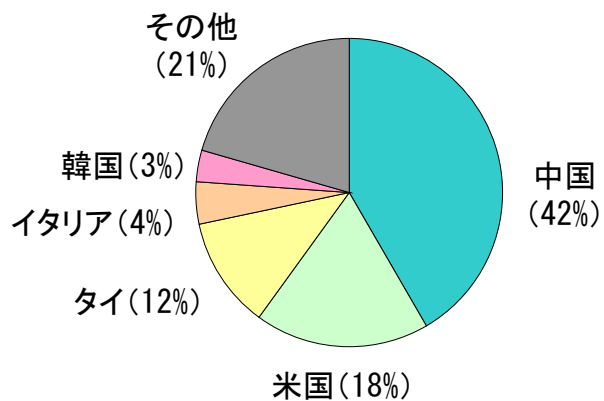
畜産食品



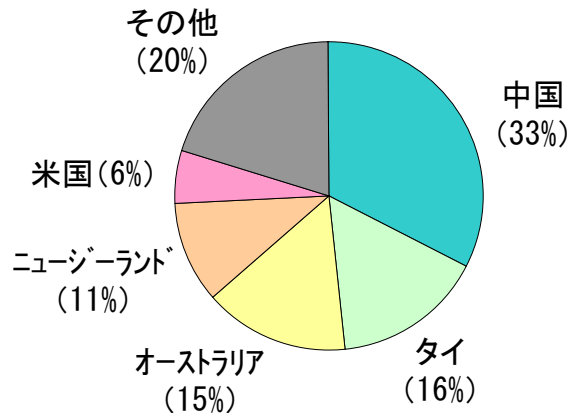
水産食品



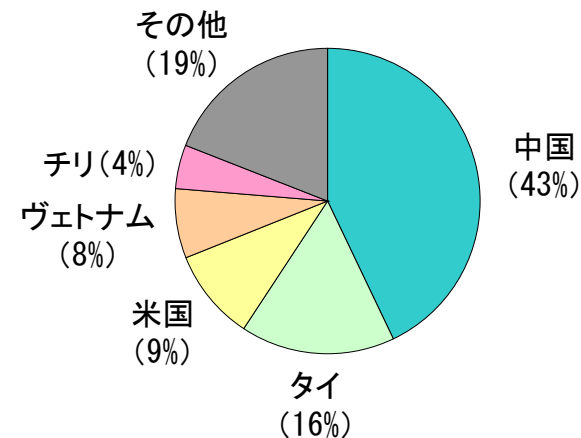
農産加工食品



畜産加工食品

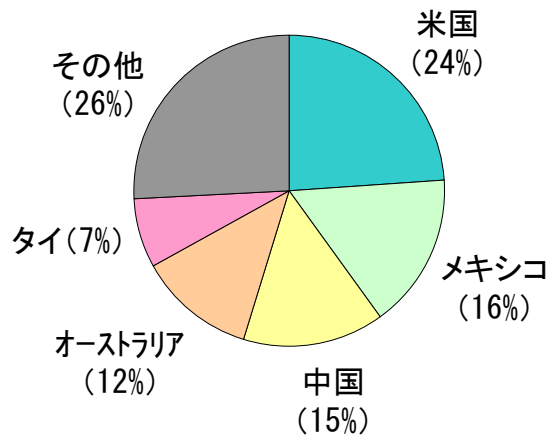


水産加工食品

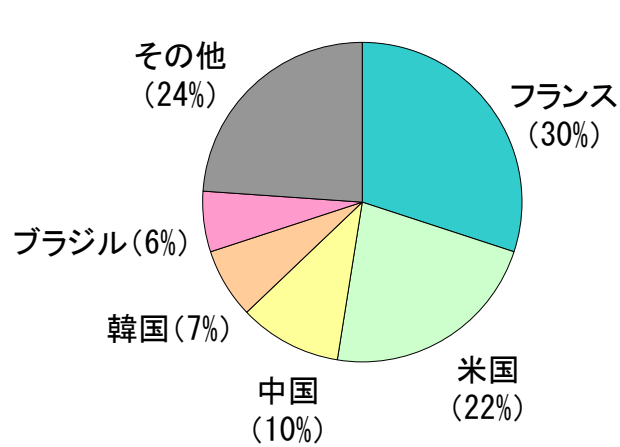


食品別輸入量上位5ヶ国 ② (平成19年:速報値)

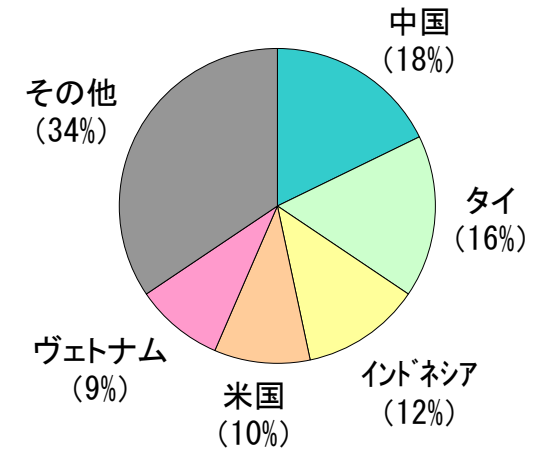
その他の加工食品



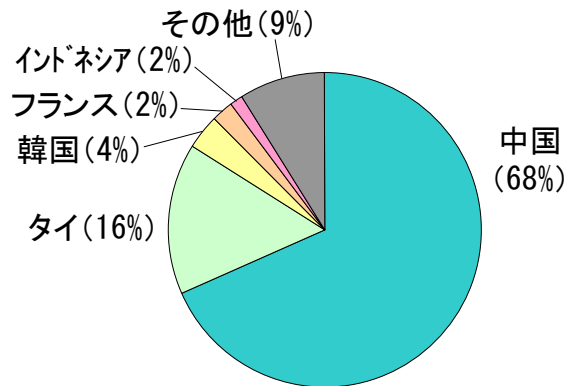
飲料



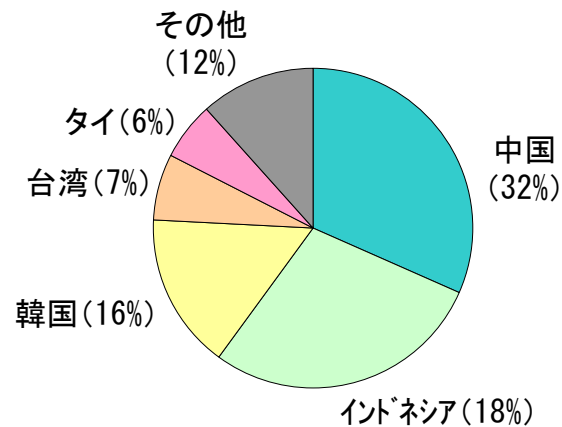
食品添加物



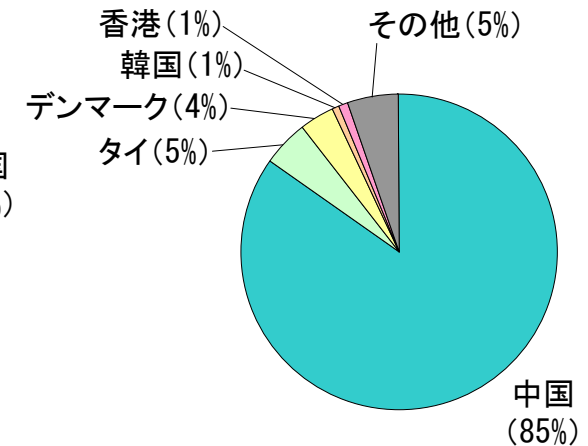
器具



容器包装



おもちゃ



輸入食品監視指導計画

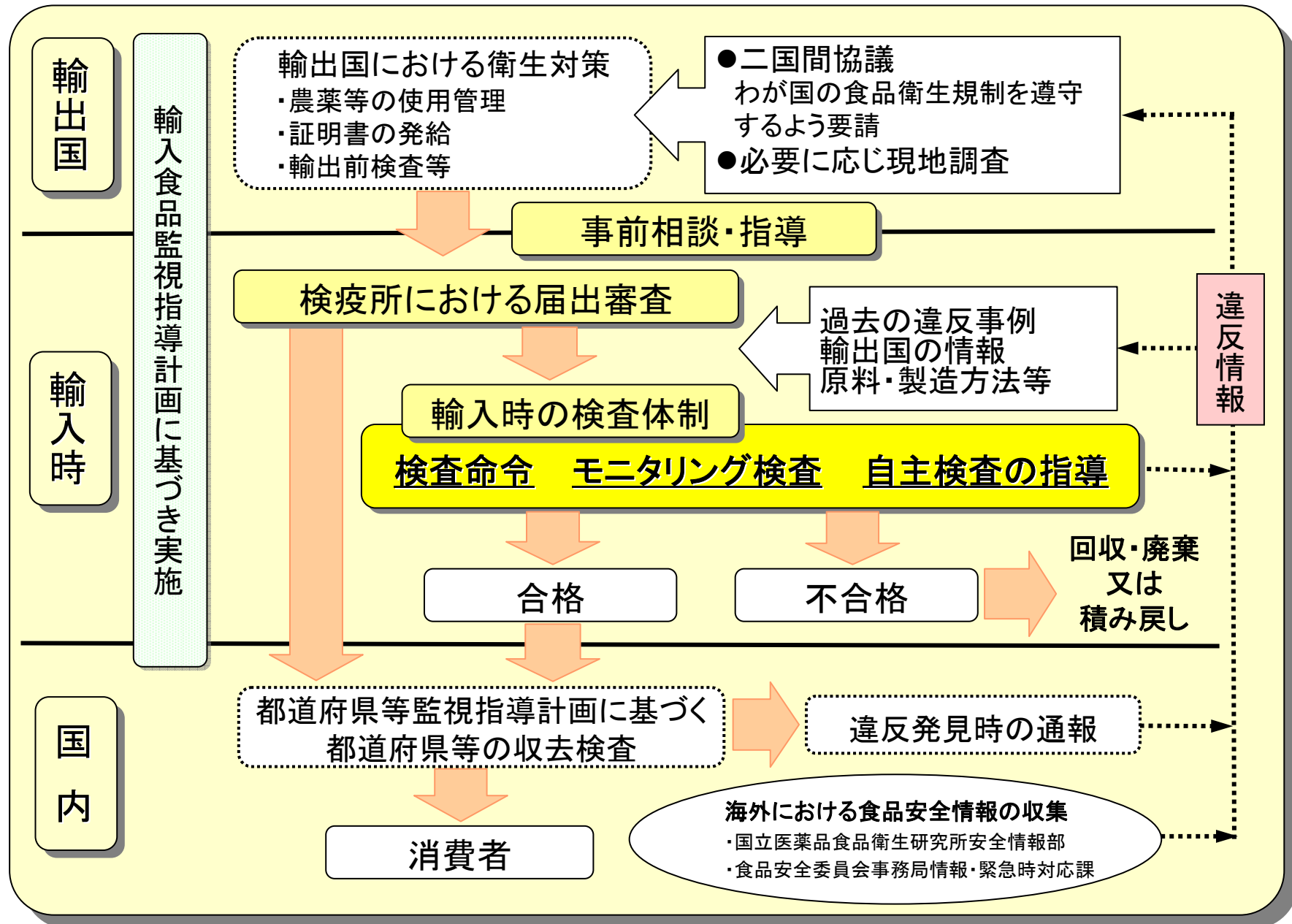
食品衛生法(昭和22年法律第233号)

❖ 第23条 輸入食品監視指導計画

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。

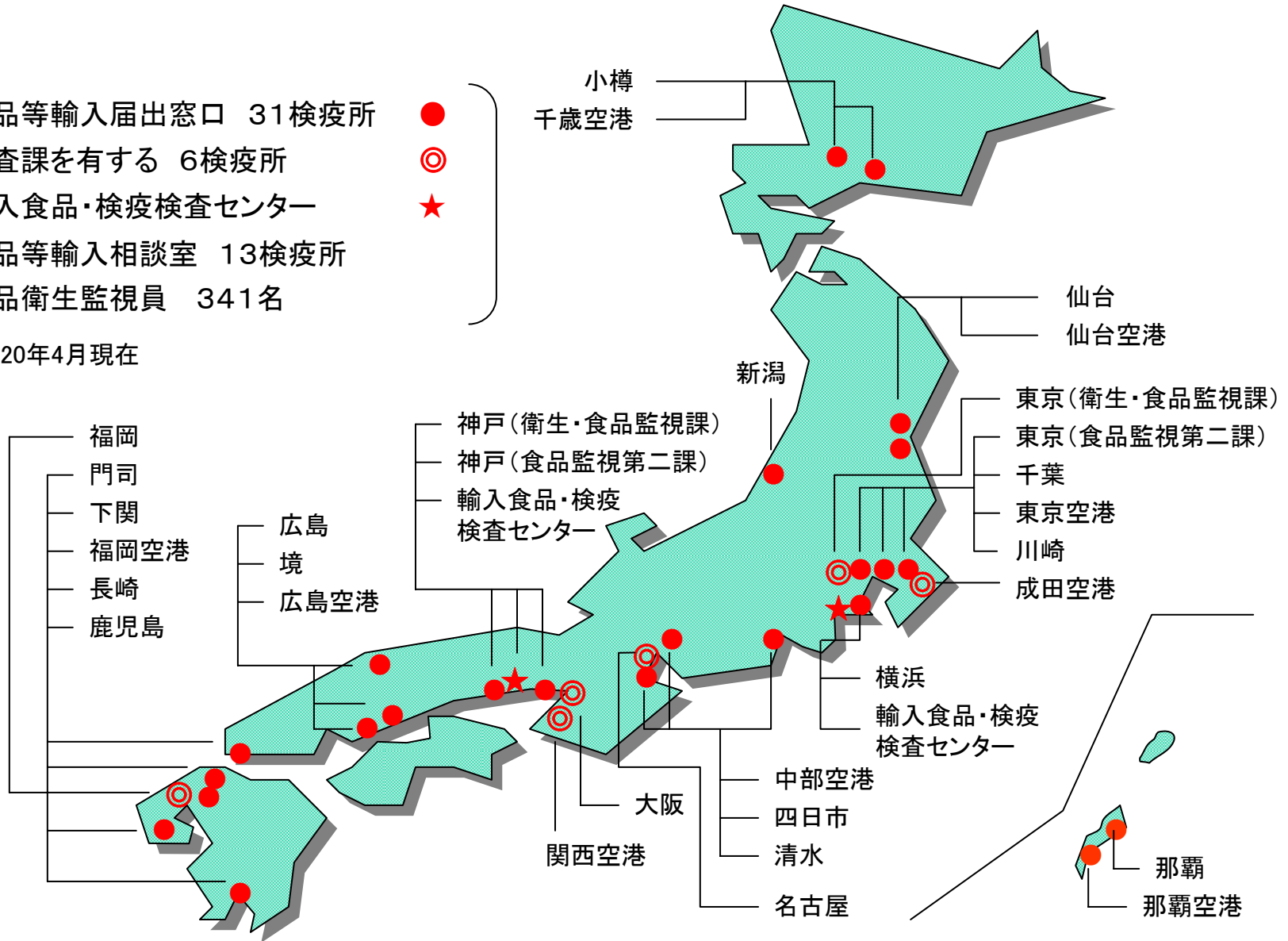
輸入食品の監視体制等の概要



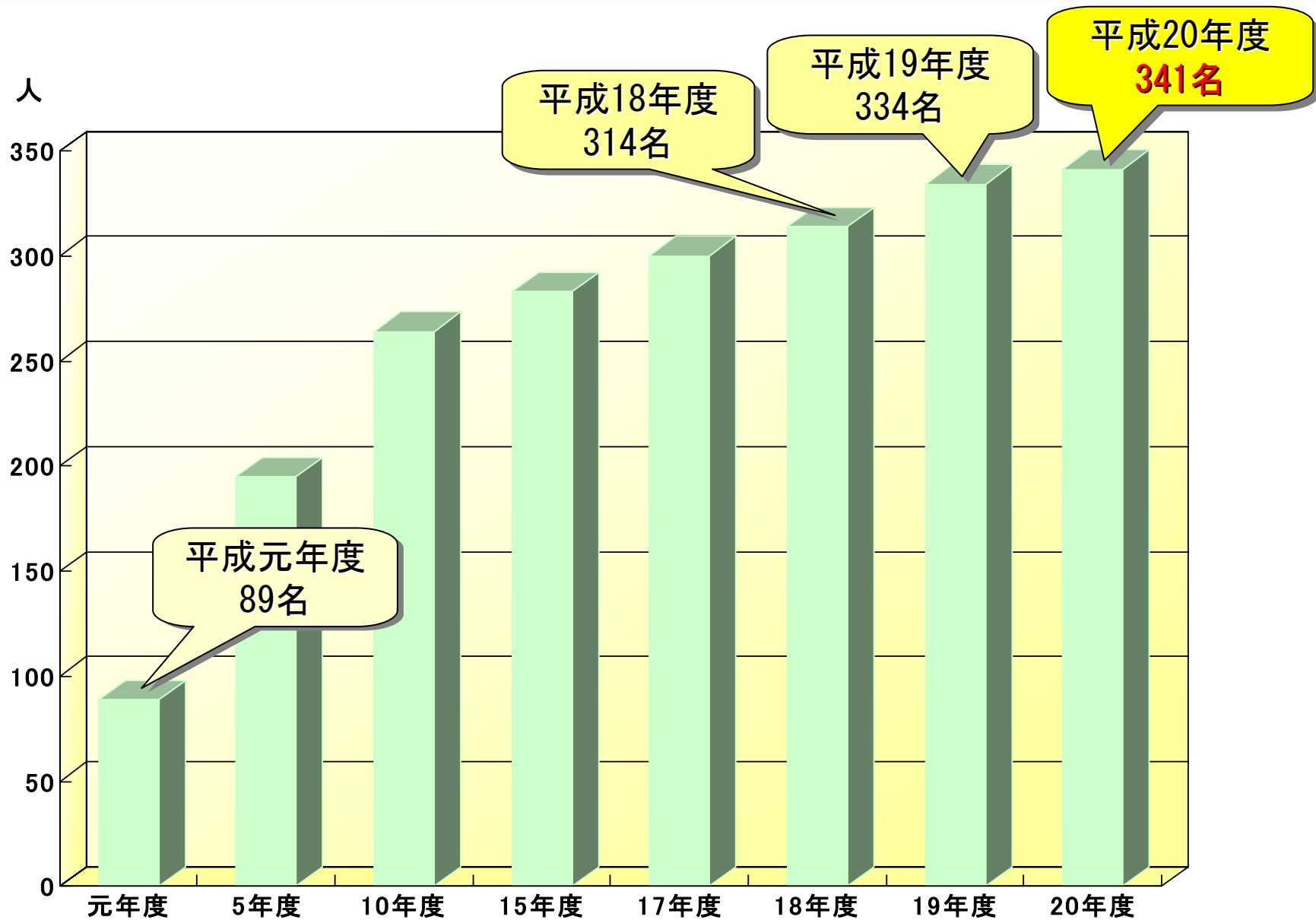
食品等輸入届出窓口配置状況

- 食品等輸入届出窓口 31検査所 ●
- 検査課を有する 6検査所 ◎
- 輸入食品・検疫検査センター ★
- 食品等輸入相談室 13検査所
- 食品衛生監視員 341名

※平成20年4月現在



検疫所の食品衛生監視員年度推移



食品等の輸入の届出

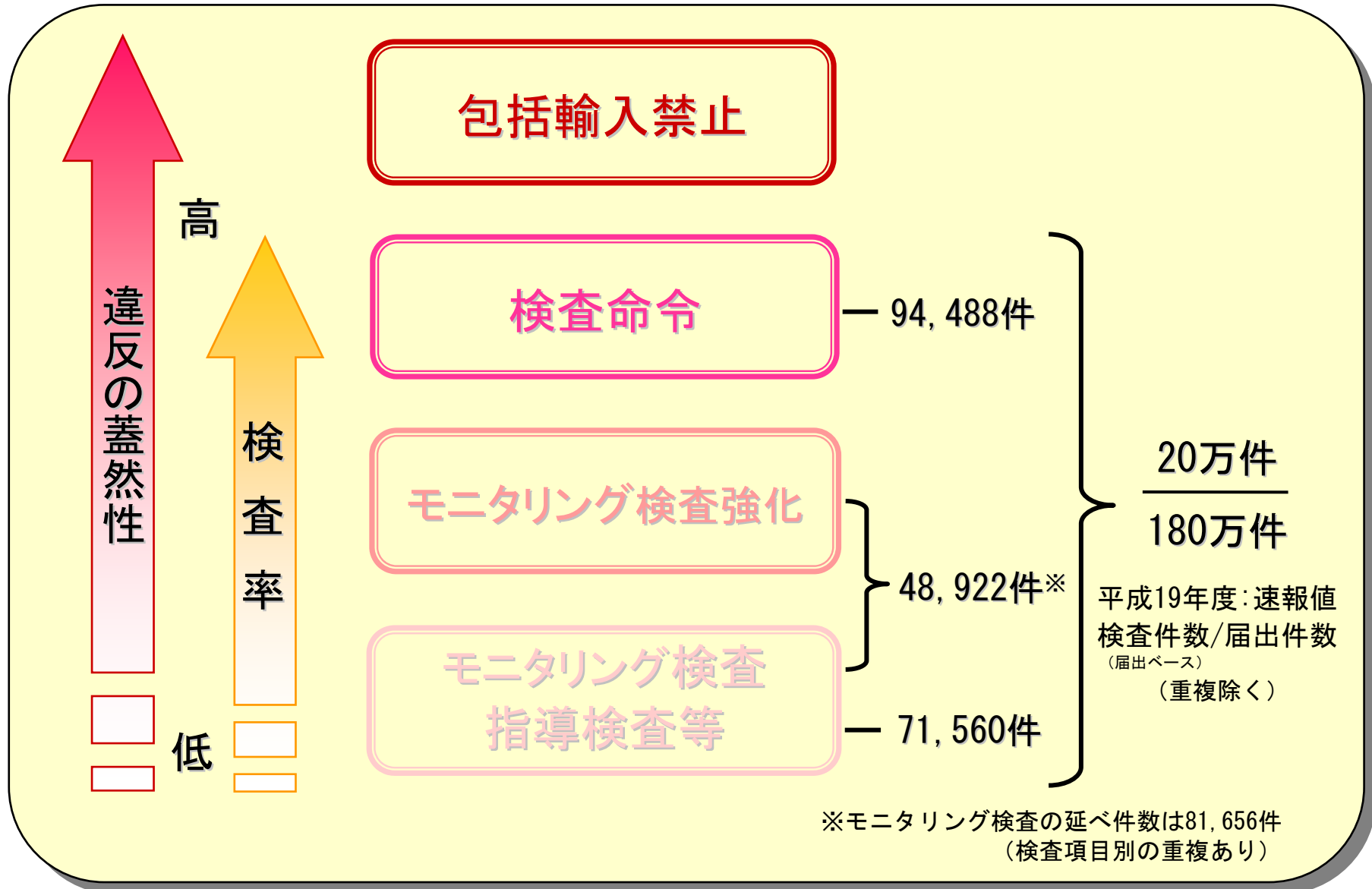
食品等を輸入しようとする者は厚生労働大臣に届出なければならない(食品衛生法第27条)

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

輸入時の検査体制の概要



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

❖ 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

モニタリング検査件数の算出方法 ①

- ① 国民の摂取量の多い食品、違反の蓋然性、輸入実績等をもとに食品を126群に分類
- ② 検査分類(残留農薬、抗菌性物質等、添加物、成分規格、カビ毒、遺伝子組換え、放射線照射)ごとに、一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数299件*を仮設定。

※CODEXガイドラインに基づく、95%の信頼度で違反率 1%以下の違反を検出可能な検査数

(参考)残留農薬の基準適合性判断のための推奨サンプリング法(CAC/GL 33-1999)

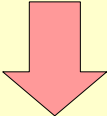
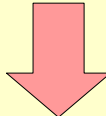
		1件の違反を発見できる率(P)				
		99.9%	99.0%	95.0%	90.0%	60.0%
標本の 違反率 (v)	10%	66	44	29	22	9
	5%	135	90	59	45	18
	1%	688	459	299	230	92
	0.5%	1,379	919	598	460	183
	0.1%	6,905	4,603	2,995	2,302	916

統計学的に、 v が集団における真の違反率、 n が標本数(無作為抽出の場合)とすると n 個の標本中に少なくとも1つの違反を検出する確率 P は、 $P = 1 - (1 - v)^n$ となる。

モニタリング検査件数の算出方法 ②

- ③ ②の検査数を基本として、輸入件数、輸入重量、過去の違反率、過去の違反内容の危険度を勘案し、食品群ごと、検査分類ごとに必要検査件数を設定

(例)米穀における検査件数の算出(平成20年度モニタリング計画)

検査分類	残留農薬	抗菌性物質等	添加物	成分規格等	カビ毒	遺伝子組換え	放射線照射	合計
基本件数	299	299	299	299	299	299	299	2,093
 輸入件数、輸入重量、過去の違反率、違反内容の危険度をもとに検査分類ごとに重み付けを行い、それぞれ必要な検査件数を設定 								
検査件数	598	0	0	299	299	299	0	1,495

厚生労働大臣による検査命令

検査命令発動の要件

健康被害の発生

健康被害発生の恐れ

同一の生産国又は製造者並びに加工者からの
同一の輸入食品(例:0-157、アフラトキシン等)

違反

直ちに検査命令

残留農薬
動物用医薬品

違反

モニタリング検査
頻度アップ

違反

違反の蓋然性が高い
と判断される場合
検査命令

検査命令解除

輸出国の再発防止策の確立等違反食品が輸出
されることのないことが確認された場合等

国別検査命令対象品目（平成20年6月末現在抜粋）

対象国・地域	対象食品例	検査項目例	条件等
全輸出国 (15品目)	フグ	魚種鑑別	現場検査の結果異種フグが発見されたものに限る。
	すじこ	亜硝酸根	
	キャッサバ及びその加工品（でんぷんを除く。）	シアン化合物	
中国 (47品目)	鶏肉及びその加工品	フラゾリドン、フラルタドン	淡水産であることを示す中国政府の証明書が添付されたものを除く。
	鰻及びその加工品	マラカイトグリーン、フラゾリドン	
	えび及びその加工品	オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン	
	二枚貝及びその加工品（貝柱のみのホタテガイを除く。）	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	
	大粒落花生	アセトクロール、BHC	
	ウーロン茶	トリアゾホス	
	食品	サイクラミン酸	
タイ (26品目)	養殖えび及びその加工品	オキシソリニック酸	タイ政府が発行する証明書が添付されたものを除く。
	おくら	EPN	別途指示する輸出業者が輸出したものを除く。
	バジルシード	アフラトキシン	
米国 (12品目)	牛肉加工品	腸管出血性大腸菌O157	別途指示する製造者で製造された挽肉に限る。
	とうもろこし	アフラトキシン	

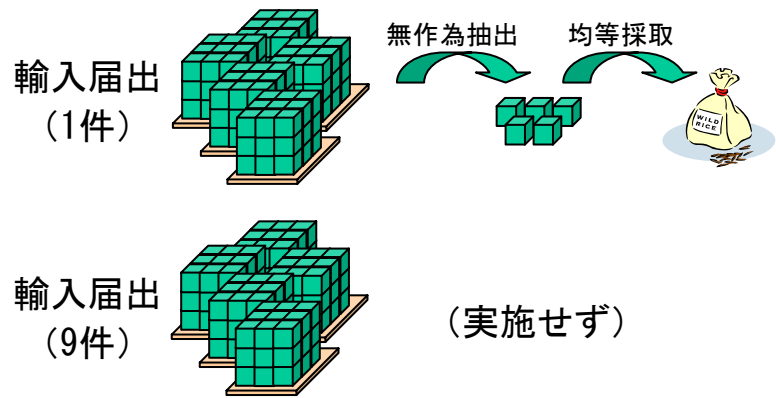
全輸出国15品目及び34カ国・1地域の199品目（平成20年6月末現在）

検査命令品目一覧 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kensa/dl/01g.pdf>

モニタリング検査と検査命令

モニタリング検査

同一食品群
例：10%の頻度で実施する場合



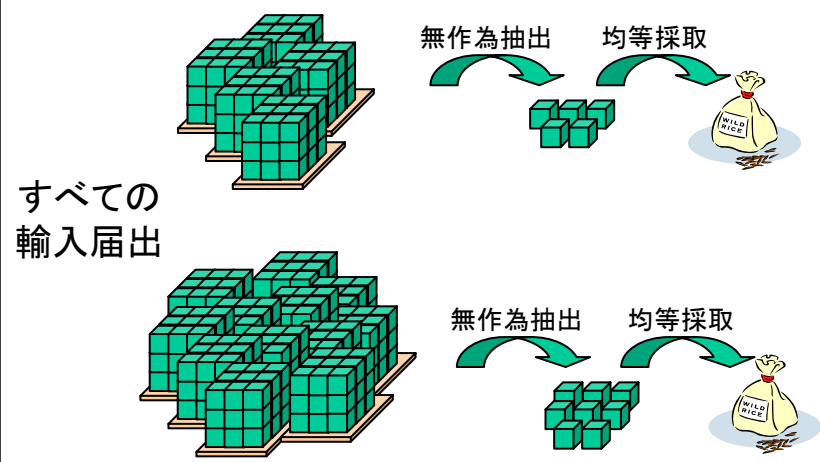
- 1. 検査頻度**
年間計画に基づき無作為に実施。
- 2. 検査対象**
同一食品群毎に実施し、国、製造者の別は問わない。
- 3. 検体採取量**
全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

例) 農薬検査の場合

届出箱数	開梱数	採取量
≤ 50	3	} 1kg
51 ~ 150	5	
151 ~ 500	8	
501 ~ 3,200	13	
3,201 ~ 35,000	20	
≥ 35,001	32	

検査命令

同一生産国・同一食品群毎に実施



- 1. 検査頻度**
同一生産国、輸入の都度、全届出検査。
- 2. 検査対象**
同一生産国、同一食品群毎に検査を実施。法違反の可能性が高いと見込まれる食品の範囲が製造者等に限定可能な場合は、当該製造者に限定して実施。
- 3. 検体採取量**
全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

残留農薬等のポジティブリスト制度

基準が設定されていない農薬等が
一定量を超えて残留する食品の
販売等を原則禁止する制度

※「食品衛生法等の一部を改正する法律」
(平成15年法律第55号、平成15年5月30日公布)

平成18年5月29日施行

ポジティブリスト制度を踏まえた検査体制の整備

❖ 検疫所の監視員増員

300名 (H17) → 314名 (H18) → 334名 (H19) → **341名 (H20)**

❖ 検査機器の増設

❖ モニタリング検査項目の拡充

検査項目	検査項目数(概数)			
	H17	H18	H19	H20
残留農薬	200	450	500	510
残留動物用医薬品	40	110	130	140

残留農薬等モニタリング検査項目の選定方法

- ❖ 毒性の高い農薬
 - ◆ 許容一日摂取量(ADI)が低い(ADI)
- ❖ 汎用性が高い農薬
 - ◆ 国内外で基準値が設定されている品目数が多い(品目)
 - ◆ 我が国に輸入量の多い農産食品に使用された割合が高い(使用)
- ❖ 検出頻度の高い農薬
 - ◆ 過去の輸入時検査における検出頻度が高い(検出)
 - ◆ 検査命令の対象項目になっている(命令)
 - ◆ 諸外国における検出頻度が高い(外国)
- ❖ 一斉分析法により測定可能な農薬(一斉)

(例)野菜の農薬検査項目の選定(平成19年度モニタリング計画)

農薬名	ADI(順位)	品目(順位)	使用	検出	命令	外国	一斉	優先順位
アルトリン・ディルドリン	0.0001(1)	69(1)			○		○	1
クロルピリホス	0.01(130)	69(1)		○	○	○	○	37
メタミドホス	0.004(77)	67(150)	○	○	○	○	○	116

ポジティブリスト制度に基づく違反状況 (平成19年度:速報値)

分類	基準	違反件数
残留農薬	新基準	91
	一律基準	161
	不検出基準	4
	従来基準	22
	合計	278
残留動物用医薬品	新基準	1
	一律基準	0
	不検出基準	167
	従来基準	17
	合計	185

(参考)

ポジティブリスト制度施行前後の1カ月の平均違反件数

分類	平成17年度 (H17.4~H18.3)	平成18年度 (H18.6~H19.3)	平成19年度 (H19.4~H20.3)
残留農薬	4.8 (-)	44.7 (9.4倍)	23.2 (0.52倍)
残留動物用医薬品	4.5 (-)	23.2(5.2倍)	15.4 (0.66倍)
合計	9.3 (-)	67.9 (7.3倍)	38.6 (0.56倍)

(): 前年度比

輸入者の営業の禁停止処分

❖ 目的

- ◆ 法違反を繰り返す輸入者等に対し、法違反の原因の改善、再発防止、その他衛生上の必要な措置を講じさせる

❖ 検討開始要件

- ◆ すべての輸入者を対象に、四半期毎に検査実績を調査し、**法違反確定時における直近60件の検査の違反率が5%以上**であった場合、処分の適用を検討する
- ◆ 処分適用の全段として、該当する輸入者に対して、**食品等を輸入する際の安全管理を見直し、再発防止対策を講じるよう指導**するとともに、期限を設けて文書報告を求める
- ◆ 上記指導後においても法違反の状況に改善が見られない場合は、**法第55条第2項に基づく営業の禁停止処分**を講じる

(指導実績)

平成18年(1~12月) 45社

平成19年(1~12月) 59社

輸出国における現地調査の実施事例(平成18年・19年)

- ❖ 食肉（9回）
 - ◆ 米国産牛肉（BSE）
 - ◆ カナダ産牛肉（BSE）
 - ◆ イタリア産豚肉（処理施設の衛生要件）
 - ◆ サンマリノ産食肉製品（処理施設の衛生要件）
 - ◆ インド産食鳥肉（処理施設の衛生要件）
- ❖ 水産物（4回）
 - ◆ 台湾産養殖うなぎ（残留動物用医薬品）
 - ◆ アイルランド産生食用カキ（貝毒、処理施設の衛生要件）
 - ◆ タイ産養殖えび（残留動物用医薬品）
 - ◆ ヴェトナム産養殖えび（残留動物用医薬品）
- ❖ 農産物（5回）
 - ◆ 中国産冷凍ほうれんそう（残留農薬）
 - ◆ 中国産未成熟えんどう（残留農薬）
 - ◆ 中国産チンゲンサイ（残留農薬）
 - ◆ 台湾産マンゴー（残留農薬）

平成20年度輸入食品監視指導計画

輸入時に重点的に監視指導を実施すべき項目

- ❖ 輸入届出時における法違反の有無のチェック
 - ◆ 輸入届出、輸出国政府の証明書の確認審査
 - ◆ 輸入者からの報告徴収
- ❖ 輸入時のモニタリング検査の実施
 - ◆ 統計学的考え方に基づき、食品群ごとに違反率、輸入件数等を考慮して検査件数及び検査項目を設定
 - ◆ モニタリング検査や都道府県等の監視指導で法違反が発見された場合は、必要に応じて輸入時の検査を強化
- ❖ 検査命令の実施
 - ◆ 法違反の蓋然性が高いと見込まれる食品について実施
 - ◆ 輸出国における規制及び衛生管理の状況、当該食品の過去の違反実績等を勘案した上で必要範囲に適用
 - ◆ 解除に当たっては、輸出国における原因究明及び再発防止対策、輸入時検査の実績等を踏まえて検討

海外情報に基づく緊急対応

- ❖ 海外における食品安全情報の積極的な収集
 - ◆ 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部
 - ◆ 食品安全委員会事務局情報・緊急時対応課
- ❖ 問題の食品が我が国に輸入されている場合には、
流通状況調査、回収、輸入時検査強化

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

❖ 二国間協議、現地調査等

- ◆ 違反原因の究明、再発防止対策の確立の要請
- ◆ 現地調査による輸出国における生産段階での衛生対策の検証

❖ 輸出国への技術協力

輸入者への自主的な衛生管理の実施に係る指導

- ❖ 基本的指導事項を踏まえ、輸入前指導の実施（特に初めて輸入する食品の場合や違反事例のある食品）
- ❖ 輸入前指導による違反発見→改善指導、輸入見合わせ指導
- ❖ 初回輸入時及び定期的な自主検査の指導
- ❖ 記録の作成及び保存
- ❖ 適正表示
- ❖ 輸入者、通関業者、倉庫業者への食品衛生に関する知識の普及啓発

違反が判明した場合の対応

- ❖ 輸入者に対し、積み戻し又は廃棄等を指示(国内流通の場合には、関係の都道府県等と連携し、回収等の措置を講じる)
- ❖ 都道府県等により違反輸入食品の発見された場合、当該情報に基づき輸入時検査を強化
- ❖ 違反のあった輸入者に対する措置
 - ◆ 原因究明の調査
 - ◆ 同一製品を再度輸入する場合にあっては、サンプル品の検査等による改善が図られていることの確認
- ❖ 違反を繰り返す輸入者に対する営業の禁停止処分
- ❖ 悪質な事例等の告発
- ❖ 輸入食品の違反情報の公表(ホームページ)

平成20年度輸入食品監視指導計画のおもな改正点 ①

❖ 輸入時の監視強化

- ◆ モニタリング検査計画 約 8 万件 (加工食品残農検査: 約4,000件増)
- ◆ 残留農薬等の検査項目を拡充
- ◆ 残留農薬等の検査命令の対象食品について、輸出国における残留農薬管理の検証を目的としてモニタリング検査を強化
- ◆ 継続的に輸入された器具、容器包装及びおもちゃについて法違反事例が複数確認されたことを踏まえ、モニタリング検査を強化
- ◆ 法違反を繰り返す輸入者の輸入する食品について、当該輸入者が講じた再発防止措置の検証を目的としてモニタリング検査を強化
- ◆ BSE問題について、現地調査結果等を踏まえ、重点的、効率的かつ効果的な検査体制を確保し、輸出国政府が管理する対日輸出プログラムの遵守状況を引き続き検証
- ◆ 食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚会合において申し合わせがなされた再発防止策の速やかな実施

平成20年度輸入食品監視指導計画のおもな改正点 ②

❖ 輸入者等に対する指導の徹底

- ◆ 輸入に際しては、外国で違法に生産、製造加工された食品でないことを輸出国当局や輸出者、製造者に対して確認を行うこと
- ◆ 原材料、添加物、製造方法、検査データが食品衛生法を遵守していることの再確認を行うこと
- ◆ 輸入者の原材料管理の検証に資する加工食品の残留農薬等に係る試験法の検討・開発を行う。
- ◆ 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こと
- ◆ 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こと
- ◆ 各検疫所において、輸入者等に対して自主的衛生管理の実施に係る指導事項等について説明会を開催

平成20年度輸入食品監視指導計画のおもな改正点③

(別表第2)輸入者に対する基本的指導事項

	輸入時の危害要因等	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"> ・<u>原材料の受け入れ、製造・加工行程等における有害、有毒物等の混入防止対策</u> 	<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 ・<u>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</u>
	<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

食品による薬物中毒事案

食品による薬物中毒事案の発生

❖ 千葉市(第1事案)

- 平成19年12月28日、家族2名が餃子を喫食後おう吐等の症状を呈し、1名が1日入院。翌年1月4日、販売者及び被害者が保健所に連絡。医師の届出なし。



❖ 千葉県市川市(第3事案)

- 平成20年1月22日、家族5人が餃子を喫食後、有機リン中毒症状を呈し、5人入院、うち女兒1人が重篤、4人が重症。翌23日、医師から保健所と警察に届出。

「CO・OP手作り餃子」

製造日: 07/10/20

賞味期限: 1年

輸入者: JTフーズ(株)

販売元: 日本生協連

食品による薬物中毒事案の発生

❖ 兵庫県高砂市(第2事案)

- 平成20年1月5日、家族3人が餃子を喫食後、有機リン中毒を呈し、3人とも入院。同日、医師から保健所と警察に届出。



「中華deごちそうひとくち餃子」

製造日:07/10/1

賞味期限:1年3ヵ月

輸入・販売元:JTフーズ(株)

食品による薬物中毒事案の発生

- ❖ 1月29日、東京都から厚生労働省に、兵庫県（1月5日発症）、千葉県（1月22日発症）の有機リン中毒疑い事案の発生について情報提供。
- ❖ 両事案では、発症直前にジェイティフーズ(株)(東京都品川区)が中国から輸入した冷凍ギョウザを喫食。患者の吐瀉物等から有機リン系薬物（メタミドホス）が検出。
- ❖ 翌30日、品川区の検査により、当該冷凍ギョウザは同時期に輸入された同一製造者（天洋食品工場）のものと判明。
- ❖ 同日、東京都の立入検査結果に基づき、厚生労働省及び関係自治体等において、それぞれ本件について公表。

(参考) 天洋食品工場からの輸入量（平成19年1月～平成20年1月）

- ・ 冷凍ギョウザ：1,307トン
- ・ その他の食品：3,800トン

これまでの対応

1. 被害拡大の防止

- ❖ 国民に対する周知
 - ◆ 安全性が確認されるまで摂取しないよう広く国民に周知（1月31日）
 - ◆ 厚生労働省、保健所等に相談窓口を設置（2月1日）
- ❖ 輸入者に対する指導等（1月31日）
 - ◆ 当該製造者の製品の輸入・販売の中止を指導
- ❖ 日本医師会への要請（1月31日）
 - ◆ 適切な診断・治療及び食品による有機リン中毒疑い患者を診断した場合の、速やかな保健所への通報を要請

2. 原因究明

- ❖ 捜査関係機関への協力
- ❖ 中国国家質量監督検験検疫総局に調査を依頼（1月30日）
- ❖ 訪中調査団による天洋食品工場の現地調査（2月5日～7日）

被害状況(3月31日現在)

- ❖ 有機リン中毒の確定事例は3家族10名(千葉市2名、千葉県(市川市)5名、兵庫県3名)、その他の事例中には、有機リン中毒が疑われる症例の報告はなし

有機リン中毒 確定患者数	調査中の事例数	その他
10 名	0 名	5,915 名

中毒事案のメタミドホスの検出状況

❖ 千葉県事案

千葉県警発表：未調理残品からメタミドホス検出

- 餃子A 皮：1,490ppm、具：410ppm
- 餃子B 皮：17,680ppm、具：19,290ppm
- 餃子C 皮：10,340ppm、具：4,600ppm

❖ 兵庫県高砂市事案

兵庫県警発表：袋、トレー、被害者の胃洗浄液からメタミドホス検出

- 袋の内側8分の1から2.08mg
- トレー底部2分の1から0.384mg
- 被害者2名の胃洗浄液からA男（51歳）：52ppm、B男（18歳）：103ppm

❖ 千葉県市川市事案

千葉県警発表：被害者の吐物（吐き出した餃子）からメタミドホスが検出

- 皮：3,580ppm、具：3,160ppm

その他の加工食品からの検出事例

製品名	製造者(※)	検出内容
炙りトロメ鯖スライス	威海宇王水産食品有限公司 威海金琳水産有限公司	ジクロールボス及びビナレド 2/15 自主検査 (0.14ppm)
青島ニラ肉焼まん	山東仁木食品有限公司	メタミドホス 2/19 大阪市 検体1：製品全体 (0.51ppm) 具 (0.59ppm) 皮 (0.25ppm) 検体2：製品全体 (0.64ppm) 具 (0.49ppm) 皮 (0.22ppm)
レンジDEロールソース かつ アスパラガス入り (200g 8個入り)	清清仁木食品有限公司	ホレート 2/20 自主検査 (1.2ppm)
子持ちししゃも	威海中勝水産食品有限公司	ジクロールボス及びビナレド 2/20 自主検査 (0.04ppm)

※ 当該製造者が製造した食品については、輸入の都度、貨物を保留の上、ジクロールボス、ホレート及びメタミドホスに係る自主検査を実施するよう指導

食品による薬物中毒事案の再発防止策 ①

食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合申合せ(2月22日)

❖ 情報の集約・一元化体制の強化

- ◆ 自治体に対し、**犯罪性の有無にかかわらず**、国へ報告するよう要請（2月1日通知、2月14日全国主管課長会議開催）
- ◆ 保健所における**24時間、365日体制の確保等**の要請（2月25日通知）
- ◆ 食中毒発生時の自治体から国への速報対象事件に、**重篤な有害事象が発生した場合、化学物質に起因する場合**を追加（4月22日施行）
- ◆ 関係府省に**食品危害情報総括官**を指名（2月29日）
- ◆ **食品保健総合情報処理システムの活用**（システムの基本設計を実施済み）
- ◆ 管理運営基準ガイドラインに**健康被害や法違反に関する情報の保健所への報告を追加**（4月22日通知）

食品による薬物中毒事案の再発防止策 ②

食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合申合せ(2月22日)

❖ 輸入加工食品に関する安全確保策の強化

- ◆ 二国間協議及び検証のための査察の実施体制の強化（原因究明結果を踏まえ順次実施）
- ◆ 在中国日本大使館における食品安全担当官の駐在（20年3月）
- ◆ 検疫所の食品衛生監視員の増員、検査機器整備等による監視体制の強化
- ◆ 冷凍加工食品の輸入時検査の開始（2月22日～6月3日現在、666検体について検査を実施し、違反なし）
- ◆ 輸入業者の輸出段階における自主管理ガイドラインの策定（6月5日公表、6月16日～27日に全国で説明会を開催予定）
- ◆ 輸入業者の自主管理、検疫所の監視強化に資する加工食品の残留農薬検査法の検討開発（工程表に基づき順次実施）

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン) 概要①

❖ 第1 趣旨

本ガイドラインは、有毒、有害物質等の混入防止に加え、輸入食品監視指導計画で輸入者に対し求めている加工食品に関する基本的指導事項について、さらに具体化し、輸入加工食品の自主衛生管理の推進を図り、安全性の向上を図ることを目的とする。

❖ 第2 対象

海外の製造者と直接契約して対日輸出製品を製造し、輸入する輸入者のほか、加工食品の輸入者全般を対象とする。なお、海外の製造者と直接的な製造委託契約関係にない輸入者にあっても、輸出業者等を通じて、本指針に示す事項を製造者に確認するよう努めることとする。

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン) 概要②

❖ 第3 確認体制

輸入者は、必要な知識及び技術を有する責任者及び担当者を置いて本指針に示す事項の確認を行う。

❖ 第4 確認事項

輸入者は、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、輸入しようとする加工食品の製造者に対し、以下に示す事項について、文書による確認のほか、現地調査、駐在員の設置、試験検査の実施により確認を行う。

1 輸入開始前

- (1) 輸出国における法規制の遵守
- (2) 製造施設の施設設備の水準の国内基準との同等性
- (3) 製造施設の衛生管理の水準の国内基準との同等性、HACCP導入の推奨

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン) 概要③

2 原材料の受け入れ段階

- (1) 納入ロット毎の規格基準への適合確認
- (2) 定期的な試験検査による確認
- (3) 異物混入が明らかな原材料の受け入れ停止
- (4) 輸出国行政機関又は国内検査機関での検査実施
- (5) 原材料毎の適切なロット管理

3 製品の製造・加工段階

- (1) 衛生管理体制の整備・有毒、有害物質の混入防止対策の徹底
- (2) 食品衛生に関する責任者の設置
- (3) 定期的試験検査による最終製品の規格基準への適合確認
- (4) 製品毎の適切なロット管理

4 製品の保管・運搬・流通段階

- (1) 製品の保管、運搬及び流通時の衛生確保・有毒、有害物質の混入防止対策の徹底
- (2) その他確認事項

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン) 概要④

❖ 第5 回収・廃棄

1 回収手順の策定

輸入者は、輸入食品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合、消費者に対する健康被害の未然防止の観点から、問題製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、関係行政機関への報告等の手順を定めること。

2 廃棄措置

輸入者は、回収製品について廃棄等の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。なお、回収製品は通常製品と明確に区別して保管し、関係行政機関の指示に従い適切に廃棄等の措置を講ずること。

3 公表

輸入者は、回収等に際して、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する情報の公表について考慮すること。

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン) 概要⑤

❖ 第6 その他

1 わが国の食品衛生規制の周知等

輸入者は、製造者に対し、わが国の食品衛生規制の周知を図るとともに、国内外における同様食品の違反事例等を随時情報提供し、必要に応じて改善を図ること。

また、必要に応じて現地施設に技術者等を派遣し衛生指導等を行い、技術、知識、意識レベルの共有化を図ること。

2 適正表示

輸入者は、自らが輸入する食品の表示内容が日本国内の関係法令の基準に適合するよう管理するとともに、必要に応じて関係行政機関等に事前に照会等し、確認を行うこと。

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン) 概要⑥

3 記録の作成及び保存

輸入者は、自らが輸入した食品の流通状況についての確認が常に行えるよう、当該食品に関する輸入時の記録、販売時の記録等の適正な作成及び保存に努めること。

4 試験検査

輸入者は、試験検査の実施及びその結果の取扱いに当たっては、正確さ及び精度等において信頼性が確保されていることを確認すること。

❖ 厚生労働省ホームページ(参考法令等へのリンクあり)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1ah.html>

(※ガイドラインの英語版については近日中に掲載予定)

參考資料

輸入食品の安全確保に関する法規制 と関係者の責務 ①

食品安全基本法(平成15年法律第48号)

❖ 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。

輸入食品の安全確保に関する法規制 と関係者の責務 ②

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

❖ 第2条 国及び都道府県等の責務

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。

保税上屋での検査(サンプリング)



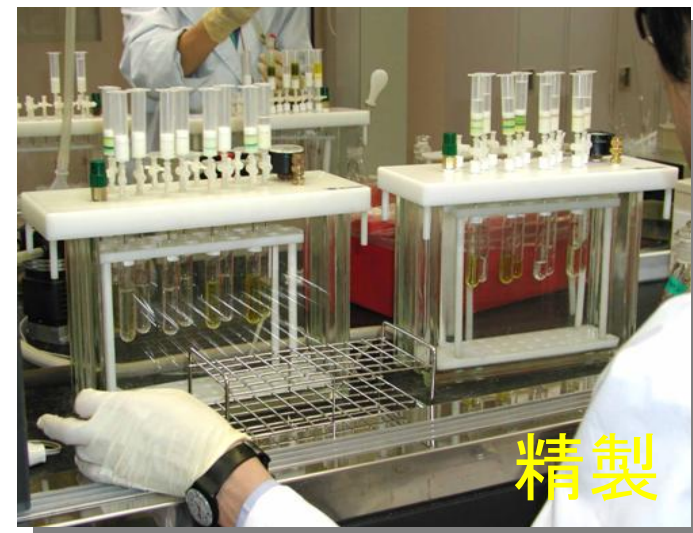
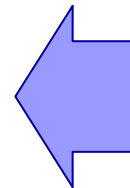
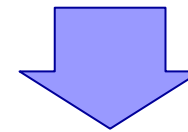
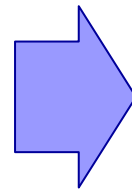
米国産牛肉の現場検査



検体の受付



理化学検査の流れ



機器分析室(ガスクロマトグラフ)



高速液体クロマトグラフ質量分析計

残留農薬等による違反事例

生鮮青ネギ(テブフェノジド)



活ウナギ
(エンロフロキサシン)



生鮮キヌサヤ
(フルシラゾール)



生鮮スナップエンドウ
(フルシラゾール)



食品添加物使用による違反事例

乾燥フカヒレ(過酸化水素)



乾燥フカヒレ(二酸化硫黄)



調味乾燥コチ(二酸化硫黄)



野菜チップ(TBHQ)

成分規格(微生物)による違反事例



冷凍食品春巻き
(生菌数)

冷凍食品鱧博多煮
(大腸菌群)



器具の成分規格違反事例



合成樹脂製調味料入れ
(蒸発残留物)

陶磁器製皿(鉛)



届出重量上位5カ国の検査実績

(平成19年度:速報値)

順位	輸出国	届出件数	届出重量 (千トン)	検査件数	違反件数
1	米 国	202,143	11,427	18,870	113
2	中 国	537,625	4,265	91,770	366
3	カ ナ ダ	30,771	3,010	2,157	5
4	オーストラリア	36,273	1,845	1,920	14
5	タ イ	116,563	1,379	16,488	110

おもな食品衛生法違反内容

(平成19年度:速報値)

違反条文		違反件数	構成比 (%)	主な違反内容
6	有毒・有害物質等を含有する食品等の販売等の禁止	222	18.8	とうもろこし、ハトムギ、落花生、アーモンド等のアフラトキシンの付着、食肉製品のリステリア菌による汚染、有毒魚の混入、下痢性・麻痺性貝毒の検出、キャッサバ等によるシアン化合物の含有、米の輸送時中の事故による腐敗・変敗・カビの発生
9	病肉等の販売等の禁止	6	0.5	衛生証明書の不添付
10	指定外添加物の販売等の禁止	68	5.8	サイクラミン酸、TBHQ、ポリソルベート、パテントブルーV、アゾルビン等の指定外添加物を使用した加工食品
11	規格基準に違反する食品等の販売等の禁止	819	69.3	野菜及び乾燥野菜の成分規格違反(農薬の残留基準違反)、水産物及びその加工品の成分規格違反(抗菌性物質の含有、農薬等の残留基準違反)、冷凍食品の成分規格違反(一般生菌数、大腸菌、大腸菌群)、添加物の使用基準違反(ソルビン酸、安息香酸等)、添加物の過量残存(二酸化硫黄等)
18	規格基準に違反する器具・容器包装の販売等の禁止	66	5.6	器具・容器包装の規格基準違反、原材料の材質別規格違反
計		1,181(延数) 1,120(違反届出件数)		

農薬の残留基準の設定方法

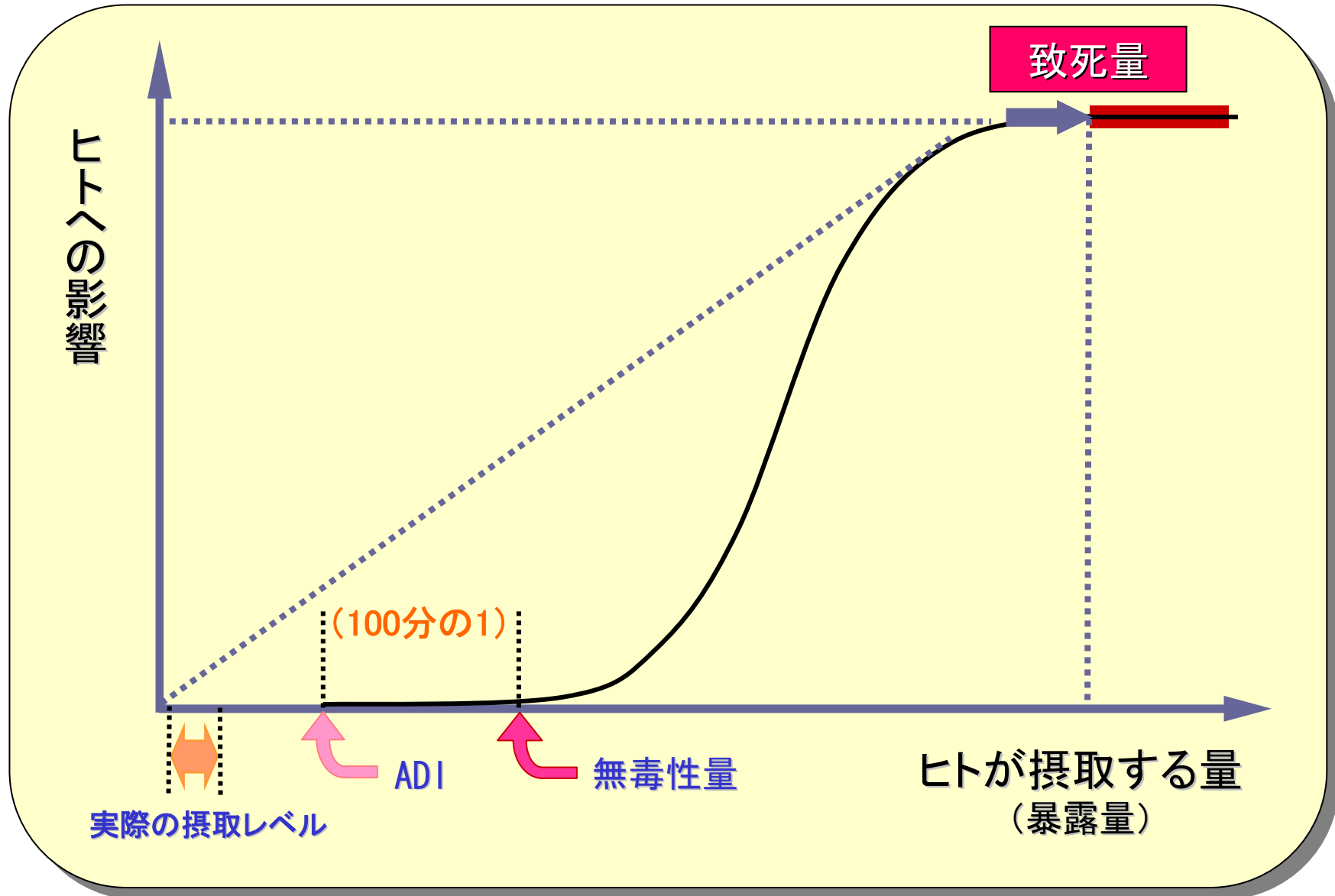
- ❖ 日本人が一日に摂取する食品中に含まれる残留農薬を推定し、その合計が **ADI (一日許容摂取量)※1の80%を超えない範囲で基準を設定※2**

※1 ある物質について、人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康に対する有害な影響が現れないと考えられている一日当たりの摂取量。
動物による毒性試験から、有害な作用の認められない量(無毒性量)を評価し、安全係数(通常は種差、個体差それぞれ10)を考慮して設定する。

※2 水や大気など食品以外からの農薬摂取の可能性を考慮。

- ❖ 国民平均だけでなく、**幼少児、妊婦、高齢者も考慮**
- ❖ 農作物によって毎日摂取する量、栽培に必要な農薬の量が異なることから、**食品ごとに基準を設定**

摂取量と人体への影響の関係



輸出国における衛生対策 ①

例：米国産牛肉

対日輸出施設(40施設※)

- ◆ 対日輸出プログラム文書・記録の管理
- ◆ 役職員の研修
- ◆ 対日輸出プログラムに沿った処理

※1施設は対日輸出認定停止中

対日輸出施設の認定等の対日輸出プログラムの管理を行う部局

HACCPなど食品安全の監督や証明書の発行を行う部局

対日輸出条件の遵守

- ✓ 特定危険部位(SRM)の除去
- ✓ 20ヵ月齢以下の牛由来

農業販売推進局(AMS)

- ◆ 対日輸出施設の認定
- ◆ 査察の実施
- ◆ 適格品リストの承認

食品安全検査局(FSIS)

- ◆ FSIS査察官の研修
- ◆ 対日輸出証明書への署名
- ◆ 査察の実施

輸出国における衛生対策 ②

例：中国産冷凍ほうれんそう

生産農家

- ◆ 生産段階における農家の管理
- ◆ 使用農薬、使用方法の遵守
- ◆ 使用農薬の統一購入
- ◆ 使用農薬の記録・保存
- ◆ 使用農薬の分析
- ◆ 畑毎の栽培管理表(番号)の作成



直接管理

加工工場

- ◆ 畑毎に製造管理
- ◆ 使用原料の記録・保存
- ◆ 3段階での農薬検査(収穫前、加工時、最終製品)



輸出

- ◆ 中国政府輸出検疫検査機関による輸出前検査
- ◆ 生産加工工程書の確認



問題発生時には記録により製品の遡及調査が可能

輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議 (平成19年7月20日)

- ❖ 我が国においては、海外からの輸入品については、これまでの安全対策により、現時点において問題事案が頻発する状況ではない。
- ❖ しかし、輸入品が大きな比重を占める我が国にあっては、必要に応じて、輸出国政府とも連携しつつ、輸入品の安全対策を強化することにより、国民の安全・安心を確実なものにする必要がある。

官民合同会議を受けた対応

❖ 問題が発生する前の予防的な措置

- ◆ 輸入者等に対する説明会を開催し、輸入食品の安全性確保のための基本的確認事項について指導（全国13ヶ所：平成18年7月30日～8月6日）
- 輸入する食品等が輸出国において違法に生産、製造加工されたものでないことを輸出国当局や輸出者等に対して確認を行うこと
- 原材料、添加物、製造方法、検査データが食品衛生法に適合していることの再確認を行うこと

❖ 各国との情報交換・連携

- ◆ 中国における輸出食品の安全性確保体制等について中国政府と意見交換を実施（北京：平成18年8月6日）

中国における取組み

- ❖ 検験総局の輸出食品の安全性確保に関する検査体制の概要
 - ◆ 650カ所の検験検疫機関に6,000人の検査官を配置
- ❖ 中国の国内法に違反した食品の対日輸出防止
 - ◆ 輸出を行う企業に義務化されている登録・登記に審査
- ❖ 我が国の食品衛生法を遵守した食品の対日輸出の確保
 - ◆ 輸出検査、原材料の収穫前検査等の実施

中国における新たな対応

- ❖ 輸出品に対するモニタリング検査の強化
 - ◆ 20%の頻度で輸出品のモニタリング検査を実施
 - ◆ 違反のあった企業に対しては50%の頻度に引き上げ、さらに違反があった場合は100%の頻度で検査を実施
 - ◆ 対日、対米輸出食品については100%の頻度で検査を実施
- ❖ 輸出国における違反情報等に基づく違反企業の輸出停止処分、企業名公表
<http://www.aqsiq.gov.cn/ztlm/jckspwgqymd/>
- ❖ 検疫に合格した輸出許可食品に対する許可マークの表示(平成19年9月～)

検験検疫マーク

〈検験検疫表示が必要な食品〉

米、豆類、野菜及びその加工品、水産品及びその加工品、食肉及びその加工品、卵及び卵製品、乳及び乳製品、落花生、茶葉、小麦粉、カカオ、コーヒー豆、乾燥果実、植物油、調味料、冷凍食品、健康食品、養蜂製品、酒、缶詰、飲料、食品添加物等であって、容器包装されたもの



厚生労働省 食品安全情報

The screenshot shows the English version of the Japanese government's food safety information website. The header includes the ministry name and a search bar. The main content area is titled 'Food Safety Information' and features a navigation menu on the left with categories like 'News', 'Public Comment', and 'Imported Food Inspection'. The central content area highlights an 'Emergency Information' section regarding health incidents linked to Chinese frozen green onions, and a 'Norovirus Food Poisoning' section with a warning to be cautious during winter. A list of recent emergency information items is provided at the bottom, including incidents related to contaminated water and various food products.

- ◆ 緊急情報
- ◆ 食の安全に関するQ&A
- ◆ 食の安全に関するリスクコミュニケーションの取り組み
- ◆ 分野別施策
 - 食中毒
 - 食品添加物
 - 食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物
 - 牛海綿状脳症(BSE)
 - 遺伝子組換え食品
 - 健康食品
 - 輸入食品
 -
 -
 -



<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>

輸入食品監視業務ホームページ

トピックス

輸入食品監視業務ホームページ

皆さんが、毎日口にする食品。実際にその何割が日本国内で生産されたものかご存じでしょうか？平成18年度の食料需給表(農林水産省総合食料局食料企画課発表)を見ると、カロリーベースで99%が国内生産により供給されていることが分かります。つまり、言い換えればカロリーベースで81%を海外から輸入される食品(=輸入食品)に依存していることとなり、今や、輸入食品無くして国民の食生活は成り立たないものとなっています。このため、国民の「食の安全」を確保するための重要な課題の一つとして、厚生労働省では輸入食品の安全確保に取り組んでいます。

☆動画☆「輸入食品の安全確保を目指して～検査所の仕事～」(約14分)
輸入食品の安全がどうやって守られているかを映像で紹介します。

○輸入農畜水産物の安全性の確保に関する行政評価・監視結果報告書
(総務省行政評価局)

1. 内容目次

(1)食品衛生法に基づく輸入手続について

- 輸入食品等に関する相談窓口のある検査所一覧
- 食品衛生法の規定に基づく登録検査機関一覧
- 輸入食品監視支援システム(FAINS)手続関係コード
- 輸入食品監視支援システム(FAINS)クライアント利用手順書 - 輸入者編 -

(2)輸入食品監視指導計画

- 平成20年度輸入食品監視指導計画(PDF:239KB) >>英語版(PDF:109KB) **News** 6月6日
- 平成19年度輸入食品監視指導計画(PDF:429KB) >>英語版(PDF:130KB)
- 平成18年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告) >>英語版(PDF:137KB) **News** 6月6日

- ◆ 食品衛生法に基づく輸入手続について
- ◆ 輸入食品監視指導計画
- ◆ 検査所あて通知
 - 検査命令
 - モニタリング検査
- ◆ 輸出国公的検査機関リスト
- ◆ 違反事例情報

・
・
・



<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

国立医薬品食品衛生研究所の 食品に関する情報

食品の安全性に関する情報

National Institute of Health Sciences

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

- ◆ トピックス
 - [中国産冷凍キウイが原因と疑われる健康被害事例に関する情報](#)
- ◆ 「食品安全情報」
(食品の安全性に関する国外の最新情報紹介)
- ◆ 最新のお知らせ
(厚生労働省食品安全部)
- ◆ 食品中の微生物に関する情報
(ノロウイルスや鳥インフルエンザ関連情報、海外におけるEnterobacter sakazakii 関連情報、HACCP関連情報など)
- ◆ 食品中の化学物質に関する情報 **Update!**
(食品添加物・農薬等のADI関連情報データベース、残留農薬・動物用医薬品等に関する情報、各国のMRLや残留モニタリング報告へのリンク、汚染物質など)
- ◆ 食品衛生関連情報の効率的な活用に関するポータルサイト **Update!**
(厚労研「食品衛生関連情報の効率的な活用に関する研究」の一環として、衛研や検査所などの協力のもとに作成。)
輸入食品中の違反事例一覧(平成15～19年)の情報を追加・更新しました。
- ◆ 分野別の関連情報リンク集
 - [残留農薬・新薬](#) | [食品添加物](#) | [汚染化学物質](#)
 - [厚労省食品関連情報へのリンク](#) | [国際機関の出版物・会議報告等](#)

- ◆ トピックス
- ◆ 「食品安全情報」
- ◆ 食品中の微生物に関する情報
- ◆ 食品中の化学物質に関する情報
- ◆ 食品衛生関連情報の効率的な活用に関するポータルサイト
- ◆ 分野別の関連情報リンク集
 - 残留農薬・動薬
 - 食品添加物
 - 汚染化学物質
 -
 -
 -



<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/index.html>