

輸入食品 Q&A

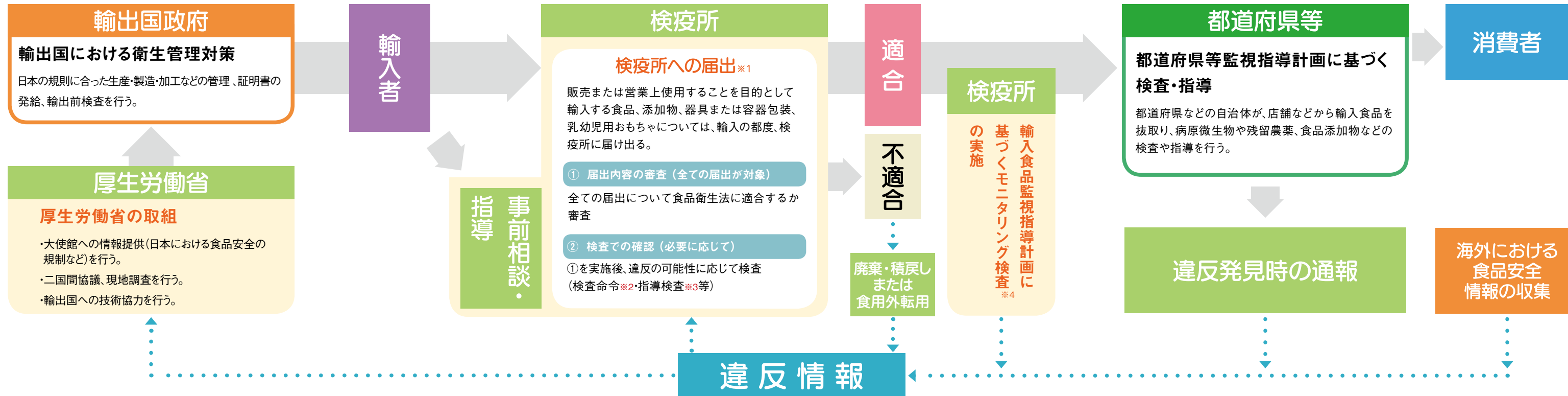
輸入食品が食卓に届くまで



輸出国対策

輸入時対策

国内対策



※1 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などを審査。貨物到着予定日の7日前から届出書を受け付けている。輸入の届出・相談についての問い合わせは裏面の窓口一覧を参照。

※2 検査命令:食品衛生法違反の可能性が高い場合、輸入者に検査を命令。検査結果が判明するまで食品は輸入できない。

※3 指導検査:輸入食品の安全性を確保するために、輸入者の責任において行う検査。初回輸入時や定期的に、輸入者に自主検査の指導を行う場合がある。検査結果が判明するまで食品は輸入できない。

※4 年間計画に従って、農業などの残留の程度を把握するために行う検査。

Q1 輸入食品は全体の1割しか検査されていないと聞きますが、食の安全は十分確保されているのでしょうか？

A 日本は年間約235万件・約2,987万トンもの食品を輸入し、約20万件の検査(違反率0.03%)をしています(2023年度)。検疫所では、輸入者から輸入前に相談を受け付けて必要な指導を実施するとともに、すべての輸入届出について書類審査を実施しています。また、違反の可能性に応じた検査を行うことにより、効率的、効果的に輸入食品の安全性確保を図っています。具体的には、検疫所のモニタリング検査を通じて、多種多様な輸入食品を幅広く監視して食品ごとのリスクの状況を把握しています(2023年度モニタリング検査101,096件実施)。その上で、違反の可能性が高いと判断される食品については、輸入の都度すべての届出に対して検査を行い、違反する食品が輸入されないよう取り組んでいます。さらに、二国間協議や現地調査などにより輸出国における安全対策を推進し、食の安全を確保しています。



Q2 輸出国での安全対策はどのように進めているのですか？

A 違反の可能性が高い食品については、輸入時の検査を強化すると同時に、輸出国に対し、違反原因の調査およびその結果に基づく再発防止対策を求めています。さらに、二国間協議を通じて、生産現場における適正な管理、輸出国政府による監視体制の強化、輸出前検査の実施により、衛生管理対策の推進を図っています。また、専門家を輸出国に派遣して衛生管理対策の状況を確認するほか、輸出国の政府担当者や生産者などに対するセミナーを開催し、日本における食品安全の規制について周知しています。



よくあるご質問については、次のURLをご参照ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000072466.html>

