



# 検疫所における輸入手続きについて

令和3年1月28日（木）  
食品に関するリスクコミュニケーション  
「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」

1

## 検疫所の業務

輸出国対策

輸入時対策

国内対策

- ・厚生労働省が所管する、国の機関です。

- ・検疫所の業務は、  
2本の柱(法律)に  
基づいています。

### 検疫法

に基づく

検疫・衛生業務

動物の輸入届出制度  
(感染症法による)

「検疫法」に基づいて、  
海外からの入国者に対する  
検疫や、感染症のまん延を  
防止するための港湾におけ  
る衛生業務等を行うため、  
全国の主要な海港・空港に  
設置されています。

### 食品衛生法

に基づく

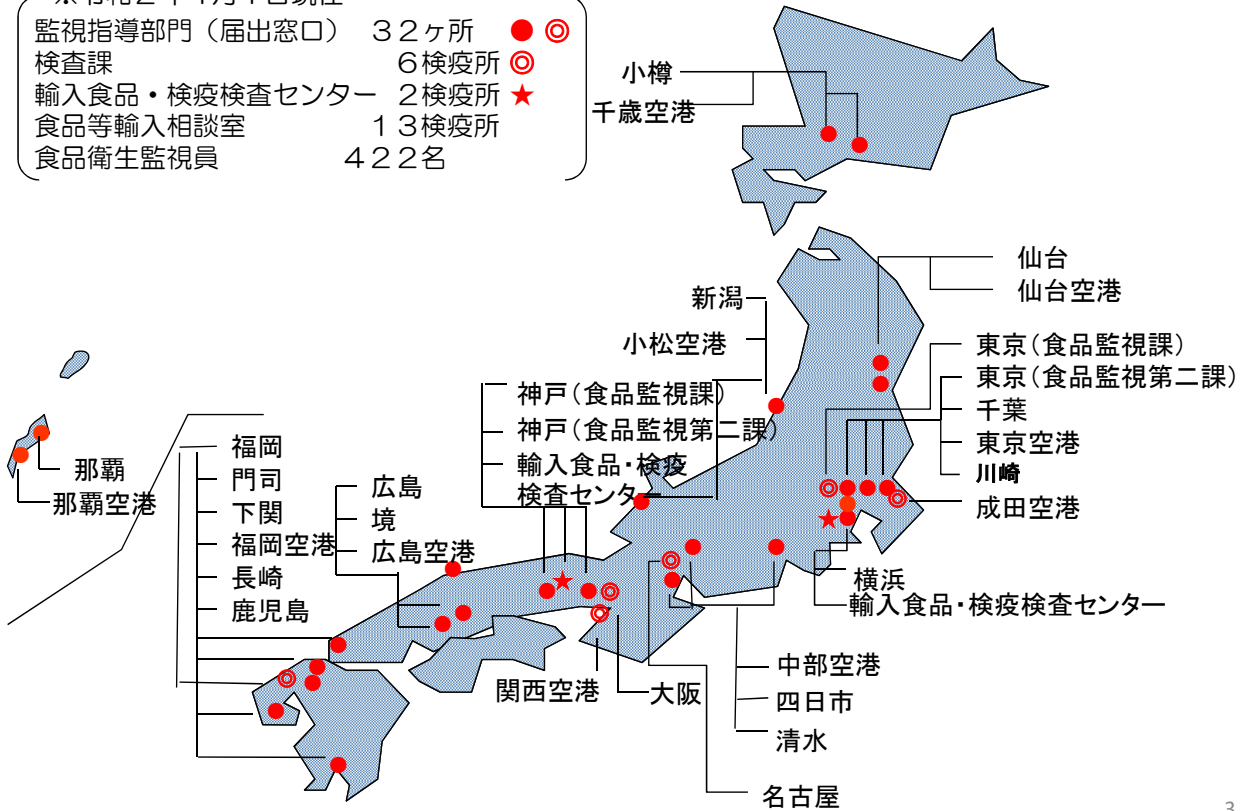
輸入食品の監視・指導  
および  
試験検査業務

「食品衛生法」に基づいて、  
海外からの輸入食品の監視・指導業務  
等を行うため、全国の主要な海港・空  
港に設置されています。

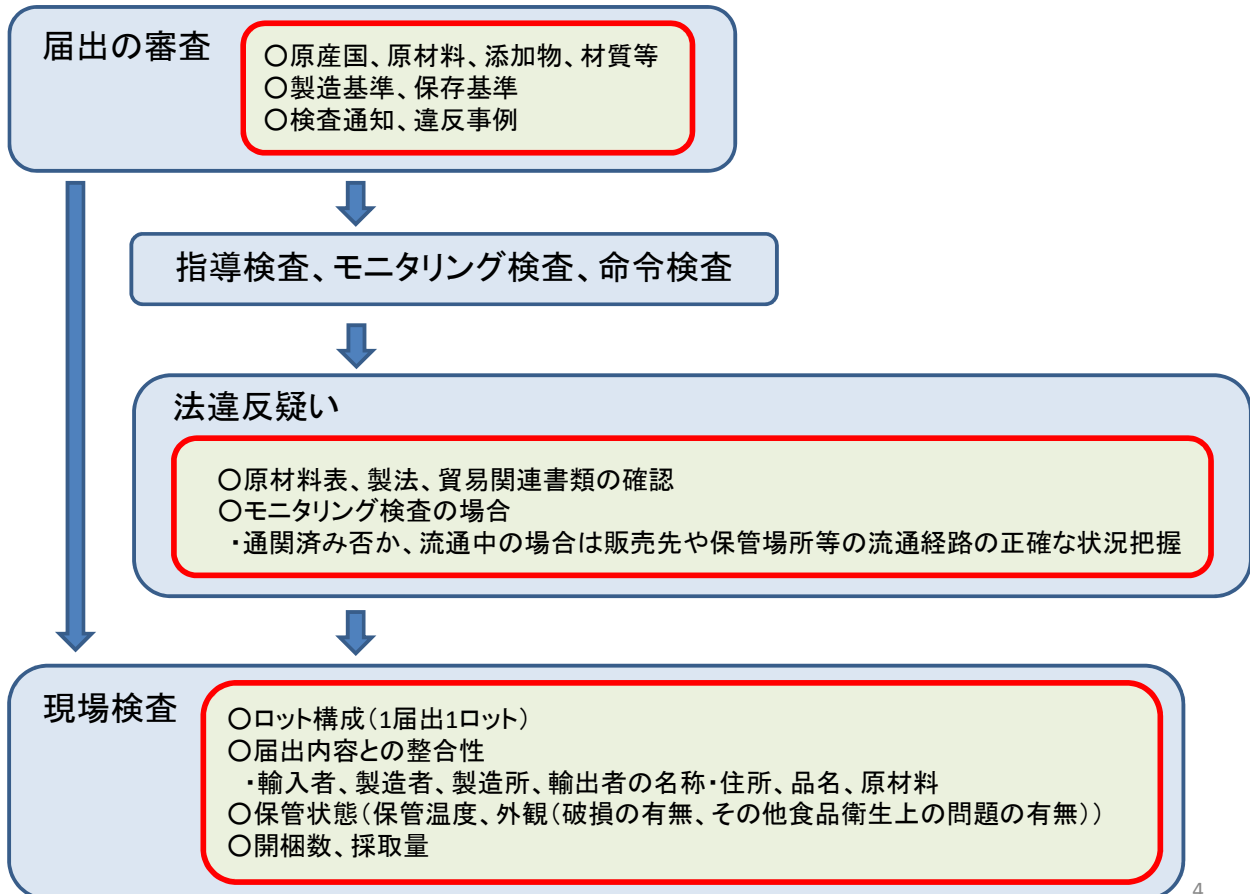
2

※令和2年4月1日現在

監視指導部門（届出窓口）	32ヶ所	●◎
検査課	6検疫所	◎
輸入食品・検疫検査センター	2検疫所	★
食品等輸入相談室	13検疫所	
食品衛生監視員	422名	



法違反時の対応について ①



届出の審査

- 原産国、原材料、添加物、材質等
- 製造基準、保存基準
- 検査通知、違反事例

指導検査、モニタリング検査、命令検査

法違反疑い

- 原材料表、製法、貿易関連書類の確認
- モニタリング検査の場合
  - ・通関済み否か、流通中の場合は販売先や保管場所等の流通経路の正確な状況把握

現場検査

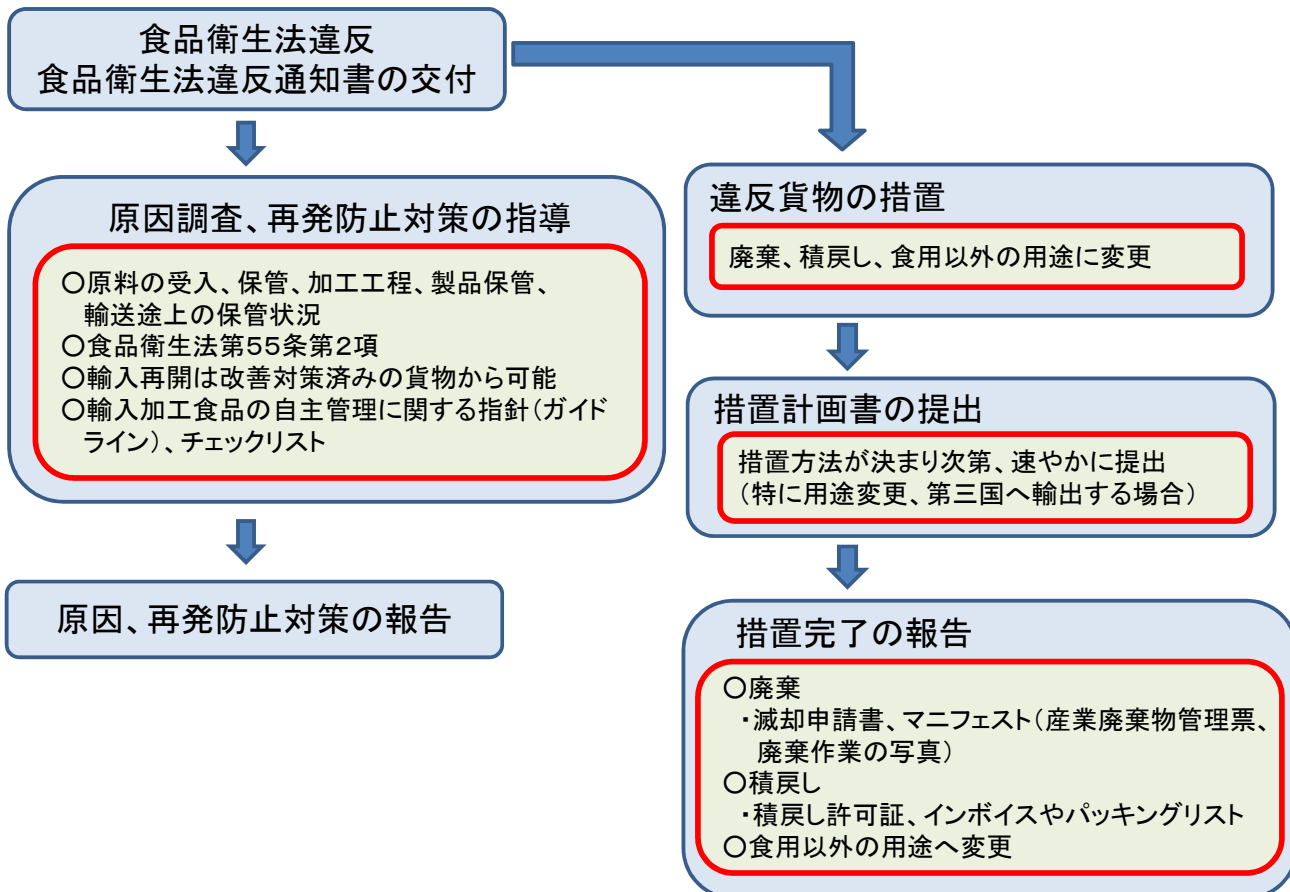
- ロット構成(1届出1ロット)
- 届出内容との整合性
  - ・輸入者、製造者、製造所、輸出者の名称・住所、品名、原材料
- 保管状態(保管温度、外観(破損の有無、その他食品衛生上の問題の有無))
- 開梱数、採取量

品名	(冷凍食品) 名 称	
原材料	原 材 料 名	あかむつ
	内 容 量	20枚 (S M L LL 特 サイズ 2特)
	賞 味 期 限	枠外表面右下に記載しております
保存温度	保 存 方 法	マイナス18℃以下で保存して下さい。
	加 熱 の 有 無	加熱して有りません
	加熱調理の必要性	解凍してそのままお召し上がりください
原産国	原 産 国 名	韓国
輸入者の名称、住所	輸 入 者	

この製品は韓国で漁獲されたものを中国で加工したものです。  
【使用上のご注意】

- 一度解けた商品を再凍結すると品質が低下する場合がありますので、ご注意下さい。
- 解凍後はなるべく早めにお使い下さい。

## 法違反時の対応について ②



## 原因等の報告について

輸出国対策

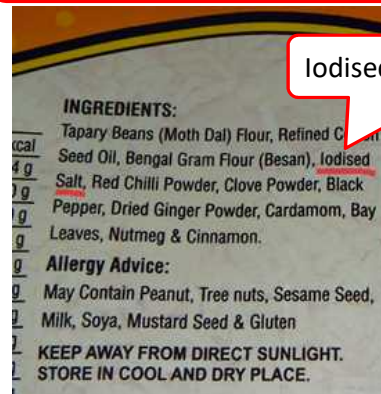
輸入時対策

国内対策

サイクラミン酸が検出されたひまわりの種の加工品



ヨウ素化塩の使用が認められたスナック菓子



Iodised Salt = ヨウ素化塩

- 原材料の確認不足
- 添加物の使用基準を正しく認識していなかった。
- 日本の基準を知らなかった。(添加物や残留農薬)
- 製造工程における一般的衛生管理の不足
  - ・ 従業員の衛生教育の不足、衛生管理規定の理解不足
  - ・ 製造機器の故障による製品や仕掛品の保管不良
  - ・ 製品の管理不徹底
- 輸出時検査に対する認識不足
  - ・ サンプルング方法
  - ・ 検出下限値
  - ・ 判定方法

7

輸出国対策

輸入時対策

国内対策

## 食品衛生法の改正に伴う新しい制度の輸入手続き

- HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理
- 衛生証明書の添付の義務化
  - 乳及び乳製品
  - ふぐ
  - 生食用かき
- 指定成分等含有食品
- 合成樹脂製器具・容器包装のポジティブリスト

8

## 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

食品衛生法第8条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が指定する指定成分等  
(令和2年厚生労働省告示第119号)

- ① コレウス・フォルスコリー 別名: Coleus、Forskolin、Coleus forskohlii
- ② ドオウレン 別名: クサノオウ、ハックツサイ、ヨウシュクサノオウ、  
グレーターセランディン、Celandine、Greater celandine、  
Swallow-wort、Chelidonium majus
- ③ プエラリア・ミリフィカ 別名: 白ガウクルア、White Kwao Krua、Pueraria mirifica
- ④ ブラックコホシュ 別名: ラケモサ、Black cohosh、Black snakeroot、  
Actaea racemosa

指定成分等含有食品の輸入の届出がなされた場合、輸入者に対して製造基準告示への適合性に関する資料の提出を求め、提出される資料について製造基準告示に示す項目内容が含まれていることを確認。



検疫所による現場検査を実施し、報告書内容(表示等)と現物に齟齬がないか確認。済証発出時には、通関後、輸入者を所管する自治体からの調査や監視・指導に対し適切に対応すると共に報告書に従った製造管理を徹底するよう指導書を交付する。

9

## 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

(ポジティブリスト制度)

食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できることとする。**※合成樹脂が対象**



器具・容器包装製造事業者や販売事業者に対して、ポジティブリスト制度に適合した原材料により製造していることを確認



<確認の方法>

使用されている原材料がポジティブリストに掲載されているか  
※厚生労働省ホームページ([https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_05148.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html))にて確認



サプライチェーン上の事業者が、使用の認められた物質を用い、適切な製造管理基準に沿って製造されたものであることを確認する作業です。

- ① 確認するための情報を伝達する方法は特段定めていませんので、フォーマットは示しておりません。事後的に確認できる方法で確認して下さい。
- ② 従来の規格基準のように製品を対象に検査をすることで製造者が意図しない成分や不純物を確認するものではありません。
- ③ ポジティブリスト制度施行後も従来の規格基準は継続です。

10

## 4 通知等により様式が定められた申請書等に係る 国民及び民間事業者等の押印及び署名の見直しについて (令和2年12月25日付け薬生食検発1255第7号 別紙)

### (1) 「食品等輸入届出書」の様式について

(平成22年1月6日付け食安検発0106 第5号 厚生労働省  
医薬食品局食品安全部企画情報課検疫所業務管理室長通知)

**食品等輸入届出書 (別添1)**  
**輸入手続統一様式 (別添3)**

### (2) 貨物搬入前の届出済証の交付について

(平成14年9月18日付け食検発第0918001号 検疫所業務管理室長通知)

**衛生管理説明書 (別添様式)**

### (3) 行政手続法の一部を改正する法律の施行について

(平成27年3月16日付け食安検発0316第2号 検疫所業務管理室長通知)

**行政指導申出書 (参考様式1)**

11

ご視聴ありがとうございました。



12