



ひと、くらし、みらいのために

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

資料2

輸入食品の安全性確保について

～輸入食品監視指導計画に基づく輸入時対応～

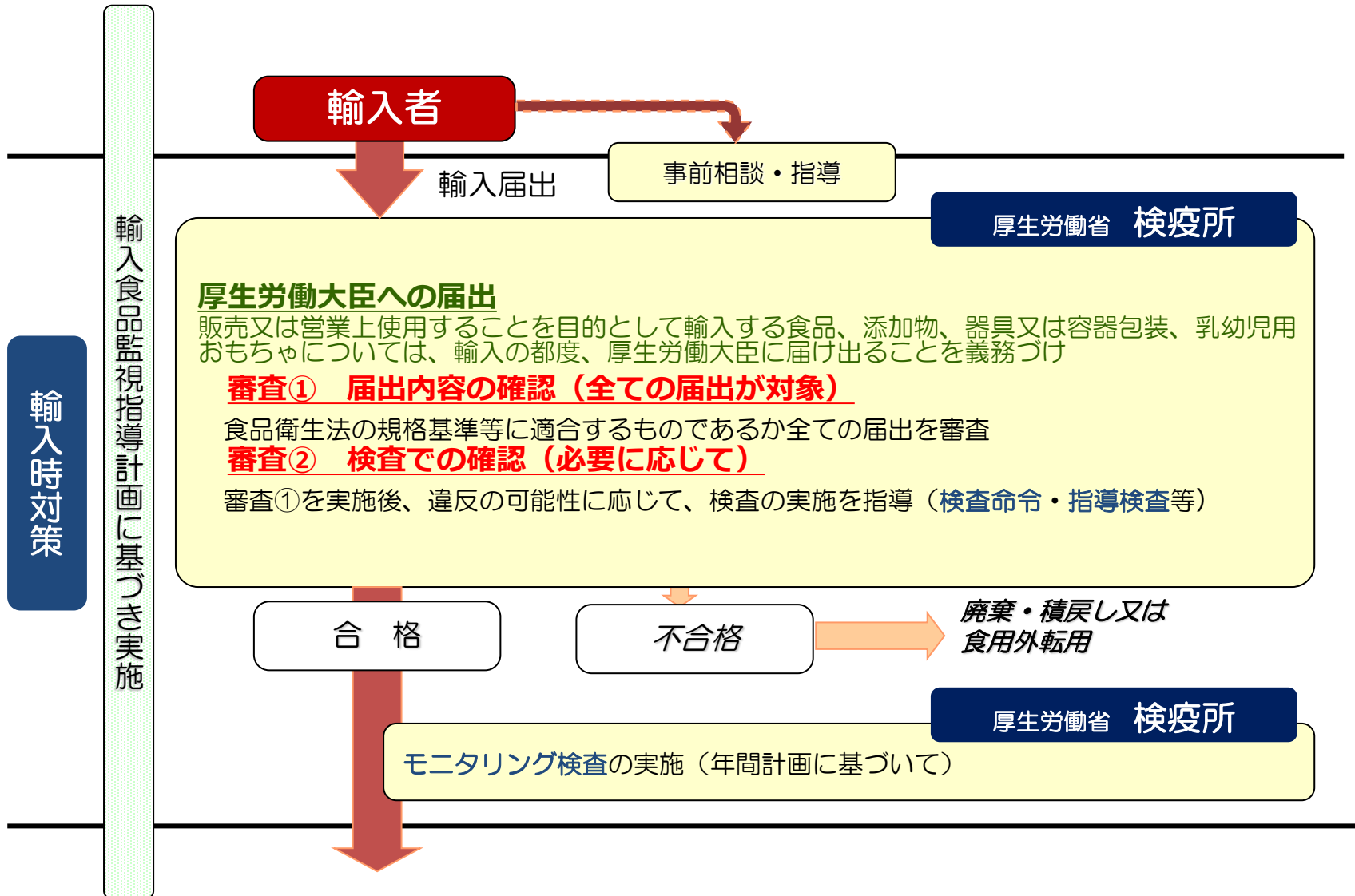
厚生労働省医薬・生活衛生局
食品監視安全課輸入食品安全対策室

目次

1. 輸入時の監視指導の実際について
2. 問題事案とその対策について

1. 輸入時の監視指導の実際について

輸入時の監視体制の概要



輸入食品等の届出審査

日本の法律（食品衛生法）に適合しているか審査します

- ❖ 輸出国において発行される証明書等の内容
 - 食肉、食肉製品、乳及び乳製品、生食用かき
 - 魚種鑑別（ふぐ等）
- ❖ 食品衛生法に定められた規格基準等
 - 製法、検査結果、保存方法、添加物や農薬の使用等
- ❖ 食品に関する情報
 - 国内における食品衛生法違反事例等
 - 輸出国における食品汚染、回収事例（リコール）等
- ❖ 厚生労働省からの通知等
 - 検査に関するもの、緊急に対応が必要とするもの等
 - 過去の違反事例

検疫所は、全ての届出の審査をしています

行政検査時（現物確認検査）のポイント

輸入時に提出された届出書及び関係書類を、検疫所の食品衛生監視員が法令等に基づき審査します。

行政検査時は、届出書に記載されている生産国、製造者・製造所、品目、原材料、添加物の使用の有無、製造方法等をもとに以下の内容を確認します。

- 商品名、ブランド、数量、重量、BL番号等が一致するか
- 食品衛生法に規定されている製造基準に適合しているか。
- 原材料、添加物の内容と合致するか。
- 通知等により規制がある食品ではないか。
- 衛生証明書の内容と合致するか。

※ 上記以外にも、商品の特定が出来る品番や生産日時等についても確認

2. 問題事案とその対策について

輸入時検査の問題事例①

検疫所に提出された届出書及び関係書類を審査したところ、日本国内では使用ができない添加物の記載があった。そのため、現物確認検査を実施したところ、当該商品の現物表示に指定外添加物が確認された。



輸入者に対し、現地の工場と連絡をとり、事実関係を確認したところ、指定外添加物を使用していることが分かった。



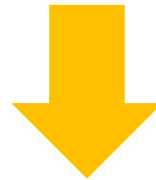
※原因：輸入者の食品衛生の知識がなかったため、指定外添加物の認識がなかった。事前に、輸入者自らが安全性の確保を行うように指導

輸入時検査の問題事例②

検疫所において、現物確認検査を実施したところ、届出書と異なるブランド、品番、商品名等が確認された。



輸入者が輸出者に確認したところ、発注した商品と異なるものであった



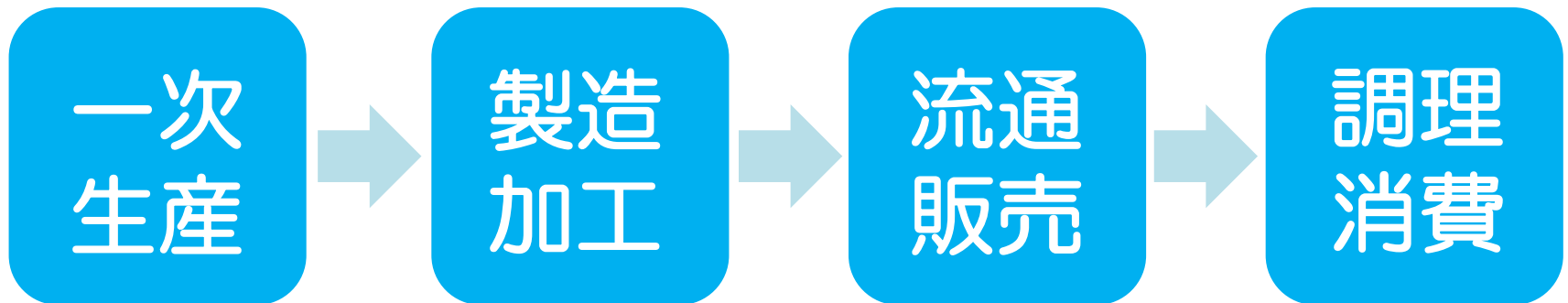
※原因：輸入者と輸出者の情報共有が出来ておらず、商品のロット管理に齟齬そごが生じた。輸入者と輸出者においてロット管理の取り決めを実施し、事前に情報共有を行うように指導

その他輸入時検査の問題事例

- ❖ 提出書類と製造工程（加熱工程等）の不一致
- ❖ 提出書類と原材料及び添加物等の不一致
- ❖ 提出書類の写真と異なる形状
- ❖ 器具容器包装、おもちゃ等の成績書の不備
- ❖ 届出商品と外装と中身が異なる
- ❖ 提出書類とアイテム番号やロット番号が異なる
- ❖ サンプルング中に届出内容と異なる原材料を確認
- ❖ 保管温度の不備、ダメージ品の有無

フードチェーン

輸入食品は、輸出国から日本国内での流通販売まで考慮しなければなりません



食品の安全について常に**フードチェーン**を念頭に置こう

輸入者の責務

食品の安全性の確保のためには、食品の生産から販売にいたるまでの各段階において、食品等事業者が自ら自覚と責任感をもって、安全な食品の供給に努めることが重要であり、その責務が食品衛生法第3条及び食品安全基本法第8条に規定されています。

食品等の輸入においては、輸入者がその責務を負うこととなります。

食品の安全を守るために

食品事業者 (輸入者、製造者)

- 食品を安全に作るための法律、ルールを守ります
- 安全な食品を作り、消費者のみなさんへ提供します

厚生労働省・地方自治体

- 食品の安全のためにさまざまなルールを作ります
- 安全な食品が作られるよう輸入食品、食品工場、レストラン等を監視します



食品を食べる (消費者) のみなさん

- 食品の安全について正しい知識を持つことが大切です
- 食品を適切に扱います
- 食品の安全性について意見を述べます

ご清聴ありがとうございました