



輸入食品の安全性確保の取組み

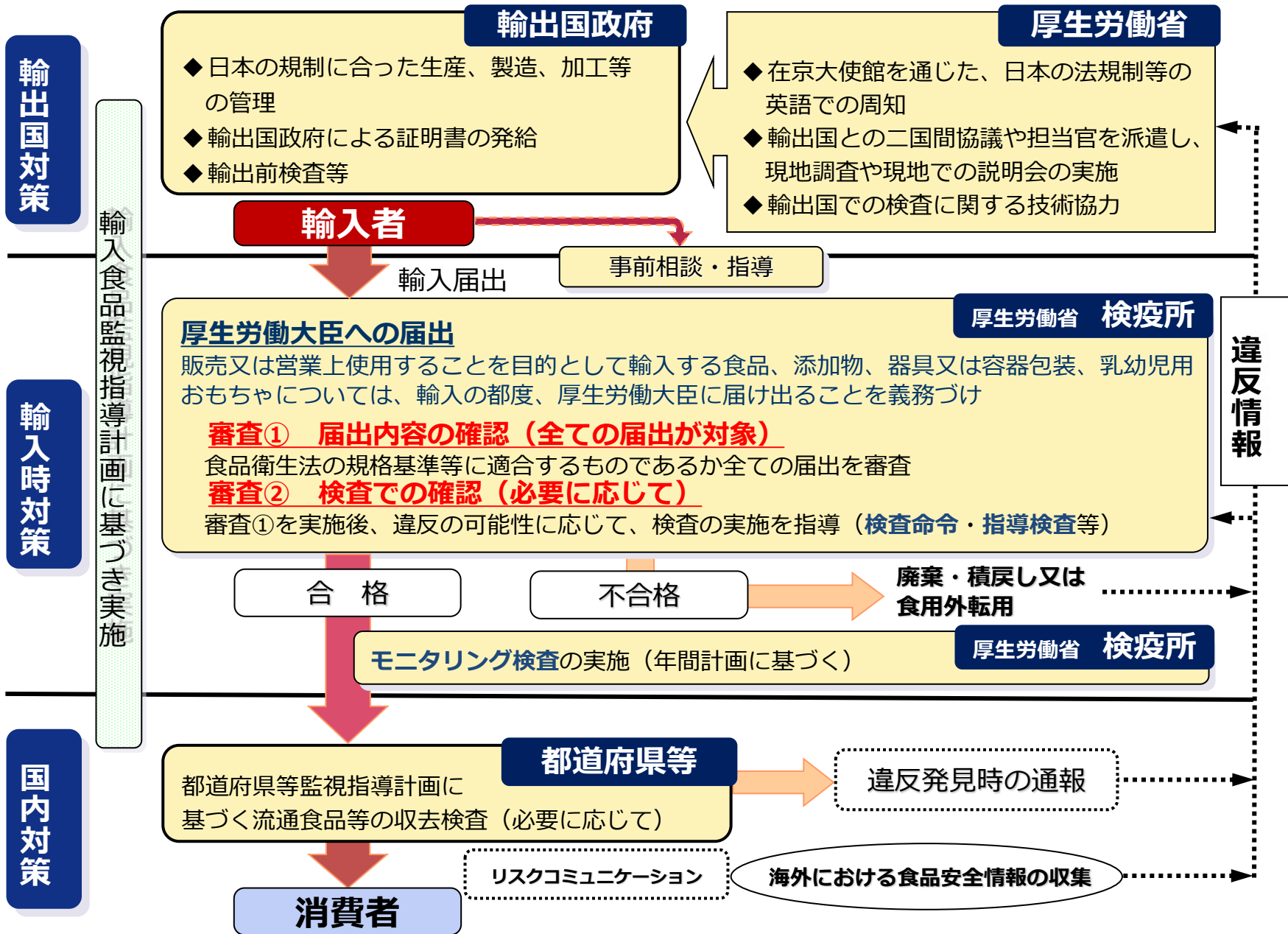
輸出国での衛生確保対策について

厚生労働省 健康・生活衛生局

食品監視安全課 輸入品安全対策室

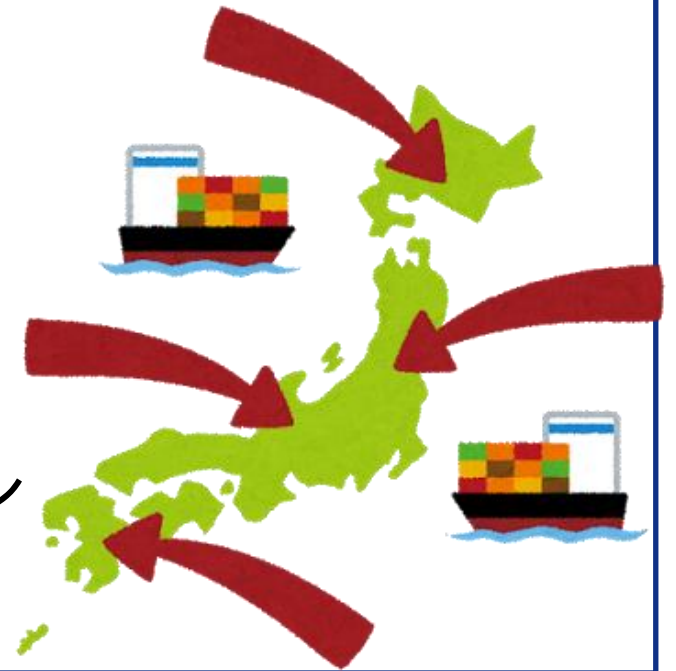
Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan

輸入食品の監視体制



輸出国対策の主な柱

1. 我が国の食品衛生規制の周知
2. 現地調査
3. 二国間協議
4. 輸出国への技術協力
5. 情報提供・コミュニケーション



現地調査の目的と流れ

目的

1. 輸入食品の安全性を確保するための実態把握
2. 輸出国の管理体制の確認
3. リスクの高い食品・地域の状況の確認
4. 輸入事業者や現地施設への指導・改善促進
5. 国際的な食品安全協力の強化

流れ

入口会議



輸出関連施設等視察



輸出関連施設等視察



出口会議



複数施設

現地調査①（ノルウェー）

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

ノルウェーについて

元首

ハーラル5世国王

首都

オスロ

人口

約525万人（2022年時点）

面積

約385,207平方キロメートル（日本とほぼ同じ）

GDP

約5,400億米ドル（日本：約4.9兆米ドル 共に2022年、IMFデータ）

一人あたりGDP

約86,611米ドル（日本：32,498米ドル 2024年時点）



ノルウェーからの食品輸入状況

ノルウェー産食品等の輸出届出数重量（2024年度）

国名	輸入・届出数量		検査数量		違反数量	
	件数	重量（トン）	件数	重量（トン）	件数	重量（トン）
ノルウェー	15,341	88,634	1,235	3,639	0	0

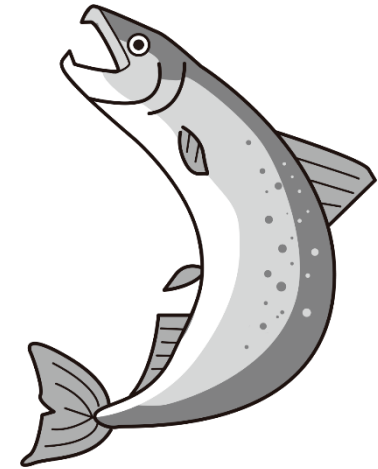
ノルウェーの対日輸出上位5品目(重量ベース、2024年度)

品名	輸入・届出数量		検査数量		違反数量	
	件数	重量（トン）	件数	重量（トン）	件数	重量（トン）
かつお・まぐろ・さば類	793	46,027	21	698	0	0
切り身、むき身の鮮魚類 （冷凍食品を含む）	7,253	19,260	416	1,010	0	0
その他の魚類	6,028	16,309	353	892	0	0
すずき・たい・にべ類	39	1,704	4	55	0	0
魚：冷凍食品	91	1,299	21	143	0	0

ノルウェーの食品衛生関連行政組織



貿易・産業・漁業省
(NFD)



農業食糧省
(LMD)

保健・ケア
サービス省
(HOD)

ノルウェー
食品安全局
(NFSA)

ノルウェー食品安全局（NFSA）について

中央組織（本部）

IT部門

人事・総務部門

食品部門

植物・生物部門

魚類水産食品部門

地域・地区事務所

8つの地域事務所

63の地区事務所



ノルウェーの食品衛生関係法令

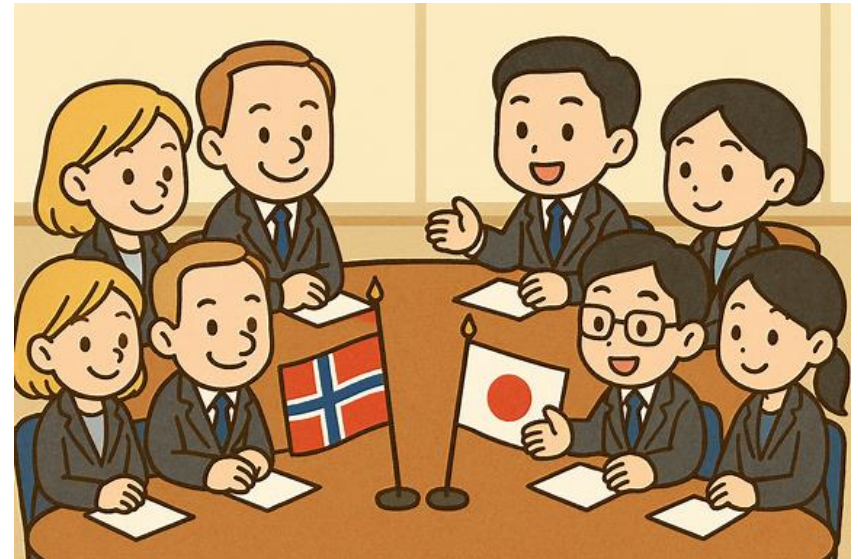
分類	主な法令・規制
基本法	食品法（Food Act, 2003）
衛生規則	EU 衛生規則*（852/2004、853/2004 など）
規格基準（添加物・農薬・汚染物質）	EU 規則*（1333/2008、396/2005 など）
輸入食品	国境検査規則、輸入要件
水産食品	汚染物質管理、魚病規制
表示・特別用途食品	EU表示規則、FSG規則

*ノルウェーはEU非加盟国であるが、EEA（欧州経済領域）加盟国のためEUの食品衛生規則を国内法として適用。

ノルウェー政府（NFD・NFSA）との協議

協議内容

- ❖ 両国の各食品衛生関係行政組織について
- ❖ 両国の食品衛生関係法令について
- ❖ ノルウェーの水産食品の衛生管理について
- ❖ 両国の食文化について



ノルウェーでの鯨肉の衛生管理

- 捕鯨後、船上にて部位ごとに製品化（カット加工）し、速やかに凍結後輸出
- チルド鯨肉は、的確な衛生管理により、トリミング、細切り加工
- 脂肪を含まない筋肉部位（赤身）について、脂溶性汚染物質（PCB、クロルデン等）の汚染量は極わずか。



現地調査②（メキシコ）

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

メキシコについて

元首

シェインバウム大統領

首都

メキシコシティ

人口

約1億3千万人（2024年時点）

面積

196万平方キロメートル（日本の約5倍）

GDP

約1兆8,530億米ドル（日本：約4.9兆米ドル,IMFデータ,2024年時点）

一人あたりGDP

約14,007米ドル（日本：32,498米ドル,2024年時点）



メキシコからの食品輸入状況

メキシコ産食品等の輸出届出数重量（2024年度）

国名	輸入・届出数量		検査数量		違反数量	
	件数	重量 (トン)	件数	重量 (トン)	件数	重量 (トン)
メキシコ	26,862	585,286	1,108	9,477	4	2

メキシコの対日輸出上位5品目(重量ベース、2024年度)

品名	輸入・届出数量		検査数量		違反数量	
	件数	重量 (トン)	件数	重量 (トン)	件数	重量 (トン)
塩類	109	272,600	0	0	0	0
豚肉	7,733	122,948	69	999	0	0
熱帯産果実	4,785	96,220	326	4,771	1	0
うり科野菜	310	27,475	7	364	0	0
牛肉	3,210	16,800	21	107	0	0

メキシコの食品衛生関連行政組織

SADER（農業・農村開発省）

SENASICA（国家農業・畜産・水産食品
安全衛生品質サービス）

食品安全・動植物衛生の中核組織

DGIF（植物・動物検疫）

輸出入時の植物・動物検疫の実施

DGIAAP（農・水産食品安全）

食品安全、特に生鮮農産物の安全性確保

汚染リスクを所管、低減システム（SRRC）や農薬の適切な使用と取り扱い（BUMP）等の検証・認証・認定

DGSV（植物衛生）

植物病虫害予防、農園での衛生管理

DGSA（動物衛生）

家畜衛生、獣医検査、動物性食品の衛生管理

DGAI（行政・情報管理）

組織運営、財務、IT管理

DGJ（法務）

法的手続き、規制文書、制度整備

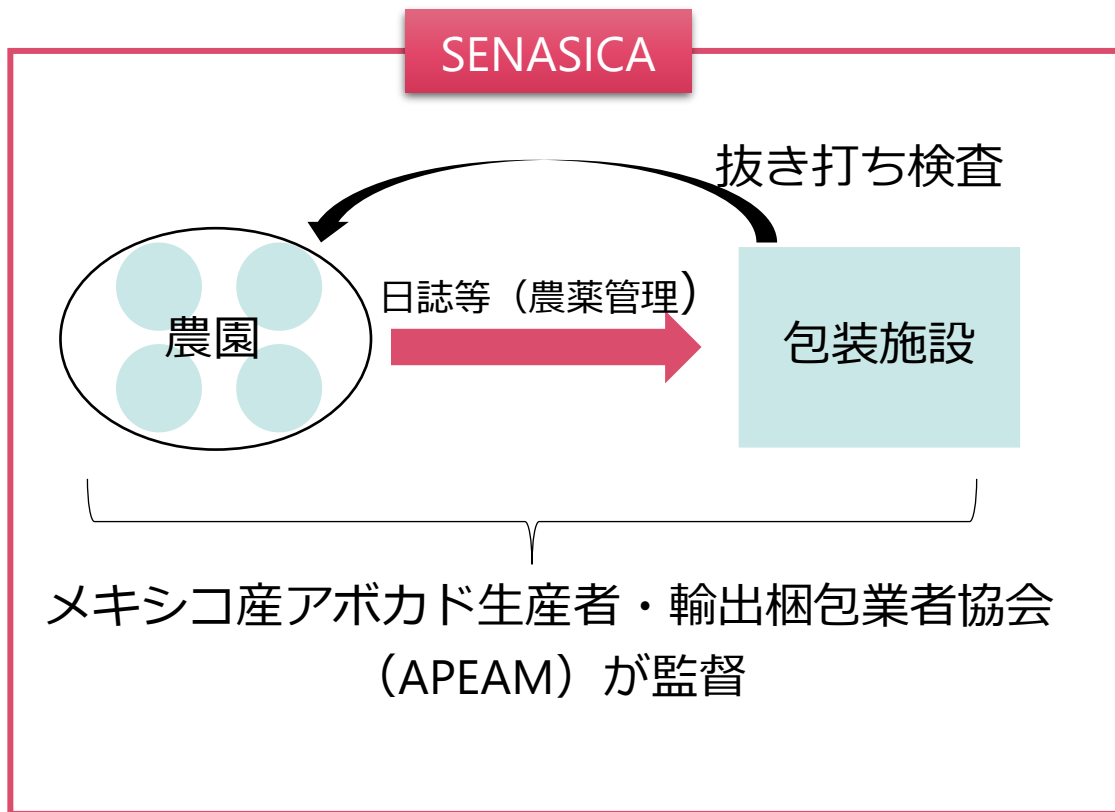
汚染リスク低減システム（SRRC）

- 生産段階において農業適正規範（GAP）を適用することで化学的・生物的・物理的汚染を防ぐ管理体系であり、SENASICAが認証を行うもの
- 有効期間は2年間、認証の維持のため、SENASICAによる定期的な監査が実施される
- 水・肥料・農薬・衛生・トレーサビリティなどを含む包括的な生産管理システム

農薬の適切な使用と取り扱い（BUMP）

- **農薬の使用に関するSENASICAの管理制度**
- **消費者や生産現場の安全確保、環境汚染を防ぐことを目的として、農薬の選定及び使用計画の管理、設備管理、散布機材・保護具の管理、労働者の健康管理、空容器・廃棄物の適正処理等を対象とする**

輸出農産物の管理（概要）



※メキシコ産アボカド生産者・輸出梱包業者協会（APEAM）：メキシコ国内で農家と包装工場を代表する団体

政府機関だけでなく、生産者や包装者の組合においても輸出アボカドの監視・監督を行い安全性の確保に取り組んでいる

視察したアボカド生産農家における管理

- SRRCの認証を取得
- 13農家をまとめて1つの農園として管理
- 農薬の使用についてはBUMPに基づく管理を実施
- 使用する農薬は農薬技師が発注、使用量や使用方法について書面により確認・管理を行う
- 農薬使用量や残存量は電子的に管理
- SENASICAが定期的な監査を行い、記録や手順等の検証を行っている。
- 日誌を通じて使用農薬、収穫量等は包装施設へと伝達される



視察したアボカド包装施設における管理

- SRRCの認証を取得
- 農園毎に日誌を取得し、使用した農薬などを管理
- 定期的にSENASICAが認定した検査機関での残留農薬検査や農園の抜き打ち監査等を実施
- 複数農園のアボカドを農園毎に包装しており、箱に貼付したラベルから農園までのトレースバックが可能

