



ひと、暮らし、みらいのために

厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

資料2

検疫所における輸入食品の 安全性確保への取組

平成27年1月26日（月）大阪
1月29日（木）東京



食品等輸入届出窓口配置状況

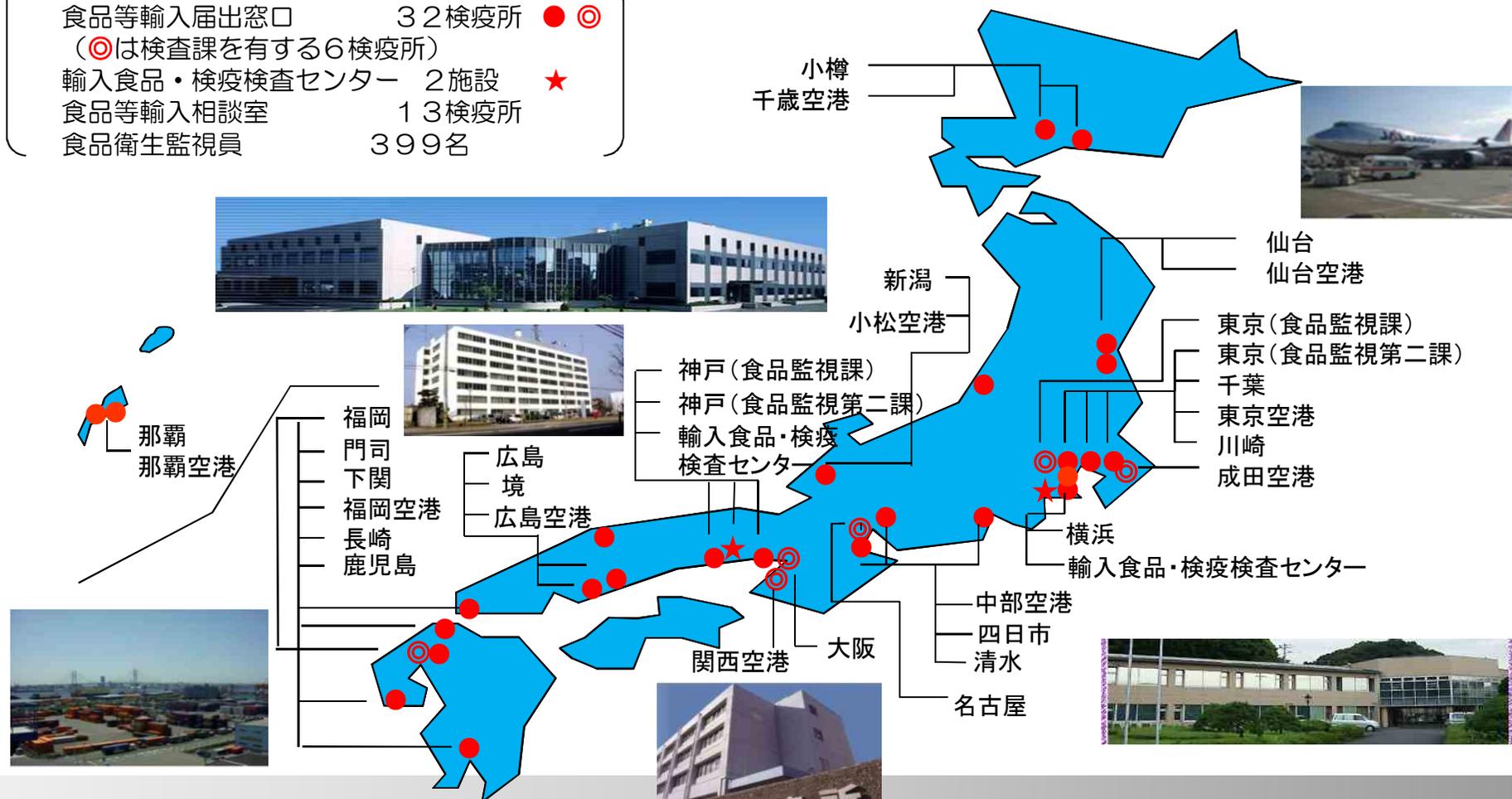
食品衛生法により、販売又は営業上使用することを目的として輸入する食品、添加物、器具又は容器包装、乳幼児用おもちゃについては、輸入者に対し、輸入のつど厚生労働大臣に対して届け出ることを義務づけています。

※個人使用のお土産等は除きます。

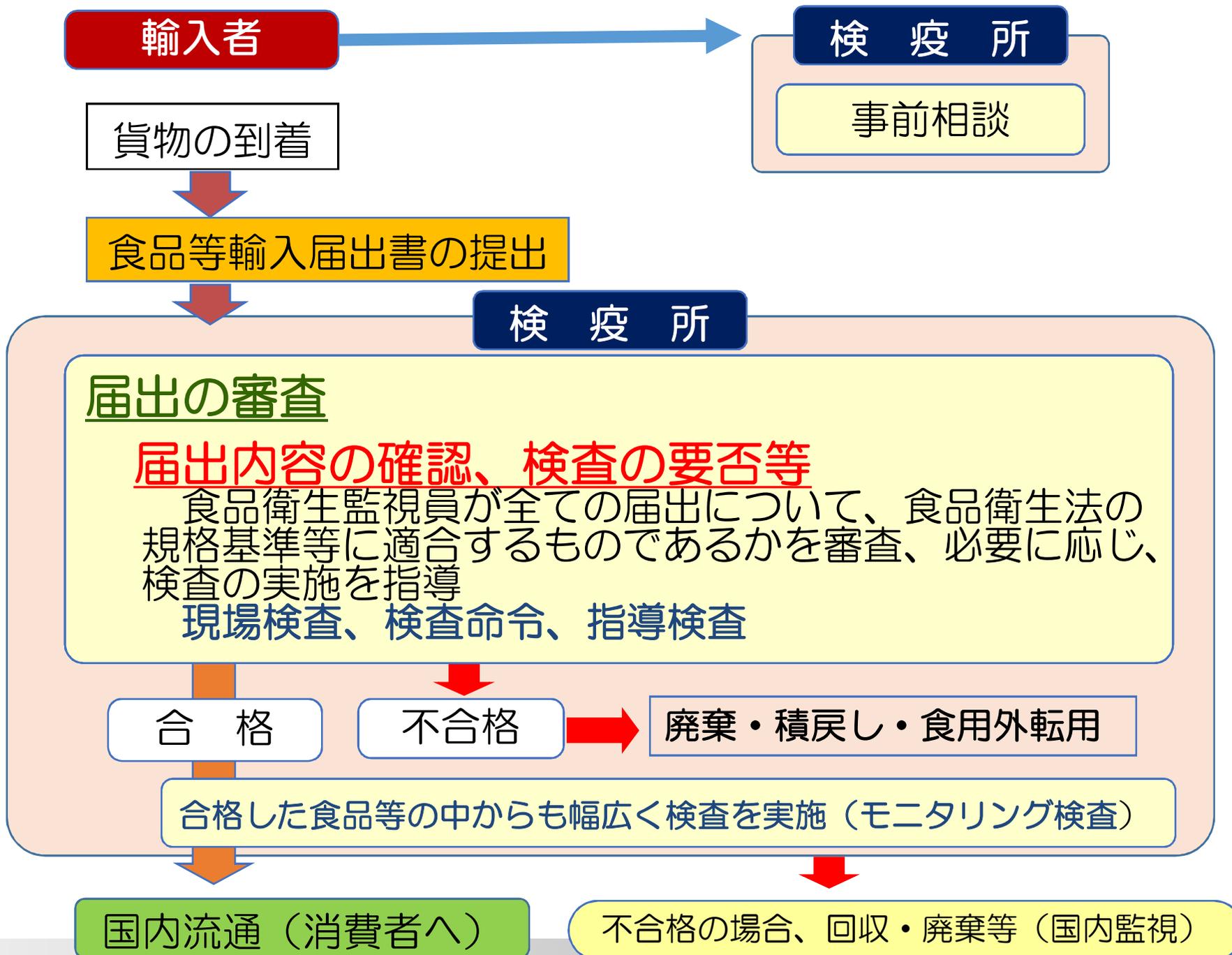
この届出については、全国に32か所ある検疫所食品監視窓口において受理します。

平成26年度

食品等輸入届出窓口	32検疫所	● ◎
(◎は検査課を有する6検疫所)		
輸入食品・検疫検査センター	2施設	★
食品等輸入相談室	13検疫所	
食品衛生監視員	399名	



輸入食品に対する監視体制



届出内容の確認（書類審査）

審査 届出内容の確認

審査は食品衛生監視員により、食品等輸入届出書に記載されている品目、輸出国、製造者・製造所、原材料、製造方法、添加物等をもとに行います。

【確認事項例】

- 食品衛生法に適合した原材料を使用しているか
- 添加物の使用は適切であるか
- 製造基準に適合しているか
- 過去に衛生上の問題があった製造者/所ではないか
- 輸出国での回収対象製品ではないか
- 必要な書類（輸出国の衛生証明書等）が添付されているか
など

【不適事例】

- 我が国で使用が認められていない添加物の使用
- 加熱温度・時間の不足などの製造基準不適合
- 輸出国の衛生証明書の不添付、記載内容の不足
など、食品衛生法に適合しないことが確認された場合



積戻し・廃棄等

食品衛生監視員による現場検査

現物確認・検体採取

現場での確認が必要な食品、初めて輸入される食品、輸送途中で事故が発生した場合等は、食品が保管されている倉庫等で、食品衛生監視員により、食品の外観上問題がないか、現物確認を行います。

また、モニタリング検査等のための検体採取も行ないます。

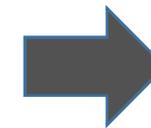
【確認事項例】

- 毒魚等混入はないか（魚類）
 - 危険部位等の混入がないか（牛肉）
 - 腐敗等、食用として不適な状態ではないか
 - 異物の混入はないか
 - 保管状態（温度等）は適切か
 - 届出内容に間違いがないか
- など

【不適事例】

- 異種フグの混入
- 危険部位の混入
- 腐敗、カビの発生

など、食品衛生法に適合しないことが確認された場合



積戻し・廃棄等

試験検査による確認

科学的な検査により判断

検査による確認の必要があると判断されたものは検査を命令、指導し、または、検疫所において実施し、検査結果を基に食品衛生法に適合していることを確認します。

【確認事項例】

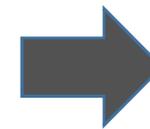
- 残留農薬、動物用医薬品
 - 食品添加物
 - 腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ等の病原微生物
 - 成分規格で定められている細菌数、大腸菌群等
 - アフラトキシン等のカビ毒、貝毒等の有害物質
 - 安全性未承認の遺伝子組換え食品の混入
 - 放射線殺菌の有無
- など



【不適事例】

- 残留基準値を超えて残留
- 病原微生物の検出
- 有害物質の検出

など、食品衛生法に適合しないことが確認された場合



積戻し・廃棄等

輸入者に対する指導（違反判明時）

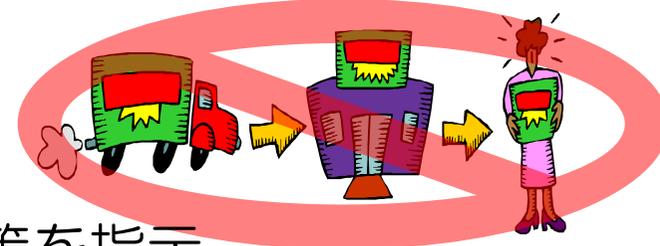
食品衛生法違反が判明した場合

審査及び検査の結果、食品衛生法違反が判明した届出については、輸入者に対し、貨物が国内に流通しないよう指示すると共に、再発を防止するために指導を実施します。

【指導内容】

○積戻し、廃棄、食用以外の用途への転用を指示

既に流通している場合には、自治体へ連絡するとともに、輸入者に対し、自治体の指示に従うよう指導



○再発防止のため、違反原因の調査、再発防止対策を指示

原因究明の結果及び再発防止対策について報告を求める

○輸入再開時の改善結果報告

同一製品を再度輸入する場合にあっては、改善が図られたことを確認
必要に応じ、検査等による検証結果を確認



輸入者に対する指導（事前相談等）

自主的な安全管理に係る指導

貨物を輸入する前に、食品衛生法に適合する貨物を輸入するために必要な情報等について、輸入者に対し、情報提供及び指導相談を実施します。

【基本的事項】

- 食品衛生法に基づく食品安全上の規制や輸入者の責務
 - 違反情報や衛生問題の**情報**
- などについて、講習会等を開催し指導



【事前相談】

- 品目、輸出国、製造者・製造所、原材料、製造方法、添加物等をもとに食品衛生法に適合しているか確認すること
 - 成分規格の適合性、証明書等の確認、検査等により確認すべき事項
⇒食品衛生法に違反することが確認された場合
 - 改善が図られるまで輸入を見合わせ、また、改善が書類等で確認できたものについても、必要に応じて、検査により確認すること
- などについて、輸入食品相談指導室等において指導

【その他】

- 記録の作成・保存
- 関係事業者の食品安全知識の向上



ご静聴ありがとうございました。