



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28年1月26日（火）大阪
2月 1日（月）東京



食品等輸入届出窓口配置状況

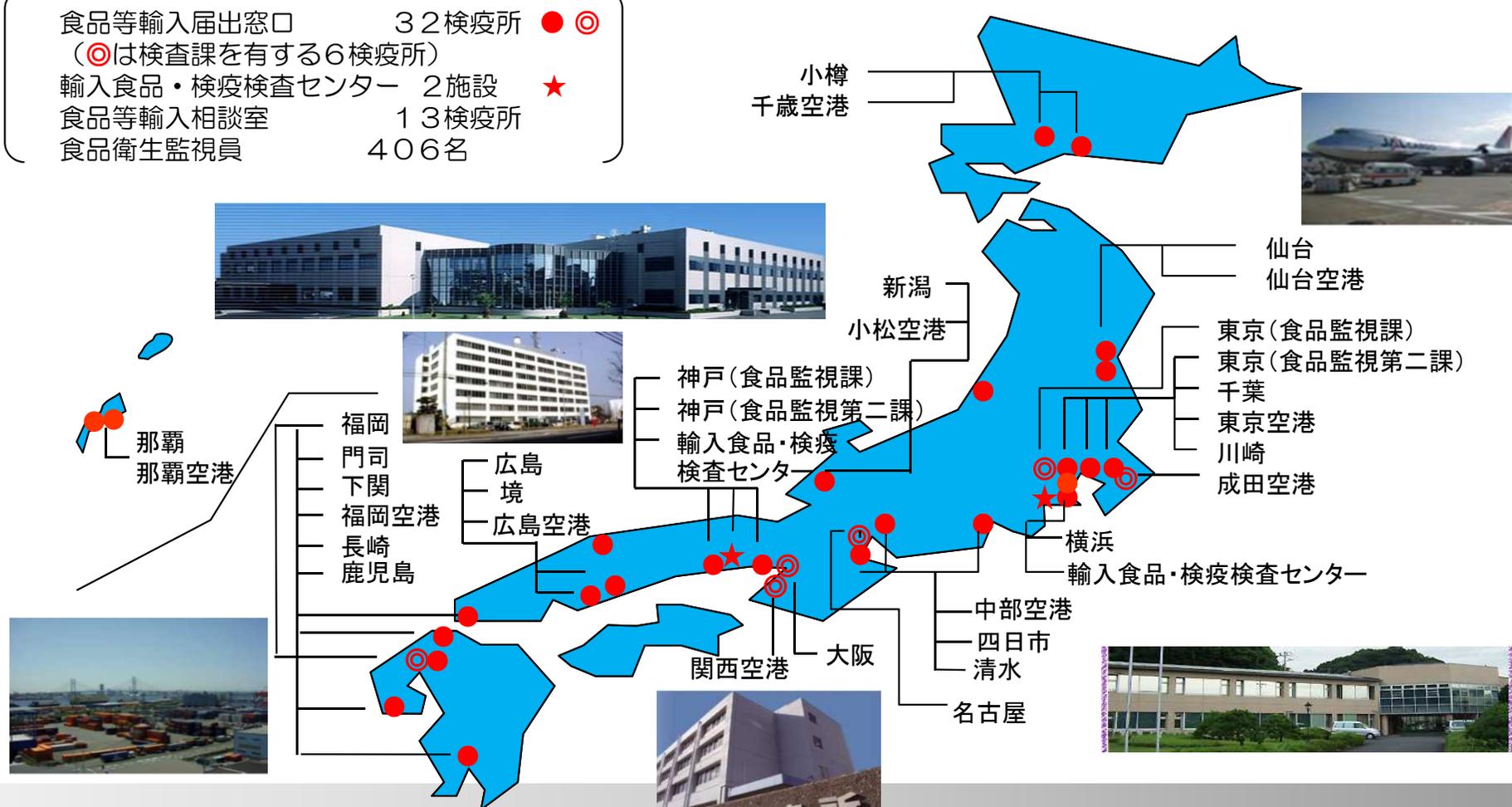
食品衛生法により、販売又は営業上使用することを目的として輸入する食品、添加物、器具又は容器包装、乳幼児用おもちゃについては、輸入者に対し、輸入のつど厚生労働大臣に対して届け出ることを義務づけています。

※個人使用のお土産等は除きます。

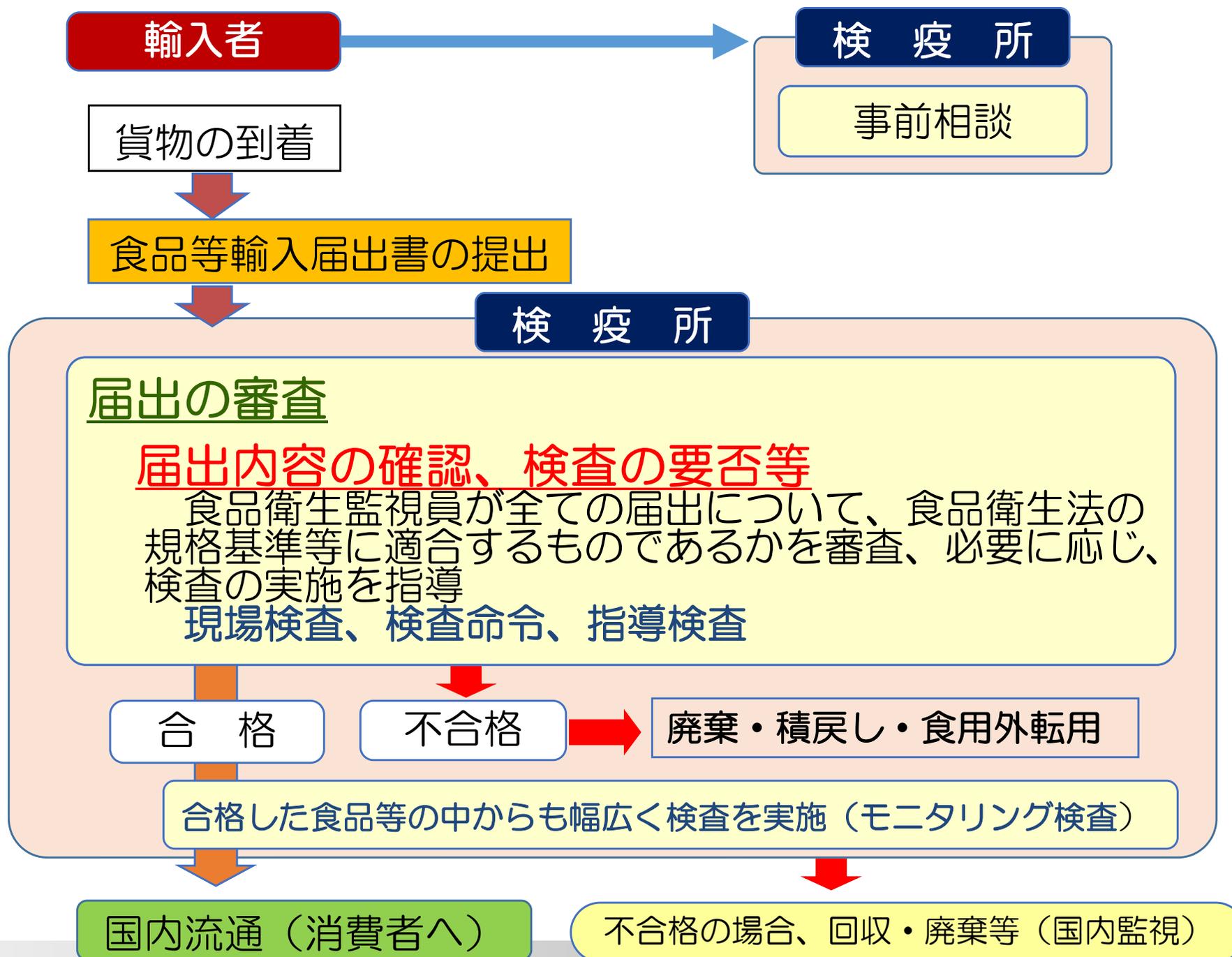
この届出については、全国に32か所ある検疫所食品監視窓口において受理します。

平成27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	406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・製造所ではないか
- 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。

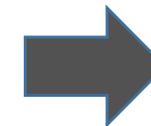
【確認事項例】

- 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