

輸出国制度調査について

(シンガポール共和国)

1. 調査期間等

- (1) 期間: 2016年12月
- (2) 内容: シンガポールにおける食品衛生関連省庁の機能と所掌業務の調査
- (3) 対象: 農食品獣医庁

2. 調査結果(概要)

(1) シンガポール共和国政府の組織構造及び所掌業務

(ア) 農食品獣医庁(Agri-Food and Veterinary Authority : AVA)

国家開発省にあるシンガポールの食品規格、安全・衛生管理を執行する行政機関。食品に限らず、動物・ペット、農業、漁業といった広範囲な分野を管轄している。

(イ) 国家環境庁(National Environment Agency : NEA)

シンガポール国内の小売段階での安全管理を行う(レストラン等)

(ウ) 保健省(Ministry of Health : MOH)

シンガポールの医療制度の管理を担っている。

(2) シンガポールの食品衛生関係法令等

① Agri-Food and Veterinary Authority Act (AVA 法)

AVA の機能と権限、関連する事項を規定。

② Animal and Birds Act (動物・鳥類法)

動物・鳥類・魚類の疾病の侵入及び拡散の防止を規定。

③ Control of Plants Act (植物管理法)

シンガポールへの害虫の進入の管理、殺虫剤の使用等を規定。

④ Feeding Stuffs Act (飼料法)

⑤ Fisheries Act (漁業法)

漁、魚の販売と流通、漁港と港湾の使用等を規定。

⑥ Sale of Food Act (食品販売法)

・Food Regulations (食品規則)

・Sale of Food (Food Establishments) Regulations (食品施設規則)

食品の衛生管理及び基準を規定。食品の健全性及び純度の確保及び健康に有害あるいは危害を与える物の販売・処分・使用を防止し、食品施設規制を規定。

⑦ Wholesome Meat and Fish Act (食肉・魚類衛生法)

・Wholesome Meat and Fish (Import, Export & Transhipment) Rules

・Wholesome Meat and Fish (Processing Establishments and Cold Stores) Rules

・Wholesome Meat and Fish (Slaughter-Houses) Rules

・Wholesome Meat and Fish (Transportation of Meat Products) Rules

動物のと殺や食肉加工品や魚類加工品の加工、包装、検査、輸入、流通、販売、積み替え、輸出、その他関連事項を規定。

⑧Wild Animals and Birds Act (野生動物及び野鳥法)

(3)輸出入食品の管理(AVA)

食品の安全管理は複数の公的機関(NEA や MOH)や、企業、教育と連携し、農場から食卓までのリスクマネジメントをおこなっている。AVA は国内の食品製造施設に免許や等級(A, B, C, D)を付け、ランクに応じた管理をおこなっている。シンガポール国内の食品製造施設数は、2016年10月1日時点で1,672施設ある。なお、国内の飲食店の管理はNEAがおこなっており、同様に等級(A, B, C, D)を付けている。

(A)輸出時の管理

輸出者は輸入先の国の輸入要件を満たす必要がある。AVA は相手国からの要請により自由販売証明書、食肉・魚・乳製品の衛生証明書、加工食品の輸出証明書等の発行をおこなっている。

1) 自由販売証明書

輸入された食肉、魚及び加工食品若しくは国内で製造された食肉製品、魚及び加工食品について、その食品がシンガポールでの販売及び輸出のための食品規則に適合していることを証明する。

2) 食肉・魚・乳製品の衛生証明書

製造施設はAVAによって免許が与えられている。食肉・魚・乳製品の衛生証明書は製品がシンガポール国内で製造された又はシンガポール国内で更に付加価値の高い加工がおこなわれたことを証明する。また、製造施設と製品が対象国の基準と規制に適合していることを証明する。さらに、相手国の要請など必要に応じて輸出時検査をおこなう。

3) 加工食品の輸出証明書

食品の製造、加工、包装をおこなう施設は、AVAによって免許が与えられている。商品はSale of Food Act (食品販売法)の第283条およびFood Regulation (食品規則)に則していることを証明する。また、相手国の要請など必要に応じて輸出時検査をおこなう。

(B)輸入時の管理

AVAは食品を以下の5つの分類に分け、管理している。

1) 食肉・食肉製品

- ・輸入免許及び許可証の取得の義務
- ・AVAによって認定された国及び施設からのみ輸入可能
- ・衛生証明書の取得
- ・全ての貨物について検査を実施

2) 魚介類・魚介類加工品

- ・輸入免許及び許可証の取得の義務
- ・魚は低リスク食品に分類されているが、軟体動物貝類及び調理済み貝製品は高リスク

食品に分類され、衛生プログラムによって管理されており、衛生証明書や検査が必要。

3) 野菜・果実

- ・輸入免許及び許可証の取得の義務
- ・検査の対象となることもある
- ・ラベルに製造者(輸出者)の名称・住所、製品の種類及び輸出日を記載
- ・南米の熱帯地方からの食品については、植物検疫証明書の取得

4) 加工食品

- ・輸入者登録及び許可証の取得の義務
- ・高リスク食品(乳児用食品、飲用水)を輸入する場合は、衛生証明書の取得、検査
- ・低リスク食品は市場にて監視

5) 卵

- ・AVA によって認定された国及び施設からのみ輸入可能
- ・衛生証明書の取得
- ・1つの貨物は単一の農場で生産されなければならない
- ・検査の対象となることもある

輸入時検査は書類の確認、視覚的な確認、製品が認定/認可されているものか確認及びサンプリングをおこなう。特に食肉は高リスクに分類されるため、新規及び過去に問題が認められた供給元からの貨物については 3 回連続で検査が実施される。また、ラボ検査が終了するまで流通することはできない。

3. 参考情報(URL リンク)

- ・シンガポールの食糧生産、輸出入、消費に関する統計

<http://www.ava.gov.sg/Publications>

- ・AVA 関係法令

<http://www.ava.gov.sg/legislation>

- ・輸出入時の衛生証明書の取得に関する情報

<http://www.ava.gov.sg/explore-by-sections/food/bringing-food-into-singapore-and-exporting/commercial-food-exports>

以上