

輸出国制度調査について

(マレーシア)

1. 調査期間等

- (1) 期間: 2017 年2月
- (2) 内容: マレーシア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: 保健省他

2. 調査結果(概要)

(1) マレーシア保健省食品安全品質課(FOOD SAFETY QUALITY DIVISION)の組織構造及び所掌業務

保健省内で食品衛生行政全般を所管する部局。食品安全品質課は10のセクションから構成されている。

(ア) COMMUNICATION AND CONSUMERISM SECTION

食品の安全性と品質のプロモーション活動や食品の安全性と品質に関連した苦情や問い合わせへの応答の調整を行う。

(イ) POLICY AND DEVELOPMENT SECTION

政策、人材育成、食品の安全性の監視プロジェクトや情報システムの開発を行う。

(ウ) STANDARD AND CODEX SECTION

基準と関連規制の設定と CODEX、ASEAN などの会議への参加

(エ) LABORATORY SECTION

保健省に所属する検査施設の運営計画の実施。

(オ) SURVEILLANCE SECTION

食品安全の監視とリスク評価の企画、調整。

(カ) PRE-MARKET APPROVAL

GMP や HACCP などの認証、食品取扱事業者への研修、食中毒の管理や学校給食ケータリングの監視

(キ) DOMESTIC INDUSTRY SECTION

食品事業者による適切な評価の実行と食品安全評価システムの開発

(ク) DOMESTIC COMPLIANCE SECTION

食品法 1983 に基づく企画立案、活動のレビュー

(ケ) IMPORT SECTION

食品法 1983 に基づく輸入時段階における輸入食品の監視。輸入食品の監視は税関のシステムと連動した Food Safety Information System of Malaysia(FoSIM)により行われている。

(コ) EXPORT SECTION

輸出国の条件に適合する食品の輸出を行う。

(2) マレーシアの食品衛生関係法令等

① 食品法 1983 (Food Act 1983)

食品衛生の基本法律。食品衛生上の健康被害と不正行為から国民を保護するための法律。食品の製造、販売における許容範囲を定め、保健省の権限や食品製造販売の範囲を規定している。

② 食品規則 1985 (Food Regulations 1985)

表示、食品添加物、食品包装、個別食品の基準及び規格、栄養補助剤等の要件について規定している。

③ 食品衛生規則 2009 (Food Hygiene Regulations 2009)

食品施設における衛生管理要件や食肉、魚等の取扱いについて規定している。

④ 食品照射規則 2011 (Food Irradiation Regulation 2011)

放射線照射の施設登録、食品毎の照射条件を規定している。

⑤ フードアナリスト法 2011 (Food Analysts Act 2011)

食品分析官の登録、登録された分析官の研修を規定している。

(3) 食品の安全管理

(A) 輸出時の管理

輸入国の要請に応じて、認証やモニタリング計画を行い、また、衛生証明書や自由販売証明書、遺伝子組換え食品でないことの証明書等の種々の証明書を発行している。

(B) 輸入時の管理

FoSIM という独自の輸入届出システムを利用し、輸入時の届出を行い、マレーシア国内の ENTRY POINT で審査等を行っている。衛生証明書が必要なものは、HVP (Acid-hydrolyzed vegetable protein: タンパク加水分解)、畜産食品や水産食品の一部であり、海藻類の無機ヒ素については分析証明書、落花生やチーズ等については衛生証明書と分析証明書が必要であり、ミネラルウォーターについては輸入事業者のライセンス取得が必要になる。

輸入時チェックを行う場所はマレーシア国内で 52 か所あり、すべて 100% 書類審査を実施した後、貨物の状況や外観・官能検査、ラベル検査を行う。

また、通常のモニタリング検査件数は約 10% で行っており、抜き取りをした後は、貨物をリリースしている。違反が認められたら、次に同じ商品が輸入される際は、貨物を留め置いて、輸入の都度の検査を実施し、結果が判明するまで貨物はリリースできない。検査を繰り返した結果、違反が認められない場合は、輸入の都度の検査ではあるが、抜き取り後は貨物をリリースできる検査レベルへと移行することとなっている。

違反が認められれば、廃棄、販売済みの場合はリコール、第三国や輸出国への再輸出等を行っている。

(C) 認証プログラム

1) MeSTI

HACCP 管理ができない業者に対しても食品の安全性を保証するものとして 2012 年から保健省が認証を行っている。一般的に、従業員の教育や、施設の廃棄管理や疫病管理、水廻りの管理、書類の記録、原料管理や包装・保存の管理やトレーサビリティを要件としている。

2) GMP

MeSTI の要件に加えて、検証やリコール手続き、内部監査が実施されている食品について安全性を保証するものとして 2007 年から保健省が認証を行っている。

3) HACCP

GMP の要件に加えて、コーデックス HACCP の7原則を実施している食品について安全性を保証するものとして 1998 年から保健省が認証を行っている。施設への査察は原則年1回行うこととなっており、3年毎に更新が必要である。

4) HALAL

HALAL であることの認証として JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) が認証を行っており、2年毎の更新が必要である。

3. 参考情報(URL リンク)

- ・ FSQD (FOOD SAFETY QUALITY DIVISION)

<http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/>

- ・ FoSIM (FOOD SAFETY INFORMATION SYSTEM OF MALAYSIA)

<http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/frmHOMPPage.aspx>

- ・ HALAL MALAYSIA OFFICIAL PORTAL

<http://www.halal.gov.my/v4/>

- ・ FOOD ACT 1983

<http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/food-act-1983>

- ・ FOOD REGULATIONS 1985

<http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/food-regulations-1985-2/>

- ・ FOOD HYGIENE REGULATIONS 2009

http://fsq.moh.gov.my/v5/images/filepicker_users/5ec35272cb-78/Perundangan/Akta%20dan%20Peraturan/Food%20Hygiene%20Regulations%202009.pdf

以上