

## **輸出国事前調査について** **(フィリピン共和国)**

### 1. 調査期間等

- (1) 時期: 2012年3月
- (2) 内容: フィリピンにおける食品衛生規制について
- (3) 対象: フィリピン農業省、フィリピン保健省

### 2. 調査結果(概要)

#### (1) フィリピン政府の組織構造及び所掌業務

##### ① フィリピン農業省 (Department of Agriculture : DOA)

食品供給行程における生産・採取段階の食品を対象(生鮮品、チルド品、冷凍品及び簡易加工品)とした規制を実施。具体的な機能は、開発機能(製品基準、製造基準、基準原案(プロトコル))、施行機能(登録、ライセンス付与、承認、検疫、検査)、広報活動、技術援助/能力開発であり、食品群に従って、農業省内の多様な組織/部局等で業務を分担している。個々の組織分担内容は以下のとおり

##### a) 植物産業局 (BPI)

フィリピンの国際植物防疫協議会の拠点。植物及び植物製品の健康と安全を所掌

##### b) 漁業水産資源局 (BFAR)

魚の健康と消費用の水産品及び水産製品の安全性の責任を所掌。また、水産製品加工施設の監査と認証及び水産製品の証明に関する責任機関

##### c) 動物産業局 (BAI)

国際獣疫協議会の拠点であり、フィリピンの認証国家獣疫機関。動物に関係する事項(動物の健康状況に関する調査、飼料の基準と検査、動物用医薬品、消費動物製品の安全性)の責任を所掌

##### d) 国家食肉検査部門 (NMIS)

食肉検査と衛生の全般を管理する国家管理機関。農業省の特別規制部門

##### e) 農林水産製品基準局 (BAFPS)

生鮮品、一次及び二次加工の農水産製品の基準設定部門

##### f) 食品開発センター (FDC)

輸出国の要求を満たすための輸入者サポート組織。農業省の公的検査機関であり、我が国の輸出国登録検査機関としても登録されている(H24年3月現在)。農水畜産食品及び加工品の汚染物質の検査を実施

##### g) 肥料農薬局 (FPA)

農薬登録と製造等のライセンス/許可の承認機関。MRL 設定も担当

##### h) ココナッツ局 (PCA)

ココナッツ、ココナッツ油、その他の植物性油脂、コプラ及びその他のココナッツ製品に関するSPS 措置の開発と導入を担当

##### i) 砂糖規制局 (SRA)

砂糖に関するSPS 措置の開発と導入を担当

②保健省 (Department of Health: DOH)

食品供給行程における製造・加工、包装段階の食品を対象(加工食品、包装済み食品)とした規制を実施

③内務省と地方政府／組織 (Department of Interior, Local Government/Units)

自治体で一般的に取り扱われる食品(と畜場、公共市場やレストラン、小規模食品加工施設で取り扱われる生鮮や加工食品)を対象に規制を実施

(2) フィリピンの食品衛生関係法令(全般)

①Consumer Act of the Philippine (フィリピン消費者法)

消費者の健康や安全の保護、不公平かつ非良心的な売買契約からの保護等を規定したもの

②Agriculture and Fisheries Modernization Act (農水産近代化法)

農漁業近代化施策の基本方針を示す。物流の近代化も含まれる

③Local Government Code (地方自治法)

地方政府の権限を規定した規則

④Code of Sanitation of the Philippines (フィリピン公衆衛生規則)

公衆衛生に関する原則を示したもの。産業廃棄物に関する規定も含む。

⑤Food and Drug Administration Act (食品医薬品庁法)

国民の健康的な生活の権利を保護、促進することを規定。

⑥Food Safety Act (食品安全法)

2011年3月に法案提出、現在、再検討中となっている

⑦特定機関訓令 (Commodity Base)

- ・Meat Inspection Code (食肉検査法)
- ・Fisheries Code (漁業法)
- ・Plant Quarantine Law (植物防疫法)
- ・Livestock and Poultry Feeds Act (家畜家禽飼料法)

(3) 輸出食品に関する特別法規又は制度

フィリピン産マンゴーの対日輸出に関する農薬管理プログラム  
食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の免除プログラム

(4) フィリピンにおける農水産物の規格基準の設定

フィリピンの食品に関する国家基準の設定機関は次の2機関。それぞれの所掌範囲は以下のとおり

①DOA の農水産物基準局

(Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards: BAFPS)

生鮮又は1次/2次加工農水産製品の規格基準を担当

②DOH の食品医薬品局

(Food and Drug Administration: FDA)

高度加工製品(ただし加工食肉は除く: NMIS が担当)

フィリピンの対日輸出食品は、生鮮食品がその大半を占めており、同食品の規格基準は、上記の BAFPS が担当することとなる。BAFPS は農水産近代化法(1997 年)に基づき創設された組織であり、具体的には同法第 7 章第 60 項の規定である「生産等に関わる関係者は消費者安全の確保するため、製品基準を用いなければならない」に基づく。その権限は、「生鮮又は 1 次、2 次加工農水産物の規格基準の策定と導入」であり、現時点では、参考に示す群(Commodity)毎にそれぞれ記述する数の規格基準を設定している。

基準設定プロセスは、作業部会設置による原案作成、パブリックコメント、WTO 通報、告示・施行の流れとなっており、我が国の基準設定プロセスと似通ったものであるが、異なる点としては、我が国では食品安全委員会で行われる安全性評価(食品健康影響評価)が行われていないことが挙げられる。これは、フィリピンの基準設定が、FAO/WHO 国際規格(Codex 基準)に従い設定するものとなっているため、安全性評価は国際評価機関(JECFA、JMPR、JEMRA)で既に終了済みとの立場にあることによる。言い換えれば、基準を設定する際は Codex 基準に準拠しているため、自ずからその基準は国際準拠されたものとなっている。

<参考1: Commodity と規格基準数: 食品以外を含む>

果物(16)、野菜(26)、切花(7)、農園作物(11)、シリアル／ナッツ／穀物(6)、根茎作物(3)、天然産物(2)、砂糖(2)、家畜副産物(6)、魚介類及び魚介加工品(13)、非食物(4)、製造基準／行動規範(14)＝合計 110(2012 年 3 月現在)
---

<参考2: 参考1に示す Commodity の詳細。( )内は個数>

○果物(16)

Banana, Pineapple, Pummelo, Durian, Mango, Calamansi, Mangosteen, Papaya, Lanzones, Jackfruit, Watermelon, Mandarin, Melon, Banana, Chico(sapodilla), Makopa(wax apple)

○野菜(26)

Onion/Shallot, Broccoli, Cabbage, Califlower, Head lettuce, Tomato, Taro leaves, Carrots, Okra, Ginger, Garlic, Eggplant, Potato, Ampalaya, Cucumber, Squash, Sweet pepper, Radish, Sitao(yardlong beans), Celery, Pechay, Musterd greens, Snap beans, Sweet corn, Mungbean, Soybean

○農園作物(11)

Green coffee beans, Virgin coconut oil, Desiccated coconut, Coconut(water,/young/chiled), Nata de coco(raw), Lambanog, Cacao(cocoa beans), Fresh tender coconut, Coconut flour, Coconut sap sugar, Philippine Tablea

○シリアル／ナッツ／穀物(6)

Corn, Corn grits, Pili nuts, Organic milled rice, Cashew kernels, Peanut

○根茎作物(3)

Cassava chips, Sweet potato, Yam

○砂糖(2)

Raw cane sugar, White sugar

○天然産物(2)

Moringa powder, Moringa oil

○家畜副産物(6)

Eggs(table), Milk(fresh), Pork cuts, Beef Primal Cuts, Live grading-carabao, Live grading - cattle

○魚介類及び魚介加工品(13)

Milkfish(frozen), Tilapia(frozen), Danggit(dried), Squid(raw/frozen), Shrimp(frozen), Finfish(frozen, uneviscerated/ eviscerated), Abalone(live/chilled/frozen) „Grouper(live/chilled/frozen), Aquaculture feeds, Seaweeds(dried/raw)„Bivalve molluscs(live/raw), Fish fillet(frozen), Lobsters(frozen)

さらに、規格基準の前提となる製造基準や実施規範として次のものを整備している。

- ① 有機農産物
- ② トウモロコシの GAP (Good Agricultural Practice)
- ③ トウモロコシのアフラトキシン汚染防止と低減に関する行動規範
- ④ コブラのアフラトキシン汚染防止と低減に関する行動規範
- ⑤ マンゴーの GAP
- ⑥ 市場及び承認販売所における生鮮農産物と魚介類の販売衛生規範
- ⑦ 食品中の動物用医薬品残留基準(MRLs)
- ⑧ 生鮮果物及び野菜の GAP
- ⑨ 適正動物農耕規範 (Good Animal Husbandry Practices)
- ⑩ Philippine *Tablea* (カカオ豆粉末)規範
- ⑪ ハラル農水産物
- ⑫ 反芻家畜のハラルと殺実施規範
- ⑬ 家禽のハラルと殺実施規範
- ⑭ フィリピンカカオ豆の実施規範

なお、東南アジア諸国連合(ASEAN)では、域内での貿易円滑化を目的に食品規格基準の整合化(ハーモナイゼーション)を進めている。現在までに整合化が図られている果物及び野菜は 19 品目であるが、この内、フィリピンでの導入済み品目は 14 となっている(下線を付した品目が導入品目)。

- ①Durian, ②Pineapple, ③Mangoes, ④Papaya, ⑤Pummelo, ⑥Rambutan, ⑦Guava,
- ⑧Lansium, ⑨Mandarin, ⑩mangosteen, ⑪Watermelon, ⑫Banana, ⑬Garlic, ⑭Shallot,
- ⑮Young Coconut, ⑯Cucumber, ⑰Jackfruit, ⑱Melon, ⑲Salacca Fruit(サクラヤシの実)

(5) フィリピンにおける食肉衛生規制

**食肉規制制度**

喫食目的で提供される全ての食肉の、安全性、健全性、要求される安全性と品質の遵

守は、消費者保護法に基づく政府の活動によって確保されている。適切な衛生管理を推進するため、食肉供給行程は4段階に区分・管理される。

- ①食肉供給(国内生産者、食肉輸入者)、
- ②食肉製造施設(と畜場、食肉処理施設、食鳥処理施設、冷蔵倉庫)、
- ③販売(スーパーマーケット、市場、小売店)、
- ④消費(消費者)

この各段階に対する監視は、農業省の特別規制部門である国家食肉検査部門(NMIS)が担当しており、同部門は食肉、食肉製品及び食肉衛生に関する全ての事項を管理する唯一の国家機関である。なお、NMIS の設置根拠は“フィリピン食肉検査法”に基づき、その目的は、

- ①食肉消費する大衆の利益、健康及び福祉の保護
- ②家畜生産と食肉業界の発展への寄与
- ③家畜生産、食肉及び食肉製品の生産工程に係る政策、手続き、ガイドライン、規則及び規格基準の導入

フィリピンは複数の島国から構成される国家であるため、NMIS は多数の職員を擁することとなる。本部はマニラ市に設置され、総職員数は地域管理者(16名)、獣医(120名)、食肉検査員(180名)、特別技官(30名)、サポートスタッフ(70人)の計416名(2012年3月現在)、加えて、中央食肉研究所(1ヶ所)と地域研究所(8ヶ所)を有する。なお、NMIS の管理システムの特徴として、食肉等処理施設の衛生管理ランク分けが挙げられる。これは、基本となる3つの衛生管理ポイント(①構造:施設の設置場所(地域)の妥当性、設計の妥当性(適切な設計であるか否か)、試験操業の結果、直近の施設改善の承認状況、②作業手順:と殺作業手順の状況、と殺前/と殺後検査手順の状況、GMPとSSOPの状況、HACCPの状況、③製品:製品登録/証明/表示の状況)の評価に従い施設を3ランクに分けて登録するものであり、各ランクで出荷できる範囲等が規定され、最高ランクに区分されない限り輸出は出来ない仕組みとしている。具体的なランク構成内容は以下のとおり(( )内は施設数)。

①ランク“AAA”(75)	a)施設:Automated b)品質管理システム:HACCP c)出荷可能範囲:International、 d)監査者:NMIS
②ランク“AA”(380)	a)施設:Semi-Automated b)品質管理システム:GMP / SSOP c)出荷可能範囲:Domestic d)監査者:LGU/NMIS
③ランク“A”(44)	a)施設:Manual b)品質管理システム:GHSP c)出荷可能範囲:Community d)監査者:LGU

### 3. 参考法令(URL リンク)

- Consumer Act of the Philippine (フィリピン消費者法)  
[http://www.fda.gov.ph/republic%20acts/RA%207394\\_b.pdf](http://www.fda.gov.ph/republic%20acts/RA%207394_b.pdf)
- Agriculture and Fisheries Modernization Act (農水産近代化法)  
<http://spsissuances.da.gov.ph/index.php/laws/382-ra-8435-agriculture-and-fisheries-modernization-act-of-1997>
- Food and Drug Administration Act (食品医薬品庁法)  
<http://sps.issuances.da.gov.ph/attachments/article/795/RA9711.pdf>

以 上