

## 輸出国事前調査について (インド)

### 1. 調査期間等

- (1) 時期: 2012 年 7 月
- (2) 内容: インドの食品衛生関連省庁の機能と所掌業務の調査
- (3) 対象: 食品安全基準局、商務産業省

### 2. 調査結果(概要)

#### (1) インド政府の組織構造及び所掌業務

##### ① 食品安全基準局 (Food Safety & Standards Authority of India : FSSAI)

FSSAI は、食品衛生に係る規制機関を集約し、Food Safety and Standard Act (2006) に基づき 2008 年に設立された。健康家族福祉省の監督下にある。支所 5 か所、レファレンスラボ 4 ケ所、地域ラボ 5 ケ所、79 ケ所の公衆衛生ラボを持つ。また、FSSAI 及び関係団体(食品・農業関係者、消費者団体など)の協力関係を強化する目的で Central Advisory Committee が、リスク評価などに科学的立場から助言を行う目的で Scientific Committee、Scientific Panel が設置されている。主な業務は以下のとおり。

- a) 食品の基準、規制に係る法律の策定
- b) 州政府による国内マーケット監視に対する協力
- c) 食品安全管理システム、検査施設の認証・認定に関するガイドラインの制定
- d) 食品事業者へのライセンス等の発行、教育
- e) 輸入食品の輸入時監視

各輸入港で FSSAI が許可した公務員により監視が行われる。

##### ② 商工省 (Ministry of Commerce & Industry)

主要な輸出食品については、輸出促進だけではなく、食品衛生基準の策定及び監視が実施される。監督下にある次の機関等が、輸出国の基準等を踏まえ、基準及び衛生管理等を規定し、安全性の確保をはかっている。

- a) Export Inspection Council (EIC)、Export Inspection Agency (EIA)
  - ・EIC は 1964 年に輸出法(品質管理及び検査)(1963)に基づき設立され、利益・利害と関係なく、輸出品の検査・保証を行う規制当局。輸出前(船積み前)の検査調整、輸出品の品質管理及び検査の実施に必要な政策について中央政府への助言等を行う。FSSAI が所管する輸入食品の検査及び食品事業者の検査・査察にも協力している。
  - ・EIA は EIC のフィールドワークを実施。5 か所のヘッドオフィス、29 か所のサブ

オフィスがある。その内、4 か所のヘッドオフィス及び 12 か所のサブオフィスには検査施設がある。

- ・輸出法により輸出申告される品目が規定され、958 品目が該当する。おもな品目グループは工業品、化学品、靴、布地、食品など。
- b) The Marine Products Export Development Authority (MPEDA)
  - ・MPEDA は、水産品の輸出を目的とした管理基準等の作成、規制の他に、資源保護・管理、加工施設(漁船を含む)等の検査、残留物質・汚染物質の検査、水産加工業の品質向上に係る調査研究、インフラ整備・HACCP 実践の援助、トレーニング等を実施している。
- c) Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA)
  - ・APEDA は、農産物、畜産物及びそれらの加工品、園芸作物などの輸出促進、関係施設の整備、輸出用の基準作成、特定の製品(ピーナッツ、食肉(加工品を含む))に対する検査及び証明書の発行などを行う。
- d) SPICES Board
  - ・SPICES Board は、スパイス(52 種)の輸出開発、加工法の改良等による品質向上、特定のスパイスの検査、品質等に関する証明書の発行、研修等を行う。

## (2) インドの食品衛生関係法令等

複数の省庁により制定された、様々な食品群ごとの法律を集約し、2006 年に Food Safety and Standard Act が施行され、2011 年以降、順次、細則が制定されている。農薬等で残留基準が示されていないものは、Codex の基準が適用される。また、主要な輸出食品については、EIC 等により別途基準が設けられている。

- ① Food Safety and Standard Act (2006)
- ② Food Safety and Standard Regulations (2011)
- ③ Food Safety and Standard Rules (2011)

## (3) インド国内における食品衛生管理

### ① 食品衛生管理全般

・Food Safety and Standard Act に基づき、主に州政府の食品安全当局により、食品事業者に対する立ち入り検査、食品検査、ライセンス発行、及び登録等が行われる。これらの業務に対し、FSSAI はガイドライン等を示しサポートするとともに、検査やライセンス発行(対象は Food Safety and Standard Regulation の SCHEDULE1 に記載)の一部を行う。

### ② 農薬等の使用管理について

- ・農薬の使用に関する指導は、農業省の管轄にある Central Insecticides Board により行われる。Insecticides Act (1968)、Insecticides Rules (1971)に基づき、農薬の輸入、製造、販売、輸送、使用が規制される。
- ・動物用医薬品の流通・販売管理は保健家族福祉省及び州政府の Drug Controller により実施される。

#### (4) 輸出食品の衛生管理

##### ① 水産品

- ・輸出用の魚類及びその加工品の管理は、EIC による、Order No.S.O.729(E)、RuleNo.S.O.730(E)に基づき、食品安全及びトレーサビリティが重視されている。
- ・養殖水産物(えび)の輸出要件は、( i )CAAI(Coastal Aquaculture Authority of India、農業省沿岸養殖局)に登録された養殖場であること、( ii )CAAI による登録番号が包装に記載されていること、( iii )養殖水産物を扱う施設は収穫前の抗生物質検査結果を入手・記録すること、( iv )さらに同施設は原料養殖えびについて、原料ロットを考慮して、少なくとも2か月に1回抗生物質及び農薬の検査を行うこと、( v )EU、日本への輸出品は抗生物質の検査を輸出ロットごとに行うことである。
- ・養殖えびの収穫前抗生物質の検査および残留物質調査(NRCP\*)は EIC からの委託により MPEDA が実施し、不合格の場合は関係機関に自動通知される。不合格品は輸出用に使用されることはない。国内用としては使用可能。不合格品については、MPEDA により、追跡調査、原因究明、指導が行われ、関係施設に対し1年間検査が強化される。
- ・魚類及びその加工品については、EIA により、加工施設に対し、定期的に査察、抜き取り検査が実施される。不合格事例については、原因究明及び再発防止策の実施まで、製品の流通が止められると共に、査察・検査の頻度が一定期間引き上げられる。

##### \* NRCP

- ・輸出用の養殖水産物(えび、魚)を扱う孵化場、養殖場、加工場及び飼料について行われる検査で、残留養殖用医薬品及び環境汚染物質のモニタリング及び適正管理のシステムの構築、輸出国の規制への適合を保証することを目的としている。前年の収穫量に従い検査率が決められる。
- ・検査項目はステロイド類、AOZ などの禁止薬物、及び他の動物用医薬品、塩素系農薬、アフラトキシンなど。

##### ② ピーナッツ

- ・APEDA により EU 向けに、加工・貯蔵施設におけるアフラトキシンの管理、

HACCP に基づく衛生管理について certification system が構築されている。証明書発行を APEDA から Indian Oilseeds and Produce Export Promotion Council (IOPEPC) Mumbai に委託しており、IOPEPC は EU 以外の国への輸出についても本システムの適用を要請している。

### ③スパイス

- ・インドから供給されるスパイスは世界中の市場の 40%を占め、生産量、消費量、輸出量のすべてが最大である。輸出されるスパイスは生産量の約 11%。
- ・輸出者は、国内マーケットでスパイスを買い上げる輸出者(約 2500 社)、及び加工施設を有する輸出者(約 500 社)に大別される。

後者のうち、HACCP 認証を持つのは 107 社、Spice House Certification (SHC)を持つのは 28 社。SHC はスパイスボードによる品質保証。他に、適正基準を満たす輸出者であることを保証する Certificate of Registration as Exporter of Spices (CRES)があり、スパイス及びその加工品を輸出するために必須の証明であるが、品質保証は含まれない。

- ・SHC は Food Safety and Standard Act だけではなく、EU、米国、Codex の基準、規制などをもとに作成されたガイドラインにより許可される。
- ・スパイスボードでは、栽培、加工、貯蔵などを一貫して管理するスパイスパークの設立を進めており、現在、国内数カ所に設立されている。

### 3. 参考法令(URL リンク)

Food Safety and Standard Act (2006)

<http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/FOOD-ACT.pdf>

Food Safety and Standard Regulations (2011)及び Food Safety and Standard Rules (2011)

<http://fssai.gov.in/GazettedNotifications.aspx>

EIC による輸出用食品に関する基準

<http://www.eicindia.gov.in/eic/qc&i/notification.htm>

殺虫剤法、規則

[http://cibrc.nic.in/insecticides\\_act.htm](http://cibrc.nic.in/insecticides_act.htm)

[http://cibrc.nic.in/insecticides\\_rules.htm](http://cibrc.nic.in/insecticides_rules.htm)

以上