

諸外国における輸入食品の監視体制に関する調査

報告書

平成 20 年 3 月

MRI 株式会社 三菱総合研究所

目 次

I 調査概要

1. 調査の背景と目的 I - 1
2. 調査内容と調査方法 I - 1
3. 調査結果のまとめ I - 2

II 各国の調査結果

1. アメリカ合衆国における輸入食品の監視状況 II - 1
2. カナダにおける輸入食品の監視状況 II - 6
3. 英国における輸入食品の監視状況 II-12
4. オーストラリアにおける輸入食品の監視状況 II-23
5. スイスにおける輸入食品の監視状況 II-32

I 調査概要

1. 調査の背景と目的

中国産食品の安全問題を契機に、国外から輸入される食品の安全確保については、日本のみならず諸外国においても関心が高まっており、その監視体制の強化が重要な課題として認識されている。

わが国においては、従前から輸入食品監視指導計画に基づき、リスクに応じた重点的・効果的な水際監視の実施、輸出国における衛生対策の推進、輸入者への自主的な衛生管理にかかる指導等により、違反食品の輸入防止を図っている。しかし、その一方で、日本が監視対象に含めていない問題食品の流通が諸外国で確認されるなどの事例も散見されており、一層の対応が求められている。

本調査は、このような状況を踏まえ、主要国における輸入食品の手続き、関連する法規制及び組織体制並びに監視内容等に関する調査を実施し、わが国における輸入食品の監視体制との比較により、今後の監視体制に資することを目的として実施した。

2. 調査内容と調査方法

(1) 調査内容

■調査対象国

米国、カナダ、英国、スイス、オーストラリアの5カ国

■調査項目

輸入食品の監視に関する以下の項目について調査した。

①食品輸入の手続き及びその監視に関する法規制

- ・ 食品輸入に際して求められる手続きや要件、違反に対する罰則等を規定する法令
- ・ 食品輸入の手続きを所管する機関の設置、監視手順等の策定等に関する手続き

②輸入食品監視に係る組織体制

- ・ 公的な輸入食品監視制度に関連する各機関の所管、輸入食品監視業務に従事する職員数及びその資格要件等
- ・ 検査施設における規模及び能力、国際認証（ISO等）の取得の有無

③監視プログラムの作成方法

- ・ 輸入食品のリスク水準を判定するための科学的知見の収集方法
- ・ 輸出国によるリスク要因を考慮する場合の評価方法
- ・ リスク評価に基づく監視対象食品、監視対象項目、検査件数等の設定方法
- ・ サンプルング方法及び分析方法の採用基準

④検査結果等の信頼性確保

- ・ 書類等の審査業務における確認体制
 - ・ サンプルング及び分析における精度管理、第三者による監査
 - ・ 検査員の人材育成
- ⑤違反が発覚した場合の措置
- ・ 当該違反食品、関係事業者等及び輸出国に対する検査強化等の措置
 - ・ 違反を繰り返す事業者等及び輸出国に対する検査強化等の措置
- ⑥過去に実施した監視プログラムの概要及びその公表方法

(2) 調査方法

インターネットによる各国関連機関のホームページの検索、国内外の食品安全に関する報告書を対象とした文献調査によって情報収集を行い、適宜、各国の大使館等経由で現地への問い合わせを行い、情報を追加した。

3. 調査結果のまとめ

各国の調査結果の概要を表 3-1 に示す。これらを総括すると、調査結果は以下のように要約される。

○輸入食品の監視に関する法規制の状況

オーストラリア、スイスは、日本で言えば食品衛生法に相当する食品安全関連法を中心に、動物由来製品や卵製品など個別品目の検査に関連した法令を定めている。ただし、国によっては、食品だけでなく一般消費財等の安全性についても同じ法律でカバーしている例がある。米国ではこれに加えて、バイオテロに関する法規制が関連してくる。EU 加盟国である英国は、EU の枠組みを踏まえながら、英国としての制度を追加的に定めている。スイスは EU 加盟国ではないが、EU 規則との整合性を維持した仕組みとなっている。

○食品安全に関連する機関とそれらの連携状況

各国とも国（連邦）レベルでは、日本の厚生労働省、農林水産省、財務省（税関）に相当する官庁が輸入食品の監視を行っている。これらの国（連邦）の機関が、州の公衆衛生、や動物衛生、税関当局と連携して、輸入食品の監視を行っている。

○モニタリングプログラムの策定方法

連邦制で州に強い自治権がある国であっても、国レベルの基本的なモニタリングプログラムは当該国の食品安全の所管当局（健康省等）が策定するのが一般的である。

プログラム策定の基礎となる科学的な知見については、国内の検査機関等によるこれまでの検査結果が利用される。既存の検査結果と当該ハザードの性質、国民の暴露量等を勘案して具体的なプログラムが策定される。

○検査項目と優先的監視対象の設定

検査項目は各国ともほぼ共通で、残留農薬、カビ毒、抗生物質、重金属、サルモネラ等の病原菌、貝毒、食品偽装（虚偽表示）等を検査している。

多くの国でリスク評価の結果にもとづき、監視重要度の高い食品の優先的なサンプリングが行われている。ただし、サンプリング頻度の設定に関する詳細なプロセスは不明である。

○検査の信頼性の確保

各国とも公的な研究機関あるいは民間の検査機関であって、ISO/IEC17025（試験所及び校正機関の能力に関する一般要求事項）もしくは同等の認証を受けた一定の分析力をもつ機関で検査を行うこととしている。検査所間での分析結果のばらつきをなくすために検査所間の共同試験も行われている。検査職員の人材育成もこの流れの中で行われている。

○違反時の措置

違反時の措置としては、差し押さえ又は期限後廃棄、国外退去の手続きをもつ国が多い。さらに、違反が発見された積荷に対する検査強化措置をとるなどして、再発防止を図っている。

○監視プログラムの内容とその公開状況

米国ではテロ対策と関連して「輸入食品の安全に関するアクションプラン」を2007年11月に定めている。一方、他の国では、テロ対策という視点は強調されておらず、従来からの輸入食品の監視という視点から監視プログラムが策定されている。

各国とも監視プログラムの内容とその結果の少なくとも一部については、インターネットや年次報告書として公開している。

表 I-1 収集情報の概要

	米国	カナダ	英国	オーストラリア	スイス
① 関連する法規制					
輸入手続き関連	<ul style="list-style-type: none"> ・バイオテロ法 (2002 年) ・連邦食用獣肉検査法 ・連邦家禽肉検査法 ・連邦卵検査法 ・連邦食品薬品化粧品法 	<ul style="list-style-type: none"> ・ Canada Agricultural Products Act ・ Export and Import Permits Act ・ Fish Inspection Act ・ Meat Inspection Act ・ Importation of Intoxicating Liquors Act ・ その他 : Food and Drugs Act, Consumer Packaging and Labelling Act や環境関連法など輸入者が従うべき法律 	<p><EU レベル></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 準拠する EU 規則 <ul style="list-style-type: none"> ◇ 第 94/517 号,第 94/519 号,第 94/3285 号,第 94/3286 号等に基づく「共通輸入規則」(Common Rules for Imports) など。 ・ 関連文書 <ul style="list-style-type: none"> ◇ White Paper on Food Safety (食品安全白書) 2000 ・ 関連規則 <ul style="list-style-type: none"> ◇ General Food Law Regulation (一般食品法規則) 2002 ◇ EC 882/2004 (全ての食品・動物用飼料に関する検査当局・公的検査に関する規則) ※EU 加盟各国の公的規制の統一を図るために制定。 <p><英国内></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) The Official Feed and Food Controls (England・Scotland・Wales・NIR 版あり) Regulations 2007 (EU 域外からの非動物由来製品の輸入に関する規制を含む、現行最もメジャーな食品管理規制法。EU 規則・EC 882/2004 と併せて非動物由来製品の輸入を規制する) (2) The Products of Animal Origin (Third Country Imports) Regulations (EU 域外からの動物由来製品の輸入に関する規制。イングランド・スコットランド・ウェールズ・北アイルランド版があり、担当機関名の記載が変わるが規制内容に違いはない) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入食品管理法 1992 ・ 輸入食品管理規制法 1993 ・ 輸入食品管理命令 2001 	<ol style="list-style-type: none"> (1) Swiss Food Act (通称食品法、Bundesgesetz ueber Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstaende,) (2) Food and Consumer Good Ordinance (食品及び消費財政令、Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstaende-verordnung) <ul style="list-style-type: none"> ・ (2)は(1)に従って定められた政令で、リスクベースの管理を行うこと、監視計画を定めてサンプリングを行うこと、検査機関に求められる技術的要件、税関での検査など食品監視制度の枠組みを定める。

			<p><英国内：地方共同作成の関連文書></p> <ul style="list-style-type: none"> • Single integrated national control plan for the UK January 2007 to March 2011 (EC 882/2004 に基づき FSA/DEFRA/ Scottish Executive /Dardni/Welsh Assembly Government が共同作成した 飼料・食糧・動物衛生・動物保護・植物衛生に関する法律・施行に関する国内管理計画書) 		
検査機関関連	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • Canadian Food Inspection Agency Act • Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act • Custom Act 	<p><EU レベル></p> <ul style="list-style-type: none"> ○動物由来製品の検査 • GENERAL REVIEW REPORT OF THE MISSIONS CARRIED OUT IN MEMBER STATES CONCERNING VETERINARY CHECKS AT BORDER INSPECTION POSTS 2002-2003 <p><英国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ○動物由来製品の検査 • The BIP Manual 	<ul style="list-style-type: none"> • 検疫法 1908 • オーストラリアニュージーランド食品権限法 1991 	<ul style="list-style-type: none"> • Food and Consumer Good Ordinance (食品及び消費財政令) の中で、食品検査制度の概略を定めている。
② 組織体制					
組織体制	<p>○連邦政府</p> <ul style="list-style-type: none"> • FDA • USDA 内の FSIS (Food Safety Inspection Service) 定員 9800 名のうち、検査担当 7800 名が全米 6200 の施設、輸入地点をカバー。 • USDA/APHIS • CBP (Bureau of Customs and Border Protection、税関国境警備局) • EPA (残留農薬)、CDC (感染症)ほか <p>○州政府</p> <ul style="list-style-type: none"> • Department of Public Health and Agriculture • 輸入製品は連邦政府による検査の後、州による検査(上乗せ規制等)を受ける。 	<p>○国</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canadian Food Inspection Agency (CFIA、カナダ食品検査庁：食品検査実施主体) • Import Service Center (ISC：CFIA の輸入手続き窓口。輸入審査を行う。必要に応じて船積検査の手配も行う) • Health Canada (食品検査には係らないが、健康安全政策・安全基準策定の義務を持つ) • Canada Border Services Agency (CBSA：税関検査官による輸入関連書類の検査と船積との照合) • Foreign Affairs and International Trade (Import Control List 等による輸出入許可品目の策定) 	<p>○国</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Standard Agency (FSA、食品基準庁) <定員> 628 名 ◇ Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra、環境・食糧・農村地域省) <ul style="list-style-type: none"> ➢ 中央政府の 2 本柱は FSA と Defra だが、Defra の権限である輸出入に関する法律の制定・施行・管理は Devolved Administrations (地方分権政府) の該当省庁に委任される。 ◇ Her Majesty's Revenue & Customs (HMRC、歳入関税庁) <p>○地方</p> <ul style="list-style-type: none"> • Local Authorities (LAs: 地方自治体) : 	<p>○国</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Standard Australia New Zealand (FSANZ) • 保健・高齢者介護省 • 農林水産省 (DAFF) • オーストラリア検疫検査サービス (AQIS：DAFF の一機関) <p>○地方</p> <ul style="list-style-type: none"> • 州・準州政府の保健省食品安全局 	<p>○連邦</p> <ul style="list-style-type: none"> • 連邦農業局 (BLW)、連邦獣医局 (BVET)、連邦健康局 (BAG) • 連邦フードチェーンユニット (BLK) • 税関監督局 (OZD) <p>○地方</p> <ul style="list-style-type: none"> • 各州・準州 (Kanton) の獣医局、検査所 • 各自治体の検査官

	<p>○教育、普及啓発</p> <p>下記のような教育、普及啓発のための団体が存在する</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooperative State Research, • Education and Extension Service (CSREES) • Partnership for Food Safety • Education (PFSE) 	<p>○州政府</p> <ul style="list-style-type: none"> • 連邦登録のない輸入については、各州政府と CFIA が協働して法的管理を行う。 	<p>イングランド (388)、ウェールズ (22)、スコットランド (32)、北アイルランド (26)、計 468 自治体。</p> <ul style="list-style-type: none"> • LACORS (Local Authorities Coordinators of Regulatory Services) ※LAs の代表機関として FSA と LAs との調整を行う。 • Port Health Authorities (PHAs : 港湾保健当局)。 • Association of Port Health Authority (港湾衛生機関協議会, PHA の代表機関) • 地方政府の行う検査プログラムにも一部 FSA が資金を提供。 		
検査施設の概要	<ul style="list-style-type: none"> • FSIS : OIA が検査主体。33 の主要港に 74 名の輸入検査官。約 135 の検査センター。OPHS が 3 箇所のラボを所有。ISO17025 認証。 • FDA : ORA が監視主体。約 160 の事業所。13 の ISO/IEC17025 認定ラボ。CFSAN が食品安全に関する取り組み。ORA が監視主体で 400 港に 450 名の検査官を派遣。 	<ul style="list-style-type: none"> • CFIA は、約 7000 人弱を雇用。4 つのエリアネットワーク (Atlantic, Quebec, Ontario, Western area) に 18 の地域事業所、185 のフィールドオフィス (国境入国管理所)、408 の非政府施設 (Processing 施設など、15 のラボ、研究施設 (科学的アドバイス、新技術開発、テストサービス、リサーチを行う) をもつ。民間検査機関は、SCC (Standard Council of Canada) の認証が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> • 公的検査施設 (UK および NRI) : 117 検査機関には UKAS (The United Kingdom Accreditation Service) の認証が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> • AQIS は、検疫、輸出、ビジネス戦略 / 組織サポート部門に 9 つの下位部門と 8 地域支部を持ち、合計 3300 人を雇用。 • 検査用ラボは、NATA 認定の 16 の民間ラボが登録されている。 • 検査項目は、化学薬品 20、貝毒 1、微生物 9 項目。 	<ul style="list-style-type: none"> • 各地の州・準州の検査所及び行政からの委託を受けた GSDL (民間検査所協会) の加盟施設等が実施。 • 検査所間の測定のばらつきをなくし、技術レベルを揃えるために、同一サンプルを相互に分析するクロスチェック・プログラムも実施。
③ 監視プログラム					
科学的知見の収集	<ul style="list-style-type: none"> • 食品リスク評価機関として FDA 内に CFSAN (食品安全・応用栄養センター) を設置。 • 残留農薬は EPA が許容値を設定。 	<ul style="list-style-type: none"> • Health Canada が食品リスク評価全般を担当。21 の SBSA (科学技術共同体) との協力。他国政府、学術団体との共同。 	<ul style="list-style-type: none"> • FSA がリスク評価全般を実施。 	<ul style="list-style-type: none"> • FSANZ が食品全般のリスク評価を担当。 • 組織内専門家及び外部専門家の活用、フォーラムや学会等への参加、産官学のコラボレーション、国際機関への参加、NGO、他国政府とのコミュニケーション等による情報収集。 	<ul style="list-style-type: none"> • 監視プログラムの策定のための科学的知見は、州の検査所での検査結果が基礎となる。
リスク評価方法	<ul style="list-style-type: none"> • FSIS : 輸出国が米国内の食品安全基準と同等の基準を有しているかどうかを文書 (法規制等) 審査と現地調査で確認する。 • FDA : 基本的には輸入時の検査がベースで事前のリスク評価はないが、輸入食品管理システム OASIS に輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> • WTO の衛生植物検疫措置の適用に関する協定に基づき、カナダ国内の基準を満たすかによる。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • FSANZ においてリスク評価を行う。リスク評価プロセスは基本的には Codex の原理を採用し、①ハザードの同定、②ハザードの特性分析、③曝露率・量評価、④リスクの特性分析、というプロセスをとっている。食品の性質やリスクの特性によって適宜プロ 	<ul style="list-style-type: none"> • 下記参照

	の分析傾向や輸出業者のコンプライアンス履歴が登録されている。			セスを修正する。	
監視対象の設定	<ul style="list-style-type: none"> 全輸入食品が監視対象であり、管轄機関は下記の通り分かれる。 (1) 食肉、家禽肉、卵及びその加工品：FSIS (2) FSIS 管轄以外の食品：FDA（アルコール飲料は財務省 酒類・たばこ税通商局も規制に関わる） 	<ul style="list-style-type: none"> 肉・魚介類：基本的に輸入業者・国／地域のコンプライアンス履歴による。 乳製品、加工品（野菜・果物・メープル）：強制的ではない。 生野菜果物・蜂蜜：モニタリングプログラムはあるが、詳細不明。 	<ul style="list-style-type: none"> 監視対象として、マイコトキシン、重金属、微生物学的汚染、添加物、その他の汚染物質等が設定されている。 	<ul style="list-style-type: none"> 監視重要度の高い順に①リスクが認められる食品、②積極的監視対象食品、③ランダム検査対象食品の3種類に分けられる。①②は DAFF 大臣が指定する。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品全般（肉類の比率が 20%未満の食品、組織構造が検出できない肉由来の加工品、卵、蜂蜜を含む） 動物由来製品（抗生物質、殺微生物剤、重金属、サルモネラ菌、カンピロバクター等）
サンプリング・分析方法	<ul style="list-style-type: none"> 輸入者の Entry Document に基づき以下の3ケースでサンプリング実施（製品の性状、FDA による優先検査品目、製品の過去の履歴）。 FSIS：コンプライアンス履歴に基づきノーマル、追加、強化の3つのレベルに分けて検査を行う。船積規模によるサンプリング数。 	<ul style="list-style-type: none"> 肉：新規輸入については、初回から最低 10 船積までは視認等による全体検査。その後は 10 船積に 1 回の視認全体検査と残りは速効検査。 魚介類：検査マニュアルもしくは協定等によって決められた頻度による検査。 卵、乳製品、加工品（野菜・果物・メープル）：最小限の事項（組成、ラベリング、パッケージ基準、健康基準）について、ランダム検査。 	<ul style="list-style-type: none"> サンプリング結果の概要は FSA の HP で監視結果のレポートとして公表されている（⑥参照）が、詳細は不明。 	<ul style="list-style-type: none"> 輸入食品は 3 種類の検査カテゴリー（①リスクが認められる食品、②積極的監視対象食品、③ランダム検査対象食品）に分けられ、カテゴリー別に検査頻度を設定。 分析手法の基準は、微生物については AS/NZ1766（オーストラリア／ニュージーランド基準 1766）、もしくは同等の基準（AS/NS4659 に基づく評価による）。 	<ul style="list-style-type: none"> 連邦健康省（BAG）、税関監督局（OZD）がサンプリングに関する規定を策定（食品全般、卵、蜂蜜等）。 6 種類のリスク要因について 3 段階評価を行い、優先度の高いリスク要因を抽出（動物由来製品）→サンプリングに反映。
④ 信頼性確保					
書類の確認	<ul style="list-style-type: none"> FSIS：AIIS（輸入情報管理システム）による一元管理 FDA：CBP（税関国境警備局）の ACS と FDA の OASIS（いずれも輸入管理システム）が連動しているが、OASIS は全輸入食品の情報をアップデートしきれていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ICTS（輸入管理追跡システム）による一元管理。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> 税関への輸入申請システム：COMPILE AQIS への輸入申請システム：JEMS AQIS での輸入食品検査管理システム：AIMS 	
精度管理	<ul style="list-style-type: none"> FSIS：OPHS の全 3 箇所のラボは ISO17025 認証済み。また FSIS が認定する民間ラボも同規格を認定基準としている。 FDA：ORA のラボは ISO/IEC 17025 認証が規定されている。 	<ul style="list-style-type: none"> 民間の施設を利用する場合にはカナダ基準会議（Standards Council of Canada）認定施設に限られ、その認定条件として ISO/IEC17025 を満たすことが求められる。 	<ul style="list-style-type: none"> 検査機関には UKAS（The United Kingdom Accreditation Service）の認証が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> 検査ラボは AQIS が定める NATA（The National Association of Testing Authorities）認定を含む条件が必要。NATA は ISO/IEC17025 基準を採用している。 	<ul style="list-style-type: none"> 行政機関の検査所及び行政機関から検査等を委託された民間の検査所は、EN ISO/IEC17025、EN ISO/IEC17020 の認証を取得していなければならない。
食品安全システムの評価（監査等）	<ul style="list-style-type: none"> FSIS：FSIS による内部統制システムがある。また OIG（監察総監室）、OMB（行政管理予算局）、GAO（会計監査院）と連携してパフォーマンス評価や 	<ul style="list-style-type: none"> 会計監査院が保健省及び CFIA の評価を行い、保健省が CFIA の評価を行う。CFIA は予算庁と共同開発した基準を基に自己評価を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> <英国内> 英監査局が FSA の食品安全に関する取組みの評価を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> AQIS を含めた DAFF のパフォーマンス評価は ANAO（監査局）等が行い、年次報告書に発表される。輸入食品のシステムについては、1998 年に政府 	情報なし

	<p>管理体制の調査を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> • FDA：情報なし 		<p><EU レベル></p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品獣医局 (Food and Veterinary Office) が毎年の監査計画において優先的監査対象とする国や地域を特定し、各国の食品安全システムにおいてEUの要求事項を満たしているかどうか監査を行っている。 	<p>の調査委員会が法体系のレビューを行っているほか、ANAOが1999年に食品安全システム調査フォローアップを行っている。</p>	
人材育成	<ul style="list-style-type: none"> • FSISにおいて、Import Inspectionと呼ばれる4日間プログラムやe-learningシステムを実施。 • FDAでは「ORA Laboratory Manual」やWeb上の「ORA University」でトレーニングプログラムを提供している。 • 一般向けには、FDAのホームページにおいて、リスク分析等に関するビデオ動画を配信。 • 一般市民を含めた広義の教育プログラムには、PFSE等が協力。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • FSAが検査担当者向けの教材(リソースパック)を作成し、HPで公開(イングランド、スコットランド、北アイルランド版があるが記述内容は基本的に同一)。 • Port Health Authority等の個別機関においても検査担当者の育成プログラムを策定。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • 行政機関による監督を委嘱された個人は、各活動分野に適した教育を受けなければならない。また、法令にもとづく再教育を受け、必要に応じて、試験に合格しなければならない(食品・消費財政令)。
⑤ 違反時の対応					
違反時の措置	<ul style="list-style-type: none"> • FSIS：45日以内に対策が取られなければ、廃棄、動物飼料へ変換もしくは国外退去。 • FDA：90日以内に再輸出か廃棄。 	<ul style="list-style-type: none"> • CFIAによる差し押さえもしくは国外退去。加工品として既に出回っているものはリコールの対象となる。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • 保持命令 (Holding Order) によって、当該輸出国業者からのすべての船積を自動的に差し押さえる。 • 違反船積は、コンプライアンスをはかる、格付けを下げる、国外退去、廃棄のいずれかの措置が取られる。 	
検査強化措置	<ul style="list-style-type: none"> • FSIS：輸出国の過去のコンプライアンス履歴に基づき、ノーマル、追加、強化の3つのレベルに分けて検査を行う。 • FDA：情報なし 	<ul style="list-style-type: none"> • 違反多発する場合は、政府間協力により検査体制の強化。 	情報なし	<ul style="list-style-type: none"> • 検査不合格の船積は、コンプライアンスの実証のために、その後連続5回の船積検査に合格しなければならない。 • 保持命令に関する情報公開はなされていない。 	
⑥ 監視プログラムの概要					
概要	<ul style="list-style-type: none"> • 輸入製品の安全に関するアクションプラン (2007年11月)。 • テロ対策と関連して食品を含めた輸入製品全体の安全確保を対象。 • 個別製品については生鮮食料品、魚介類等の品目毎にモニタリングを実施。 • FDA：輸入拒否レポート、輸入警告と 	<ul style="list-style-type: none"> • リコールに関しては、クラス1からCクラス3に振り分けられ、最も厳しいクラス1はCFIAのHP上で公開。 • 魚介類については政府間協定、警告物品のリストなどがCFIAのHP上で公開。 	<ul style="list-style-type: none"> • 輸入食品監視の一環として、マイコトキシン、重金属、微生物学的汚染、添加物、その他の汚染物質、GMO、放射線照射食品等の検査が行われている。 	<ul style="list-style-type: none"> • リスク食品、アクティブ検査食品、ランダム検査食品のリスト、その他輸入禁止措置等の情報は、輸入食品通知 (Imported Food Notice) として公開。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 国家監視計画 (2007年1月～2009年12月) • 連邦農業省、連邦畜産省、連邦健康省の3省共管で作成。輸入食品の監視だけでなく、食品安全全般に関する監視計画。 • 連邦政府の計画に加え、各州において

	<p>して公開。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リコールについては危険度の高い順にクラス1から3まで設定。 				<p>食品安全のための計画を策定</p>
公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネットで提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネット 	<ul style="list-style-type: none"> ・各地方自治体が行った監視プログラムの要約をFSAがHP上で公開 	<ul style="list-style-type: none"> ・AQIS ホームページ 	<ul style="list-style-type: none"> ・各州の検査所のホームページで年次報告書を公開（内容は検査所によって異なる）
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・同アクションプラン中で、輸入に関する組織間の連携強化と効率的な体制構築の必要性について提言。 ①予防：開始時点からの安全の構築 ②介入：リスクベースの検査と試験 ③対応：迅速な対応、効果的なコミュニケーション 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品と製品安全に係る法律の強化を首相が宣言。Food and Drugs Act 及び Consumer Product Safety Act の刷新により違反者への罰則規定の強化等を目指す。 	<ul style="list-style-type: none"> ・第三国からUKへの商業輸入の管理用データベース GRAIL (The Guidance and Regulatory Advice on Import Legislation) が2008年4月に使用開始予定。 		

II 各国の調査結果

第1章 アメリカ合衆国における輸入食品の監視状況

1.1 食品輸入の手続き等及びその監視に係る法規制

(1) 食品輸入に関する法規制の概況

アメリカ合衆国における食品輸入の監視制度は、2つの機関によって運用されている。一つは、食品全体（国内及び輸入双方を含む）のおよそ 20%を占める食肉及びその加工品、家禽肉、卵加工品（殻付卵を除く）の輸入に対するもので、それぞれ連邦食用獣肉検査法(Federal Meat Inspection Act)、連邦家禽肉検査法(Poultry Products Inspection Act)、連邦卵検査法(Egg Products Inspection Act)によってアメリカ国内の食品安全基準を満たすことが求められる。その監視機関は、農業省(United States Department of Agriculture: USDA)傘下の食品安全及び検査サービス(Food Safety and Inspection Service: FSIS)である。また、USDAには動植物保健検査サービス(The Animal and Plant Health Inspection Service: APHIS)もあり、こちらは動植物に係る病気、外来のペスト、遺伝子組換え食品を取り扱う。残り 80%にあたるその他の輸入食品については、USDAではなく保健福祉省(Department of Health and Human Service)の一機関である食品薬品管理局(US Food and Drug Administration: FDA)が連邦食品薬品化粧品法(Federal Food, Drug, and Cosmetic Act)に基づき監視にあたっている。

(2) 検査に関連する法規制

検査に関しても FSIS 及び FDA が上記の法令に基づき、それぞれ所掌する食品について検査を行う。検査システムは 1.3 節の(2)で述べる。

1.2 輸入食品監視に係る組織体制

(1) 組織体制の概況

FSIS—管理事務局(Office of the Administration)が筆頭として8事務局を統括する(図1-1)。組織の雇用人数は9500人におよび、そのうちおよそ7800名が食品検査プログラムに係り、屠殺場、食品加工場、輸入施設等約6200の施設の監視にあたっている。OIA(Office of International Affair)内に輸入検査部門(Import Inspection Division)があり、ここが輸入食品の検査主体である。アメリカの輸入システムについて検証したあるレポートによれば、USDA内では33の主要港に74名の検査官が常駐し、約135の輸入検査センターにて検査にあたっているとの記述がある。また、OPHS(Office of Public Health Science)に3箇所のラボ(Eastern、Midwestern、Western Laboratory)があり、食肉、家禽肉、卵加工品の微生物検査、化学検査、病原体検査等を行っている。これらのラボは、ISO17025の認定を受けている。さらに、検査ラボについては、化学検査についてのみ

民間のラボが認定されており（参考資料 2 : FSIS Accredited Laboratories (June 2008)）、その認定基準としても ISO17025 が用いられている。

FDA—図 1-2 に示した通り 10 の部門からなる。その中で、CFSAN（Center for Food Safety and Applied Nutrition）が食品安全に係る規制業務に携わる。CFSAN は、800 名以上を雇用し、微生物学者、毒物学者、食品技術者、病理学者、分子生物学者、薬理学者、栄養学者、伝染病学者、数学者、公衆衛生学者などの専門家が含まれる。また、輸入監視主体は、ORA（Office of Regulatory Affairs）が司り、FDA 全体の 1/3 の職員数を抱えている大きな組織である。5 つの地域（Central、Northeast、Pacific、Southeast、Southwest）に 160 のオフィスを持つ。また、ORA は 13 の ISO/IEC17025 認証ラボをもち、年間 41000 のサンプルを分析検査している。検査官については、全米に 400 以上ある港を 450 名が検査業務にあっているとのレポートがある（入国港は 326 あるとの報告もある）。

（2）設備、検査能力に関して

1996 年から 2006 年の間に、USDA 管轄の輸入食品は 87%増、FDA 管轄の輸入食品は 257%増となり、その結果、検査率（書類審査を除く製品検査）は USDA で 10.3%、FDA では 0.7%という報告がある。

（3）FSIS、FDA 組織図

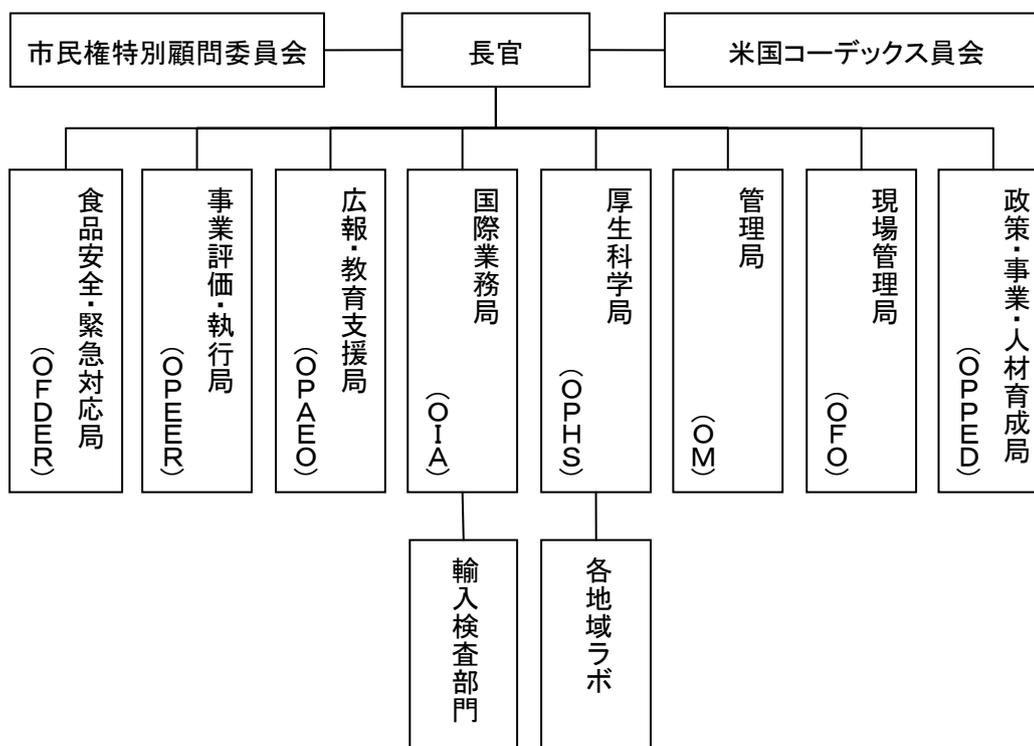


図 1-1 FSIS 組織図

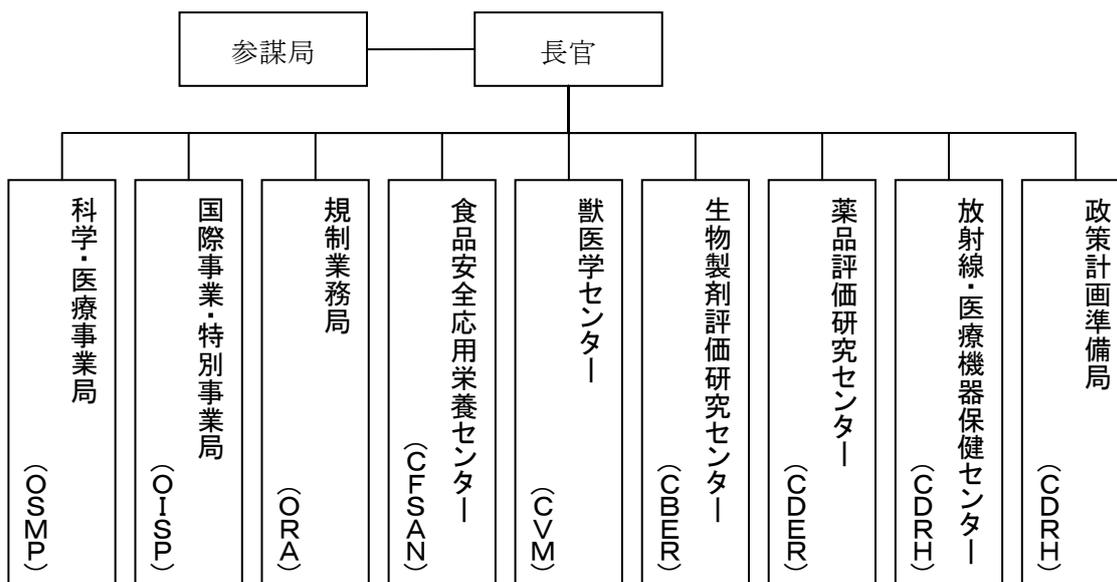


図 1-2 FDA 組織図

1.3 監視プログラムの策定方法

(1) 科学的知見の収集

食品安全に係る研究プログラムのコーディネーションは、FDA の CFSAN が行う。また、畜産用薬品や食品添加物に関する研究には CVM (Center for Veterinary Medicine) も係っている。さらに両局は、メリーランド大学との共同による JIFSAN (Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition)、また、CFSAN は、産業界との共同研究組織として NCFST (The National Center for Food Safety and Technology) を運営し、産学との共同による知見の収集にあたっている。

食品の化学及び微生物汚染に関する研究は、薬品の毒性メカニズムの研究などを含め FDA の NCTR (National Center for Toxicological Research) が中心となって行っている。NCTR では、専門家間で相互にレビューしあいながら科学研究を行い (Peer-Reviewed Scientific Research)、その研究は、毒性表現における重要な生物学的事象の理解及び人体暴露による危険性における最新技術を盛り込んだ評価方法の確立を中心とする。NCTR は、最新かつ多面的研究、健全な科学インフラ及び多面的科学知識を FDA に提供するためのトランスレーショナル研究アプローチ (基礎研究の成果を臨床研究に応用するための橋渡しとなる研究) の開発、FDA 内他局の科学者や他国政府の監視局、学際、産業界とのパートナーシップによる科学的基盤の強化、さらには国内外のコラボレーションによる政府、学際、産業界間の最新知見共有や規制科学における国際的基準策定や国際的協調を促すためのリソースの強化を行う。

(2) 検査システム及びサンプリング方法

FSIS では食品（食肉、家禽肉、卵及びその加工品）の輸入を許可する前に、輸出国が米国内の食品安全基準と同等の安全性を確保しているかどうかを文書審査と現地調査で確認し、さらに輸入時に食品のサンプリング検査を行っている。

まず文書審査で、輸出国の食品安全に関する法体系が米国基準と同等性を有しているかどうかを評価する。この文書審査における評価の視点は、大きく分けて次の5つのリスク分野である。①汚染、②疾患、③加工方法、④残留物、⑤法遵守・経済面での不正行為。次の現地調査でも、これら5つの視点で食品加工施設や試験所の状況、従業員のトレーニング・プログラム、内部監査システムなどを調査する。文書審査と現地調査の結果、米国の基準に達していることが確認されると、食品ごとに輸入許可国としてリスト（米国への輸出が許可された国／食品のリスト）に追加され、公表される。

輸入時には、輸入に関わる書類をチェックした後、食品をサンプリングして検査を行う。これを再検査(reinspection)と呼んでいる。この再検査では、AIIS (Automated Import Information System) と呼ばれるコンピュータシステムを用いる。これは、日々行われる船積検査の結果が入力・蓄積され、国ごとの輸入製品の情報と違反情報とを検査官同士が共有するためのものである。よって、輸入船積に対する検査を行うか否か、検査する際の検査項目などは、この AIIS からの指示によっている。また、コンプライアンス履歴によって検査のレベルがノーマル (Normal) 検査レベル、追加 (Increased) 検査レベル、強化 (Intensified) 検査レベルに分けられており、コンテナ数やパッケージ数に応じて検査サンプルサイズが決められる(参考資料2: Sampling plan for canned and packaged products on normal or increased level inspection)。

FDA では、FSIS で行っているような輸出国の食品安全システムの調査等はなく、通関前に輸入業者が提出する書類の審査とサンプリング検査を行っている。輸入食品の積荷の到着は、税関を通して FDA の食品輸入管理システム OASIS (Operational and Administrative System for Import Support) に通知される。OASIS には米国に輸入される全ての食品の積荷情報、分析傾向、輸出企業のコンプライアンス情報などが入力され、FDA の検査官がこれを基に検査を行うことになっているが、近年増大する輸入量に対応しきれず、現在およそ 20%の輸入食品の情報しか反映されていない。FDA 管理下の年間の検査率は約 1%のみ（最近は 0.7%）と報告されている。また、同報告によれば、ラボ分析は 0.2%のみとのことである。これは、近年の食品輸入量の増加及び輸入検査に対する予算と人員数の不足が原因である。USDA では 2006 年度でおよそ 15%の検査率であったが、その後は同様に 10%強にまで減少している。この現状を鑑み、米国では事業者・行政等様々な主体から輸入食品管理システムの改善提案が出され検討されている。

1.4 検査結果等の信頼性確保

(1) 食品安全システムの評価

FSIS では内部組織である Office of Program Evaluation, Enforcement and Review が内部統制に当たっているほか、USDA の下部組織として USDA が実施するプログラムの監査や調査を行う監察総監室 (Office of Inspector General) や行政管理予算局 (Office of Management and Budget)、会計監査院 (General Accounting Office) と連携をとって、パフォーマンス評価や管理体制の調査を行っている。

1.5 違反発覚時の措置

(1) 違反品への措置

FSIS と FDA の担当分野によって異なる。FSIS では、違反船積は税関によって差し押さえられ、輸入業者によってなんら措置が講じられない場合は、廃棄されるか輸出国へ再度戻され、コンプライアンスを再度満たした上で再検査するか、もしくは FDA の規制に沿えば動物用の食品へと生まれ変わる。これらはすべて、入国拒否から 45 日以内に行われる。繰返し違反では、輸出国施設ごともしくは国ごとの検査の強化が行われる。

(2) 違反事業者／国への措置

FDA では、違反船積は 90 日以内に再輸出か、それがなされなければ、廃棄処分となる。もし、繰返し違反がある場合は、将来的に輸入禁止措置をとることもある。

1.6 過去に実施した監視プログラムの概要及びその公表方法

FDA では、OASIS に基づく差し押さえ製品（食品だけでなく医薬品なども含むすべての製品）の情報を輸入拒否レポート (Import Refusal Report) として、国、都市、製造者名、製品コード、差し押さえ理由を過去 1 年分にわたって公開している。また、輸入警告 (Import Alert) によって、過去の違反に基づく新たな違反の可能性のある製品についても国別に公開している。FSIS では、輸入違反者情報の公開はなされていない。

リコールに関しては、国産、輸入両方を含め、その重要度に応じてクラス 1、クラス 2、クラス 3 に分けられる。クラス 1 は、それを消費することにより重大な害もしくは死亡する可能性が高いもの、クラス 2 は、一時的な医療措置が必要な害のもしくは可能性は低いが重症をわずらう可能性のあるもの、クラス 3 は、有害性の低いものとして定義され、FSIS、FDA ともすべてのリコール情報がそれぞれのホームページに公開される。FDA では実行レポート (Enforcement Report) として 1990 年分からの情報が自由に閲覧でき、さらにクラス 1 リコール及び安全警告情報が過去 10 年分にわたって閲覧可能である。

第2章 カナダにおける輸入食品の監視状況

2.1 食品輸入の手続き等及びその監視に係る法規制

(1) 食品輸入に関する法規制の概況

カナダの食品輸入に対する法律は、非常に多くかつ複雑である。その中で、まず第一義的なものは、食品と薬品法（Food and Drugs Act）と規制法（Regulations）である。これらは、国産品、輸入品を問わずカナダ国内で取り扱われる全ての食品に適応され、ラベル、成分表示、パッケージ、プロセッシング、取り扱い方法、販売・広告など健康や安全に係る最小限の必要事項や不正取引・偽装を取り締まるためのものである。さらに、農業製品の国内安全基準やグレードを定めるものとして、カナダ農業製品法（Canada Agricultural Products Act）と関連規制法がある。これらは、農業製品取扱業者のライセンスリング、規制製品の検査、格付け、ラベリング、パッケージングについて定めている。また、商業施設の登録、その建設基準等についてもここで定めている。以下に関連規制法を列挙する。

- ・ 乳製品規制法（Dairy Products Regulations）
- ・ 卵規制法（Egg Regulations）
- ・ 青果規制法（Fresh Fruit and Vegetable Regulations）
- ・ はちみつ規制法（Honey Regulations）
- ・ ライセンシングと仲裁規制法（Licensing and Arbitration Regulations）
- ・ メープル製品規制法（Maple Products Regulations）
- ・ 加工卵規制法（Processed Egg Regulations）
- ・ 加工製品規制法（Processed Products Regulations）
- ・ 家畜と家禽死体格付け規制法（Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations）

これらに加えて、カナダにおいて取引量の多い肉類及び魚介類についてより厳しい基準が設けられている。食肉検査法（Meat Inspection Act）と規制法、食用魚検査法（Fish Inspection Act）と規制法がこれにあたる。また、アルコール類の輸入に関してはアルコール飲料輸入法（Importation of Intoxicating Liquors Act）によって別に定められている。

これらとは別に輸出入許可法（Export and Import Permits Act）が農業製品を含めた製品の輸出入許可を定める。これは世界貿易機構（WTO）の農業協定に基づいている。輸入品については、輸入管理リスト（Import Control List）に明記されている。リストに含まれる品目には、それぞれ総輸入許可量の基準が設けられ、累積上それを超えた輸入分に関税が掛けられる仕組みとなっている（Tariff Rate Quotas）。

その他に消費者包装表示法（Consumer Packaging and Labelling Act）によって正確でわ

かりやすい情報表示が義務付けられている。また、外来種の規制のための法律や家畜や野生生物に影響を与える病気を導入することを避ける（バイオセキュリティ）ための法律（Plant Protection Act や Health of Animals Act など）も輸入者が気をつけるべきものである。

このように、カナダの輸入食品に関する法律はその品目によって別々に定められ、輸入者は自己の責任においてその輸入製品がカナダ国内での流通の際に全てを満たすべく取り計らうことが求められる。

また、カナダ農業及び農業食品管理罰則金法（Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties）によって、カナダ食品検査庁（次節参照）が農業食品法の違反者に対して金銭的罰則を課すことが認められている。

（２）検査に関連する法規制

このような複雑な法体系のもと、カナダ国内での輸入食品の監視は、乳製品、卵製品、青果及びその加工品、食肉、魚介類についてはカナダ食品検査庁（Canada Food Inspection Agency:以下 CFIA）によって行われる。このような品目の輸入には、CFIA への事前登録が必要である。法的にはカナダ食品検査庁法（Canada Food Inspection Agency Act）によって CFIA の設立とその義務、組織体系、法的権限などが定められている。CFIA は（１）に述べた全ての法律を施行する権限が与えられ、食品検査・検疫にあたっている。カナダ農業製品法、食肉検査法、食用魚検査法に基づいて、卵製品、食肉、魚介類、青果、加工食品（果物、野菜、メープル等由来）それぞれ別々に監視プログラム構築され検査マニュアルが作られている。特に食肉と魚介類についてはより厳しく明確な検査マニュアルがあり公開されている。なお、その他の製品については現在、輸入品についての検査は義務付けられていないが、成分、表示、包装基準、健康基準などの最小必要事項についてランダム検査が行われている。

また、上記以外の品目の輸入品については、現在各州政府および CFIA の共同監視対象となっている。

2.2 輸入食品監視に係る組織体制

（１）組織体制の概況

前節に述べた通り、カナダの食品検査は CFIA が一括して行っている。その組織体制に関する情報は限られているが、CFIA は毎年年度計画と前年度のパフォーマンスレポート公開しており、そこに組織の大まかな概要が述べられている。それによれば、2008 年は長官を筆頭として財務、法律、科学、人事など 10 部門に合計約 7000 人弱（フルタイムベースで 6000 人強）を雇用している。4 つのエリアネットワーク（Atlantic、Quebec、

Ontario、Western area) に分けて管轄が設けられ、18 の地域事業所、185 のフィールドオフィス（国境入国管理所を含む）、408 の非政府施設（プロセッシング施設など）、15 のラボ・研究施設（科学的アドバイス、新技術開発、テストサービス、リサーチを行う）から構成されている。

実際の輸入手続きは、CFIA の一機関である輸入サービスセンター（以下 ISC）が窓口となり行っている。ISC が輸入業者が提出した輸入依頼書類の審査・事務処理を行い、カナダ国境サービス庁（Canada Border Service Agency:以下 CBSA）に CFIA の決定を通知、それをもとに CBSA は税関法（Custom Act）にもとづいた税関手続き業務を行う。検査を必要とする食品は、そのままあらかじめ登録された施設へ保管され検査を待つこととなる。また、ビジネスを目的とした食品輸入者は、すべて CBSA にて輸入／輸出アカウント（ビジネスナンバー。すなわち商業登録）の登録が必要になる。

また、カナダ保健省（Health Canada）は、食品においてカナダ国民の健康と安全に係る政策立案の責務を持ち、食品安全の規制やガイドライン、国家基準、物理化学的及び微生物汚染物質等のリスクアセスメント等策定・実行をする。また、下部組織である食品安全評価局（Bureau of Food Safety Assessment）が CFIA の輸入食品を含む食品安全確保のための各種活動の評価を行い、そのレポートを作成、現行体制やプログラムの効果の検証、推奨事項等を公表し、CFIA の適切な食品監視活動のアップデートを助けるほか、カナダ公衆衛生局（Public Health Agency of Canada）が水・食中毒の調査を行い、感染症への対応に関わっている。

最後に輸入規制品目についてであるが、これは国際貿易省輸出入管理局が輸入管理リスト等の策定を行っている。

（2）設備、検査能力に関して

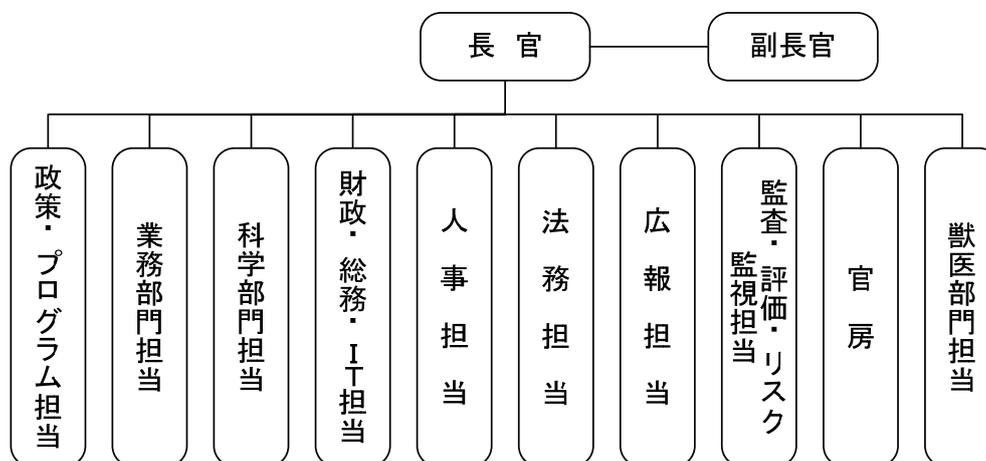
CFIA の検査施設についての詳細情報は公開されていないが、2006－2007 年度で総額 6 億 2 千万加ドルが CFIA のプログラム活動に費やされ、そのうち食品安全と公共健康（Public Health）プログラムに半分以上の約 3 億 8 千加ドルが使われているとのことである。

検査ラボについては情報が限られるが、民間の施設を利用する場合にはカナダ基準会議（Standards Council of Canada）認定施設に限られ、その認定条件として ISO/IEC17025 を満たすことが求められるとの記述がある。

また、2003－2008 年度のビジネスプランによれば、常に最新の機器を投入し最新の技術を用いテスト、サーベイ、検査等を行うこととしている。

(3) CFIA 組織図

CFIA の組織図を以下に示す



CFIA組織図

2.3 監視プログラムの策定方法

(1) 科学的知見の収集

前節(1)で述べたように、輸入食品のリスク水準を判定するための科学的知見の収集は健康省が行っている。その情報収集は、強力な科学研究活動によって支えられている。これは、連邦科学技術共同体の中の21の科学を基礎とする部門や局(SBDA)との協力の下に組織横断的な人事管理、知識共有、コミュニケーションによって行われている。また、他国政府や学術団体、その他ステークホルダーとの協働、さらには第三者の研究結果のレビューによっても行われる。

(2) 検査システム及びサンプリング方法

輸入食品検査における輸出国のリスク要因は、そのコンプライアンス履歴によって評価される。特に食肉(家禽等を含む)、魚介類は取引量も多く、衛生リスクや家畜用薬品の残量等厳しいチェックがなされる。食肉の輸入の場合、輸出国の登録検査施設による検査の合格証明書OMIC(Official Meat Inspection Certificate)が必要である。輸出国の検査システムの評価は、WTOの衛生植物検疫措置の適用に関する協定(Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures)に基づき、カナダの検査システムと同等のシステムを持つことが条件となる。また、輸入食品は、輸入管理追跡システム(Import Control and Tracking System:以下ICTS)というIT化された自動システムによってその免許番号、船積、輸出国の適正、屠殺、加工過程、施設、ラベル登録番号などのデータを

CFIA が把握できるようになっており、ICTS によって作製される輸入検査レポート (IIR) に当該船積に速効検査のみが必要なのか、全体検査が必要なかが示される。

速効検査は、すべての船積が受けることとなる。一方、全体検査は、速効検査、オーガノレプティック検査、ラボラトリー検査の順に行われる。速効検査は、書類審査（必要書類の有無、認証チェック）、船積検査（オフィシャルシール審査、輸送コンテナの適正、マーキング／認証／IIR チェック、数量、ラベル検査など）を行う。オーガノレプティック検査では、ICTS によってサンプル数量等のサンプリングプランが示され、検査官は、品目に応じてプランの整合性を確認し、所定の方式に則って視覚、嗅覚、触覚による検品を行う。

ラボ検査は、微生物や添加物などの検査を目的とした年次ラボラトリーサンプル計画 (Annual Laboratory Sample Plan) と重金属、農薬、ホルモン等の残留物検査を目的とした輸入残留物サンプル計画 (Import Residue Sample Plan) に分けられる。前者は、輸入施設の前年度の輸入量、種類を考慮して CFIA 食品安全食品微生物及び薬品評価部門 (Food Safety, Food Microbiology and Chemical Evaluation Division) と地域サンプリング専門家 (Area Sampling Specialist) によってサンプル頻度が決められる。後者は、輸出国ごとに決められたサンプル数量が公開されており、これは (Import Inspection Report : 以下 IIR) に基づきサンプル数が決められている。

新規の輸入では、初回船積から最低 10 船積まではオーガノレプティック全体検査が行われ、もし違反がなければその後は 10 船積に 1 回の全体検査及び残りの 9 船積は速効検査へと変わる。もし違反があった場合は、輸出国の同じ施設からの全ての肉、加工肉製品の検査強化が実施され、即座に強化監視体制へと変わり、連続 10 ロットのオーガノレプティック全体検査合格が求められる。また、ラボ検査によって基準違反が発覚した場合は、特別強化検査計画が作られ、同施設由来のすべての製品において連続 15 ロット、違反時の 15 倍の重量が採取されラボ検査にあてられる。

2.4 検査結果等の信頼性確保

(1) 食品安全システムの評価

食品安全システムの包括的な評価体制はまだないが、これまでにカナダ会計監査院 (Canada's Office of the Auditor General) が保健省や CFIA の活動評価を行っている。また保健省は CFIA の活動評価を行う責任機関である。CFIA では、カナダ予算庁 (Canadian Treasury Board) と共同で開発した基準を基に自己評価を行い、次年度への目標構築を行っている。

(2) リスク評価主体とリスク管理主体の分離

カナダではリスク評価主体は CFIA、リスク管理主体は保健省である。保健省が CFIA の活動評価を行うことは前述の通り。

2.5 違反発覚時の措置

(1) 違反品への措置

より厳しい食肉船積の食肉検査において、カナダの法律への抵触が発覚した場合、CFIA 検査官は、当該船積の差し押さえもしくは輸入者へのカナダ国外への船積の国外退去命令を出す。また、加工品として既に使われているものについては、リコールの対象となる。また、肉を含む加工品で ICTS（輸入管理追跡システム）で検査が必要なもので、検査時に検査官に提出がなされなかったものも違法輸入とみなされる。なお、リコールについては、クラス 1（当該食品の摂取によって死亡など重大な影響がありうる場合）、クラス 2（深刻ではないが、一時的な症状）、クラス 3（特に身体への影響がない）に分けられ、クラス 1 については CFIA のウェブ上で公表される。

(2) 違反事業者／国への措置

カナダにおいて輸入食品のコンプライアンスは、輸入者の責任であるということが強調される。輸入違反があった場合、輸入者は以後の輸入品がカナダの法的基準を満たすことを証明できなければ、同輸出国業者由来の食品を輸入することはできない。また、輸出地域・国ベースでの違反事例が頻発する場合には、相手国政府との協力プログラムを立ち上げるなどの措置を講じて対応に当たる。例として、中国製缶詰野菜において度重なる違反が発覚し、その際に中国政府との協力によって衛生管理登録を新たに設け、登録のない業者の製品の輸入を禁止している。また、輸出国業者ごとのコンプライアンス履歴に基づくカテゴリーをウェブ上で公開し、それに基づく検査強化がなされる。それに加えて、輸入業者には、船積ごとの検査結果を提出することが求められている。

2.6 過去に実施した監視プログラムの概要及びその公表方法

CFIA は毎年パフォーマンスレポートをウェブ上で公表しており、2006 年度（直近）のレポートによれば、同年度の違反調査件数は、372 件（輸入／国内食品両方含む。また、施設検査も含む）であり、48 件が有罪判決、約 22 万カナダドルの罰金が報告されている。また、食品検査のみでなく、消費者からの苦情、産業界からの情報などに基づいて行われた食品調査は 2915 件（輸入／国内食品両方含む）にのぼり、うち 246 件がリコールに至っている。なお、クラス 1 リコールは、前述のとおり CFIA ホームページにて食品アレルギーなどの情報とともに公開されており、過去 10 年分の情報を自由に閲覧できる。しかし、違反情報すべてを公開しているわけではなく、あくまで消費者の健康を害する製品の情報についてだけである。

第3章 英国における輸入食品の監視状況

3.1 食品輸入の手続き等及びその監視に係る法規制

(1) 食品輸入に関する法規制の概況

英国の食品輸入に関しては、EU加盟国である点と地方分権体制、さらに1990年代のBSEによる影響が複雑に絡み合い、現在までに様々な法規の制定と改訂が繰り返されている。EU加盟国間での輸出入に関しては、加盟国独自の法規制が禁止されており、EU統一規則に従うのが原則であるが、第三国(Third country)¹から英国への輸入に関しては、英国独自のものとして、以下のものが現行もっとも効力をもつ。

- The Official Feed and Food Controls (England/Scotland/Wales/NIR) Regulations

2007

-The Products of Animal Origin (Third Country Imports)

(England/Scotland/Wales/NIR) Regulations 2007²

非動物由来製品については The Official Feed and Food Controls (England/Scotland/Wales/NIR) Regulations をEU規則 EC 882/2004 (全ての食品・動物用飼料に関する検査当局・公的検査に関する規則) と組み合わせて管理を行い、動物由来製品については The Products of Animal Origin (Third Country Imports) (England/Scotland/Wales/NIR) Regulations を用いる。

これらの独自の法律はイングランド、スコットランド、ウェールズ、北アイルランド版があり、地方ごとに監視・検査を行う当該省庁の名称が異なるため記載内容に一部違いはあるものの、対外的な規制内容としては同じである。先に挙げた EC 882/2004 はEU加盟各国の公的規制の統一を図るために制定されたEU規則であり、この規則を受け、英国では FSA/DEFRA/Scottish Executive/DARD/Welsh Assembly Government が共同で Single integrated national control plan for the UK January 2007 to March 2011 (飼料・食糧・動物衛生・動物保護・植物衛生に関する法律・施行に関する国内管理計画。通称 NCP) を作成し、国内の統一的な規制管理の見通しとしている。

¹ Third country の定義: EEA (EU 経済圏: EU 加盟国およびノルウェー、水産物に関してのみアイスランドを含む) 外の国を指す。A third country is one that is not part of the European Economic Area (EEA). The EEA includes all member States of the European Union (EU) plus Norway and, for trade in fishery products only, Iceland.

² 長く英国内の統一規則であった97年輸入食品規則: Imported Food Regulations 1997 および84年輸入食品規則: Imported Food Regulations 1984 規則に変わり、2006年より The Official Feed and Food Controls (England/Scotland/Wales/NIR) Regulations が第一義的な輸入規制法律となった。

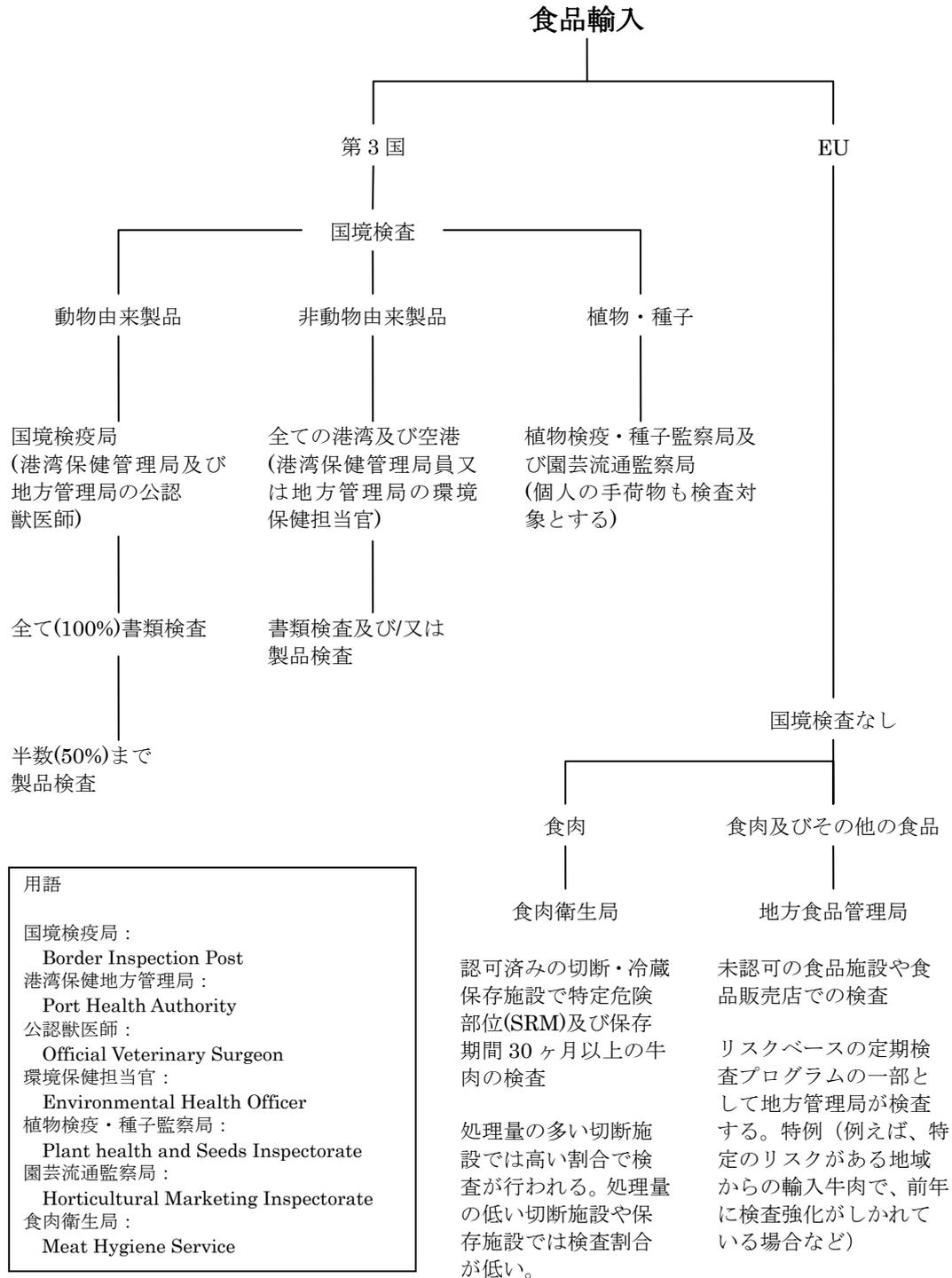


図 3-1 英国内法規制の概要

出典：PAPER FSA 01/06/02 AGENDA ITEM 5, 22 OCTOBER 2001

UK CONTROLS ON IMPORTED FOOD

(2) 検査に関連する法規制

動物由来製品の検査に係わる法規制としては、以下の規制がある。

<EU レベル>

動物由来製品の検査：GENERAL REVIEW REPORT OF THE MISSIONS CARRIED OUT IN MEMBER STATES CONCERNING VETERINARY CHECKS AT BORDER INSPECTION POSTS 2002-2003

<英国内>

The BIP (Border Inspection Post) Manual

3.2 輸入食品監視に係る組織体制

(1) 組織体制の概況

中央レベルでの輸入食品監視の2本柱はFSA(食品基準庁)とDefra(Department for Environment, Food and Rural Affairs, 環境・食糧・農村地域省)である。Defraの権限である輸出入に関する法律の制定・施行・管理はDevolved Administrations(地方分権政府)の該当省庁に委任されていることにより、動物由来食品の輸入に関してはDefraと並んでDARD(北アイルランド)、SEERAD(スコットランド)、WAG(ウェールズ)も同様の効力を持つ。(EC資料: Country profile of UK on feed and food safety, animal health, animal welfare and planet health)

検査実施機関は、動物由来食品の場合はBIP(Border Inspection Post)、非動物由来食品の場合はPHA(Port Health Authority)となる。

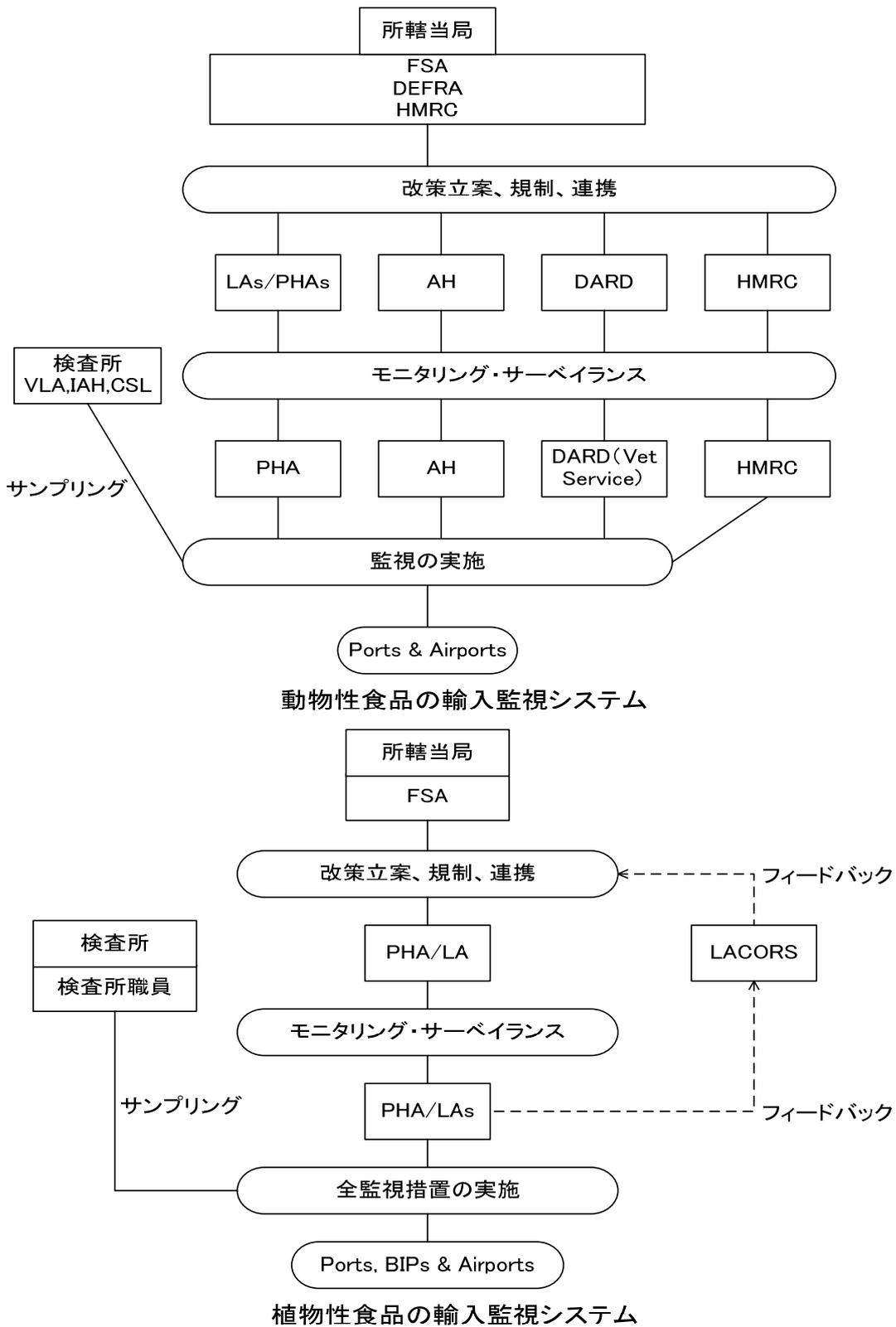


図 3-2 英国における食品の輸入監視システム

(2) 設備、検査能力

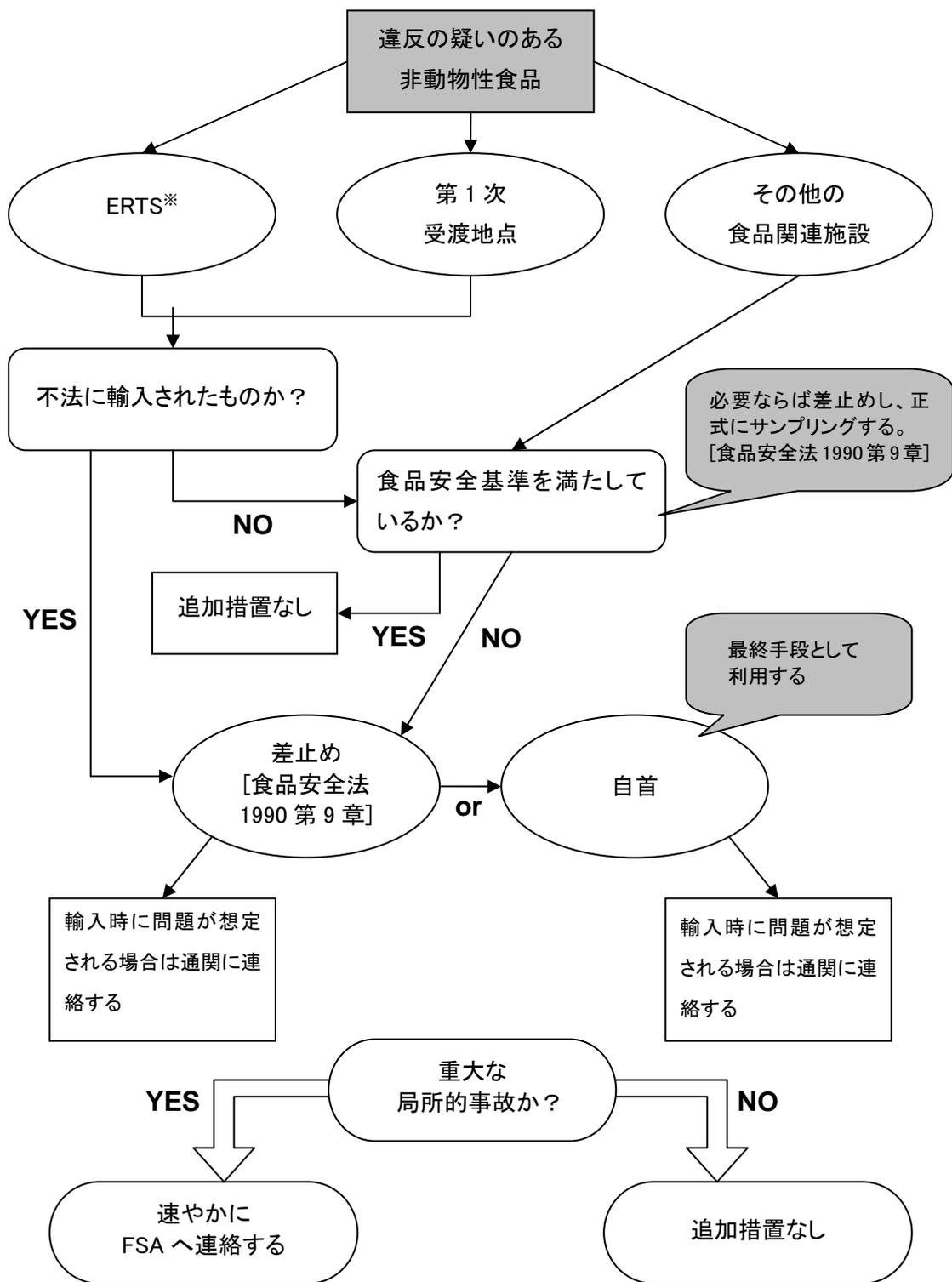
英国では、輸入食品の検査を行う公立の検査機関及び指定検査機関が合計約 117 施設（英国及び北部アイルランド）指定されている。検査機関には UKAS (The United Kingdom Accreditation Service)の認証が必要。

(3) 具体的な検査フロー

輸入食品の検査フローは、FSA が作成した検査担当者向けのマニュアル（Local Authority Resource Pack）に示されている。その内容を次ページ以降に示す。

(4) その他

GRAIL (The Guidance and Regulatory Advice on Import Legislation)は 2008 年 4 月に使用開始となった、EU 域外から UK への商業輸入の管理用データベースである。動物由来・非動物由来・水産物等あらゆるカテゴリーの輸入食品について、関連規制、輸入条件、必要とされる手続きのガイダンスなどを参照することができる。LA の管理業務を助けるツールだが一般にも開示されている。ただし、個人輸入には対応していない。



※ ERTS(Enhanced Remote Transit Sheds): 英国歳入関税局傘下の輸入品中継取扱所

図 3-3 非動物由来製品の検査フロー

出典 : Imported Food Control. Local Authority Resource Pack (FSA 2007)

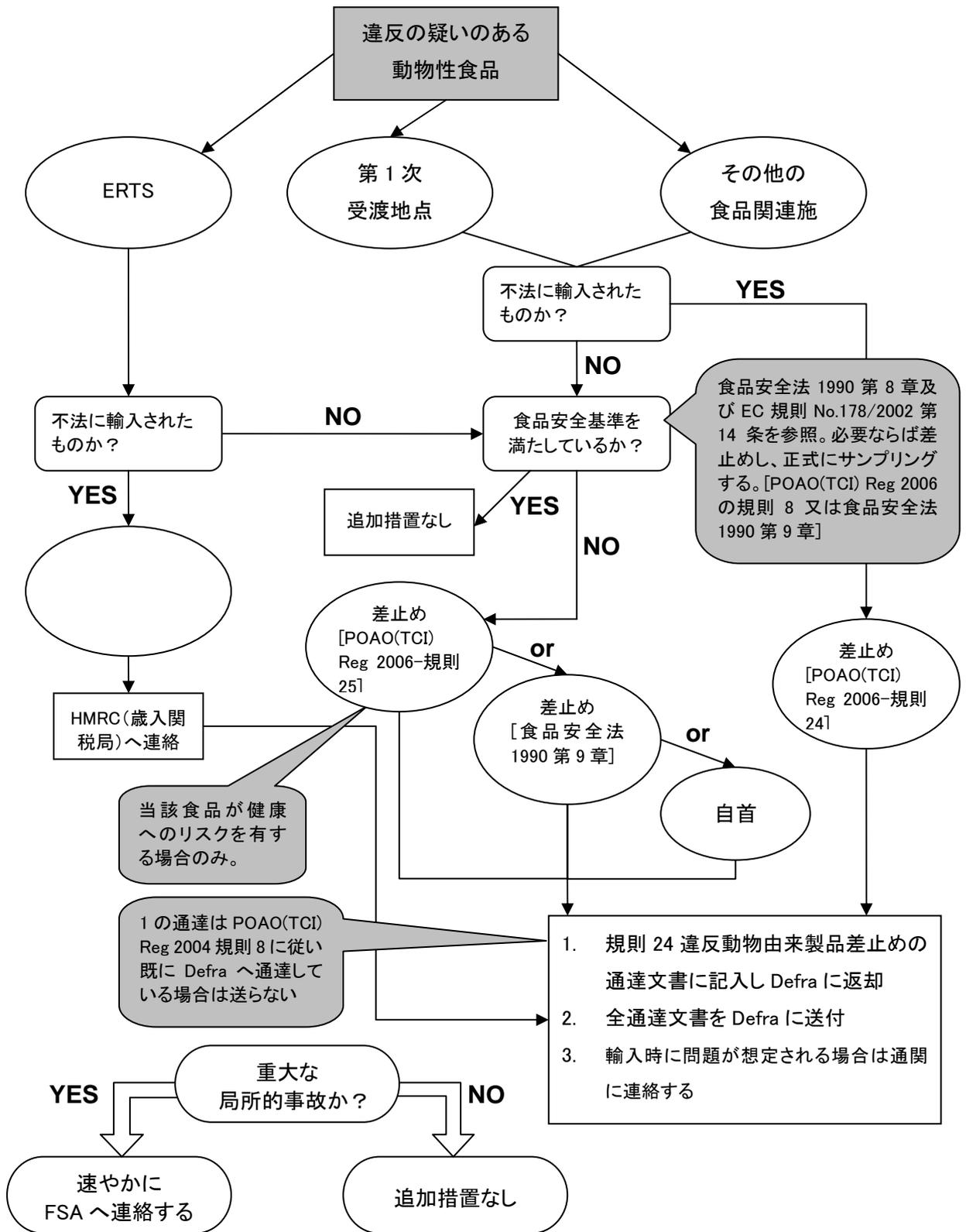
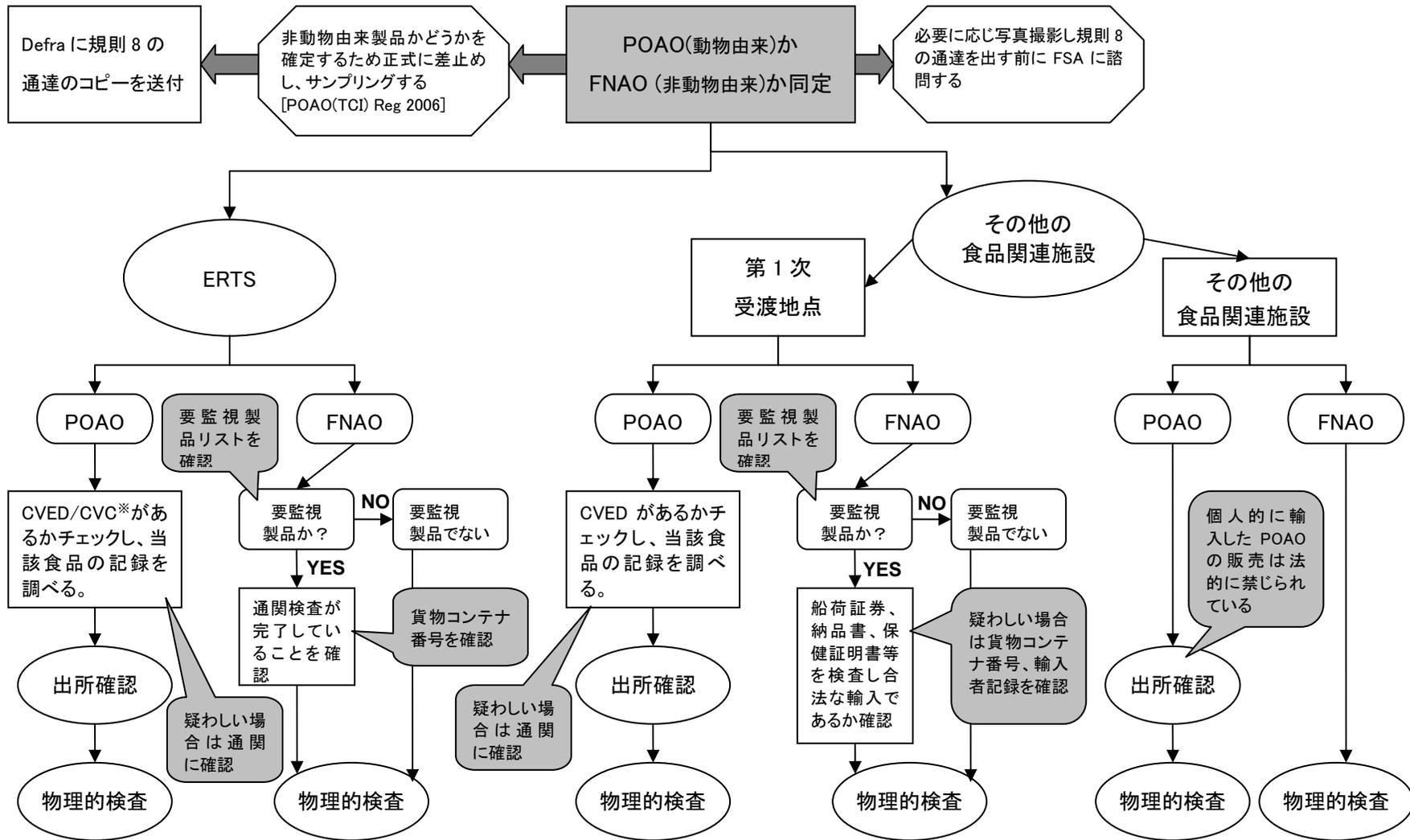


図 3-4 動物由来製品の検査フロー

出典：Imported Food Control. Local Authority Resource Pack (FSA 2007)

図 3-5 第 3 国からの輸入食品検査の概要



※CVED(Common Veterinary Entry Document): 共通獣医学輸入証明
 CVC(Certificate of Veterinary Checks): 獣医学検査証明書

出典 : Imported Food Control. Local Authority Resource Pack (FSA 2007)

3.3 監視プログラムの策定方法

(1) 科学的知見の収集

情報なし

(2) 検査システム及びサンプリング方法

情報なし

3.4 検査結果等の信頼性確保

(1) 食品安全システムの評価

食品安全システムの包括的な評価体制はまだないが、これまでに英監査局（National Audit Office）が FSA の食品安全に関する取組の評価を行っている。EU レベルでは、食品獣医局（Food and Veterinary Office）が毎年の監査計画において優先的監査対象とする国や地域を特定し、各国の食品安全システムにおいて EU の要求事項を満たしているかどうか監査を行っている。改善すべき点がみつかった場合には、加盟国当局に勧告を行い、アクションプランの提示を求めた上で、他の加盟国と共同でアクションプランの実施を監視していく。

3.5 違反発覚時の措置

情報なし

3.6 過去に実施した監視プログラムの概要及びその公表方法

英国では、地方政府が実施した輸入食品の監視プログラムの主要な結果が、サマリー・レポート（Summary Report of Local Authorities' Activity and Key Findings from the Imported Food Sampling and Surveillance Grants）としてインターネットで公表されている。

表 3-1 輸入食品の検査結果 (2006-2007)

食品名	サンプル 総数	公式 サンプル数	非公式 サンプル数	不適合 サンプル数
殻果、殻果製品	672	161	511	124
スパイス	671	122	549	89
魚介類	332	94	238	37
種子	331	65	266	79
食品原料 ¹	176	46	130	15
ワイン	160	11	149	8
コーヒー	131	21	110	11
果物、野菜	128	73	55	10
肉、家禽肉 ²	117	33	84	22
ハーブ	109	34	75	14
一般食品 ³	87	41	46	20
油脂分	86	24	62	27
酢漬けの食品、ソース	68	28	40	23
動物飼料原料	50	7	43	2
中華食品 ³	34	7	27	12
はちみつ	28	28	0	0
ソフトドリンク	24	15	9	7
アフリカ食品 ³	20	20	0	11
有機農産物	20	0	20	0
アジアの菓子類	10	10	0	0
ボトル入りの水	9	9	0	0
シロップ	8	8	0	0
菓子類	5	0	5	4
ヨーグルト製品	5	5	0	0
乾燥ミルクの粉	3	0	3	0
麺類	3	0	3	1
ベリー類	2	2	0	2

1. 「食品原料」についての詳細な情報はないが、その多くは動物飼料用のようである。
2. 家禽肉には余剰水分量の最大許容レベルが法律で規定されているが、赤肉(牛肉・羊肉等)には規定がない。この食品の不適合サンプルの数が多いが、これは地域当局が赤肉のみで分析結果を提出したため法的には不適合サンプルとはいえない。
3. これらの食品に関する詳細な情報は不明。

(出典：Summary Report of Local Authorities' Activity and Key Findings from the Imported Food Sampling and Surveillance Grants 2006-2007)

表 3-2 項目別の検体数

検査項目	サンプル数	違反数	違反率(%)
マイコトキシン	2202	90	4.09
重金属類	1204	46	3.82
微生物学的検査	844	26	3.08
添加物	714	6	0.84
自然汚染	331	5	1.51
食品表示	327	42	12.96
その他	90	5	5.56
放射線照射	65	7	10.77
合計	5777	232	4.01

(出典：前掲)

表 3-3 食品の種類別の検査項目と違反数

食品の種類	検査項目	違反総数
動物飼料原料	遺伝子組換え	5
油脂分	禁止または無許可の食品添加物	1
	エルカ酸	1
魚介類	重金属類	2
	ヒスタミン	4
	微生物学	12
	栄養学	1
	生物学的種	2
ハーブ	放射線照射	1
	微生物学	11
肉、肉製品	余剰水分	17
穀果	重金属類	19
	マイコトキシン	44
食品原料	遺伝子組換え	3
	マイコトキシン	1
種子	重金属類	24
	マイコトキシン	14
ソフトドリンク	禁止または無許可の食品添加物	1
スパイス、酢漬け食品	禁止または無許可の食品添加物	4
	遺伝子組換え	1
	重金属類	2
	放射線照射	3
	微生物学	4
	マイコトキシン	30
	野菜	マイコトキシン
合計		207

(出典：前掲)

第4章 オーストラリアにおける輸入食品の監視状況

4.1 食品輸入の手続き等及びその監視に係る法規制

(1) 食品輸入に関する法規制の概況

オーストラリアでは、全ての輸入食品は、輸入業者の責任において輸入食品管理法 (Imported Food Control Act 1992) および輸入食品管理規制法 (Imported Food Control Regulations 1993) を満たすことが求められ、食品基準オーストラリアニュージーランド (Food Standards Australia New Zealand : 以下 FSANZ) によって定められた国産食品も含めた食品基準規定 (Australia New Zealand Food Standard Code) を満たさなければならない。なお、食品基準規定は、オーストラリアニュージーランド食品当局法 (Australia New Zealand Food Authority Act 1991) に基づき、FSANZ が管理・改定にあたっている。

(2) 検査に関連する法規制

検疫法 (Quarantine Act 1908) と輸入食品管理法 (Imported Food Control Act 1992) に基づき輸入食品の監視が行われ、その監視主体は農水林産省 (Department of Agriculture, Fishery, Forestry : 以下 DAFF) の一部門であるオーストラリア検疫検査サービス (Australian Quarantine and Inspection Service : 以下 AQIS) によって行われる。監視対象食品は、輸入食品管理規制法 (Imported Food Control Regulations 1993) に基づき、輸入食品管理命令 (Imported Food Control Order 2001) によって定められる。

監視対象食品については、次ページに示す輸入食品監視レポート (Imported Food Inspection Report) を AQIS の検査官が発行する。

罰則については、検疫法に定められており、AQIS が違反事項の調査を必要に応じて専門家と協力して行い、違法性が重大と認められた場合、巨額の罰金もしくは懲役が課される。監視手順については、輸入食品監視スキーム (Imported Food Inspection Scheme、巻末参考資料) に定められている。輸入食品管理規制法 (Imported Food Control Regulations 1993) によって検査を含む有償のサービス規定がなされ、検査システム上で発生したコストは全て回収する仕組みになっている。



Australian Government
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
Australian Quarantine and Inspection Service

Imported Food Inspection Report

Imported Food Control Act 1992

Customs Entry No. **4**

Region: **5**

Region Phone: **6**

Region Fax: **7**

Importer or Agent name & address **1**

Phone No. **2**

Fax No. **3**

	Sample ID 8	Condition 9	Sample ID	Condition	Sample ID	Condition
Indicate if goods held or released	10					
Actual inspection category	11					
Commercial Description	12					
Producer Name	13					
Brand	14					
Country of Origin	15					
Sample size	16					
Lot Code	17					
Lot Quantity	18					
Batch/Consignment Quantity	19					
Importer/Broker References 20	Tests Required		Tests Required		Tests Required	
	Labelling		Labelling		Labelling	
	Visual	21	Visual		Visual	
Laboratory Name 22	Lab use 23		Lab use		Lab use	

Comments:

24

I certify that services have been provided during the times shown				
ID No.	Start time	Finish time	Total	Date
	25			/ /
Authorised officer print name	Signature of authorised officer			

All food sampled by AOIS may incur costs for laboratory analyses that are not included in the AOIS fees.

It is the responsibility of the person for whom a chargeable service is provided to ensure that all costs associated with inspection and analysis are paid. **26**

Printed name of importer or agent	Signature of importer or agent	Date
27		/ /

Original - White Duplicate - Yellow Triplicate - Blue

EX317 - 07/03

4.2 輸入食品監視に係る組織体制

(1) 組織体制の概況

組織としての AQIS は、2007 年は局長 (Executive Director) を筆頭として検疫部門、輸出部門、ビジネス戦略／組織サポートの 3 つの管理部門に分かれ、その下に 9 つの課及び 8 地域支部の全 17 部に合計約 3300 人を雇用している (図 4-1 参照)。

また、組織とは別に検査用に 16 の民間ラボが認定されており、AQIS ホームページ上で公開されている。検査ラボの認定には AQIS が定める NATA (The National Association of Testing Authorities) 認定を含む下記 15 の条件が必要である。なお、NATA の認定基準は国際基準である ISO/IEC17025 を採用しており、ラボの基本業務である検査 (Test)、測定 (Measurement)、調整 (Calibration) 以外の付帯業務や検査以外の業務 (会計、教育、マーケティングなど) がある場合は、それらは ISO9000 認証取得をしていることが望ましい。

AQIS が認定するラボの満たすべき条件

1. NATA 認証を有する。
2. 特定の分析における NATA 認証を有する。NATA 認証項目にない分析項目については、AQIS より NATA に通知するとともに、代わりに IANZ 認証を使用する。両方を満たさない場合は、AQIS によって指名された第三者によって分析を行う。
3. 特定の分析業務について NATA 認証が 3 日以内に切れる場合には AQIS に通知する。その間、サンプルの受付はしてはならない。
4. 合格した NATA プロフィシエンシーテストを継続的に受け、もしテスト不合格により項目 3 に示した事態に立った場合には、そのように対応する。
5. 最長 10 営業日以内にテスト結果を提出する。
6. Confirmatory (e.g. serotyping) tests は対象微生物病原体、汚染物質、抗生物質および化学残留物に対して行う。
7. サンプルマネジメントシステム、ドキュメンテーションシステムに AQIS の輸入食品検査レポート (Imported Food Inspection Report) を統合する。
8. レポートは、輸入業者と AQIS 双方に提出する。
9. レポートは、認証団体 (NATA、IANZ) の所定基準を満たす。第三者認証分析の場合は、AQIS の定める基準を満たす。
10. 分析は極力数量的手法に努める。科学的分析については数量的にまとめ、微生物検査については質的テストの採用を認める。
11. a) 微生物検査において汚染等が分析から示唆された場合は、直ちに AQIS に電話にて一次通知し、ファックスでその詳細を通知する。
b) 微生物検査以外で食品基準コードを違反が示唆された場合、確認分析によって

違反が確認された段階で AQIS に電話にて一次報告、ファックスで詳細報告をする。

12. 最終レポートは、分析完了後 1 営業日以内に提出する。
13. 検査にかかる費用は、AQIS を介することなく輸入業者から直接回収する。
14. 輸入食品管理法及び食品基準コードの条件を満たす。
15. AQIS 分析結果が有効でないと判断した場合に、ラボの結果を却下することができる。また、AQIS は、ラボのサービスすべてにおいて検証することができる。

また、検査項目については肉、鶏肉、魚介類、シリアルなど 25 品目ごとにカドミウム、農薬などの化学薬品 20 項目、貝毒 1 項目、微生物 9 項目が挙げられている(表 4-1)。

(2) AQIS 組織図

AQIS の組織図を以下に示す。

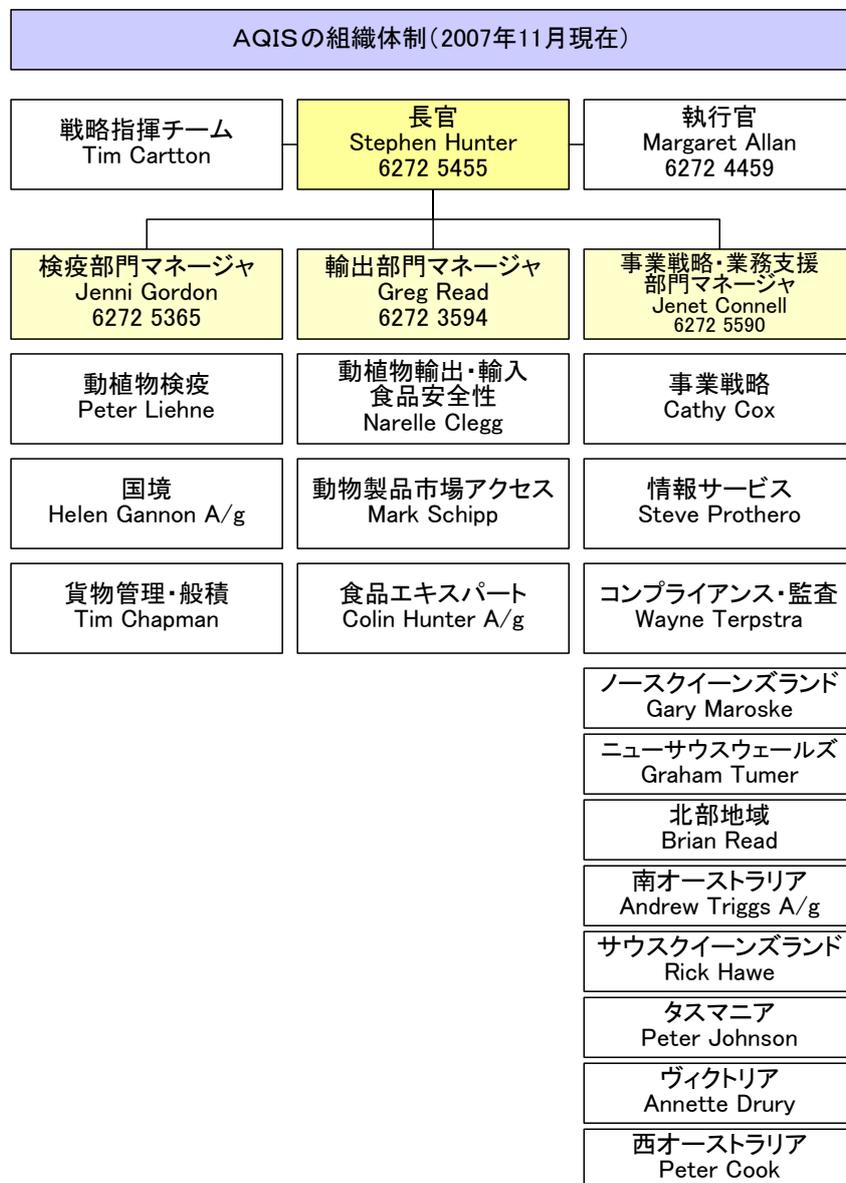


図 4-1 オーストラリア検疫検査サービス (AQIS) 組織図

表 4-1 オーストラリアにおける輸入食品の検査項目

食品分類	肉・肉製品	鳥・鳥製品	魚介類	穀物	チーズ	チーズ以外の酪農製品	卵・卵製品	ナッツ・ナッツ製品	ハーブ・スパイス・乾燥野菜(調味料)	油脂・マーガリン	砂糖・砂糖菓子	ココア・ココア製品	野菜・野菜製品	果実・果実製品	果物ジャム等	果汁・濃厚果汁	アルコール飲料	加熱済み食品	混合品	しょう油	スープ缶詰
Chemical																					
1,3-DCP & 3-MCPD																				○	
アフラトキシン				○				○											○		
抗生物質			○																		
カドミウム				○				○				○	○								
クロラムフェニコール(はちみつ)											○										
色素											○										
ドゥモイ酸			○																		
エルシン酸										○											
エチレンクロロヒドリン									○												
ヒスタミン			○																		
ヒ素(無機)																					
鉛														○	○						
ニトロフラン(はちみつ)											○										
殺虫剤	○	○	○	○		○		○		○	○		○	○	○	○			○		
pH						○							○					○	○		
ステルベン										○											
ストレプトマイシン(はちみつ)											○										
スルフォンアミド(はちみつ)											○										
二酸化イオウ			○										○	○	○		○	○			
テトラサイクリン(はちみつ)											○						○	○			
Physical & Other																					
PSP			○																		
Microbiological																					
桿菌						○															
大腸菌	○	○	○		○																
コロニーカウント(プレート法)	○	○	○																		
サルモネラ	○	○	○		○	○	○	○	○		○	○	○						○		
リステリア	○	○	○		○																
腸炎ビブリオ			○																		
バシラス・セレウス(豆腐)																					
黄色ブドウ球菌	○	○	○																		
微生物の増殖																		○			

4.3 監視プログラムの策定方法

(1) 科学的知見の収集

4.1 で述べたように、輸入品を含む食品の安全基準設定・監督は FSANZ によって行われ、そのリスク要因のデータ収集は、様々な機関内外専門家や他機関との連携によって行われる。以下に具体例を示す。

1. 学際、産業界、政策立案などの様々なバックグラウンドを持つ機関内の専門家（毒物学、栄養学、食品技術、微生物学、免疫学、化学、疫学、社会科学など）
2. 特殊分野（食と病気の関係、食品非耐性、ラボ分析など）専門家の臨時的雇用や長期契約による外部専門家の活用
3. 各種科学委員会のアドバイザー
4. 食品規制に係る科学者のフォーラムや学会参加、ワークショップ開催による意見交換
5. 産業界とのコラボレーションによるデータの収集（製造、添加物、成分等）
6. 医療や科学分野の NGO 関係者（ナショナルハート基金、アナフィラキシーオーストラリアなど）との連絡
7. オーストラリア、ニュージーランド国内の大学等へのフェロープログラムやスチューデントプロジェクトによるコラボレーション
8. JECFA(Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives)、OECD 新規食品および新規飼料に関する作業部会、JMPR(Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues)、ICMSF(International Commission on Microbiological Specifications for Foods)、WHO/FAO、JEMRA(Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment)、International Association of Food Protection)、CCNFSDU(Codex Committee for Nutrition and Foods for Special Dietary Uses)、CAC(Codex Alimentarius Commission) など国際機関の会合や委員会への参加によるコミュニケーション
9. 他の先進国監視機関（カナダ健康省、カナダ食品検査局、英国食品基準局、欧州食品安全局など）との連絡

また、FSANZ では科学ジャーナル、インターネット上の信頼性の高い情報源（他国の食品監視局など）などから、国内・海外の文献、海外での問題事項のレポートなども積極的にレビューしている。例えば、日本でも中国産養殖うなぎで問題になった抗菌剤については、当時海外での問題発覚により 2005 年にオーストラリア国内全土を対象として養殖魚の輸入品及び国産品を商業流通ルートから採集し、50 以上の抗菌剤（PCB 類、マラカイトグリーン類等）について調査した。その結果、少数の試験体からごく微量のマラカイトグリーンが見つかったことから、AQIS にてマラカイトグリーンのランダム検査（5%）を新たに開始した。

(2) 検査システム及びサンプリング方法

輸入食品は、監視重要度の高い順に「リスクが認められる食品」(以下「リスク食品」)、「積極的監視対象食品」、「ランダム検査対象食品」の3種類に振り分けられ、それぞれ検査頻度が決められている。「リスク食品」は、FSANZが高-中リスクの汚染等が高い確率で検出される可能性のあるとする食品で、最も高い頻度で検査がされる。その検査頻度は、輸出国の製造者のコンプライアンス履歴によって変わるが、新規の輸出国事業者からの輸入食品の場合、100% (すべての船積) から始まり、5 船積連続パスすれば25% (4 船積に1回) に下げられ、さらに20回検査に連続で合格すれば、通常検査頻度である5% (20 船積に1回) に下げられる。「積極的監視対象食品」は、FSANZが食品に何らかの不安要素があるとするもので、「リスク食品」か「ランダム検査対象食品」に振り分ける決定を下すための情報収集のために10% (10 船積に1回) の検査頻度が設定される。最後に「ランダム検査対象食品」であるが、これはその他の食品群で、通常検査頻度である5%が適用される。なお、これら監視カテゴリーの変更は、担当大臣 (DAFF) の命令によって行われる。

分析手法の基準については、FSANZ 食品基準規定に微生物検査について明示されており、AS/NZS1766 (オーストラリア/ニュージーランド基準 1766) に従った手法、もしくは同等の基準 (AS/NZS4659 に基づく評価による) 手法によって分析しなければならない。

4.4 検査結果等の信頼性確保

情報なし

4.5 違反発覚時の措置

(1) 違反品への措置

輸入食品がFSANZの食品基準を満たさなかった場合、保持命令 (Holding Order) が出され、当該輸出国業者からのすべての船積を自動的に差し押さえる。検査不合格の船積は、コンプライアンスの実証をはかる、格付けを下げる (適応可能な場合のみ)、国外退去、廃棄のいずれかの処分が下される。

(2) 違反事業者/国への措置

検査不合格となった後、コンプライアンスの実証については、その後連続5回の船積検査の合格によってなされたとみなされる。なお、保持命令の課された食品は、機密情報として扱われ公開されていない。

4.6 過去に実施した監視プログラムの概要及びその公表方法

輸入食品のみ検査回数情報は、特に公開されていない。また、前節に述べたとおり、保持命令の下された食品についても公開されていない。ただ、「リスク食品」、「積極的監視対象食品」、「ランダム監視対象食品」のリストは、AQIS ホームページにて輸入食品通知 (Imported Food Notice) として公開されている。また、輸入食品通知には FSANZ の指示による「リスク食品」の指定や AQIS による輸入禁止措置、輸出国認証の必要事項など、輸入監視や手続きに関する情報も公表されている。

第5章 スイスにおける輸入食品の監視状況

5.1 食品輸入の手続き等及びその監視に係る法規制

(1) 食品輸入に関する法規制の概況

スイスにおける輸入食品の監視に関連する法規制は以下の通り。

- Swiss Food Act
(Bundesgesetz ueber Lebensmittel und Gebrauchsgegenstaende, 通称食品法)
- Food and Consumer Good Ordinance
(Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstaendeverordnung、食品及び消費財政令)

食品及び消費財政令は、食品法のもとで定められた政令で、輸入食品等を含めた食品の監視の枠組みについて定めている。輸入食品の監視に関連する事項としては、この法律では、食品安全を確保するために、リスクベースの管理を行うこと、監視計画を定めてサンプリングを行うこと、検査機関に求められる技術的要件、税関での検査等について一般的な規定が盛り込まれている。以下、食品及び消費財政令の関連部分の抜粋を示す。

○食品及び消費財政令 (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstaendeverordnung)

関連部分の抜粋

5章 管理

2節 行政による管理

第56条 規則に則ったリスクベースの管理

第58条 試料採取の実施

- 監督機関は、1つ又は複数の試料を監視計画にもとづいて採取できる。

第62条 検査所及び監視機関への要求事項

- 行政機関の検査所及び行政機関の試験を委託された民間の検査所は、EN ISO/IEC17025 の認証を取得していなければならない。
- 行政の監視機関及び行政から監視を委託された民間の施設は、EN ISO/IEC17020 の認証を取得していなければならない。

第63条 行政機関による監督を委嘱された個人への要求事項

- 行政機関による監督を委託された施設は、中立を保ち、すべての段階における品質と規制の整合性を確保しなければならない。
- 行政機関による監督を委嘱された個人は、各活動分野に適した教育を受けなければならない。また、法令にもとづく再教育を受け、必要に応じて、試験に合格しなければならない。

第64条 複数年次の国家監視計画

- ・ スイス健康省は、連邦獣医・農業局及び州当局と共同で、複数年次にわたる国家監視計画を策定する。

第65条 緊急対応計画

- ・ 連邦健康局は、連邦獣医局、農業局及び州当局、税関監視局と共同で、危機管理のための緊急対応計画を策定する。

6章 食品及び消費財の輸入、通過、輸出

第67条 税関での査定

- ・ 食品、消費財、原材料、中間製品及び半製品、食品製造用の最終製品及び材料は、その輸入、通過に際して、税関当局に報告しなければならない。

第68条 適合証明書

- ・ 連邦健康局は、輸出国の所管当局又は認証を受けた機関が、スイスの食品法規に適合しているとの証明書を交付した食品のみを輸入するように規定することができる。
- ・ 要求された証明書を受けていない輸入貨物は、これを差し戻すことができる。

(2) 検査に関連する法規制

輸入食品の検査のみに特化した法律はなく、前述の食品及び消費財政令の中で、食品の輸入、通過に際して税関当局への報告が必要なこと、連邦健康局が輸入食品の適合証明書の提出を求めることができること等を定めている。

このほか、食品の品質確保や食肉の流通、動物感染症の防止等に関連して次のような法令が定められており、食品の検査に当たっては、これらの法令に従った検査が行われる。

- ・ と殺及び食肉管理に関する政令
- ・ 牛乳の品質に関する政令
- ・ 一次産品に関する政令
- ・ 飼料の製造と流通に関する政令

5.2 輸入食品監視に係る組織体制

(1) 組織体制の概況

スイスは26の州又は準州（Kanton）からなる連邦国家であり、各州・準州には強い自治権が与えられている（以下、表記の簡略化のため適宜、州という表記を用いるが、厳密には州・準州のことを指す）。輸入食品の監視は、連邦レベルと州レベル、その下の自治体レベルで連携を保ちながら行われている。食品の監視に関する主な機関は図5-1の通りとなっている。

連邦レベルでは、連邦健康局（BAG、Bundesamt fuer Gesundheit）、連邦農業局（BLW、Bundesamt fuer Landwirtschaft）、連邦獣医局（BVET、Bundesamt fuer Veterinaerwesen）及び税関が輸入食品の監視に関連する。これらの各組織の管轄は、BAG が内務省、BLW と BVET が経済省、税関が財務省となっている。

また、2007 年には、これらの3部局とは独立した組織として、連邦フードチェーンユニット（Bundeseinheit fuer die Lebensmittelkette, BLK）が設置された。BLK は、連邦及び州レベルでの食品監視の取組みを支援し、国家監視計画の策定に当たっての調整を行う。

州レベルでは、州の獣医局、検査所が中心となって、州レベルでの食品の監視、検査等の実務を担当しており、その下の自治体レベルでは、獣医官、食肉検査官、食品検査官といった実際の検査を担当するスタッフが配置されている。

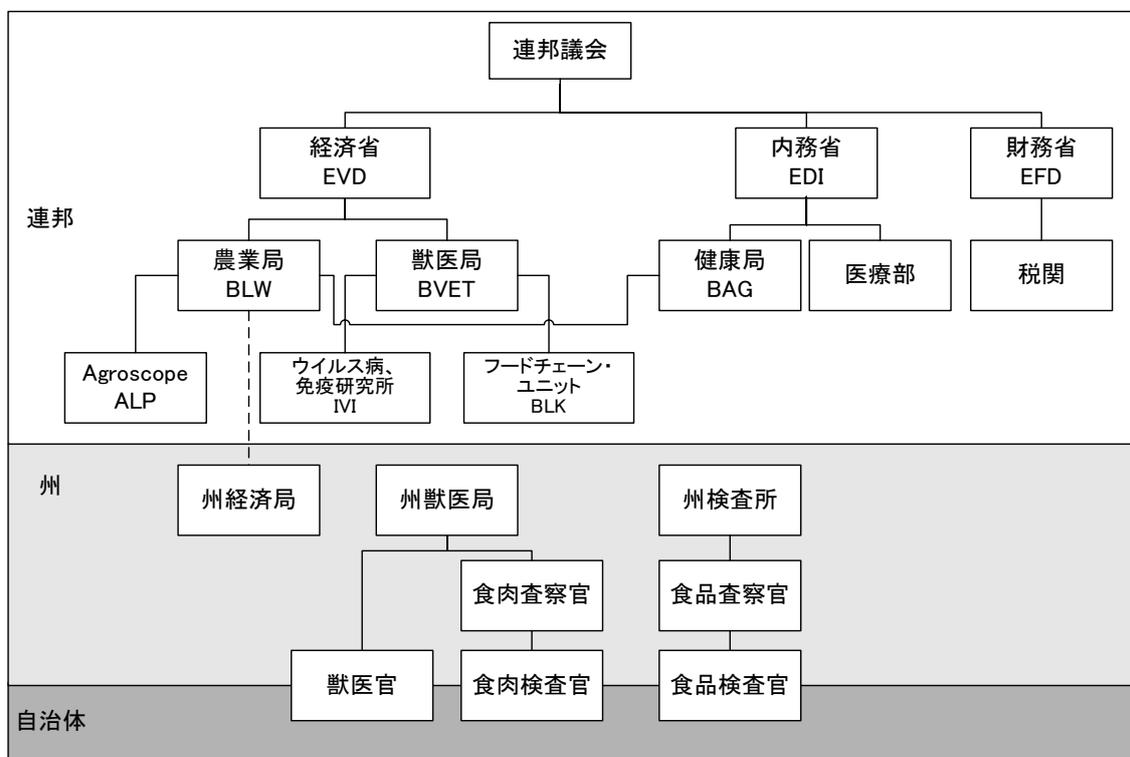


図 5-1 スイスにおける食品の監視体制

(2) 検査施設の概要

実際の検査は、26 の州の検査所及び行政からの委託を受けた GSDL（民間検査所協会）の加盟施設が実施している。

スイスで最大の人口を抱えるチューリヒ州の検査施設では、約 80 名のスタッフが以下の部門に分かれて業務を行っている。ただし、州の検査所は、食品安全以外にも水質（水道、海水浴場等）の監視、化学物質の安全対策、遊具の安全確保などの業務も行っているため、必ずしも食品安全専任のスタッフばかりではないと考えられる。

チューリヒ州検査所の組織構成

- ・ 運営部門
- ・ 動物性食品の分析、情報部門
- ・ 生活必需品、植物性食品部門
- ・ 水質（水道、海水浴場等）部門
- ・ 生化学分析部門
- ・ 査察部門
- ・ 食品分析、ホームサービス部門

（出典：チューリヒ州検査所 年次報告書 2007 年 “Kantonales Labor Zuerich, Jahresbericht 2007” による）

5.3 監視プログラムの策定方法

（1）科学的知見の収集

○監視プログラムの概要

連邦レベルでの食品監視プログラムは、連邦政府によって策定される。その際、国境での監視も連邦の管轄となる。国境での監視以外の食品の監視（国内で流通する食品及び輸入食品等を対象とした監視）については、連邦と州政府が連携して計画を策定する。さらに、連邦が行う国境での監視を補完するため、州政府においても、食品安全と食品偽装を監視するための計画が作られている。

監視プログラムは、図 5-1 に示す通り、食品全般（肉類の比率が 20%未満の食品、組織構造が検出できない肉由来の加工品、卵、蜂蜜を含む）と動物由来製品（抗生物質、殺微生物剤、重金属、サルモネラ菌、カンピロバクター等）の 2 種類に分けて策定されている。スイスは EU 加盟国ではないが、この枠組みは EU 規制との整合性を確保することを念頭において定められている。

○監視プログラムの策定方法と科学的知見の収集

スイスでは、監視プログラムの策定のための科学的知見は、州の検査所での検査結果がベースとなる。具体的な計画の策定手順は以下の通り。

・ 食品全般

動物由来製品を除く食品全般の監視プログラムは、毎年末に州政府の監視当局からの提案を受けて連邦健康局（BAG）によって策定され、計画の実施可能性について税関当局と調整した後、最終的に選ばれた検査プログラムが各州に伝達される。

- ・動物由来製品

非EU加盟国からの食肉又は肉製品の輸入については、サンプリングにもとづく検査が行われる。監視計画は州の検査所との合意のもと連邦獣医局（B V E T）によって策定される。

（2）検査システム及びサンプリング方法

実際の検査は、26の州の検査所及び行政からの委託を受けたGSDL（民間検査所協会）の加盟施設が実施している。検査機関は、EN ISO/IEC 17025の認証を受けていなければならない。

食品全般については、BAG（連邦健康局）が定めるSLMB（スイス食品規定書）の規定およびOZD（税関監督局）がBAGとの協力のもと作成したリスクプロファイルにもとづいてサンプリングが行われる。

動物由来製品については、以下の6種類のリスク要因について3段階評価を行い、優先度の高いリスク要因を抽出して、次回からのサンプリングに反映させることとなっている。＜サンプリング計画策定に当たって考慮されるリスク要因＞

- ・危害原因の性質（①）
- ・輸出国からの情報
 - －食品に関する法規制（②）
 - －食品の管理計画の結果（③）
- ・原因物質による汚染量（④）
- ・スイス国民の暴露量の評価（⑤）
- ・以前に行われた検査による情報（⑥）

具体的なサンプリングの項目は、抗生物質、抗微生物物質、重金属、コクシジウム、サルモネラ、カンピロバクター、動物種の同定（食品偽装の有無）である。

5.4 検査結果等の信頼性確保

（2）検査機関に求められる要件

前述の通り、輸入食品の検査は、26の州・準州の検査所及び行政からの委託を受けたGSDL(民間検査所協会)の加盟施設が実施しており、検査機関は、EN ISO/IEC 17025の認証を受けていなければならない。検査所間の測定のはらつきをなくし、技術レベルを一定に保つために、検査所間のクロスチェックのプログラムも実施されているようである。

また、動物衛生に関する項目については、連邦政府所管のウイルス病・免疫研究所、寄生虫学研究所などを基準検査所（reference laboratory）として指定し、検査の信頼性確

保を図っている。

(2) 人材育成

食品・消費財政令によれば、行政機関による監督を委嘱された個人は、各活動分野に適した教育を受けなければならない。また、法令にもとづく再教育を受け、必要に応じて、試験に合格しなければならない。

5.5 違反発覚時の措置

情報なし

5.6 過去に実施した監視プログラムの概要及びその公表方法

(1) 国家監視計画 (2007年1月～2009年12月)

スイスでは、食品・消費財政令の第64条において、複数年次の国家監視計画を策定することが定められており、それに従って、「国家監視計画」(Mehrfachjähriger nationaler Kontrollplan fuer die Schweiz, Januar 2007-Dezember 2009)を策定している。

この計画は、EUが発表した食品安全に関する国家計画策定のガイドライン「Commission Decision on Guidelines to Assist Member States in Preparing the Single Integrated Multi-annual National Control Plan Provided for in Regulation EC No 882/2004」(2007年5月21日)を踏まえている。

計画の内容は、輸入食品の監視にとどまらず、市場に流通している国内産の食品も含めたものとなっている。その概要は次の通りである。

■国家監視計画 (2007年1月～2009年12月) ■

○概要

- ・スイスの国家監視計画 (2007年1月～2009年12月) は、連邦農業省、連邦畜産省、連邦健康省の3省共管で作成された。輸入食品の監視だけでなく、食品安全全般に関する監視計画となっている。
- ・この計画では、食品衛生の監視に関わる用語が以下のように区別されている。
査察 (Inspektion) : 飼料、食品、動物衛生、動物福祉のすべての側面において、これらの側面が法的規制にしたがっているかを検査すること。
検証 (監査) : Ueberpruefung (Audit) : 系統的かつ独立した検査によって、対象となる活動とその結果が、計画された合意事項に合致しているか、また、それらの合意事項が効果的に実施され目標を達成しているかを確認する。
監視 (Ueberwachung) : 単一もしくは複数の飼料・食品企業またはその活動を注意深く観察すること。

○輸入食品の監視に関する計画 b

- ・同計画では、輸入食品の監視について、検証プログラム（Ueberwachung Program）の中で以下のような内容と役割分担を定めている。

食品の種類	計画の内容
<p>○国境での監視</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品全般（肉類の比率が 20%未満の食品、組織構造が検出できない肉由来の加工品、卵、蜂蜜を含む） 	<p>○方法と技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ BAG（連邦健康局）が定める SLMB（スイス食品規定書）の規定および OZD（税関監督局）が BAG との協力のもと作成したリスクプロファイルにもとづいてサンプリング <p>○優先品目とリスクカテゴリー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 監視計画の枠内で行われる検査は、州の検査所と BAG によって決定される。 <p>○検証と報告</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 一連の検査終了後、それらの評価が州の検査所と BAG によって行われる。
<p>○国境での監視</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 動物由来の食品 	<p>○方法と技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ リスクにもとづく肉と肉製品のサンプリングが行われる。検査項目は、抗生物質、抗微生物物質、重金属、コクシジウム、サルモネラ、カンピロバクター、動物種の同定 ・ 下記の 6 種類のリスク要因をそれぞれ 3 段階に分類。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 危害原因の性質 (①) ・ 輸出国からの情報 <ul style="list-style-type: none"> －食品に関する法規制 (②) －食品の管理計画の結果 (③) ・ 原因物質による汚染量 (④) ・ スイス国民の暴露量の評価 (⑤) ・ 以前に行われた検査による情報 (⑥) ・ これらの評価にもとづき、特定の国から輸入される特定の外来物質で汚染された製品の相対的なリスクが決定される。得られた値はサンプリング計画策定の基礎となる。 <p>○検証と報告</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 関税納付済みの製品については、州の検査所が検査を実施する。関税未納付の製品は、BVET(連邦獣医局)が責任を負う。検査結果の評価は BVET の年次報告書としてインターネット等で公表される。

(2) 検査結果の公表方法

各州の検査所で実施された検査の結果は、年次報告書でとりまとめられ、各検査所のホームページで公開されている。

チューリヒ州検査所の年次報告書(2007年)によれば、輸入食品を対象とした検査が行われた項目の一例は次の通りである。ただし、この報告書では、輸入食品の検査と国内産の食品の検査結果とがまとめて取り扱われているため、輸入食品に対する検査件数の正確なデータは不明である。

- ・ イチゴの残留農薬
- ・ 鶏卵のサルモネラ菌、抗生物質
- ・ アジア産のキノコ中のアトラジン、DDT
- ・ 遺伝子組換えトウモロコシ
- ・ 米国からの遺伝子組換えイネ
- ・ ダイズ製品及びしょうゆ製品中の遺伝子組換えダイズ

これらの検査項目のうち、特定の地域からの産品を対象としたものは、これまでの違反歴、当該地域(国)における食品の流通・利用状況等を勘案して選定されたものと考えられる。