検疫所における輸入食品の安全性確保の取組みについて

名古屋検疫所 令和5年11月15日

本日の内容

- 1. 検疫所とは
- 2. 食品の安全性確保の体制
- 3. 輸入食品の現状と監視体制
- 4. 検疫所における輸入食品監視業務

1. 検疫所とは

検疫所

検疫(新村出編『広辞苑』第6版 岩波書店)

伝染病を予防するため、病原体の有無につき人・貨物・ 家畜などを診断・検案し、必要な場合には隔離・消毒など の措置をとること。

人

→ 検疫所

(厚生労働省)

食品

→ 検疫所

(厚生労働省)

動物

→ 動物検疫所 (農林水産省)

植物

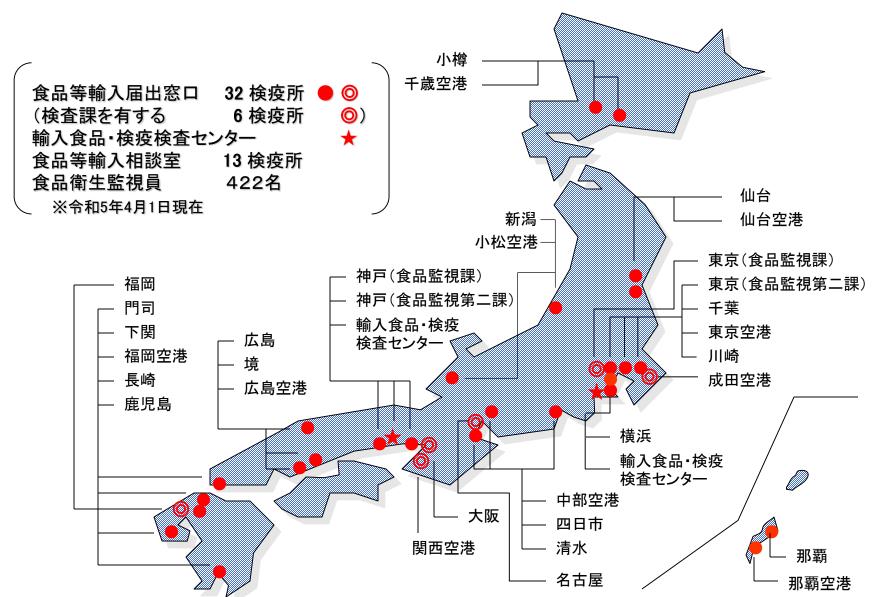
→ 植物防疫所 (農林水産省)

検疫所の業務

厚生労働省の施設等機関

- <輸入食品監視業務> 輸入食品の監視及び指導
- <試験検査業務> 輸入食品や感染症に係る検査 (理化学的検査、微生物学的検査等)
- < 検疫衛生業務> 検疫感染症の国内への侵入防止 (入国者への検疫と健康相談等)

食品等輸入届出窓口配置状況



食品衛生監視員

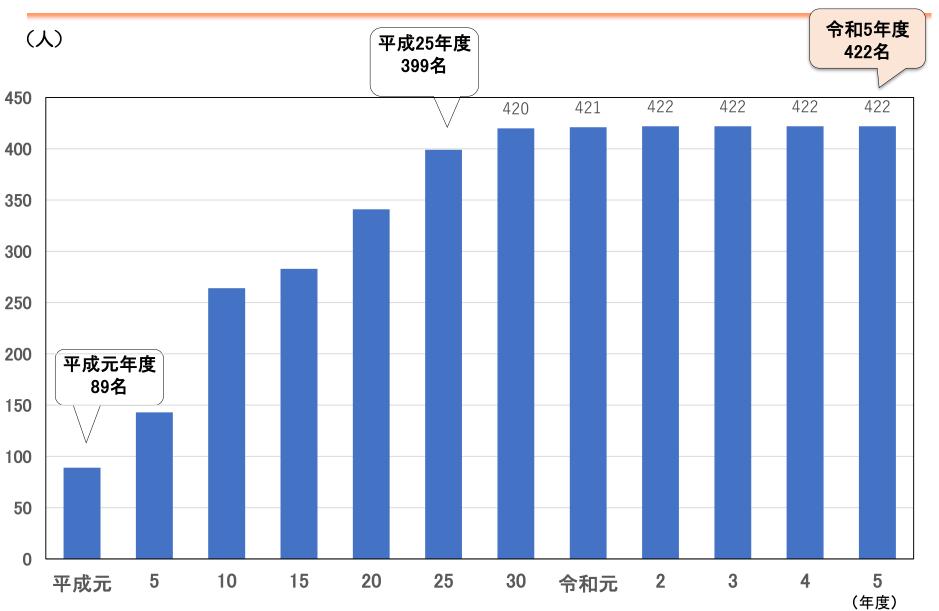
輸入食品業務

→食品衛生監視員(一定の資格をもった公務員)

資格例 (食品衛生法施行令第9条)

- 〇食品衛生監視員養成施設修了者
- 〇医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学または 農芸化学の課程を修めて大学を卒業した者

検疫所の食品衛生監視員年度推移



2. 食品の安全性確保の体制

食品のリスク分析

食品安全委員会

リスク評価 (食品健康影響評価) 厚生労働省、農林水産省 消費者庁など

リスク管理 (規制等の措置)

リスクコミュニケーション (関係者間の情報や意見の交換)

食品のリスク分析

リスク評価

食品中に含まれる危害要因を摂取することにより、どのくらいの確率でどの程度ヒトの健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること。

リスク管理

リスク評価の結果を踏まえて、関係者と協議しながら、 実行可能性や費用対効果等の事情を踏まえた上で、リスクを 低減するための科学的に妥当で適切な措置(規格や基準の設定等) を実施すること。

リスクコミュニケーション

リスク評価やリスク管理について、行政機関、消費者、生産者、 食品事業者との間で、それぞれの立場から情報の共有や意見 を交換すること。

食品の安全性確保

食品の安全性の確保については、食品関連事業者が第一義的責任を有していることを認識して、必要な措置を適切に講ずる責務を有する。

(責務について、食品衛生法第3条及び食品安全基本法第8条に 記載)

食品関連事業者→製造者、加工者、販売者、輸入者など

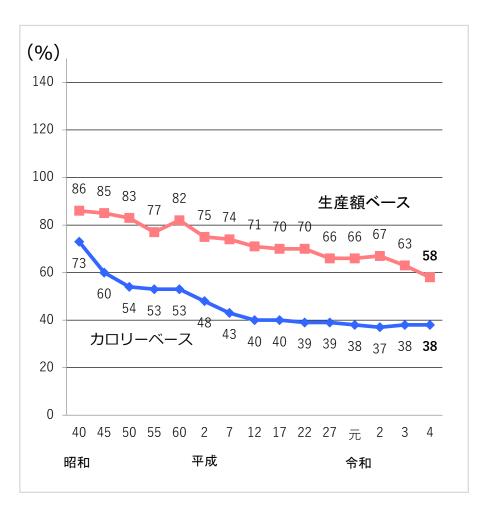
食品衛生法に基づき、輸入食品も国産品も同じ基準(農薬等の基準、添加物の使用基準等)が適用される。

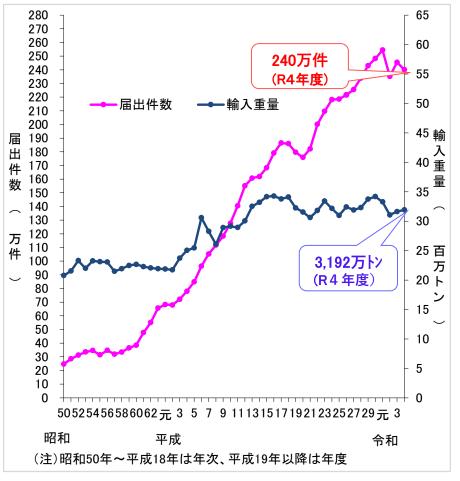
3. 輸入食品の現状と監視体制

日本は食料の多くを海外に依存

日本の総合食料自給率の推移

輸入食品件数∙重量





輸入食品の監視体制

輸出国対策

輸 食品監視指導計

画

に基づき実施

輸入時対策

国内対策

輸出国政府

- ◆日本の規制に合った生産、製造、加工等の 管理
- ◆輸出国政府による証明書の発給
- ◆輸出前検査等

◆在京大使館を通じた、日本の法規制等の 英語での周知

厚生労働省

- ◆輸出国との二国間協議や担当官を派遣し、 現地調査や現地での説明会の実施
- ◆輸出国での検査に関する技術協力

輸入者

輸入届出

事前相談•指導

厚生労働省 検疫所

厚生労働大臣への届出

販売又は営業上使用することを目的として輸入する食品、添加物、器具又は容器包装、乳幼児用おもちゃについては、輸入の都度、厚生労働大臣に届け出ることを義務づけ

審査① 届出内容の確認(全ての届出が対象)

食品衛生法の規格基準等に適合するものであるか食品衛生監視員が全ての届出を審査 審査② 検査での確認(必要に応じて)

審査①を実施後、違反の可能性に応じて、検査の実施を指導(検査命令・指導検査等)

格

不合格

廃棄・積戻し又は 食用外転用

厚生労働省 検疫所

モニタリング検査の実施(年間計画に基づいて)

都道府県等

都道府県等監視指導計画に基づく 流通食品等の収去検査(必要に応じて)

違反発見時の通報

消費者

海外における食品安全情報の収集

違反情報

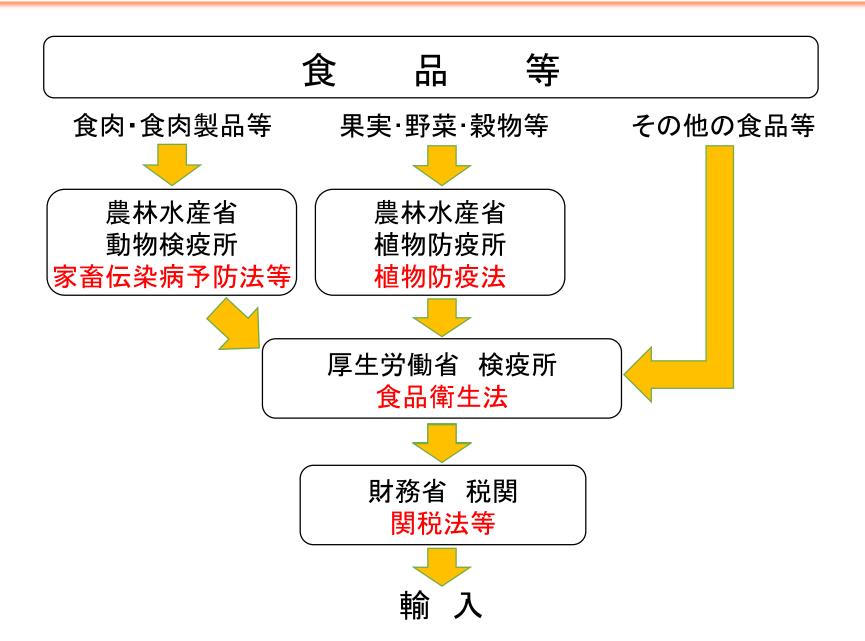
海外情報等に基づき監視強化を行った主な事例

(令和4年度抜粋)

海外情報の内容	対象国	対象食品
リステリア・モノサイトゲネスが 検出され、現地にて自主回収	フランス	ナチュラルチーズ
原料アーモンドからアフラトキ シンが検出され、現地にて自 主回収	ベルギー	チョコレート
サルモネラが検出され、現地 にて自主回収	米国	ピーナッツバター

4. 検疫所における輸入食品監視業務

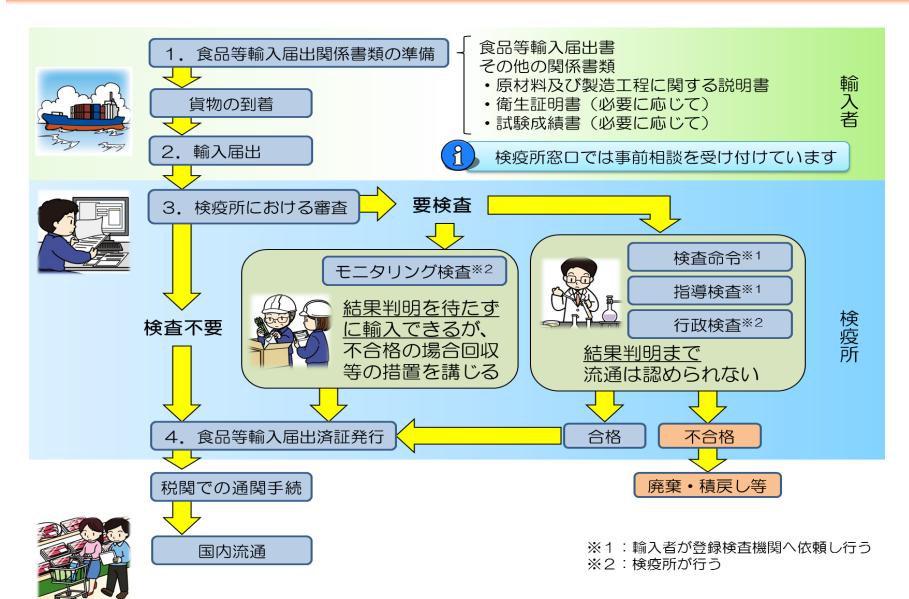
食品等の輸入手続きの流れ



食品等

- 〇 食品
- 〇 添加物
- 〇 器具•容器包装
- 〇 乳幼児用おもちゃ

検疫所における手続きの流れ



検疫所における輸入食品監視業務

☆ 届出審査

- 食品等輸入届出書の審査
- 検査結果の確認

☆ 検査(モニタリング検査、行政検査)

- 食品等を必要量(開梱数と重量)を採取し、検査担当課(検査機関)へ送付
- 事故品、違反品、初回輸入時の貨物などに対して 行う現場検査

☆ 輸入者の指導

- 食品等について検査等を指導
- 違反貨物について、措置を指導
- 輸入相談において、確認事項や検査項目等を指導

食品等輸入届出書

食品衛生法第27条

販売の用に供し、又は営業上使用する食 品、添加物、器具又は容器包装を輸入しよう とする者は、厚生労働省令で定めるところに より、その都度厚生労働大臣に届け出なけ れば ならない。

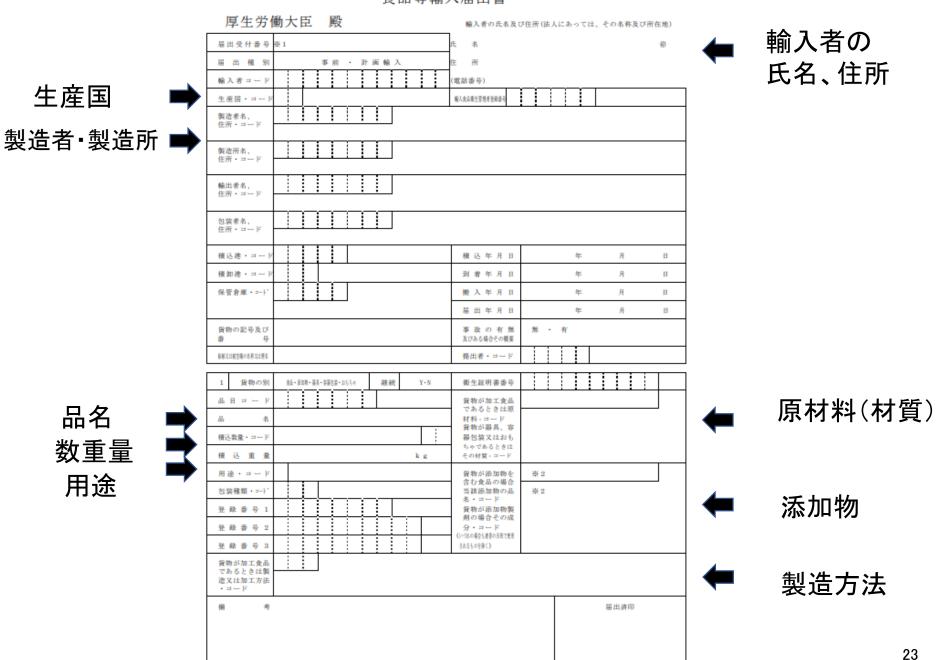
食品等輸入届出書を検疫所へ提出

食品等輸入届出書

届出事項

- ❖ 輸入者の氏名、住所
- * 生産国
- ❖ 製造者、製造所
- ❖ 品名、数重量、用途
- ❖ 原材料(器具、容器包装又はおもちゃの材質)
- ❖ 添加物
- ❖ 製造方法

食品等輸入届出書



食品、添加物等の規格基準

食品、添加物等の規格基準(食品衛生法に基づく厚生労働省告示)

- 〇農薬の基準
- ○食品の成分規格、製造基準等

冷凍食品 (成分規格) 細菌数(生菌数)が3,000,000/g 以下、E.coli 陰性

(保存基準) −15℃以下で保存

加熱食肉製品(成分規格) 亜硝酸根 0.070g/kg以下、E.coli 陰性

黄色ブドウ球菌 1,000/g以下、サルモネラ属菌陰性

(製造基準) 製品は中心部の温度を63℃で30分間加熱

清涼飲料水 (成分規格) 混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、大腸菌群陰性

(製造基準) pH4.0未満のものは中心部の温度65℃で10分間加熱

- ○添加物の規格基準(成分規格、使用基準等)
- ○器具及び容器包装の規格基準
- 〇おもちゃの規格基準

届出審査

届出書の内容をもとに以下の内容等を確認

○ 有毒有害物質が含まれていないか

例: シアン化合物(天然の有害物質) カビ毒(アフラトキシン) 異種フグの混入

○ 添加物の使用基準は適切であるか(指定外添加物は含まれていないか)

例:サイクラミン酸(甘味料 指定外添加物)

TBHQ(酸化防止剤 指定外添加物)

ソルビン酸(保存料 対象食品 使用量)

- 二酸化硫黄(酸化防止剤等 対象食品 使用量)
- 食品衛生法に規定されている成分規格や製造基準に適合しているか 例:冷凍食品の成分規格 清涼飲料水の製造基準(加熱殺菌の時間と温度)
- 過去に食品衛生上の問題があったものではないか (過去の違反事例や通知)

届出書の内容と審査

中国産 冷凍食品ばれいしょ

冷凍食品の 成分規格

原材料: ばれいしょ

製法 : 洗浄ーカットーブランチング(湯通し)ー冷却一冷凍一包装

ブラジル産 コーヒー豆

残留農薬

ベルギー産 チョコレート

原材料: カカオマス、砂糖、アーモンド、ココアバター

添加物:植物レシチン、香料

<u>フランス産 ワイン</u>

原材料: ぶどう

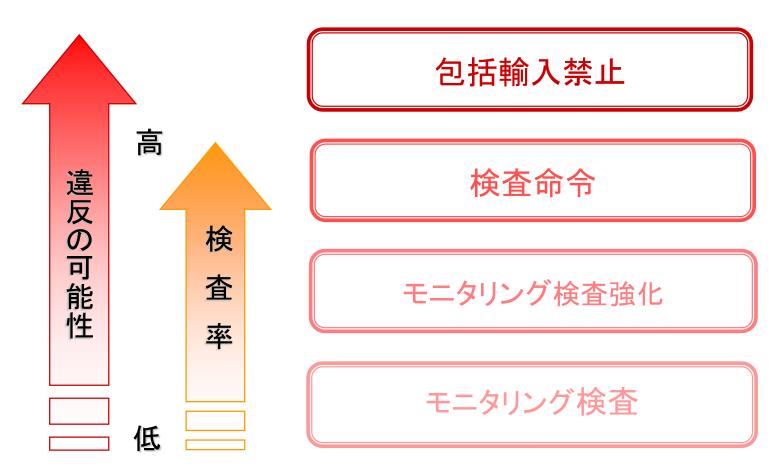
添加物: 亜硫酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム

製法 : 破砕一発酵一おり引き一貯蔵一ろ過一瓶詰

アフラトキシン

添加物の 使用基準

輸入時検査体制の概要



○初めて輸入される食品や継続的に輸入される食品等に対しては、全量を留め置いて輸入者が検査を行うよう指導。

輸入時における検査制度

検査命令

- ◆過去に法違反が判明するなど、法違反の可能性が高いと見込まれる 食品等について、輸入の都度、実施を命じる検査
- 輸入者が費用負担、検査結果判明まで輸入不可

指導検査等

- ◆規格基準の有無、農薬や添加物等の使用状況や同種の食品の違反情報等を参考として、輸入者の自主的な衛生管理の一環として、輸入者に対して定期的な(初回輸入時を含む)実施を指導する検査
- 輸入者が費用負担、検査結果判明まで輸入不可

輸入時における検査制度

モニタリング検査

- ◆多種多様な輸入食品等について、食品衛生上の状況について幅広く 監視し、必要に応じて輸入時検査を強化する等の対策を講じることを 目的として、国が年間計画に基づいて実施する検査
- ◆国が費用負担、検査結果の判明を待たずに輸入可能であるが、法違 反が判明した場合は速やかに回収等の措置が必要

行政検査(モニタリング検査以外)

◆初回輸入時や、食品衛生法違反判明時、輸送途中での事故発生時 等、必要に応じて検疫所が実施する現場検査

検査命令

健康被害の発生

健康被害発生の恐れ

腸管出血性大腸菌O157、アフラトキシン等 (同一の生産国又は製造者並びに加工者からの 同一の輸入食品を対象) 違反

直ちに検査命令

残留農薬 動物用医薬品

違反

モニタリング検査 頻度アップ

違反

違反の可能性が高い と判断される場合 検査命令

検査命令解除

輸出国の再発防止策の確立等違反食品が輸出されることのないことが確認された場合等

検査命令対象品目(令和5年4月1日時点抜粋)

対象国•地域	対象食品例	検査項目例	条件等
	フグ	魚種鑑別	現場検査の結果、異種フグが発見されたものに限る。
全輸出国 (15 品目)	ブラジルナッツ、アーモンド、チリペッパー、レッドペッパー、ナツメ グ及びハトムギ	総アフラトキシン	
	キャッサバ及びその加工品 (でんぷんを除く。)	シアン化合物	
	スッポン及びその加工品	エンロフロキサシン	
中国(20日日)	二枚貝及びその加工品(貝柱の みのホタテガイを除く。)	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	淡水産であることを示す中国政府の証 明書が添付されたものを除く。
(20 品目)	ブロッコリー及びその加工品	プロシミドン	
	たまねぎ及びその加工品	チアメトキサム	
	えび及びその加工品	エンロフロキサシン	
ベトナム (14 品目)	赤とうがらし及びその加工品	プロピコナゾール	
	ドリアン	プロシミドン	
	養殖ひらめ及びその加工品	クドア・セプテンプンクタータ	別途指示する養殖業者が出荷した、活 又は生鮮のものに限る。
韓国 (13 品目)	青とうがらし及びその加工品	フルキンコナゾール	別途指示する輸出者から輸出された生 鮮青とうがらしを除く。
	ミニトマト及びその加工品	フルキンコナゾール	別途指示する輸出者から輸出された生 鮮ミニトマトを除く。

検査命令品目一覧(以下HPの1 食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施についての別添1)

令和5年度モニタリング検査計画数

モニタリング検査計画数 約100,000件

検査項目	計画件数(概数)
残留農薬	26,440
成分規格(大腸菌群等)	14,370
添加物	12,290
病原微生物(リステリア等)	15,150
抗菌性物質等	12,090
カビ毒(アフラトキシン等)	8,080
遺伝子組換え	930
放射線照射	650
検査強化品目	10,000
合 計	100,000

違反貨物

- 〇違反貨物に対しては、次のいずれかの措置を行うよう 輸入者を指導
 - ☆ 積戻し
 - ☆ 廃棄
 - ☆ 食用外転用
- ○違反原因の調査と改善を要求

違反情報(輸入者の名称、品名、違反内容など)を厚生労働省のホームページに公表

主な食品衛生法違反内容(令和4年度)

	違反条文	違反件数	構成比 (%)	主な違反内容
6	販売等を禁止される食品及 び添加物	258(延数) 256(実数)	31.3	アーモンド、とうもろこし、ピスタチオナッツ、落花生等のアフラトキシンの付着、キャッサバ等からのシアン化合物の検出、ブランデーからのメタノールの検出、ナチュラルチーズからの腸管出血性大腸菌O145の検出、二枚貝からの麻痺性貝毒の検出、生食用切り身まぐろからのサルモネラ属菌等の検出、米、小麦、菜種、とうもろこし等の輸送時における事故による腐敗・変敗(異臭・カビの発生)
10	病肉等の販売等の禁止	2(延数) 2(実数)	0.2	衛生証明書の不添付
12	添加物等の販売等の制限	41(延数) 41(実数)	5.0	指定外添加物(TBHQ、アゾルビン、グリチルリチン酸三ナトリウム、サイクラミン酸、ジクロロイソシアヌル酸ナトリウム二水和物、ニコチンアミドホスホリボシルトランスフェラーゼ、パテントブルーV、ペンタン、ホウ砂、ホウ酸、マグネシウムビスグリシネート(グリシン酸マグネシウム)、ミリスチン酸カリウム、一酸化炭素、酸化亜鉛、硫酸アルミニウム)の使用
13	食品又は添加物の基準及 び規格	476(延数) 444(実数)	57.7	農産物及びその加工品の成分規格違反(農薬の残留基準超過、E.coli 陽性等)、畜水産物及びその加工品の成分規格違反(動物用医薬品の 残留基準超過、農薬の残留基準超過等)、その他加工食品の成分規格 違反(大腸菌群陽性等)、添加物の使用基準違反(安息香酸、ソルビン 酸、ポリソルベート等)、添加物の成分規格違反、安全性未審査遺伝子 組換え食品の検出等
18	器具又は容器包装の基準 及び規格	46(延数) 41(実数)	5.6	材質別規格等の違反
68	おもちゃ等への準用規定	2(延数) 2(実数)	0.2	おもちゃの規格違反
計 825(延数) 781(実数)			34	

輸入者の営業の禁停止処分

❖ 目的

◆法違反を繰り返す輸入者等に対し、法違反の原因の改善、再発防止、その 他衛生上の必要な措置を講じさせる

❖ 検討開始要件

- ◆すべての輸入者を対象に、四半期毎に検査実績を調査し、法違反確定時に おける直近60件の検査の違反率が5%以上であった場合、処分の適用を検 討する
- ◆処分適用の前段として、該当する輸入者に対して、食品等を輸入する際の 安全管理を見直し、再発防止対策を講じるよう指導するとともに、期限を設 けて文書報告を求める
- ◆上記指導後においても法違反の状況に改善が見られない場合は、食品衛生法第60条第2項に基づく営業の禁停止処分を講じる

令和4年度輸入食品監視指導計画監視結果

- ❖ 届出·検査·違反状況
 - ◆ 届出件数 2,400,309件
 - ◆ 検査件数 202,671件(検査率8.4%)(検査命令 63,608件、モニタリング検査 51,148件、指導検査等 85,712件)
 - ◆ 違反件数 781件(届出件数の0.03%)
- ❖ モニタリング検査実施状況
 - ◆ 計画数延べ100,021件に対し、延べ100,947件実施(実施率約101%)
- ❖ モニタリング検査強化移行品目
 - ◆ 33の国・地域の63品目
- ❖ 検査命令移行品目
 - ◆ 18の国・地域の30品目
- ❖ 検査命令対象品目
 - 全輸出国15品目及び38の国・地域の93品目(令和5年3月31日時点)

輸入相談

輸入相談室

輸入者が事前に食品等の安全性確保や食品衛生に関する知識・技術の習得に必要な情報提供と指導を行う。

全国13力所

(小樽、仙台、成田空港、東京、横浜、新潟、名古屋、大阪、 関西空港、神戸、広島、福岡、那覇)

輸入食品の安全を守るために

トピックス	▶ <u>トピックス一覧</u>
2021年12月20日掲載	▶ <u>令和3年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)の公表</u> NEW
2021年11月10日掲載	▶ 輸入食品に対する検査命令の実施
2021年10月29日掲載	▶ 輸入食品に対する検査命令の実施
2021年10月26日掲載	▶ 輸入食品に対する検査命令の実施
2021年9月13日掲載	▶ 輸入食品に対する検査命令の実施

▶ 政策について 分野別の政策一覧 ▼ 健康・医療 ▶ 健康 ▶ 食品 ▶ 医療 医療保険 医薬品・医療機器 生活衛生 水道 ▶ 子ども・子育て ▶ 福祉・介護 ▶ 雇用・労働

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html