



ひと、暮らし、みらいのために

厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

輸入食品監視指導結果について

神戸検疫所 食品監視課
食品監視第二課

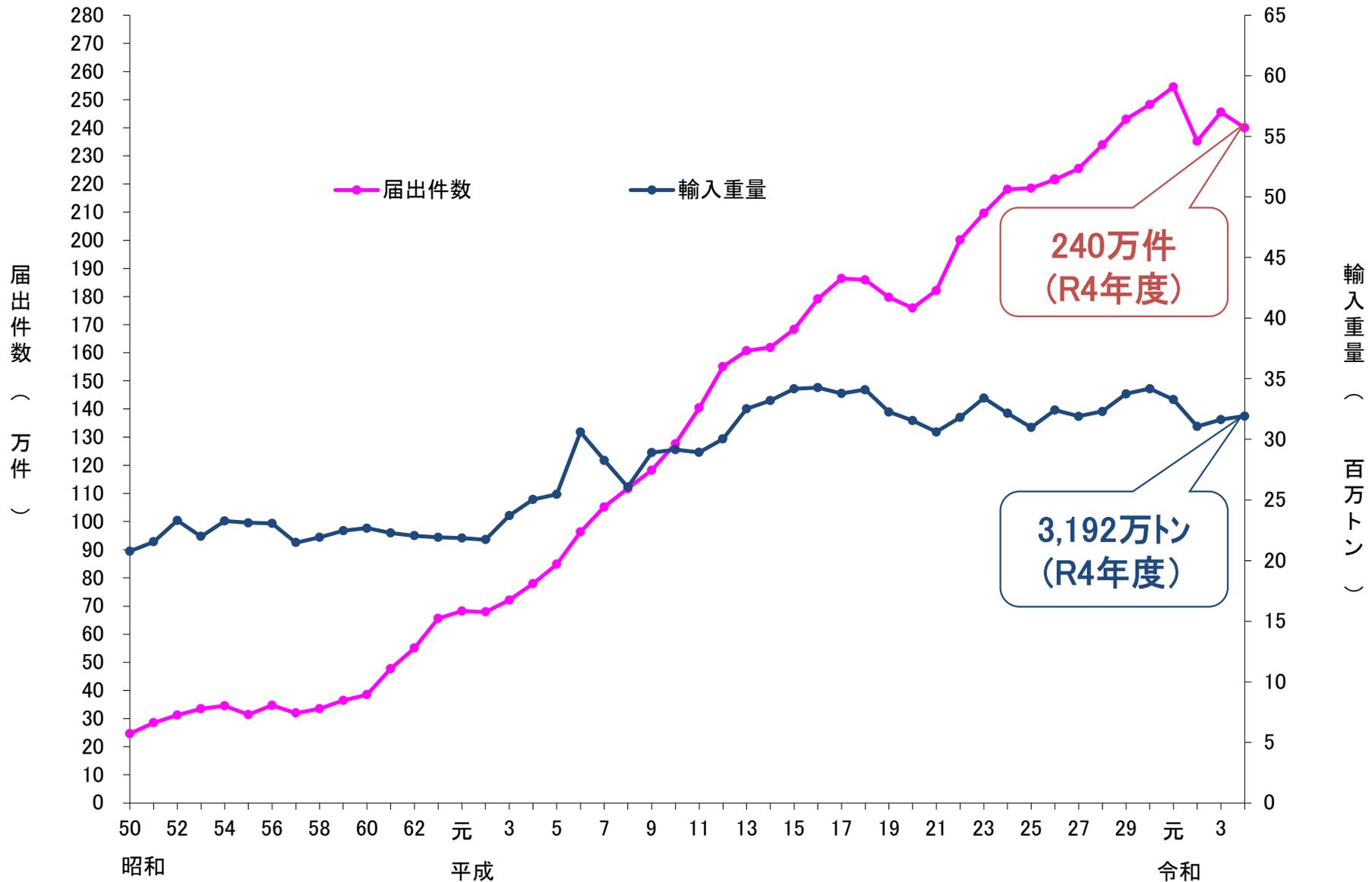
令和6年4月23日

目次

- 全国の輸入状況
- 令和4年度 監視指導結果
- 令和5年度 監視指導結果（速報）

令和4年度 全国の輸入状況

食品等の輸入届出件数・重量推移

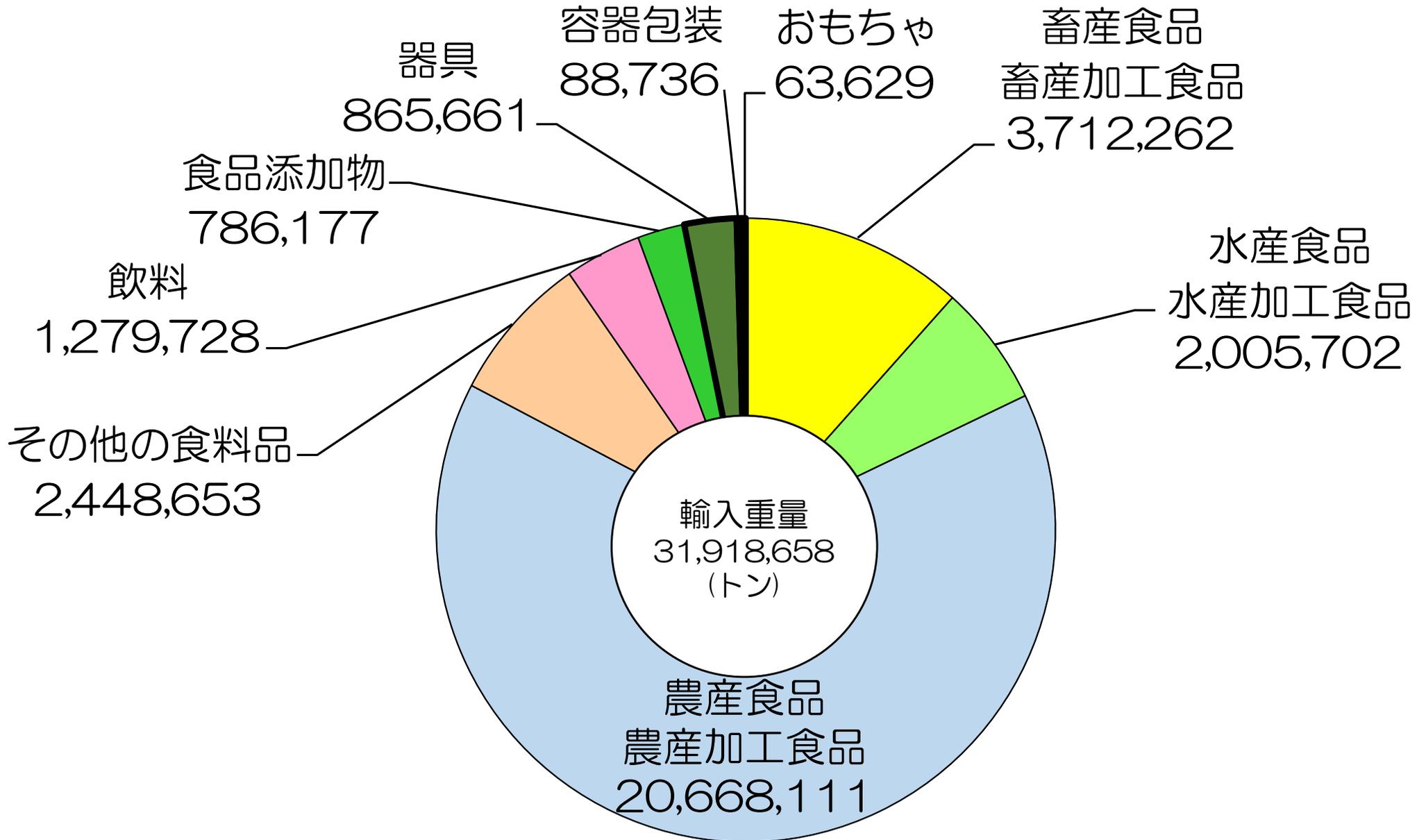


*昭和50年から平成18年は年次、平成19年以降は年度

(資料出所) 厚生労働省「輸入食品監視統計」(令和4年度)

食品等の輸入の状況（令和4年度）

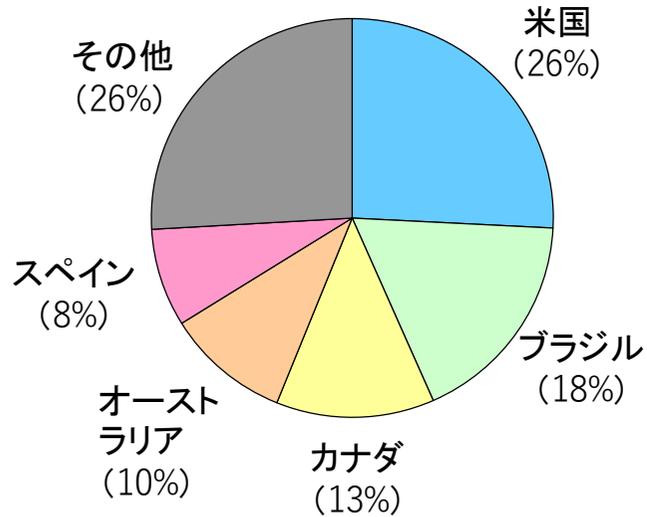
※輸入重量ベース



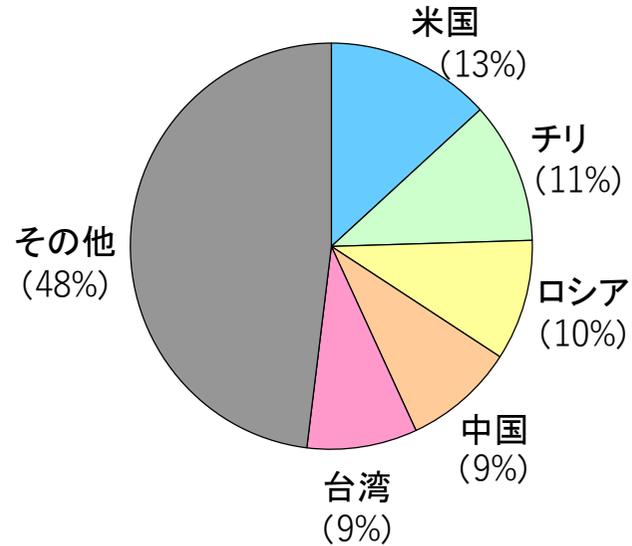
食品別輸入量上位5ヶ国①（令和4年度）

※輸入重量ベース

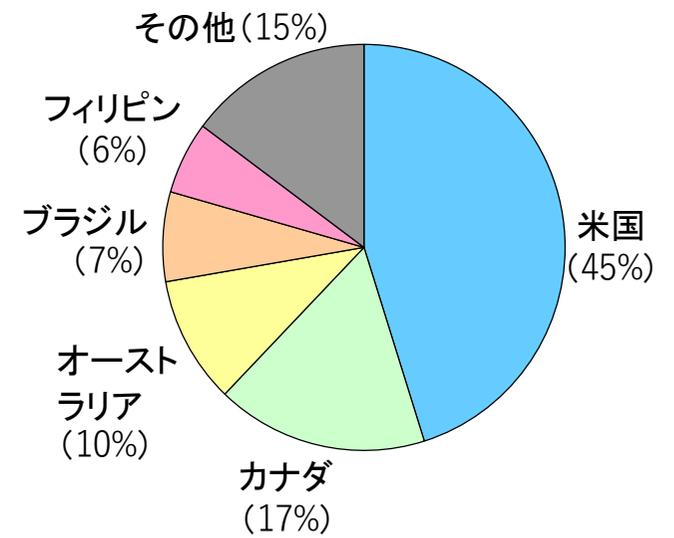
畜産食品



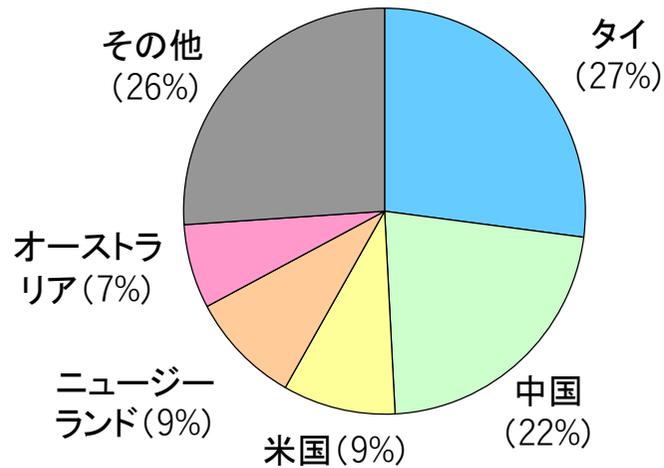
水産食品



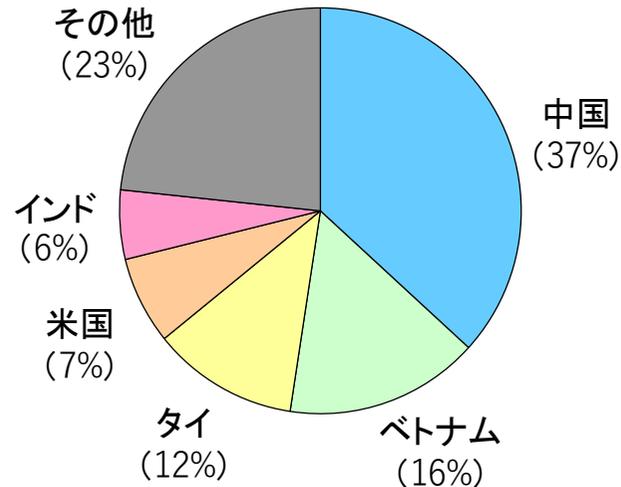
農産食品



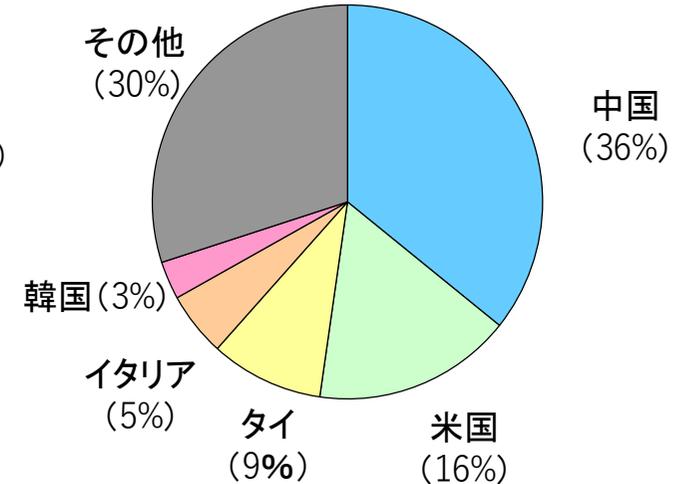
畜産加工食品



水産加工食品



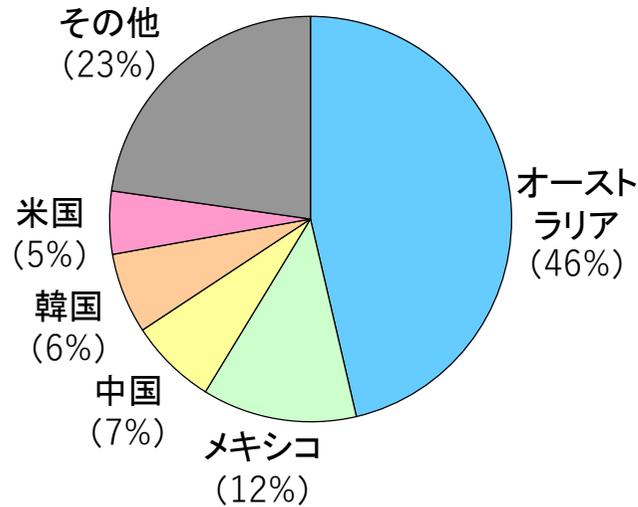
農産加工食品



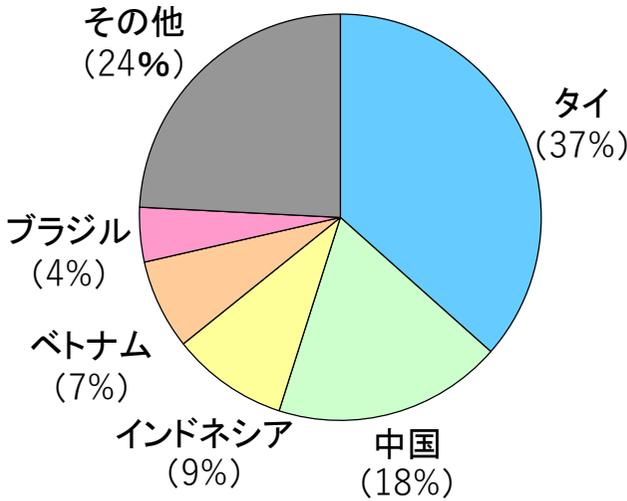
食品別輸入量上位5ヶ国 ② (令和4年度)

※輸入重量ベース

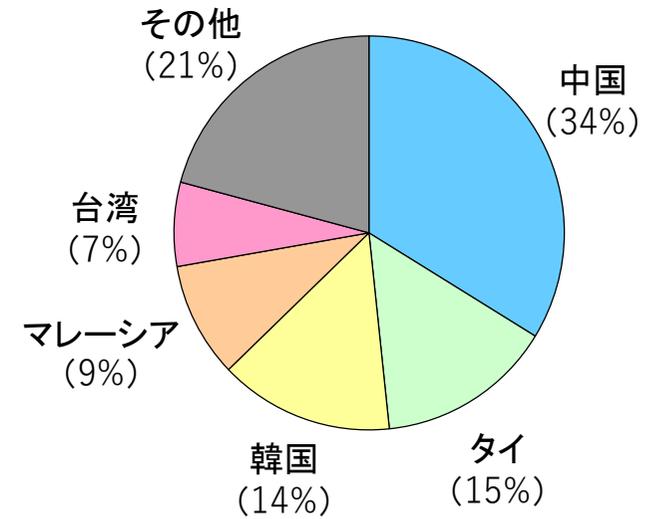
その他の加工食品



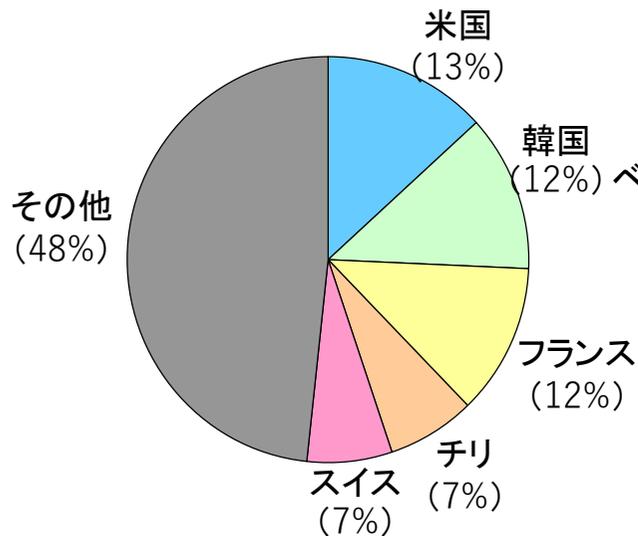
食品添加物



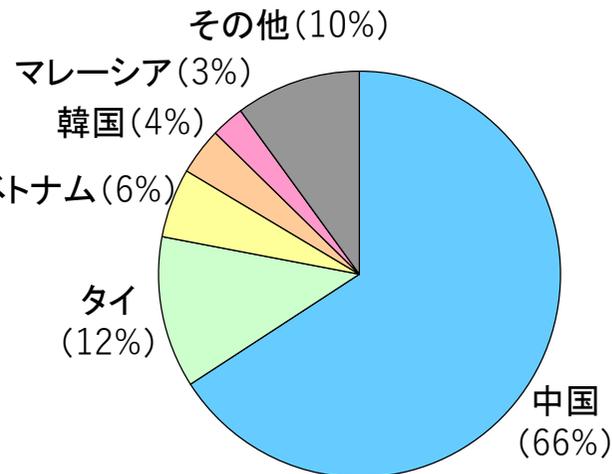
容器包装



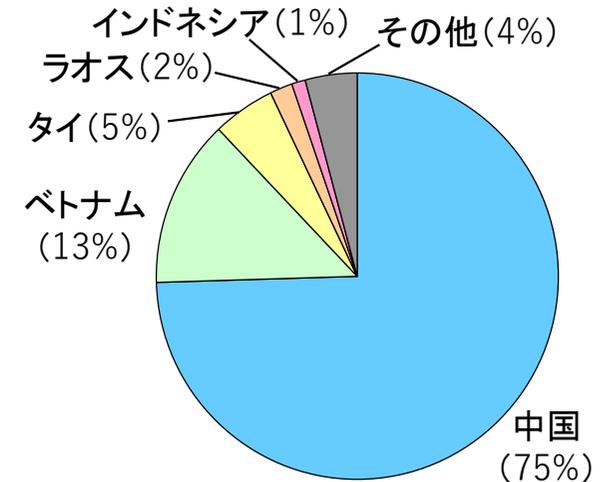
飲料



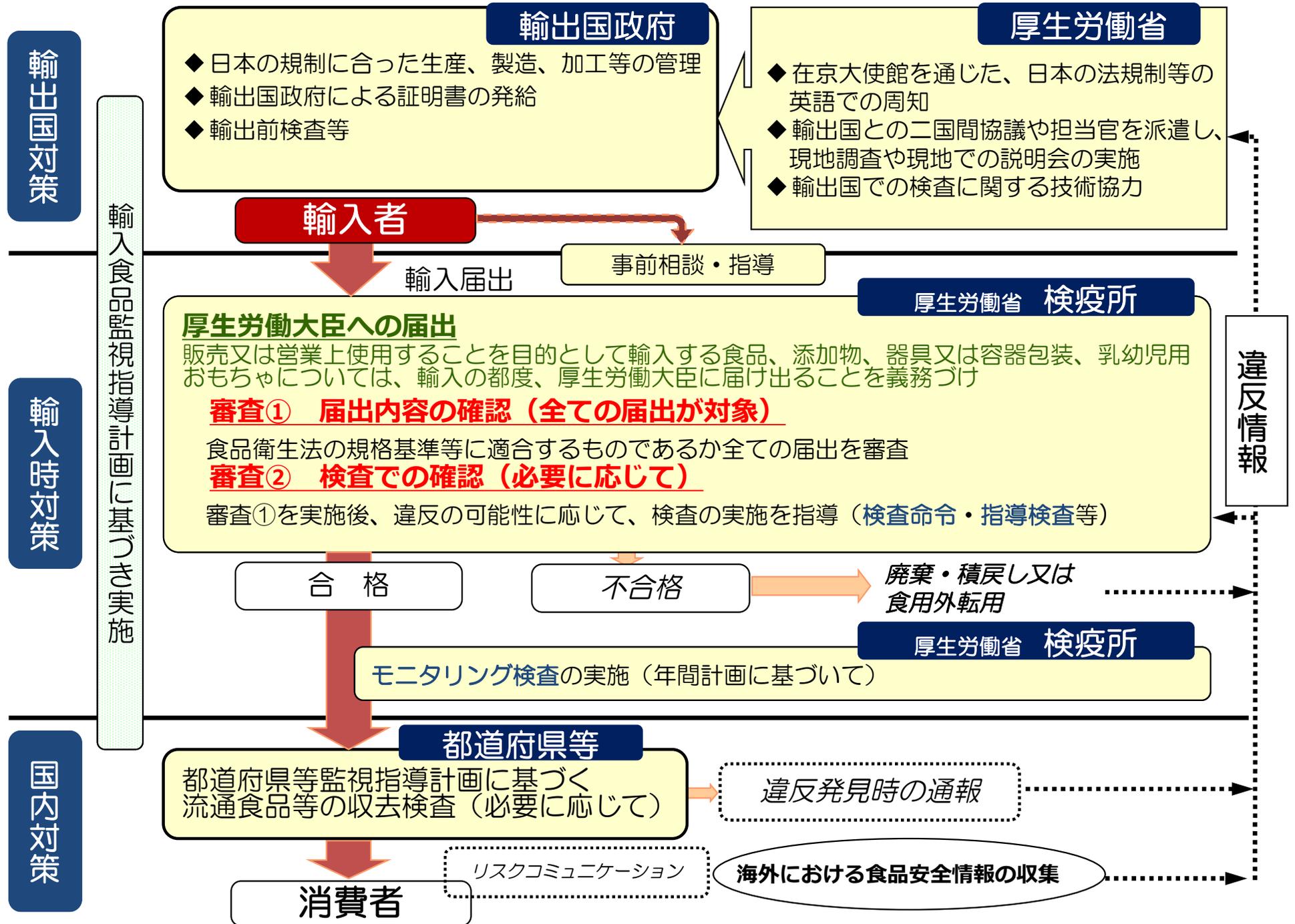
器具



おもちゃ



監視体制の概要



令和4年度 監視指導結果

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

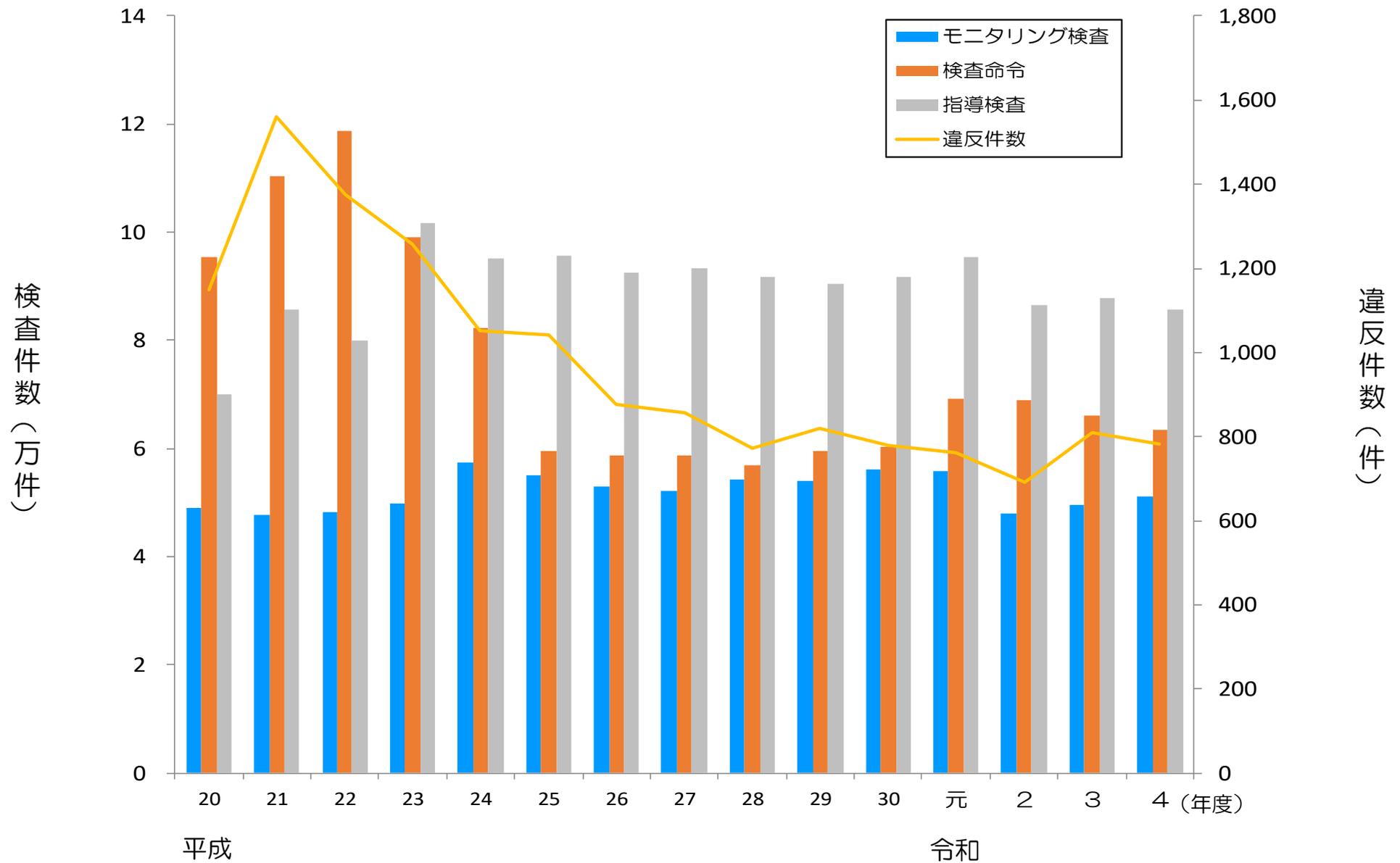
❖ 検査命令移行品目

- ◆ 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39の国・地域の92品目（令和6年4月1日時点）

輸入時の検査・違反件数の推移



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、アゾルピン、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）		※第6条違反及び第13条違反が2件、第12条違反及び第13条違反が3件

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、**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5年度 監視指導結果



ここから先は速報値

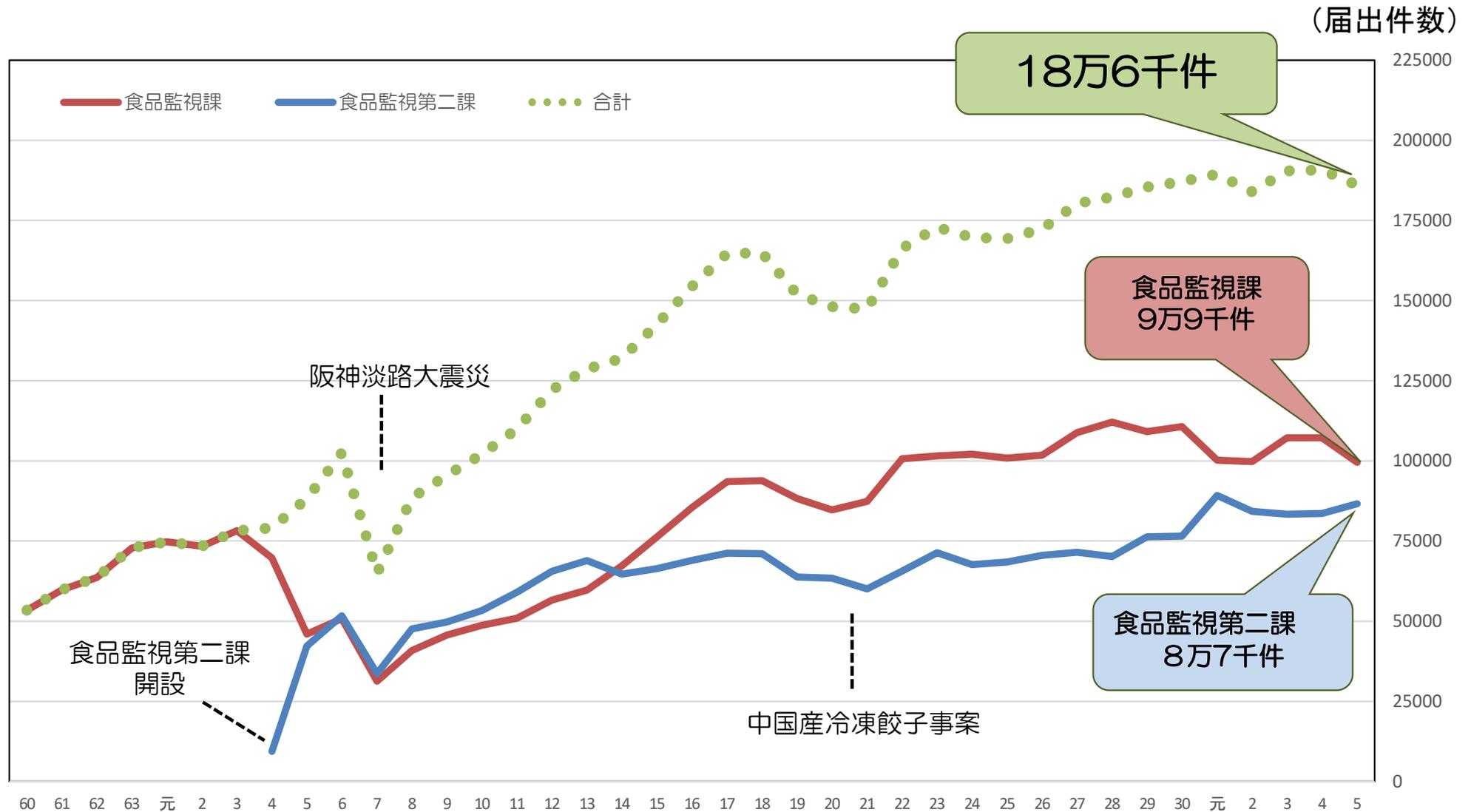
令和5年度輸入食品監視指導計画監視結果

❖ 届出・検査・違反状況（全国）

- ◆ 届出件数 2,350,491件
- ◆ 検査件数 196,671件（検査率 8.4%）
 - ・ 検査命令 62,357件
 - ・ モニタリング検査 49,969件
 - ・ 指導検査等 85,738件
- ◆ 違反件数 741件（届出件数の 0.03%）

（令和6年4月15日現在）

神戸検疫所における輸入状況①

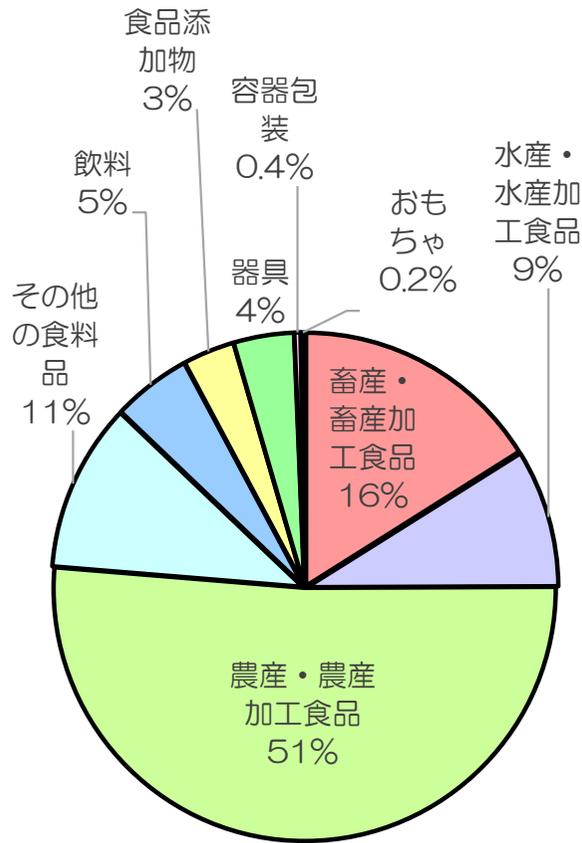


(平成18年までは年次、平成19年以降は年度)

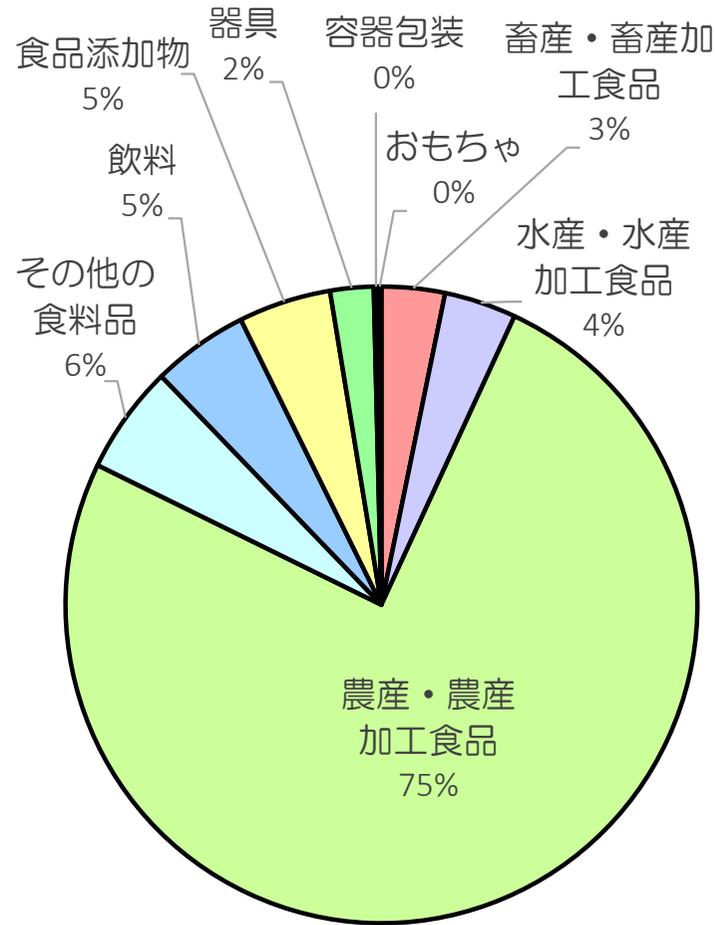
(令和6年4月15日現在)

神戸検疫所における輸入状況②

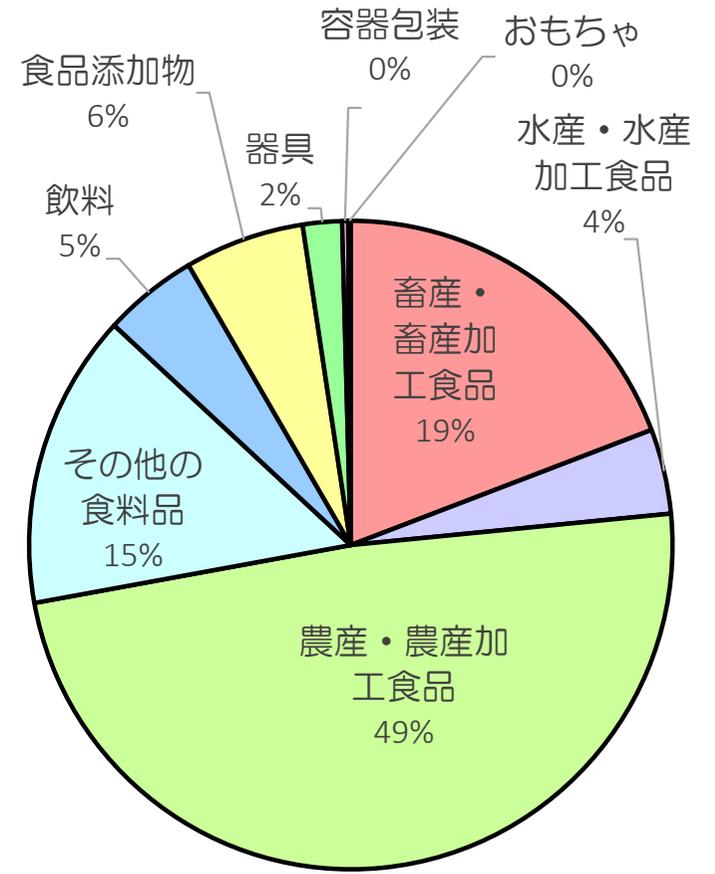
全国



神戸
食品監視課



神戸
食品監視第二課



※輸入重量ベース

神戸検疫所における違反状況

食品監視課（64件） 食品監視第二課（33件）

➡ 届出件数に占める違反の割合 0.05%

- 検査命令 40件
- 指導検査等 44件
- モニタリング検査 13件

（令和6年4月15日時点）

神戸検疫所における違反内容

違反条文		違反件数 (延数)	構成比 (%)	主な違反内容	主な原因
6	販売を禁止される食品及び添加物	20	20.6	落花生、落花生加工品、アーモンド、乾燥いちじく、そば、トウジンビエ等のアフラトキシンの付着、小麦、米、大豆等の輸送時における事故による変敗・カビの発生	<ul style="list-style-type: none"> 天候不良 異常気象 選別不良 原料の衛生管理不足 航海中の水濡れ、結露
12	添加物等の販売等の制限	7	7.2	指定外添加物（TBHQ、アゾルビン（着色料））の使用	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理不良（コンタミネーション） 輸入者の認識不足
13	食品又は添加物の基準及び規格	67	69.1	農産物、水産物及びそれらの加工品の成分規格違反（農薬の残留基準違反、大腸菌群陽性等）、添加物の使用基準違反（ソルビン酸、二酸化硫黄等）、清涼飲料水の成分規格違反（りんごジュースのパツリン）および保存基準違反等	<ul style="list-style-type: none"> 農薬管理不足（ドリフト等） 温度管理不足（保管時） 衛生管理不足（作業員の手洗い、器具の洗浄不足、取扱温度等） 製造不良（攪拌不足） 輸入者の認識不足
18	器具又は容器包装の基準及び規格	3	3.1	材質別成分規格違反	<ul style="list-style-type: none"> 輸入者の認識不足 製造不良

監視指導結果の報告は以上となります。



令和6年度輸入食品監視指導業務説明会

令和6年度輸入食品監視指導計画及び 検査命令・モニタリング計画について

神戸検疫所 食品監視課
食品監視第二課

令和6年4月23日

目次

1. 令和6年度輸入食品監視指導計画
2. 令和6年度検査命令及びモニタリング計画
3. 神戸検疫所からのお知らせ

輸入食品監視指導計画について

❖ 輸入食品監視指導計画について

- ◆ 輸入時の検査や輸入者の監視指導等を効果的かつ効率的に実施し、輸入食品等の一層の安全性確保を図るため、食品衛生法第23条に基づき、**輸入食品等**について**国が行う監視指導**の実施に関する計画を策定するもの。

❖ 輸入食品等の監視指導の基本的な考え方

- ◆ 食品安全基本法第4条において、食品の安全性の確保は、国の内外における食品供給の行程の各段階において必要な措置が適切に講じられることにより行わなければならないとされている。この観点から、**輸出国**、**輸入時**及び**国内流通時**の3段階での衛生確保対策を図るべく計画を策定し、監視指導を実施する。

令和6年度輸入食品監視指導計画について①

令和6年度の輸入食品監視指導の基本的方向

- ✓ **輸出国、輸入時、国内**各段階での対策を継続して実施
- ✓ より効果的な**モニタリング検査の実施**に努め、必要な体制整備を検討
- ✓ 輸入時検査を中心とした監視体制に加え、**輸出国での生産段階の安全性**を確保する取組及び**輸入者による自主的な衛生管理対策**の推進を継続

令和6年度輸入食品監視指導計画について②

輸出国における衛生管理対策の推進

① 我が国の**食品衛生規制の周知**

② **二国間協議、現地調査等**

- ・ 検査命令対象食品等の輸出国の生産等の段階における衛生管理等の対策強化を推進
- ・ 経済連携協定締結国等の食品衛生に係る情報収集
- ・ BSEの問題に係る対日輸出牛肉の安全性確保
- ・ HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付が求められる食品の輸出国における生産等の段階での衛生管理対策の確認等

③ 輸出国における監視体制の強化に資する**技術協力等**

令和6年度輸入食品監視指導計画について③

輸入時の監視指導のポイント

① 輸入者への自主的な衛生管理の実施

- ・ いわゆる健康食品に対する健康被害情報の確認や指定成分等含有食品の指導
- ・ 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度に関する周知及び指導
- ・ 輸入届出の内容と実際の貨物が同一であることの確認の指導

② モニタリング検査の実施

- ・ 残留農薬等のポジティブリスト制度による残留農薬検査等の継続
- ・ 食中毒事例や病原微生物等の健康被害発生の高いと考えられる項目の重点的な検査
- ・ 違反状況、海外情報等に応じたモニタリング検査の実施

③ モニタリング検査以外の行政検査の推進

④ 検査命令の実施

⑤ 包括的輸入禁止措置の検討

⑥ 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応

目次

1. 令和6年度輸入食品監視指導計画
2. 令和6年度検査命令及びモニタリング計画
3. 神戸検疫所からのお知らせ

輸入時における検査制度

❖ 指導検査等

- ◆ 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、国が輸入者に対して**定期的**な（初回輸入時を含む）実施を指導する検査等

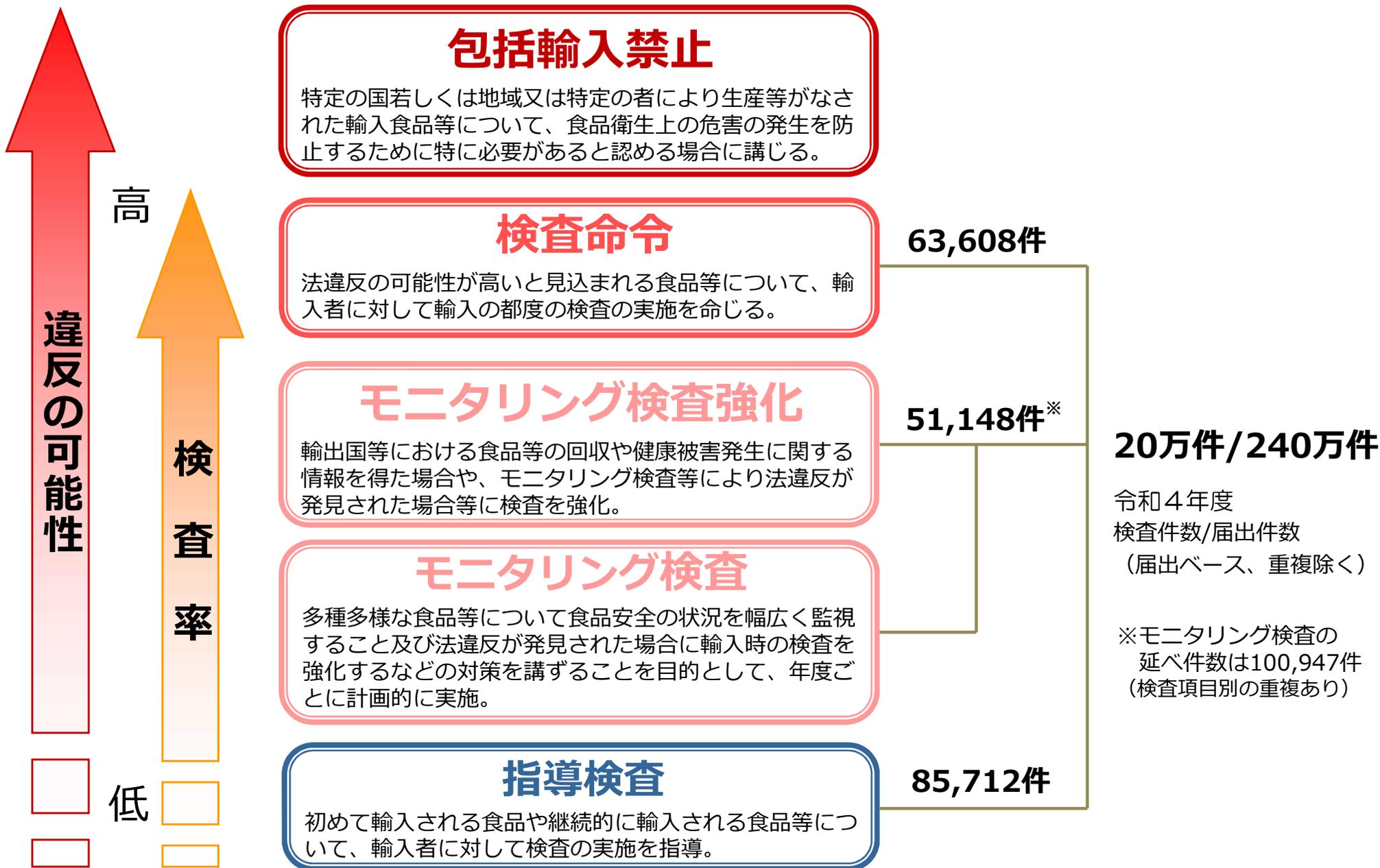
❖ モニタリング検査

- ◆ 多種多様な輸入食品について、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

❖ 検査命令

- ◆ 自主検査やモニタリング検査、国内での収去検査等において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、輸入者に対し、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**

輸入時の検査体制の概要



厚生労働大臣による検査命令

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

国別検査命令対象品目（令和6年4月1日時点抜粋）

全輸出国対象の15品目及び39カ国・地域対象の92品目

対象国・地域	対象食品例	検査項目例	条件等
全輸出国 (15品目)	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。
	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	
中国 (20品目)	スポン及びその加工品	エンロフロキサシン	
	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。
	たまねぎ及びその加工品	チアメトキサム	
	ブロッコリー及びその加工品	プロシミドン	
ベトナム (15品目)	えび及びその加工品	エンロフロキサシン	
	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	
韓国 (12品目)	養殖ひらめ及びその加工品	クドア・セプテンpunk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。
	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）

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38964.html

令和6年度モニタリング検査について

モニタリング検査計画数 約100,000件

検査項目	令和5年度計画件数	令和6年度計画件数 (概数)
残留農薬	26,440	26,290
成分規格（大腸菌群等）	14,370	13,830
添加物	12,290	 12,620
病原微生物（リステリア等）	15,150	 15,420
抗菌性物質等	12,090	 12,800
カビ毒（アフラトキシン等）	8,080	7,420
遺伝子組換え	930	 950
放射線照射	650	 670
検査強化品目（SRM除去確認含む）	10,000	10,000
合 計	100,000	100,000

モニタリング検査の件数は、

- ① 統計学的手法に基づき、特定の食品群に1%以上の違反食品が含まれている場合、一定の信頼度（95%）で、1件以上の違反を発見することができる検査件数（299件）を基本としつつ、
- ② さらに、輸入件数、輸入重量、過去の違反率、違反内容の危害度を勘案し、171の食品群ごと、残留農薬等の検査項目ごとに、設定している。

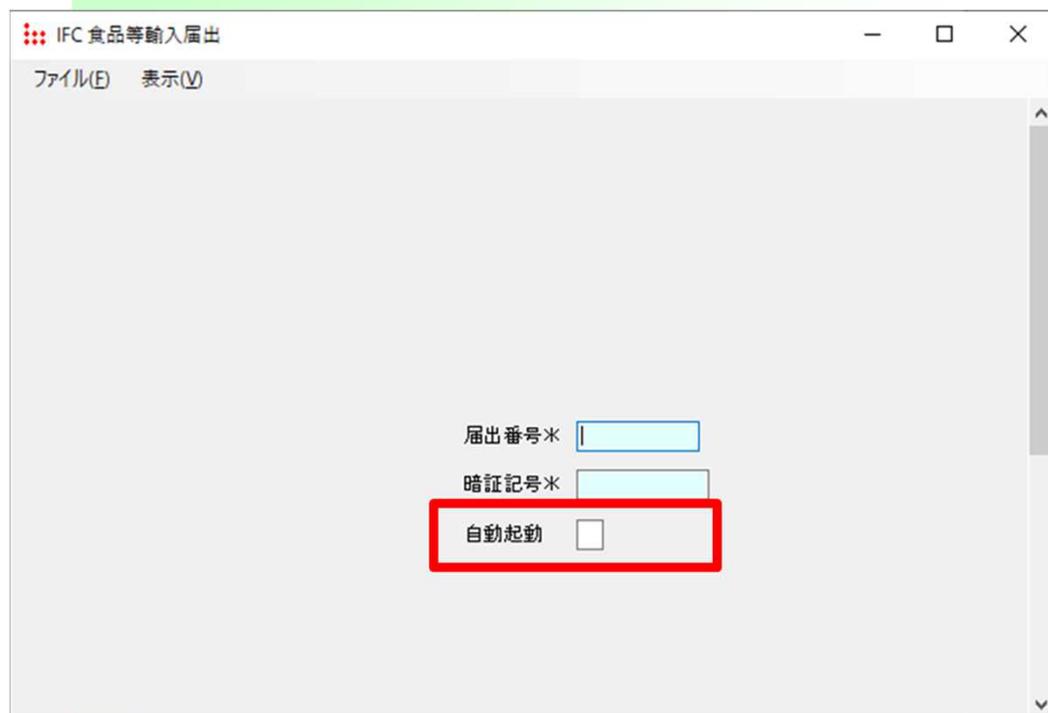
目次

1. 令和6年度輸入食品監視指導計画
2. 令和6年度検査命令及びモニタリング計画
3. 神戸検疫所からのお知らせ



IFC業務自動起動処理の追加

IFC業務において、営業時間外で自動起動する旨を登録した場合、翌日7：00からIFC業務を**自動で実施**が可能になりました。



The screenshot shows a web application window titled "IFC 食品等輸入届出". The interface includes a menu bar with "ファイル(F)" and "表示(V)". Below the menu, there are three input fields: "届出番号*" (Application Number), "暗証記号*" (PIN), and "自動起動" (Automatic Start). The "自動起動" checkbox is highlighted with a red border.

IFC画面において「自動起動」項目が追加

- ・入力「Y」のみ可能

- ・業務時間外の入力のみ可能

→開庁時間内、自動起動（7：00）から開庁時まで実施された場合はエラー

- ・自動起動のキャンセルは可能（登録後～翌日6:59（自動起動前）まで）

→「食品等輸入届出事項呼出し(IFB)」業務にて対象の届出番号を呼出し、「食品等輸入届出事項登録(IFA)」業務にて何も変更せずに送信する（自動起動登録後に入力内容を訂正する場合は、IFA業務後に再度IFC業務にて自動起動に「Y」を入力する必要がある）

※その他の仕様変更を含めNACC S 掲示板を確認してください。

<https://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/category/shiyou/year/air2023/more.html>

清涼飲料水の規格基準について

食品、添加物等の規格基準の一部改正する件について（厚生発1018第5号 令和5年10月18日）により、

1 清涼飲料水の成分規格で規定する「ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。以下同じ。）のうち殺菌又は除菌を行わないもの」

及び

2 清涼飲料水の成分規格で規定する「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」

の**鉛の基準値**が次表のとおり**改正**されています。

物質名	改正後	改正前
鉛	0.01mg/L 以下であること。	0.05mg/L 以下であること。

※輸入の際は改正後の基準を満たすことを検査結果等により確認する必要がありますのでご注意ください。

メーカーコード使用のお願い

- ◆ 検疫所では、メーカーコード（製造者、製造所、輸出者及び包装者コード）の使用を推進しています
 - 名称及び住所の入力の省力化
 - 審査時の命令検査、自主検査の適切な指導 のため
- ◆ コードがある工場の場合は原則コードを使用してください
 - 軽微な違い（スペル違い、一部省略など）であれば保留事項にはなりません
 - コードがあるのに使用いただいていない場合、検疫所から連絡をすることがあります
- ◆ コードがない場合は、当面はバスケットコード使用で問題ありませんが、適宜ホームページからコードの新規作成を依頼してください
 - 「厚生労働省 輸入食品 製造者コード」で検索
 - 直接リンクはこちら
→https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00020.html

※食肉及び食肉製品の届出は、Bコードの準用が必須のため必ず使用してください

違反貨物の報告書等について

違反貨物の改善報告や措置関係の書類について、
現在 **F A X** 及び **メール** にて報告を受け付けて
おります。

- **FAX番号は神戸検疫所のホームページに掲載**
- **メールアドレスについては受け渡しチェックリストに掲載
(HP上での公開はしていません)**

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について

器具

飲食器



割ぼう具



容器包装



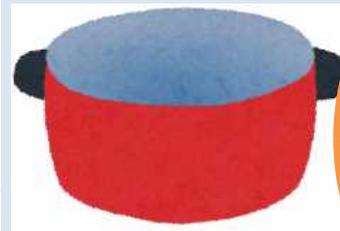
器具



① 飲食器



② 割ぼう具



③ 直接接触する器具等

① 部品も器具として扱う

<食品衛生法第4条第4項>

この法律で器具とは、① 飲食器、② 割ぼう具その他③ 食品（略）の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品（略）に直接接触する機械、器具その他の物をいう。（略）



食品を製造する際の食品が直接接触する機械が対象

容器包装



ポジティブリストの対象として政令で定める材質

- 食品用器具・容器包装には、合成樹脂、紙、ゴム等の材質が使用されており、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）において、材質別 規格が定められているところ。

改正食品衛生法第18条第3項において、ポジティブリスト制度の対象となる材質の原材料は、同条第1項の規格が定められたものでなければならないと規定され、その対象となる材質は政令で定めることとされている。

- 次の理由から、ポジティブリスト制度の対象となる材質は、まずは 合成樹脂とする。

- ①様々な器具及び容器包装に幅広く使用され公衆衛生に与える影響を考慮すべきこと
- ②欧米等の諸外国においてポジティブリスト制度の対象とされていること
- ③事業者団体による自主管理の取組の実績があること

合成樹脂の原材料の範囲

大分類		小分類	物質例	PL対象
無機物質		金属	鉄、銅、アルミ	対象外
		非金属	ケイ酸塩、炭酸塩等	対象外
		未精製の無機物	岩石、土、砂	対象外
有機物質	天然有機物	未精製の天然物	植物、抽出物	対象外
		天然高分子物質	植物繊維	対象外
		精製された天然低分子物質	油脂、脂肪酸	第2表 (添加剤)
	合成有機物	合成有機高分子物質 (固体)	ポリマー (合成樹脂)	第1表 (基材)
			ポリマー (ゴム)	対象外
		合成有機高分子物質 (液体)	PEG、ポリグリセロール	第2表 (添加剤)
		合成有機低分子物質	—	第2表 (添加剤)

※ポジティブリストによる管理の対象外の物質は、ポジティブリストへの掲載がなくても引き続き使用可能ですが、従前の管理を遵守いただき、事業者自らの責任において安全性の確保を行う必要があります。

➤ **合成樹脂の原材料に該当しない物質**

- ・熱可塑性を持たない弾性体（ゴムの原材料に該当する物質）
- ・無機物質（金属、非金属、岩石、土砂）
- ・天然物（特定の成分のみを精製して得られた物質または物質群を除く。） またはその化学反応物（抽出物、エキス、ロジン、ナフサ等の抽出物、蒸留物、残留物等）
- ・天然物由来の有機高分子物質またはその化学反応物（デンプン、タンパク質等）
- ・器具・容器包装から放出され、食品に移行して作用することを目的とする物質

食品に移行することを前提とした物質であるため、合成樹脂の原材料に該当しないものとして扱う。

- ・帯電防止、防曇等を目的として、器具・容器包装の原材料等の表面に付着させる液体状または粉体状の物質（塗布剤）

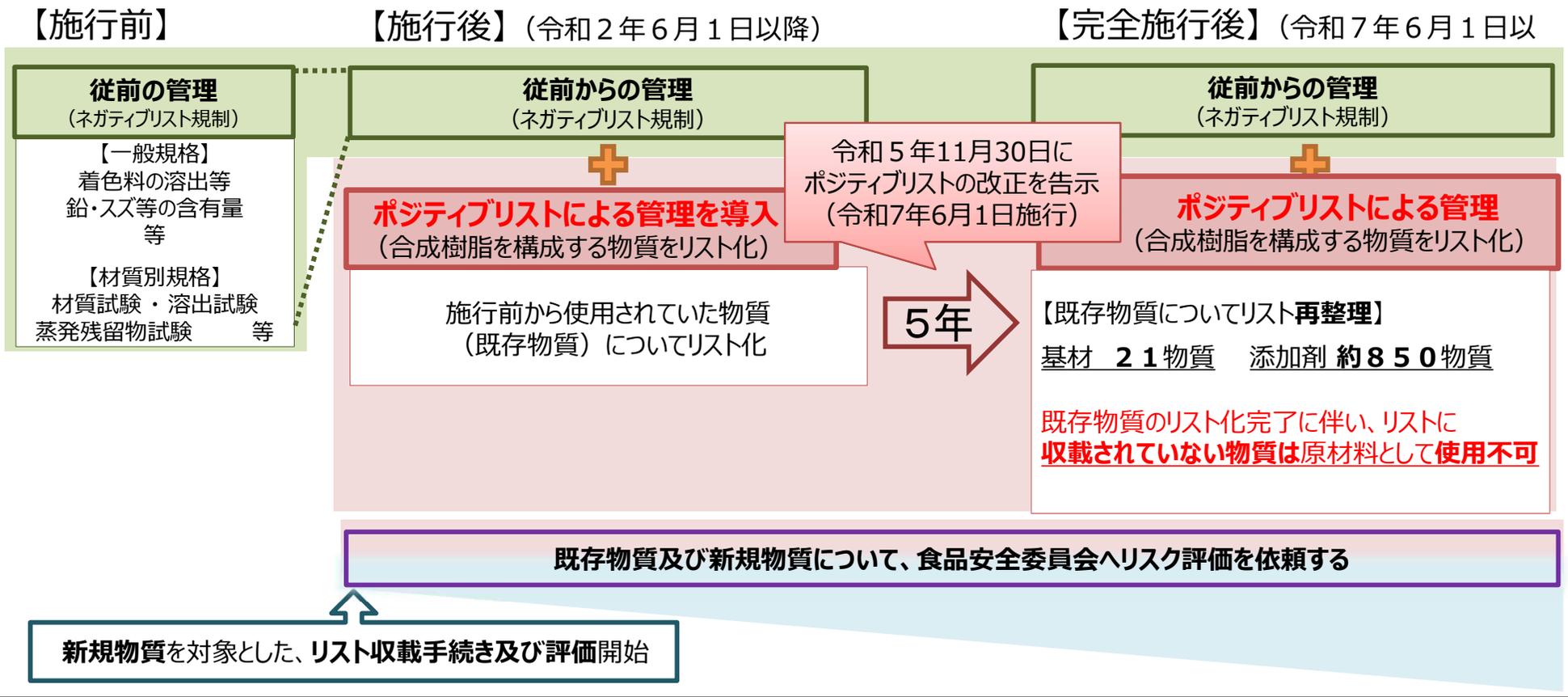
塗布する材質が合成樹脂に限定されず、材質の表面に独立して存在するものであるため、合成樹脂の原材料に該当しないものとして扱う。

➤ **原材料に含まれる物質が化学的に変化して生成した物質**

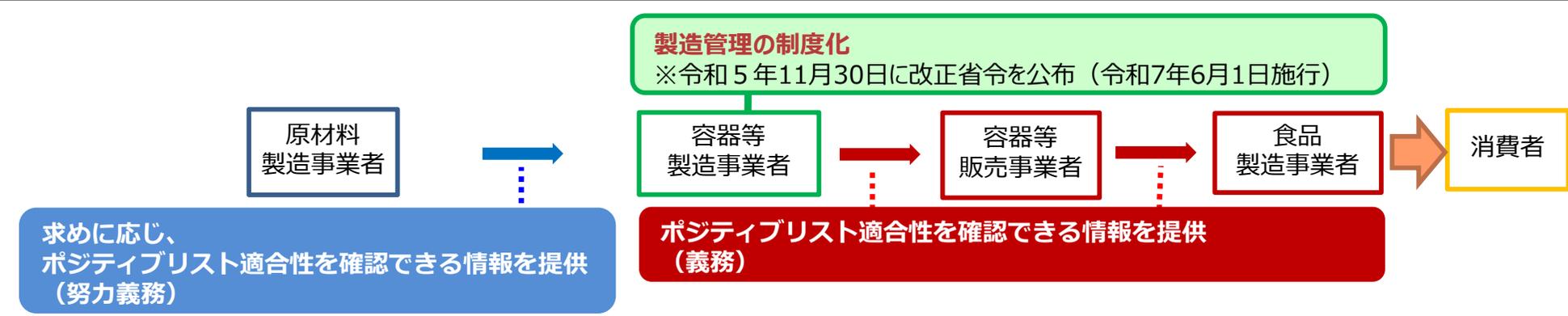
- **食品に接触しない部分に使用された物質であって人の健康を損なうおそれのない量を超えて溶出又は浸出するおそれがない物質**

食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度について

改正食品衛生法第18条の第3項（ポジティブリスト）に基づく規格の設定



改正食品衛生法第52条（製造管理）及び第53条（情報伝達）に基づく運用の実施

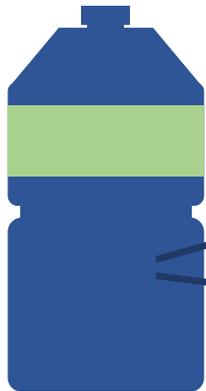


合成樹脂の整理（既存物質の再整理）

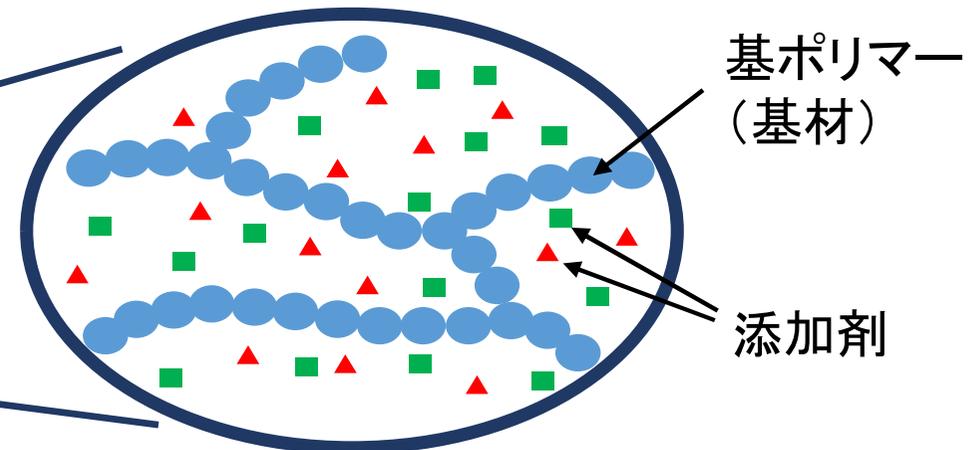
	熱可塑性あり	熱可塑性なし
プラスチック	熱可塑性プラスチック 例)ポリエチレン等	熱硬化性プラスチック 例)メラミン樹脂等
エラストマー	熱可塑性エラストマー 例)ポリスチレンエラストマー	ゴム(熱硬化性エラストマー) 例)ブタジエンゴム

「ゴム」を除く部分を合成樹脂とし、ポジティブリスト制度の対象とする。

合成樹脂製容器包装
(最終製品)



合成樹脂の**原材料**に含まれる物質
(化学的に変化して生成した物質除く)



合成樹脂が主たる場合は、合成樹脂製



合成樹脂+**ガラス繊維**

← 合成樹脂ではない材質



合成樹脂+**ラメ(金属)**



原材料は、材質で分ける

合成樹脂: PL対象

ガラス繊維、金属: 対象外

ポジティブリスト改正告示(令和7年6月1日施行)

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について(2025年6月1日以降)

食品、添加物等の規格基準の一部改正について(令和2年4月28日公布)

▶ [PDF 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件\(令和2年厚生労働省告示第196号\)](#) [PDF形式: 41KB] [42KB]

▶ [PDF 新旧対照表](#) [PDF形式: 51KB] [52KB]

上記告示で省略されている別表第1は以下のとおり。

▶ [PDF 別表第1\(全体版\)](#) [PDF形式: 2MB] [2.5MB]

(参考)

▷別表第1(分割版)

- ▶ [PDF 第1表\(1\)](#) [PDF形式: 556KB] [567KB]
- ▶ [PDF 第1表\(2\)](#) [PDF形式: 551KB] [552KB]
- ▶ [PDF 第1表\(3\)](#) [PDF形式: 90KB] [91KB]
- ▶ [PDF 第2表](#) [PDF形式: 917KB] [918KB]

2025年6月1日以前

衛生法等の一部を改正する法律により、食品用器具・容器包装について、安全なポジティブリスト制度を導入しました(令和2年6月1日施行)。

令第149号が公布されたことに伴い、本日通知を発出しました。

リストにおける物質、特記事項等を確認するための英文等を示した参考情報を公

公布され、施行日(2025年6月1日)以降の器具・容器包装のポジティブリスト制度について(2025年5月31日以前)のページをご参照ください。

食品、添加物等の規格基準の一部改正について(令和5年11月30日公布)

器具・容器包装のポジティブリストの改正について

▶ [PDF 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件\(令和5年厚生労働省告示第324号\)](#) [88KB]

上記告示で厚生労働省のホームページにより公表するとして別表第1は以下のとおり。

▶ [PDF 別表第1\(全体版\)](#) [246KB]

(参考)

別表第1(分割版)

- ▶ [PDF 第1表](#) [47KB]
- ▶ [PDF 第2表](#) [200KB]

第1表: 基材
第2表: 添加剤

別表第1

第1表(基材)

物質名	材質区分
イミド結合を主とする重合体	1
エーテル結合を主とする重合体	1
エステル結合を主とする重合体の架橋体	1
エポキシ化合物の架橋重合体	1
カーボネート結合を主とする重合体	1
シロキサン結合を主とする重合体	1
スルフィド結合を主とする重合体	1
フッ素置換エチレン類を主なモノマーとする重合体	1
ホルムアルデヒドを主なモノマーとする重合体	1
イオン交換能及び吸着能のうち一又は複数を有する重合体	1又は3
ウレタン結合を主とする重合体	1又は3
エステル結合を主とする重合体	1又は3
アルケン類を主なモノマーとする重合体	2
共役ジエン炭化水素を主なモノマーとする重合体	2
芳香族炭化水素を主なモノマーとする重合体	2又は3
アクリル酸類を主なモノマーとする重合体	3
アミド結合を主とする重合体(アジリジン又は2-エチルー2-オキサゾリンを主なモノマーとする重合体を含む。)	3
グルコース単独重合体又は化学修飾処理されたセルロース	3
酢酸ビニルを主なモノマーとする重合体の加水分解物	3
塩素置換エチレンを主なモノマーとする重合体	4
被膜形成時に化学反応を伴う塗膜用途の重合体	4又は5

ポジティブリスト改正告示(令和7年6月1日施行)

第2表(添加剤)

通し番号	物質名	材質区分別使用制限(%)						特記事項
		材質区分1	材質区分2	材質区分3	材質区分4	材質区分5 (耐熱温度が150℃以上の重合体に限る。)	材質区分5 (耐熱温度が150℃未満の重合体に限る。)	
1	アクリル酸イソブチル	5.0	5.0	5.0	—	5.0	5.0	
2	アクリル酸2-エチルヘキシル	5.0	5.0	5.0	—	5.0	5.0	
3	アクリル酸及びエチレンを主な構成成分とする重合体	—	—	1.6	—	1.6	1.6	分子量1000未満のものに限る。
4	アクリル酸及びトリプロピレングリコールからなるジエステル	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	

通し番号	物質名
363	2, 6-ジ-tert-ブチル-4-エチルフェノール

材質区分別使用制限(%)					
材質区分1	材質区分2	材質区分3	材質区分4	材質区分5 (耐熱温度が150℃以上の重合体に限る。)	材質区分5 (耐熱温度が150℃未満の重合体に限る。)
0.20	0.10	0.10	—	0.20	0.10

特記事項
酒類に接触する部分には使用してはならない。

備考

a 材質区分別使用制限欄は、次に定めるとおりとする。

①「—」は、材質区分別使用制限欄に掲げる量が使用不可であることを示す。

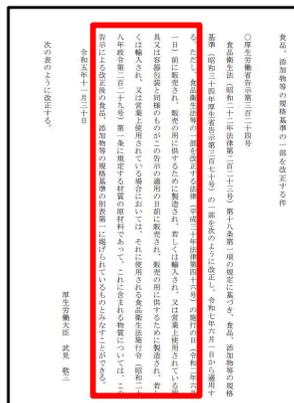
②「*」は、表中の物質が、第1表に対応する材質区分欄に示す物質に対して、目的とする特性を発揮する最少量として、合成樹脂を設計する際に事業者の責任で設定する使用量とするものを示す。

b **特記事項欄において特段の定めがある場合とは、使用温度、対象食品、材質の厚さ、食品への直接接​​触の有無、使用量の和に係る事項の記載がある場合とする。**

c 1つの通し番号において、複数の物質が示され、かつ、示される物質について混合物の制限が無い場合、その通し番号には、示される複数の物質の混合物及び複塩も含む。

また、その通し番号において示される複数の物質の混合物又は複塩を使用する場合、材質区分別使用制限はその混合物又は複塩に対して適用する。

告示の内容(令和7年6月1日以降の経過措置)



<部品の交換>



原材料は器具ではない
(経過措置対象外)



食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)の**施行の日(令和2年6月1日)**前 **令和2年6月1日前**に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装と**同様のもの**がこの**告示の適用の日前** **令和7年6月1日前**に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは**輸入**され、又は**営業上使用されている場合**においては、それに使用される食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第一条に規定する材質の原材料であって、これに含まれる物質については、この告示による改正後の食品、添加物等の規格基準の**別表第一に掲げられているものとみなす**ことができる。

<PL適合の説明例>

- ① PLに適合した物質で製造
- ② 改正法施行日(R2.6.1)より前に輸入等されていた器具と「同様のもの」で、**告示施行日(R7.6.1)より前に輸入した器具**と説明(経過措置)

(注) 施行の後に製造、製造日不明→改正PLへの遵守が必要(経過措置対象外)

告示の内容(令和7年6月1日以降の経過措置)



令和2年6月1日前

本経過措置中の「同様のもの」とは、平成30年改正施行日より前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装に使用されていた物質（合成樹脂の原材料に限る。）をその使用されていた範囲内で使用して製造又は輸入された器具又は容器包装をいうこと。

したがって、これまで使用経験のない基材に対して添加剤を使用する場合、添加剤をこれまで使用経験のない量に増量して使用する場合等は本経過措置の対象とはならないため、製造記録や輸入実績等によりこれまで使用されていた範囲内であることが説明できる必要があること。

事業者間の適切な情報伝達（概要）

器具又は容器包装の原材料（合成樹脂）がポジティブリストに適合していることが確認できる情報が、事業者間で伝達されることが必要

<情報伝達に関する省令の概要>

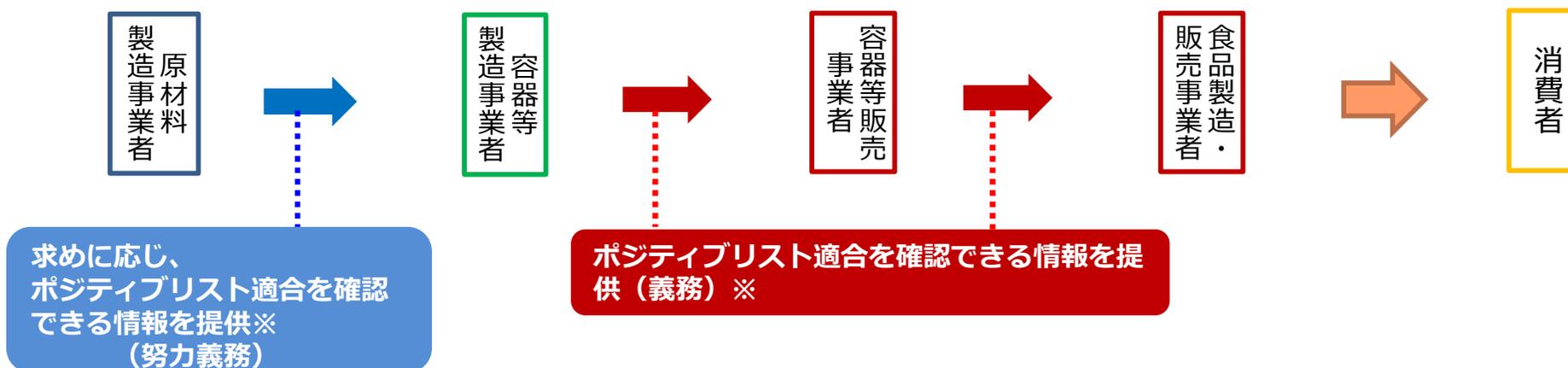
- 説明する事項は、説明対象を特定する情報及びポジティブリストに適合（食品衛生法第18条第3項ただし書に規定する加工がされている場合を含む）していることが確認できる情報
- 事業者間で情報伝達のための体制を整え、変更があった場合は速やかに伝達する

施行通知（令和元年11月7日 生食発1107第1号。最終改正：令和5年12月27日 健生発1227第3号）

5 器具又は容器包装に関する事項

ハ 情報伝達に関する事項（施行規則第66条の6関係）

- ii 営業者間の情報伝達を想定したものであること。
- iii 伝達する内容は、ポジティブリストへの適合性等の確認に資する情報であって、必ずしも個別物質の開示等が必要ではないこと。
- iv 情報を伝達する方法は特段定めないが、営業者における情報の記録又は保存等により、事後的に確認する手段を確保する必要があること。
- v 営業者間の契約締結時における仕様書等、入荷時の品質保証書等、業界団体の確認証明書、その他法第18条第3項の規定の適合性等を傍証する書類等の活用も可能であると考えられること。



輸入相談について

令和6年4月23日（火）
神戸検疫所食品監視課
輸入食品相談指導室



本日の内容

1. 令和5年度の輸入相談
2. 輸入前相談の活用

令和5年度輸入相談実績

輸入相談件数	711件
品目別輸入相談件数	954件
品目別違反該当件数	18件

条文別違反該当件数	
第12条違反	5件
第13条違反	16件
合計(実数)	18件
合計(延数)	21件

第12条違反 指定外添加物の使用事例

- クエン酸亜鉛 1件
 - グミ

- 5-クロロ-2-メチル-4-イソチアゾ リン-3-オン 1件
- 2-n-オクチル-4-イソチアゾ リン-3-オン 1件
 - ソーセージのケーシング原料

- ヨウ素 2件
 - ビスケット

第13条違反 添加物の使用基準違反事例

- ソルビン酸カリウム 7件
 - 調味料、野菜加工品
- 安息香酸ナトリウム 3件
 - 調味料
- 没食子酸プロピル、B H A 各1件
 - 調味料
- ビオチン 1件
 - キャンディー
- 銅クロロフィル 1件
 - 清涼飲料水
- スクラロース 1件
 - 果実加工品

第13条違反 製造基準違反事例

清涼飲料水

殺菌温度と殺菌時間が不十分 1件

pH4.0以上の製品を80°Cで10分間加熱殺菌
⇒不適合

食品衛生法

pH4.0以上のものの殺菌にあっては、
中心部の温度を85°Cで30分間加熱する方法又は
これと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

製造基準違反の改善方法

pH4.0以上の製品を80°Cで10分間加熱殺菌
⇒不適合

改善策①

殺菌時間を延長する

10分から127分以上に変更する

改善策②

殺菌温度を上げる

80°Cから89°Cに変更する

製造基準違反の改善方法

改善策③

pHの管理値を下げる

pHが4.0以上にならないように管理する

⇒80°C 0.6秒でOK

⇒65°C 10分でOK

食品衛生法

pH4.0未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を65°Cで10分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

試験検査だけでは安全確認はできません

製造者等
事前調査



確認検査
検査結果確認



輸入判断



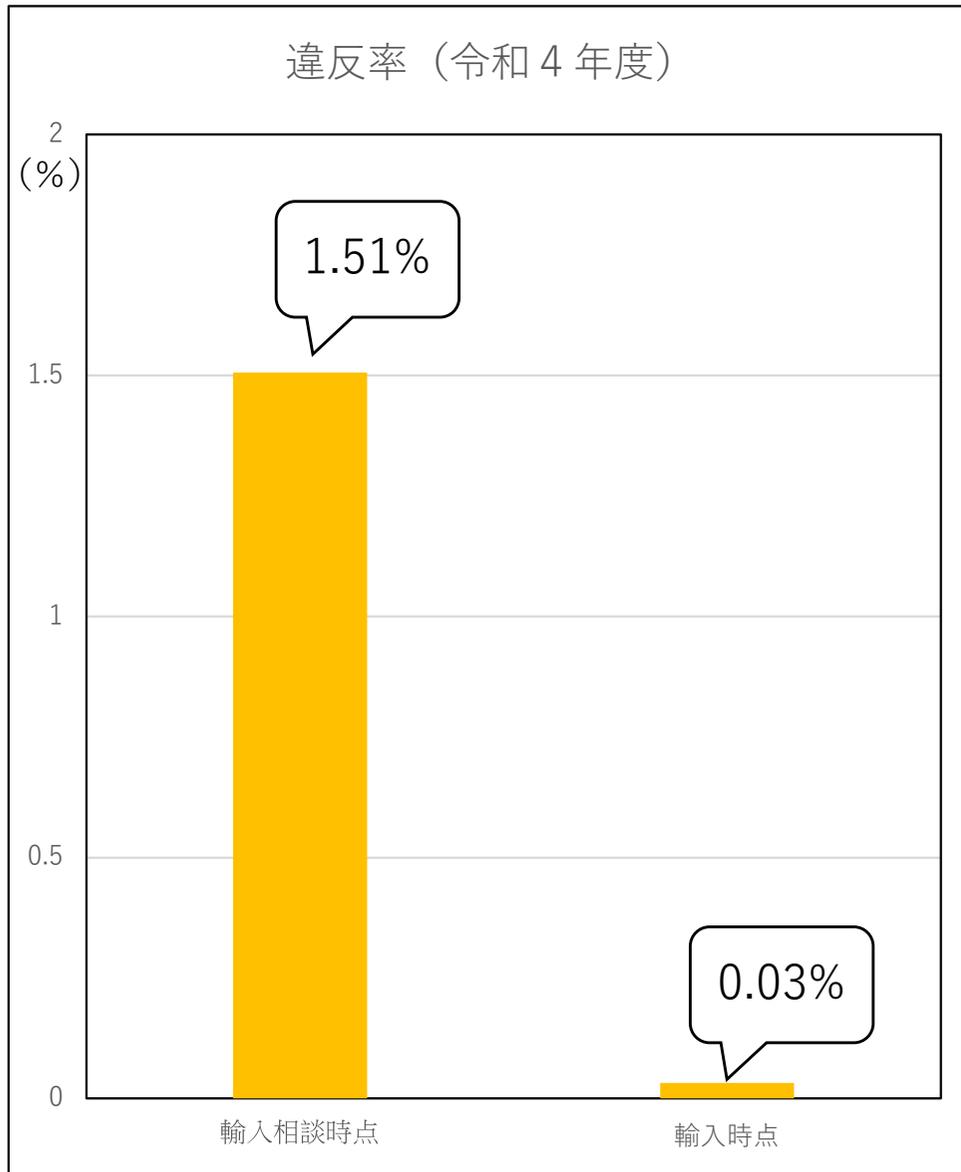
- ☑輸出相手国の規制を守っているか
- ☑設備・衛生管理の水準が我が国と同等以上か
- ☑安全な原材料を使用しているか
- ☑製造、加工方法が適切か
- ☑保管、輸送、流通方法が適切か
- ☑試験検査を実施しているか

- ☑成分規格
- ☑食品添加物
- ☑残留農薬、動物性医薬品
- ☑カビ毒
- ☑病原性微生物
- ☑遺伝子組換え食品
- ☑放射性物質
- ☑放射線照射
- ☑貝毒

等

- ☑製造者調査結果の評価
- ☑検査結果の評価
- ☑輸送方法、保管温度の評価
- ☑輸入手続きの確認

輸入前相談と輸入時の違反率



輸入前相談時点で判明するが多い。

⇒ 輸入前相談により効果的に輸入食品の法違反の防止が可能。

- ① 輸入届出件数：2,400,309件
輸入時に判明した違反件数：781件
- ② 輸入相談実施件数：22,579件
相談時に判明した違反該当件数：340件

（資料出所）厚生労働省「令和4年度における輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

事前調査が重要です

確認すべき事項

- 令和6年3月25日付け衛生発0325第1号
「令和6年度輸入食品監視指導計画の策定について」
別添1の別表第2
食品等一般（共通事項）
品目分類毎

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000200506_00001.html

- 輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）
 - 輸出国政府による監督等
 - 原料受入段階
 - 製品の製造、加工段階
 - 製品の保管・輸送・流通段階 } チェックリストを活用

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000110900.html>

相談室利用時の注意事項

- 相談前に事前調査結果の整理をお願いします
→事前調査整理票を活用する
- 到着貨物は届出し、速やかに審査を受けてください
→輸入相談は事前審査制度ではない





神戸検疫所のご案内

神戸検疫所の業務内容

海外に渡航される方へ

食品を輸入される方へ

調達情報

▶ [食品等の輸入相談](#)

▶ [輸入食品関係参考資料](#)



お知らせ

2024年04月12日 ▶ [調達情報を更新しました](#)

2024年03月01日 ▶ [官庁公開フェスティバル2024の開催について\(詳しくは「職員採用情報」\)](#)

神戸検疫所のご案内

- ▶ [沿革](#)
- ▶ [組織](#)
- ▶ [庁舎](#)
- ▶ [アクセス](#)

神戸検疫所業務内容

- ▶ [検疫衛生業務](#)
- ▶ [監視指導業務](#)
- ▶ [輸入食品・検疫検査業務](#)
- ▶ [神戸検疫所の業務実績](#)

海外に渡航される方へ

- ▶ [海外で健康に過ごすために](#)
- ▶ [感染症の予防と健康相談](#)
- ▶ [予防接種に関するご案内](#)

4.相談時に用意する資料

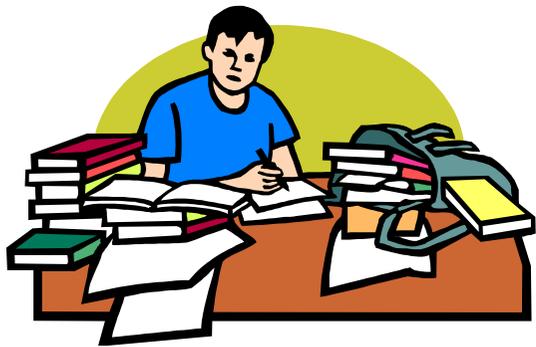
相談アイテム毎に、下記の内容がわかる資料を製造者等より入手しご用意ください。

未加工食品	①輸出者、所在地 ②包装者、所在地
加工食品	①製造者、所在地 ②製造所、所在地 ③原材料(食品添加物を含む場合は、物質名、使用量) ④製造加工方法 ⑤容器包装の材質 ⑥保管方法 ⑦用途
食品添加物	①製造者、所在地 ②製造所、所在地 ③物質名 ④添加物製剤の場合は、成分 ⑤使用目的 ⑥容器包装の材質 ⑦保管方法
器具 容器包装	①製造者、所在地 ②製造所、所在地 ③食品が触れる部分の材質(組み合わせ器具の場合は、展開図、部品リスト)
指定おもちゃ	①製造者、所在地 ②製造所、所在地 ③材質 ④可塑化された材質の有無 ⑤可塑化された材質の場合は可塑剤の物質名 ⑥塗膜の材質 ⑦使用・販売方法(遊び方、対象年齢、販売先等)

*輸入者名(相談者が輸入者でない場合に限る)、自主検査予定項目、輸入予定港、輸入時期についても確認しますので、事前に確認をお願いします。(事前調査整理票を活用ください) また、商品サンプル、カタログ等がお手元にある場合は、必ず相談時にお持ちください。

▶ [事前調査整理票](#)

輸入者は、食品の安全確保について 第一義的責任を有する



知識、技術の習得



事前調査



試験検査



情報提供
(表示を含む)



記録
(輸入時・販売時)