

## タピオカ等を初めて輸入する場合

ほんのりとした甘みともちもちした食感で女性を中心に人気のあるタピオカ、その原材料であるタピオカデンプンが「キャッサバ」という芋の一種から製造されたものであることはあまり知られていないようです。

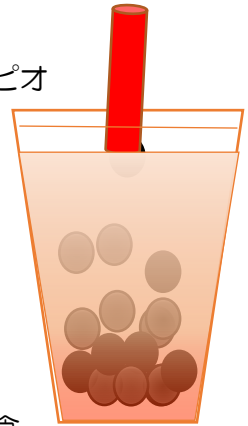
キャッサバは南米原産で、サバナ気候や熱帯雨林気候などで栽培されることが多く、土壌条件等が厳しくても比較的簡単に生産でき、栽培技術も確立されているので大量に栽培することができます。

実はキャッサバには有毒な物質である「シアン化合物」が含まれています。そのため水さらし等の工程により、シアン化合物を除去した上で食用に用いております。

このキャッサバから取り出したデンプンを粒状に成形し乾燥させたものが「タピオカパール」です。タピオカパールをゆでて戻したものが「タピオカ」となります。

最近「タピオカ」入りのドリンクやデザート等の人気が高まっており、取り扱いが増加しているため、輸入手続き等のご相談をいただくことが多くなっております。

そのため、「タピオカ入りドリンク」の原料等を輸入する際の手続き及び注意事項等について取りまとめました。輸入者自身で安全性の確保を行う際の参考に以下をご利用下さい。



### ～輸入者の責務～

輸入者を含む食品等事業者は、食品等の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、食品衛生に関する知識及び技術の習得、原材料等の安全性の確保、自主検査の実施等の必要な措置を講ずるよう努めなければなりません。《食品衛生法第3条》

### ～輸入手続き～

日本に食品や添加物、食品用の器具・容器包装等について販売（無償での授受を含む）を目的に輸入する場合には、輸入の都度、貨物が輸入通関する場所を担当する検疫所に「食品等輸入届出書」を提出しなければなりません。

輸入しようとする食品等に関する資料（原材料表、製造工程表等）を製造者等から入手し、輸入しようとする食品等が食品衛生法に適合するものであるかを輸入者自らが確認する必要があります。

## ○輸入手続きについて

以下のホームページをご確認下さい。

- ・初めて食品等を輸入される方へ

[https://www.forth.go.jp/keneki/tokyo/kanshi\\_hp/a010.html](https://www.forth.go.jp/keneki/tokyo/kanshi_hp/a010.html)

## ～具体的な確認方法～

食品衛生法に適合するものであるか確認するために必要となる代表的な事例をご紹介します。

## 加工食品（タピオカ、茶葉、シロップ、パウダー等）

### ○原材料、製造工程表について

原材料、製造工程表を製造者等から入手し、輸入しようとする食品が食品衛生法に適合するものであるかを確認する必要があります。

### ○添加物について

- ・原材料や製造工程で使用されている添加物(香料含む)が日本で使用可能か(リスト等に収録されているか)、使用基準に適合するものかを確認して下さい。

参考＜食品添加物＞厚生労働省HP

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html)

使用できる添加物→指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物

食品添加物の使用基準→添加物使用基準リスト

※タピオカにはソルビン酸等を保存料として使用し、添加物の使用基準不適合となる事例がありますので違反事例も参考にご確認下さい。

- ・使用基準のある添加物を使用し、かつ検査にてその適合性の確認が必要なものについては、届出時に試験成績書の提出を求める場合があります。(二酸化硫黄、着色料等)

### ○規格基準について

- ・すべての食品

食品一般の規格基準に適合する必要があります。

特に、日本では放射線照射による殺菌は認められていません。

中国産食品については、殺菌工程が認められる場合、「放射線照射による殺菌を行っていない旨」を製造者からの文書により確認する必要がありますのでご準備下さい。

参考＜食品別の規格基準について＞厚生労働省HP

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/s/hokuhin/jigyousya/shokuhin\\_kikaku/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/s/hokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html)

- 冷凍タピオカ

冷凍食品に該当する場合があります。

冷凍食品は、食品一般の規格基準のほか、冷凍食品の規格基準（製造基準、保存基準等）があります。これらの規格基準に適合していることを確認した上で、輸入時には成分規格に係る検査が必要です。なお、輸送時の温度管理も必要となる為、保存基準を満たす輸送方法をとるようご注意ください。

参考＜冷凍食品の規格基準＞厚生労働省HP

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000126767.pdf>

- 茶葉の場合

残留農薬の管理を徹底してください。原産国によっては、届出時に残留農薬の検査が必要となる場合があります。

### ○その他の確認事項（検査を含む）について

- 中国産、台湾産、ベトナム産の加工食品については、指定外添加物サイクラミン酸（甘味料）の検査を指導しております。サイクラミン酸は検査命令対象に関わるため、到着貨物を留め置き、検査を指導しております。
- タピオカ澱粉のように、天然にシアン化合物を含有することが知られている食品及びその加工品は、シアン化合物に係る検査が必要となる場合があります。
- その他届出時の検疫所による審査の結果、検査による確認の必要があると判断された場合は、検査結果をもとに食品衛生法に適合していることを確認します。

### 器具・容器包装（カップ、ストロー等）

商品写真、商品名（品番）、食品に触れる部分の材質及び色、使用方法等が確認できる商品説明書やカタログ等の資料をご準備下さい。

#### ○規格基準について

器具及び容器包装の原材料一般の規格、原材料の材質別規格及び製造基準に適合しているか確認する必要があります。

参考＜器具及び容器包装の規格基準＞

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000128344.pdf>

原材料の材質別規格がある材質（ガラス・陶磁器・ホウロウ引き、プラスチック、ゴム等）の場合、材質別・色別の規格検査が必要となります。

## 試験成績書について

審査の結果、検査を指導された場合、国内の登録検査機関または外国公的検査機関による試験成績書の添付が必要となります。

試験成績書は、国内の登録検査機関による輸入食品等試験成績書または外国公的検査機関による試験成績書で、日本の食品衛生法に適合していることが確認できるものが必要です。

- ・参考<登録検査機関一覧>厚生労働省HP

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/jigyousya/kan/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/kan/index.html)

- ・参考<外国公的検査機関一覧>厚生労働省HP

<https://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/5/index.html>

※アフラトキシン（カビ毒）、微生物検査に係る項目は、船舶又は航空機による輸送中及び保管中に変化するおそれがあるため、外国公的検査機関の試験成績書ではなく、到着貨物での検査が必要です。また、同一の食品の輸入でも、海上輸送品と航空輸送品はそれぞれでの検査が必要です。

### ～注意～

これらの内容は、タピオカ等を輸入する際の主な確認事項であり、すべてを確認することで輸入時に問題が無いことを保証するものではありません。これらを参考に、輸入時まで書類等をご準備ください。

なお、食品等輸入届出は輸入の度に届出及び審査であることから、輸入届出時における審査又は事前相談において、検疫所からその他確認事項(検査指導を含む)を指摘される場合はその指示に従っていただくようお願いします。何かご不明な点がある場合は貨物到着前であれば輸入食品相談指導室、到着済みであれば食品監視課までご連絡ください。

東京検疫所食品監視課 TEL：03-3599-1520 FAX：03-5530-2153 東京検疫所食品監視課 輸入食品相談指導室 TEL：03-3599-1519 FAX：03-5530-2153
---