

令和6年度輸入食品監視業務説明会

資料1

令和6年度輸入食品監視指導計画について 令和6年度輸入食品等モニタリング計画の実施について

令和6年5月24日

横浜検疫所 食品監視課

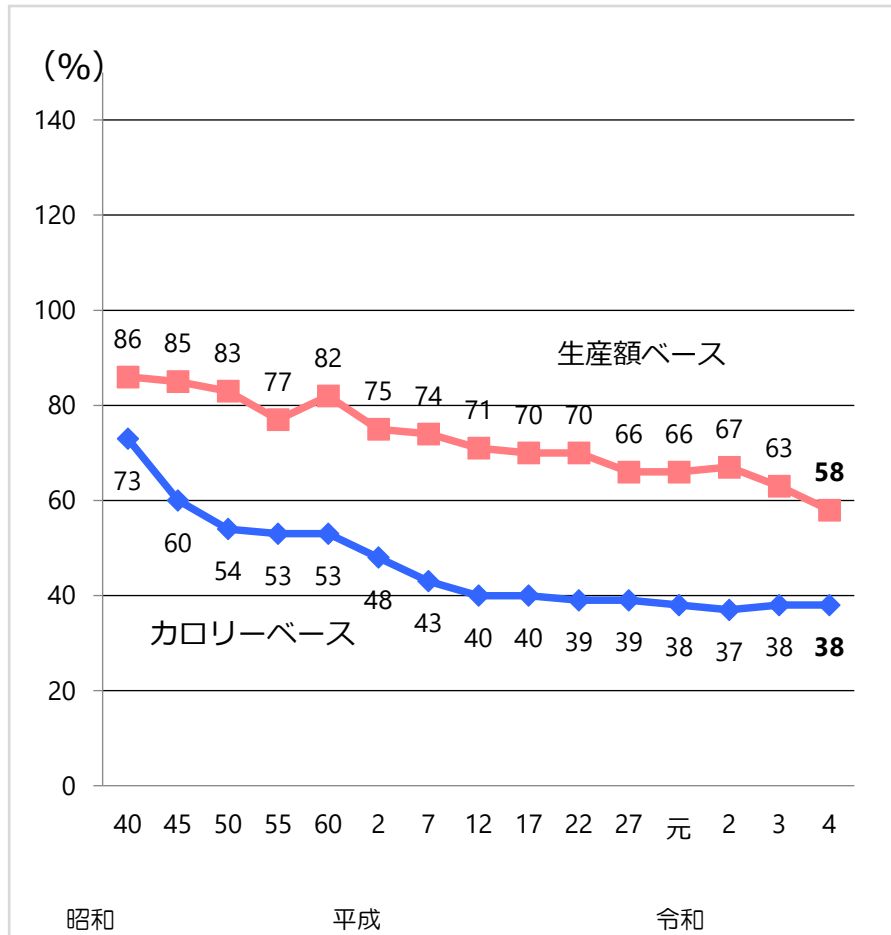
目 次

1. 輸入食品の現状
2. 輸入食品の監視体制
 - a. 輸出国対策
 - b. 輸入時対策
 - c. 国内対策
3. 令和6年度輸入食品監視指導計画
4. 令和6年度輸入食品等モニタリング計画の実施について
5. 改正食品衛生法について

1. 輸入食品の現状

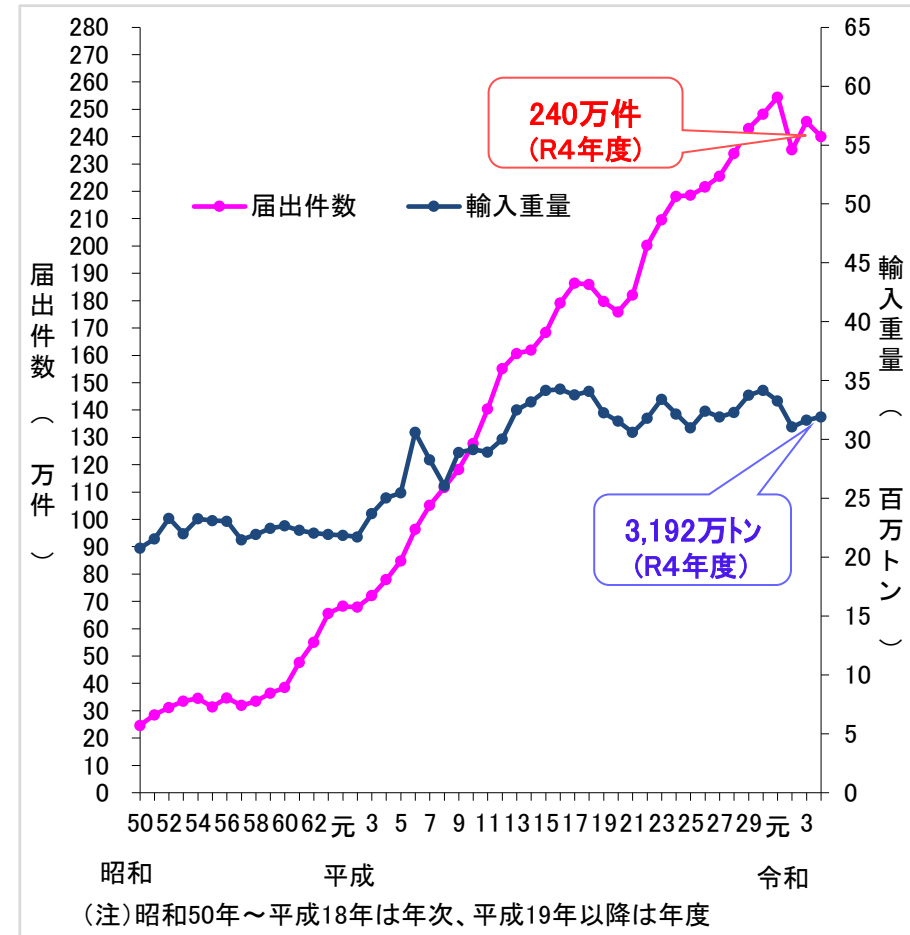
日本は食料の多くを海外に依存

日本の総合食料自給率の推移



(資料出所) 農林水産省「食料需給表」(令和4年度)

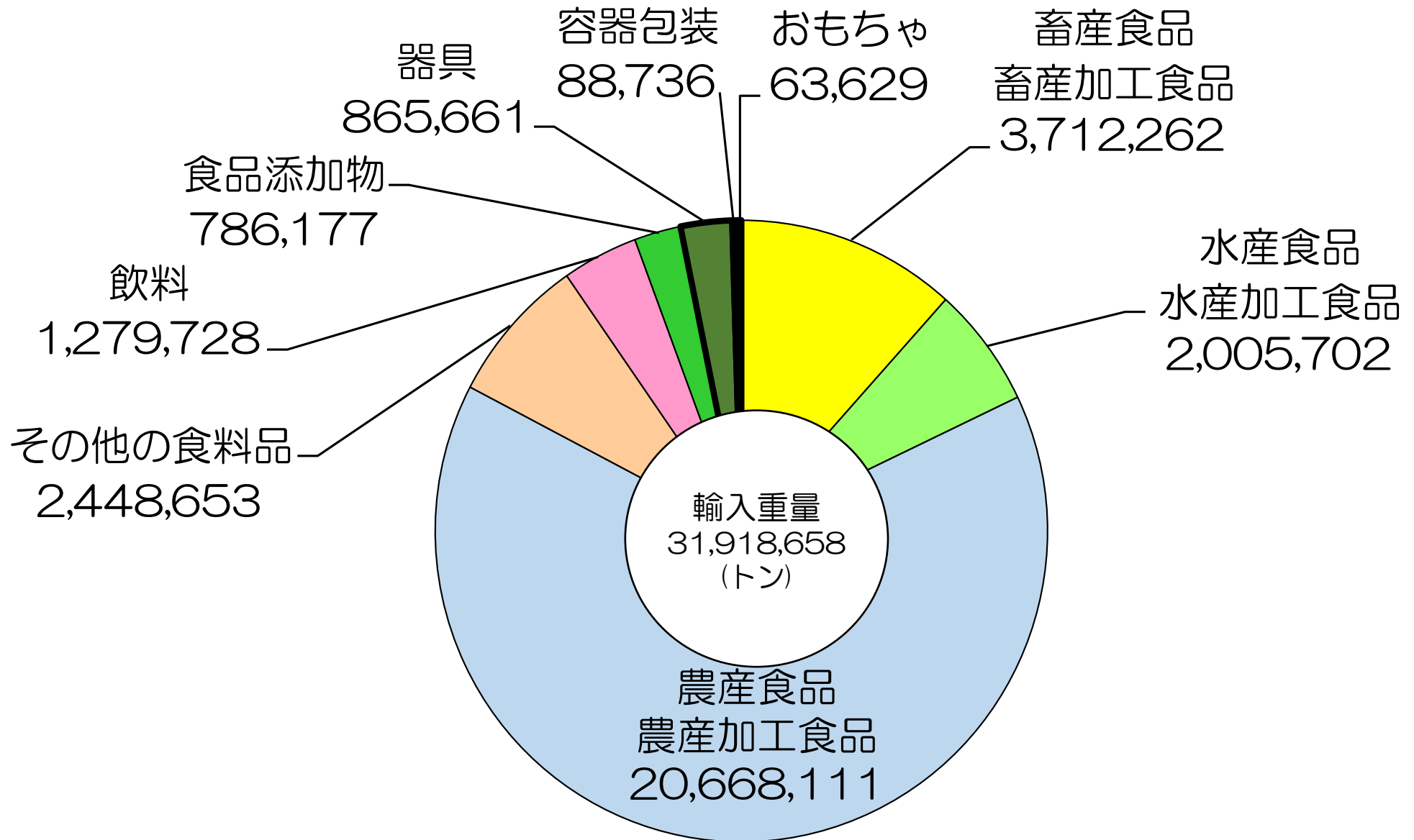
輸入食品件数・重量



(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）

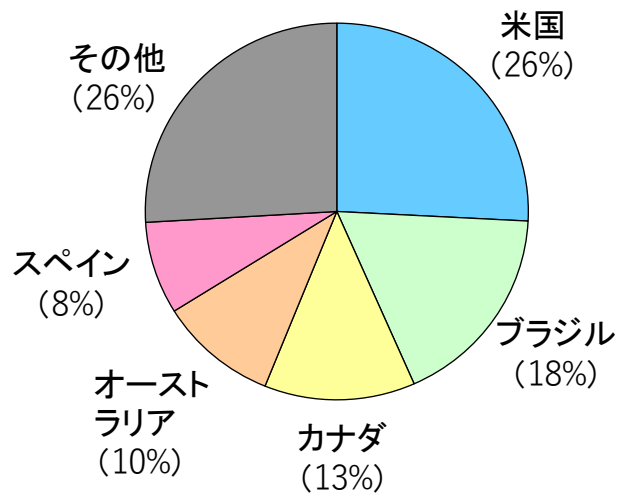
※輸入重量ベース



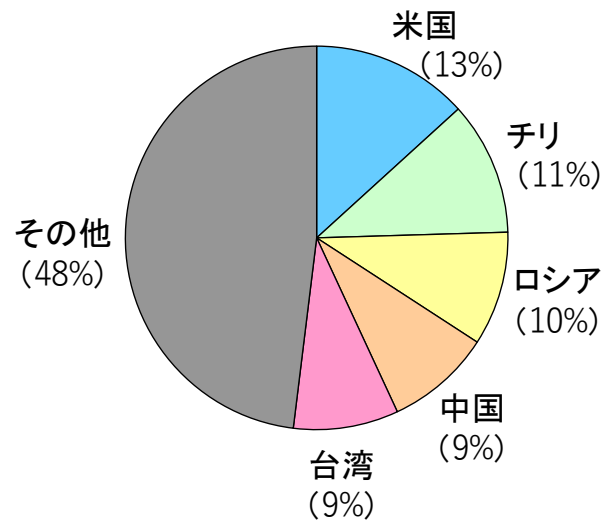
食品別輸入量上位5ヶ国 ①（令和4年度）

※輸入重量ベース

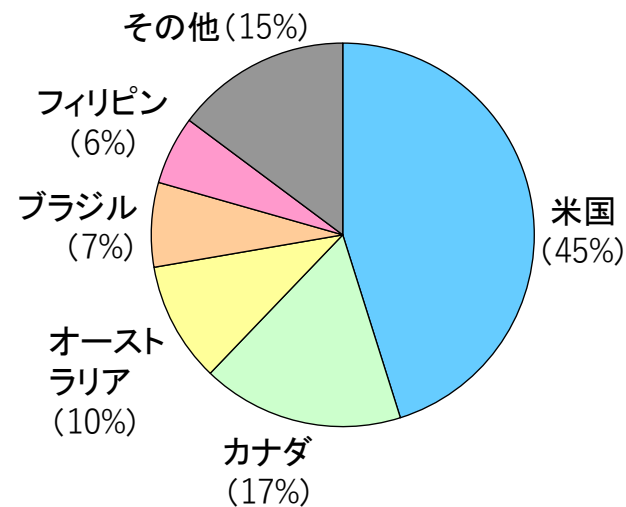
畜産食品



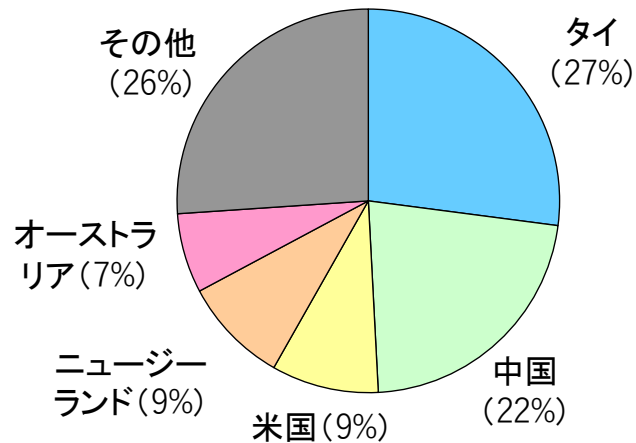
水産食品



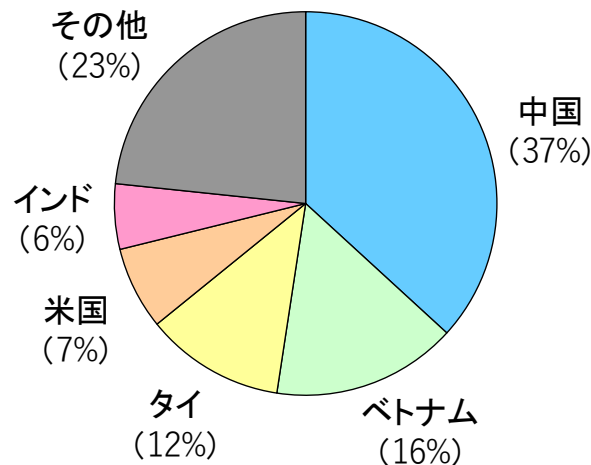
農産食品



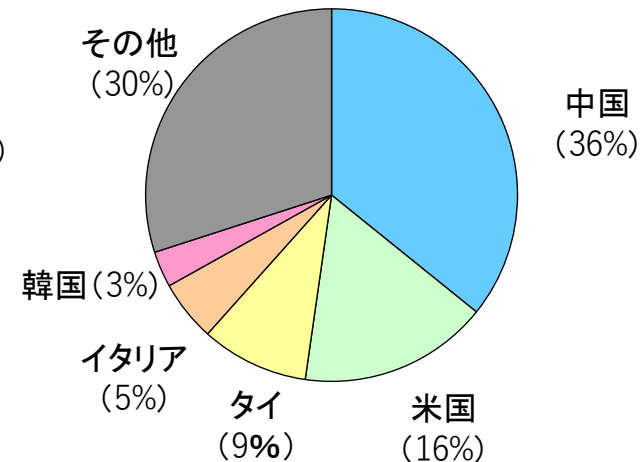
畜産加工食品



水産加工食品



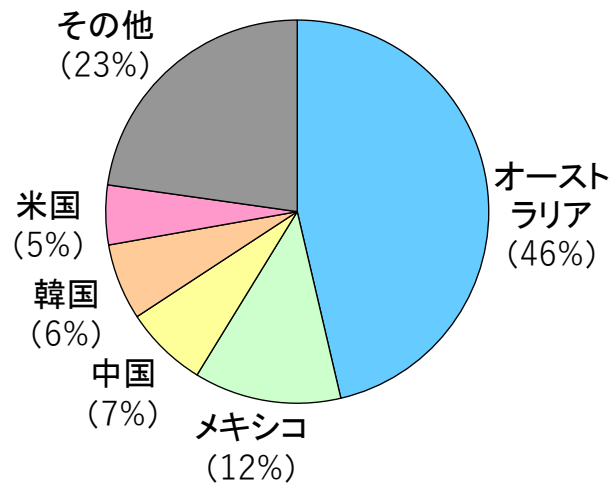
農産加工食品



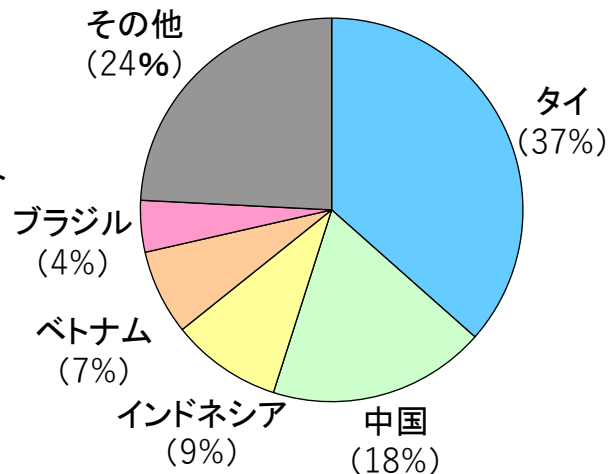
食品別輸入量上位5ヶ国 ②（令和4年度）

※輸入重量ベース

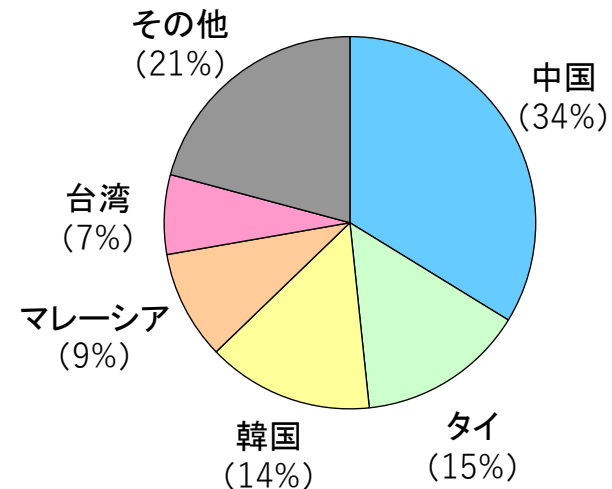
その他の加工食品



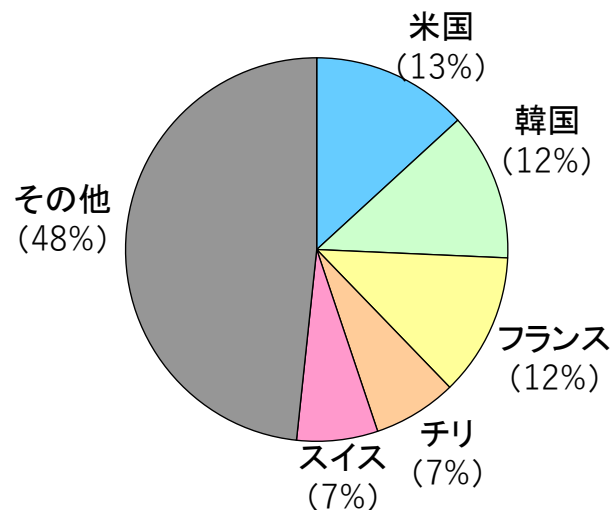
食品添加物



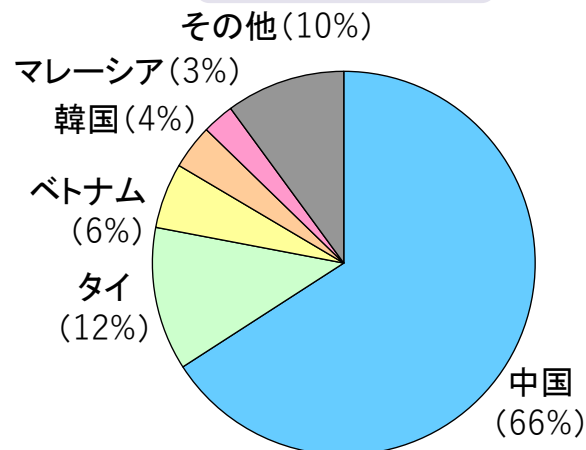
容器包装



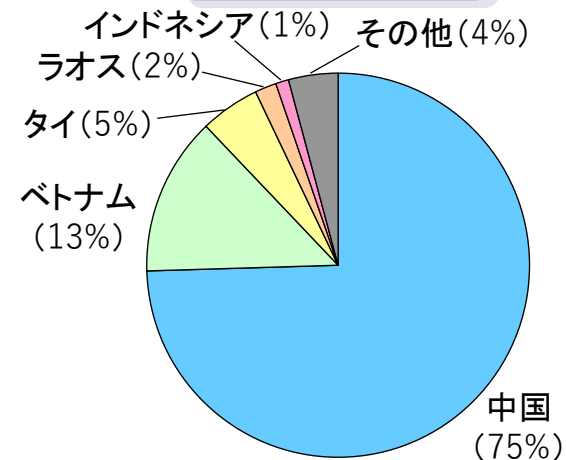
飲料



器具

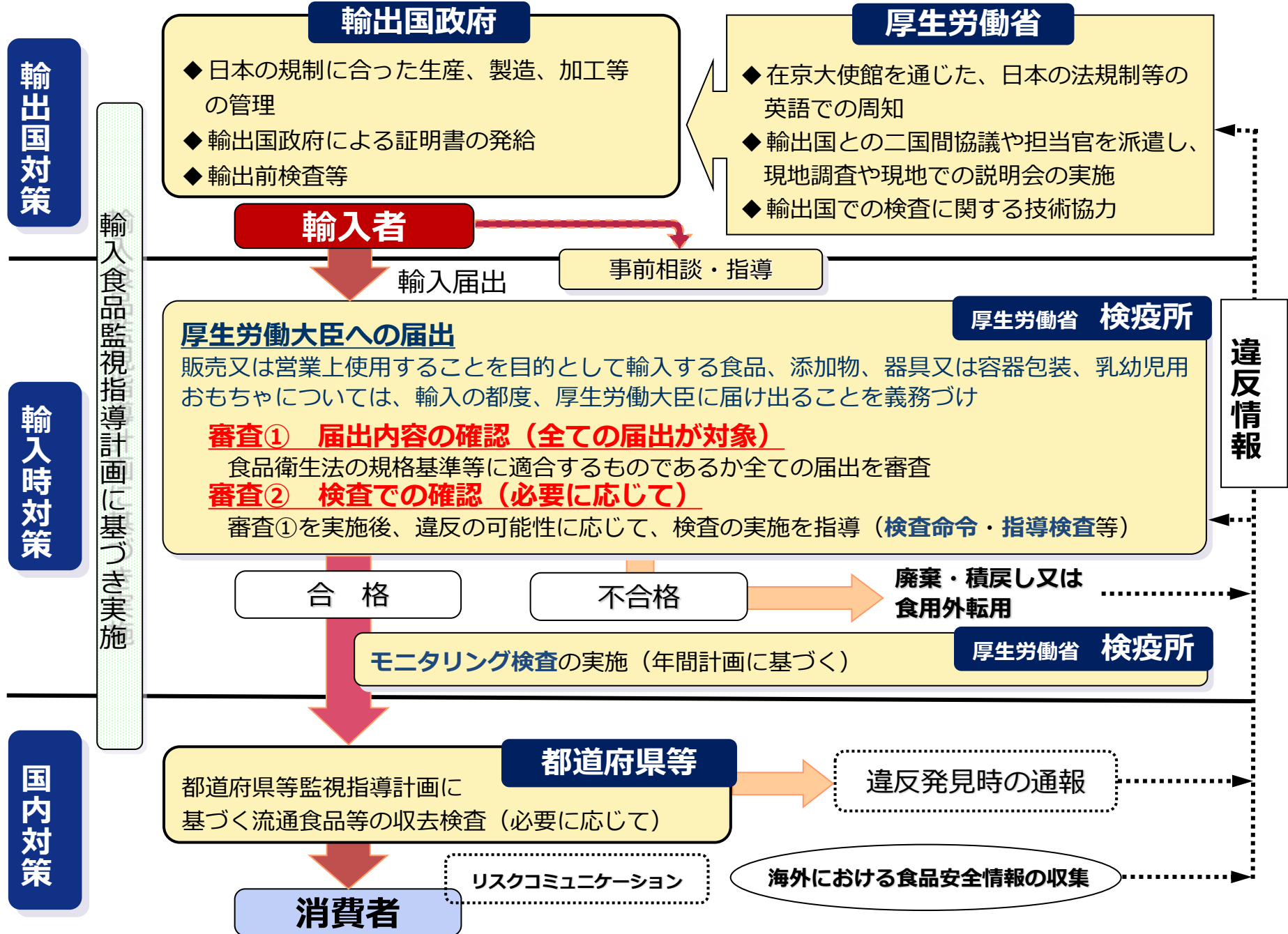


おもちゃ



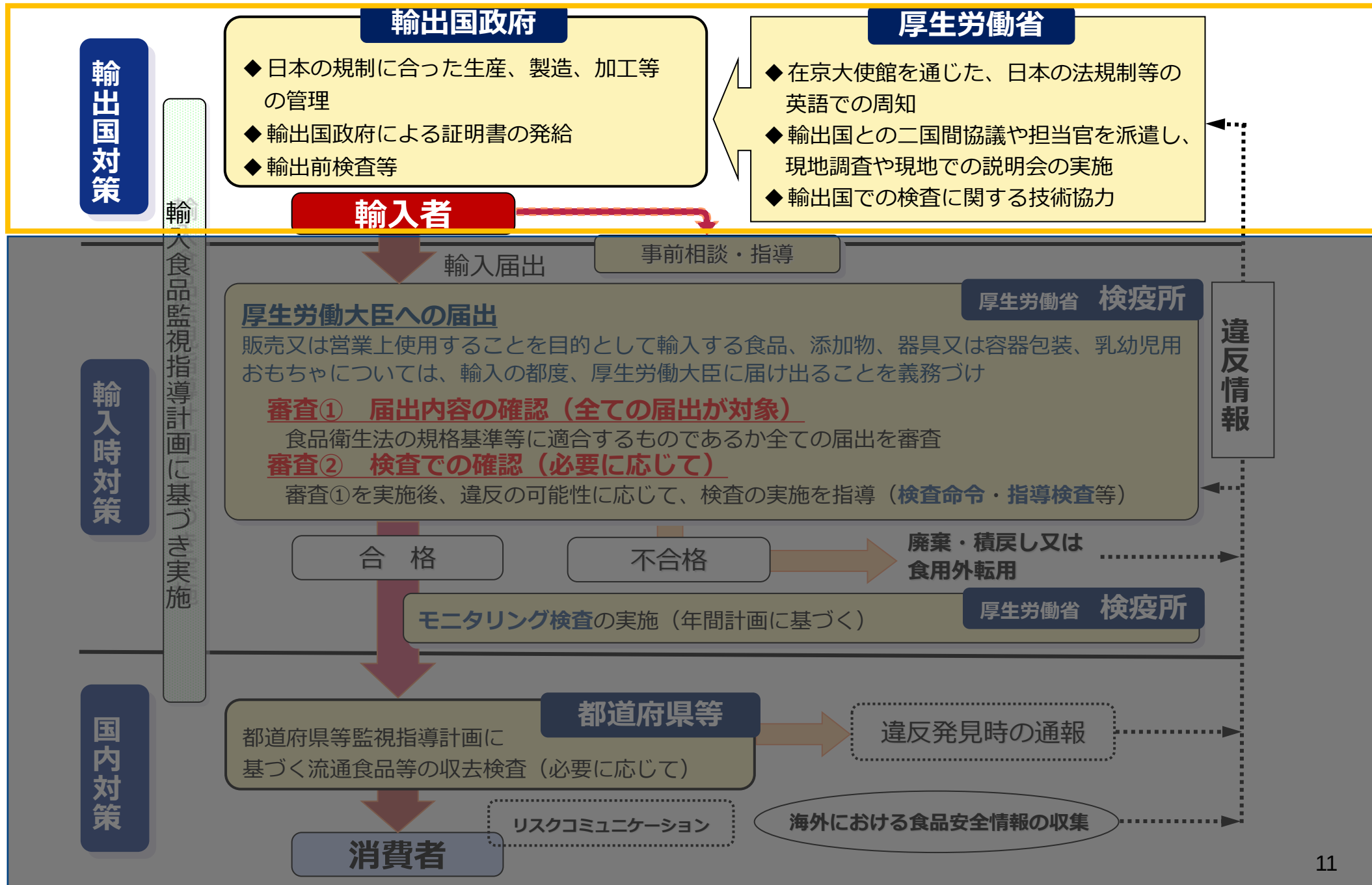
2. 輸入食品の監視体制

輸入食品の監視体制



a. 輸出国対策

輸入食品の監視体制



輸出国における衛生対策の推進

❖ 我が国の食品衛生規制の周知

- 輸入食品監視指導計画及びその結果に関する英語版情報の提供
- 食品衛生規制に関する英語版情報の提供
- 在京大使館、輸入者等への情報提供
- 輸出国の政府担当者及び食品事業者を対象とした説明会の開催

❖ 二国間協議、現地調査等

- 輸入時に検査命令が実施されている食品等、法違反の可能性が高い食品等について、二国間協議を通じた違反原因の究明及びその結果に基づく再発防止対策の確立の要請
- 主要な輸出国における衛生対策に関する計画的な情報収集及び現地調査の実施
- 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

❖ 輸出国への技術協力

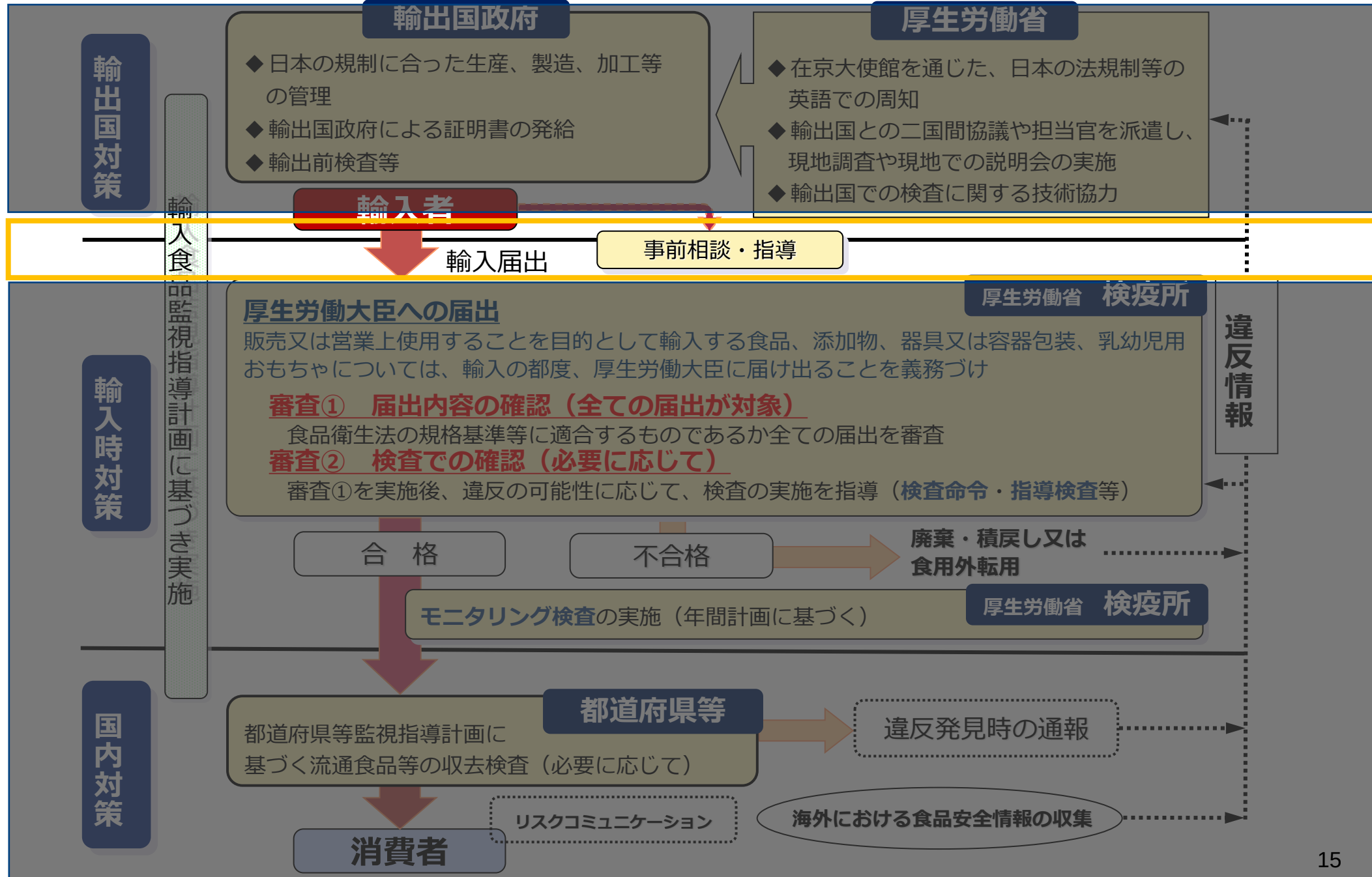
- 残留農薬、カビ毒等の試験検査技術の向上など、輸出国における監視体制の強化に資する技術協力の実施

海外情報に基づき監視強化を行った主な事例 (令和4年度)

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

b. 輸入時対策

輸入食品の監視体制



輸入者に対する輸入前相談

食品衛生法に関する情報については、厚生労働省ホームページや検疫所を通じて随時提供する他、輸入者等に対して輸入事前指導を含めた個別の食品に関する相談対応の実施や説明会等を開催している。

❖輸入事前相談（食品輸入相談室等）

全国13検疫所本所（小樽、仙台、成田空港、東京（羽田空港含む）、横浜、新潟、名古屋、大阪、関西空港、神戸、広島、福岡、那覇）には輸入者のための食品等輸入相談室を設置し、個別の相談に応じている。

	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
輸入相談実施件数	11,508	13,650	14,903	14,471	13,931
品目別輸入相談件数	20,736	22,629	23,781	23,297	22,579
品目別違反該当件数	384	627	523	517	340

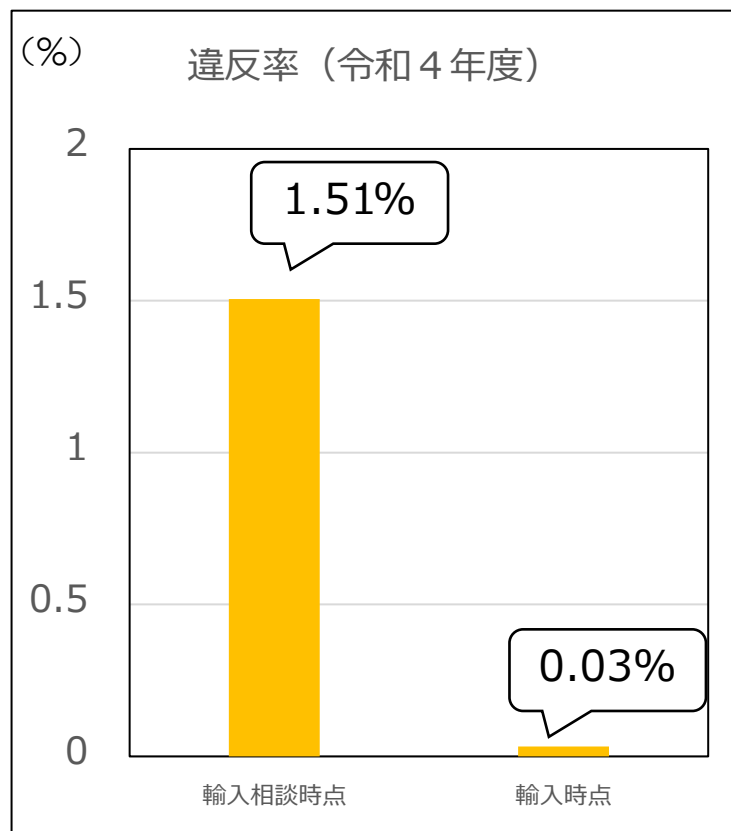
※当該数値は、輸入食品相談指導室において、輸入に先立ち実施された事前相談のみを計上

輸入者に対する輸入前相談

食品衛生法に関する情報については、厚生労働省ホームページや検疫所を通じて随時提供する他、輸入者等に対して輸入事前指導を含めた個別の食品に関する相談対応の実施や説明会等を開催している。

❖輸入事前相談（食品輸入相談室等）

全国13検疫所本所（小樽、仙台、成田空港、東京（羽田空港含む）、横浜、新潟、名古屋、大阪、関西空港、神戸、広島、福岡、那覇）には輸入者のための食品等輸入相談室を設置し、個別の相談に応じている。

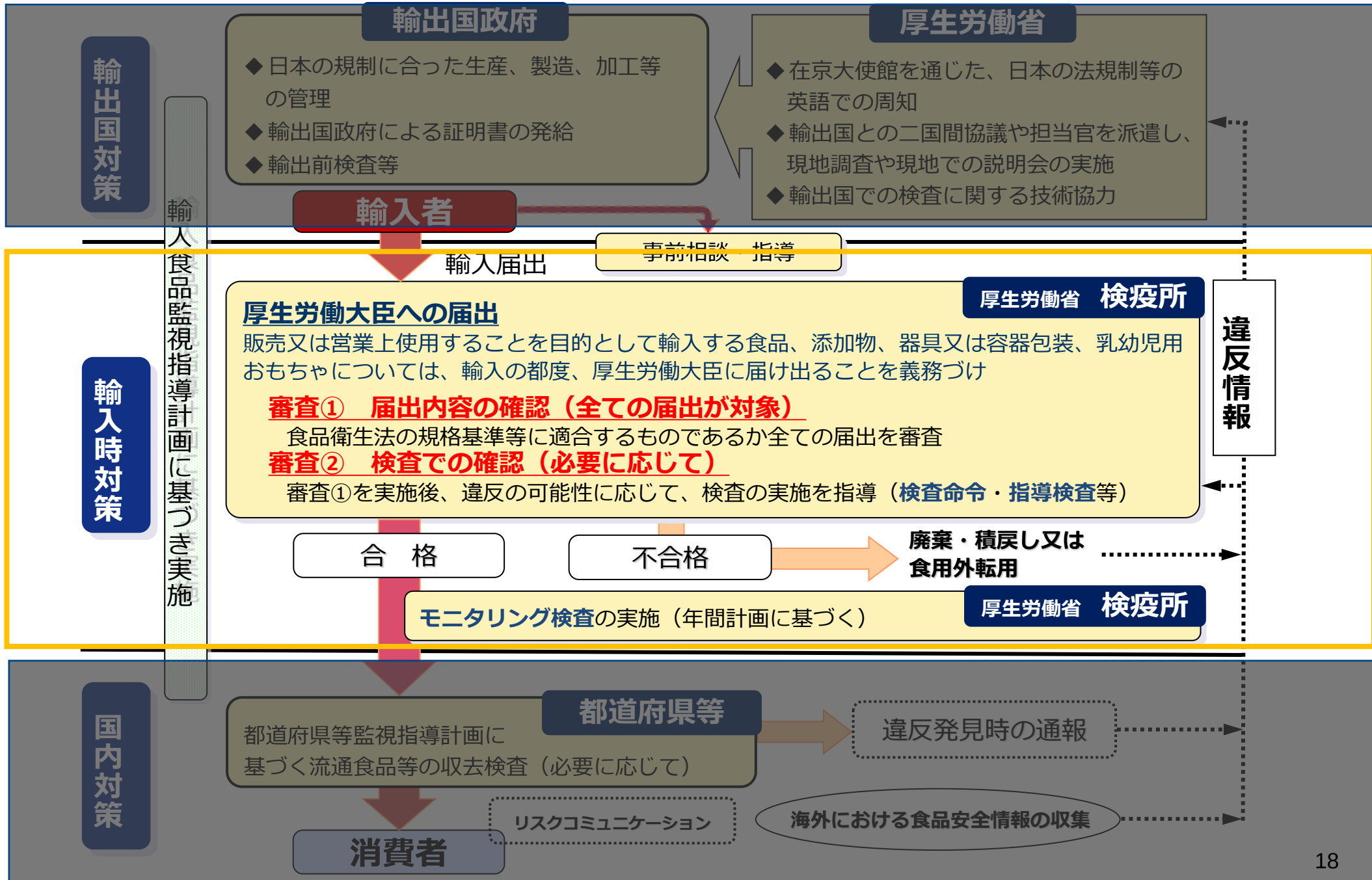


輸入前相談時点で判明するが多い。
⇒輸入前相談により効果的に輸入食品の
法違反の防止が可能。

- 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」

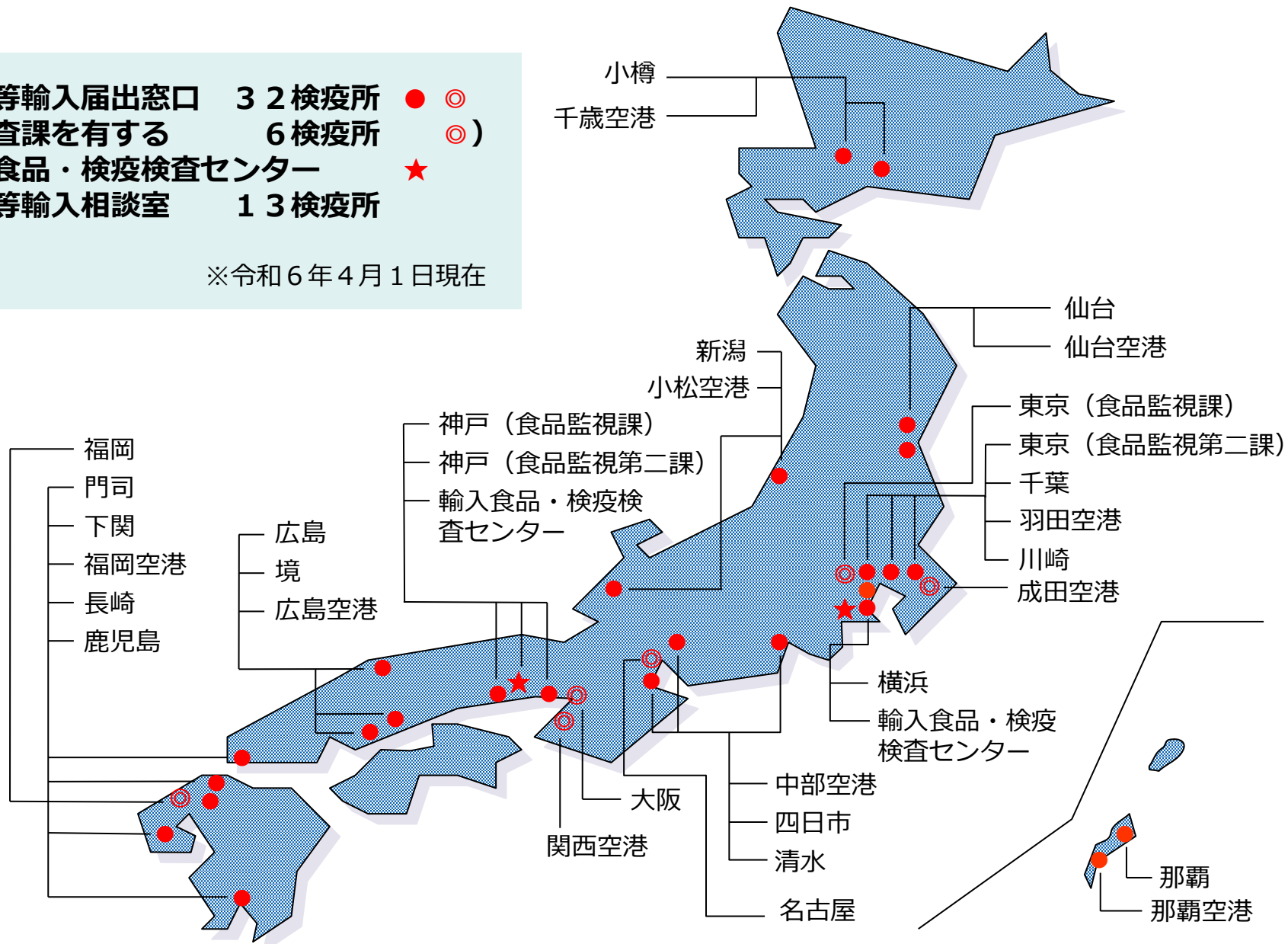
輸入食品の監視体制



食品等輸入届出窓口の配置状況

食品等輸入届出窓口 32 検疫所 ● ◎
 (検査課を有する 6 検疫所 ◎)
 輸入食品・検疫検査センター ★
 食品等輸入相談室 13 検疫所

※令和6年4月1日現在



食品等の輸入の届出

食品等を輸入しようとする者は厚生労働大臣に届出なければならない（食品衛生法第27条）

届出事項

- ❖ 輸入者の氏名、住所
- ❖ 食品等の品名、数量、重量、包装の種類、用途
- ❖ 使用されている添加物の品名
- ❖ 加工食品の原材料、製造又は加工方法
- ❖ 遺伝子組換え又は分別流通生産管理の有無
- ❖ 添加物製剤の成分
- ❖ 器具、容器包装又はおもちゃの材質
- ❖ 貨物の事故の有無

等

輸入時における検査制度

❖ 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**

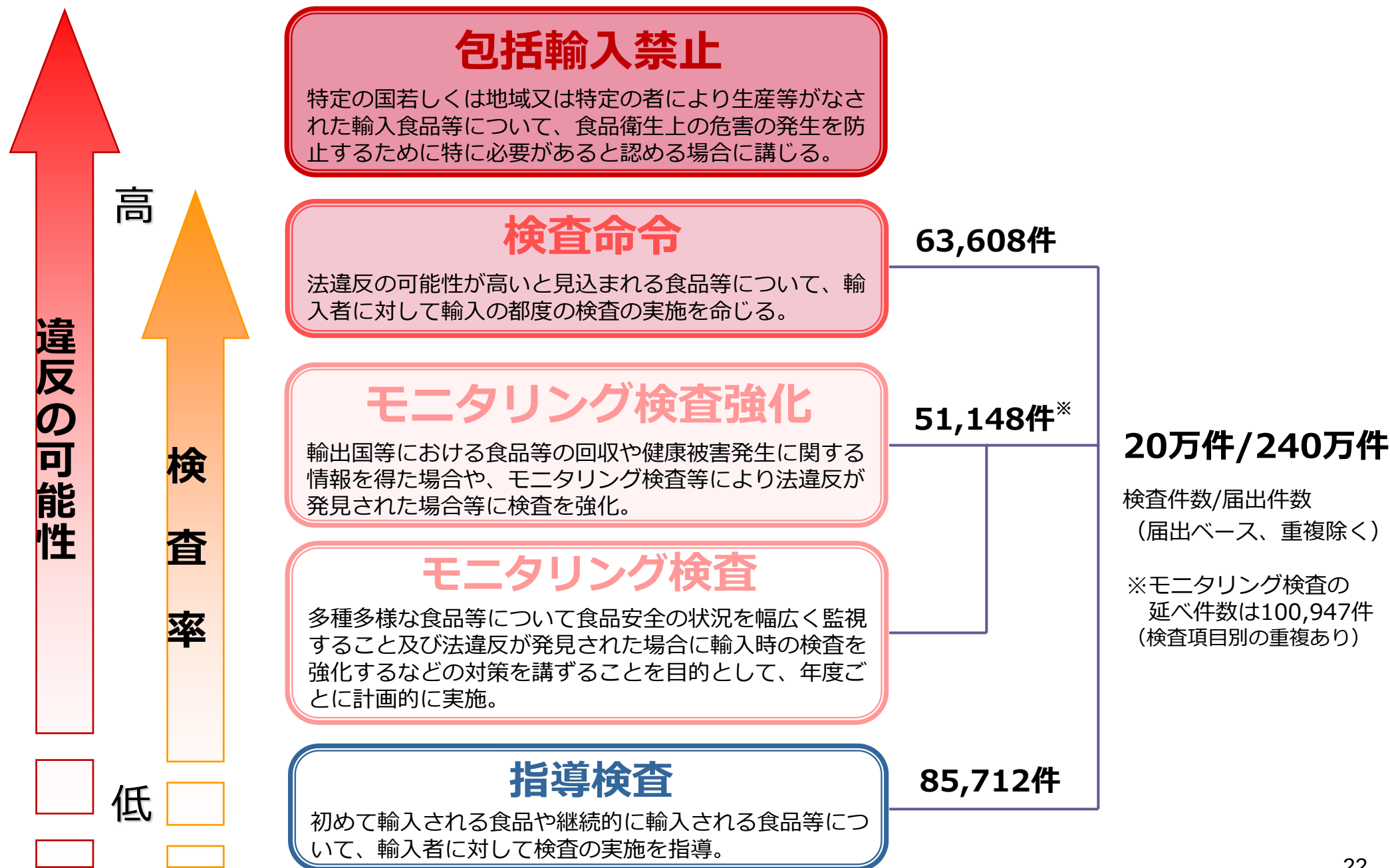
❖ モニタリング検査

- ◆ 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**

❖ 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

輸入時検査の仕組みと実施状況（令和4年度）



厚生労働大臣による検査命令

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

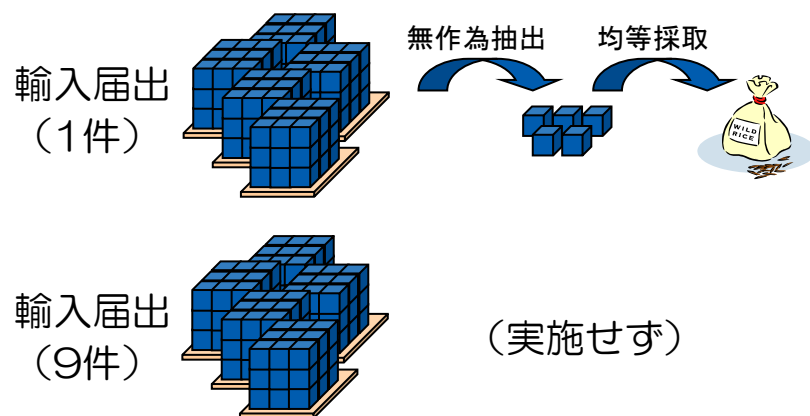
輸出国の再発防止策の確立等違反食品が輸出さ
れることのないことが確認された場合等

モニタリング検査と検査命令

モニタリング検査

同一食品群

例：10%の頻度で実施する場合



1. 検査頻度

年間計画に基づき無作為に実施。

2. 検査対象

同一食品群毎に実施し、国、製造者の別は問わない。

3. 検体採取量

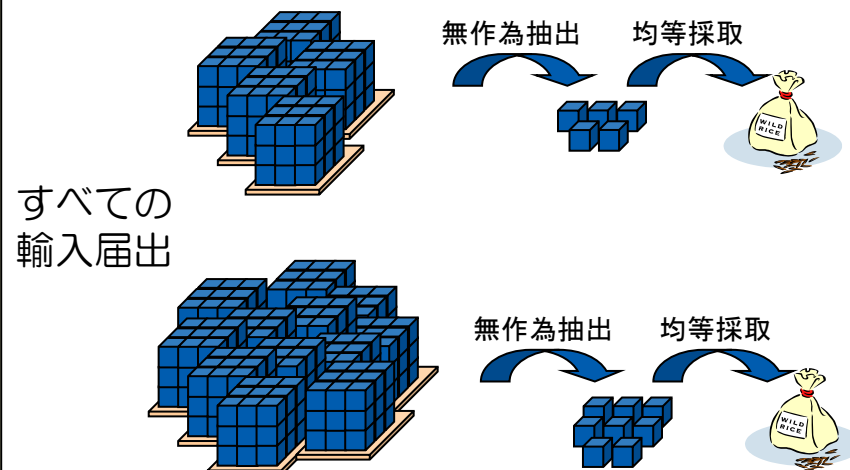
全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

例) 農薬検査の場合

届出箱数	開梱数	採取量
≤ 50	3	1kg
51 ~ 150	5	
151 ~ 500	8	
501 ~ 3,200	13	
3,201 ~ 35,000	20	
≥ 35,001	32	

検査命令

同一生産国・同一食品群毎に実施



1. 検査頻度

輸入の都度、全届出検査。

2. 検査対象

同一生産国、同一食品群毎に検査を実施。法違反の可能性が高いと見込まれる食品の範囲が製造者等に限定可能な場合は、当該製造者に限定して実施。

3. 検体採取量

全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

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）

国別検査命令対象品目（令和6年4月1日時点抜粋）

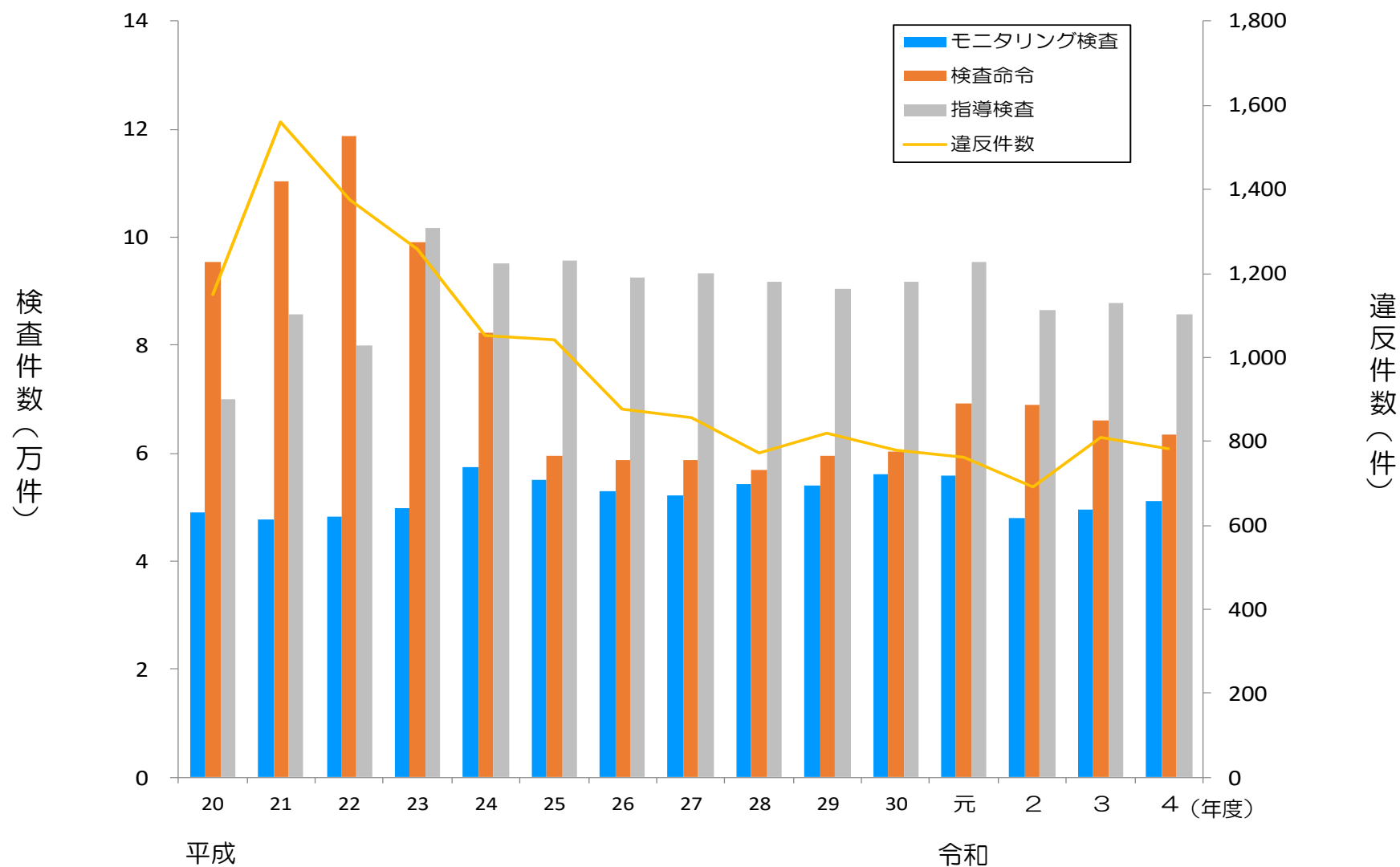
全輸出国対象の15品目及び39カ国・地域対象の92品目

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)	スッ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

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、ブランド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）		※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

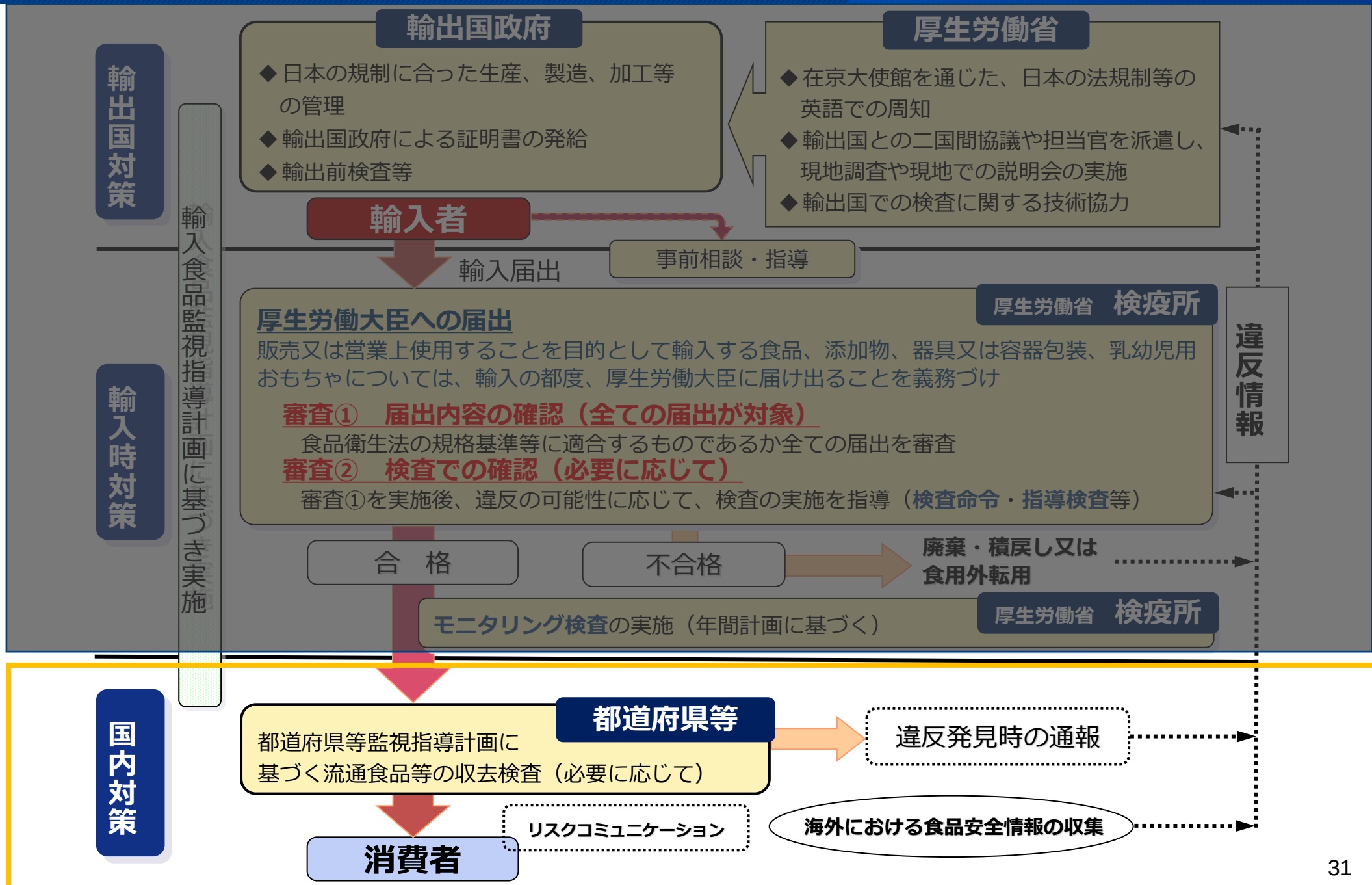
- ◆法違反を繰り返す輸入者等に対し、法違反の原因の改善、再発防止、その他衛生上の必要な措置を講じさせる

❖ 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

c. 国内対策

輸入食品の監視体制



国内流通時における輸入食品の監視体制

❖ 都道府県等監視指導計画

- 都道府県等が各地域の特性等を踏まえて、国が行う輸入時検査の実施状況を勘案し、毎年度、監視指導の基本的な方向、重点的に実施する項目等を計画
- 店舗等からの抜き取り検査、輸入事業者への自主管理の指導等を実施

❖ 厚生労働省と都道府県等の連携

- 厚生労働省は、輸入時検査で違反が確認された場合や、海外における食品安全情報から違反食品等が国内に流通している場合には、必要に応じて、都道府県等と連携し、回収等の措置を講じる
- 都道府県等による輸入食品検査で違反が確認された場合は、都道府県等が回収等の措置を講じるとともに、厚生労働省へ速やかに報告し、厚生労働省は公表及び輸入時監視の強化を実施

3. 令和 6 年度輸入食品監視指導計画

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年度における監視指導の具体的内容

【重点的に監視指導を実施すべき事項】

輸入届出の審査による食品衛生法への適合性確認、輸入時検査の実施 など

【輸出国段階における衛生管理対策の推進】

計画的な情報収集及び現地調査による対日輸出食品の衛生管理対策の推進 など

【輸入者による自主的な衛生管理の推進】

食品衛生上の規制、輸入者の責務等の周知 など

【法違反が判明した場合の対応】

廃棄等又は迅速な回収の指示及び再発防止策の構築の指導 など

【関係者相互間の情報及び意見の交換】

輸入食品監視指導計画及び結果の公表、リスクコミュニケーションの推進 など

令和6年度輸入食品監視指導計画について②

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
- モニタリング検査の検査項目については、違反状況、健康被害発生の可能性を考慮した重点化を図り設定
- 輸入時検査を中心とした監視体制に加え、輸出国での生産等の段階における安全性を確保する取組みを継続

令和 6 年度輸入食品監視指導計画について③

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④

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

4. 令和6年度輸入食品等 モニタリング計画の実施について

令和6年度輸入食品等モニタリング計画の実施について

モニタリング検査計画数 約100,000件

※ 水産食品、水産加工食品の抗菌性物質、水産加工食品の病原微生物等を強化

検査項目	令和6年度	令和5年度
残留農薬	26,290(-150)	26,440
成分規格（大腸菌群等）	13,830(-540)	14,370
添加物	12,620(+330)	12,290
病原微生物（リステリア等）	15,420(+270)	15,150
抗菌性物質等	12,800(+710)	12,090
カビ毒（アフラトキシン等）	7,420(-660)	8,080
遺伝子組換え	950(+20)	930
放射線照射	670(+20)	650
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。

モニタリング検査件数の算出方法

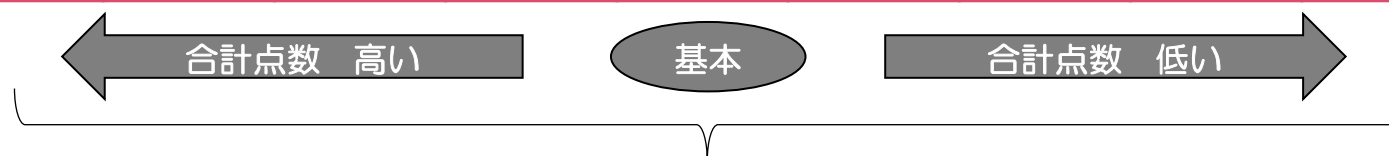
○ モニタリング検査の件数は、

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。

（参考）Codexガイドライン「食料生産動物への動物用医薬品の使用に関連して各国において食品安全を保证するための規制プログラムを設計・実施するための指針」（CAC/GL 71-2009）

違反食品の割合	0.1%	0.25%	0.5%	0.75%	1%	2.5%	5%	7.5%	10%
95%の信頼度で1件以上の違反を発見することができる検査件数	2,995	1,197	598	398	299	119	59	39	29



○「輸入件数」「輸入重量」「過去の違反率」「違反内容の危害度」を点数化※し、合計点数に応じて検査件数を設定（※件数、重量が多いほど、違反率、危険度が高いほど、高い点数）

（例）冷凍野菜における検査件数の算出

検査分類	抗菌性物質等	残留農薬	病原微生物	添加物	成分規格等	カビ毒	遺伝子組換え	放射線照射
基本件数	299	1,197 ¹⁾	299	59 ²⁾	299	—	—	—

1) 過去に違反があり、違反率も高いことにより、検査数を増加

2) 過去に違反がないことにより、検査数を減少

販売計画の提出について

法違反が判明した場合に速やかに当該食品の遡り調査及び回収措置等が可能となるよう

販売計画

- ❖ 届出受付番号及び品名
- ❖ 出荷又は販売予定先の名称及び所在地
- ❖ 出荷又は販売予定年月日（モニタリング検査結果が判明次第流通させる場合はその旨）
- ❖ 出荷又は販売予定先毎の出荷予定量又は販売予定量
- ❖ 出荷又は販売予定先に係る保管及び運搬予定業者名

等分かる範囲で提出

輸入食品監視指導計画に関する情報提供について

1. 厚生労働省のホームページにおける情報提供

- 輸入手続、監視指導計画及び結果、統計情報、命令検査やモニタリング検査の実施通知、監視指導に関する通知等、違反事例、輸出国対策、FAQ等を掲載

日本語:https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html

英語:https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00017.html

2. 意見交換会、説明会等

○ 消費者、事業者等との意見交換会

毎年、消費者、食品関係事業者、関係団体、行政担当官等を対象に、意見交換会を開催

○ パブリックコメントの実施

毎年、輸入食品監視指導計画（案）について、広く国民の皆様の意見・情報を募集

○ 講演会等への講師派遣

地方自治体及び団体が主催する講演会等にも担当者を派遣

3. パンフレット等の作成

食品安全の取組に関するパンフレット、ポスターや動画を作成（日・英）



5. 改正食品衛生法について

食品衛生法の改正事項に関する対応①

◆ HACCPに基づく衛生管理（獣畜及び家きんの肉及び臓器）

令和2年5月、HACCPに基づく衛生管理を輸入要件とし、当該措置が講じられていることが確認できた国等を告示（令和2年厚生労働省告示第226号）。

（参考）輸入食肉のHACCPに基づく衛生管理について
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00013.html

- ✓ 令和3年6月1日以降は、告示された国等のみ輸入が可能。
- ✓ 輸入届出手続きにおいて、製造所(B)コードを使用。
- ✓ 引き続き、輸出国政府に対し当該措置の実施状況について確認を行い、確認できた国を告示予定。



関係法令等

- 改正食品衛生法（平成30年法律第46号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律を改正する法律の施行期日を定める政令（令和元年政令第121号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第68号）
- 食品衛生法第11条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設（令和2年厚生労働省告示第226号）（令和3年厚生労働省告示第212号）
- 食品衛生法第11条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設について（令和2年5月29日付け生食発0529第2号）（一部改正令和3年5月26日付け生食発0526第1号）

食品衛生法の改正事項に関する対応②

◆ 衛生証明書の添付義務（乳及び乳製品、ふぐ、生食用かき）

令和2年5月、輸出国政府が発行する衛生証明書の添付を輸入要件とし、各国の衛生証明書様式を通知。

（参考）乳及び乳製品の衛生証明書について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00014.html

（参考）ふぐ及び生食用かきの衛生証明書について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00011.html

The image shows a sample of a French health certificate for the export of raw milk and milk products from France to Japan. The form is titled "Certificat sanitaire pour l'exportation de lait cru et produits laitiers d'animaux domestiques de la France vers le Japon" and includes fields for product identification, origin, and destination. The form is in French and English.

✓ これらの食品を輸入する際には、二国間で合意した衛生証明書の添付が必要。

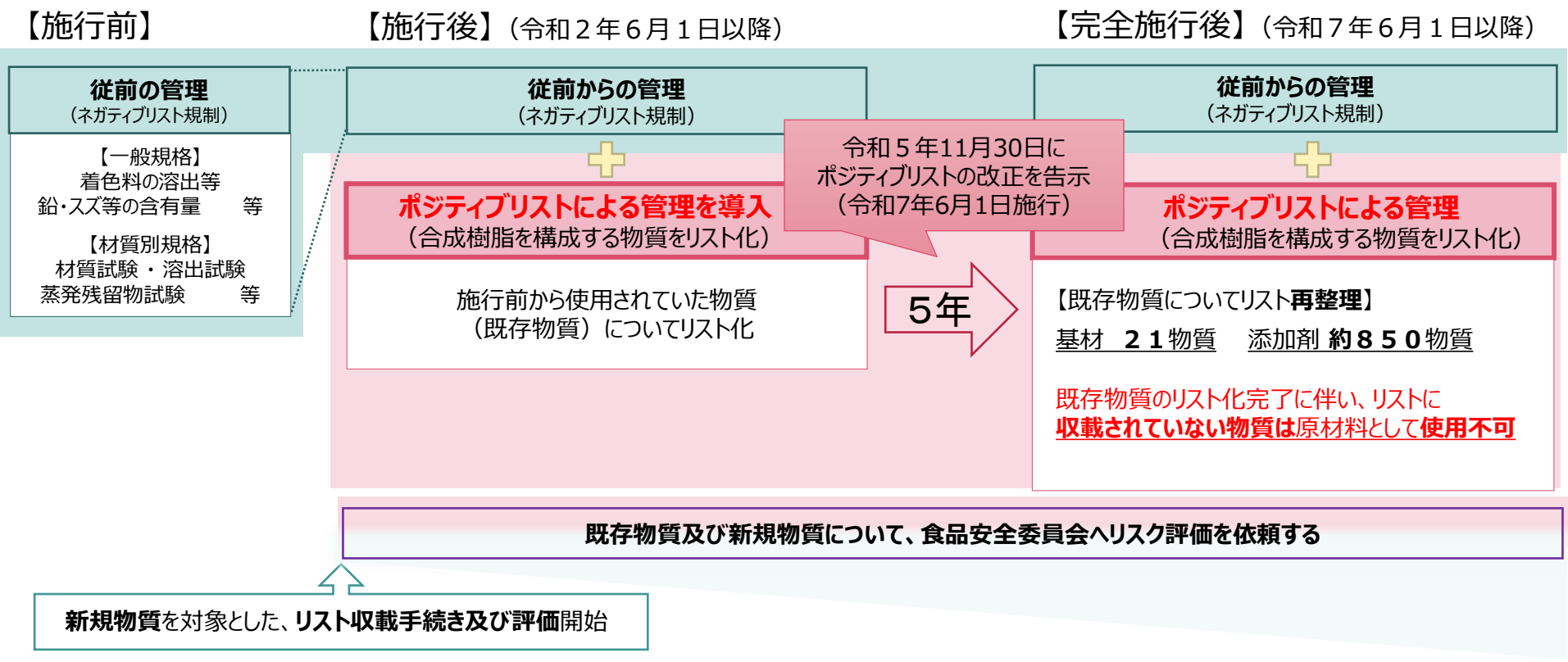
✓引き続き、輸出国政府に対し衛生証明書様式について協議を行い、協議が終了した国の様式を通知予定。

関係法令等

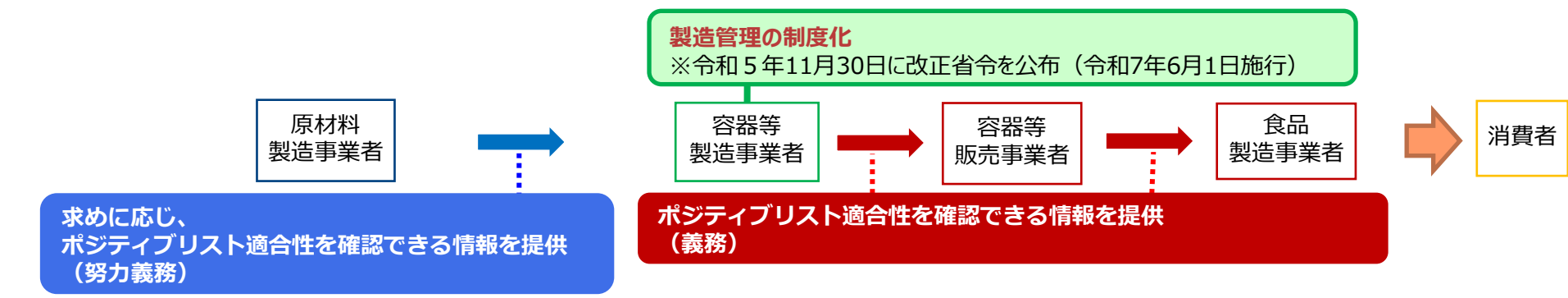
- 改正食品衛生法（平成30年法律第46号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律を改正する法律の施行期日を定める政令（令和元年政令第121号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第68号）
- 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（令和2年5月12日付け薬生食監発0512第1号）
- 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（令和2年5月12日付け事務連絡）
- 輸入生食用かきの取扱いについて（令和2年5月15日付け薬生食監発0515第1号）
- 輸入ふぐの取扱いについて（令和2年5月15日付け薬生食監発0515第2号）

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



特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

1. 健康食品については、これまで、以下のような健康被害事案が発生。

「プエラリア・ミリフィカ」を含む健康食品には、女性ホルモン様作用をもつ成分等が含まれているが、適切でない摂取目安量が設定されていること等により健康影響が生じていた（5年間で223事例。月経不順など）。

しかし、現行の食品衛生法では、健康食品による健康被害情報の収集が法的に制度化されていなかったため、法的措置を講じるに足る必要十分な情報収集等ができなかった。

※ 食品衛生法では、① 有害・有毒物質を含むことが自明の場合（第6条）

② 食経験が全くない、あるいは通常の摂取方法と異なる方法で喫食させる場合（第7条）

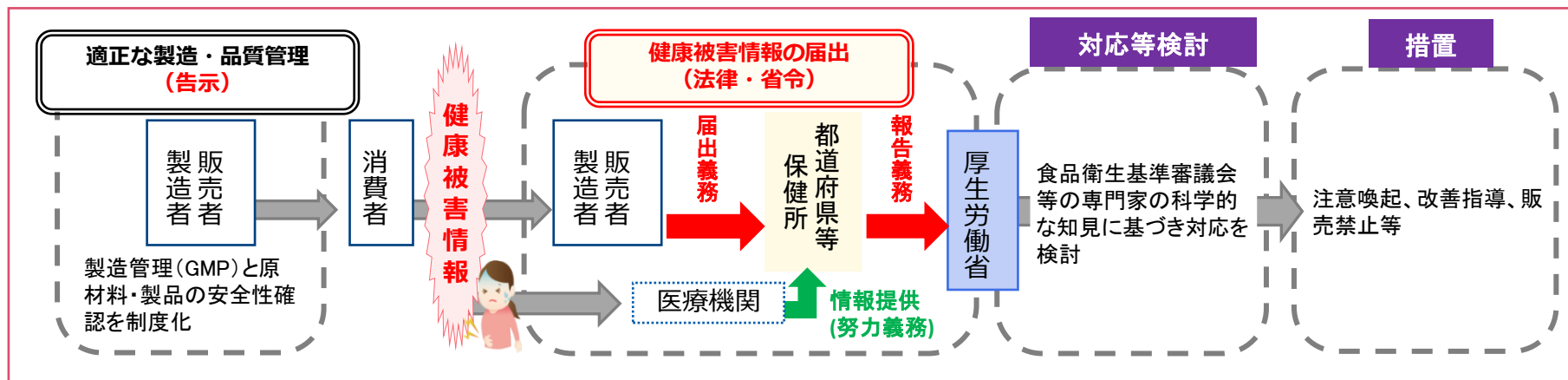
には、販売等を禁止することができることとなっているものの、これらの条文が適用できない場合がある。

※ プエラリア・ミリフィカは、マメ科のクズと同属の多年生つる植物で、タイ全土に広く分布している。塊根に強い女性ホルモン様作用のある成分が含まれている。「豊胸に良い」「肌に良い」などの効果が期待できるとされていた。

2. そのため、2018年の通常国会において、食品衛生法を改正。以下の制度を導入。（2020年6月1日施行）

特別の注意を必要とする成分等（厚生労働大臣及び内閣総理大臣が指定。「指定成分等」）を含む食品について、

- ・指定成分等を含む食品を取り扱う営業者は、健康被害があった場合には、その情報を都道府県等に届け出る（都道府県等は届出があった場合には、厚労大臣に報告）。
- ・指定成分等を含む食品を取り扱う営業者に、適正な製造管理・品質管理の遵守を求める。



※ いわゆる「健康食品」による健康被害情報については、引き続き、通知に基づき、任意の情報収集を行う。

都道府県知事等への届出の提出

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（令和2年厚生労働省令第50号）

第2条の2

第1項

法第8条第1項の規定による届出をしようとする者は、次に掲げる事項※¹を記載した届出書を都道府県知事等※²に提出することによって行うものとする。

※1 指定成分等含有食品が、人の健康に被害を生じさせるおそれがある場合の届出にあっては、第4号から第7号までを除く。

※2 都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長

- 第1号 指定成分等含有食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た日
- 第2号 指定成分等含有食品の製品名
- 第3号 指定成分等の含有量
- 第4号 健康被害を受けた者の性別、年齢、指定成分等含有食品の摂取状況及び健康被害に係る症状※
- 第5号 健康被害を受けた者が医療機関を受診している場合は、当該医療機関の名称及び所在地※
- 第6号 前号の医療機関における診断結果※
- 第7号 指定成分等含有食品の摂取時に使用していた医薬品等がある場合は、当該医薬品等の名称※
- 第8号 その他必要な事項

※ 健康被害を受けた者がその情報の提供を拒否していることその他の事情により、当該者の情報を得ることが困難なときは、第4号から第7号までに掲げる事項の記載を要しない。

第2項

法第8条第1項の規定の届出は、指定成分等含有食品の表示内容に責任を有する者を通じて行うことができる。

厚生労働大臣が指定する指定成分等

食品衛生法第8条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が指定する指定成分等（令和2年厚生労働省告示第119号）

- コレウス・フォルスコリー

別名：Coleus、Forskolin、Coleus forskohlii

- ドオウレン

別名：クサノオウ、ハックツサイ、ヨウシュクサノオウ、
グレートーセランディン、Celandine、Greater celandine、
Swallow-wort、Chelidonium majus

- プエラリア・ミリフィカ

別名：白ガウクルア、White Kwao Krua、Pueraria mirifica

- ブラックコホシュ

別名：ラケモサ、Black cohosh、Black snakeroot、
Actaea racemosa

指定成分等含有食品の製造又は加工の基準①

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準

指定成分等含有食品（食品衛生法第8条第1項に規定する指定成分等含有食品をいう。）を製造し、又は加工する場合は、厚生労働大臣が定める基準に適合する方法で行わなければならない。

指定成分等含有食品の製造又は加工の基準②

指定成分等含有食品の製造又は加工の基準

(令和2年3月27日厚生労働省告示第121号)

○概要

第1条 適用

第2条 定義

第3条 総括責任者等

第4条 製品標準書等

第5条 原材料の製造管理及び品質管理

第6条 製品の製造管理

第7条 製品の品質管理

第8条 出荷管理

第9条 バリデーシヨンの実施等

第10条 製造手順等の変更の管理

第11条 製造手順等からの逸脱の管理

第12条 品質情報の管理

第13条 自己点検

第14条 文書及び記録の作成方法
並びに管理

※ 製造基準告示の留意事項について、別途通知あり

関係法令等

- 改正食品衛生法（平成30年法律第46号）
- 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（令和2年厚生労働省令第50号）
- 食品衛生法第8条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が指定する指定成分等（令和2年厚生労働省告示第119号）
- 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120号）
- 指定成分等含有食品の製造又は加工の基準（令和2年厚生労働省告示第121号）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第8条の施行に伴う関係法令等の整備について（令和2年4月17日付け生食発0416第1号）
- 「指定成分等含有食品に関する留意事項について」の一部改正について（令和5年8月23日付け薬生食基発0823第2号）

ご清聴ありがとうございました

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

参考資料

主な食品衛生関係法規

- ❖ 食品安全基本法（平成15年法律第48号）
- ❖ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - ◆ 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
 - ◆ 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- ❖ 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（乳等命令）（昭和26年厚生省令第52号）
- ❖ と畜場法（昭和28年法律第114号）
- ❖ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）
- ❖ 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成14年法律第70号）
- ❖ 既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）
- ❖ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）
 - ◆ 食品一般の成分規格、製造・加工・調理・保存基準
 - ◆ 個別食品の規格基準
 - ◆ 添加物の成分規格・保存・製造・使用基準
 - ◆ 器具・容器包装・おもちゃ・洗浄剤の製造・使用基準

食品衛生法（国、都道府県等、食品等事業者の責務）

❖第2条 国及び都道府県等の責務

- ① 国、都道府県、地域保健法第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。
- ② 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。
- ③ 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入される食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区に対し前2項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。

❖第3条 食品等事業者の責務

食品等事業者は、その・・・、輸入し、・・・又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

食品衛生法（輸入食品監視指導計画）

❖第23条 輸入食品監視指導計画

①厚生労働大臣は、指針に基づき、毎年度、翌年度の食品、添加物、器具及び容器包装の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画（以下「輸入食品監視指導計画」という。）を定めるものとする。

② 輸入食品監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 生産地の事情その他の事情からみて重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
- 二 輸入を行う営業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項
- 三 その他監視指導の実施のために必要な事項

③ 厚生労働大臣は、輸入食品監視指導計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

④ 厚生労働大臣は、輸入食品監視指導計画の実施の状況について、公表するものとする。

❖ 第4条 食品供給行程における適切な措置

食品の安全確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講じることにより行わなければならない。

❖ 第6条 国の責務

国は、前3条に定める食品の安全性の確保についての基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。

❖ 第7条 地方公共団体の責務

地方公共団体は、基本理念にのっとり、食品の安全性の確保に関し、国との適切な役割分担を踏まえて、その地方公共団体の区域の自然的経済的社会的諸条件に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有する。

❖ 第8条 食品関連事業者の責務

食品の・・・、輸入、・・・を行う事業者は基本的理念にのっとり、自らが食品の安全確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講じる責務を有する。

輸入時検査における信頼性の確保

❖ 検査命令

- * 検査法：規定された試験品採取の方法及び検査の方法
- * 検査機関：食品衛生検査施設（食品衛生法第29条）又は登録検査機関
食品衛生法施行規則第37条（食品衛生検査施設）又は第40条（登録検査機関）における業務管理基準を満たす
 - ①信頼性確保業務及び検査業務が互いに独立、②各種標準作業書作成
 - ③内部点検、精度管理の方法を文書化、④外部精度管理の実施計画作成 等

❖ モニタリング検査、指導検査等

食品衛生法への適合性を判断する手段であることから、適切な業務管理により、検査命令と同等の信頼性が確保される必要がある。

（指導検査（自主検査）においては、検査命令又はモニタリング検査と同様の試験品採取の方法及び検査の方法*が用いられ、検査結果通知書には、厚生労働省令で定める基準に適合する方法による検査である旨が明記される。）（参考）平成20年9月24日付け食安監発第0924003号「登録検査機関における業務上の留意事項について」

*検査の方法は同等以上の精度を有する試験法を用いることができる場合がある

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

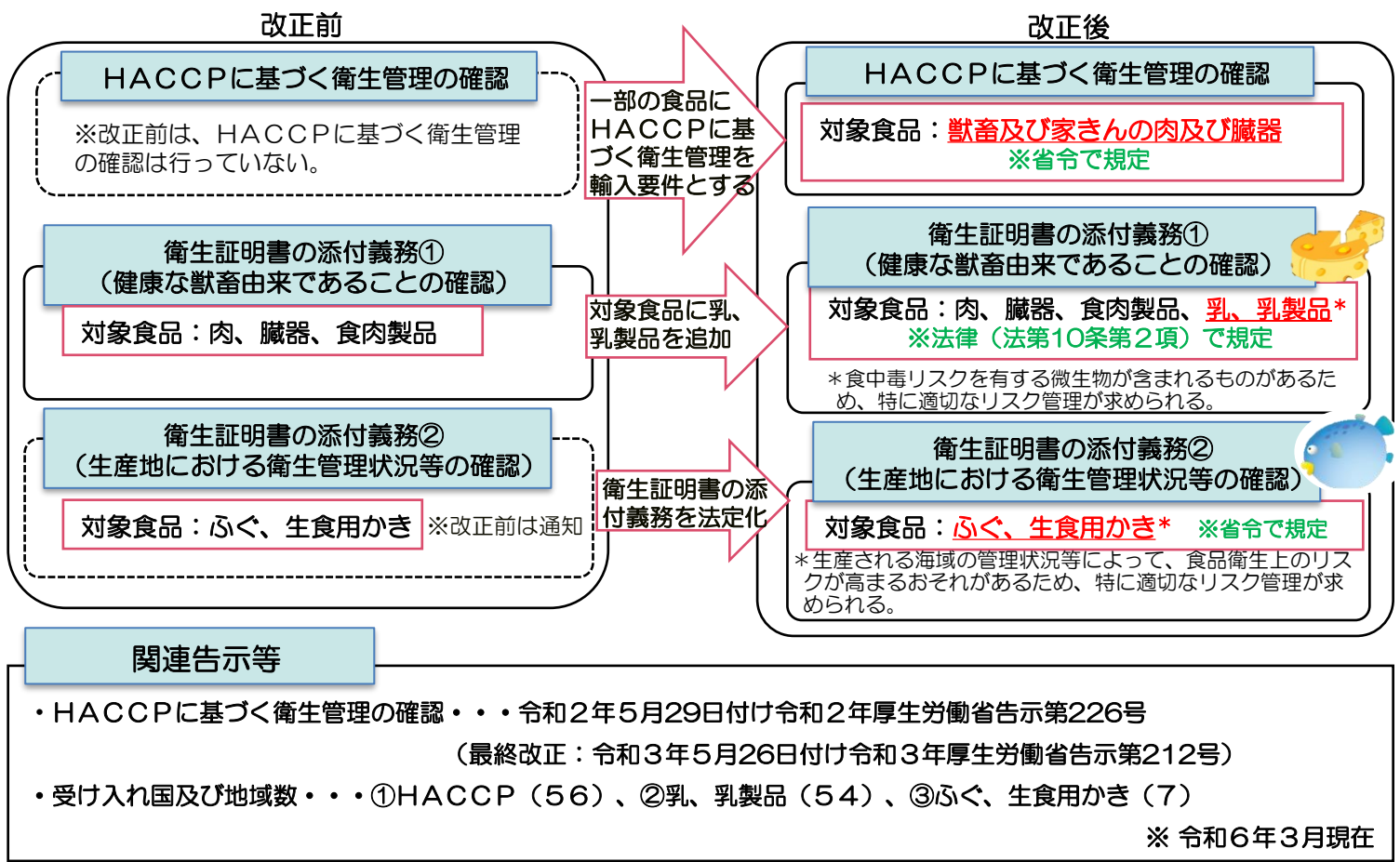
7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化等）

施行期日

令和2年6月1日（ただし、1. は平成31年4月1日施行、5. 及び6. は令和3年6月1日施行）

輸入食品の安全性確保

○ 輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、HACCPに基づく衛生管理や乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件化する。



輸入食品の安全性確保

1. HACCPに基づく衛生管理の確認（食品衛生法第11条第1項関係）

輸出国において食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための措置（HACCPに基づく衛生管理）が講じられていることが必要な食品を指定する。

- 対象食品の指定（食品衛生法施行規則11条の2第1項）
→ 獣畜及び家さんの肉及び臓器

指定された食品について、当該措置が講じられていることが確実であるものとして厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設において製造し、又は加工されたものでなければ、販売の用に供するために輸入してはならないこととする。

- 国・地域又は施設の指定（告示）
 - ・ 輸出国政府が対日輸出基準に適合する施設を認定、監督
 - ・ 対日輸出施設リストを輸出国政府が厚生労働省に通報
 - ・ 厚生労働省は輸出国の対応について定期的に査察、検証
- HACCPによる衛生管理の実施を確保する仕組みやその監督体制などの管理システムが我が国と同等以上であることを確認するため、輸出国との協議、必要に応じ現地調査を実施
 - ※ 輸出国政府が上記対応が困難な場合には、厚生労働省が定めた認定申請手続により、認定を希望する施設が輸出国政府を通じて厚生労働省に認定を申請。

輸入食品の安全性確保

2. 衛生証明書の添付義務①：健康な獣畜由来であることの確認

（食品衛生法第10条第2項関係）

衛生管理によっては食品衛生上のリスクが高まるおそれがある食品の輸入に当たっては、食品衛生上の管理状況等について、輸出国政府による衛生証明書の添付を要件とする。

○ 健康な獣畜の肉、臓器、食肉製品に加え、乳及び乳製品を対象とする

乳及び乳製品の範囲 （食品衛生法施行規則第8条）

→ 乳は、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳

乳製品は、クリーム、バター、チーズ（プロセスチーズを除く。）、濃縮ホエイ、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び発酵乳

乳及び乳製品の衛生証明書の記載事項
（食品衛生法施行規則第9条）

1. 乳の種類
2. 数量及び重量
3. 荷送人の住所及び氏名
（法人の場合は、その名称及び所在地）
4. 荷受人の住所及び氏名
（法人の場合は、その名称及び所在地）
5. 当該製品が製造された製造所の名称及び所在地
6. 当該製品の製造年月
7. 製造が、我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に行われた旨
8. 法第10条第2項に規定する証明書を発行した輸出国の政府機関の名称又は署名した職員の官職氏名

輸入食品の安全性確保

3. 衛生証明書の添付義務②：生産地における衛生管理状況等の確認

（食品衛生法第11条第2項関係）

輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、衛生管理や衛生証明書の添付を輸入要件化する。

- 生産地における衛生管理状況等の確認のため、現在、ふぐ、生食用かきについて通知で求めている衛生証明書の添付を省令（食品衛生法施行規則第11条の2第2項）で規定

改正前

【生食用かき（通知にて規定）】

現在、日本に生食用かきを輸出できる国

アイルランド、オーストラリア、カナダ、韓国、
ニュージーランド、米国

※ 採捕海域等の衛生管理体制が日本と同等であることが確認出来た国であることが前提条件

衛生証明書の添付義務を法定化

改正後

- 日本に生食用かきを輸出できる全ての国から、省令（食品衛生法施行規則）において衛生証明書添付を要求 《省令で対象食品及び記載内容を規定》

【法条文（抜粋）】

第六条各号に掲げる食品又は添加物のいずれにも該当しないことその他厚生労働省令で定める事項を確認するために生産地における食品衛生上の管理の状況の証明が必要であるものとして厚生労働省令で定める食品又は添加物は、輸出国の政府機関※によつて発行され、かつ、当該事項を記載した証明書又はその写しを添付したものでなければ、これを販売の用に供するために輸入してはならない。

※ 輸出国の政府機関には、権限を有する地方政府を含む

【主な記載事項】

1. 品名
2. 数量及び重量
3. 荷送人、荷受人の住所及び氏名（法人の場合は、その名称及び所在地）
4. 採捕海域、採捕年月日
5. 処理施設の名称及び所在地
6. 我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に取り扱われた旨

【ふぐ（通知にて規定）】

- ・ 輸入に際しては、輸出国の公的機関が発行した衛生証明書を添付
- ・ 対日輸出用ふぐについては、漁獲海域※1及び品種※2が限定

※1 日本海、渤海、黄海、東シナ海で漁獲されたものに限る

※2 トラフグ、マフグ、ヒガンフグ、シロサバフグ、カナフグ等に限る

衛生証明書の添付義務を法定化

- 輸入されるふぐについて、省令（食品衛生法施行規則）において衛生証明書添付を要求 《省令で対象食品及び記載内容を規定》

【法条文（抜粋）】

生食用かきの場合と同じ

【主な記載事項】

1. 品名、ふぐの種類（学名）
2. 数量及び重量
3. 荷送人、荷受人の住所及び氏名（法人の場合は、その名称及び所在地）
4. 採捕海域、採捕年月日
5. 処理施設の名称及び所在地
6. 我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に取り扱われた旨

HACCPによる衛生管理とは

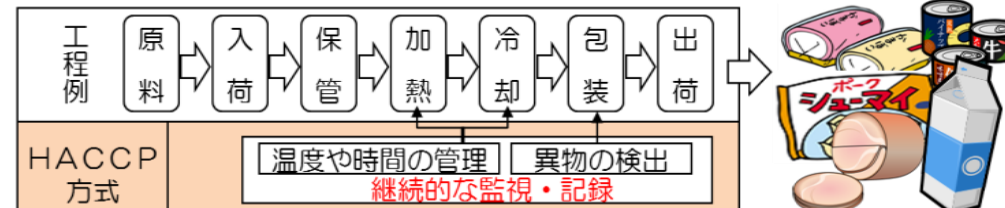
食品の衛生管理へのHACCP（ハサップ）の導入については、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会*において、ガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきた。我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっている。

*国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織



HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

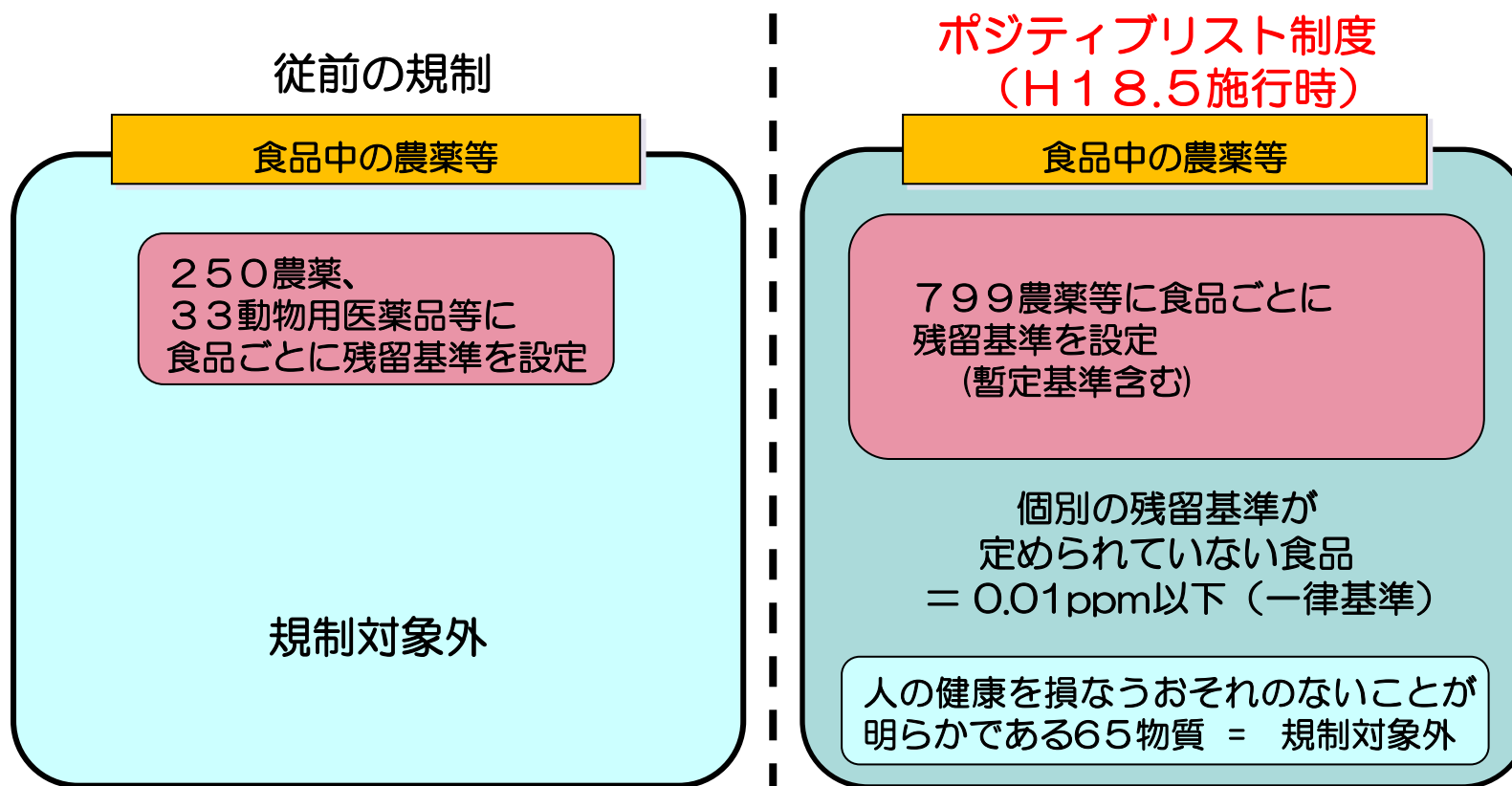
- 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法。
- それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて自ら策定し、実行するため、従来の一律の衛生管理基準による手法よりも、合理的で有効性が高い手法である。



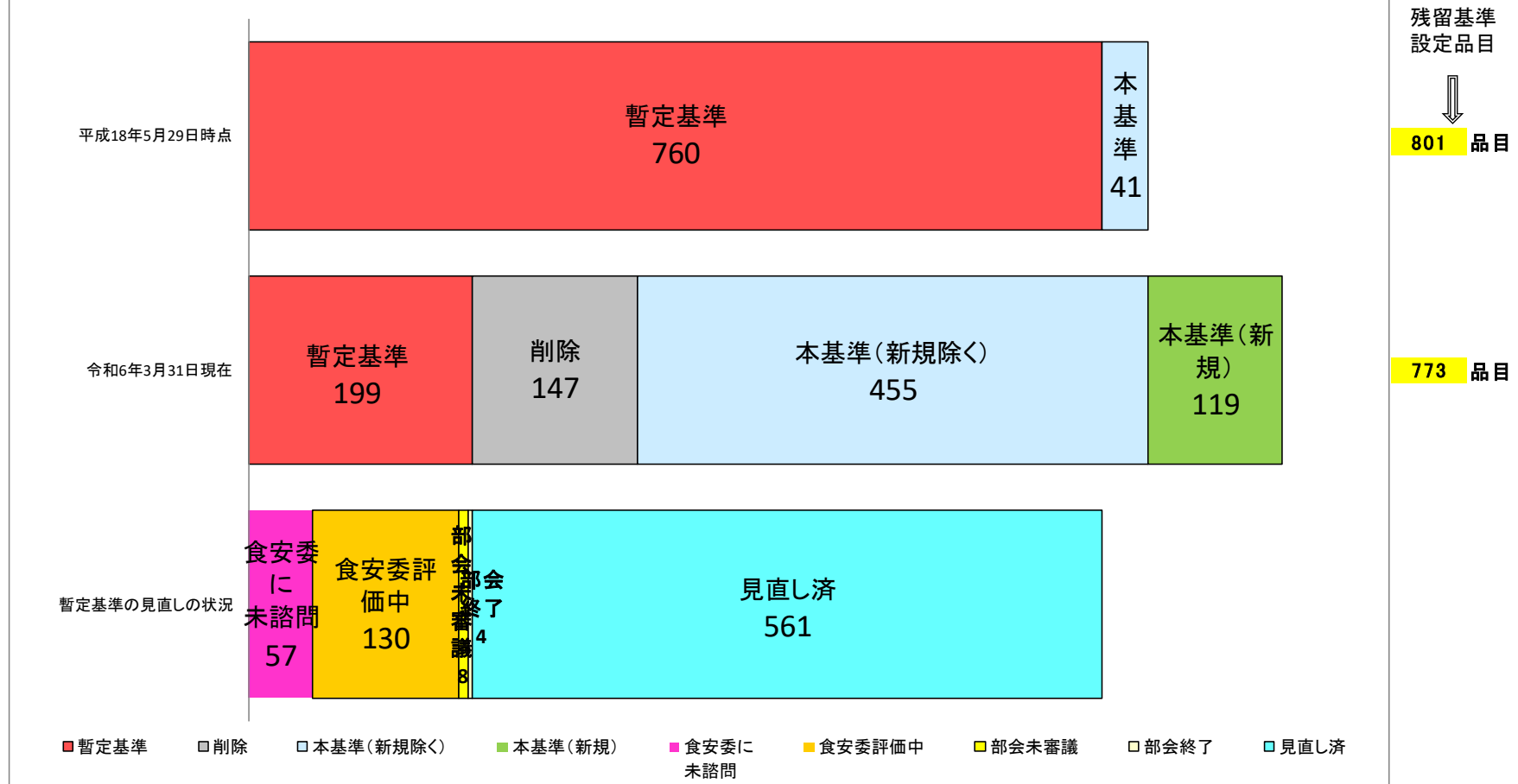
残留農薬等のポジティブリスト制度

- 原則、すべての農薬に残留基準を設定し、基準を超えて農薬が残留する食品の流通を禁止。

(注) 個別の基準値が設定されていない場合は、一律基準 (0.01 ppm) を適用。



ポジティブリスト施行後の農薬等の残留基準の見直し状況



※1 平成18年5月29日時点の暫定基準は、現在の品目数と合わせて集計した。なお、暫定基準の見直しの結果「ニトロフラン類」は「ニトロフラゾン」、「ニトロフランチン」、「フラゾリドン」及び「フラルタドン」の4品目に、「ポリオキシン」は「ポリオキシンド亜鉛塩」及び「ポリオキシン複合体」の2品目に分割し、「アルジカルブ」及び「アルドキシカルブ」は「アルジカルブ及びアルドキシカルブ」に、「ピランテル」及び「モランテル」は「ピランテル及びモランテル」に統合した。

※2『本基準数(新規除く)』は、ポジティブリスト制度導入後の新規剤の本基準を除く。

※3『部会終了』には、一度部会で審議された後、再審議を予定している剤を含む。

※4『見直し済』は、暫定基準見直しの告示済みのもの及び暫定基準見直しの結果、不検出基準を維持したものを含む。

残留農薬の安全性の確保①

健康への影響を判断するための指標

- 農薬を長期間（生涯）にわたり摂取し続けた場合に、健康への影響がないか

→ 指標：許容一日摂取量（ADI）

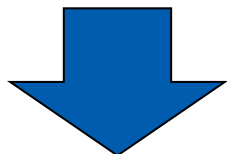
（注）ADI（Acceptable Daily Intake）：ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量。

平成26年度からは、順次以下の指標も導入

- 農薬を短期間に通常より多く摂取した場合に、健康への影響がないか

→ 指標：急性参照用量（ARfD）

（注）ARfD（Acute Reference Dose）：ヒトが24時間または、それより短時間の間の経口摂取によって、健康に悪影響が生じないと推定される摂取量。



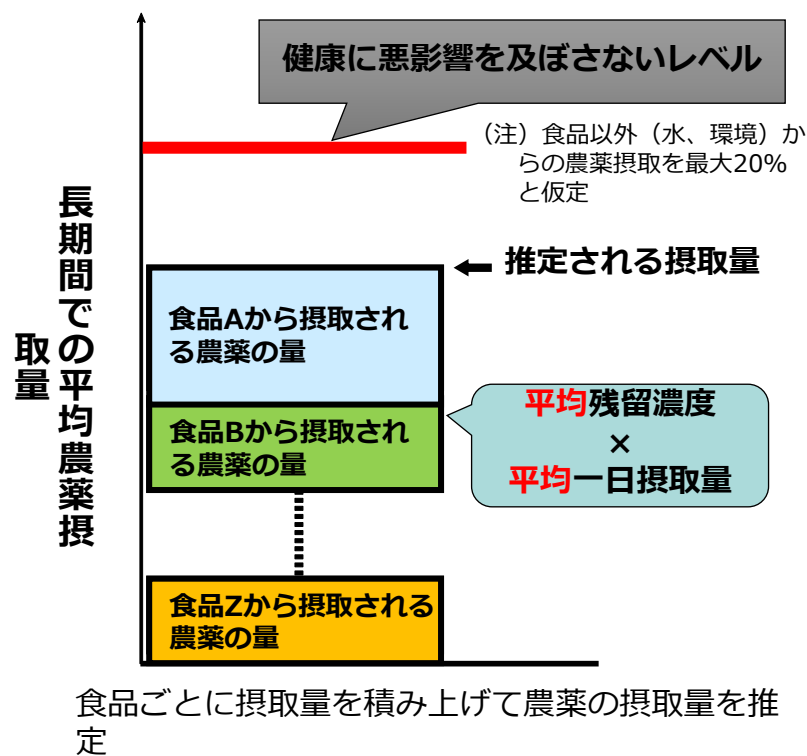
食品安全委員会が科学的評価に基づき
各農薬のADI、ARfDを設定

消費者庁では、食品を通じた農薬の摂取量がこれらの指標を下回ることを確認し、残留基準を設定。

残留農薬の安全性の確保②

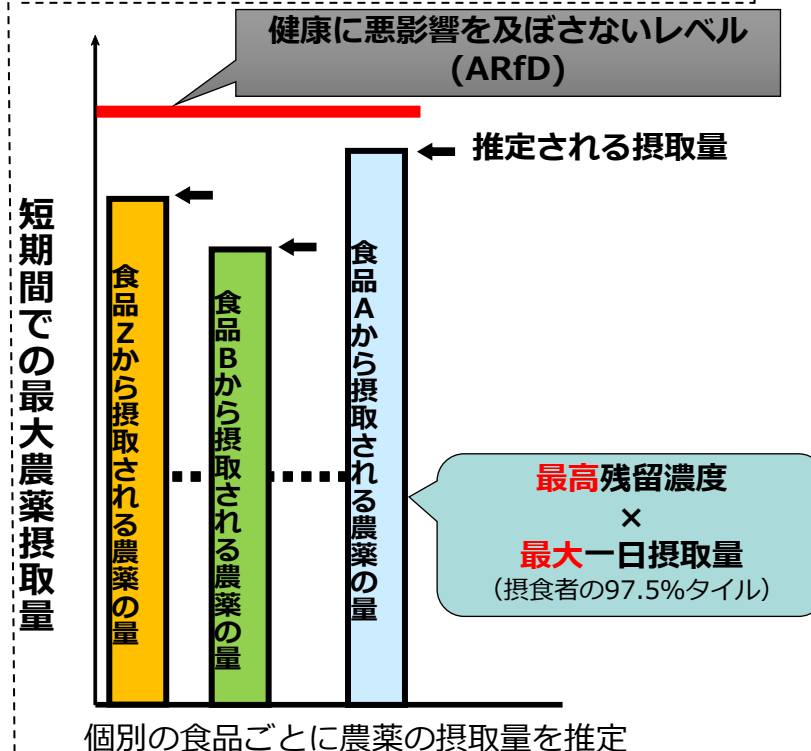
ADIに基づくリスク管理

各農薬の長期的な平均摂取量を推定し、ADIを超えないことを確認した上で、基準値を設定



ARfDに基づくリスク管理

各農薬の短期的な最大摂取量を推定し、ARfDを超えないことを確認した上で、基準値を設定



残留農薬の安全性の確保③

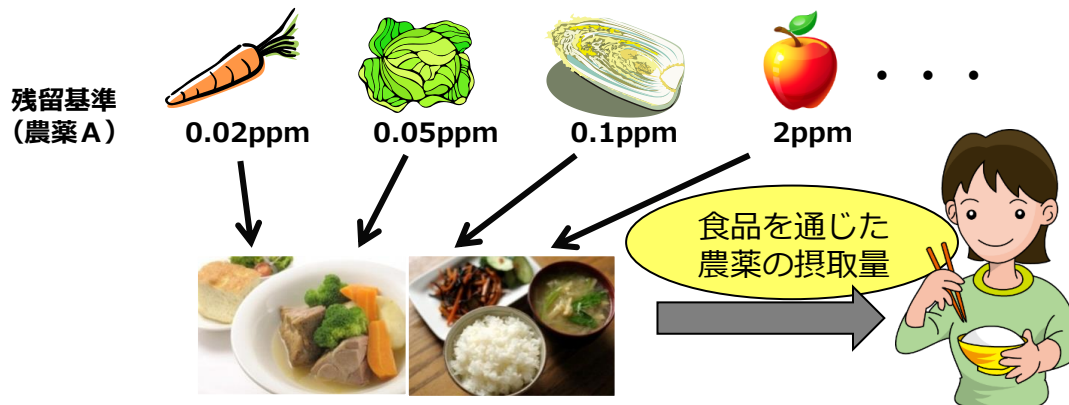
消費者庁では、日本における各食品の摂取量を調査

妊婦	
幼児	
国民平均	
米	164.2 g
小麦	59.8 g
はくさい	17.7 g
にんじん	18.8 g
りんご	24.2 g
コーヒー	3.3 g
豆	
...	...

- 国民平均のほか、**幼児、妊婦、高齢者**といった各集団ごとの摂取量を調査
- 一日の**平均的な摂取量**のほか、**一度にたくさん食べる場合の摂取量**を調査

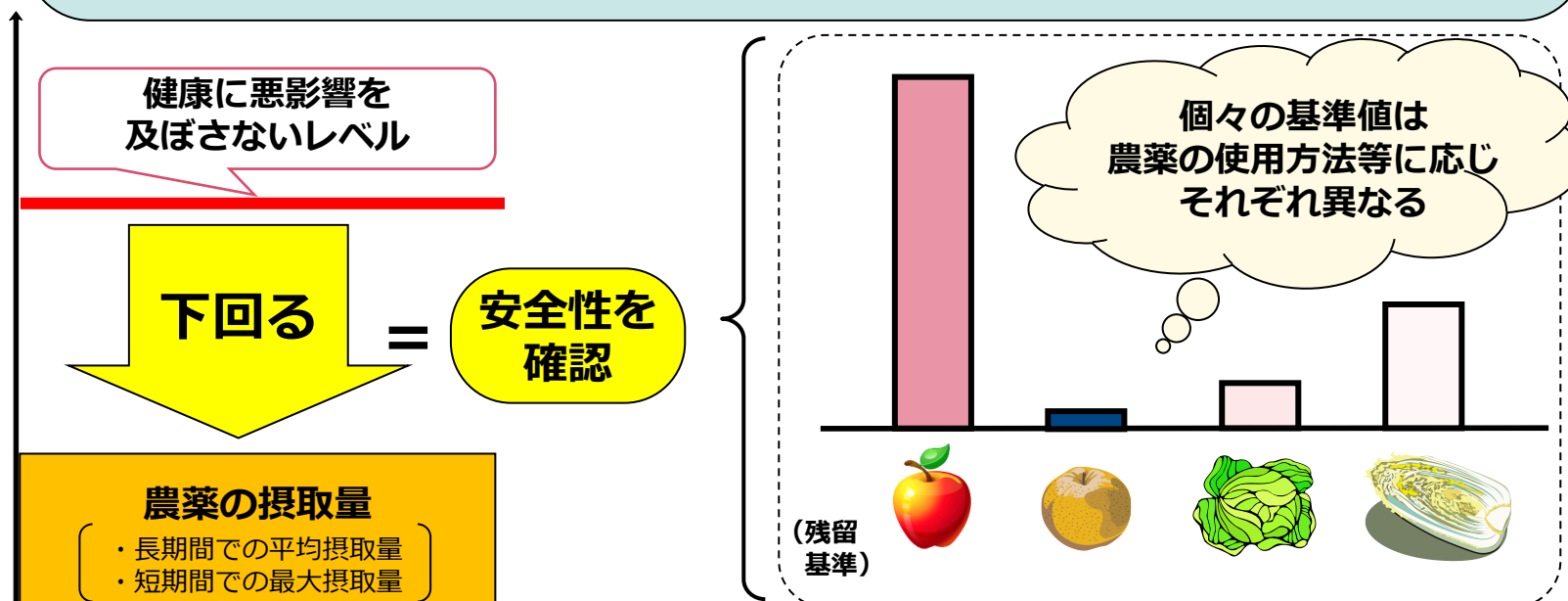
これら調査結果に基づき、残留基準を設定した場合の農薬の摂取量を推定。

→ ADIやARfDを超えないことを確認



個々の残留基準値と安全性の関係

- 残留基準値は、いずれの場合も、農薬の摂取量が健康に悪影響を及ぼさないことを確認して設定。
- その前提の下で、個々の基準値は、農作物の種類や農薬の使用方法に応じて異なる。
 - ・ 同じ農薬であっても、農作物により使用方法が異なれば、基準値も異なる
 - ・ 同じ農作物であっても、国により使用方法が異なれば、基準値も異なる



残留農薬の実態の確認

消費者庁では、

- 農薬の残留基準値を設定するとともに、
- **実際の食品中の残留農薬の実態を確認**することにより、
食品の安全性を確保。（自治体と協力して実施）



【モニタリング検査等】

厚生労働省や都道府県等の自治体において、輸入食品や国内流通食品について、**残留農薬の検査**を実施。→ **残留基準違反は廃棄等の措置**

【一日摂取量調査】

消費者庁が自治体の協力を得て、日常の食事を通じた**実際の農薬摂取量を推定**するため、マーケットバスケット方式による調査を実施。

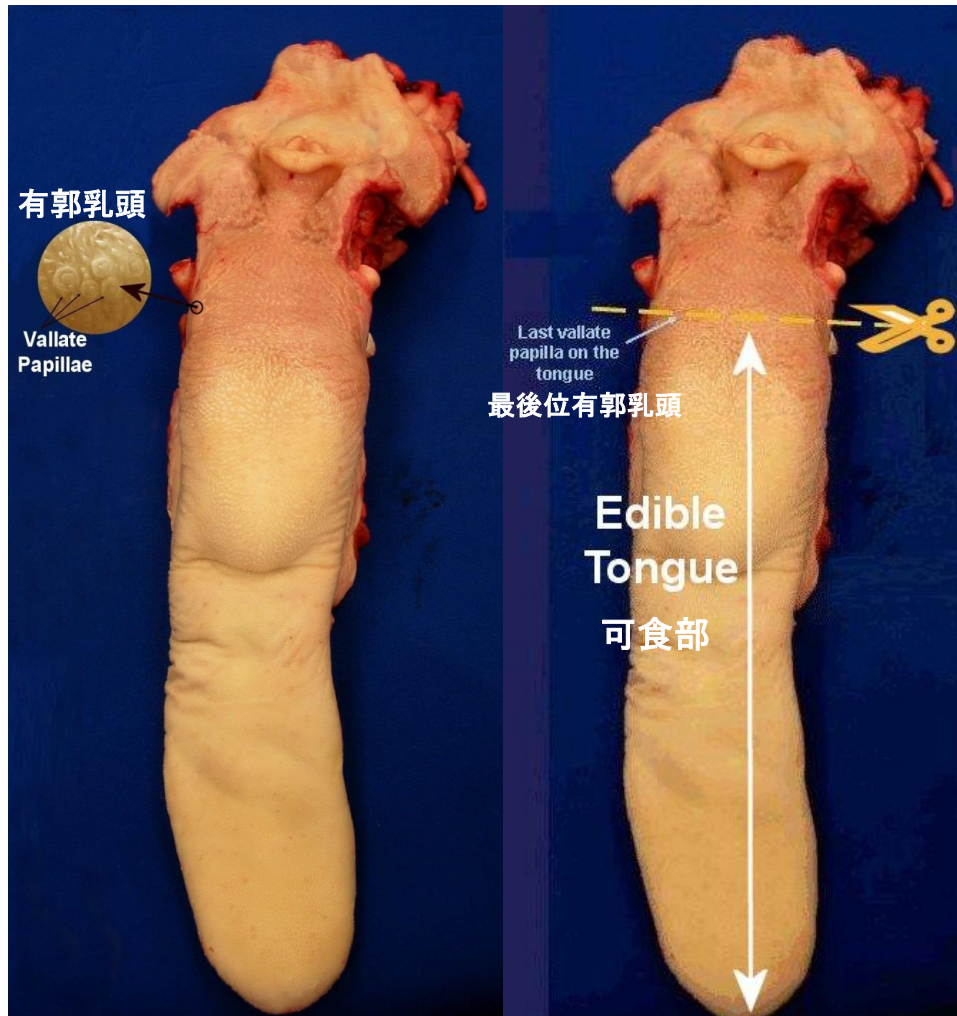
BSE発生国への対応

国名	OEリス্ক ステータス	H17	～	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	(年度) R6
米国		無視できる														
カナダ		無視できる														
フランス		無視できる														
オランダ		無視できる														
アイルランド		無視できる														
ポーランド		無視できる														
ブラジル		無視できる														
ノルウェー		無視できる														
デンマーク		無視できる														
スウェーデン		無視できる														
イタリア		無視できる														
スイス		無視できる														
リヒテンシュタイン		無視できる														
オーストリア		無視できる														
英国		無視(NI) 管理(W,E,S)														
スペイン		無視できる														
フィンランド		無視できる														
ドイツ		無視できる														

一定条件: SRM除去及び30か月齢以下であること()等
 米国及びカナダはH25年1月まで20か月齢以下()、
 オランダはH27年6月まで12か月齢以下()、ブラジルは48か月齢以下()
 月齢制限なし()

※輸入再開しためん羊肉等
 フランス(H29.3)、米国(H30.7山羊肉、加工品含む)、英国(H31.1)、
 アイルランド(R1.7)、スペイン(R2.1山羊肉含む)、イタリア(R2.6山羊肉含む)
 NI: 北アイルランド、S: スコットランド、W: ウェールズ、E: イングランド

牛舌の扁桃除去について



【扁桃除去の方法】

- 舌から可食部を分離する時は、最後位有郭乳頭（最も舌根に近い有郭乳頭）の直後を結んだ横断面で切断する。

出典 旧米国FSISホームページ

- 事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。

【報告対象】

(1) 食品衛生法に違反する食品等

法第59条の廃棄・回収命令の対象と同じ範囲であること。

(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として営業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

【適用除外】

食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定めるときを除く。

- 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合
(例) 地域の催事で販売された焼きそばについて、催事場内での告知等で容易に回収が可能な場合 等
- 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合
(例) ・食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合
・食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合 等

届出から公表までの基本的な流れ

食品等の製造者や販売者

自主回収情報を原則オンライン上で入力

届出

追加情報や
変更等（都度）

都道府県等

食品衛生上の危害が
発生するおそれ
がない場合は届出**不要**

報告

追加情報や
変更等（都度）

厚生労働省・消費者庁

公表

消費者

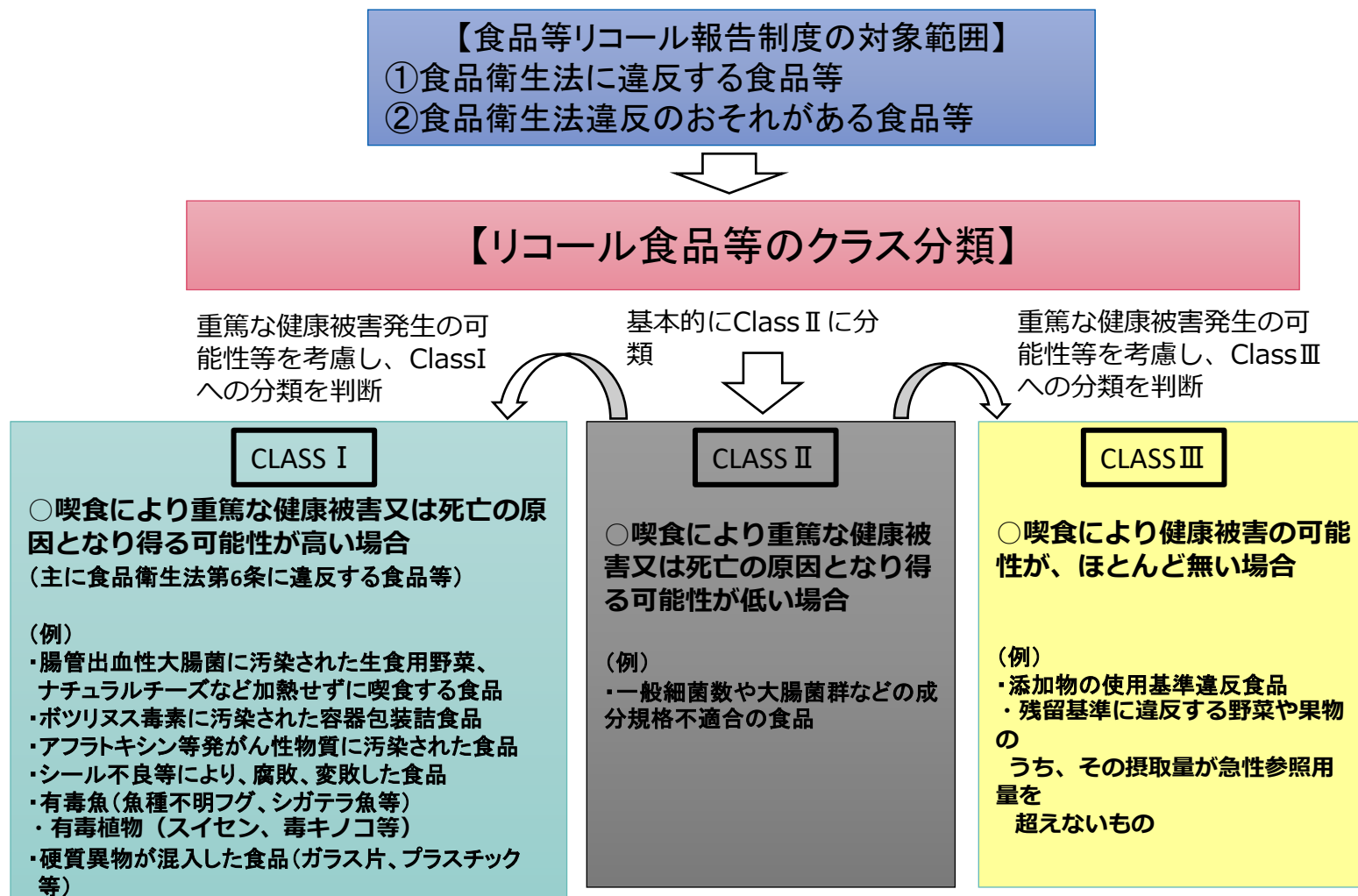
(監視指導への活用)

- ・データ分析
- ・改善指導
- ・他の商品への拡大の有無等の確認

(消費者への情報提供)

- ・速やかな情報確認
- ・該当品の喫食防止
- ・回収協力

食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類



ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱いに係る検討

【経緯】

- ・ いわゆる「遺伝子組換え食品」※1については、食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に基づき、安全性審査を経たものでなければ流通できない。

※1 組換え DNA 技術(酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNA をつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ増殖させる技術)を用いて得られた食品

- ・ 昨今、新たな育種(品種改良)技術である「ゲノム編集技術」※2を応用した農産物等が開発され、流通しうる段階になってきている。

※2 外部から遺伝子を組み込むのではなく、基本的に遺伝子を切断するのみで、遺伝子改変を生じさせる技術。
(いわゆる「遺伝子組換え」は外部から特定の遺伝子を組み込むもの)

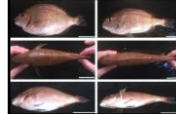
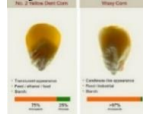
- ・ このため、こうした食品等について、食品衛生法による安全性確保の措置を講ずるかどうか検討するため、薬事・食品衛生審議会の遺伝子組換え食品等調査会及び新開発食品調査部会において平成30年9月から議論し、平成31年3月に新開発食品調査部会報告書がとりまとめられた。本報告書を基に、専門家等の意見も踏まえて作成した『ゲノム編集技術応用食品の取扱要領(案)』について7月にパブリックコメントを実施。令和元年9月19日に取扱要領を確定させ、同年10月から運用を開始。

(参考1)「統合イノベーション戦略(抄)」(平成30年6月15日 閣議決定)

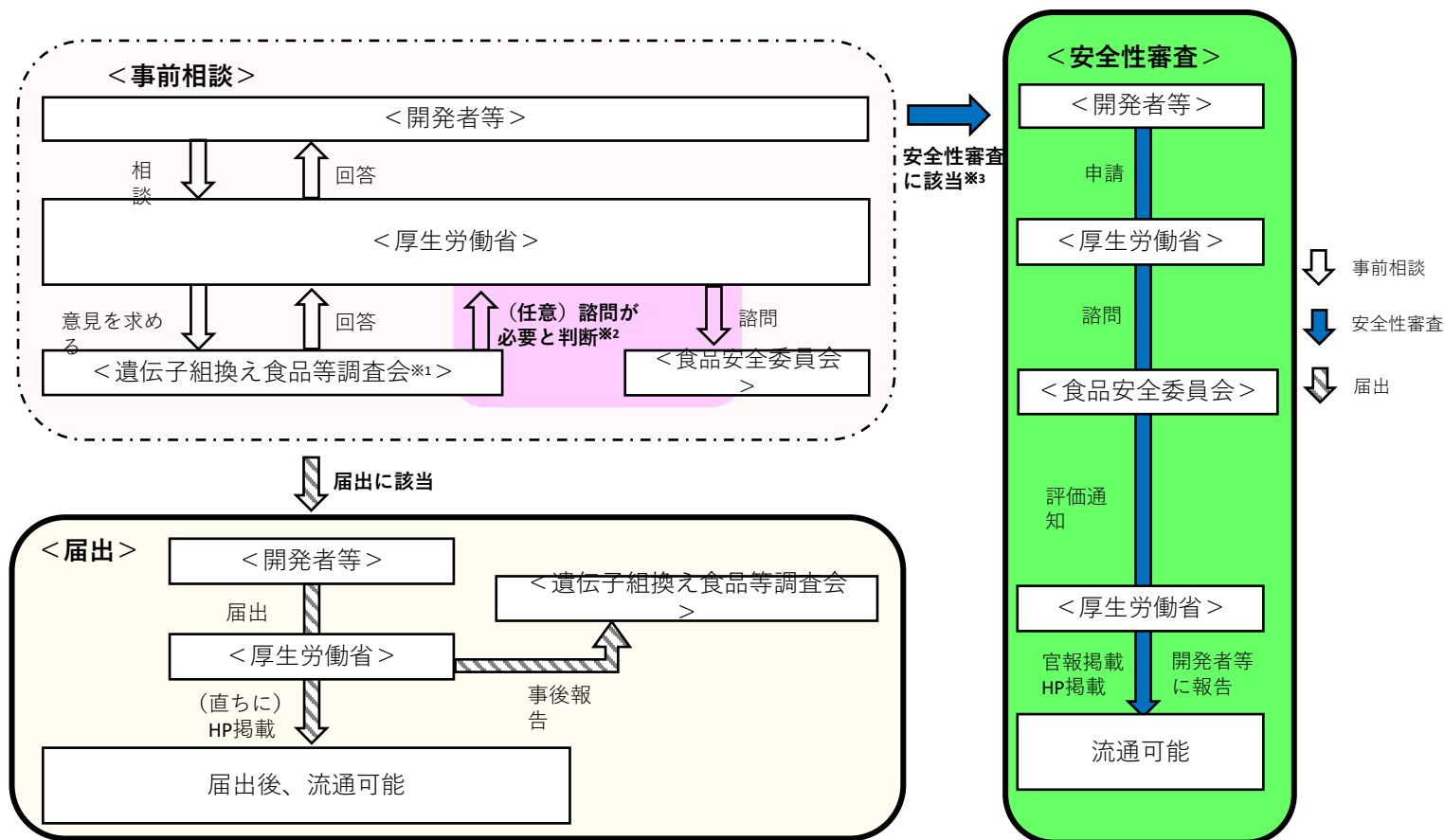
「ゲノム編集技術の利用により得られた生物のカルタヘナ法上の取扱い及び同技術の利用により得られた農産物や水産物等の食品衛生法上の取扱いについて、平成30年度中を目途に明確化」

(参考2)新開発食品調査部会等では、消費者団体、生産者団体等の計8団体から意見を聴取

【開発されているゲノム編集技術応用食品の例】

国内				海外		
超多収イネ	甘くて長持ちトマト	芽が出て安心ジャガイモ	紫色のシャインマスカット	肉厚マダ	ワキシコーン	高オレイン酸大豆
						
イネの収穫量をもっと増やして低コスト化。	日持ちが良くなれば完熟してから収穫が可能になり、長距離輸送もできる。	新芽に含まれる天然毒素ソラニンやチャコンヒンは食中毒の原因。	糖度が高く皮ごと食べられ、栽培しやすいシャインマスカットを、様々な色で揃えたい。	ゲノム編集で通常よりも肉厚が増えたマダイの提供：京都大学	従来のワキシコーンと同じもの作成	従来の組換え品と同じ大豆を作成

ゲノム編集技術応用食品の取扱いに係るフロー図



※1 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 新開発食品調査部会 遺伝子組換え食品等調査会

※2 新食品及び新技術については、必要に応じて食品安全委員会へ諮問し、その取扱い等について新開発食品調査部会で決定

※3 外来遺伝子が確認された場合等は、遺伝子組換え食品等として安全性審査に該当

※令和5年度末時点

健康・医療 食品

- 災害関連情報
- トピックス
- 重要なお知らせ
- 施策情報
- 各施策情報
- 国民参加の場
- 便利な資料
- 関連審議会・検討会等
- 政策分野関連情報
- 政策分野に関連のサイト

食品の安全性確保を通じた国民の健康のために

食中毒の防止に万全を期すとともに、食品中の農薬残留基準などの各種基準の策定に取り組むなど、私たちが毎日、口にする食品の安全性を確保するための施策を行っています。



English



輸入食品の監視



食品の安全性を確保するための検査



食肉の安全性確保



食品安全に関する国際的な取り組み

政策について

分野別の政策

健康・医療

健康

食品

医療

医療保険

医薬品・医療

生活衛生

水道

子ども・子育て

福祉・介護

雇用・労働

年金

他分野の取り組み

組織別の政策

各種助成金・

度

- ◆ 報道発表資料
- ◆ パブリックコメント
- ◆ 食品の安全に関するQ&A
- ◆ 食品関係用語集
- ◆ パンフレット
- ◆ 消費者向け情報
- ◆ 事業者向け情報
- ◆ 医師・医療機関向け情報
- ◆ 子ども向け情報
- ◆ 審議会・検討会
- ◆ コーデックス委員会
- ◆ 分野別施策
 - 輸入食品
 - 食品添加物
 - 食中毒
 - 残留農薬等
 - バイオテクノロジー応用食品
 - 健康食品
 - 器具・容器包装・おもちゃ
 - HACCP
 - BSE
 - 汚染物質
 - その他

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

輸入食品の安全を守るために

健康・医療

輸入食品監視業務

▼ 報道発表資料 ▼ 施策紹介 ▼ 関連情報

輸入食品の安全を守るために

カロリーベースで約6割を海外から輸入される食品に依存しているわが国において、今や輸入食品をなくして国民の食生活は成り立たないものとなっています。このため厚生労働省では、国民の「食の安全」を確保するための重要な課題として、輸入食品の安全性確保に取り組んでいます。



English

トピックス

▶ [トピックス一覧](#)

- 2024年4月5日掲載 ▶ [輸入食品に対する検査命令の実施](#) **NEW**
- 2024年3月25日掲載 ▶ [令和6年度輸入食品監視指導計画を策定しました](#) **NEW**
- 2024年2月29日掲載 ▶ [輸入食品に対する検査命令の実施](#)
- 2024年2月6日掲載 ▶ [輸入食品に対する検査命令の実施](#)
- 2023年12月27日掲載 ▶ [ドイツ及びスウェーデンから輸入される牛肉等に関する措置を見直しました](#)

- ◆ トピックス
- ◆ 報道発表資料
- ◆ 輸入手続
- ◆ 監視指導・統計情報
- ◆ 違反事例
- ◆ 輸出国対策
- ◆ リスクコミュニケーション
- ◆ パブリックコメント
- ◆ Q&A
- ◆ その他の個別案件
- ◆ 食品衛生法の改正
- ◆ 参考資料

▶ [水道](#)

▶ [福祉・介護](#)

▶ [雇用・労働](#)

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

国立医薬品食品衛生研究所の食品に関する情報

食品の安全性に関する情報

National Institute of Health Sciences

トピックス Update!

(新型コロナウイルス(2019-nCoV)に関する食品関連情報、欧米で発生しているA型肝炎ウイルス(HAV)感染アウトブレイクに関する食品関連情報のメラミン混入事案関連情報、その他)

「食品安全情報」

(食品の安全性に関する国外の最新情報紹介)

食品中の微生物に関する情報 Update!

(新型コロナウイルス(2019-nCoV)に関する食品関連情報、欧米で発生しているA型肝炎ウイルス(HAV)感染アウトブレイクに関する食品関連情報、鳥インフルエンザA(H7N9)ウイルスに関する食品関連情報、ノロウイルス関連情報、口蹄疫(sakazakii)関連情報、HACCP関連情報など)

食品中の化学物質に関する情報

(食品添加物、残留農薬・動物用医薬品、汚染物質等に関する情報)

Archives

食品衛生関連情報の効率的な活用に関するポータルサイト

(検疫所や衛生研究所等の関連情報)

【ご利用にあたっての注意】

- ・ 本サイトの情報及び本サイトからリンクされているサイトを利用したことにより発生した損害等についての責任は一切負いかねますので、ご了承下さい。
- ・ 内容及びアドレスは予告なく変更又は削除されることがあります。

国立医薬品食品衛生研究所
安全情報部 第二室・第三室

[NIHS ホームページ](#)

- ◆ トピックス
- ◆ 「食品安全情報」
- ◆ 食品中の微生物に関する情報
- ◆ 食品中の化学物質に関する情報
- ◆ 食品衛生関連情報の効率的な活用に関するポータルサイト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/index.html>

厚生労働省公式「食品安全情報X（旧Twitter）」



厚生労働省の食品衛生行政に関連する情報を積極的に発信します

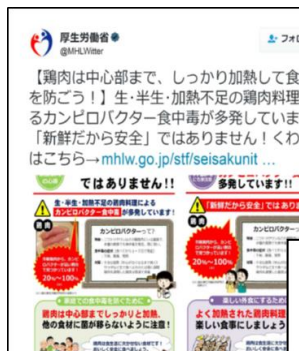
- ◆食中毒の注意喚起
- ◆意見交換会開催のお知らせ
- ◆食品衛生月間の案内
- ◆プレス情報（輸入食品の監視情報など）
- ◆新作パンフレット・リーフレットのお知らせ

【主な食中毒の注意喚起ツイート】

季節に応じた食中毒の予防啓発情報を発信。

- 4～6月：有毒植物の誤食による食中毒
- 7～9月：細菌性食中毒（カンピロバクター等）
- 9～10月：毒キノコによる食中毒
- 11～3月：ノロウイルス食中毒

肉フェスで大規模食中毒発生 ↓



冷凍メンチカツによるO157食中毒



←毒キノコに要注意

↑輸入食品監視の情報

https://twitter.com/Shokuhin_ANZEN