

**食品に関するリスクコミュニケーション**  
**～輸入食品の安全確保及びBSE対策について～**  
**議事次第**

平成19年1月15日(月)

13:00～16:00

於 東京厚生年金会館 ロイヤルホール

1 開 会 (13:00)

司会による会議スケジュールの説明

2 テーマについての説明(13:05～14:20)

(1)平成19年度輸入食品監視指導計画(案)について

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長補佐 鶴身 和彦

(2)米国産牛肉への対応状況(輸入時検査の結果、対日輸出認定施設の査察結果等)について

(3)BSE国内対策(と畜場・食肉処理関係)に関する最近の状況について

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課BSE対策専門官 蟹江 誠

3 休 憩 (14:20～14:30)

4 パネルディスカッション及び意見交換 (14:30～16:00)

【コーディネーター】

厚生労働省大臣官房参事官 中林 圭一

【パネリスト】

日本生活協同組合連合会組織推進本部組合員活動部 部長 山内 明子

日本水産株式会社品質保証室 室長 井原 直人

国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長 山本 茂貴

農林水産省消費・安全局動物衛生課課長補佐 沖田 賢治

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長 道野 英司

5 閉 会

<配布資料>

資料1 平成19年度輸入食品監視指導計画(案)

資料2 輸入食品の安全確保について

資料3 米国産牛肉への対応状況について

資料4 BSE国内対策(と畜場・食肉処理関係)について

<参考資料>

米国における対日輸出認定施設の現地調査結果

食品の安全確保に関する取組

食品安全エクスプレス

食事バランスガイド

## 平成 19 年度輸入食品監視指導計画（案）

我が国に輸入される食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ（以下「食品等」という。）は、年間の輸入届出件数で約 186 万件、輸入重量で約 3,400 万トン（平成 17 年実績）であり、我が国の食料自給率は約 4 割（供給熱量総合食料自給率。農林水産省「平成 17 年度食料需給表」）となっている。

これら我が国に輸入される食品等（以下「輸入食品等」という。）の現状を踏まえ、平成 18 年度において、厚生労働省本省（以下「本省」という。）及び検疫所は、残留基準が設定されていない農薬、動物用医薬品又は飼料添加物（以下「農薬等」という。）が、人の健康を損なうおそれのない量として定められる量を超えて残留する食品の販売等が原則禁止されるいわゆるポジティブリスト制度（以下「ポジティブリスト制度」という。）の施行を踏まえ、輸入時の検査項目の拡充を図るなど、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 28 条の規定に基づくモニタリング検査や法第 26 条の規定に基づく検査命令等の輸入時における監視指導を強化するとともに、輸出国における衛生対策の適正化を推進するため、残留農薬等に係る法第 11 条違反等の事例が多い輸出国を中心に積極的に衛生対策を求めたほか、牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）等に係る輸出国の衛生管理についても現地調査を行った。

これら取組について、平成 18 年 11 月に公表した平成 18 年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告）では、平成 18 年 4 月から 9 月までの速報値として、輸入届出件数で約 92 万件、輸入重量で約 1,200 万トン、検査件数で輸入届出件数の 10.3%に当たる約 9 万 5 千件であり、うち違反件数は 629 件であった。また、当該期間において、輸出国政府に対する衛生対策の要請を延べ 60 件行ったほか、平成 18 年 6 月から 8 月にかけて米国産牛肉の対日輸出処理場 35 施設の現地調査を行った。

平成 19 年度においては、これまでの施策を更に進めるとともに、ポジティブリスト制度の着実な実施のため、輸入時の検査項目の更なる拡充を図るとともに、農薬等の生産段階における残留防止対策の確認のため、必要に応じて輸出国において調査を行うこととする。さらに、平成 18 年度の法第 28 条の規定に基づくモニタリング検査結果等を勘案し、検査項目等の見直しを行うとともに、カビ毒等の有毒な又は有害な物質の含有等による法第 6 条違反及びポジティブリスト制度の施行後において残留農薬等に係る法第 11 条違反の事例が多く発生していることから、引き続きこれら違反事例の多い食品の輸出国に対し、生産段階における衛生対策の推進を積極的に求めることとする。また、BSE の問題に係る対日輸出牛肉の安全性確保については、現地調査結果及び輸入時の検査結果等を踏まえ、重点的、効率的かつ効果的な検査体制を確保し、輸出国政府が管理する対日輸出プログラムの遵守状況を引き続き検証していくものとする。

## 1 目的

本計画は、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進し、もって、輸入食品等の一層の安全性確保を図ることを目的とする。

## 2 本計画の適用期間

平成 19 年 4 月 1 日から平成 20 年 3 月 31 日までとする。

## 3 輸入食品等の監視指導の実施についての基本的考え方

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）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れなければならないとされている。この観点から、輸入食品等の安全性確保については、輸出国における生産、製造、加工等（以下「生産等」という。）の段階から輸入後の国内流通までの各段階において、適切な措置が講じられることが必要である。

本省及び検疫所においては、税関等の関係機関とも連携し、輸入食品等の輸出国の生産・加工時、輸入時、国内流通時の各段階において適切な監視指導を行うべく次に掲げる措置等を講じる。

- (1) 法第 27 条の規定に基づく輸入届出等により、法第 11 条又は第 18 条の規定に基づく食品等の規格又は基準（以下「規格基準」という。）をはじめとする法への適合についての基本的な情報を確認すること。
- (2) 多種多様な輸入食品等の食品衛生上の状況について幅広く監視するため、法第 28 条の規定に基づくモニタリング検査を実施すること。
- (3) 食品衛生上の危害の発生防止のため、法違反の蓋然性の高い輸入食品等について、法第 26 条の規定に基づく検査命令を発動すること。
- (4) 特定の国若しくは地域又は特定の者により製造等がなされた輸入食品等について、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要があると認める場合には、法第 8 条又は第 17 条の規定に基づく包括的輸入禁止措置を講ずること。
- (5) 法違反を繰り返すなどの輸入者に対し、法違反の原因を改善させること等を目的として、法第 55 条第 2 項の規定に基づく輸入に係る営業の禁止又は停止を命ずること。
- (6) 輸出国の生産等の段階において法違反の未然防止を図るため、我が国の食品衛生規制の在京大使館及び輸入者への情報提供、二国間協議、現地調査及び技術協力等を通じ、輸出国における衛生対策の推進を図ること。
- (7) 輸入者が食品等事業者の責務として、自主的に衛生管理を図るようその取組を推進すること。
- (8) 法違反が判明した際には、廃棄処分等の措置を講じるとともに、違反事例の公表や輸入者への指導等、再発を防止するための措置を講じること。
- (9) 輸入後の国内流通段階においては、都道府県、保健所を設置する市及び

特別区（以下「都道府県等」という。）において監視指導を行うとともに、検疫所や都道府県等での違反発見時においては、本省、検疫所、関係都道府県等が連携を図り、輸入者による回収等が迅速に行われるよう適切な措置を講じること。

#### 4 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

##### (1) 法第 27 条の規定に基づく輸入届出による確認

検疫所は、法第 27 条の規定に基づく輸入届出がされた食品等について、法第 6 条各号、第 9 条又は第 16 条に該当する食品等でないこと、法第 8 条第 1 項又は第 17 条第 1 項の規定に基づき輸入が禁止された食品等でないこと、法第 10 条の規定に基づき定められた添加物であること及び規格基準に適合していることについて、輸入者による輸入届出、輸出国政府の発行する証明書、輸入者からの報告徴収等により必要に応じて確認し、その遵守を徹底する。

##### (2) 法第 28 条の規定に基づくモニタリング検査

検疫所が実施するモニタリング検査は、多種多様な輸入食品等の食品衛生上の状況について幅広く監視し、法違反が発見された場合には輸入時の検査を強化するなどの対策を講じることが目的とする。

- ① 本省は、重点的、効率的かつ効果的なモニタリング検査を行うため、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに、違反率並びに輸入件数及び輸入重量の多寡、違反内容の健康に及ぼす影響の程度等を勘案し、モニタリング検査の検査件数及び検査項目（以下「モニタリング計画」という。）を定める。また、ポジティブリスト制度を着実に実施するため、農薬等の海外における規制状況、使用状況、検出事例等を勘案したモニタリング計画を策定する。
- ② 平成 19 年度のモニタリング計画は、別表第 1 のとおりとする。
- ③ 検疫所は、モニタリング計画の検査件数を実施するために、本省により割り当てられた検査件数について年間計画を立て、計画的に検査を実施する。
- ④ 本省は、生産国やその他の国での食品等の回収や健康被害発生に関する情報を得た場合、モニタリング検査等により法違反が発見された場合、都道府県等の監視指導において法違反が発見された場合等にあつては、必要に応じて各検疫所に対して当該輸入食品等に対する検査の強化を指示する。

なお、本省は、残留農薬等に係る検査の強化については、輸出国における残留農薬等の管理体制を踏まえ、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能となるよう、当該輸入食品等及び検査項目に係る

モニタリング検査の検査率を引き上げて一定期間継続して実施する。

(3) 法第 28 条の規定に基づくモニタリング検査以外の検査

検疫所は、輸入届出の内容を踏まえ、初回輸入時の検査、輸送途中で事故が発生した場合の検査等、モニタリング計画に基づく検査以外にも必要に応じて輸入食品等の検査を実施する。

(4) 法第 26 条の規定に基づく検査命令

法違反の蓋然性が高いと見込まれる輸入食品等について、厚生労働大臣が食品衛生上の危害の発生防止を図るため必要があると認める場合に、輸入の都度、輸入者に対し検査を受けるべきことを命じて行わせる。

① 検査命令の発動

以下の場合等、法違反の蓋然性が高いと見込まれる輸入食品等について、検査命令を発動する。

- i 輸出国や我が国において健康被害が発生している又は健康被害の発生するおそれのある同一の輸出国又は同一の製造者若しくは加工者からの同一の輸入食品等については直ちに検査命令の対象とする。
- ii 残留農薬等について、同一の輸出国又は同一の製造者若しくは加工者からの同一の輸入食品等についてモニタリング検査等の結果、複数回法違反が発見された場合には、検査命令の対象とする。

② 検査命令の解除

検査命令後、以下の場合等、法違反の食品等が我が国に輸出されるおそれのないと認められる場合にあっては、検査命令を解除し、通常の監視体制とする。

- i 輸出国における原因究明及びそれに対応した輸出国での新たな規制、農薬等の管理状況や検査体制の強化等の再発防止対策の確立がされ、二国間協議、現地調査、輸入時検査等によりその有効性が確認された場合
- ii 残留農薬等に係る検査命令（ただし、不検出基準のものを除く。）対象食品等であって、2年間に渡り違反事例がなく、かつ検査命令の実施件数が300件以上あるものについては、検査命令を一時的に解除し、その後、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能となるよう、当該輸入食品等及び検査項目に係るモニタリング検査の検査率を引き上げて一定期間継続して実施し、違反事例がない場合（ただし、当該モニタリング検査強化期間中に違反が発見された場合には、直ちに検査命令を発動する。）

(5) 法第 8 条又は第 17 条の規定に基づく包括的輸入禁止措置

特定の国若しくは地域又は特定の者により製造等がなされた輸入食品等について、当該輸入食品等の検査件数全体に対する法違反の件数の割合が概ね5%以上であること、生産地における食品衛生上の管理の状況等の事由からみて引き続き法に違反する食品等が輸入されるおそれがある場

合において、人の健康を損なうおそれの程度等を勘案して、当該輸入食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要があると認めるときは、厚生労働大臣は、薬事・食品衛生審議会の意見を聴き、輸入禁止措置を講じる。

(6) 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応

本省は、輸入食品等の安全性確保のため、関係府省と連携しながら海外からの食品衛生上の問題について情報等を入手し、我が国への法違反の食品等の輸入の可能性がある場合にあっては、当該食品等の我が国への輸入状況を調査し、輸入実績がある場合には、関係する検疫所又は都道府県等にその流通・在庫状況の調査及び必要に応じ輸入者等に対する回収等を指示し、又は依頼するとともに、検疫所に検査の強化を指示する。

5 輸出国における衛生対策の推進

輸出国の生産等の段階において法違反の未然防止を図るため、以下の取組により輸出国における衛生対策の推進を図る。

(1) 我が国の食品衛生規制等の周知

本省は、厚生労働省のホームページ（以下「ホームページ」という。）において、検査命令の対象食品等及びモニタリング検査が強化された食品等の法違反事例等並びに本計画及びその監視指導の結果に関する英語による情報の提供を行うとともに、我が国の食品衛生規制に関する独立行政法人日本貿易振興機構の英語版情報とのリンク等により、英語版情報の充実を図る。

また、在京大使館や輸入者に対するこれらの情報の提供、独立行政法人国際協力機構が実施する食品衛生規制に関する研修会等を通じて、輸出国の政府担当者、輸出国の生産者、製造者、加工者等（以下「生産者等」という。）に対し、これらの情報の周知を図る。

(2) 二国間協議、現地調査等

本省は、輸入時に検査命令が実施されている輸入食品等のほか、法違反の蓋然性が高い輸入食品等については、輸出国政府等に対し、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について二国間協議等を通じて要請し、輸出国の農場等における農薬等の適切な使用管理の実施、監視体制の強化及び輸出前検査の実施等、衛生対策の推進を図る。

また、カビ毒等の有毒な又は有害な物質の含有等による法第6条違反や、ポジティブリスト制度の施行後において、残留農薬等に係る法第11条違反等の事例が平成18年度に輸入された食品において相次いでみられたことから、平成19年度においては、当該法違反の多い国を中心に積極的に衛生対策を求める。さらに、ポジティブリスト制度の円滑な実施や輸入牛肉等の衛生確保のため、輸出国における生産段階での衛生対策の検証が必要な場合には、専門家を当該輸入食品等の輸出国に派遣し、積極的に当該

輸出国における衛生対策の確認を行う。

(3) 技術協力等

本省は、監視体制の強化、残留農薬等の試験検査技術の向上に資するよう、必要に応じて輸出国への技術協力等を行う。

6 輸入者への自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項

輸入者を含む食品等事業者の責務として、法第3条第1項に、自らの責任において輸入食品等の安全性を確保するため、必要な知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等について努めなければならない旨規定されている。

検疫所は、輸入者に対し、以下の指導等を通じて、輸入者の自主的な衛生管理の推進を図る。

(1) 輸入者に対する基本的な指導事項

法に基づく輸入手続、検査制度、規格基準及び添付が義務付けられている衛生証明書等、食品衛生上の規制及び輸入者の責務等について周知を図る。また、輸入者の自主的な衛生管理を推進する観点から、輸入食品等の違反情報、輸出国の食品衛生に関する規制、生産者等からの情報等により、輸入者自ら輸入食品等の安全性確保に努めるよう、講習会、輸入届出時等において指導を行う。

輸入者に対する基本的な指導事項は、別表第2のとおりとし、輸入者が取り扱う具体的な輸入食品等の輸出国、品目に応じ、更に必要な事項について指導を行う。

さらに、規格基準の改正、検査強化、販売の禁止措置等がなされた場合にあっては、輸入者に対し情報提供する。

(2) 輸入前指導の実施

輸入者に対し、(1)の輸入者に対する基本的な指導事項を踏まえ、生産者等から必要な資料を入手するなどにより、事前に当該食品等の安全性や、薬事法（昭和35年法律第145号）により規制される医薬品成分の含有の有無等を確認するよう指導する。特に当該食品等を我が国に初めて輸入しようとする場合、同種の食品で違反事例のあるもの等については、事前に各検疫所に相談するよう、ホームページや講習会の実施を通じて周知する。

(3) 輸入前指導による法違反発見時の対応

輸入者による事前の安全性の確認の結果、輸入食品等が法に適合しないことが判明した場合には、輸入者に対し、法に適合するよう適切な対策を講じ、改善が図られるまで輸入を見合わせるよう指導する。

また、改善の結果、法に適合することが書類等で確認できたものについても、必要に応じて、サンプル品の輸入等により、当該食品等が規格基準等を満たしているか否かを検査等により確認するよう指導する。

(4) 自主検査の実施

初回輸入時においては、輸入食品等の成分規格や農薬、動物用医薬品、添加物等の使用状況に基づき、当該輸入食品等が法に適合していることの確認のために必要な検査項目について自主検査を行うよう指導する。継続的に輸入する場合にあっては、その輸入頻度等を踏まえ、(1)の輸入者に対する基本的な指導事項を踏まえ、当該輸入食品等の農薬、動物用医薬品、添加物等の使用状況を定期的に確認し、同種の食品の違反情報等も参考としながら、定期的に自主検査を行うよう指導する。

(5) 輸入食品等の記録の作成及び保存

輸入者に対し、輸入食品等の流通状況についての確認がいつでも行えるよう、当該食品等に関する輸入時の記録、販売時の記録等の適正な作成及び保存に努めるとともに、法違反が発見された場合において、関係する検疫所又は都道府県等に当該情報を速やかに提供することが可能となるよう指導する。

(6) 適正表示

輸入者に対し、輸入食品等の表示内容が国内の関係法令の基準にそったものとなるよう、輸入者の所在地を管轄する都道府県等に事前に照会等するよう指導する。

(7) 輸入者、通関業者及び保税倉庫業者の食品衛生に関する知識の向上

輸入者、通関業者及び保税倉庫業者に対し、検疫所や関係団体等が開催する講習会に輸入食品を担当する者を積極的に参加させること等により、担当者の食品衛生に関する知識の習得に努め、輸入食品等の安全性確保が図られるよう指導する。

7 法違反が判明した場合の対応

(1) 輸入時の検査等で法違反が発見された場合

検疫所の検査又は輸入者の自主検査により法違反が判明した場合については、以下の手続に従い、輸入届出のあった検疫所、本省又は関係都道府県等において連携を図り、輸入者が迅速な回収等を行うよう措置を講じるとともに、輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずる。

① 法違反が判明した食品等が通関前の場合

検疫所が輸入者に対し、廃棄、積戻し等の指示を行う。

② 法違反が判明した食品等が通関後の場合

輸入者の所在地を管轄する都道府県等が輸入者に対し、回収等の指示を行う。

このため、都道府県等による回収指示等が円滑に行われるよう、検疫所は、本省に法違反の輸入食品等に係る輸入時におけるロット構成、輸入者の名称、所在地その他の必要な情報（以下「法違反の輸入食品等に係る情報」という。）を速やかに報告するとともに、本省は、輸入者の所在地を管轄する都道府県等に対し、輸入者による回収等の措置が適切

に講じられるよう通報する。

なお、通関後の食品等の全量が保税倉庫に保管されている場合には、これらの対応に加え、検疫所が輸入者に対し、法違反の輸入食品等の廃棄、積戻し等の措置を講ずるよう暫定的に指導するとともに、当該輸入者の所在地を管轄する都道府県等の指示に従うよう指導する。

(2) 国内流通時の検査等で法違反が発見された場合

都道府県等の検査等により、国内流通時に輸入食品等の法違反が発見された場合については、当該都道府県等の連絡を受け、本省から検疫所に法違反の輸入食品等に係る情報の提供を行うとともに、当該情報に基づき輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずる。

(3) 再発防止のための輸入者への指導等

検疫所は、法違反のあった輸入者に対し、法違反の再発を防止するため、以下について指導する。

① 当該食品等の違反原因の調査を行い、結果が判明次第、検疫所に報告すること。また、3ヵ月を経過し、まだなお違反原因が判明しない場合においては、検疫所に進捗状況を報告するよう指導すること。

② 同一製品を再度輸入する場合にあつては、①の原因の調査を行い、改善が図られたことを確認し、必要に応じ、輸入者自らによる現地での調査、法違反となった項目の輸出国における検査、サンプル品の検査等により検証するとともに、改善結果について検疫所に報告すること。

(4) 輸入者の営業の禁停止処分

本省は、食品の安全性の確保の観点から、法違反を繰り返す輸入者又は法違反により健康被害を発生させた若しくは発生させるおそれを生じさせた食品等の輸入者などに対し、法違反の原因を改善させ、法違反の再発を防止させ、その他衛生上の必要な措置を講じさせることを目的として、法第55条第2項に基づく輸入者の営業の禁止又は停止（以下「輸入者の営業の禁停止処分」という。）を命ずる。

また、本省は、食品衛生法第55条第2項に基づく輸入者の営業の禁止及び停止処分の取扱い指針（ガイドライン）に基づき、概ね違反率が5%を超え、輸入者の営業の禁停止処分の検討対象となった輸入者に対しては、法違反を繰り返すことのないよう注意喚起を促す。

(5) 検疫所は、虚偽の輸入届出や法違反食品等の不正輸入など、法違反の態様が悪質な事例等については、告発を行う。

(6) 違反事例の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条の規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した輸入者（原則として、当該違反により書面による行政指導の対象となる輸入者を含むが、違反が軽微であつて、かつ当該違反について直ちに改善が図られた輸入者は除く。）の名称・所在地、対象輸入食品等の違反情報について、ホームページに1～2週間ご

とを目安に更新した情報を掲載し、公表する。なお、違反者の名称等の公表に併せ、改善措置の内容、違反原因等についても、判明次第公表する。

## 8 国民等への情報提供

本省は、ホームページ等により輸入食品等の安全性確保に関する情報を広く国民等へ提供する。

### (1) モニタリング計画等に関する情報の提供

検疫所は、輸入者、通関業者及び保税倉庫業者に対し、本計画に基づく監視指導を円滑に実施できるよう、モニタリング計画、検査命令の発動、検査の強化等に関する通知等の周知を図る。

また、本省は、モニタリング計画、検査命令の発動、検査の強化等に関する情報について公表する。

### (2) 本計画に基づく監視結果の公表

本省は、モニタリング検査、検査命令等の輸入食品等に係る検査の実施状況及びその結果の概要、輸入者に対する監視指導及びその結果の概要、輸出国における衛生対策の実施状況及びその結果の概要等の平成19年度の監視指導の実施状況について、翌年度の6月を目途に公表する。また、4月から9月までの年度途中の状況についても11月を目処に公表する。

### (3) 食品等の安全に関するリスクコミュニケーションの取組

本省は、食品等の安全に関するリスクコミュニケーションの取組を通じ、計画の内容、輸入食品等の監視指導の状況等についての情報交換を行う。

### (4) その他

検疫所は、一般消費者等を対象とした見学の受入等、輸入食品等の監視指導の現状について、業務に支障のない範囲内で広く国民の理解を得るよう努める。

## 9 その他監視指導の実施のために必要な事項

### (1) 食品衛生に関する人材の養成、資質の向上

本省は、検疫所で監視指導や試験検査に従事する食品衛生監視員に対し、食品衛生に関する知識及び技術の習得等に係る研修を実施する。

### (2) 検疫所が実施する食品等の試験検査等に係る点検

本省及び検疫所は、モニタリング検査等を適正に実施されるよう、試験検査等の業務管理に係る点検及び指導を計画的に実施する。

別表第1

食品群	検査項目 <sup>※2</sup>	項目別件数 <sup>※1</sup>	延検査件数 <sup>※1</sup>
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食鳥肉等	抗菌性物質等	2,850	5,150
	残留農薬	1,650	
	成分規格等	650	
畜産加工食品 ナチュラルチーズ、食肉製品、アイスクリーム、 冷凍食品（肉類）等	抗菌性物質等	1,050	4,400
	添加物	1,100	
	成分規格等	2,250	
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類（エビ、カニ）等	抗菌性物質等	3,150	5,100
	残留農薬	750	
	添加物	300	
	成分規格等	900	
水産加工食品 魚類加工品（切り身、乾燥、すり身等）、冷凍食 品（水産動物類、魚類）、魚介類卵加工品等	抗菌性物質等	4,150	12,850
	残留農薬	250	
	添加物	2,450	
	成分規格等	6,000	
農産食品 野菜、果実、麦類、とうもろこし、豆類、落花生、 ナッツ類、種実類等	抗菌性物質等	650	24,050
	残留農薬	18,200	
	添加物	600	
	成分規格等	850	
	カビ毒	2,200	
農産加工食品 冷凍食品（野菜加工品）、野菜加工品、果実加工 品、香辛料、即席めん類等	残留農薬	5,000	14,050
	添加物	4,400	
	成分規格等	2,200	
	カビ毒	2,250	
	遺伝子組換え食品	200	
その他の食料品 健康食品、スープ類、調味料、菓子類、食用油 脂、冷凍食品等	抗菌性物質等	300	4,950
	残留農薬	250	
	添加物	3,100	
	成分規格等	700	
	カビ毒	600	
飲料 ミネラルウォーター類、清涼飲料水、アルコール 飲料等	残留農薬	300	2,400
	添加物	900	
	成分規格等	900	
	カビ毒	300	
添加物 器具及び容器包装 おもちゃ	成分規格等	1,300	1,300
検査強化食品分	抗菌性物質等、残留農 薬、添加物、成分規格 等、カビ毒、遺伝子組 換え食品	5,000	5,000
総 計（延数） <sup>※1</sup>			79,250

※1：検査件数は、抗菌性物質、残留農薬等の検査項目別の延検査件数の概算を示したものである。

※2：検査項目の例

- ・抗菌性物質等：抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等
- ・残留農薬：有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系、ピレスロイド系等
- ・添加物：ソルビン酸、安息香酸、二酸化イオウ、着色料、ポリソルベート、サイクラミン酸、TBHQ、防ばい剤等
- ・成分規格等：成分規格で定められている項目（細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ等）、病原微生物（腸管出血性大腸菌、O157、リステリア菌等）  
貝毒（下痢性貝毒、麻痺性貝毒）等
- ・カビ毒：アフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリン等
- ・遺伝子組換え食品：安全性未審査遺伝子組換え食品等

別表第2

	輸入時における危害要因等 (代表的な事例)	事前の確認事項	定期的確認事項 (初回輸入時を含む)	輸送及び保管時の確認事項
食品等一般 (共通事項)	<ul style="list-style-type: none"> <li>有害、有毒物質の含有</li> <li>腐敗、変敗及び不潔・異物の混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>有害、有毒物質等の混入防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による有害、有毒物質等の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>事故・不適切な温度管理等による腐敗、変敗がないこと</li> <li>塩蔵等の食品等を長期間屋外に保管することがないこと</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>病原微生物による汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>病原微生物による汚染防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による病原微生物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>指定外添加物の使用</li> <li>添加物の対象外使用、過量使用等使用基準不適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料に使用されている添加物を含め、指定外添加物が使用されていないこと</li> <li>使用基準に適合しない添加物が使用されていないこと、また、使用量等が適量であること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による指定外添加物が含有していないこと、添加物の使用基準等の適合の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>規格基準不適合 (清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>成分規格、製造・加工基準等の規格基準に適合していること</li> <li>放射線照射による殺菌等が行われていないこと (ばれいしょの芽止めを除く。)</li> <li>製造工程、製品に使用されている原材料及び添加物の正確な名称・割合等の生産・製造者への確認</li> <li>必要に応じ、最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造工程、原材料等に変更がないこと</li> <li>定期的な試験検査による成分規格等の適合の確認</li> <li>最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存基準の遵守</li> <li>事故の有無</li> </ul>
農産物及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>アフラトキシン、パツリン等のカビ毒 (穀類、豆類、香辛料、りんごジュース等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査によるカビ毒の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>シアン配糖体等の自然毒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自然毒の有無の確認</li> <li>製造・加工等により自然毒を除去できる対策を講じていること</li> <li>有害、有毒植物の混入防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による自然毒の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>放射能汚染 (きのこ、ハーブ等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>採取地域が放射能汚染地域でないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による放射能濃度の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>腸管出血性大腸菌 O157等の病原微生物 (生食用野菜)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>病原微生物による汚染防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による病原微生物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・残留農薬</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬の使用状況</li> <li>・加工品の原材料は、残留基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫前、収穫後における農薬の適正な用法、用量の遵守</li> <li>・定期的な試験検査による残留農薬の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫後における農薬の使用の有無</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全性未審査の遺伝子組換え食品 (とうもろこし、パパイヤ等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・遺伝子組換え食品の承認の有無</li> <li>・安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な試験検査による安全性未審査の遺伝子組換え食品が混入していないことの確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適正な管理</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 (生鮮野菜)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・着色料、漂白剤等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な試験検査による添加物の確認</li> </ul>	
畜産物及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・腸管出血性大腸菌 O157、リステリア菌等の病原微生物 (食肉、ナチュラルチーズ等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・病原微生物による汚染防止対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な試験検査による病原微生物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・放射能汚染 (トナカイ肉、ビーフェキス等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産地域が放射能汚染地域でないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な試験検査による放射能濃度の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生証明書の不備 (食肉、食肉製品)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産国及び輸出国政府機関が発行する衛生証明書の記載事項</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生証明書の確認</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛海綿状脳症 (牛肉及び牛由来製品)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産地域が輸入禁止対象国・地域でないこと</li> <li>・特定危険部位を含まないこと</li> <li>・輸入禁止対象国・地域由来の牛肉等の混入・使用がないこと</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛海綿状脳症 (めん羊肉、山羊肉等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産地域が牛海綿状脳症発生国でないこと</li> <li>・特定危険部位をふくまないこと</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬、動物用医薬品、飼料添加物の使用状況</li> <li>・加工品の原材料は、残留基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物用医薬品、飼料添加物の適正な用法、用量、休薬期間等の遵守</li> <li>・定期的な試験検査による残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 (食肉)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・着色料等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な試験検査による添加物の確認</li> </ul>	

水産物及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>腸炎ビブリオ等の病原微生物 (切り身、むき身の生食用鮮魚介類等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工場で使用される洗浄水等の病原微生物による汚染防止対策</li> <li>加工基準の遵守</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による病原微生物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存基準の遵守</li> <li>微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用かきの成分規格、加工基準、保存基準不適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>我が国と同等の加工基準であることが確認された国であること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による成分規格の適合の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存基準の遵守</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>下痢性・麻痺性貝毒 (貝類)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>貝毒の監視が適切に行われている海域から採取された貝類であること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による貝毒の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>有毒フグの混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入が認められている魚種であること</li> <li>魚種鑑別による異種フグの混入防止対策</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>輸出国政府機関が発行する証明書の確認</li> <li>魚種鑑別による異種フグの混入がないことの確認</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>シガテラ毒魚等の有毒魚の混入 (南方産ハタ、ブダイ、カマス等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁獲海域の確認</li> <li>魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>魚種鑑別による有毒魚の混入がないことの確認</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留動物用医薬品、残留飼料添加物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物用医薬品の使用状況</li> <li>加工品の原材料は、残留基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物用医薬品、飼料添加物の適切な用法、用量、休薬期間等の遵守</li> <li>定期的な試験検査による残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 (鮮魚介類等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>着色料、一酸化炭素等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による添加物の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮮紅色等の有無の確認</li> </ul>
いわゆる健康食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>医薬品成分の含有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>薬事法上の医薬品成分を含まないこと</li> <li>輸出国における食経験等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>試験検査による医薬品成分を含まないことの確認</li> </ul>	
添加物及びその製剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>指定外添加物の使用</li> <li>規格基準不適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物の正確な名称、基原物質、抽出溶媒の種類</li> <li>添加物製剤の場合、それぞれの正確な名称と割合</li> <li>指定外添加物が使用されていないこと</li> <li>成分規格、製造基準等の規格基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による成分規格の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存基準の遵守</li> </ul>
器具及び容器包装、おもちゃ	<ul style="list-style-type: none"> <li>規格基準不適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>材質、形状、色柄、対象年齢、用途の確認</li> <li>原材料の一般規格、材質別規格、用途別規格、製造基準等の規格基準に適合していること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な試験検査による原材料一般の規格、材質別規格等の確認</li> </ul>	

## 【参照条文】

○食品衛生法（昭和22年法律第233号）

第二十三条 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

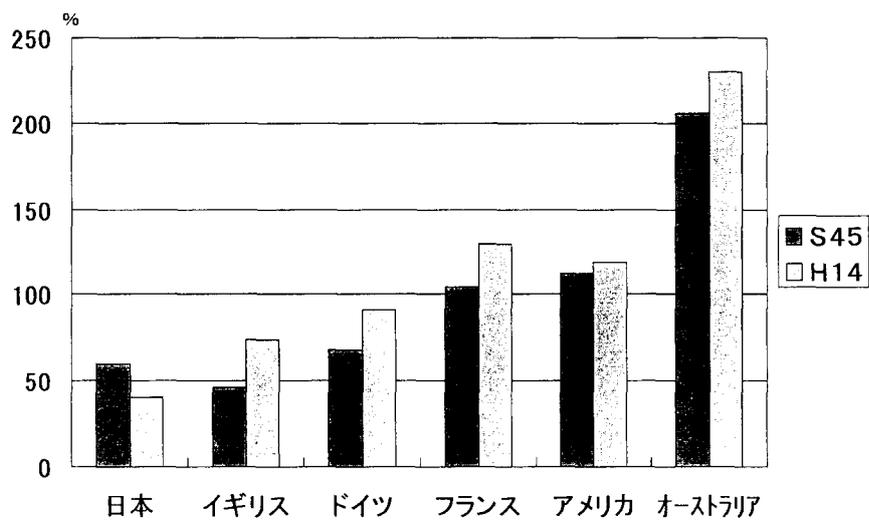
③ 厚生労働大臣は、輸入食品監視指導計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

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。

# 輸入食品の安全確保について

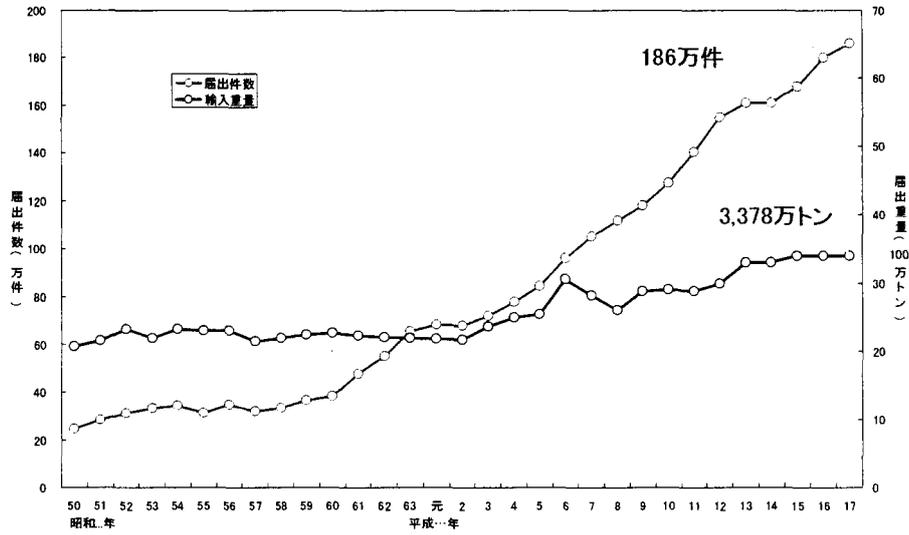
医薬食品局食品安全部監視安全課  
輸入食品安全対策室

## 主要先進国の総合食料自給率(カロリーベース)

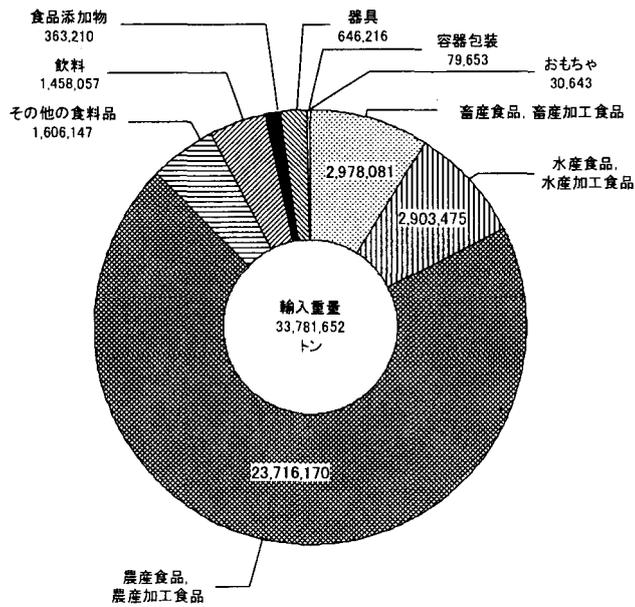


※農林水産省「供給熱量総合食糧自給表」より

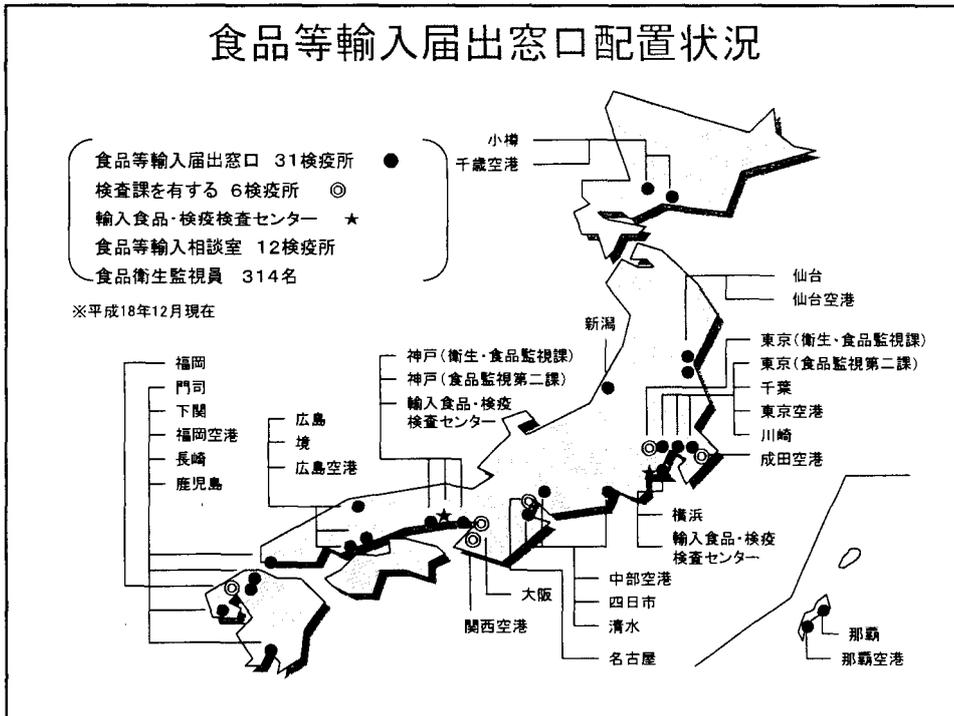
## 食品等の輸入届出件数・重量推移



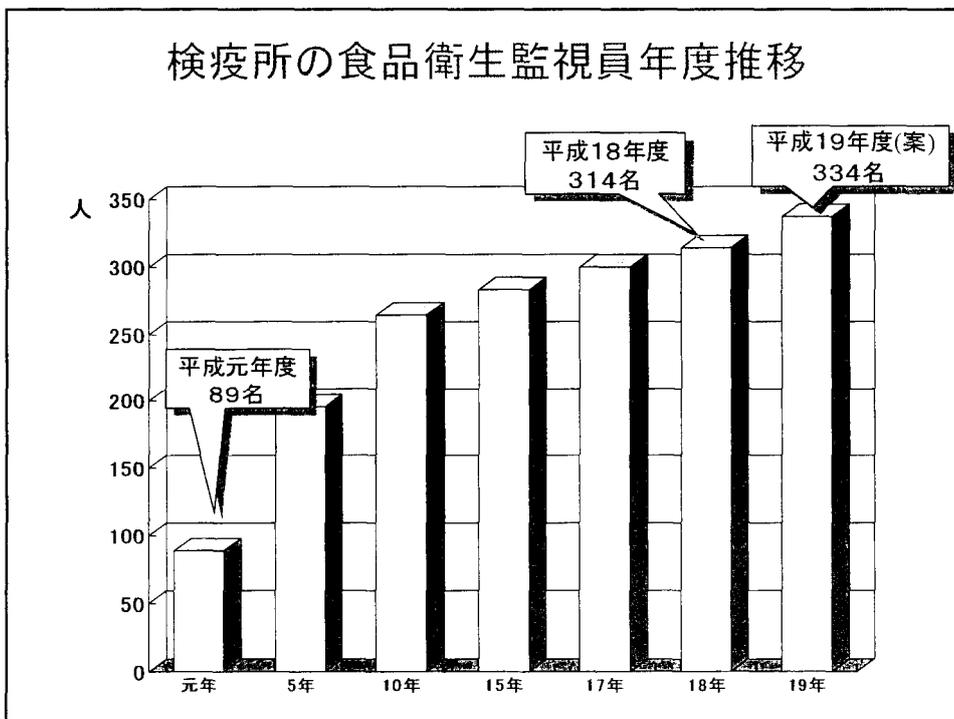
## 食品等の輸入の状況(平成17年)



## 食品等輸入届出窓口配置状況



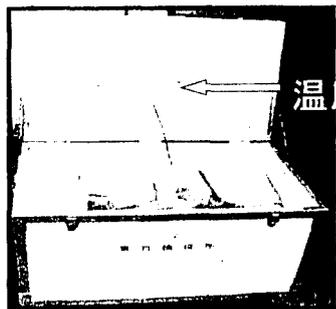
## 検査所の食品衛生監視員年度推移



決められた採取方法で採取開始



検体の受付

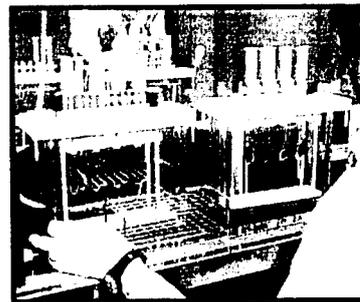
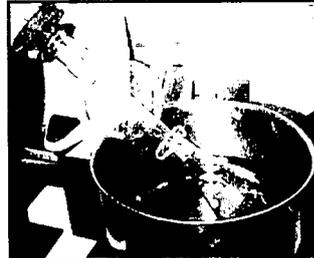


温度計



検体受付

## 理化学検査の流れ



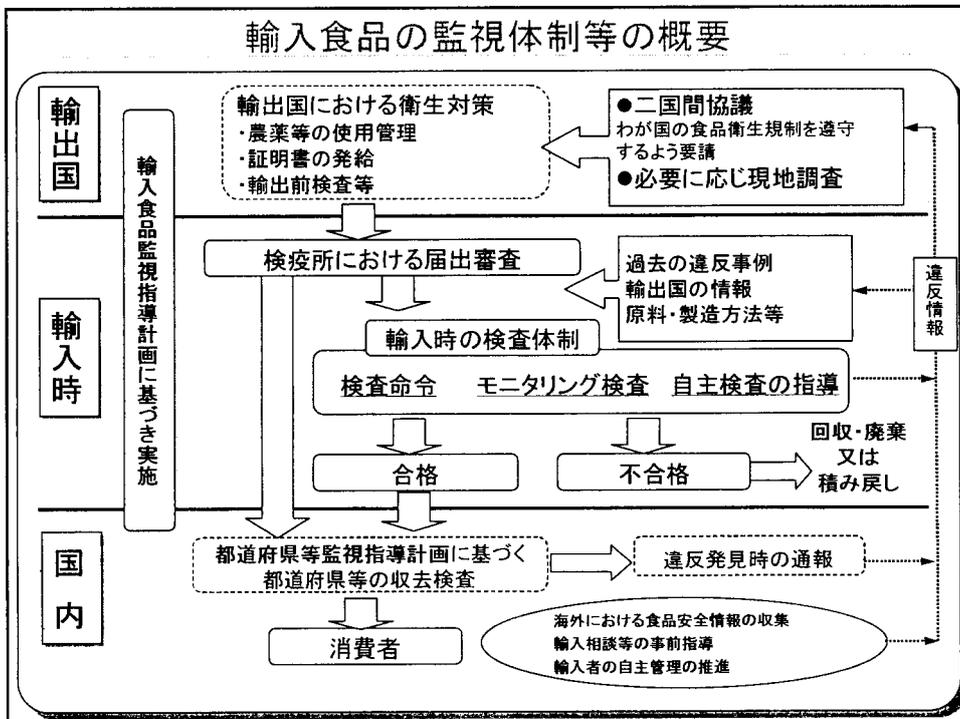
## 輸入食品の監視指導の 基本的な考え方

- 食品安全基本法→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う
- 3段階での適切な対応が必要
  - 輸出国における対策
  - 水際(輸入時)での対策
  - 国内流通時での対策

## 輸入食品監視指導計画

- 改正食品衛生法により既に策定された監視指導指針に基づき策定(H15. 8. 29)
- 具体的な内容
  - 重点的に監視指導を実施すべき項目
  - 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
- 毎年度、当該計画を定め、公表
- 策定にあたっては、広く国民の意見を求める
- 監視指導の結果を公表

## 輸入食品の監視体制等の概要



## 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)

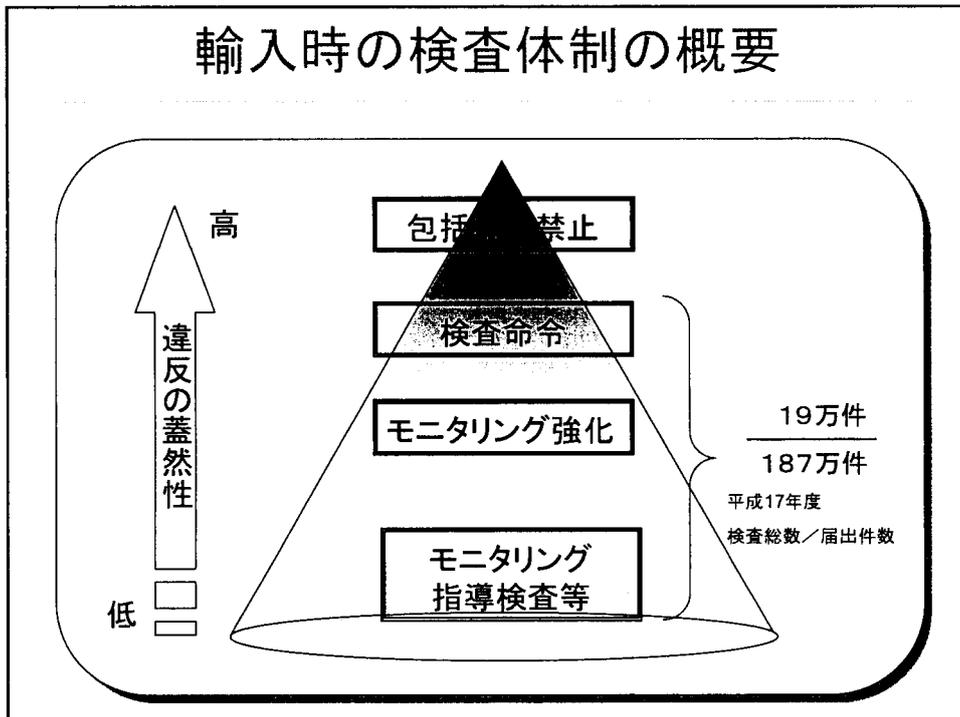
### 届出事項

- ◆ 輸入者の氏名、住所
- ◆ 食品等の数量、重量
- ◆ 使用されている添加物の品名
- ◆ 加工食品の原材料、製造又は加工方法等

## 輸入時における検査制度

- 検査命令
  - 食品衛生法の不適合の可能性が高い食品等
  - 輸入者が費用負担、試験結果判明まで留置き
- モニタリング検査
  - 年間計画に基づく検査  
平成18年度 7万8000件
  - 試験結果の判明を待たずに輸入可能
- その他の検査
  - 自主検査の指導

## 輸入時の検査体制の概要



## 平成18年度 輸入食品監視指導計画 監視結果(中間報告)

年度途中、年度終了後、計画に基づく監視結果を公表  
(本年度は平成18年4月～9月までの結果を11月に公表)

### 1. 届出・検査・違反状況

届出件数…923,968件、検査総数…94,920件(検査率10.3%)  
違反件数…629件

### 2. 主な違反事例

### 3. モニタリング検査実施状況

計画数約78,000件に対し、実施率約52%(平成18年4月～9月)

### 4. モニタリング検査強化対象品目

20カ国・1地域 56品目

### 5. 検査命令移行品目

10カ国・1地域 22品目

### 6. 主な検査命令対象品目、違反状況

対象品目数:全輸出国15品目及び28カ国・1地域の149品目  
(平成18年9月30日現在)

## おもな食品衛生法違反内容(平成18年度中間報告)

違反条文		違反 件数	構成比 (%)	主な違反内容
6	有毒・有害物質等 を含有する食品等 の販売等の禁止	156	23.7	とうもろこし、落花生、ハトムギ、ピスタチオナッツ、とうがらし (香辛料等)等のアフラトキシンの付着、有毒魚の混入、下痢 性・麻痺性貝毒の検出、キャッサバ等によるシアン化合物の含 有、米の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生等
10	指定外添加物の 販売等の禁止	56	8.5	サイクラミン酸、ポリソルベート、TBHQ、アゾルビン等の指定 外添加物を使用した加工食品
11	規格基準に違反す る食品等の販売等 の禁止	434	66.0	野菜及び乾燥野菜の成分規格違反(農薬の残留基準違反) 水産物及びその加工品の成分規格違反(抗菌性物質の含有) 冷凍食品の成分規格違反(一般生菌数、大腸菌、大腸菌群) 添加物の使用基準違反:ソルビン酸、安息香酸等 過量残存:乾燥野菜の二酸化硫黄等
18	規格基準に違反す る器具・容器包装 の販売等の禁止	12	1.8	器具・容器包装の規格基準違反 原材料の材質別規格違反
計		658(延数) 629(違反届出件数)		

※ 平成18年4月～9月分集計

## 輸出国に対する衛生対策強化要請例

- インドネシア産えび(動物用医薬品)
- エクアドル産カカオ豆(残留農薬)
- ガーナ産カカオ豆(残留農薬)
- 台湾産マンゴー(残留農薬)
- 中国産養殖うなぎ(動物用医薬品)
- 中国産ウーロン茶、しいたけ、ねぎ(残留農薬)
- ベトナム産いか、えび(動物用医薬品) 等

## ポジティブリスト制度を踏まえた検査体制の整備

- 検査官14名増員
  - 検疫所の食品衛生監視員数
  - H17年度 300名 → H18年度 314名
- 検査機器の増設
- モニタリング検査項目の拡充
  - ① 残留農薬  
約200項目 → 約450項目
  - ② 残留動物用医薬品等  
約60項目 → 約110項目
  - ③ 畜水産食品の残留農薬  
3項目 → 約60項目

## モニタリング検査項目選定の基本的考え方

- ① 汎用性が高い項目
- ② 毒性が高い項目
- ③ 過去の輸入時検査における検出事例
- ④ 諸外国における検出事例
- ⑤ 一斉分析法の活用 等

### ポジティブリスト制度施行後における輸入食品の違反実績

(速報値:平成18年6月1日～11月30日までの違反確定分)

分類	基準	違反件数
残留農薬	新基準	134
	一律基準	118
	従来基準	12
	計	264
残留動物用医薬品	新基準	4
	一律基準	12
	不検出基準	97
	従来基準	6
	計	119

(参考)

ポジティブリスト制度  
施行後の違反実績  
前年度比較

	H17年度の1か月 違反平均件数	H18年度の1か月 違反平均件数	比率
残留農薬	4.8	44.0	9.3
残留動物用医薬品	4.5	19.8	4.4

### ポジティブリスト制度施行後における輸入食品の国別違反実績

(速報値:平成18年6月1日～11月30日までの違反確定分)

分類	基準	国名	違反件数
残留農薬	新基準	ガーナ	50
		中国	42
		台湾	23
		その他	19
	一律基準	エクアドル	50
		中国	42
		タイ	7
		その他	19
	従来基準	パラグアイ	7
		中国	3
その他		2	
	計	264	
動物用医薬品	新基準	フランス	4
	一律基準	中国	12
		ベトナム	56
	不検出基準	中国	21
		その他	20
		中国	4
	従来基準	その他	2
	計	119	

ポジティブリスト制度施行後における輸入食品の品目別違反実績  
 (速報値:平成18年6月1日～11月30日までの違反確定分)

分類	基準	品目名	違反件数	
残留農薬	新基準	カカオ豆	53	
		マンゴー	21	
		ウーロン茶	17	
		その他	43	
	一律基準	カカオ豆	53	
		ニンニクの茎	10	
		大粒落花生	7	
		その他	48	
	従来基準	小粒落花生	7	
		その他	5	
計			264	
動物用医薬品	新基準	うさぎ肉	4	
	一律基準	うなぎ	12	
	不検出基準	いか	37	
		えび	30	
		うなぎ	17	
		その他	13	
	従来基準	花粉加工品	3	
		その他	3	
	計			119

ポジティブリスト制度施行後における輸入食品の検査項目別違反実績  
 (速報値:平成18年6月1日～11月30日までの違反確定分)

分類	基準	検査項目	違反件数
残留農薬	新基準	クロルピリホス	28
		シベルメトリン	21
		ピリミホスメチル	20
		トリアゾホス	15
		メタドホス	14
		エンドスルファン	12
		その他	24
	一律基準	2,4-D	50
		ピリメタニル	10
		アセトクロール	9
		その他	49
	従来基準	シベルメトリン	7
		その他	5
	計		
動物用医薬品	新基準	スルファジメトキシム	4
	一律基準	ロイコマラカイトグリーン	12
	不検出基準	クロラムフェニコール	57
		AOZ	29
		その他	11
	従来基準	オキシテトラサイクリン	4
		テトラサイクリン	2
計			119

# 平成19年度 輸入食品監視指導計画(案)

医薬食品局食品安全部監視安全課  
輸入食品安全対策室

## 輸入時に重点的に監視指導を 実施すべき項目

- 輸入届出時における法違反の有無のチェック
  - 輸入届出、輸出国政府の証明書
  - 輸入者からの報告徴収
- 輸入時モニタリング検査の実施

平成17年度	7万7千件
平成18年度	7万8千件
平成19年度(案)	7万9千件
- モニタリング検査等で違反が発見された場合は、  
輸入時の検査を強化

## 輸入食品のモニタリング検査の考え方

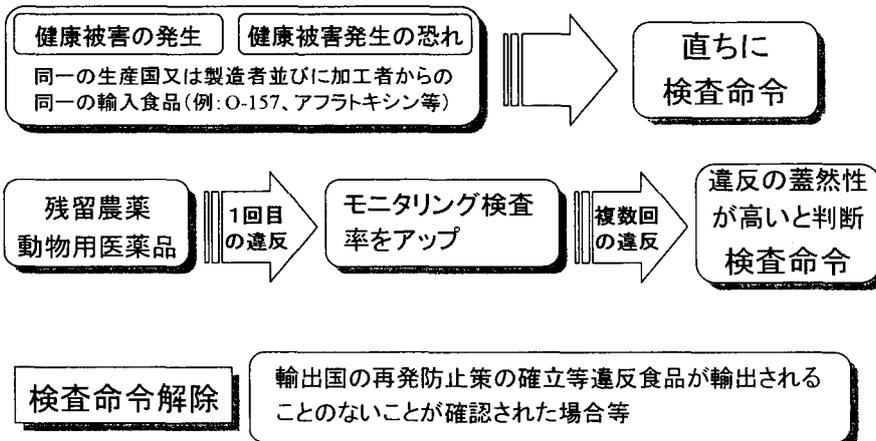
- モニタリング検査に必要な検体数は、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本としている。

(例)95%信頼度 → 違反率1% → 299件

- 諸外国においては、上記考え方を基本として、検査を実施。
- 我が国においても、これを基本とし、さらに過去の違反率、輸入件数、重量、違反内容の重要度を勘案し、食品群毎に検査件数を設定。

## 厚生労働大臣による検査命令

### 検査命令発動の要件



## 海外情報に基づく緊急対応

- 海外における食品安全情報の積極的な収集
  - 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部
  - 食品安全委員会事務局情報・緊急時対応課
- 問題の食品が我が国に輸入されている場合には、  
流通状況調査、回収、輸入時検査強化

具体例: イタリア産ナチュラルチーズ(リステリア菌汚染)  
米国産ほうれんそう(O-157食中毒)等

## 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
- 二国間協議、現地調査等
  - 違反原因の究明、再発防止対策の確立の要請
  - 現地調査による輸出国における生産段階での衛生対策の検証
- 輸出国への技術協力

## 輸入者に対する基本的指導事項

	輸入時における 危害要因等 (代表的な事例)	事前の確認事項	定期的確認事項 (初回輸入時を含む)	輸送及び保管時 の確認事項
食品等一般 (共通事項)	・規格基準不適合 (清涼飲料水、食 肉製品、冷凍食品 等)	・製造工程、製品に 使用されている原 材料及び添加物 の正確な名称・割 合等の生産・製造 者への確認	・製造工程、原材料等 に変更がないこと ・定期的な試験検査に よる成分規格等の 適合の確認	・保存基準の遵守 ・事故の有無
農産物及び その加工品	・残留農薬 (生鮮品、簡易加 工品等)	・農薬の使用状況	・収穫前、収穫後にお ける農薬の適正な用 法、用量の遵守 ・定期的な試験検査に よる残留農薬の確認	・収穫後における 農薬の使用の 有無
畜産物及び その加工品	・残留動物用医薬 品、飼料添加物	・動物用医薬品、飼 料添加物の使用 状況	・動物用医薬品、飼料 添加物の適正な用法、 用量、休薬期間等の 遵守	

## 輸入者への自主的な衛生管理の 実施に係る指導

- 基本的指導事項を踏まえ、輸入前指導の実施(特に初めて輸入する食品の場合や違反事例のある食品)
- 輸入前指導による違反発見→改善指導、輸入見合わせ指導
- 自主検査の指導
- 記録の保存
- 輸入者、通関業者、倉庫業者への食品衛生に関する知識の普及啓発

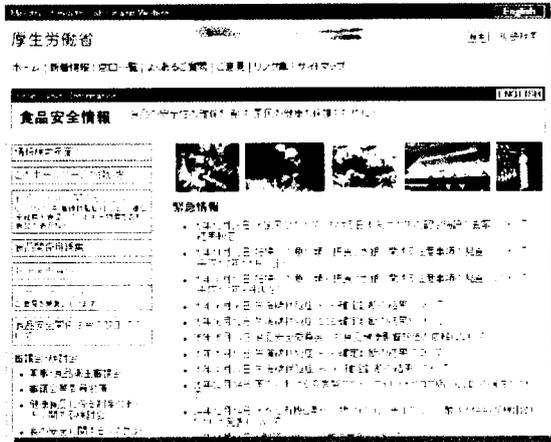
## 違反が判明した場合の対応

- 違反食品が国内流通→関係の都道府県等と連携し、回収等の措置(国と都道府県等との役割の明確化)
- 都道府県等により違反輸入食品の発見→当該情報に基づき輸入時の検査強化
- 違反のあった輸入者に対する措置
  - 原因究明の調査
  - 同一製品を再度輸入する場合にあっては、サンプル品の検査等による改善が図られていることの確認
- 違反を繰り返す輸入者に対する営業の禁・停止
- 輸入食品の違反情報の公表(ホームページ)

## 平成19年度輸入食品監視指導計画の 主な改正(強化)点

- 輸入時の監視強化  
モニタリング検査計画 7万9千件 (平成18年度 7万8千件)
- BSEの問題に係る対日輸出牛肉の安全性確保  
現地調査結果及び輸入時の検査結果等を踏まえ、重点的、効率的かつ効果的な検査体制を確保し、輸出国政府が管理する対日輸出プログラムの遵守状況を引き続き検証していく。
- ポジティブリスト制度を着実に実施するためのモニタリング検査項目の拡充

## 厚生労働省 食品安全情報



- ◆ 緊急情報
- ◆ 食の安全に関するQ&A
- ◆ 食の安全に関するリスクコミュニケーションの取り組み
- ◆ 分野別施策
  - 食中毒
  - 食品添加物
  - 食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物
  - 牛海綿状脳症(BSE)
  - 遺伝子組換え食品
  - 健康食品
  - 輸入食品



<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>

## 輸入食品監視業務ホームページ



- ◆ 食品衛生法に基づく輸入手続について
- ◆ 輸入食品監視指導計画
- ◆ 検査所あて通知
  - 検査命令
  - モニタリング検査
- ◆ 輸出国公的検査機関リスト
- ◆ 違反事例情報



<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

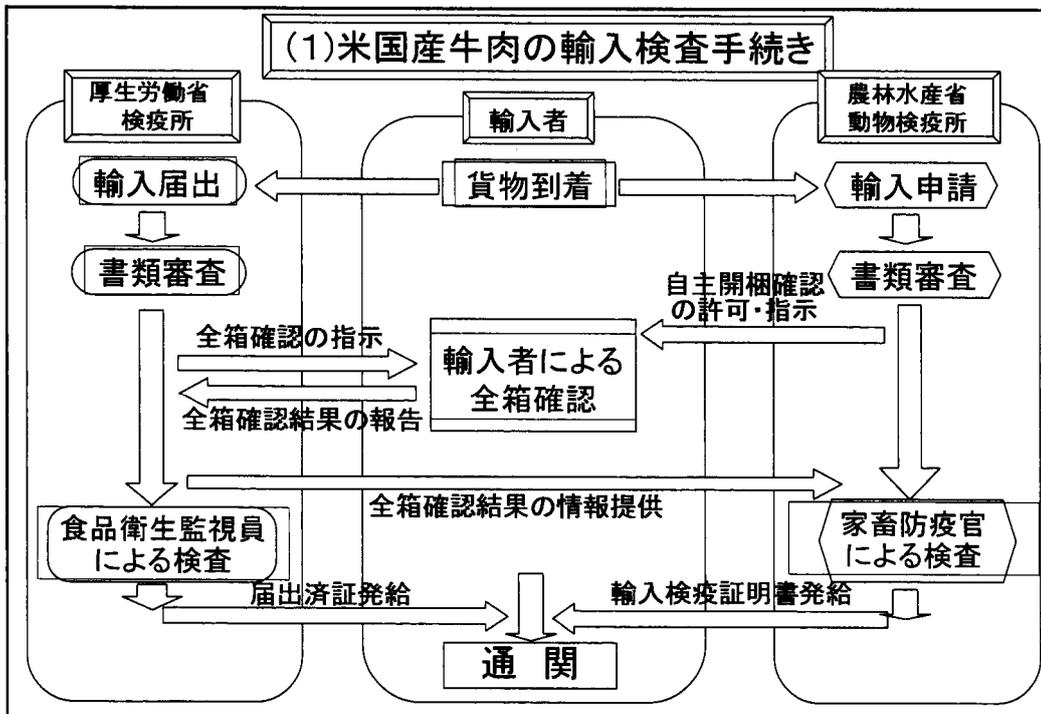


米国産牛肉への  
対応状況について

目 次

<b>1. 米国産牛肉の輸入時検査 について</b>	<b>2. 米国における対日輸出施 設の現地査察について</b>
(1)米国産牛肉の輸入検査手続き	(1)調査期間、実施方法等
(2)米国産牛肉検査等	(2)結果概要
(3)米国産牛肉の輸入実績	(3)スイフト社グリーンリー工場の調 査結果
(4)米国産牛肉の検査等の結果	(4)米国農務省販売サービス局 (AMS)の査察内容の検証
(5)輸入手続き停止前の未通関の 米国産牛肉について	(5)米国産牛肉の今後の対応につ いて
	<b>3. 参考資料</b>

# 1. 米国産牛肉の 輸入時検査について



## (2) 米国産牛肉の検査等

### 輸入者による全箱確認

- 輸入者は、全てのカートン(箱)について、
  - ・ カートン表示(品目、施設名、処理年月日及び衛生証明書番号等)と衛生証明書との内容が同一であること
  - ・ 牛の頭部(舌、頬肉を除き、扁桃を含む。)、せき髄、回腸遠位部(盲腸との接続部分から2メートルまでの部分)及びせき柱(胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。)が含まれないことの確認を実施。

### 検疫所・動物検疫所の検査

- 現場検査  
輸入全ロットに対し、無作為に抽出、開梱して、上記内容についてそれぞれの機関が検査を実施。  
(開梱例: 151箱～280箱のときは32箱、281箱～500箱のときは50箱)
- 理化学的検査【検疫所】  
モニタリング検査として、各施設毎に少なくとも1回実施。
  - ・ 動物用医薬品等(抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤、残留農薬)
  - ・ ダイオキシン類(コブラナーPCBを含む)

## (3) 米国産牛肉の輸入実績

### 輸入実績

米国産牛肉等の輸入が再開された平成18年7月27日以降、本年1月8日までの米国産牛肉等の輸入実績は、

- ・ 26施設から、約7,400トン

〔※厚生労働省検疫所における輸入手続が終了したもの。  
なお、平成17年12月から翌年1月までの間に対日輸出され、未通関となった米国産牛肉(約700トン)を除く。〕

## (4)米国産牛肉の検査等の結果

### これまでの検査等の結果

- 特定危険部位ではないが、米国農務省発行の証明書に記載されていない胸腺(1箱)が含まれていた。  
当該事例については、11月8日に公表
- 検疫所の理化学的検査(動物用医薬品等)の結果で食品衛生法違反とされたものはない。

## (5)輸入手続停止前の未通関の米国産牛肉について①

### 概要

平成17年12月から翌年1月までの間に対日輸出され、未通関となった米国産牛肉(約700トン)については、平成18年10月27日より実施していた輸入業者による全箱確認が終了したことから、問題がないものについて、平成18年12月18日以降、順次輸入を認めることとした。

## 輸入手続停止前の未通関の米国産牛肉 について②

### 輸入を見合わせた事例

未通関の米国産牛肉約700トンのうち、

- 月齢要件や特定危険部位の除去といった対日輸出条件は満たしているが、施設の認定日の前日にと畜された牛由来の牛肉1箱(13kg)については、輸入を認めないこととした。
- なお、当該牛肉1箱を出荷した工場の他の貨物(約6トン)については、念のため、米国農務省に照会し、問題がないことを確認した後、輸入を認めることとしている。

## 2. 米国における対日輸出施設 の現地査察について

## (1) 調査期間、実施方法等

実施期間: 2006年11月26日から12月13日

対象施設: 対日輸出認定8施設(うち2施設は米側の抜き打ち査察への同行)

実施者: 厚生労働省・農林水産省

確認内容: ① 対日輸出プログラム

- 日本側による前回調査以降の変更内容

② HACCPプラン

- 日本側による前回調査以降の変更内容

③ 対日輸出された製品に関する記録

- 生体受入、月齢確認、特定危険部位の除去、部分肉処理、出荷等

④ 対日輸出製品に関する現場作業

- 生体受入、月齢確認、と畜解体、部分肉処理、製品保管、出荷等

## (2) 結果概要①

### 査察結果の概要

一部の施設に指摘事項があったものの、いずれも対日輸出条件に影響するものではなかった。

指摘事項がなかった施設: 3施設

指摘事項があった施設: 5施設

## 結果概要②

### 指摘事項の内容

#### 日本側指摘事項

日本側前回現地調査でと畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髄が少量残存していた施設で、研修記録が適切に保管されていなかった。

追加研修が実施され、現場ではせき髄が適切に除去されていた。

#### 米国側指摘事項

- ① 月齢確認牛の受入時のマニュアルに具体的な手順の記述が不十分であった。

個体確認は適切に実施され、適格牛のみが対日輸出プログラムの対象となっていた。

## 結果概要③

- ② A40枝肉のJスタンプの押印の確認などのモニタリングを部分肉加工前に実施する手順について、マニュアルに具体的な手順の記述が不十分であった。

Jスタンプを押印した上で冷蔵庫内の専用ルールに保管され、適切に管理されていた。

- ③ 従業員の訓練の記録に、受けた訓練の対象国名等が記入されていなかった。

従業員は対日輸出条件を含む品質システム評価(QSA)プログラム上の自己の責任を熟知しており、QSAプログラムを遵守していた。

## 結果概要④

- ④モニタリング担当従業員の訓練記録がなかった。  
当該従業員は、QSAプログラム上の自己の責任を熟知しており、適切に業務を実施していた。
- ⑤日本向け処理時間中にモニタリングが実施されていない場合があった。  
部分肉加工時にせき柱は適切に除去され、そのモニタリングも定期的実施され、出荷時には、対日製品のモニタリング適格品の確認を行っていた。
- ⑥施設が実施した内部監査について、内部監査の実施者が自己の責任範囲も含めて監査を実施していた。  
製品製造上の指摘事項ではない。

## (3) スイフト社グリーンリー工場の調査結果①

### 経緯

- H18.10.30 輸入業者から動物検疫所に対して特定危険部位ではないが、スイフト社グリーンリー工場が出荷した牛肉(760箱、約11トン)について、米国農務省発行の衛生証明書に記載されていない胸腺(1箱)が含まれていた旨、報告。
- H18.11.8 本事案の発生及び動物検疫所がその他の牛肉(759箱、約11トン)について、7日までに全箱開梱検査を行い、問題がなかったことを公表するとともに、当該工場の輸入手続を保留。
- H18.12.7 米国農務省により、調査報告書提出。

## スィフト社グリーンリー工場の調査結果②

### 米国農務省報告書の概要

#### ●原因

内臓製品を仕分けしている内臓部門において、スキャナーが正常に作動しなかったため、間違った箱(1箱)が日本向け舌のパレットに混載された可能性。

#### ●改善措置の内容

- ① 日本向け製品以外の混入を検知し、除外するようスキャニング手順を修正
- ② 包装ラインに日本向け製品のみを流す
- ③ 日本向け製品出荷に先立ち、確認のためのスキャン、手作業での点検、ラベル目視確認

## スィフト社グリーンリー工場の調査結果③

### 調査結果及びその後の対応

H18.12.11 日本側による当該施設への現地調査を実施

- 施設への立ち入り及びインタビュー等により、改善措置が確実に履行される体制が整備されていることを確認。
- 輸入手続を保留している製品に関する記録を確認したところ、特段の指摘事項はなし。

H18.12.26 輸入手続の保留措置を解除

## (4) 米国農務省販売サービス局(AMS) の査察内容の検証

### 調査結果

AMS査察において、対日輸出プログラム及び関係記録の確認、施設内の立ち入り、施設側へのインタビュー等は適切に実施されており、対日輸出プログラムの遵守体制の査察について特段の指摘は確認されなかった。

## (5) 米国産牛肉の今後の対応について

### 総括

現時点までの輸入時検査及び現地査察の結果からは米国側の構造的、システム上の問題は発見されていない。

注) 胸腺混載事例はSRMではなく、誤って混載されたものであるため、構造的、システム上の問題ではなく、当該施設個別の問題。

### 今後の対応

引き続き、対日輸出実績のある対日輸出認定施設の査察や輸入時検査を通じて対日輸出プログラムの遵守体制の検証を行うこととする。

また、全箱確認を含む検疫所における輸入時検査の対応について、検証結果を踏まえて検討。

### 3. 参考資料

処理等の流れ

## 生体の受け入れ



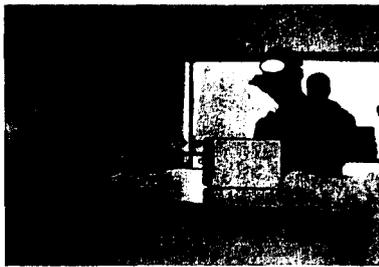
ロット単  
位で収容



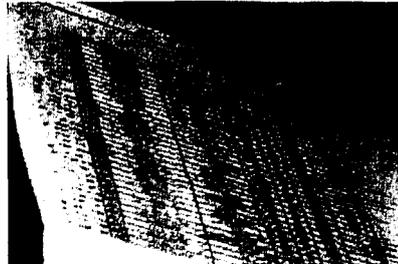
ロット単  
位で搬  
入



## 生体受入時の書類確認



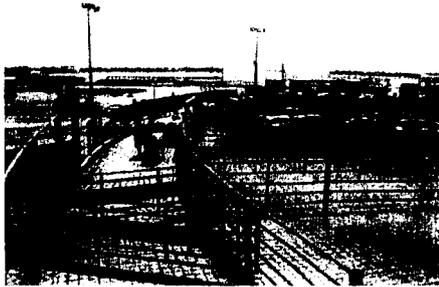
受入施設に併設さ  
れた事務所



書類  
確認

## 生体のロット管理

ロット毎にベンに搬入、管理



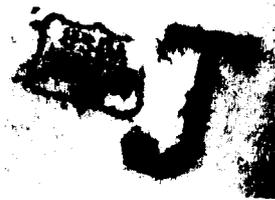
ロットの先頭・最後尾の個体に印を付け、ロット間を区分する例



## 生理学的成熟度による月齢判別



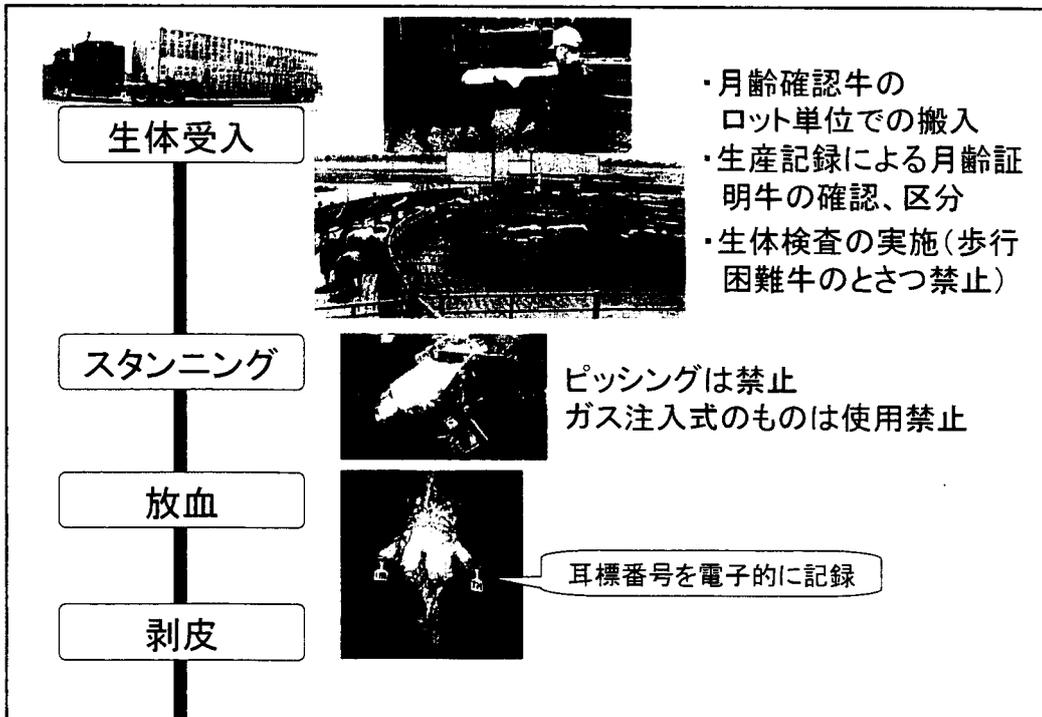
懸垂保管状態での格付け  
(A40以下の証明)

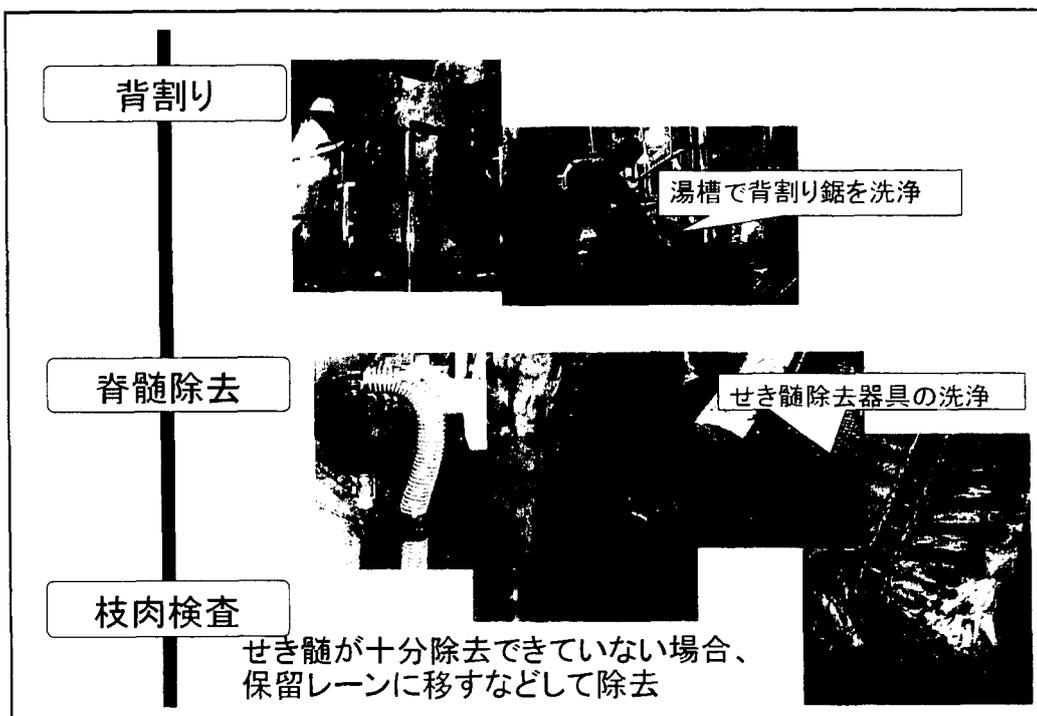
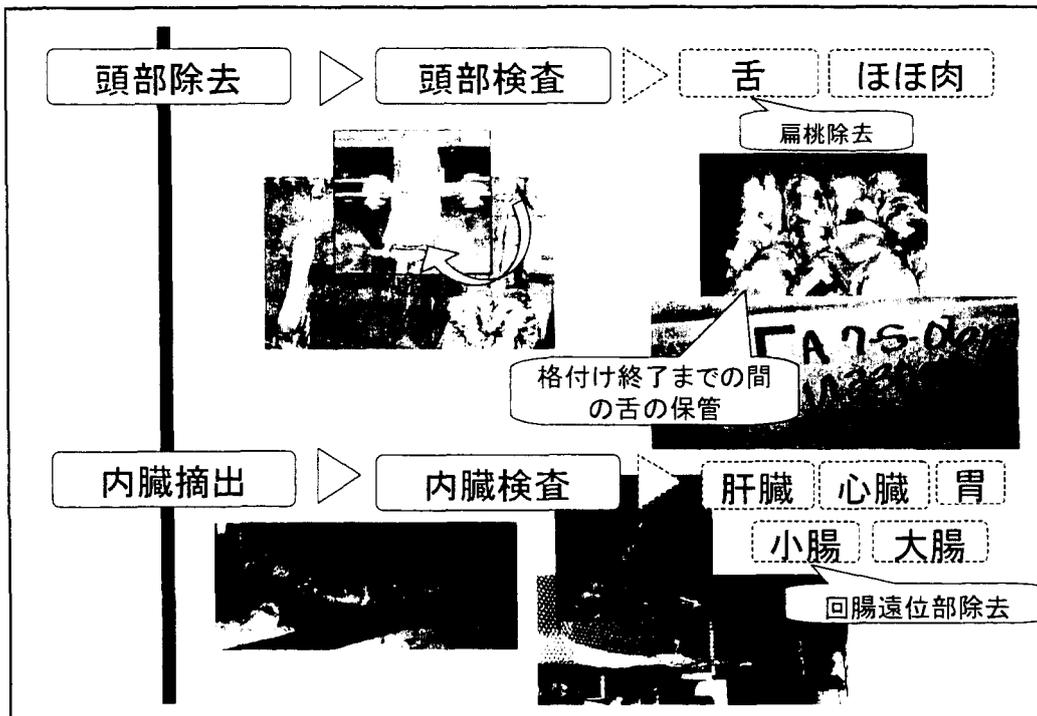


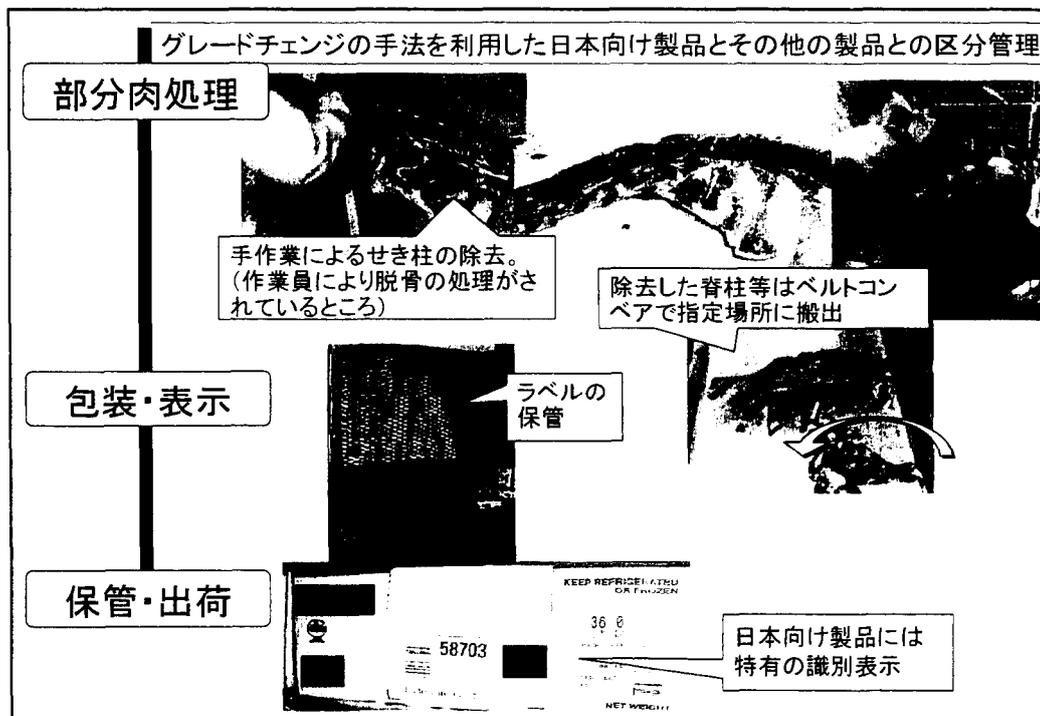
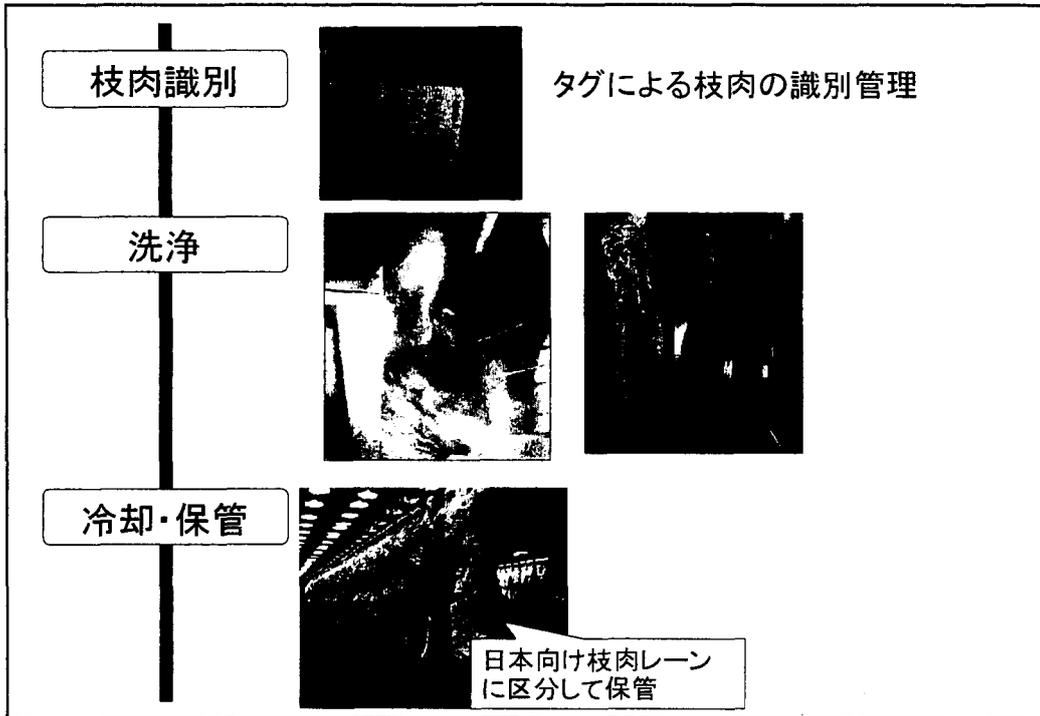
Jスタンプと  
USDA認証  
スタンプ

A50以上はJスタンプを除去

# と畜場、食肉処理施設 におけるSRM除去、 対日輸出品の区分管理







対日輸出認定施設一覧

	会社名	所在地		会社名	所在地
1	アイオワパシフィックプロセッサ	アイオワ州デモイン	19	タイソンフレッシュミート	ネブラスカ州ダコタシティ
2	アメリカンフードグループ	ウイコンシン州グリーンベイ	20	タイソンフレッシュミート	アイオワ州デニソン
3	カーギルミートソリューションズ	カンザス州ドッジシティ	21	タイソンフレッシュミート	カンザス州エンボリア
4	カーギルミートソリューションズ	コロラド州フォートモーガン	22	タイソンフレッシュミート	カンザス州ホルコム
5	カーギルミートソリューションズ	テキサス州フリオナ	23	タイソンフレッシュミート	イリノイ州ジェネセオ
6	カーギルミートソリューションズ	テキサス州ブレンビュ	24	タイソンフレッシュミート	ネブラスカ州レキシントン
7	カーギルミートソリューションズ	ネブラスカ州スカイラー	25	タイソンフレッシュミート	ワシントン州ワルラ
8	クリークストーンファームプレミアムビーフ	カンザス州アーカンソーシティ	26	ナショナルビーフパッキングカンパニー	カンザス州ドッジシティ
9	グレーターオマハパッキングカンパニー	ネブラスカ州オマハ	27	ナショナルビーフパッキングカンパニー	カンザス州リベラル
10	スイフトビーフカンパニー	テキサス州カクタス	28	ナショナルビーフカリフォルニア	カリフォルニア州ブローリ
11	スイフトビーフカンパニー	ネブラスカ州グランドアイランド	29	ネブラスカビーフ	ネブラスカ州オマハ
12	スイフトビーフカンパニー	コロラド州グリーリー	30	ハリスランチビーフカンパニー	カリフォルニア州セルマ
13	スイフトビーフカンパニー	ユタ州ハイラム	31	ビーエムビーフグループ	ミネソタ州ウィンドム
14	スミスフィールドビーフグループ	ウイコンシン州グリーンベイ	32	プレミアムプロテインプロダクツ	ネブラスカ州ヘイスティングス
15	スミスフィールドビーフグループ	ミンガン州ブレインウェル	33	マサミフード	オレゴン州クラマスフォールズ
16	スミスフィールドビーフグループ	アリゾナ州トレソン	34	モイヤーパッキングカンパニー	ペンシルバニア州サダールトン
17	タイソンフレッシュミート	テキサス州アマリロ	35	ワシントンビーフ	ワシントン州トベニッシュ
18	タイソンフレッシュミート	アイダホ州ボイジー			

**BSE国内対策  
(と畜場・食肉処理関係)  
について**

**国産牛のBSE確認に伴う対策①**

平成13年

- ・ 10月18日～：と畜場でと畜解体される牛の全頭検査
- ・ その理由として
  - ① 牛の月齢を正確に確認することができなかった
  - ② 国内初のBSE感染牛が発見された直後で、検査をした肉としていない肉が流通すること自体への強い不安があった 等

## 国産牛のBSE確認に伴う対策②

平成13年

- ・ 10月18日～：  
と畜場での頭部、せき髄、回腸遠位部の除去、  
焼却の義務化

平成16年

- ・ 2月16日～：  
BSE発生国産の牛せき柱の食品使用の禁止

3

## 国産牛のBSE確認に伴う対策③

平成17年

- ・ 8月 1日～：  
と畜場でと畜解体される21ヶ月齢以上の牛に  
ついて検査を実施

なお、制度変更に伴い生じかねない消費者の不安な心理を払拭し、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、21ヶ月齢未満の牛について地方自治体が自主検査を行う場合は、経過措置（最長3年：平成20年7月まで）として引き続き国庫補助を行う。

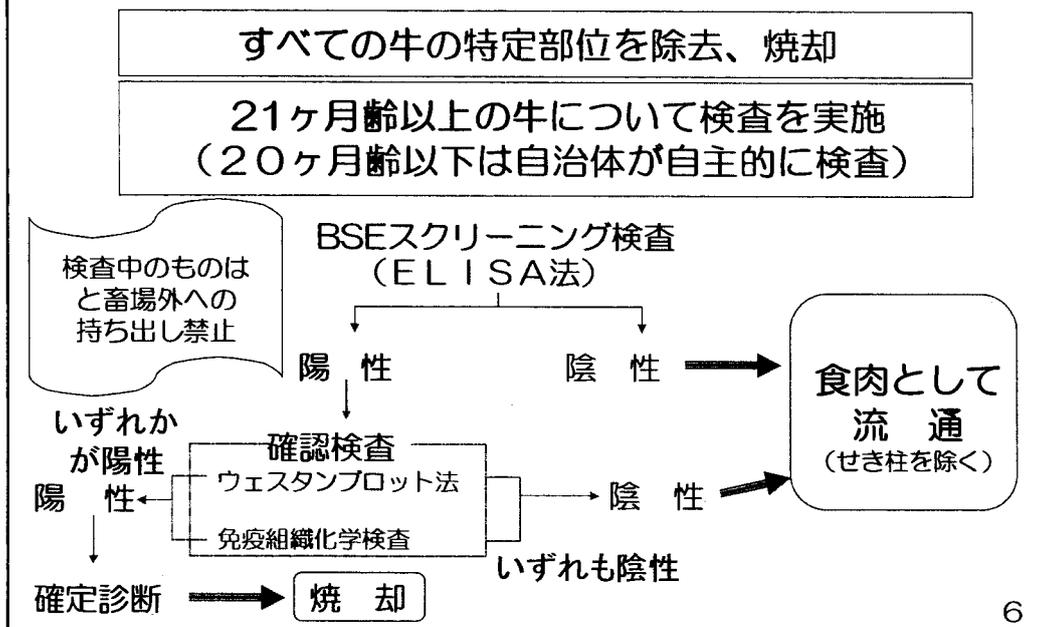
4

## 都道府県等の食肉衛生検査体制

- ・ 牛を処理すると畜場：159施設
- ・ 食肉衛生検査所等：115機関  
(76自治体)
- ・ と畜検査員：2,566名

5

## と畜場におけるBSE対策フロー



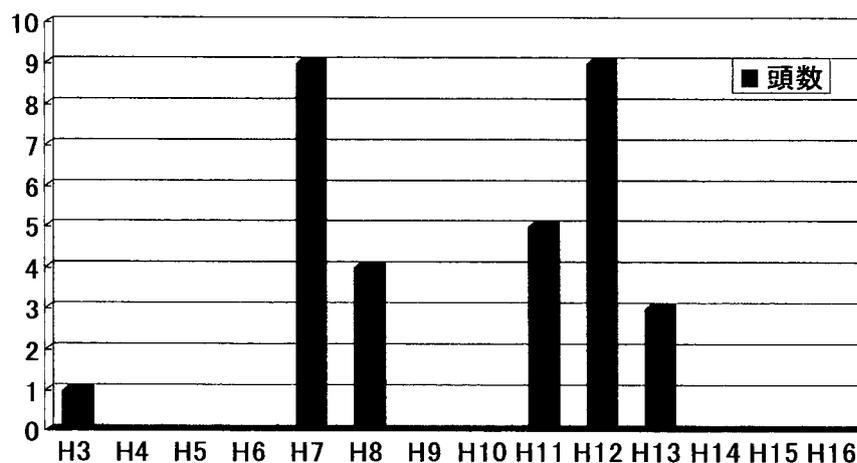
## と畜場におけるBSE検査結果

	検査頭数	BSE確認頭数
平成13年度	523,591	2
平成14年度	1,253,811	4
平成15年度	1,252,630	3
平成16年度	1,265,631	3
平成17年度	1,232,255	5
平成18年度 (12月末日まで)	947,097	2
合計	6,475,015	19

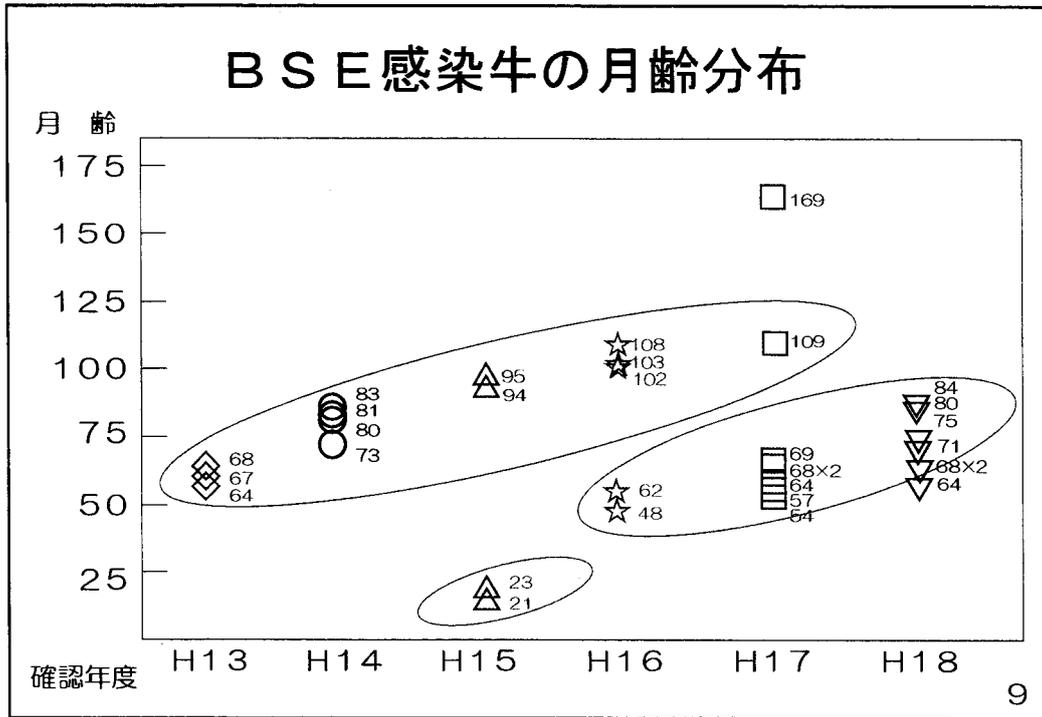
※ 平成13年9月に千葉県で確認された1例目、死亡牛検査で確認された11例を含め、国内では31頭がBSEとして確認

7

## BSE感染牛の出生年度分布



8



### SRM除去の現状

#### 食肉処理における管理要領に基づき除去

- 専用の容器に保管
- 機械器具等の洗浄・消毒
- と畜検査員による確認
- 完全焼却（800℃以上）

<h4 style="text-align: center;">頭部（扁桃を含む）</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 舌、頬肉は食用可</li> <li>➢ 舌は扁桃に接触しないよう除去</li> </ul>	<h4 style="text-align: center;">せき髄</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 背割り前のせき髄除去 高圧洗浄により汚染除去</li> </ul>
<h4 style="text-align: center;">回腸遠位部</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 盲腸から安全率を見込んで2mを除去</li> </ul>	<h4 style="text-align: center;">せき柱</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ せき柱除去時の背根神経節による汚染防止</li> </ul>

10

## BSE対策に関する調査について①

- ・ SRM除去の徹底については、食品安全委員会がとりまとめた我が国におけるBSE対策に係る食品健康影響評価の結果において、「と畜場における実態調査を定期的を実施することはリスク回避に有効である」とされている。

11

## BSE対策に関する調査について②

- ・ と畜場においては、と畜検査員が常駐して監督する中、と畜場と畜業者等が日々、SRMの除去、廃棄及び焼却が行われているが、食品安全委員会の指摘を踏まえ、SRM管理に関する法令や関係通知の遵守状況を確認するため、SRM管理の実態調査を定期的に行うこととしている。

12

## 牛の背割りによるせき髄片の飛散防止について (平成18年10月末現在)

- ・ 牛を処理すると畜場159施設のうち、6施設は背割りを行っていない。
- ・ 残りの153施設の全てにおいて
  - 鋸の歯を洗浄しながら切断し、脊髄を回収
  - 回収した脊髄の焼却
  - 背割り鋸を1頭ごとに洗浄消毒
  - 背割り後、せき柱中の脊髄除去
  - 除去後、高圧水により洗浄
  - と畜検査員が枝肉への脊髄付着がないことを確認

13

## 背割り前のせき髄除去について (平成18年10月末現在)

- ・ 牛の背割りを行っている153の施設中、背割り前にせき髄吸引を行っている施設は、132施設(86.3%)  
と畜頭数ベースでは、96%の牛が背割り前にせき髄吸引されている。  
(数値は平成17年度のと畜頭数をもとに推定)

14

## SRMに係るSSOP(衛生標準作業手順書) について(平成18年10月末現在)

- ・ 牛又はめん羊・山羊のと畜を行っている畜場164施設の全てにおいて、SSOPが作成済みである。
- ・ これらの施設のうち、適正に点検・記録がなされていた施設は124施設
- ・ 点検は実施していたが、記録がなされていない施設が29施設
- ・ 点検・記録が適正になされていない施設が7施設
- ・ その他が4施設
- ・ 適正に点検・記録されていなかった施設については、現在改善中(改善済みを含む)である。

15

## ピッシングに関する実態調査について①

- ・ ピッシングについては、これにより破壊された脳及びせき髄組織が血液循環を介して枝肉を汚染する可能性が指摘されており、また、食品安全委員会がとりまとめた食品健康影響評価において、「食肉のBSEリスクをさらに低減させるため、ピッシングの中止に向けて、具体的な目標を設定し、できる限り速やかに進める必要がある。」とされている。

16

## ピッシングに関する実態調査について②

- ・ 厚生労働省では、従来から食肉の安全性の確保と従事者の安全確保の両立に配慮しつつ、廃止に向けて取り組んでいる。
- ・ 平成17年11月には、3年間のと畜場毎の対応方針を公表

17

## ピッシング中止施設数

	中止施設	実施施設	合計
平成16年 10月末時点	45 (28%)	115 (72%)	160
平成17年 9月末時点	68 (42%)	93 (58%)	161
平成18年 2月末時点	79 (49%)	82 (51%)	161
平成18年 10月末時点	95 (60%)	64 (40%)	159

18

## 今後のピッシング中止予定

	中止施設	実施施設
平成18年10月末	95 (60%)	64 (40%)
平成18年度末 時点	104 (65%)	55 (35%)
平成19年度末 時点	154 (97%)	5 (3%)
平成20年度末 時点	159 (100%)	0 (0%)

19

参考資料

20

## BSE 確認状況について①

	確認年月日	出生年月日	月 齢	品 種(性 別)
1	H13. 9. 10.	H 8. 3. 26.	64	ホルスタイン種(雌)
2	H13. 11. 21.	H 8. 4. 4.	67	ホルスタイン種(雌)
3	H13. 12. 2.	H 8. 3. 26.	68	ホルスタイン種(雌)
4	H14. 5. 13.	H 8. 3. 23.	73	ホルスタイン種(雌)
5	H14. 8. 23.	H 7. 12. 5.	80	ホルスタイン種(雌)
6	H15. 1. 20.	H 8. 2. 10.	83	ホルスタイン種(雌)
7	H15. 1. 23.	H 8. 3. 28.	81	ホルスタイン種(雌)
8	H15. 10. 6.	H13. 10. 13.	23	ホルスタイン種(去勢)
9	H15. 11. 4.	H14. 1. 13.	21	ホルスタイン種(去勢)
10	H16. 2. 22.	H 8. 3. 17.	95	ホルスタイン種(雌)
11	H16. 3. 9.	H 8. 4. 8.	94	ホルスタイン種(雌)
12	H16. 9. 13.	H11. 7. 3.	62	ホルスタイン種(雌)

21

## BSE 確認状況について②

	確認年月日	出生年月日	月 齢	品 種(性 別)
13	H16. 9. 23.	H 8. 2. 18.	103	ホルスタイン種(雌)
14	H16. 10. 21.	H12. 10. 8.	48	ホルスタイン種(雌)
15	H17. 2. 26.	H 8. 8. 5.	102	ホルスタイン種(雌)
16	H17. 3. 27.	H 8. 3. 23.	108	ホルスタイン種(雌)
17	H17. 4. 8.	H12. 9. 11.	54	ホルスタイン種(雌)
18	H17. 5. 12.	H11. 8. 31.	68	ホルスタイン種(雌)
19	H17. 6. 2.	H 8. 4. 16.	109	ホルスタイン種(雌)
20	H17. 6. 6.	H12. 8. 12.	57	ホルスタイン種(雌)
21	H17. 12. 10.	H12. 2. 13.	69	ホルスタイン種(雌)
22	H18. 1. 23.	H12. 9. 1.	64	ホルスタイン種(雌)
23	H18. 3. 15.	H12. 7. 8.	68	ホルスタイン種(雌)
24	H18. 3. 17.	H 4. 2. 10.	169	黒毛和種(雌)

22

### BSE 確認状況について③

	確認年月日	出生年月日	月 齢	品 種 (性 別)
25	H18. 4. 19.	H12. 4. 18.	71	ホルスタイン種 (雌)
26	H18. 5. 13.	H12. 8. 11.	68	ホルスタイン種 (雌)
27	H18. 5. 19.	H12. 8. 20.	68	ホルスタイン種 (雌)
28	H18. 8. 11.	H11. 11. 21.	80	ホルスタイン種 (雌)
29	H18. 9. 28.	H12. 6. 24.	75	ホルスタイン種 (雌)
30	H18. 11. 13.	H13. 6. 28.	64	ホルスタイン種 (雌)
31	H18. 12. 8.	H11. 11. 12.	84	ホルスタイン種 (雌)

米国における対日輸出認定施設の現地査察結果

平成18年12月26日  
厚生労働省  
農林水産省

11月26日から12月13日まで、米国における牛肉の対日輸出認定施設について現地査察等を行い、対日輸出プログラムの遵守について検証したところ、結果以下のとおり。

**I. 日程等**

- ・ 期 間：11月26日（日）～12月13日（水）
- ・ 対象施設：対日輸出認定施設8施設（うち2施設は米国側抜き打ち査察に同行）
- ・ 実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者1チーム（計3名）

**II. 施設調査の結果**

1 通常査察及び抜き打ち査察の結果

(1) 対日輸出プログラム及びHACCPプランについて、日本側による前回現地調査（6月24日から7月23日）以降の変更の有無及び変更内容

① 対日輸出プログラム

日本側による前回現地調査（6月24日から7月23日）以降の変更の有無及び変更内容を確認したところ、日本側の前回現地調査における指摘事項の内容も含め、変更内容がマニュアルに反映されるなど、適切に対応されていた。また、従業員の研修についても（4）の事項を除き特段の指摘事項は確認されなかった。

② HACCPプラン

日本側による前回現地調査（6月24日から7月23日）以降のHACCPプランの変更の有無及び変更内容を確認したところ、変更内容が施設のHACCPプランに反映されるなど、適切に対応されていた。

(2) 対日輸出された製品に関する生体受入、月齢確認、特定危険部位（SRM）除去、部分肉処理及び出荷等の記録

7月27日の輸入手続再開後に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムの適合状況について、生体受入、月齢確認、特定危険部位（SRM）

M) 除去、部分肉処理及び出荷等の記録確認したところ、特段の指摘事項は確認されなかった。

(3) 対日輸出製品に関する現場作業（生体受入、月齢確認、と畜解体、部分肉処理、製品の保管・出荷等）

現場の作業状況については、施設内への立ち入り及びインタビューにより以下の事項について調査したところ、(4)の事項を除き特段の指摘事項は確認されなかった。

① 生体受入

ア 生体の受入時には、農場（フィードロット）名、品種、性別等の関係情報を確認するとともに、日本向けの月齢確認牛（フィードロットから受け入れた生産記録がある牛）については、待機区画（ペン）で分別管理され係留されていること。

イ 米国農務省(USDA)食品安全検査局(FSIS)の検査官により、生体検査が適切に実施されていること。

② 牛の月齢確認

ア 施設において、日本向けの月齢確認牛について20ヶ月齢以下であることを生産記録により確認されていること。

イ USDA格付官が、USDAの規定に基づいて日本向け枝肉について生理学的成熟度(A40)の判定を実施し、その記録が保管されていること。

③ と畜解体

ア ピッシングの禁止、せき髄などのSRM除去、枝肉の高温・高圧洗浄などの適切な処理が行われていること。

イ 月齢確認牛の枝肉・内臓は、タグ等により他の枝肉・内臓と区分されていること。

ウ A40基準により20ヶ月齢以下と判定された牛由来の内臓については、合札等により枝肉と突合されていること。

エ A40基準を使用した場合、USDA格付官が最終的にA40と判定した枝肉に「USDA認証スタンプ」を押印することにより他の枝肉と区分されていること。

④ 部分肉処理

ア 日本向け牛肉について、せき柱が適切に除去されていること。

イ 日本向け部分肉処理について、作業開始時から行うことや、前後に時間的間隔を設けること（グレードチェンジ）により、日本向け以外の牛肉の混入が防止されていること。

⑤ 製品の保管・出荷

- ア 日本向け牛肉・内臓の箱詰後は、各企業が定めた製品管理番号により管理されていること。
- イ 冷蔵庫内において、日本向け以外の牛肉・内臓と適切に区分されていること。

#### (4) 指摘事項

7月27日の輸入手続き再開以降に対日輸出された製品に関する記録や、対日輸出製品に関する現場での作業状況等を確認したところ、一部の施設に以下の指摘事項があったものの、いずれも対日輸出条件に影響するものではない。これらの指摘事項のうち、①及び②のエについては、既に施設側の改善措置がとられていることを確認しており、その他のものについては、査察の終了後から30日以内に改善措置がとられる。

##### ① 日本側指摘事項

日本側による前回現地調査でと畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髓が少量残存していた施設で、せき髓除去作業を行う従業員に対する追加研修が実施され、現場ではせき髓が適切に除去されていたが、研修記録が適切に保管されていなかった。

##### ② 米国側指摘事項

ア 月齢確認牛の受入時に個体確認は適切に実施され、適格牛のみが対日輸出プログラムの対象となっていたが、マニュアルに具体的な手順の記述が不十分であった。

イ A40枝肉は、Jスタンプを押印した上で冷蔵庫内の専用レーンに保管され、適切に管理されていたが、Jスタンプの押印の確認など、対日輸出プログラムの実施状況を確認する業務（モニタリング）を部分肉加工前に実施する手順について、マニュアルに具体的な手順の記述が不十分であった。

ウ 訓練を受けた従業員は対日輸出条件を含む品質システム評価（QSA）プログラム上の自己の責任を熟知しており、QSAプログラムを遵守していたが、訓練の記録に、受けた訓練の対象国名等が記入されていなかった。

エ モニタリングについて、担当従業員はQSAプログラム上の自己の責任を熟知しており、適切に業務を実施していたが、当該従業員の訓練記録がなかった。

オ 部分肉加工時にせき柱は適切に除去されており、そのモニタリングも定期的に行われていたが、日本向けの処理時間中にモニタリングが実施されていない場合があった。なお、出荷時のモニタリングでは確認が行われていた。

カ 製品製造上の指摘事項ではないが、施設が実施した内部監査について、内部監査の実施者が自己の責任範囲も含めて監査を実施しており、客観性の確保の点から好ましくない状況があった。

## 2 スイフト社グリーンリー工場の調査結果

12月7日にUSDAから提出された原因と改善措置に関する調査報告書の内容について、施設への立ち入り及びインタビュー等により確認したところ、以下の改善措置は確実に履行される体制が整備されていることを確認した。また、輸入手続を保留している製品に関する生体受入、月齢確認、SRM除去、部分肉処理及び出荷等の記録を確認したところ、特段の指摘事項は確認されなかった。

### 【改善措置の内容】

- ① 日本向け製品以外の混入を検知し、除外するようスキニング手順の修正（再プログラミング）を行うこと。
- ② 包装ラインに日本向け製品のみを流すこと。
- ③ 日本向け製品については、日本向け出荷に先立ち、確認のためのスキャン、手作業での点検及びラベルの目視確認を行うこと。

## 3 米国農務省農業販売サービス局（AMS）の査察内容の検証

日本側による査察と同時に実施されたAMSの査察について実施内容を確認したところ、AMSの査察において対日輸出プログラム及び関係記録の確認、施設内の立ち入り、施設側へのインタビュー等は適切に実施されており、対日輸出プログラムの遵守体制の査察について特段の指摘事項は確認されなかった。

## Ⅲ. 今後の対応

- 1 今後も、引き続き、対日輸出実績のある対日輸出認定施設の査察を実施することにより、米国側による対日輸出プログラムの遵守体制の検証を行うこととする。
- 2 スイフト社グリーンリー工場については、本日より、輸入手続の保留措置を解除することとする。



# 対日輸出プログラムの実施状況

項目	調査結果								
	施設1	施設2	施設3	施設4	施設5	施設6	施設7	施設8	
4.3 識別表示とトレーサビリティ	企業は、製品の処理加工過程全体を通じて適切な場合に適切な方法で製品（原材料・最終製品）を識別するための文書化された手順を有していなければならない。								
	製品識別方法は、QMSプログラムに固有のものでなければならない。動物にあつては耳標またはその他の永久識別表示により識別しなければならない。								
	製品識別方法は、QMSプログラムへの受け入れから処理加工、出荷に至る製品実現の全行程を通じて、識別表示が伝達されるようにしなければならない。								
	企業は、識別された全ての製品の記録と、識別の変更の全ての記録を維持しなければならない。								
4.4 製品の適合性の維持	企業は、社内での加工と出荷先への配送の間、製品の適合性を維持しなければならない。								
	冷蔵庫搬入時に対日輸出製品であることを確認しているか。								
	枝肉は表示等による識別は可能か。								
	部分肉処理時のグレードチェンジなどの対日輸出ロットの管理は適切か。								
	ロット間のギャップの時間は十分か。前後のロットと製品が共存しないか。								
	対日輸出用の枝肉のみがカット室に搬入されるよう管理されているか。								
	ラベルは対日輸出品の処理時のみ保管庫から出されているか。								
	小腸、胃、肝臓その他の内臓は対日輸出品とそれ以外の分別管理が適切に行われているか。								
	製品の保管は、米国内又は他国向けと区別しているか。								
	出荷時に対日輸出製品であることを確認しているか。								
4.5 モニタリング	企業は、特定製品条件への適合性の証拠を示すために実施するモニタリングの手順を定めなければならない。					レ			
	企業は、検証の記録を保持しなければならない。								
5 計測・分析・改善	企業は、必要なモニタリング方法・分析・改善過程を計画し、実施しなければならない。								
5.2 モニタリングと計測	企業は、要求事項を満たしているかどうかについての顧客の認識をモニタリングしなければならない。この情報はQMSの実績としてレビューしなければならない。								
	5.2.1 顧客の満足度	企業は、この情報を入手し利用する方法を定めなければならない。							
	企業は、顧客の認識に関わる記録を保存しなければならない。								
5.2.2 過程のモニタリングおよび計測	企業は、適切な方法でQMS管理過程をモニタリングし、可能な場合には、計測を行わなければならない。								
	これらの方法では、この管理プロセスが製品の要求事項を満たすことが可能なものであることを証明しなければならない。								
	製品の要求事項を満たさない場合、製品の適合性を確保するために、適切な修正や是正措置を講じなければならない。								
5.2.3 製品のモニタリング・計測	企業は、製品の要求事項に適合していることを検証するために製品の特性をモニタリング・測定しなければならない。これは、製品処理加工過程の適切な段階で実施しなければならない。		レ	レ				レ	
	企業は、当局や顧客の認可等を受けていない場合には、製品の出荷、配送の前に、製品が要求事項を満たしていることを確保しなければならない。								
	企業は、製品の要求事項への適合性の証拠を検証するための記録を保存しなければならない。記録では、製品の出荷を承認した者を示さなければならない。								

# 対日輸出プログラムの実施状況

項目	調査結果							
	施設1	施設2	施設3	施設4	施設5	施設6	施設7	施設8
5.3 QMS内の不適合製品の管理	企業は、不適合製品（原材料、最終製品）を識別および管理し、目的外の使用や配送を防ぐことを確保しなければならない。							
	企業は、不適合製品の管理を具体的に定める文書化された手順を備えていなければならない。							
	企業は、不適合製品を適切に取り扱わなければならない。							
	不適合製品の修正が行われた場合には、製品条件への適合を証明するため、再検証を行わなければならない。							
	企業は、出荷または使用開始後に不適合製品が見つかった場合、適切な措置を講じなければならない。							
	企業は、不適合品の許容を含む、不適合製品とその後の措置を記録しなければならない。							
5.4 改善 5.4.1 継続的改善	企業は、品質目標、顧客からのフィードバック、監査結果、是正措置、予防措置に基づいて、QMSの有効性を継続的に改善しなければならない。							
	企業は、変更を計画・実施する場合、QMSの信頼性を確保しなければならない。							
5.4.2 是正措置	企業は、不適合の再発を予防するために、不適合の原因を除去する措置を講じなければならない。							
	是正措置は、発生した不適合の影響に適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
5.4.3 予防措置	企業は、不適合の発生を予防するために、不適合が発生する可能性がある原因を無くすための措置を定め、実施しなければならない。							
	予防措置は、発生する可能性がある問題の影響に対し適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
6 その他の条件 6.1 ARC1030J 6.1.1 内部監査	企業は予定された間隔で内部監査を実施しなければならない。							
	計画されたとおり適切に実施されているか。		レ					
	企業は内部監査を具体的に定める明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	経営者は、監査場所で検出された不適合やその原因を遅滞なく改善する措置を確保しなければならない。							
	企業は、内部監査の記録を保持しなければならない。							
6.1.2 供給者リスト	企業は認可供給業者リストを備えていなければならない。							
6.1.3 識別表示条件	枝肉は個別に識別しなければならない。「枝肉評価による月齢判別」を適用した枝肉は、試験に合格したUSDA評価官の評価・認可を受けたのち、その旨を表示しなければならない。この識別表示は、過程と製品の適合性を保証するために、加工・包装・保存・出荷の過程を通じて保たなければならない。							
	出荷書類（積荷証券、出荷目録、保証書）には、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述がなければならない。製品と製品量を明示しなければならない。							
	認定企業が製造した適格品で、日本向けEVプログラム条件を満たすと識別された製品は、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述のあるFSIS輸出証明書を受け取る。							

# 対日輸出プログラムの実施状況

項目		調査結果								
		施設1	施設2	施設3	施設4	施設5	施設6	施設7	施設8	
6.1.4 A40による月齢証明	A40による月齢証明が適切に実施されているか。									
	A40による月齢証明の手順が適切に文書化されているか。									
	Jスタンプの使用方法など、A40による月齢証明が手順どおり行われているか。									
	A40による月齢証明に関わる職員が適切に研修を受けているか。									
	規定どおり資格を有する食肉格付け官がA40判定を行っているか。									
6.2 追加条件 6.2.1 QSA-EVプログラムマニュアル	認定施設は、認可QSA-EVプログラム品質マニュアルをFSIS施設担当職員が利用できるような提供しなければならない。閲覧方法は、電子データまたはハードコピーのいずれでもよい。マニュアルが文書の場合、閲覧用にもう一部コピーを用意しなければならない。									
	6.2.2 カナダ産牛の供給者	CFIAの誕生日認定のみに基づいて月齢が判別されたカナダ産牛の供給者は、施設の認可供給者リストに記載されなければならない。								
		6.2.3 SRM除去	せき髄除去は、FSIS最終検査場所の前に実施しなければならない。							
			せき髄除去作業後肉眼的にせき柱管内にせき髄が残存していないか。							
			せき髄は定められた廃棄容器に入れられているか。							
枝肉検査はせき髄除去後に行われているか。										
回腸遠位部の除去方法はFSISガイドラインに従って実施しなければならない。										
6.2.4 30ヶ月齢以上の枝肉との分別	回腸遠位部は定められた廃棄容器に入れられているか。									
	20ヶ月齢以下の牛の枝肉のせき柱は、日本向け製品の分割中に部分肉から除去しなければならない。									
	6.2.5 舌の衛生的な除去	せき柱の除去は、30ヶ月齢以上の牛の枝肉からのせき柱除去に関する施設の現行の文書化された手順と同じ方法で実施しなければならない。								
		せき柱の除去方法は適切か。								
		せき柱はあらかじめ定められた廃棄容器に入れられているか。								
対日輸出プログラムの実施状況		30ヶ月齢以上の枝肉は、日本向けQSA-EVプログラム用の枝肉とは分けて保管しなければならない。								
		対日輸出用の枝肉は、30ヶ月齢以上の枝肉と接触していないか。								
	舌の衛生的な除去	ほほ肉と舌は他の頭部の肉および組織とは別に頭部から除去しなければならない。ほほ肉と舌は常に、他の頭部の肉や組織が混入しないよう取り扱わなければならない。								
		舌は対日輸出品とそれ以外の分別管理が適切に行われているか。								
		舌扁桃は有郭乳頭より近位が残存しないように除去されているか。								
舌扁桃は定められた廃棄容器に入れられているか。										
口蓋扁桃の除去方法は適切か。										
対日輸出プログラムの実施状況	ほほ肉は他の頭部と接触しないように処理されているか。									
	ほほ肉は対日輸出品とそれ以外の分別管理が適切に行われているか。									

# 対日輸出プログラムの実施状況

項目	調査結果							
	施設1	施設2	施設3	施設4	施設5	施設6	施設7	施設8
6.2.6 QSA-EVプログラム監査報告書								
6.2.7 企業の供給業者一覧								
6.2.8 製品リスト								
6.2.9 AMS確認申告書								
6.2.10 さらに加工する製品についてのAMS確認申告書								
指摘事項		② ⑤ ⑥ ⑦	⑥		③	② ④	① ⑥	

注: 米国農務省より、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。



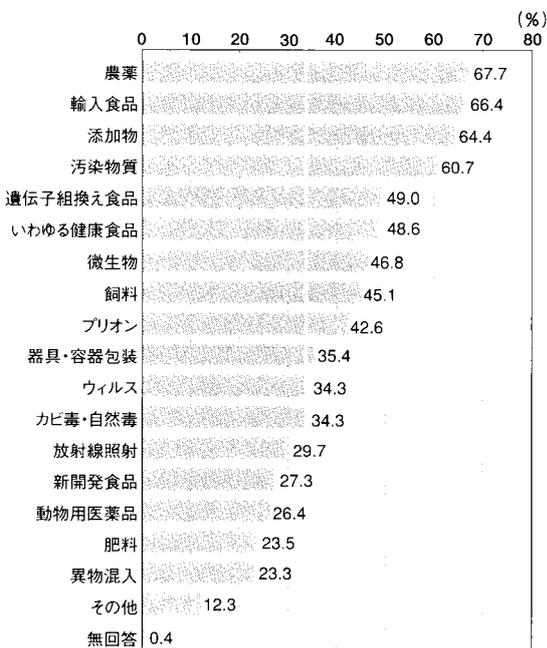
食品の  
安全確保に  
関する取組



# 1 食品の安全を取り巻く状況

経済の発展に伴い、我が国は質量ともに豊かな食生活を手に入ってきました。特に物流の発展によって、世界各国から多種多様な食品を輸入することが可能になり、世界中の食を享受できるようになってきています。一方、食品の生産から消費までの過程(フードチェーン)は複雑化し、消費者にとって不透明なものとなってきています。食は、命ある限り、毎日の生活の中で反復継続して営まれるものであり、その安全性に信頼が置けないことになれば、我々の社会基盤そのものが脅かされる深刻な事態になると言えます。

## 食品の安全性の観点からより不安を感じているもの



食品安全モニターアンケート調査「食の安全性に関する意識調査」  
(食品安全委員会:平成15年9月)より抜粋

## 近年の食の安全・信頼等に関する主な出来事

年 月	内 容
平成 8 年 5 月	岡山県及び大阪府においてO157食中毒が発生。
平成11年 5 月	ベルギー油脂会社から供給された飼料原料用油脂にダイオキシンが混入し、ベルギー産鶏肉、鶏卵の需要に影響。
平成12年 6 月	大手乳業メーカー製低脂肪乳等の黄色ブドウ球菌毒素による食中毒が近畿地方で発生。
平成12年末～	ヨーロッパで牛海綿状脳症(BSE)の感染拡大。EU域内においても牛肉需要等に大きな影響。
平成13年 9 月	国内で初めてのBSE感染牛が発見され、食肉消費に大きな影響。
平成13年12月	中国産冷凍ホウレンソウの1割弱が残留農薬基準値(クロルピリホス等)を超過する事実が判明。
平成14年 1 月	中国産養殖エビから未認可の抗生物質が検出され、EUは食肉、海産物等を輸入禁止。
平成14年 2 月	大手食品メーカーによる牛肉の原産地等の不正表示問題が発覚。その後、食品の不正表示事件が次々と表面化。
平成14年 8 月	無登録農薬「ダイホルタン」が違法に輸入、販売、使用され、32都県で農産物を回収、破棄。
平成15年 5 月	カナダにおいてBSEが発生。
平成15年12月	米国においてBSEが発生。
平成16年 1 月	国内で79年ぶりに高病原性トリインフルエンザが発生。

## 食品衛生行政を取り巻く国際的動向

### 国際的な考え方

#### フード・チェーンアプローチ

一次生産から消費に至るまでのフード・チェーン全段階で安全を確保することが重要

#### リスクアナリシス

事故の対応より予防に重点、安全性評価と管理の機能的分離、利害関係者間の情報や意見交換の推進

### コーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission:CAC)

- 国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)によって1962年に設立された国際政府間組織であって、2006年10月現在174ヵ国及び1機関(欧州共同体)が加盟
- 主目的は、消費者の健康の保護と公正な食品貿易の保証であり、食品の国際規格などを作成している。
- 委員会を補佐する事務局と執行委員会に加え一般問題部会(10部会)、個別食品部会(11部会)、特別部会(3部会)、地域調整部会(6部会)がある。

# 食の安全への新たな取り組み（リスク分析）

平成13年～14年に起きたBSE問題や偽装表示問題など、相次ぐ食品の安全に対する国民の不安や不信が高まる中、食品の安全の確保のための施策を充実させ、国民の健康の保護の向上を図ることが喫緊の課題となりました。こうした課題に応えるため、平成15年に食品安全基本法が制定されるのに合わせて、食品衛生法及び健康増進法も一部改正され、新しい食品安全の取組が始まりました。

新たな食品安全行政は、国民の健康の保護を確保するためには、国民が危害にさらされる可能性がある場合、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にすることが重要という、国際的にも認められた「リスク分析」という考え方を基本としています。

食品安全基本法では、国民の健康の保護が最も重要であること等の基本理念を定め、国、地方自治体及び食品関連事業者の責務や消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針として、①内閣府に設置する食品安全委員会が科学的知見に基づく食品健康影響評価（リスク評価）を行い、その結果に基づき関連行政機関がリスク管理を実施すること、②施策の策定に当たり、関係者相互間の情報・意見の交換（リスクコミュニケーション）を行うこと等が規定されました。また、食品衛生法は、その目的を従来の「公衆衛生の向上と増進」から「食品の安全確保を通じて国民の健康保護を図る」ことへと改めました。こうして、食品安全対策は、関連行政機関の連携を密にし、食品等事業者や消費者も含めた厚みのある食品安全体制を構築し、国民の健康の保護に踏み込んだ積極的な対策を講ずる方向へと、その在り方を一新しました。この新しい体制において厚生労働省は、リスク管理機関として食品の安全のための施策に取り組んでいます。

## リスク分析手法の導入

- リスク分析とは、国民の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなく、可能な範囲で事故を未然に防ぎリスクを最小限にするためのプロセス
- リスクとは、食品中に危害要因（有害化学物質、微生物等）が存在する結果として生じる健康への悪影響が起きる可能性とその程度
- リスクコミュニケーションとは、リスク分析の全過程を通じたリスクの評価者、リスクの管理者、消費者、事業者、学界その他関心を有する者の間のリスクとリスクに関する要因、リスクの捉え方についての情報、意見の双方向の交換。リスク評価結果やリスク管理措置の基本的な説明を含む。

# 食の安全への新たな取り組み（リスク分析）

## リスク評価

### 食品安全委員会

- ・リスク評価の実施
- ・リスク管理を行う行政機関への勧告
- ・リスク管理の実施状況のモニタリング
- ・内外の危害情報の一元的な収集・整理
- ・リスクコミュニケーション全体の総合的マネジメントの実施 等

食品安全基本法

### 厚生労働省

- ・検疫所
- ・地方厚生局
- ・地方自治体
- ・保健所 など

食品の衛生に関するリスク管理  
食品衛生法等

## リスク管理

### 農林水産省

- ・地方農政局
- ・消費技術センター など
- 農林・畜産・水産に関するリスク管理

農薬取締法  
飼料安全法等

### リスクコミュニケーション

- ・食品の安全性に関する情報の公開
- ・消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

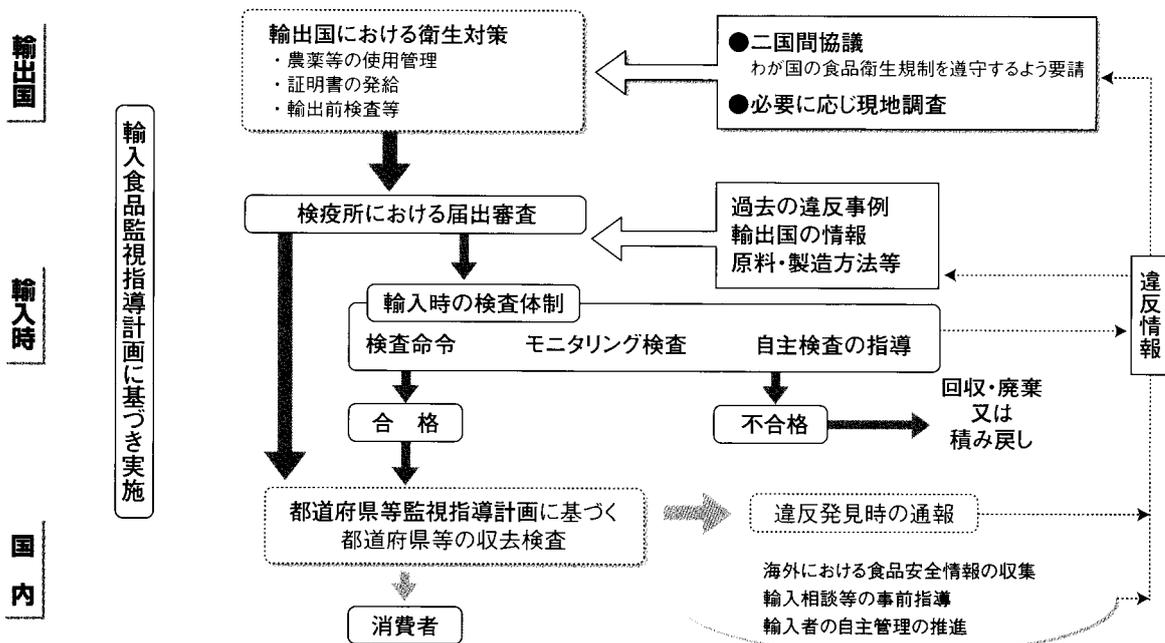
# 3

## 厚生労働省における取組

### 輸入食品の安全確保

消費者ニーズの多様化、物流の発達などを背景に、輸入食品の届出件数は年々増加しています。また、我が国の食料はカロリーベースで約60%を海外に依存しており、輸入食品の安全確保がますます重要となってきています。厚生労働省には輸入食品の監視・検査を行う機関として、全国31か所の検疫所が設置されています。これらの検疫所での命令検査やモニタリング検査の結果、違反が確認された食品については、廃棄、積み戻し等の措置を講じています。

#### 輸入食品の監視体制等の概要



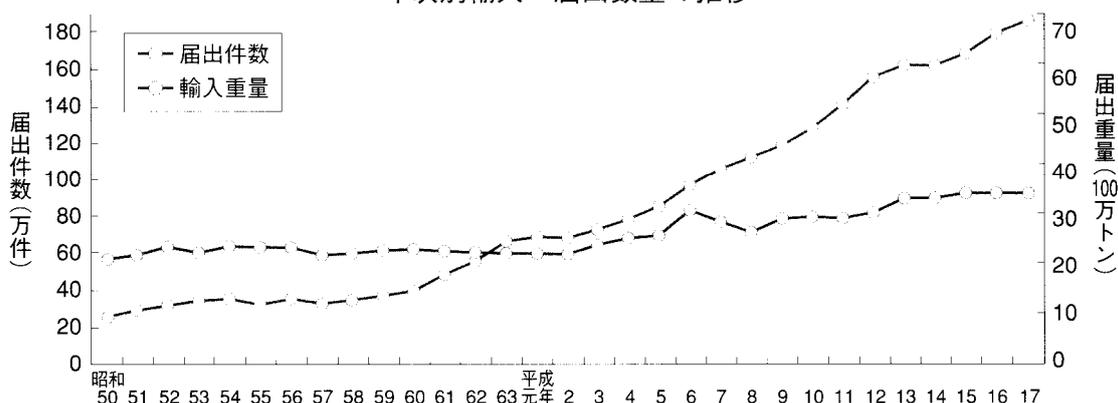
- ①② 輸入食品の到着
- ③ 輸入届出書の審査
- ④ サンプルの採取
- ⑤ 検査
- ⑥ 理化学検査
- ⑦ 理化学検査 (機器分析)



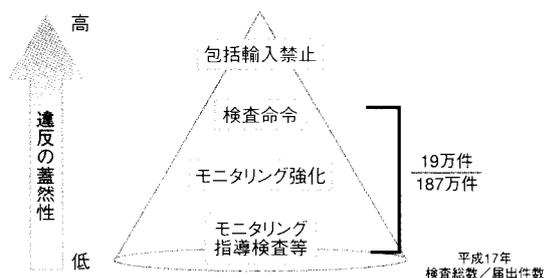
モニタリング検査については、多種多様な輸入食品について、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに、輸入実績及び違反率等を勘案し、検疫所が行うモニタリング検査の検査件数及び検査項目を定め、実施しています。違反が発見された場合には、必要に応じ、同検査率を強化するほか、病原微生物の検出や残留農薬等で同一国の食品等について2回以上違反が発見された場合等、違反の蓋然性が高いと見込まれる食品等については、検査命令を発動し、輸入の都度検査を実施しています。

- 検査命令……食品衛生法第26条第3項に基づき、違反の蓋然性が高いものについては輸入の都度、検査を命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査
- モニタリング検査……食品の種類毎に輸入量、違反率、危害度等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査

年次別輸入・届出数量の推移



【輸入食品監視指導計画】の策定・公表による重点的・効率的な監視指導の実施と理解の促進



輸入食品の現状

平成17年度  
 輸入届出件数1,871,173件、重量31,825千トン  
 届出件数の10.2%にあたる190,959件の検査を実施  
 1,014件を食品衛生法違反として積み戻し又は廃棄  
 (条文別分類違反件数)  
 11条(規格基準)違反660件、10条(添加物)違反165件、  
 6条(不衛生食品)違反218件など



# 食品に残留する農薬等について（ポジティブリスト制度）

平成15年の食品衛生法改正に基づき、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するいわゆるポジティブリスト制度が、平成18年5月29日から施行されました。

残留農薬等に関する新しい制度（ポジティブリスト制度）では、原則、すべての農薬等に残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしたものです。

この制度の導入により、例えば、残留基準が設定されていない無登録農薬が一律基準を超えて食品に残留していることが明らかになった場合など、従前では規制ができなかった事例についても、規制の対象となります。

## 食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の施行

（食品衛生法第11条第3項関係）

### 【従前の規制】

#### 農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

食品の成分に係る規格（残留基準）が定められているもの

250農薬、33動物用医薬品等に残留基準を設定  
（平成18年3月現在）

残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止

食品の成分に係る規格（残留基準）が定められていないもの

農薬等が残留していても基本的に販売等の規制はない

### 【ポジティブリスト制度の施行後】…平成18年5月29日施行

#### 農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

食品の成分に係る規格（残留基準）が定められているもの

ポジティブリスト制度の導入に際し、食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、農薬取締法に基づく基準、国際基準、欧米の基準等を踏まえた基準を新たに設定

農薬取締法に基づく登録等と同時の残留基準設定など、残留基準設定の促進

残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止

食品の成分に係る規格（残留基準）が定められていないもの

人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が一定量を告示

一定量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止

**0.01ppm**

厚生労働大臣が指定する物質

人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものを告示

65物質

ポジティブリスト制度の対象外

## 食品に残留する農薬等の安全確保

### 基準等の策定

- 食品規格の一つとして、食品に残留する農薬等の残留基準を設定
  - ・802農薬等に残留基準を設定（平成18年10月末現在）
  - ・残留基準が定められていない農薬等は一律基準

### ●分析法の開発

消費者等への情報提供

### ●ホームページを通じた情報の提供

<http://www.mhlw.go.jp/> →分野別（食品）→食品安全情報→分野別施策→食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物（ポジティブリスト制度など）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/index.html>

### 残留実態、摂取量把握

- 農薬等の残留実態調査（モニタリング調査）
- 農薬等の摂取量調査（マーケットバスケット調査）

### 抗生物質耐性菌による食品の汚染防止

- 食品中のVRE（バンコマイシン耐性腸球菌）調査

# 食品汚染物質対策

## 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

### ●魚介類の有益性と水銀

- ・魚介類（鯨類を含む）は、良質なたんぱく質やEPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ比較一般に多く含み、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有している。反面、自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわりなく、微量の水銀を含有しているが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものはない。しかし、一部の魚介類では、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられる。

### ●「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」やQ&Aを公表（平成17年11月）

- ・食品安全委員会の食品健康影響評価結果を踏まえ、胎児の保護を第一に注意事項を作成。妊婦が注意すべき魚介類の種類と摂食量の目安を示すとともに、バランスのよい食生活を通じた魚食のメリットとの両立を期待する旨、また、妊婦のみが対象であり、子供や一般の方々とは通常食べる魚介類では健康への悪影響が懸念されるような状況にはない旨を公表。

## 食品に含まれるカドミウムに係わる規格基準改正の検討

### ●食品に含まれるカドミウムとその有害性

- ・カドミウムは鉱物中や土壌中など天然に存在する重金属。お米等の作物に含まれるカドミウムは栽培している間に土壌に含まれているカドミウムが吸収され蓄積したもの。食品中カドミウムの一部が体内に吸収・蓄積することから、カドミウム含量の高い食品を長年にわたり摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性がある。

### ●カドミウムの規格基準の改正

- ・我が国の基準は玄米についてカドミウム含有量1.0ppm未満（精白米については0.9ppm未満）等が定められている。
- ・国際的にはコーデックス委員会総会（CAC）が、2006年7月精米0.4ppm等の基準値を最終採択した。
- ・食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けて、食品中のカドミウム基準について議論を行う予定

## 食品中ダイオキシン類に関する調査

### ●ダイオキシン類及び耐容一日摂取量

- ・ダイオキシン類とは、主に廃棄物の焼却等で発生する化学物質で、強い毒性を示す難分解物質であるとともに、環境中の生物や人体の脂肪組織に蓄積することが知られている。ダイオキシン類対策特別措置法で、ダイオキシン類の耐容一日摂取量は4pgTEQ/kgbw/dayとされている。

### ●食品中のダイオキシン類調査

- ・人体への食品中のダイオキシン類による健康影響は、食品全体から摂取するダイオキシン類の総量（一日平均摂取量）を把握し、耐容一日摂取量と比較することで評価している。平成17年度の調査で一日摂取量は約1.20±0.66pg TEQ/kgbw/day（0.47～3.56pgTEQ/kgbw/day）と推計され、この摂取量は耐容一日摂取量より低く、バランスのとれた食生活が重要であると示唆された。



# 食品添加物の安全確保

## 食品添加物の種類

- 指定添加物(361品目)  
食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が定めたもの。食品衛生法施行規則別表第1に記載(ソルビン酸、キシリトールなど)
- 既存添加物(450品目)  
平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に記載(クチナシ色素、柿タンニンなど)
- 天然香料(約600品目)  
動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの(バニラ香料、カニ香料など)
- 一般飲食物添加物(約100品目)  
一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの(イチゴジュース、寒天など)

## 食品添加物の表示

原則として食品に使用した添加物はすべて表示することを義務づけ

## 食品添加物の規格及び使用基準

必要に応じて規格や使用基準等を設定

## 既存添加物の安全性確保

既存添加物の安全性の確認を推進し、問題のある添加物等の名簿からの削除→製造・販売・輸入等の禁止

発がん性が認められたアカネ色素(着色料)は平成16年10月に名簿から削除された

## 食品添加物の摂取状況

食品添加物の一日摂取量調査を実施

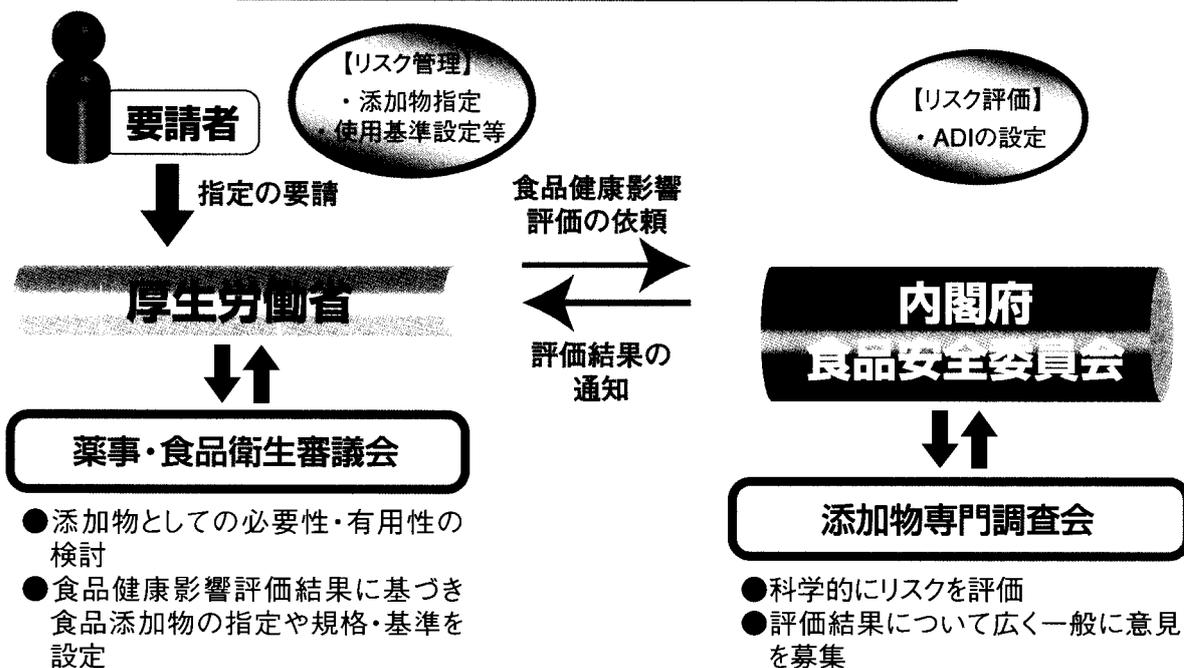
実際の市場から仕入れた食品中の添加物の種類と量を検査し、許容一日摂取量(ADI)の範囲内にあるかどうかを検討

## 指定添加物の国際的整合化

国際的に安全性が確認され、汎用されている添加物の指定に向けた取組み

①JECFAで国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認され、かつ、②米国及びEU諸国等で使用が広く認められており、国際的に必要性が高いと考えられる46品目及び香料については、国が主体となって安全性データの収集、分析を行うなど指定に向けた取組みを推進

## 添加物が新たに指定される場合



# 「健康食品」について

## 「健康食品」とは

健康の保持増進に資する食品として販売・利用されている食品全般について「健康食品」と呼ばれることがありますが法令に定義されている「保健機能食品」を除いた「いわゆる健康食品」については、明確な定義はありません。

保健機能食品（「健康食品」のうち、国が制度化しているもの）

### ●特定保健用食品

特定の保健の用途に資することを目的として、健康の維持増進に役立つ又は適する旨の表示について厚生労働大臣が個別に許可又は承認した食品

### ●栄養機能食品

定められた規格基準に適合していれば、国への許可申請や届出なくして、厚生労働省が指定した栄養成分の機能を表示できる食品

※いずれも、審査等により安全性も担保している。

健康の保持増進効果等の虚偽・誇大広告等の禁止

食品として販売される物について、健康の保持増進の効果等に関し、

- ・著しく事実に相違する
- ・著しく人を誤解させる

ような広告等の表示をしてはならない。

## 安全性について

一般食品における安全性確保に加え、特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置

## 健康食品制度の見直し

- 表示内容の充実（平成17年2月1日）
  - ・特定保健用食品制度の見直し

- 表示の適正化

・栄養機能食品にふさわしくない表示を禁止するなど、保健機能食品における表示規制を強化

- 安全性の確保

・錠剤・カプセル状等食品の、適正製造規範(GMP)ガイドライン、原材料の安全性自己点検ガイドラインの作成

## 安全性・有効性の情報について

独立行政法人国立健康・栄養研究所ホームページ

『「健康食品」の安全性・有効性情報』 <http://www.nih.go.jp/eiken/>

からだの生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えるのに役立つなどの特定の保健の用途を表示するもの

栄養素（ビタミン・ミネラル）の補給のために利用される食品で、栄養素の機能を表示するもの

医薬品  
(医薬部外品を含む)

特別用途食品  
(許可制)

特定保健用食品  
(許可制)

栄養機能食品  
(規格基準型)

〈表示内容〉  
・栄養成分含有表示  
・保健用途の表示  
(栄養成分機能表示)  
・注意喚起表示

〈表示内容〉  
・栄養成分含有表示  
・栄養成分機能表示  
・注意喚起表示

病者用、妊産婦用、授乳婦用などの特別の用途に適する旨の表示をする食品

〈食品〉

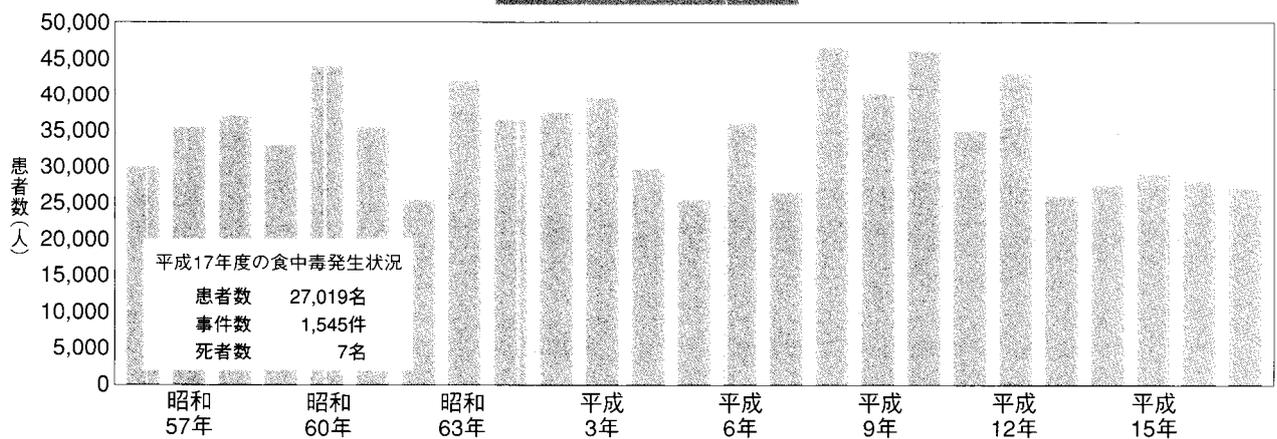
- 安全性の確保
- 虚偽誇大広告等の禁止

# 食中毒防止対策

平成17年度に国内で発生した食中毒事件件数は1,545件(対前年度比92.7%)であり、患者数は27,019人となっています。事件数は平成10年をピークに減少しているものの、患者数は大きく変化していません。つまり1件あたりの食中毒の規模が大きくなってきています。原因としては従前からカンピロバクターやサルモネラなどの細菌が大半を占めていますが、近年ではノロウイルスなどのウイルスの増加が報告されています。

厚生労働省では、ウイルス性食中毒の対策に資するため、その主要原因となっているウイルスについて、食品からの簡単かつ高感度な検出法の開発や、食品の汚染実態の調査を行うとともに、食中毒発生時の食品に含まれるウイルス量に関する調査等により、ウイルスのリスク評価を行う際に必要な基礎データの収集を行っているところです。また、当面の対策として、ノロウイルスやE型肝炎に関する正しい知識と予防対策等について国民の理解を深め、ウイルス性食中毒の発生防止に資するよう、最新の知見に基づくQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

食中毒発生状況



原因物質別食中毒発生状況(平成17年)

	事件数(件)	発生率(%)	患者数(人)	死者数(人)
細菌	1,065	68.9	16,678	1
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	645	41.7	3,439	—
サルモネラ属菌	144	9.3	3,700	1
腸炎ビブリオ	113	7.3	2,301	—
その他	163	10.6	7,238	—
ウイルス*	275	17.8	8,728	—
化学物質	14	0.9	111	—
植物性自然毒	58	3.8	210	4
動物性自然毒	48	3.1	75	2
その他	8	0.5	8	—
不明	77	5.0	1,209	—
総数	1,545	100.0	27,019	7

\*ノロウイルスが274件であった。

## 食品衛生監視の現状

### 食品営業施設の監視指導(平成16年度)

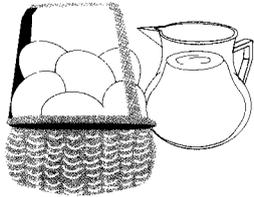
- ・調査・監視指導施設数 3,906,227
- ・うち処分件数 5,495

### 収去試験(平成15年度)

- ・総収去検体数 175,972
- ・うち不良検体数 1,425

## 企業等の取組

- 食品営業施設の監視指導
- コンプライアンス(法令遵守)
- 従業員の衛生教育等の実施
- 業界団体(社団法人日本食品衛生協会等)等を通じた情報収集、食品衛生思想の普及啓発
- 仕入れ先の名称等の記録保存



## 発生、被害拡大防止の取組

### 夏季、年末食品一斉取締り(夏季2005年、年末2004年)

食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験  
立入検査 夏季 752,214施設、年末 496,135施設  
収去試験 夏季 57,984検体、年末 34,800検体

### 学校給食施設等の一斉点検

学校給食施設 16,581施設(2000年)、社会福祉給食施設 31,943施設(2002年)の点検を実施

### 食品の食中毒菌汚染実態調査(2005年度)

カット野菜、ミンチ肉、生食用牛レバー生食用かき等の2,812件の検査を実施

### 食中毒の調査の要請

必要に応じ、厚生労働大臣が都道府県知事等に調査、報告を要請

### 都道府県等とのネットワーク

食品保健総合情報処理システムの活用

## 消費者等への情報提供

- ①食中毒速報
- ②食中毒関連情報
- ③食中毒発生状況
- ④国立感染症研究所(<http://www.nih.go.jp/niid/index.html>)、国立医薬品食品衛生研究所(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/index.html>)等のホームページ

# 総合衛生管理製造過程承認制度

## HACCP方式

### 原材料

↓ 受入検査・記録

### 調合

↓ 調合比率の確認・記録

### 充填

↓ 温度、充填量の確認・記録

### 密封

↓ 密封性の確認・記録

### 熱処理 重要管理点(CCP)

↓ 殺菌温度/時間を連続的に監視

### 冷却

↓ 水質、水温の確認、記録

### 包装

↓ 衝撃、温度の確認・記録

### 出荷

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。総合衛生管理製造過程は、HACCPの概念を取り入れた商品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により営業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設。

## 総合衛生管理製造過程の承認状況(平成18年9月末)

乳	160施設(236件)
乳製品	180施設(261件)
食肉製品	79施設(137件)
魚肉練り製品	25施設(34件)
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	34施設(39件)
清涼飲料水	99施設(146件)

## その他

- 集団給食施設等には「大量調理施設衛生管理マニュアル」を定め、衛生管理の向上を指導
- HACCP導入促進のため金融・税制面での優遇
- 安全確保のため平成16年2月より更新制(3年)導入

# ●牛海綿状脳症 (BSE) 対策

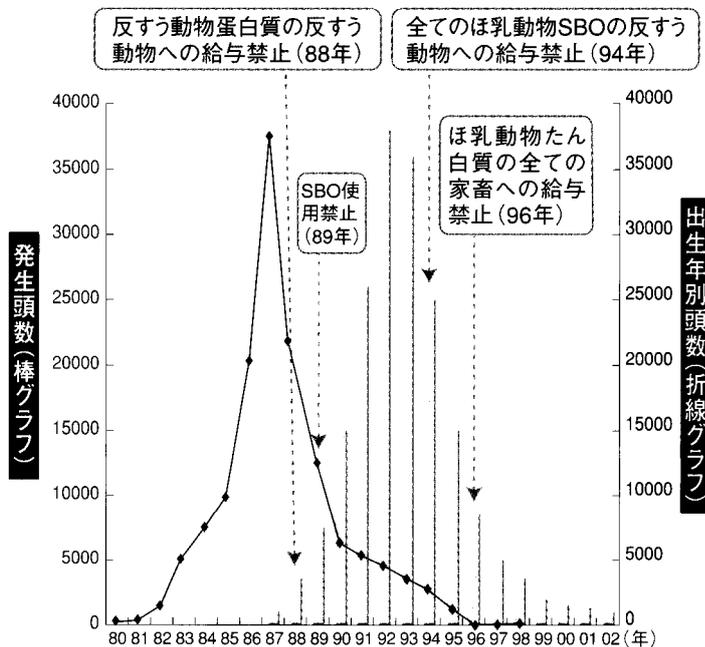
## 牛海綿状脳症とは

- 牛海綿状脳症 (Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE) とは、牛以外のヒトを含めた他の動物にも見られる伝達性海綿状脳症 (Transmissible Spongiform Encephalopathy : TSE) という未だ十分に解明されていない病気の一つで、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病。
- プリオンという細胞タンパク質が異常化したものが原因と考えられる。

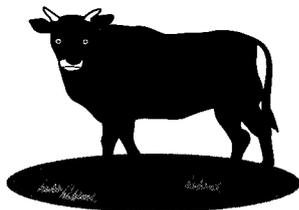
## 我が国におけるBSE対策

- 発生国からの輸入禁止(二国間で輸入の合意が得られた場合を除く)
- 食用牛、死亡牛のBSE検査の実施  
(注)平成17年8月に、と畜場におけるBSE検査の対象を、全ての牛から21か月齢以上の牛に限定するに当たって、生じかねない消費者の不安感を払拭するとともに、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、経過措置として、自主的に行われる20か月齢以下の牛の検査についても国庫補助を継続(最長3年間)しているところ。
- 特定部位(頭部、せき髄、回腸遠位部)の除去及び焼却と特定牛(発生国の牛等)のせき柱を原材料とした食品等の販売禁止

### 英国



※2003年、動物性加工たん白質(乳、乳製品等を除く)の全ての家畜への給与禁止  
平成16年3月26日第7回プリオン専門調査会(食品安全委員会)資料より



国別・地域別	BSE罹患牛頭数	変異型CJD患者数
英国	184,431	162* (うち156名死亡)
フランス	976	20 (うち17名死亡)
アイルランド	1,579	4 (うち1例英国滞在歴あり)
イタリア	134	1
オランダ	80	2
日本	29	1 (英国滞在歴あり)
カナダ	10	1 (英国滞在歴あり)
米国	2	2 (在米英国人)
ポルトガル	996	1
スペイン	654	1
スイス	462	0
ドイツ	395	0

※英国の変異型CJD患者数は、中国(香港)例を含む  
BSE罹患牛頭数:国際獣医事務局ホームページより抜粋  
(2006年9月29日)

(日本、米国は2006年10月19日)  
変異型CJD患者数:UKCJDSU(英国保健省報告)より  
(2006年9月7日)

# 遺伝子組換え食品の安全確保

## 遺伝子組換えとは

ある生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込むことを遺伝子組換えという。

食品の生産を量的、質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ち・加工特性などの品質向上に利用。

## 安全性審査の義務化について

平成13年4月1日より、安全性未審査の遺伝子組換え食品について、輸入販売等を禁止。

(平成15年7月1日から、安全性の評価は、食品安全委員会で行われている。)

現在、7作物について安全性を確認。

(大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい、アルファルファ)

## 表示の義務化について

組換えDNA技術応用食品及びこれを原料とする加工食品が義務表示の対象。

## モニタリング検査の実施

安全が確認されていない遺伝子組換え食品が市場に出回らないよう、輸入時にモニタリング検査を実施。

(平成13年4月1日から平成18年2月28日まで7,837件を調査。陽性件数3件、陰性件数7,834件)

## 安全性に関する調査研究

遺伝子組換え食品の安全性に関連する種々の研究を実施(遺伝子の安定性、検知法の開発など)

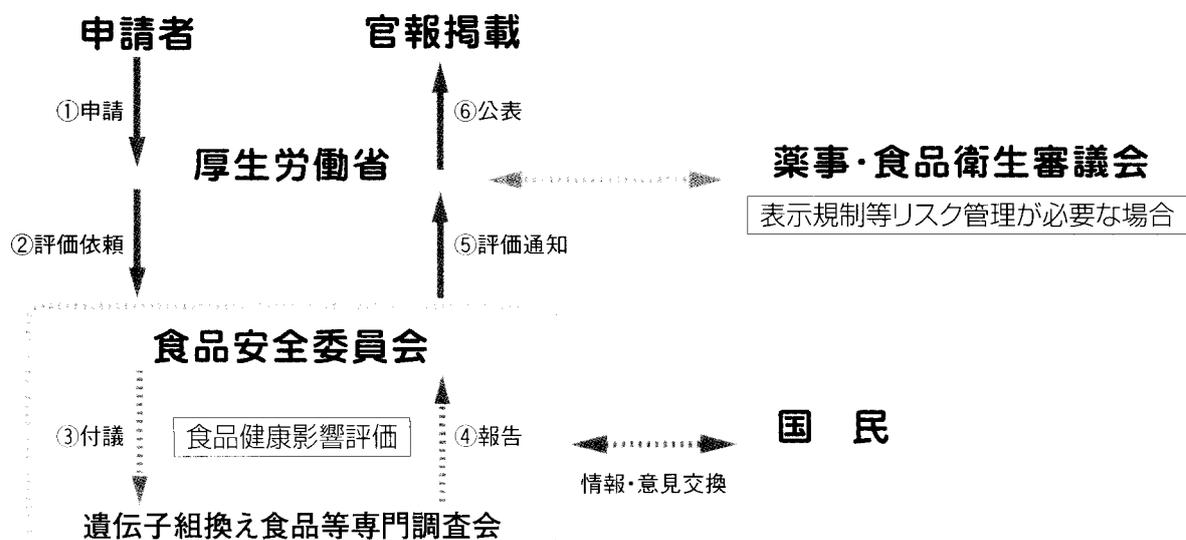
## コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会

遺伝子組換え食品の安全性に対する問題に取り組むため、平成12年から15年にかけて日本が議長国となり、「コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会」を開催。遺伝子組換え植物・微生物の安全性評価ガイドライン等を策定し閉会した。しかしながら、遺伝子組換え食品に関する課題はまだ多くあることから、平成17年から21年にかけて同部会を再び日本で開催することとなった。



平成17年9月に開催された同部会の第5回会合  
(千葉市:幕張メッセ)

## 遺伝子組換え食品の安全性審査の手続フロー



# ● 器具・容器包装、おもちゃ等の安全確保

## 規格、基準の策定等

- 器具・容器包装
  - 器具……… 飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、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、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物
  - 容器包装… 食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの

### (個別規格の設定)

- ・ 合成樹脂製の器具又は容器包装
- ・ ガラス製、陶磁器製及びホウロウ引きの器具又は容器包装
- ・ ゴム製の器具又は容器包装
- ・ 金属缶

### (一般規格等の設定)

油脂又は脂肪性食品用の器具・容器包装にフタル酸ビス(2-エチルヘキシル) (DEHP) を用いた塩化ビニル(PVC)の使用を禁止

- おもちゃ… 乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣の指定するもの

- ① 紙、木、竹、ゴム、革、セルロイド、合成樹脂、金属又は陶製のもので、乳幼児が口にすることをその本質とするおもちゃ
- ② ほおずき
- ③ うつし絵、折り紙、つみき
- ④ 次に挙げるおもちゃであって、ゴム、合成樹脂又は金属製のもの

起き上がり、おめん、がらがら、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗り物がん具、風船、ブロックがん具、ボール、ままごと用具  
フタル酸ビス(2-エチルヘキシル) (DEHP)、フタル酸ジイソノニル (DINP) を用いた塩化ビニル(PVC)の使用を禁止

- 洗浄剤… 野菜若しくは果実又は飲食器の洗浄の用に供されるもの

食品衛生の観点から、ヒ素、重金属、メタノール等の試験法、漂白剤・着色料等の規格及び使用基準を設定

## 調査研究の推進

器具・容器包装に使用される物質の調査研究

# ● 表示制度を通じた食品の安全確保

食品表示に関する制度は、食品の安全性確保や消費者の商品選択に資する情報を提供することを目的として定められています。しかし、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)をはじめ複数の法律による制度が存在し、消費者、事業者双方にとってわかりにくい制度であると指摘されていました。これらのことから、厚生労働省と農林水産省の連携の下、「食品の表示に関する共同議会」を開催して、わかりやすい食品表示を目指して検討を行っています。

## 食品の表示に関する共同会議

食品衛生法及びJAS法に共通する表示項目や表示方法等について検討を行う「食品の表示に関する共同会議」を設置

(平成14年12月)

「賞味期限」と「品質保持期限」の用語を「賞味期限」に統一  
(平成15年7月)

## 相談窓口の一元化

食品衛生法とJAS法のどちらの質問にも回答できるような一元的な相談

- ・ 社団法人日本食品衛生協会
- ・ 独立行政法人農林水産消費技術センター

## アレルギー物質を含む食品の表示

過去に一定の頻度で重篤な健康被害を引き起こした原材料等を指定し、当該原材料が含まれている旨の表示の義務付けや表示の奨励を実施

表示が義務付けられている原材料	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が奨励されている原材料	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## 表示制度の普及に向けた取組

厚生労働省、農林水産省、公正取引委員会等と協力し、食品表示の各制度について一覧できるパンフレットを作成



## 発行:厚生労働省医薬食品局食品安全部

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2 TEL 03-5253-1111(代)

厚生労働省のホームページ <http://www.mhlw.go.jp/>  
食品安全情報 <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>



# 食品安全エクスプレス

～毎日！メールで食の安全に関する情報をお届けします～

食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省の食品の安全に関する情報を毎日（月～金）メールでお届けします。

どなたでも無料で御利用いただけますので是非ご利用下さい。

## 1. 情報の内容

- ① 農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省の食品の安全に関する施策情報等のお知らせ。
- ② 農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省で行う意見交換会、セミナー等のお知らせ。

## 2. 登録方法

農林水産省ホームページのメールマガジンのサイトから登録して下さい（<http://www.maff.go.jp/mail/index.html>）。

新規配信登録（☑）→新規配信登録（SSL対応）or  
 新規配信登録（非SSL対応）（☑）→「食品安全エクスプレス」（✓する）、下欄のメールアドレス等を記入→  
 確認（☑）→登録（☑）

既に農林水産省から発行されているメールマガジンに登録されている方は、  
 配信変更（☑）→配信変更（SSL対応）or 配信変更（非SSL対応）（☑）→メールアドレス・パスワードを記入→確認（☑）→配信変更ページにて「食品安全エクスプレス」（✓する）  
 →確認（☑）→更新（☑）

パスワードがわからない方は、  
 パスワード再発行（☑）→パスワード再発行（SSL対応）or パスワード再発行（非SSL対応）（☑）→パスワード再発行ページにてメールアドレスを記入  
 →確認（☑）

食品安全エクスプレス  
 平成〇〇年〇〇月〇〇日発行  
 農林水産省消費・安全局消費者情報官

★★★お知らせ★★★  
 内容についてのお問い合わせは、直接、情報に明記されている担当課までお問い合わせください。  
 ★★農林水産省の情報★★  
 米国でのBSE発生に伴う海外調査について  
[http://www.maff.go.jp/www/press/cont/20040119press\\_4.htm](http://www.maff.go.jp/www/press/cont/20040119press_4.htm)

★★関係機関の情報★★  
 1. 食品安全委員会情報  
 動物用医薬品・肥料・飼料等合同専門調査会の開催について  
[http://www8.cao.go.jp/shokuhin/osirasc/doubutu\\_annai.html](http://www8.cao.go.jp/shokuhin/osirasc/doubutu_annai.html)

飼料添加物アスタキサンチン及びカンタキサンチンに係る食品健康影響評価に関する審議結果についての御意見・情報の募集について  
[http://www8.cao.go.jp/shokuhin/iken-bosyu/pc\\_astal60205.html](http://www8.cao.go.jp/shokuhin/iken-bosyu/pc_astal60205.html)

2. 厚生労働省情報  
 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会の開催について  
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/02/s0202-1.html>

国内に流通する米国産牛肉等に係る調査状況について（中間報告）  
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2004/01/h0120-1.html>

問い合わせ先  
 農林水産省 消費・安全局 消費者情報官  
 情報調査係  
 電話：03-3502-8111（内 3335）  
 03-3502-8504（夜間直通）



食品に関するリスクコミュニケーション（1月15日：東京都）に参加いただいた皆様へ

平素より食の安全に関する行政にご協力をいただき誠にありがとうございます。  
今後のリスクコミュニケーションをより実りある形で実施していくために、本日のリスクコミュニケーション等に関するアンケート調査にご協力をお願いします。  
アンケートはリスクコミュニケーション終了後、受付に置いている回収ボックスにご提出願います。

**Q1 ご自身について、ご回答ください。**

① 性別 1) 男性 2) 女性

② 年齢

1) ~19歳 2)20歳代 3)30歳代 4)40歳代 5)50歳代 6)60歳代 7) 70歳～

③ ご所属

1) 消費者(団体を含む) 2) 生産者 3) 製造・加工業 4) 流通・販売業 5) 報道関係者  
6) 行政関係者(独法含む) 7) その他( )

**④ 本日参加された目的(当てはまるものを全て)**

- 1) 食品の安全性の問題に関心があるため  
2) テーマとなっている事項について関心があるため(どのテーマに関心があるのか、番号に○をつけてください)  
① 輸入食品の安全対策について知るため  
② 米国産牛肉問題に関する最近の対応状況について知るため  
③ BSE国内対策の最近の状況について知るため  
3) パネリストや参加者の意見を聴くため  
4) 意見・要望を述べるため  
5) その他( )

**Q2 演者からの説明についてお伺いします。説明内容について、十分に理解することができましたか。**

1) できた 2) おおむねできた 3) あまりできなかった 4) できなかった

**SQ1 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)**

**十分に理解することができなかった内容は次のどれですか。(当てはまるものを全て)**

- 1) 平成19年度輸入食品監視指導計画(案)  
2) 米国産牛肉への対応状況  
3) BSE国内対策(と畜場、食肉処理関係)に関する最近の状況

**SQ2 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)**

**十分に理解することができなかった理由は次のどれですか。(当てはまるものを全て)**

- 1) 用語など内容が理解しにくい。  
2) 説明資料が見にくい  
3) 説明が聞き取りにくい  
4) 自分が理解していることとは異なる説明である  
5) その他(自由記述 )

**Q3 本日のリスクコミュニケーションについてお尋ねします。パネルディスカッション・意見交換での議論の内容等について理解できましたか。**

1) できた 2) おおむねできた 3) あまりできなかった 4) できなかった

**SQ1 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)**

**十分に理解することができなかったテーマは次のどれですか。(当てはまるものを全て)**

- 1) 輸入食品の安全対策(輸入食品監視指導計画案)
- 2) BSE対策(米国産牛肉への対応状況、BSE国内対策(と畜場、食肉処理関係)に関する最近の状況)

**SQ2 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)**

**十分に理解することができなかった理由は何ですか。**

- 1) 用語など発言の内容が理解しにくい。
- 2) 発言が聞き取りにくい
- 3) その他(自由記述

)

**Q4 本日のリスクコミュニケーションについてお尋ねします。パネルディスカッション・意見交換において、自分とは異なる見解の発言はありましたか。**

- 1) あった
- 2) なかった

**SQ1 (Q4で「1 あった」と回答した方)**

**異なる見解の発言の趣旨は理解することができましたか。**

- 1) できた
- 2) おおむねできた
- 3) あまりできなかった
- 4) できなかった

**SQ2 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)**

**発言の趣旨が十分に理解することができなかった理由は何ですか。**

- 1) そのような見解に立つことが信じられない
- 2) そのような見解に立つ理由が述べられていなかった
- 3) その他(自由記述

)

**Q5 本日のリスクコミュニケーションの進め方についてお尋ねします。**

1)良かったと思う点

.....

.....

.....

2)改善すべきと思う点

.....

.....

.....

**Q6 その他、今回のリスクコミュニケーションについて、お気づきの点がありましたら記入願います。(自由記載)**

.....

.....

.....

.....

ご協力ありがとうございました。