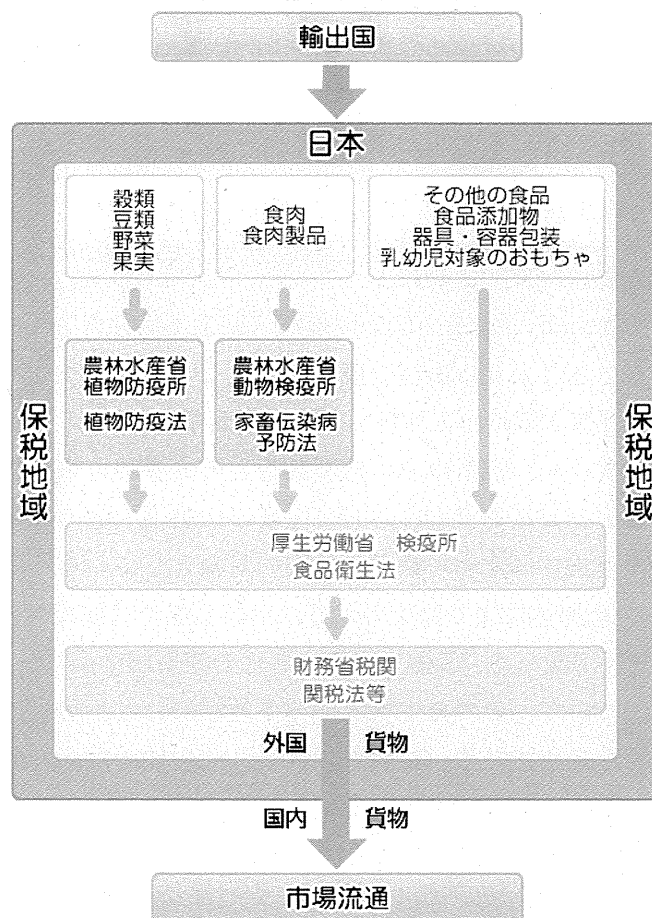


## (2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

前述のように、輸入食品に関するリスク管理は農林水産省および厚生労働省が分担、連携して実施している。

食品を輸入する際の手続きは食品の種類によって異なる(図表 3)<sup>8</sup>。穀類・豆類・野菜・果実については、農林水産省植物防疫所において植物防疫法に基づく審査を経た後、厚生労働省検疫所において食品衛生法に基づく審査を受ける。食肉・食肉製品については、農林水産省動物防疫所において家畜伝染病予防法に基づく審査を受け、その後厚生労働省検疫所において食品衛生法に基づく審査を受ける。その他の食品<sup>9</sup>については、厚生労働省検疫所において食品衛生法に基づく審査を受ける。

図表 3 輸入食品等の流れ



(出典) 横浜検疫所HP「輸入食品情報」<sup>10</sup>

<sup>8</sup> 品目別の輸入手続きの詳細については、JETROのHP情報を参照のこと。

[http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct\\_01/](http://www.jetro.go.jp/world/japan/qa/importproduct_01/)

<sup>9</sup> コレラ汚染地域を国内に持つ国からの生鮮魚介類については、厚生労働省検疫所において検疫法に基づく検査を実施する。

<sup>10</sup> 横浜検疫所 輸入食品情報 [http://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/04\\_import/index.html](http://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/04_import/index.html)

## 1) 植物防疫法<sup>11</sup>

植物防疫法は、輸出入植物等を検疫し、国内植物に有害な動植物の駆除および蔓延の防止、農業生産の安全等を図ることを目的に、国際植物検疫（輸入制限・禁止と輸出検査）、国内植物検疫、緊急防除、指定有害動植物の防除、都道府県の防疫などを規定している。具体的な内容や手続きについては、同法施行令および同規則に規定されている。

輸入検疫では、基本的に全ての輸入について、①輸入が禁止されているもの（禁止地域・植物）、②輸入時に検査が必要なもの、③輸入時に検査が不要なもの、の3つに区分される。

①については法施行規則第9条別表2（輸入禁止地域及輸入禁止植物）および別表1（法第6条2項の農林水産省令で定める地域、植物および有害動植物において野生のもの）に定められているが、輸入禁止地域・植物であっても条件付きで輸入が認められる場合もある。②については、原則輸入禁止対象以外の全植物が対象となる。植物検疫の対象となるものを輸入した者は、その旨を植物検疫所に届け出て、植物防疫官の検査を受けなければならない（法第8条）。③については、病虫害の汚染の恐れがない状態で密封された瓶詰・缶詰、製茶、家具など加工された製品が検査不要とされるが、加工の状態等によっては対象となる場合もある。

## 2) 家畜伝染病予防法<sup>12</sup>

家畜伝染病予防法の目的は、「家畜の伝染性疾病（寄生虫病を含む）の発生を予防し、およびまん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とする。」とされている。輸出入に関する条文は「第4章輸出入検疫」に定められている。

家畜伝染病予防法に基づき、家畜由来の肉製品などの畜産物を対象に輸出入検査が行われる。同法では動物および畜産物等のうち特に家畜の伝染性疾病の病原体を広げるおそれの高いものを「指定検疫物」に定めて輸出入検査の対象としている。また、指定検疫物以外でも、監視伝染病<sup>13</sup>の病原体により汚染のおそれがある場合は検査対象となることがある。

監視伝染病のうち病性が激しく、伝播力が強い悪性の家畜伝染病（現在は牛疫、口蹄疫、アフリカ豚コレラ）について、その発生状況や発生地域における防疫措置により地域を3区分し、輸入禁止の物を定めている。これ以外にも、その他の疾病の発生状況により一時的に輸入を停止している物もある。また、指定検疫物の輸入にあたっては、輸出国の政府機関が行う検疫に合格し、当該機関の発行した検査証明書の添付がなければ輸入してはならないとされている。必要な検査・証明事項については、通常事前に輸出国と輸入国の間で家畜衛生条件<sup>14</sup>として締結されている。

<sup>11</sup> 植物防疫法 <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S25/S25HO151.html>

<sup>12</sup> 家畜伝染病予防法 <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S26/S26HO166.html>

<sup>13</sup> 家畜伝染病および届出伝染病

<sup>14</sup> 家畜衛生条件 <http://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/index.html>

図表 4 指定検疫物

- (1) 次に掲げる動物およびその死体
- (ア) 偶蹄類の動物および馬
- (イ) 鶏、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥および七面鳥並びにあひる、がちょうその他のかも目の鳥類（以下「かも類」という）。（これらの初生ひなであって、農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く）
- (ウ) 犬（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く）
- (エ) 兎（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く）
- (オ) みつばち（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く）
- (2) 鶏、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥およびかも類の卵
- (3) 第一号の動物の骨、肉、脂肪、血液、皮、毛、羽、角、蹄、臍および臓器
- (4) 第一号の動物の生乳、精液、受精卵、未受精卵、ふん、および尿
- (5) 第一号の動物の骨粉、肉粉、肉骨粉、血粉、皮粉、羽粉、蹄角粉および臓器粉
- (6) 第三号の物を原料とするソーセージ、ハムおよびベーコン
- (7) 規則第 43 条の表の上欄に掲げる地域（その地域に属する諸島を含む）から発送され、又はこれらの地域を経由した穀物のわら（飼料用以外の用途に供するために加工し、又は調製したものを除く）および飼料用の乾草
- (8) 法第 36 条第 1 項ただし書の許可を受けて輸入する物

（出典）家畜伝染病予防法施行規則

### 3) 食品衛生法<sup>15</sup>

食品等の輸入・販売にあたっては、国内品・外国製品を問わず我が国の食品衛生法に適合していなければならない。販売又は営業上使用する食品等を輸入する場合は、輸入の都度、厚生労働大臣に届出が必要となり、通関場所を管轄する検疫所の食品等届出受付担当窓口が届出する（食品衛生法第 27 条）。なお、届出を受け付けた検疫所では、食品衛生法に基づき適法な食品等であるか食品衛生監視員が審査および検査を行う<sup>16</sup>。

<sup>15</sup> 食品衛生法 <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO233.html>

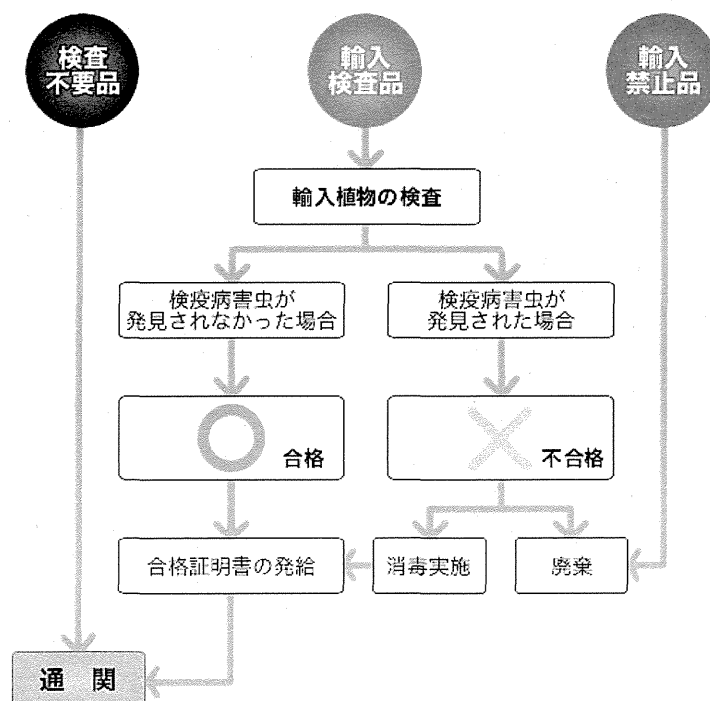
<sup>16</sup> 輸入届出については手続きの簡素化・迅速化を目的とした制度が導入されている

## 輸入食品の検査体制および検査項目

### 4) 植物防疫所

植物検疫の対象となるものを輸入した者は、遅延なくその旨を植物防疫所に届け出て、植物防疫官の検査を受けなければならない。輸入された植物の検査は、輸出国の政府機関による検査の結果、検疫有害動植物が付着していないことを確かめ、または信ずる旨を記載した検査証明書（植物検疫証明書）またはその写しが添付されているかどうか、輸入禁止品であるかどうか、検疫有害動植物があるかどうかについて実施する。

図表 5 輸入検査の流れ



(出典) 植物防疫所HP「輸入検査について」<sup>17</sup>

検査の結果、輸入禁止品に該当せず、植物防疫の対象となる病害虫の付着がなければ合格となり輸入することができる。輸入禁止品に該当した場合は輸入できない。一方、植物防疫の対象となる病害虫が付着していた場合は不合格となり、消毒、廃棄または返送の措置が命じられる。なお、消毒が命じられた場合は消毒措置後に輸入することが可能となる。

また、輸入時の検査だけでは発見が困難なウイルス病などに汚染されている可能性がある判断された植物については、日本国内で隔離栽培を実施して検査（＝隔離検査）を行うことが定められている。

### 5) 動物検疫所

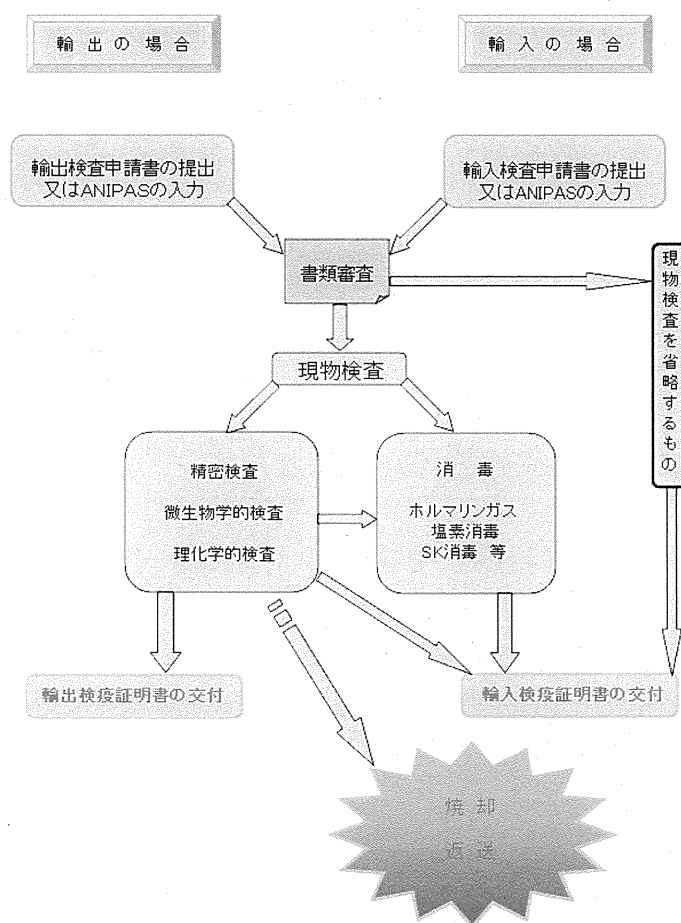
日本では、牛、豚、やぎ、ひつじ、馬、鶏、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七

<sup>17</sup> 輸入検査について <http://www.maff.go.jp/pps/i/introduction/import/ikensa/index.html>

面鳥、あひる・がちょうなどのかも目の鳥類、うさぎ、みつばちなどの動物と、それらの動物から作られる肉製品などの畜産物を対象に輸出入検査を行っている。

海外から到着した動物は動物検疫所等で一定期間係留し、様々な検査を実施する。また、肉などの畜産物等についても、動物検疫所や保税倉庫、コンテナターミナル等で検査を実施している。輸出入される動物や畜産物等は、必要に応じて病原学的検査、血清学的検査、遺伝子学的検査、理化学的検査等の精密検査を実施する。検査の結果、伝染性疾病に感染している又は感染の疑いがあると診断された動物については、解剖検査や病理検査等を実施し、畜産物等については必要に応じてホルマリンや次亜塩素酸ソーダ等による消毒が実施され、輸入が認められない場合は焼却や埋却、返送となる。

図表 6 輸出入畜産物の検査の流れ



(出典) 動物検疫所HP「輸出入畜産物の検査の流れ」<sup>18</sup>

## 6) 厚生労働省検疫所

輸入届出を受け付けた検疫所では、食品衛生法に基づく適法な食品等であるかについて食品衛生監視員が審査を行う。審査は食品等輸入届出書に記載されている輸出国、輸入品

<sup>18</sup> 輸出入畜産物の検査の流れ <http://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/product/39.html>

目、製造者・製造所、原材料、製造方法、添加物の使用の有無等をもとに行われる。

- ・ 食品衛生法に規定される製造基準に適合しているか
- ・ 添加物の使用基準は適切であるか
- ・ 有毒有害物質が含まれていないか
- ・ 過去衛生上の問題があった製造者・所であるか

審査によって検査による確認が必要と判断されたもの（過去に食品衛生法違反が多い貨物、輸入フグ等）については検査を実施する。

- ・ 検査命令制度：

輸出国の事情、食品の特性、同種食品の違反事例から食品衛生法違反の蓋然性が高いと判断される食品等について、厚生労働大臣の命により、輸入者自らが費用を負担し検査を実施し、適法と判断されるまで輸入手続きを進めることができない検査制度。登録検査機関<sup>19</sup>で実施する。

- ・ モニタリング検査制度：

食品衛生法違反の蓋然性が低い食品等について、品目ごとの年間輸入量および過去の違反実績を勘案した年間計画に基づき、厚生労働省検疫所において実施される検査制度。検査センターおよび検査課<sup>20</sup>で実施する。

- ・ その他の検査制度：

初回輸入食品等の検査、食品衛生法に違反な食品等の確認検査、輸送途中で事故が発生した食品等の確認検査等。また、検疫所の指導により輸入業者が行う自主検査があり、命令検査同様登録検査機関において行われる。

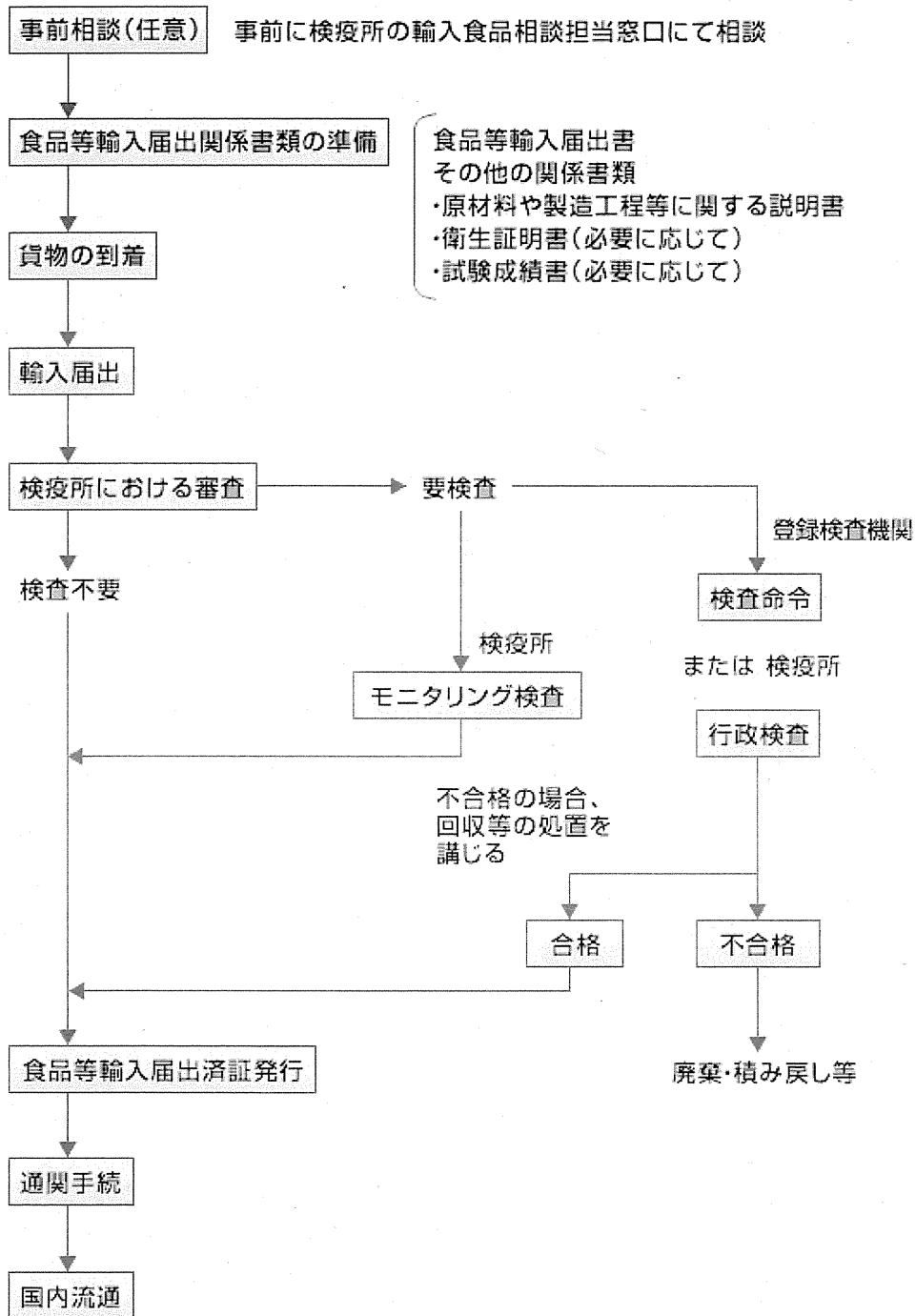
審査や検査の結果、適法（＝合格）と判断された食品等については、以後通関を進めることとなる。違反（＝不合格）と判断された食品等については、日本国内に輸入することはできない。違反の内容は、厚生労働省検疫所から輸入者に対し通知されるので、今後の取扱いは厚生労働省検疫所からの指示に従う。

<sup>19</sup> 登録検査機関とは、政府の代行機関として業務規程の認可を受けた製品検査を行うことができる検査機関のこと

<sup>20</sup> 横浜、神戸の2ヵ所の輸入食品・検疫検査センターおよび6検疫所の検査課

図表 7 検疫所への「食品等輸入届出」の流れ

食品等輸入届出の手続きの流れ



(出典) 横浜検疫所 HP「輸入食品情報」

### (3) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る検査方法

厚生労働省検疫所では、輸入食品のモニタリング検査や検疫衛生業務に係る検査を、横浜、神戸の2カ所の輸入食品・検疫検査センターおよび6検疫所の検査課で実施している。

検査業務には微生物検査部門と理化学検査部門があり、前者では輸入食品について成分規格（一般性菌数や大腸菌群等）や病原性大腸菌 O157 等の病原微生物等の検査を実施している。また、後者では生鮮野菜・果実等の残留農薬、畜水産食品の動物用医薬品の検査のほか、食品添加物、遺伝子組み換え、カビ毒、放射線物質等の理化学的検査を実施している。

#### <微生物検査（横浜検疫所）>

腸管出血性大腸菌（O157、O26）、サルモネラ属菌、寄生虫、A型肝炎ウイルス、ノロウイルス、残留抗生物質 等



(4) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準

1) 植物防疫法

既述のとおり、植物防疫法では検疫有害動植物、栽培地検査を要する植物等、輸入禁止地域および輸入禁止植物を定めている。そのうち、寄生虫および微生物に関する規定は以下の通りである。

<p>別表一第一 有害動物</p> <p>一 まん延した場合に有用な植物に損害を与えるおそれがあることが明らかである有害動物</p>	<p>◆ 線虫</p> <p><i>Ditylenchus angustus</i> (イネクキセンチュウ)</p> <p><i>Globodera pallida</i> (ジャガイモシロシストセンチュウ)</p> <p><i>Globodera rostochiensis</i> (ジャガイモシストセンチュウ)</p> <p><i>Heterodera schachtii</i> (テンサイシストセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne chitwoodi</i> (コロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne fallax</i> (ニセコロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Nacobbus aberrans</i> (ニセネコブセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus citrophilus</i> (カンキツネモグリセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus similis</i> (バナナネモグリセンチュウ)</p> <p><i>Xiphinema index</i> (ブドウオオハリセンチュウ)</p>
<p>別表一の二</p> <p>栽培地検査を要する植物等<sup>21</sup></p>	<p>◆ 線虫</p> <p><i>Meloidogyne chitwoodi</i> (コロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Heterodera schachtii</i> (テンサイシストセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne fallax</i> (ニセコロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Nacobbus aberrans</i> (ニセネコブセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus similis</i> (バナナネモグリセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne chitwoodi</i> (コロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Heterodera schachtii</i> (テンサイシストセンチュウ)</p> <p><i>Meloidogyne fallax</i> (ニセコロンビアネコブセンチュウ)</p> <p><i>Nacobbus aberrans</i> (ニセネコブセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus similis</i> (バナナネモグリセンチュウ)</p>
<p>別表二</p> <p>輸入禁止地域および植物<sup>22</sup></p>	<p>◆ 線虫</p> <p><i>Globodera rostochiensis</i> (ジャガイモシストセンチュウ)</p> <p><i>Globodera pallida</i> (ジャガイモシロシストセンチュウ)</p> <p><i>Radopholus citrophilus</i> (カンキツネモグリセンチュウ)</p> <p><i>Ditylenchus angustus</i> (イネクキセンチュウ)</p>

(出典) 植物防疫法施行規則<sup>23</sup>

<sup>21</sup> 地域および植物とセットで定められている

<sup>22</sup> 地域および植物がセットで定められており、備考として対象検疫有害動物が示されている。

<sup>23</sup> 植物防疫法施行規則 [http://www.pps.go.jp/law\\_active/Notification/basis/4/12/html/12.html#t2\\_1](http://www.pps.go.jp/law_active/Notification/basis/4/12/html/12.html#t2_1)

## 2) 家畜伝染病予防法

家畜伝染病予防法に基づく輸入禁止地域と輸入禁止動・畜産物は図表 8 のとおりである。

図表 8 輸入禁止地域と輸入禁止動・畜産物

	地域	偶蹄類の動物	受精卵・精液	ソーセージ・ハム・ベーコン	偶蹄類の動物の肉・臓器	稲わら等	
0	<p>相当期間口蹄疫等の悪性伝染病の発生がなく、防疫体制も整備されており、悪性伝染病が発生するおそれがきわめて少ないと考えられる地域</p> <p>【ヨーロッパ地域】 フィンランド、スウェーデン、ノルウェー、ポーランド、ハンガリー、ドイツ、デンマーク、イタリア（サルジニア島を除く）、サンマリノ、リヒテンシュタイン、スイス、オランダ、ベルギー、フランス、オーストリア、スペイン、アイルランド、アイスランド、英国（グレートブリテンおよび北アイルランド）</p> <p>【南北アメリカ地域】 カナダ、アメリカ（アメリカ大陸部分、ハワイ諸島、グアム島に限る）、メキシコ、ベリーズ、グアテマラ、ホンジュラス、エルサルバドル、ニカラグア、コスタリカ、パナマ、ドミニカ共和国、チリ</p> <p>【オセアニア地域】 北マリアナ諸島、ニュージーランド、バヌアツ共和国、ニューカレドニア、オーストラリア (36 地域)</p>	<p>輸入可能 (輸出国政府機関発行の検査証明書が必要)</p> <p>(注意) 表中で「輸入可能」となっている物でも、BSE（牛海綿状脳症）発生国からの牛、羊、やぎ由来の肉製品等鳥インフルエンザ発生国（地域）からの家きん由来肉製品等豚コレラ発生国（地域）からの豚由来肉製品等 CWD（慢性消耗性疾患）発生国からのシカ由来製品等の日本への持ち込みはできない。</p>					検疫不要
1	<p>防疫体制が整備されており、当面口蹄疫等の発生がないと考えられるが、発生のおそれを否定できない地域</p> <p>シンガポール、ルーマニア、スロベニア、クロアチア、ボスニア・ヘルツェゴビナ</p>	<p>輸入可能 (輸出国政府機関発行の検査証明書が必要)</p>			<p>輸入禁止 ただし、加熱処理基準に従って加熱処理されたものは輸入可能</p>		
2	<p>口蹄疫等の悪性伝染病の発生があるか、防疫体制が十分に整備されていると認められない地域</p> <p>上記以外の地域</p>	<p>輸入禁止</p>		<p>輸入禁止 ただし、加熱処理基準に従って加熱処理されたものは輸入可能</p>			

(出典) 家畜伝染病予防法施行規則第 43 条の表 (平成 23 年 8 月 2 日更新)

また、監視伝染病のうち寄生虫および微生物に関するものは図表 9 のとおりである。

図表 9 監視伝染病 (寄生虫および微生物)

伝染病	家畜の種類
ピロプラズマ病(家畜伝染病) バベシア・ビゲミナ、バベシア・ポービス、バベシア・エクイ、バベシア・カバリ、タイレリア・パルバ、タイレリア・アマラタに限る	牛、馬、水牛、鹿
トリパノソーマ病(届出伝染病)	牛、水牛、馬
トリコモナス病(届出伝染病)	牛、水牛
ネオスポラ症(届出伝染病)	牛、水牛
トキソプラズマ病(届出伝染病)	めん羊、山羊、豚、いのしし
ロイコチトゾーン病(届出伝染病)	鶏
ノゼマ病(届出伝染病)	蜜蜂

(出典) 動物検疫所 HP「監視伝染病」を基に、三菱総合研究所作成

### 3) 食品衛生法

食品衛生法においては、特定の寄生虫および微生物に係る規格基準は定められていない。なお、厚生労働省監修の「<公定検査法等詳解>食品衛生検査指針微生物編 2004」では、寄生虫(原虫、蠕虫類)の検査法についての解説も収載されている。

図表 10 食品衛生検査指針微生物編 2004 収載内容

◆通則
◆試験法各条
〔検体とサンプリング〕
〔細菌〕
総論、汚染指標菌、病原性大腸菌、サルモネラ、エルシニア、腸炎ビブリオおよびその類縁菌、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、リステリア、セレウス菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、経口感染症起因菌、人畜共通感染症起因菌、低温細菌、乳酸菌、ビフィズス菌
〔真菌〕
総論、食品から分離される真菌の検索法、接合菌種、子のう菌種、不完全菌類、アスペルギルス属、ペニシリウム属、フザリウム属、酵母菌類
〔ウイルス〕
総論、小型球形ウイルス、肝炎ウイルス、ロタウイルス、アデノウイルス
〔寄生虫〕
総論、原虫類、寄生蠕虫類
◆資料 微生物試験法に係わる告示法・通知

(出典) (社) 日本食品衛生協会HP<sup>24</sup>

<sup>24</sup> 食品衛生関連図書 <http://shokuei.open365.jp/Products.27.aspx>

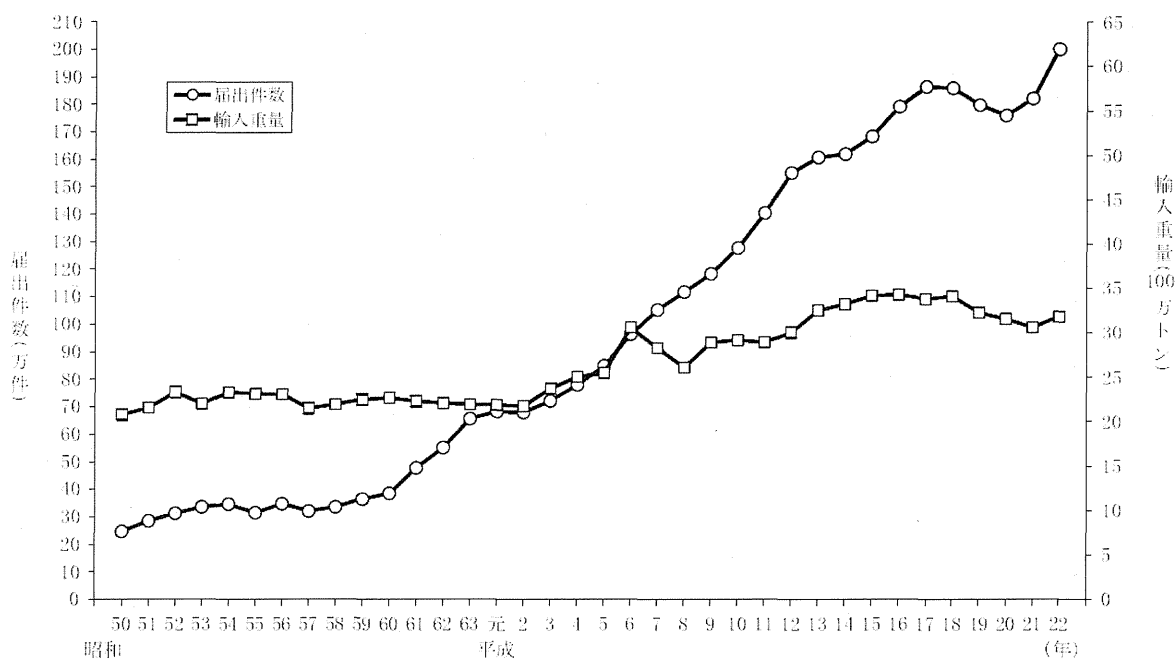
## (5) 直近の検査実績および検査結果（事例）

平成 22 年度輸入食品監視統計によると、平成 22 年度の輸入食品の届出件数、輸入重量、検査件数、食品衛生法違反件数等の状況は以下のとおりである。

### 1) 届出・検査・違反状況

平成 22 年度における食品等（食品、添加物、器具、容器包装または乳幼児用おもちゃをいう）の届出件数は 2,001,020 件であり、届出重量は 31,801,900 トンであった。検査は届出件数の 12.3%にあたる 247,047 件について実施されている。内訳は、行政検査 57,359 件（2.9%：届出件数に対する割合）、登録検査機関検査 195,954 件（9.8%：うち、検査命令 118,721 件）、輸出国公的検査機関検査 6,200 件（0.3%）である。このうち 1,376 件が法違反として、積み戻し、廃棄又は食用外転用等の措置がとられたが、これは届出件数の 0.1%に相当する。

図表 11 年別輸入・届出数量の推移



注1 昭和50年から平成18年は年次、平成19年から年度

(出典) 平成 22 年度輸入食品監視統計

### 2) 品目別の届出・検査・違反状況

品目別輸入届出件数をみると、生鮮肉類（内臓を含む）159,245 件（8.0%：総届出件数に対する割合）が最も多く、次いでアルコールを含む飲料の 154,558 件（7.7%）、野菜の調整品（きのこ加工品、香辛料、野草加工品および茶を除く）149,371 件（7.5%）、飲食器具 139,826 件（7.0%）、その他の器具 102,650 件（5.1%）、魚類加工品 89,844 件（4.5%）で

あった。

また、違反状況をみると、種実類 218 件（15.8%：総違反件数に対する割合）が最も多く、次いで水産動物加工品（魚類、貝類を除く）の 141 件（10.2%）、穀類 137 件（10.0%）、菓子類（冷凍食品を除く）74 件（5.4%）、魚類加工品 68 件（4.9%）の順であった。

図表 12 主な食品衛生法違反事例

違反条文	違反件数	構成比	主な違反内容
第6条 (販売を禁止される食品及び添加物)	407	28.4	とうもろこし、落花生、ハトムギ、とうがらし、ピスタチオナッツ、アーモンド、ケツメイン等のアフラトキシンの付着、有毒魚類の混入、下痢性貝毒の検出、シアン化合物の検出、非加熱食肉製品等からのリステリア菌検出、コーヒー豆、米、小麦等の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生等
第9条 (病肉等の販売等の制限)	1	0.1	衛生証明書の不添付
第10条 (添加物等の販売等の制限)	113	7.9	TBHQ、サイクラミン酸、アゾルビン、パテントブルーV、キノリンイコロ、一酸化炭素、オレンジII、ヨウ素化塩、パラオキシ安息香酸メチル等の指定外添加物を使用したもの
第11条 (食品又は添加物の基準及び規格)	771	53.8	野菜及び冷凍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(動物用医薬品の残留基準違反、農薬の残留基準違反)、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(ソルビン酸、安息香酸ナトリウム、二酸化硫黄等)、添加物の成分規格違反
第18条 (器具又は容器包装の基準及び規格)	124	8.6	器具・容器包装の規格違反 原材料の材質別規格違反
第62条 (おもちゃ等についての準用規定)	18	1.3	おもちゃ又はその原材料の規格違反
計	(延数) (実数)		1,434 1,376

(出典) 平成 22 年度輸入食品監視統計

### 3) 生産・製造国別届出・検査・違反状況

国（地域を含む）別の届出件数をみると、中国の 607,994 件（30.4%：総届出件数に対する割合）が最も多く、次いでアメリカの 214,590 件（10.7%）、フランス 179,514 件（9.0%）、タイ 152,415 件（7.6%）、韓国 134,368 件（6.7%）、イタリア 86,124 件（4.3%）の順であった。

また、違反状況をみると、中国の 322 件（23.4%：総違反件数に対する割合）が最も多く、次いでアメリカの 152 件（11.0%）、ベトナム 128 件（9.3%）、タイ 112 件（8.1%）、イタリア 47 件（3.4%）の順であった。

### 4) 輸入時における輸入食品違反事例

輸入時検査等における食品衛生法違反事例は厚生労働省HPで公表されている<sup>25</sup>。平成 24 年度 5 月分の違反事例（速報）は以下の通りである。

図表 13 輸入食品違反事例（平成 24 年度 5 月分：速報）

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
シロップ (RESPICLEAR)	第 11 条第 2 項	インド	使用基準不適合（安息香酸ナトリウム 1.8 g/kg 使用（安息香酸として 1.4 g/kg 検出））	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	自主検査
生鮮西洋わさび	第 11 条第 3 項	ドイツ	11 条 3 項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（ジフェノコナゾール 0.02 ppm 検出）	全量消費済み	モニタリング検査
生鮮アーモンド	第 6 条第 2 号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性（12 µg/kg）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査
ピーナッツバター (SKIPPY CHUNKY PEANUT BUTTER)	第 6 条第 2 号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性（23 µg/kg）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査
菜種	第 6 条第 1 号	カナダ	カビの発生および異臭を認めた	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	行政検査
漬け物：オリーブ (SLIDE BLACK OLIVES TIN)	第 11 条第 2 項	スペイン	使用基準不適合（グルコン酸第一鉄（鉄として）0.16 g/kg 検出）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	自主検査
生鮮ピタヤ	第 11 条第 3 項	コロンビア	11 条 3 項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（テブコナゾール 0.03 ppm 検出）	廃棄、積み戻し等を指示（全量販売済み）	モニタリング検査

<sup>25</sup> 輸入食品監視業務 違反事例 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/ihan/>

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱) : FROZEN BREADED SHRIMP	第11条第2項	インドネシア	成分規格不適合 ( <i>E. coli</i> 陽性)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	モニタリング検査
ハトムギ	第6条第2号	中華人民共和国	アフラトキシン陽性 (25 µg/kg、16 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
天然活はも	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合 (トリフルラリン 0.002 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
レトルト殺菌食品 : あさり (RETORTED ASARI)	第11条第3項	中華人民共和国	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留 (プロメトリン 0.06 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
乾燥パセリ (PREZZEMOLO)	第11条第3項	イタリア	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留 (ジフェノコナゾール 0.12 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	モニタリング検査
カカオ豆	第11条第2項	エクアドル	成分規格不適合 (ジウロン 0.03 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
乾燥いちじく (DRIED FIG FANCY SOFT)	第6条第2号	イラン	アフラトキシン陽性 (11 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱) : PREMIUM EBIFURAI	第11条第2項	インドネシア	成分規格不適合 ( <i>E. coli</i> 陽性)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	モニタリング検査
小麦	第6条第1号	アメリカ合衆国	異臭およびカビの発生を認めた	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	行政検査
非加熱食肉製品 : (SALAME MILANO)	第6条第3号	イタリア	リステリア菌 検出	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
小粒落花生	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性 (12 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
チョコレート : REESES PB CUPS MINI	第10条	アメリカ合衆国	指定外添加物 (TBHQ 使用)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	行政検査
非加熱食肉製品 : SALSICCIA DI CINTA SENESE	第6条第3号	イタリア	リステリア菌 検出	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
とうもろこし	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性 (30 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	命令検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱) : チヂミ	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合 (大腸菌群 陽性)	廃棄、積み戻し等を指示 (全量保管)	自主検査

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
メラミン製飲食物具：カレー皿	第18条第2項	中華人民共和国	材質別規格不適合(鉛 110 µg/ml 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
清涼飲料水(BLK. BLACKWATER)	第11条第2項	カナダ	製造基準不適合(殺菌不足)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
うるち精米	第6条第1号	タイ	カビの発生、異臭および変敗	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
うるち精米	第6条第1号	タイ	カビの発生、異臭および変敗	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)：フカヒレ(SHARK FIN)	第11条第2項	台湾	成分規格不適合(細菌数 $1.6 \times 10^7$ /g)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生鮮スナップエンドウ	第11条第3項	タイ	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(ジフェノコナゾール 0.02ppm、フルシラゾール 0.03ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(一部販売)	モニタリング検査
乾めん：ライスヌードル(RICE NOODLE)	第11条第2項	ベトナム	成分規格不適合(安全性未審査遺伝子組換え米(CpTI コメ)陽性)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
ライマ豆	第11条第2項	ミャンマー	シアン化合物 530 ppm 検出	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
チョコレート類：CHOCOLATE S'MORES BAR, JUMBO	第10条	アメリカ合衆国	指定外添加物(TBHQ 使用)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査
シロップ：WRITE ON GEL PINK	第11条第2項	アメリカ合衆国	使用基準不適合(安息香酸ナトリウム(安息香酸として) 0.783 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生食用冷蔵むき身ウニ	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,400 /g 以上)	全量販売済み	モニタリング検査
生鮮レイシ(ライチ)	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(パクロブトラゾール 0.09 ppm 検出)	全量販売済み	モニタリング検査
粉末清涼飲料：GREEN TEA POWDER	第11条第2項	台湾	成分規格不適合(細菌数 $3.6 \times 10^3$ /g)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
スナック菓子類：BOY BAWANG GARLIC	第10条	フィリピン	指定外添加物(TBHQ 1 µg/g 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生鮮チコリ	第11条第3項	フランス	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(メタラキシルおよびメフェノキサム 0.05 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(一部販売済み、残余は保管中)	モニタリング検査



品名	条文	生産国	不適合内容	措置状況	備考
活あげまき貝	第11条第3項	中華人民共和国	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（プロメトリン 0.05 ppm 検出）	全量販売済み	モニタリング検査
活あさり	第11条第3項	中華人民共和国	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（プロメトリン 0.02 ppm 検出）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査
無加熱摂取冷凍食品：いか類 FROZEN SLICED AORI IKA SLIT DIPPING	第11条第2項	タイ	成分規格不適合（細菌数 $1.5 \times 10^5$ /g）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	モニタリング検査
牛内臓：冷蔵、加工用未調整品（BLACK BEEF TONGUES VAC PACK FRESH CHILLED）	第9条第2項	アメリカ合衆国	食品衛生法第9条第2項に規定する衛生証明書の不添付	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	行政検査
その他の洋菓子（ORANGE JELLY）	第10条	イタリア	指定外添加物（ $\beta$ -アポ-8'-カロテナル使用）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	行政検査
冷蔵むき身ウシガエル	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合（エンロフロキサシン 0.03 ppm 検出）	全量販売済み	モニタリング検査
野草加工品および香料：クミン（CUMIN POWDER）	第11条第2項	インド	成分規格不適合（プロフェノホス 0.08 ppm 検出）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査
オーガニックナツメグパウダー	第6条第2号	インドネシア	アフラトキシン陽性（17 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査
果汁入り飲料（COCONUT WATER）	第11条第2項	ブラジル	使用基準不適合（ピロ亜硫酸ナトリウム（二酸化硫黄として） 0.042 g/kg 検出）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	自主検査
アイスクリーム（PREMIUM CHOCOLATE ICE CREAM）	第11条第2項	ニュージーランド	成分規格不適合（大腸菌群陽性）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	自主検査
無加熱摂取冷凍食品：いか類（FROZEN CUTTLE FISH WING）	第11条第2項	タイ	成分規格不適合（大腸菌群陽性）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	自主検査
とうもろこし	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性（18 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査
乾燥いちじく（DRIED FIGS）	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性（47 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査
生鮮カカオ豆	第11条第3項	ベネズエラ	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留（2,4-D 0.03 ppm 検出）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査
冷凍むき身えび（FROZEN PEELED SHRIMP（VANNAMEI））	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合（スルファメトキサゾール 0.02 ppm 検出）	廃棄、積み戻し等を指示（全量保管）	命令検査

品名	条文	生産国	不適格内容	措置状況	備考
活あげまき貝	第11条第3項	中華人民共和国	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(プロメトリン 0.03 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
乾燥いちじく(DRIED DICED FIGS)	第6条第2号	アメリカ合衆国	アフラトキシン陽性(13 µg/kg)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
調味料:キュワン味の秘訣100作(甘口)	第11条第2項	大韓民国	使用基準不適合(ポリソルベート20(ポリソルベート80として) 0.043 g/kg 検出)、対象外使用(ソルビン酸 0.052 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
調味料:キュワン味の秘訣100作(辛口)	第11条第2項	大韓民国	使用基準不適合(ポリソルベート20(ポリソルベート80として) 0.045 g/kg 検出)、対象外使用(ソルビン酸 0.071 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
その他の健康食品:ガック油(GAC OIL CAPSULE)	第10条	ベトナム	指定外添加物(パラオキシ安息香酸メチル 0.342 g/kg 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
冷凍養殖むき身えび(FROZEN PD BLACK TIGER SHRIMP)	第11条第2項	ベトナム	成分規格不適合(トリフルラリン 0.003 ppm およびエンフロキサシン 0.01 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
その他の魚肉ねり製品:カニ風味かまぼこ(FROZEN IMITATION V-CUT STICKS)	第11条第2項	中華人民共和国	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	自主検査
生鮮コーヒー豆	第11条第3項	インドネシア	11条3項に基づき人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて残留(カルバリル 0.03 ppm 検出)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	命令検査
その他の他に分類されない食品(MIMIC CREAM)	第10条	アメリカ合衆国	指定外添加物(ヒマワリレシチン 使用)	廃棄、積み戻し等を指示(全量保管)	行政検査

## 2. 2 コーデックス委員会

### (1) 概要

コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission) は消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAOおよびWHOにより設置された国際的な政府間機関である。コーデックス委員会では国際食品規格(コーデックス規格)の策定を行っており、これらの食品規格はWHO(世界貿易機関)の多角的貿易協定のもと、国際的な制度調和を図るものとして位置付けられている<sup>26</sup>。

コーデックス規格は各国を規制するための規格基準ではなく、加盟各国に裁量の余地を残すという意味での自主規格基準である。なお、コーデックス規格は食品一般規格(Codex Standard)、勧告(Recommendation Codes of Practice等)、ガイドライン(Guidelines)の3つに大別される<sup>27</sup>。食品一般規格は食品の規格基準を定めたもので、勧告は衛生規範が主体となっている。また、ガイドラインには一部の表示、HACCP<sup>28</sup>の実施方法が含まれる。

### (2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

輸入食品の監視および検査に関連するコーデックス規格として、以下の6つのガイドラインが示されている。

- ・ 「輸出入食品の検査・認証に関する一般原則」CAC/GL20-1995: Principles for Food Import and Export Certification and Inspection
- ・ 「輸入食品の不合格品についての情報交換のためのガイドライン」CAC/GL25-1997: Guidelines for Exchange information between Countries on Rejections of Imports Foods
- ・ 「食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン」CAC/GL26-1997: Guidelines for Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems
- ・ 「輸出入食品管理に関わる試験所の適性評価のためのガイドライン」CAC/GL27-1997: Guidelines for Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Foods
- ・ 「輸出入食品の検査・認証システムに関する同等性協定の策定に関するガイドライン」CAC/GL34-1999: Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems
- ・ 「輸入食品管理システムのためのガイドライン」CAC/GL47-2003: Guidelines for Food Import Control Systems

#### 1) 輸出入食品の検査・認証に関する一般原則

「輸出入食品の検査・認証に関する一般原則」は第1章(イントロダクション)、第2章

<sup>26</sup> 農林水産省 コーデックス委員会概要 <http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/outline.html>

厚生労働省 コーデックス委員会の概要 <http://www.mhlw.go.jp/topics/idsenshi/codex/01.html>

<sup>27</sup> (社)日本食品衛生 コーデックス—食品の国際規格—

[http://www.n-shokuei.jp/food\\_safety\\_information\\_shokuei2/food\\_hygienic/codex/sec03.html](http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_hygienic/codex/sec03.html)

<sup>28</sup> Hazard Analysis Critical Control Pointの略。危害分析重要管理点と訳される。食品の原料の受け入れから製造・出荷までの全ての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法をさす。

(定義)、第3章(一般原則)の3章から成っている。第3章では以下のような一般原則が示されている(下線はMRIによる)。

#### リスクアセスメント

7. 食の安全を保証する検査システムは、情状に適する客観的なリスクアセスメントに基づいて制定、管理されなければならない。採用されるリスクアセスメントの方法は、国際的に受け入れられている方法に極力合致するものとする。リスクアセスメントは最新の科学的知見に基づくものとする。

8. 検査システムは、評価されたリスクに対応する特定の商品および製造法に適用されなければならない。同等の原則を適用する際、輸入国は、輸出国の国民又は地域における意見を十分に考慮しなければならない。

#### 無差別

9. 国家は、貿易に関する差別又は偽装された制限を避けるために、異なる環境において適切であると考えられるリスクレベルの恣意的又は不当な差別を避けるということを保証しなければならない。

#### 効率性

10. 検査・認証システムは職務を遂行する適切な手段を有するものとする。検査・認証システムを選択する際には、消費者および関連食品産業、また利害関係のある機関と必要に応じて協議をする政府に対する資金面、時間面でのコストに配慮する。同システムは要求水準を実現するために必要以上に貿易に制限的でないものとする。

#### 協調

11. 加盟国はCodexの規格および勧告、ガイドライン(又は、全ての国家に開かれた加盟国をもつ国際機関の、規格および勧告、ガイドライン)が各国の検査・認証システムの要素に適する時は必ずこれらを利用しなければならない。各国は、Codex委員会および、Codexの基準の開発および採択、再検討を促進する、他の関連国際機関の職務に積極的に参加しなければならない。

#### 同等性

12. 各国は、異なる検査・認証システムが、同様の目的に適合することが可能で、故にそれらが同等であるということを認識しなければならない。同等性を実証するための責務は輸出国にある。

#### 透明性

13. 機密および原則、業務を保持するための合法的な懸案事項に配慮する一方で、食品の検査・認証システムは消費者および消費者の代表機関、他の関連団体による検査に関か