



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

輸入食品の安全性確保について

大阪検疫所 食品監視課
令和2年2月13日



目次

1. 輸入食品の現状
2. 輸出国対策
3. 輸入食品の監視体制
4. 平成31年度輸入食品監視指導計画

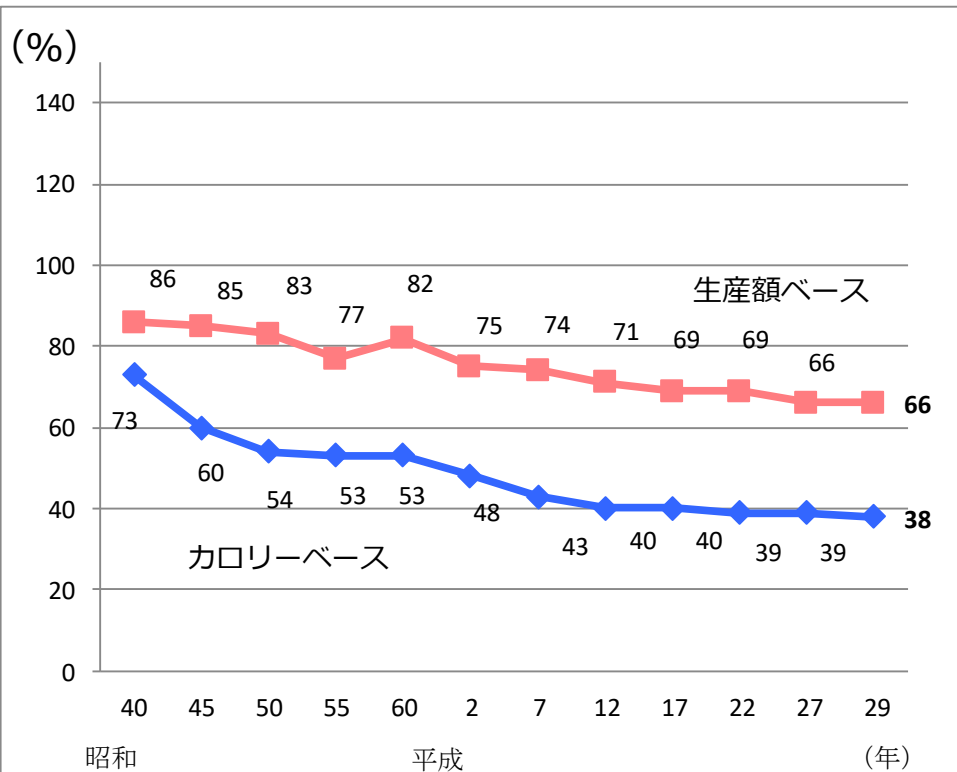


1. 輸入食品の現状

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

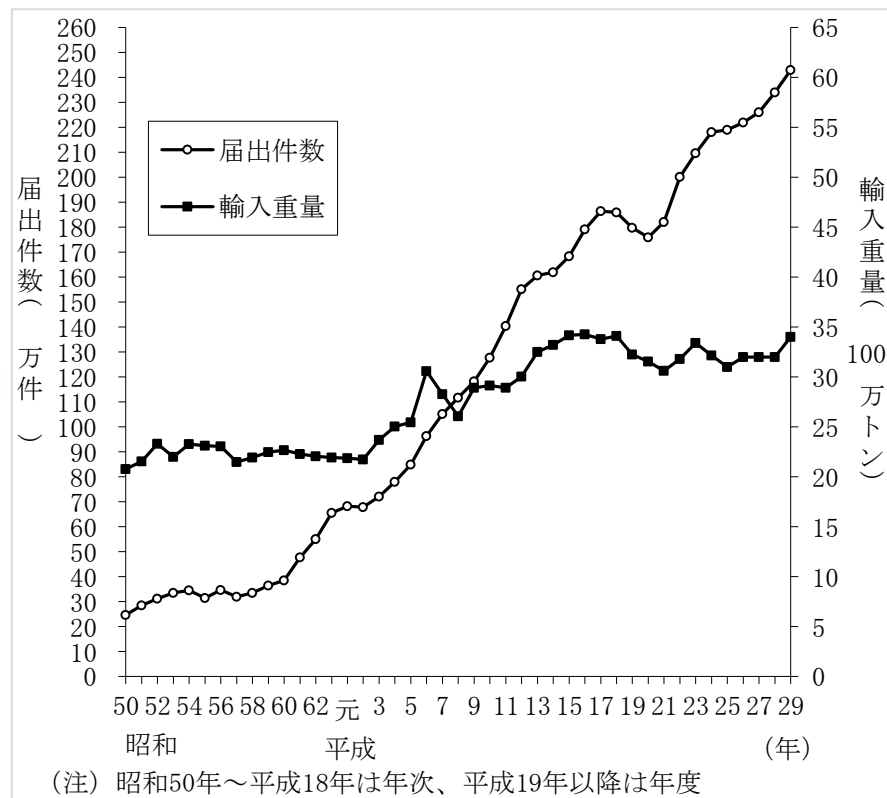
近年、食料自給率は一定範囲内で推移しているが、「食料・農業・農村基本計画」（平成27年3月閣議決定）では、平成37（2025）年度を目標年度として、カロリーベースで45%、生産額ベースで73%まで食料自給率の向上を図ることとされている。



（資料出所）農林水産省「食料需給表」（平成29年度）

輸入食品件数・重量

輸入食品のうち、届出件数は概ね増加傾向にある一方、輸入重量については、近年横ばい。

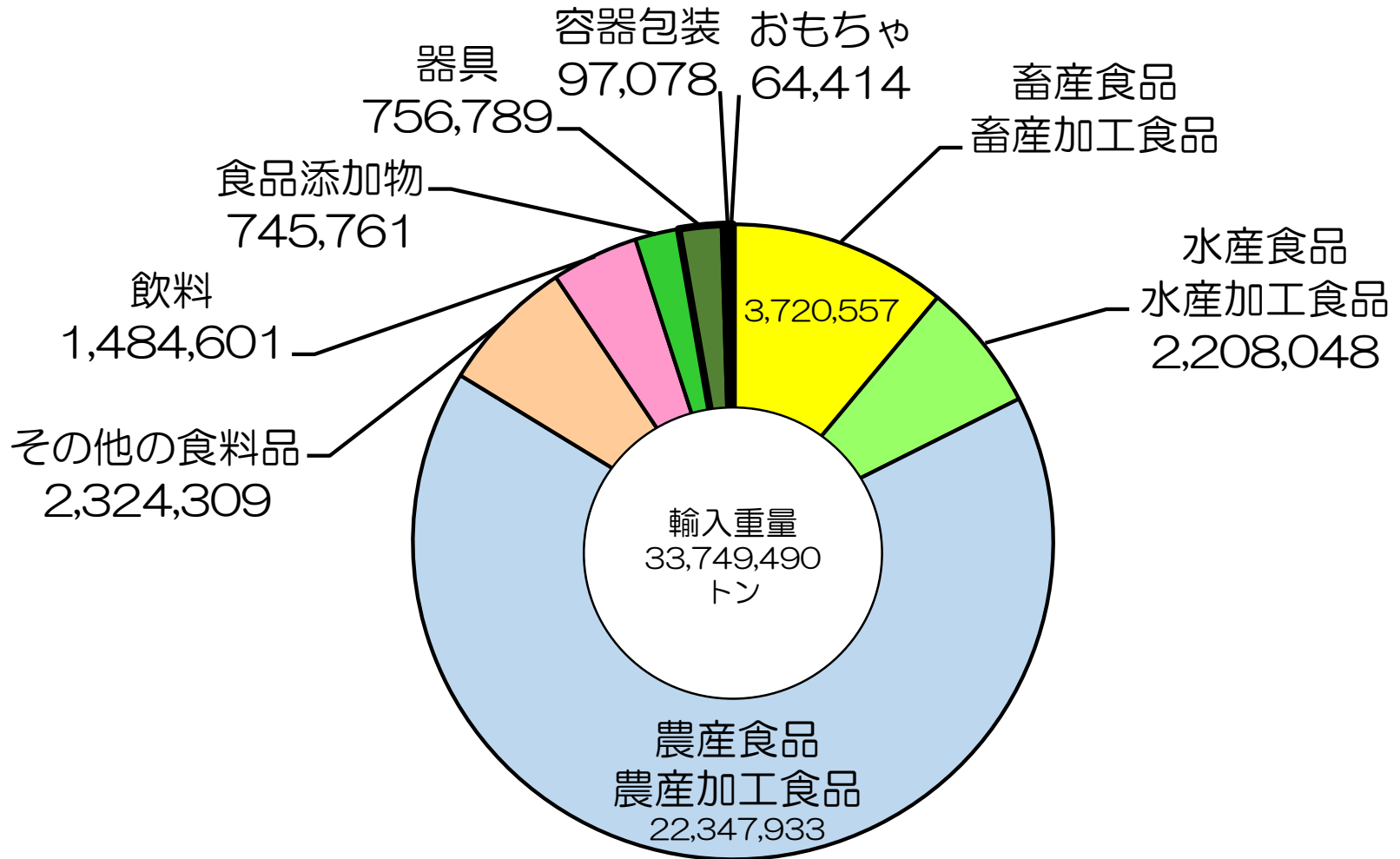


（注）昭和50年～平成18年は年次、平成19年以降は年度

（資料出所）厚生労働省「輸入食品監視統計」（平成29年度）

食品等の輸入の状況（平成29年度）

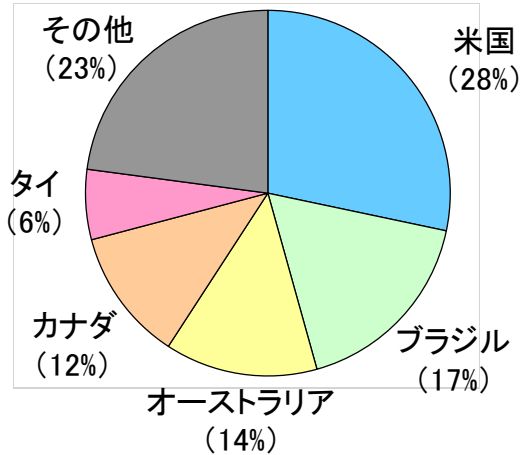
※輸入重量ベース



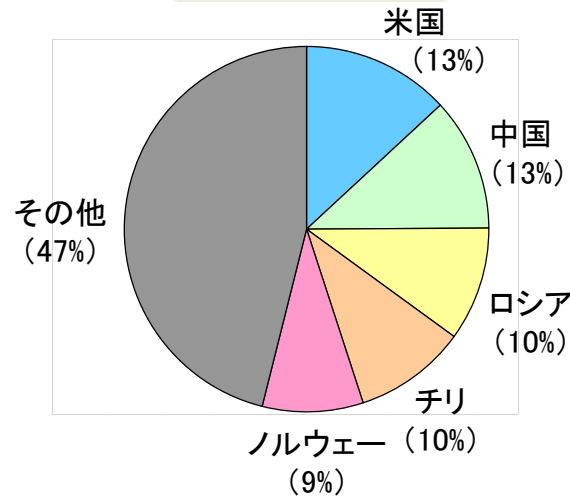
食品別輸入量上位5ヶ国 ①（平成29年度）

※輸入重量ベース

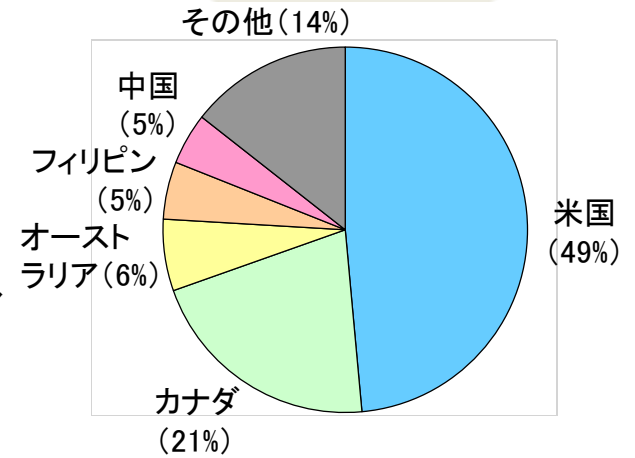
畜産食品



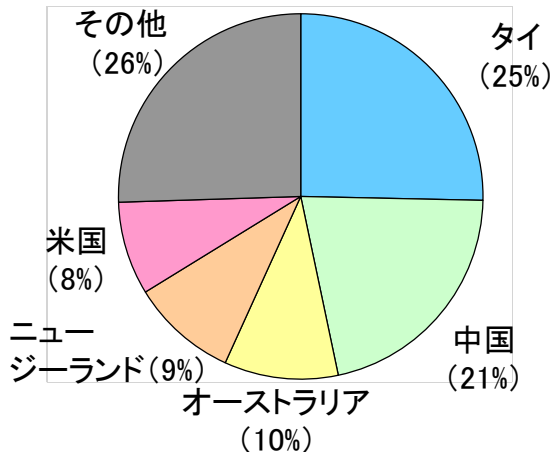
水産食品



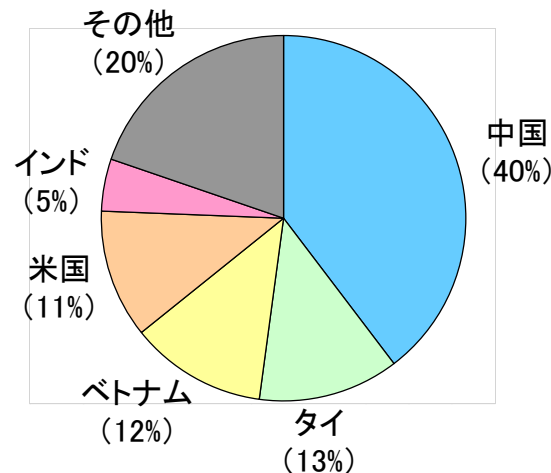
農産食品



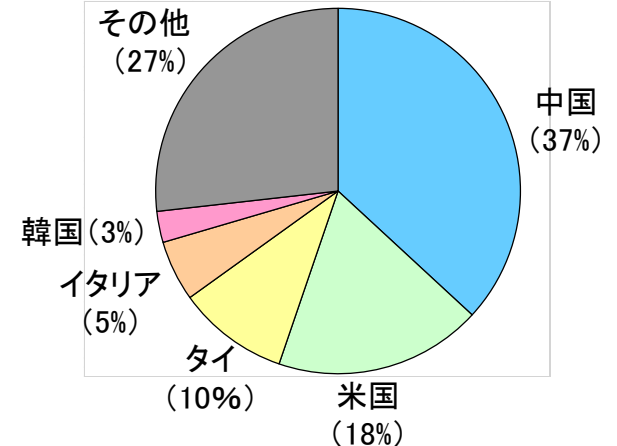
畜産加工食品



水産加工食品



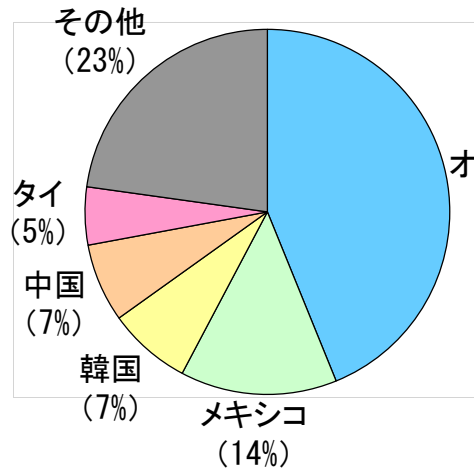
農産加工食品



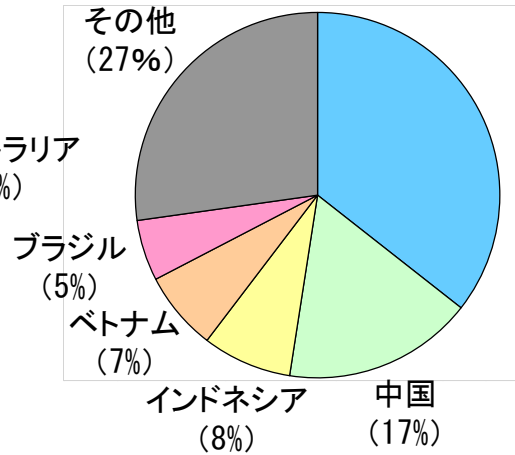
食品別輸入量上位5ヶ国 ②（平成29年度）

※輸入重量ベース

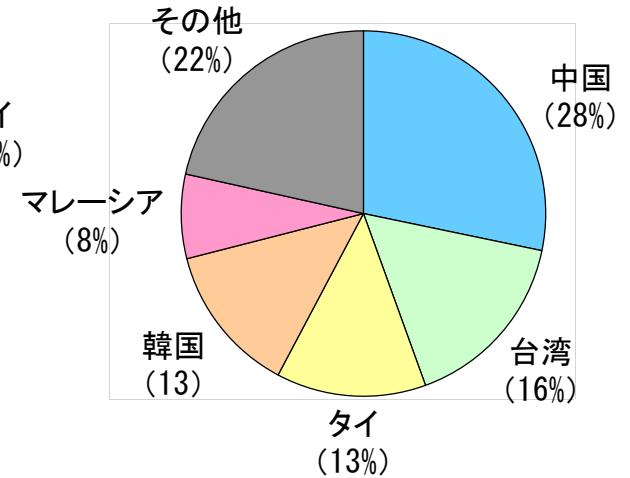
その他の加工食品



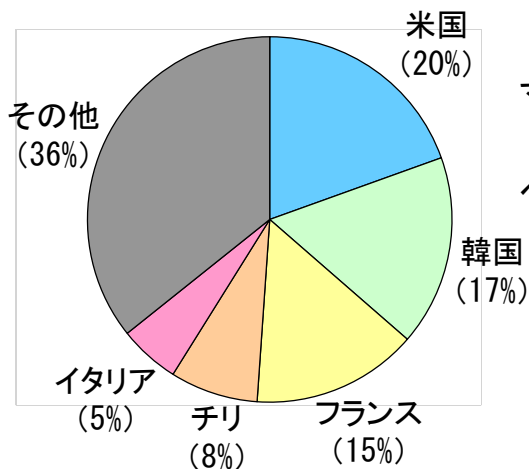
食品添加物



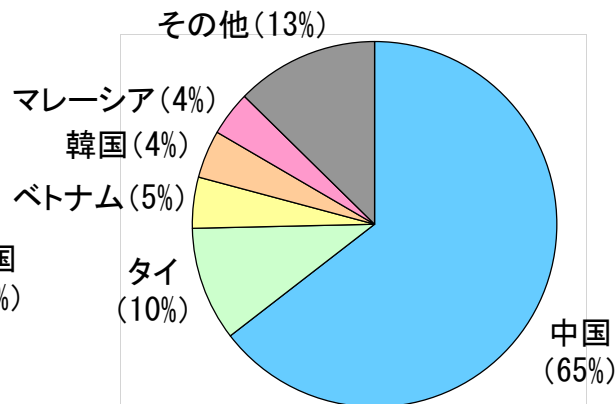
容器包装



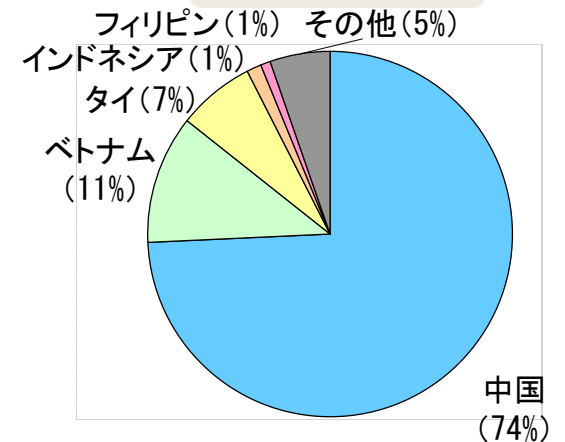
飲料



器具



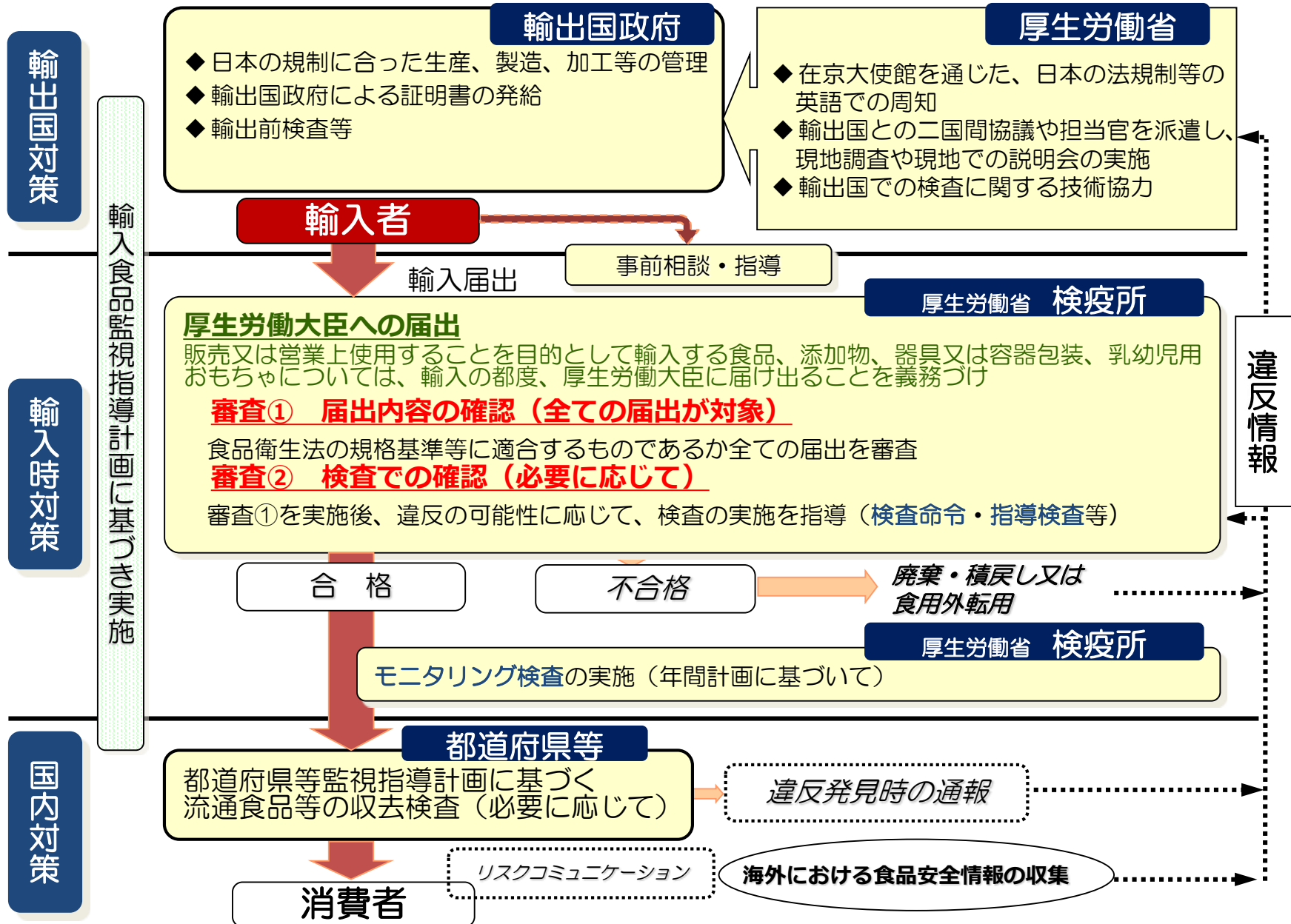
おもちゃ





2. 輸出国対策

監視体制の概要



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

❖ 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

輸出国調査の実施概要（オランダ）

オランダにおける対日輸出食品の制度調査

関係法令	<ul style="list-style-type: none">• 一般食品法総合原則（Regulation (EC) No. 178/2002）• 一般食品衛生規則（Regulation (EC) No. 852/2004）• 動物起源食品特別衛生規則（Regulation (EC) No. 853/2004）• 動物起源食品特別公的統率規則（Regulation (EC) No. 854/2004）• 公的統制規則（Regulation (EC) No. 882/2004） 等
調査対象	食品消費者製品安全庁
概要	<p>オランダにおける食品衛生規制について、オランダ政府食品消費者製品安全庁の担当者より説明を受け、意見交換を行い、日本の輸入食品監視体制及び衛生規則について政府関係者及び食品業者を対象にセミナーを開催した。</p> <p>また、ナチュラルチーズ製造施設、パプリカ生産施設及びビスケット生産施設の管理状況等並びに輸出検査機関について現地調査を実施した。</p>

※平成30年度は、オランダの他、南アフリカについても実施（H31年1月現在）

輸出国における調査・協議 (平成30年度抜粋)

対象国	品目	調査目的・協議内容	実施時期
フィリピン	バナナ	残留農薬管理対策の確認のため 現地調査	平成30年12月
英国	牛肉	対日輸出プログラムの実施準備状況に ついての現地調査	平成30年7月
スペイン	牛肉	BSE対策に係ると畜場及び食肉処理施 設の現地調査	平成30年12月

海外情報等に基づき監視強化を行った主な事例

対象国	品目	内容	対応
フランス	ナチュラルチーズ	腸管出血性大腸菌O26汚染	対象食品の輸入届出がなされた場合には、積み戻し等の指導を講じた。
カナダ	小麦	安全性未審査の遺伝子組換え小麦の発見	対象食品の輸入届出がなされた場合には、検査を実施するよう措置を講じた。
フランス	ナチュラルチーズ	腸管出血性大腸菌O26汚染	特定の製造者からのフランス産ナチュラルチーズが輸入届出された場合には、検査命令を実施するよう措置を講じた。

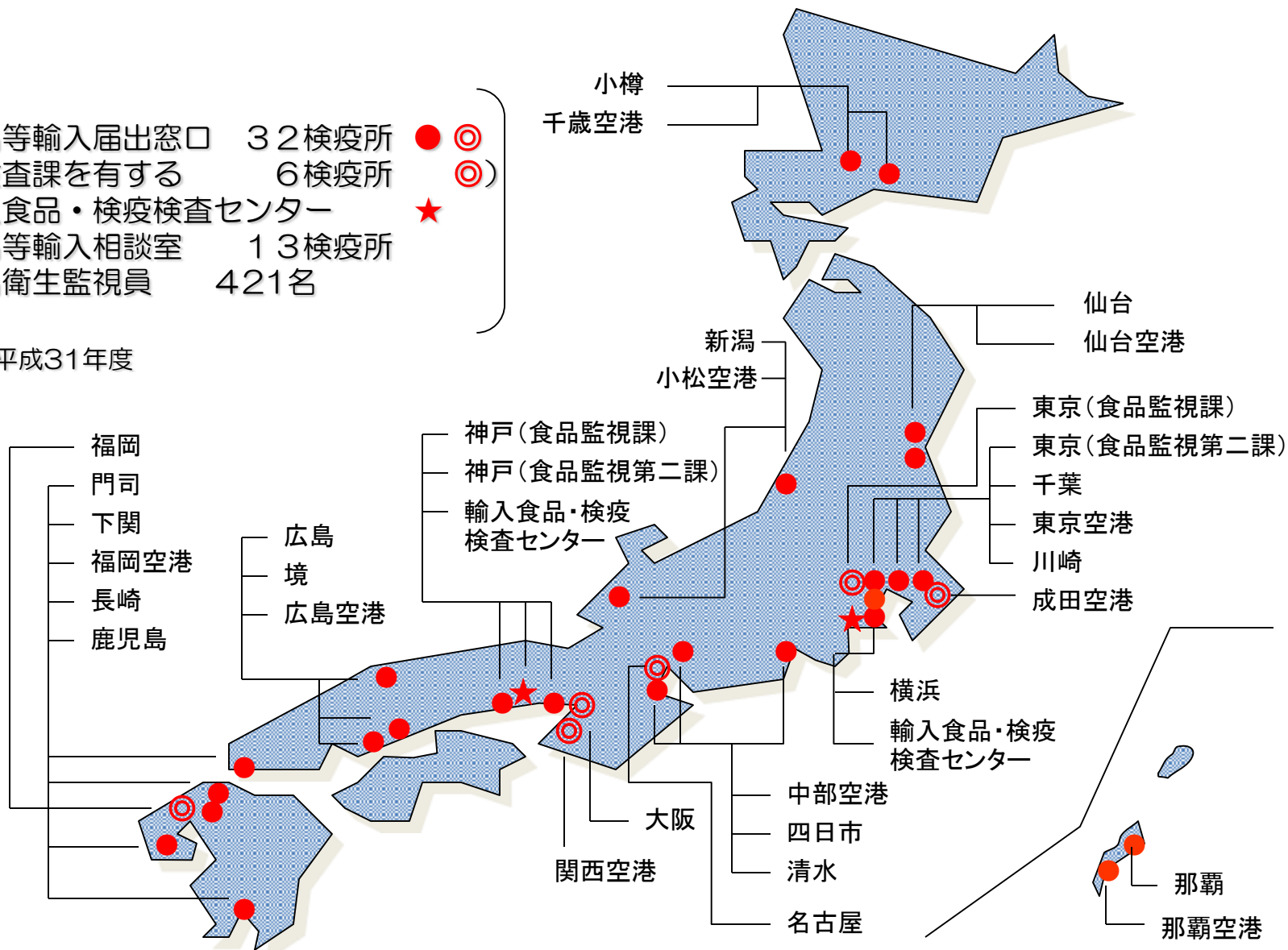


3. 輸入食品の監視体制

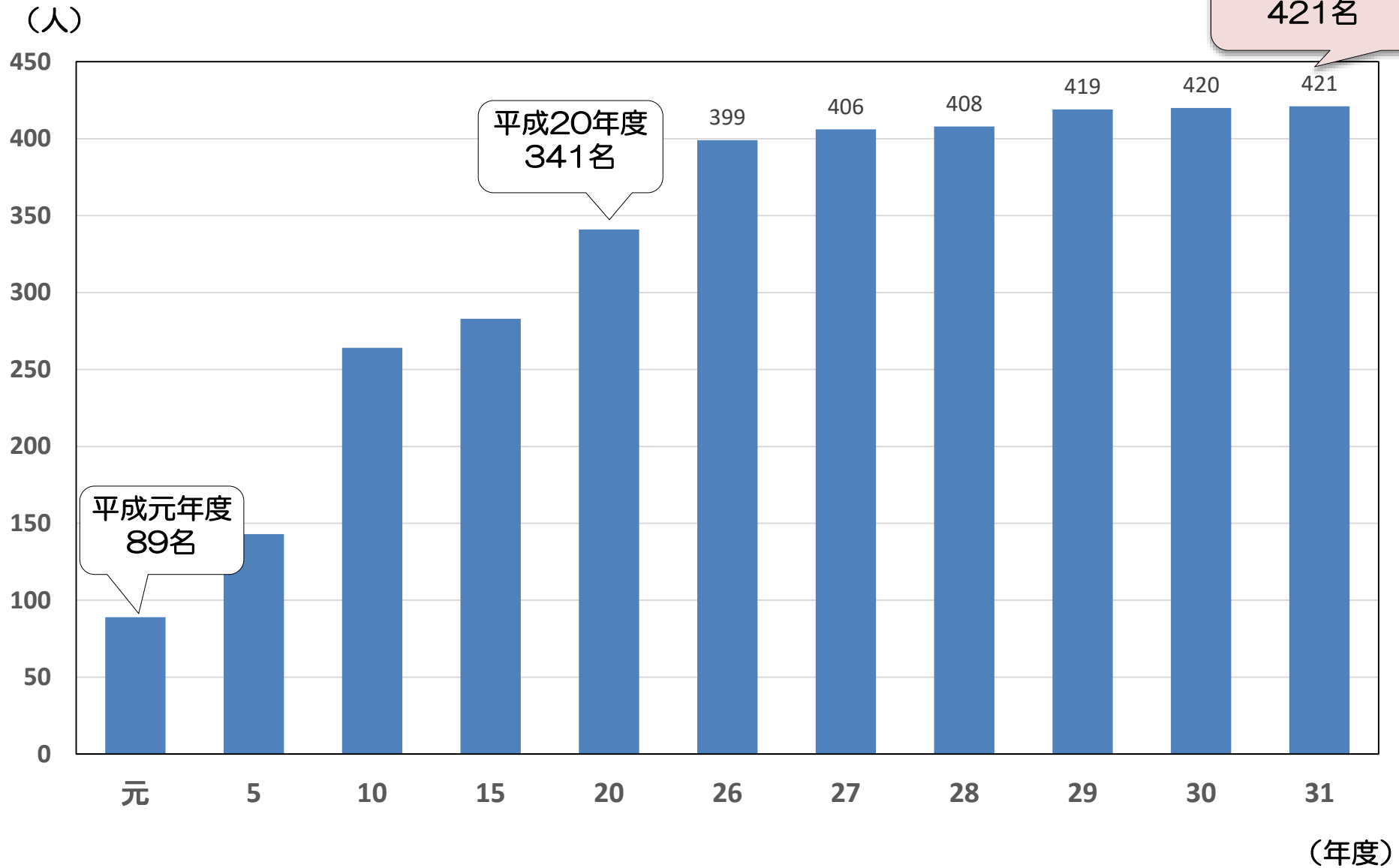
食品等輸入届出窓口配置状況

- 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
- 食品衛生監視員 421名

※平成31年度



検疫所の食品衛生監視員年度推移



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（東京空港含む）、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。

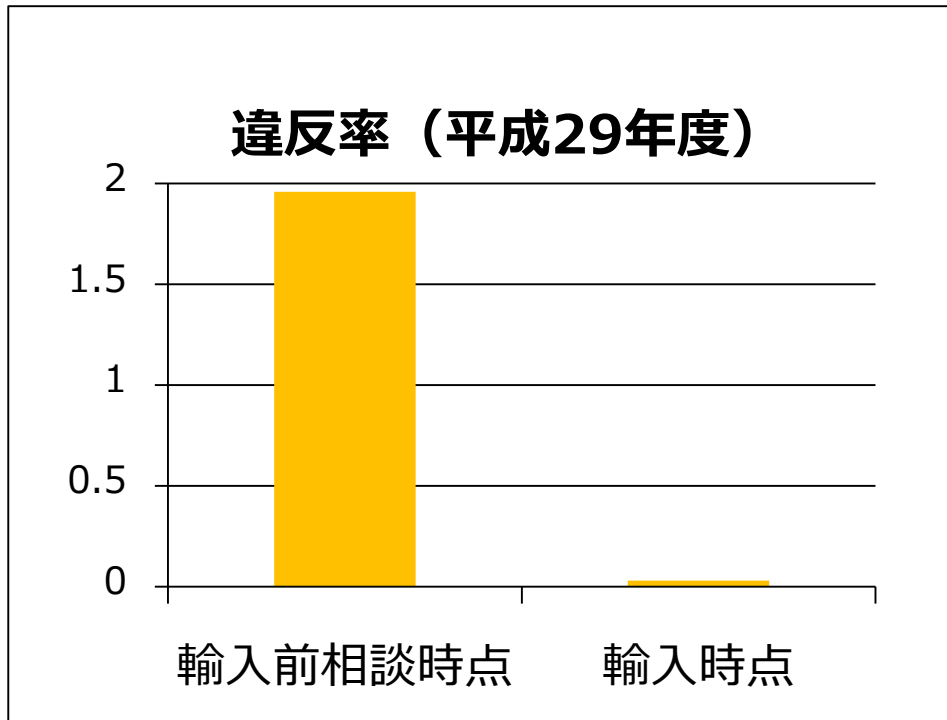
	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度
輸入相談実施件数	12,492	11,826	13,086	12,352	12,111
品目別輸入相談件数	23,903	24,360	24,377	24,180	23,516
品目別違反該当件数	354	257	364	410	460

※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

輸入前相談時点で判明する場合が多い。

⇒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：約2,430,070件
輸入時に判明した違反件数：821件
- ②輸入相談実施件数：23,516件
相談時に判明した違反該当件数：460件

(資料出所) ①厚生労働省「平成29年度輸入食品監視統計」
②厚生労働省「平成29年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

❖説明会

全国の検疫所、関係団体が開催する説明会及び研修会を開催している。

毎年、輸入食品に関するリスクコミュニケーション（意見交換会）を開催している。

【平成29年度：延べ103回の説明会、3,260人の参加】

食品等の輸入の届出

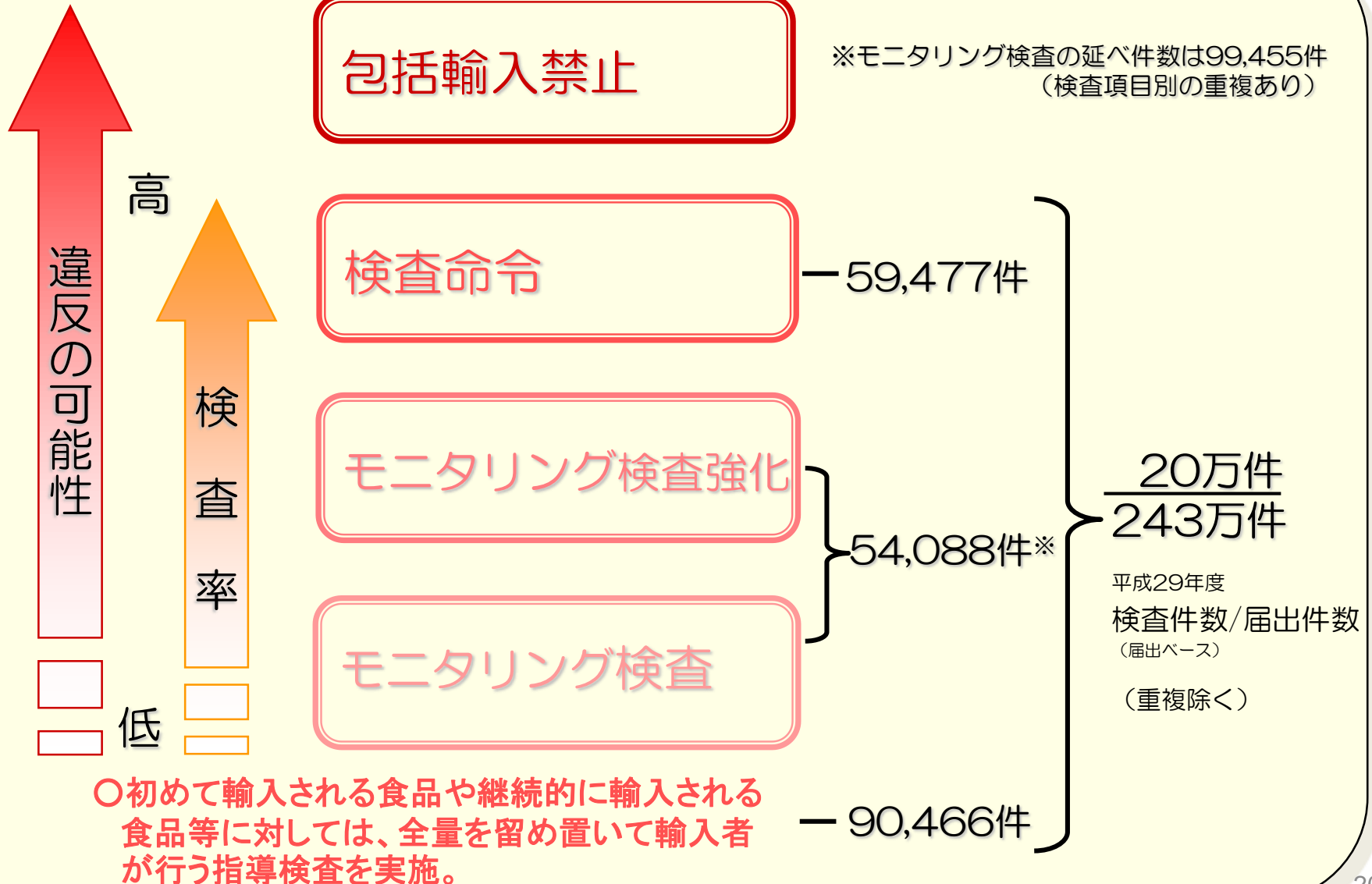
食品等を輸入しようとする者は厚生労働大臣に届出なければならない（食品衛生法第27条）

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

輸入時の検査体制の概要



輸入時における検査制度

❖ 指導検査等

- ◆ 農薬や添加物等の使用状況や同種の食品の違反情報等を参考として、輸入者の自主的な衛生管理の一環として、国が輸入者に対して定期的な（初回輸入時を含む）実施を指導する検査等

❖ モニタリング検査

- ◆ 多種多様な輸入食品について、食品衛生上の状況について幅広く監視し、必要に応じて輸入時検査を強化する等の対策を講じることが目的として、国が年間計画に基づいて実施する検査
- ◆ 国が費用負担、検査結果の判明を待たずに輸入可能

❖ 検査命令

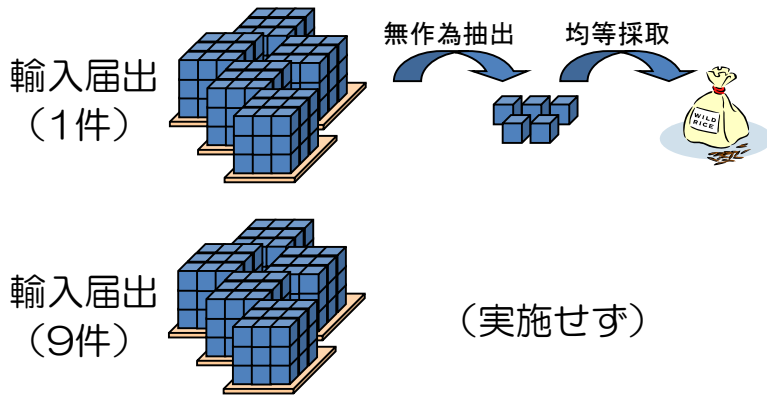
- ◆ 自主検査やモニタリング検査、国内での収去検査等において法違反が判明するなど、法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、輸入者に対し、輸入の都度、実施を命じる検査
- ◆ 輸入者が費用負担、検査結果判明まで輸入不可

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

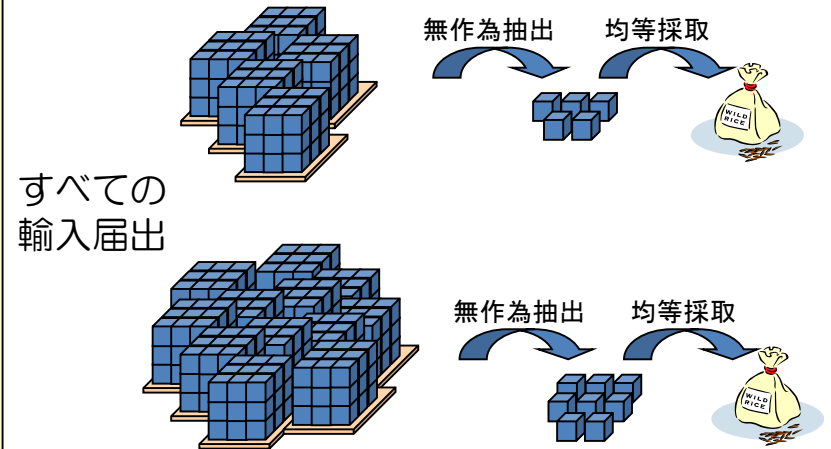
全体を代表するために統計学的に定められた開梱数に基づき採取。

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。

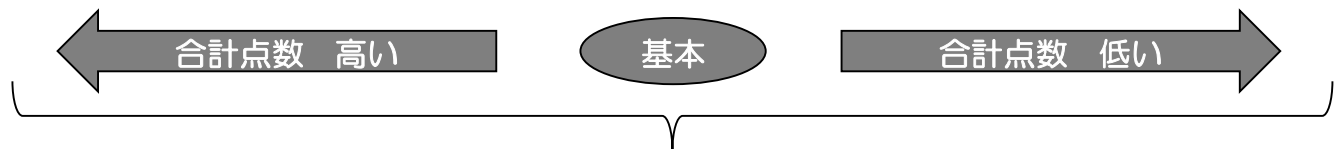
モニタリング検査件数の算出方法

○ 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証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①

従来

対象食品：モニタリング検査を行う届出のうち、食品、添加物の規格基準により、腸炎ビブリオの成分規格が設定されているゆでだこ、ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。）、生食用鮮魚介類、生食用かき（むき身に限る。）及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）。

対応：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、あらかじめ輸入者に対して、当該食品の保管及び流通状況の把握に努めるよう指導する。

28年10月7日以降

対象食品：モニタリング検査を行う全ての届出

対応：法違反が判明した場合に速やかに当該食品の流通状況調査及び回収措置等が可能となるよう、輸入者に対して、当該食品の保管及び流通状況の把握に努め、その時点で把握している販売計画を提出するよう指導する。

販売計画の提出について②

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

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

国別検査命令対象品目（平成31年4月現在抜粋）

対象国・地域	対象食品例	検査項目例	条件等
全輸出国 （17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。
	すじこ	亜硝酸根	
	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 （17品目）	あさり及びその加工品	プロメトリン	
	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。
	にんにくの茎及びその加工品	プロシミドン	
	たまねぎ及びその加工品	チアメトキサム	
韓国 （12品目）	養殖ひらめ及びその加工品	クドア・セブテン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。
タイ （9品目）	おくら及びその加工品	EPN	別途指示する輸出者から輸出された 生鮮おくらを除く。
	バナナ及びその加工品	シペルメトリン	別途指示する輸出者から輸出された 生鮮バナナを除く。

全輸出国17品目及び32カ国・2地域の75品目（平成31年4月1日現在）

検査命令品目一覧

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000500066.pdf>

平成29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 2,430,070件
- ◆ 検査件数 200,233件（検査率8.2%）
（検査命令 59,477 件、モニタリング検査 54,088件、指導検査等90,466 件）
- ◆ 違反件数 821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97,509件に対し、延べ99,455件実施（実施率約102%）

❖ モニタリング検査強化移行品目

- ◆ 32カ国の51品目

❖ 検査命令移行品目

- ◆ 8カ国の12品目

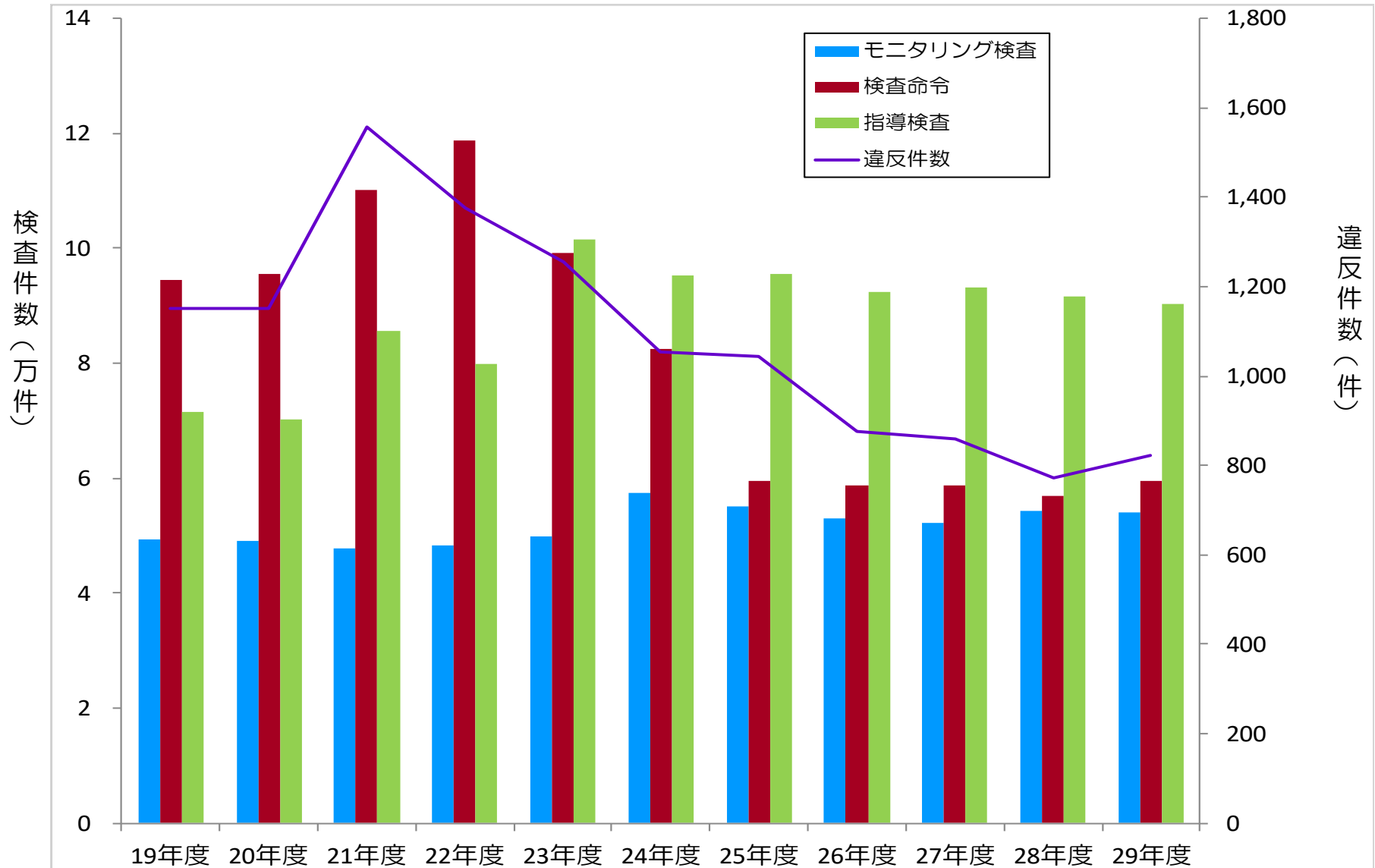
❖ 検査命令対象品目

- ◆ 全輸出国17品目及び30カ国・1地域の72品目（平成30年3月31日現在）

主な食品衛生法違反内容（平成29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	257	30.2	アーモンド、乾燥いちじく、乾燥なつめやし、くるみ、ケツメイシ、香辛料、ゴマの種子、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、亜麻の種子、キャッサバ等からのシアン化合物の検出、輸入が認められていないふぐの混入、ブランデー等からのメタノールの検出、大麦、米、大豆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）
9	病肉等の販売等の禁止	14	1.6	衛生証明書の不添付
10	添加物等の販売等の制限	73	8.6	指定外添加物(TBHQ、アソルビン、一酸化炭素、塩素酸カルシウム、カルミン、キノリンイエロー、ケイ酸アルミニウムカリウム、サイクラミン酸、酸化鉄（赤色）、酸化鉄（黒色）、酸化鉄（黄色）、ジクロロメタン、二炭酸ジメチル等）の使用
11	食品又は添加物の基準及び規格	479	56.2	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反（農薬の残留基準超過）、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（ソルビン酸、二酸化硫黄等）、添加物の成分規格違反、放射性物質の基準超過、安全性未審査遺伝子組換え食品の検出
18	器具又は容器包装の基準及び規格	25	2.9	材質別規格違反 製造基準違反
62	おもちゃ等についての準用規定	4	0.5	おもちゃの規格違反
計		852（延数） 821（実数）		

輸入時の検査・違反件数の推移



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55条第2項に基づく営業の禁停止処分**を講じる

(指導実績)

平成27年度：28社、平成28年度：17社、平成29年度：13社、平成30年度：10社
(速報値)

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

国内の食中毒情報等に基づき 監視強化を行った主な事例

対象国	品目	内容	対応
韓国	養殖ひらめ	クドア・セプテン プンクタータ	特定の養殖場からの韓国産養殖ひらめが輸入届出された場合には、検査命令を実施するよう措置を講じた。
中国	生食用うに	腸炎ビブリオ汚染	特定の製造者からの中国産生食用うにが輸入届出された場合には、輸入の都度、自主検査を実施するよう措置を講じた。



4. 平成31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。

監視指導計画の長期的な展望について

輸入食品の安全性確保をより効果的に推進する

輸入時検査に加えて輸出国段階での衛生対策
を更に強化

- 食肉、食鳥肉等にあっては、HACCPによる衛生管理を輸入要件とするほか、乳及び乳製品やフグ、生食用カキにあっては、衛生証明書の添付を輸入要件とし輸出国での衛生管理対策の推進を図る

平成31年度輸入食品監視指導計画について①

輸入時の監視指導のポイント

- ① 輸入者への自主的な安全管理の実施
 - ・ 輸入前指導の一層の推進
 - ・ 健康食品の輸入前指導時における、健康被害情報の確認の指導
 - ・ 食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針に基づいた確認の指導
- ② モニタリング検査の実施
 - ・ ポジティブリスト制度による残留農薬検査等の継続
 - ・ 冷凍加工食品の成分規格に係る検査を重点的に実施
 - ・ 病原微生物に係る検査を重点的に実施
- ③ モニタリング検査以外の行政検査の推進
 - ・ 初回輸入時等の必要に応じた輸入届出と実際の貨物の同一性確認の実施
- 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

平成31年度輸入食品監視指導計画について②

輸出国における衛生管理対策の推進

- ① 我が国の食品衛生規制の周知
- ② 二国間協議、現地調査等の実施
 - ・ 経済連携協定締結国等の食品衛生に係る情報収集及び情報提供
 - ・ BSEの問題に係る対日輸出牛肉の安全性確保
 - ・ 輸出国及びと畜場等におけるHACCPに基づく衛生管理に係る情報収集及び周知
- ③ 輸出国における監視体制の強化に資する技術協力等の実施
- ④ HACCPによる衛生管理の推進
 - ・ HACCPに基づく衛生管理が求められることが輸入要件となる食肉、食鳥肉等について、輸出国政府及びと畜場等のHACCPに基づく衛生管理の導入状況を調査し、輸出国段階における衛生管理対策を推進

平成31年度輸入食品監視指導計画について ③

モニタリング検査計画数 約99,000件（前年比500件増）

検査項目	31年度計画件数（案）
残留農薬	26,900
成分規格（大腸菌群等）	16,220
添加物	12,100
病原微生物（リステリア等）	13,050
抗菌性物質等	13,100
カビ毒（アフラトキシン等）	6,100
遺伝子組換え	860
放射線照射	670
検査強化品目（SRM除去確認含む）	10,000
合計	99,000

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。

平成31年度輸入食品監視指導計画について④

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等を掲載し、随時更新。また、検疫所相談窓口、登録検査機関、外国公的検査機関などの一覧も掲載。

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/english/topics/importedfoods/index.html>

- 食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品等の各種対策の概要、通知Q&Aなどを掲載。

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

英語:<https://www.mhlw.go.jp/english/policy/health-medical/food/index.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

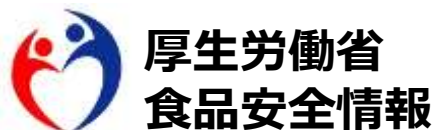
地方自治体及び団体が主催する講演会等にも担当者を派遣。

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）



厚生労働省公式 「食品安全情報Twitter」開始のお知らせ



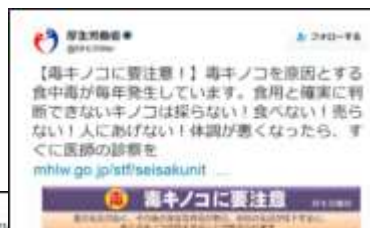
厚生労働省の食品衛生行政に関連する情報を積極的に発信します

- ◆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

肉フェスで大規模食中毒発生



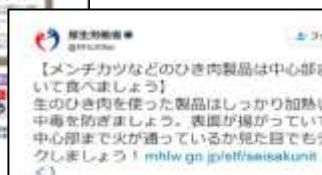
冷凍メンチカツによるO157食中毒→



←毒キノコに要注意



↑輸入食品監視の情報



【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

平成29年1月5日開始

→https://twitter.com/Shokuhin_ANZEN

TPP等経済協力の枠組み






アジア太平洋経済協力会議 APEC(21ヶ国)

東アジア地域包括的経済連携 RCEP(16ヶ国)











東南アジア諸国連合 ASEAN+3(13ヶ国)





東南アジア諸国連合 ASEAN(10ヶ国)

日中韓FTA(3ヶ国)



-  ロシア
-  香港
-  台湾
-  パプワニューギニア
-  米国

-  中国
-  韓国
-  日本

-  カンボジア
-  ラオス
-  ミャンマー
-  インドネシア
-  フィリピン
-  タイ
-  シンガポール
-  マレーシア
-  ベトナム
-  ブルネイ

-  カナダ
-  メキシコ
-  ペルー
-  チリ

 インド

-  豪州
-  ニュージーランド

環太平洋パートナーシップに関する包括的及び先進的な協定 CPTTP(11ヶ国)

今後の輸入食品の安全性確保対策

輸出国段階の対策強化

①HACCPによる衛生管理

国内においてHACCPによる衛生管理がなされている食品と同種については、HACCPによる衛生管理を輸入の要件とするなど、衛生管理対策の強化を図る必要がある。

②衛生証明書による衛生管理の確認

乳製品や水産食品等、特に適切なリスク管理が求められる動物性食品は、食肉等と同様に、輸出国政府機関が発行した衛生証明書を輸入の要件とすべき。

輸入時（水際）段階の対策の強化

①人材の資質向上

輸入食品の届出件数の増加を受け、引き続き、食品衛生監視員の養成、資質の向上を図る必要がある。

②監視指導体制の整備

輸入食品が今後更に増加する可能性があることを考慮し、適切な監視指導を徹底するための体制の整備を図る必要があるほか、民間の検査機関の積極的活用を検討する必要がある。

特に輸入前相談については、より一層の活用を図るべきである。

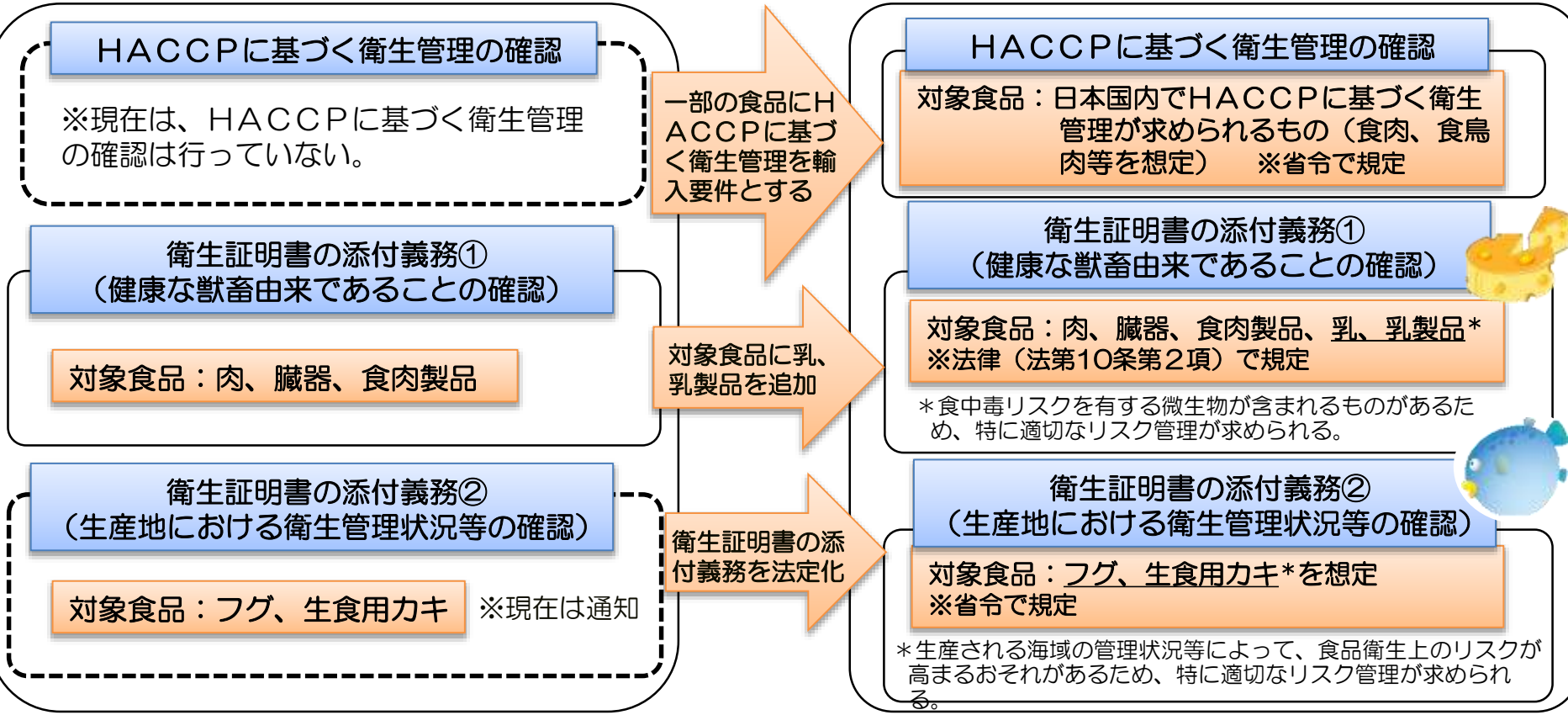
③輸入食品監視指導計画の策定

単年度の業務計画だけではなく、中長期的な視点も持つことが重要である。

- 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。

現行

改正案



食品輸出関係事務の法定化

- 輸出先国の衛生要件を満たすことを示すため、国・自治体における衛生証明書の発行等の食品輸出関連事務の法規定を創設する。

輸入食品の安全性確保

1. HACCPに基づく衛生管理の確認 (改正食品衛生法第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)
→日本国内でHACCPに基づく衛生管理が求められている「食肉、食鳥肉」とする予定

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
 - 施行前に、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、現地調査が必要
 - ※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。
- 国及び施設を告示で定めるに当たっての考え方や確認事項、手続等を示すガイドラインを作成予定

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

(改正食品衛生法第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）

→乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（乳等省令）に規定する乳及び乳製品の範囲内で、我が国が動物衛生の観点から既に衛生証明書を求めている品目（乳、クリーム、バターミルク、ホエイ、バター、チーズ等）を参考にして選定する。

<乳等省令における乳及び乳製品>

乳（牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪乳、無脂肪牛乳、加工乳）

乳製品（クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、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、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%以上を含むものに限る。）及び乳飲料）

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）

→既存の食肉等に対する証明書や、動物衛生の観点から乳等に求めている証明書の記載事項を考慮する。

<主な記載事項の案>

1. 乳及び乳製品にあっては、その名称及びその原料の乳の種類^{*1*2}
2. 乳の原産国^{*2}
3. 数量及び数重量^{*1*2}
4. 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）^{*1*2}
5. 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）^{*1*2}
6. 乳及び乳製品については、当該製品が製造された製造所の名称及び所在地^{*1}
7. 疾病、異常を有する又はへい死した獣畜の乳を使用していない旨（健康な獣畜の乳を使用している旨）^{*1*2}
8. 乳及び乳製品については、当該製品の製造が、我が国と同等以上の基準に従って、衛生的に行われた旨^{*1}
9. 乳及び乳製品については、当該製品の製造が行われた年月^{*1*2}

*1食肉等に対する衛生証明書で同様の記載を要求している事項

*2乳等に対する動物衛生に関する証明書で要求している事項

下線は、動物衛生に関する証明書から追加で要求する事項

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

(改正食品衛生法第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、フグ、生食用カキについて通知で求めている衛生証明書の添付を省令で規定

改正前

【生食用カキ(通知にて規定)】

現在、日本に生食用カキを輸出できる国
アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、
アイルランド、韓国

※ 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され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

【フグ(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
- ・ 対日輸出用フグについては、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

改正後

- 日本に生食用カキ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)】

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

【主な記載事項の案】

1. 荷送人、荷受人の名称、所在地
2. 処理施設の名称、所在地
3. 採捕獲海域、採捕年月日
4. 数重量
5. 浄化が行われている場合の施設名称、所在地
6. 政府に承認された施設で処理され、日本の加工基準等に基づく衛生管理と同等である旨

等

- 輸入されるフグについて、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)】

生食用カキの場合と同じ

【主な記載事項の案】

1. フグの種類(学名)
2. 漁獲海域
3. 荷送人、荷受人の名称、所在地
4. 処理施設の名称、所在地
5. 採捕獲海域、採捕年月日
6. 数重量、保管状況
7. 処理が行われた場合、政府に管理された施設で適切且つ衛生的に処理された旨 等

国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

○ 食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際統合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できることとする。

現行

○ 原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定める。海外で使用が禁止されている物質であっても、規格基準を定めない限り、直ちに規制はできない。

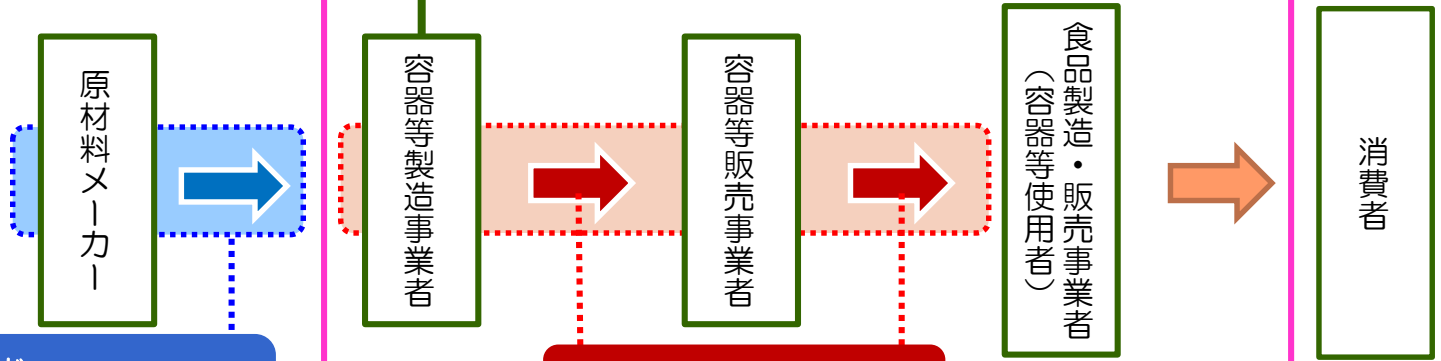
改正案（ポジティブリスト制度）

○ 原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全が担保されたもののみ使用できる。
* 合成樹脂を対象。

(参考) 全体像

ポジティブリスト制度による国のリスク管理
・監視指導（事業者の把握、指導）
・輸入監視

製造管理規範（GMP）による製造管理の制度化
* 原材料の確認 * 製品の規格基準への適合情報の提供
* 製造の記録の保存等
※ポジティブリスト対象外の容器等製造者事業は一般衛生管理を適用



求めに応じ、
ポジティブリスト適合性を
確認できる情報を提供

ポジティブリスト適合性を
確認できる情報を提供

参考資料

輸入食品監視指導計画

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

❖ 第23条 輸入食品監視指導計画

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関する法規制 と関係者の責務 ①

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

❖ 第2条 国及び都道府県等の責務

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。

輸入食品の安全確保に関する法規制 と関係者の責務 ②

食品安全基本法（平成15年法律第48号）

❖ 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

HACCPによる衛生管理とは

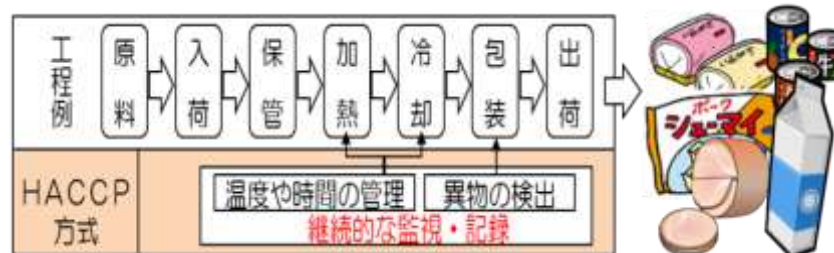
食品の衛生管理へのHACCP（ハサップ）の導入については、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会*において、ガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきた。我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっている。

*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。

従前の規制

食品中の農薬等

250農薬、
33動物用医薬品等に
食品ごとに残留基準を設定

規制対象外

ポジティブリスト制度 (H18.5施行時)

食品中の農薬等

799農薬等に食品ごとに
残留基準を設定
(暫定基準含む)

個別の残留基準が
定められていない食品
= 0.01ppm以下 (一律基準)

人の健康を損なうおそれのないことが
明らかである65物質 = 規制対象外

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：**一日摂取許容量（ADI）**

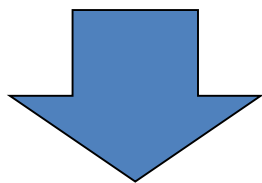
（注）ADI（Acceptable Daily Intake）：ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量。

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。

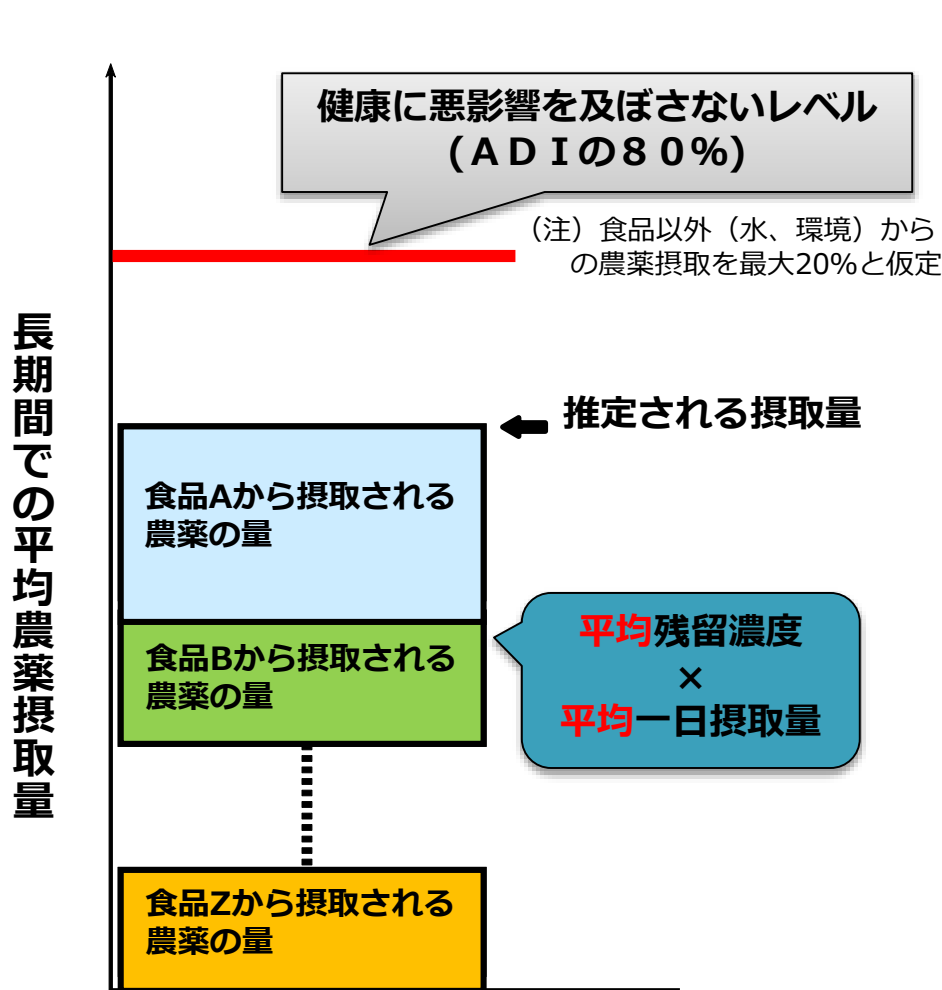


食品安全委員会が科学的評価に基づき
各農薬のADI、ARfDを設定

厚生労働省では、**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。**

ADIに基づくリスク管理

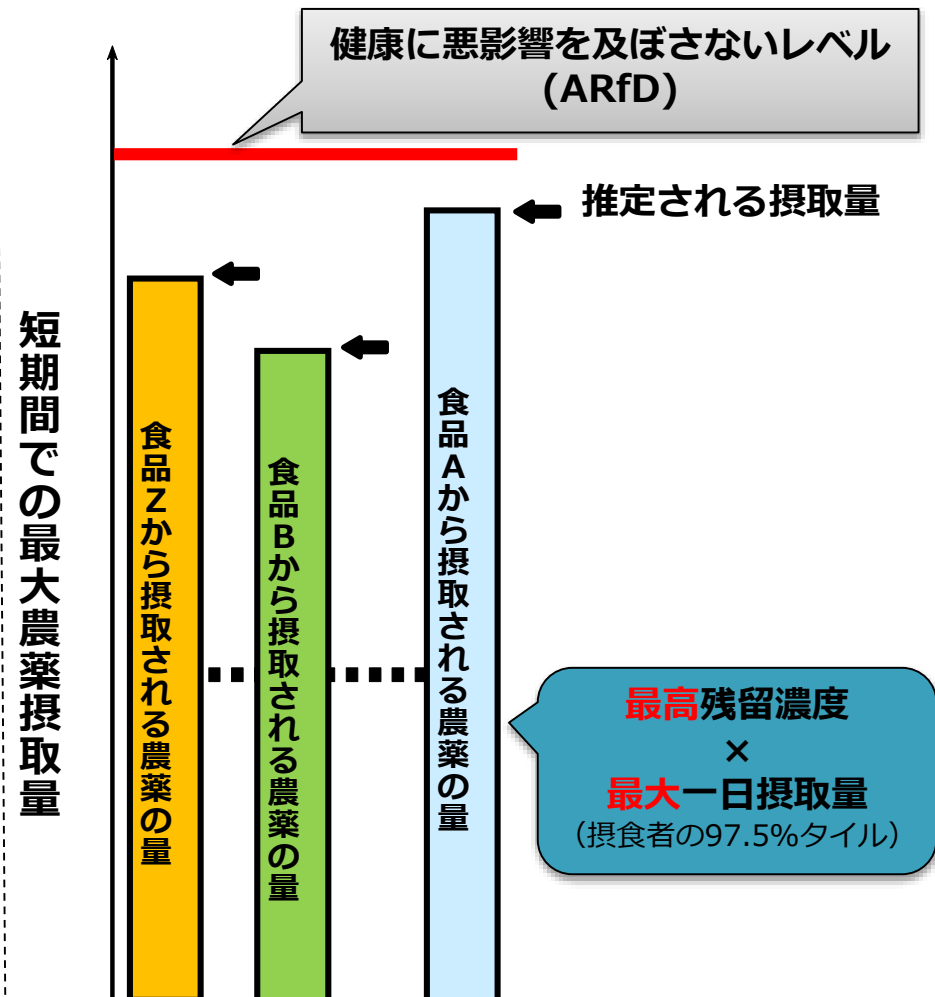
各農薬の長期的な平均摂取量を推定し、ADIの80%を超えないことを確認した上で、基準値を設定



食品ごとに摂取量を積み上げて農薬の摂取量を推定

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



個別の食品ごとに農薬の摂取量を推定

残留農薬の安全性の確保②

厚生労働省では、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
コーヒー豆	3.3 g
...	...

- 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**

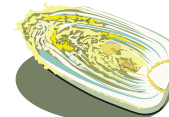
残留基準
(農薬A)



0.02ppm



0.05ppm



0.1ppm



2ppm

...



食品を通じた
農薬の摂取量



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

健康に悪影響を
及ぼさないレベル

下回る

=

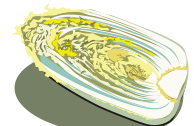
安全性を
確認

農薬の摂取量

- ・ 長期間での平均摂取量
- ・ 短期間での最大摂取量

個々の基準値は
農薬の使用方法等に応じ
それぞれ異なる

(残留
基準)



残留農薬の実態の確認

厚生労働省では、

- 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】

厚生労働省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発生国への対応について

(年度)

国名	OIEリスクステータス	H17	～	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30
米国		無視できる								
カナダ		管理された								
フランス		管理された								
オランダ		無視できる								
アイルランド		管理された								
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, S) 管理(W, E)								

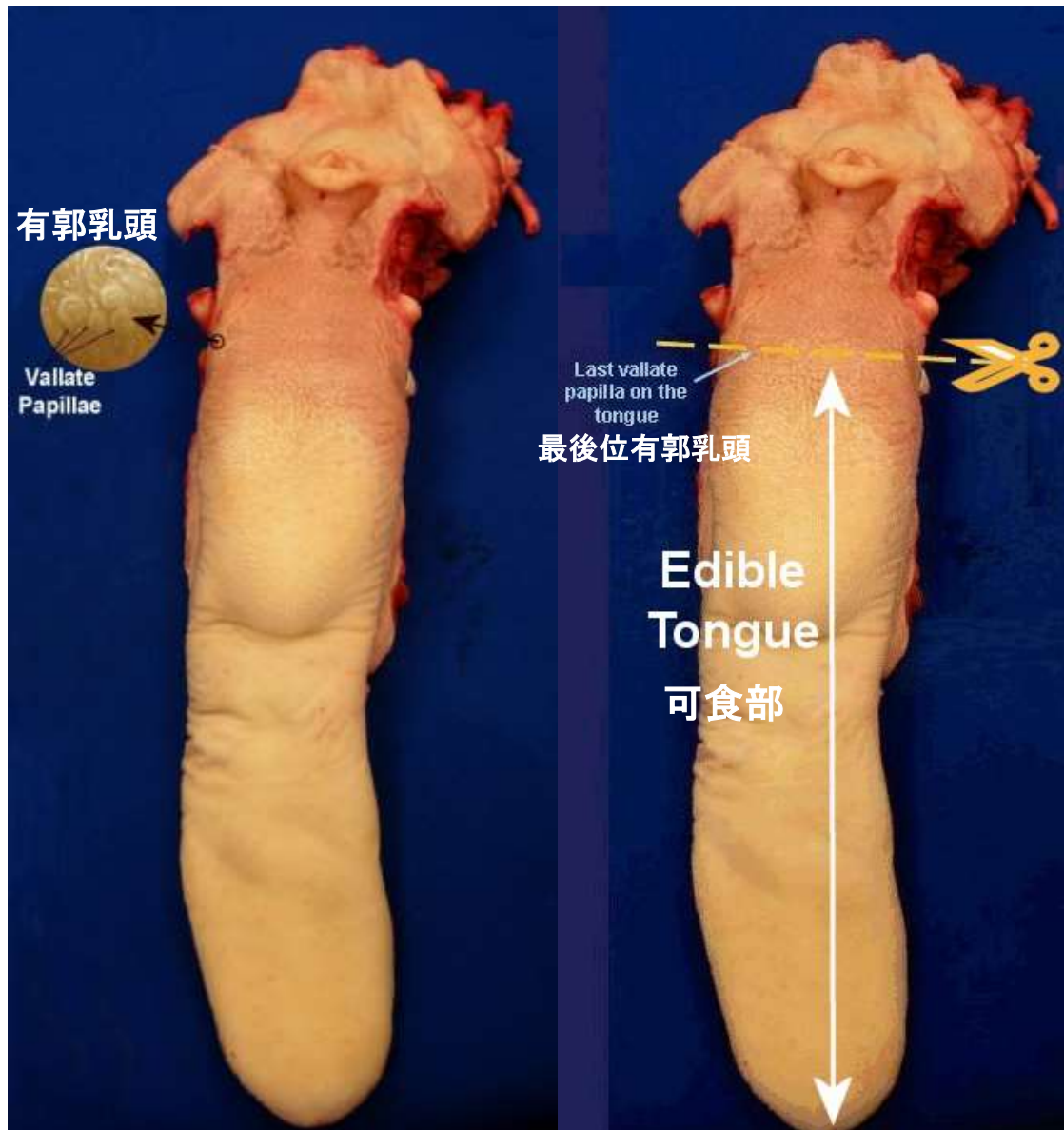
一定条件: SRM除去及び30か月齢以下であること(→)等

(アメリカ及びカナダは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(→))

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

※ 平成29年3月 フランスからのめん羊肉等の輸入を再開
 平成30年7月 米国からのめん羊及び山羊の肉等の輸入を再開
 平成31年1月 英国からのめん羊肉等の輸入を再開

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。

【過去の舌扁桃除去不十分事例】

生産国	担当検疫所	数量
アイルランド	東京	188 CT
ポーランド	東京	1,050 CT
デンマーク	川崎	300 CT

出典 米国FSISホームページ

厚生労働省 食品安全情報

- ◆ 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
- ◆ 子供向け情報
- ◆ 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
 - 遺伝子組換え食品
 - 健康食品
 - 器具・容器包装・おもちゃ
 - HACCP
 - BSE
 - 汚染物質
 - その他

健康・医療 食品

- 迅速関連情報
- 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組み

- 政策について
- 分野別の取組
- 健康・医療
 - 健康
 - 食品
 - 医療
 - 医療保護
 - 医薬品・医療機器
 - 生活衛生
 - 水道
 - 子ども・子育て
 - 福祉・介護
 - 雇用・労働
 - 年金
 - 他分野の取組
- 組織別の取組
- 各種助成金・制度

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

お知らせ

- 平成30年7月19日掲載 ▶ [PDF ブラジルでの食肉の不正事件について \(Q&A\) \[PDF形式: 69KB\]](#)
- 平成30年6月1日掲載 ▶ [PDF 「ブラジル産鶏肉等の取扱いについて」の一部改正について」 \[PDF形式: 164KB\]](#)
- 平成29年10月13日掲載 ▶ [PDF 掲載EU（欧州連合）等における鶏卵のフィプロニル汚染に関するQ&A \[PDF形式: 93KB\]](#)
- 平成29年3月24日掲載 ▶ [PDF ブラジル産鶏肉等の取扱いについて\(自治体宛て通知\) \[PDF形式: 68KB\]](#)
- 平成29年3月24日掲載 ▶ [PDF ブラジル産鶏肉等の取扱いについて \[PDF形式: 48KB\]](#)
- 平成29年3月21日掲載 ▶ [PDF ブラジル産鶏肉等の取扱いについて \[PDF形式: 117KB\]](#)

- ◆ お知らせ
- ◆ トピックス
- ◆ 輸入手続
- ◆ 報道発表資料
- ◆ 監視指導・統計情報
- ◆ 違反事例
- ◆ 参考資料

⋮

- ▶ 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

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!**

(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、中国における乳及び乳製品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!**

(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、口蹄疫関連情報、新型インフルエンザに関する食品関連情報、海外におけるEnterobacter 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)

- ◆ 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



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

ご清聴ありがとうございました