

# 輸入食品の安全性を考える

平成22年10月15日

宮城県主催「食の安全安心セミナー」

社団法人全国はっ酵乳乳酸菌飲料協会

森田 邦雄

# 消費者が食品に求めるもの

美味しさ

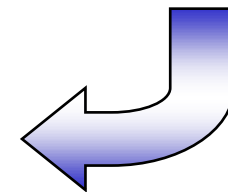
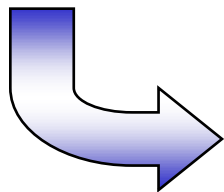
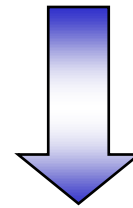
安全・衛生

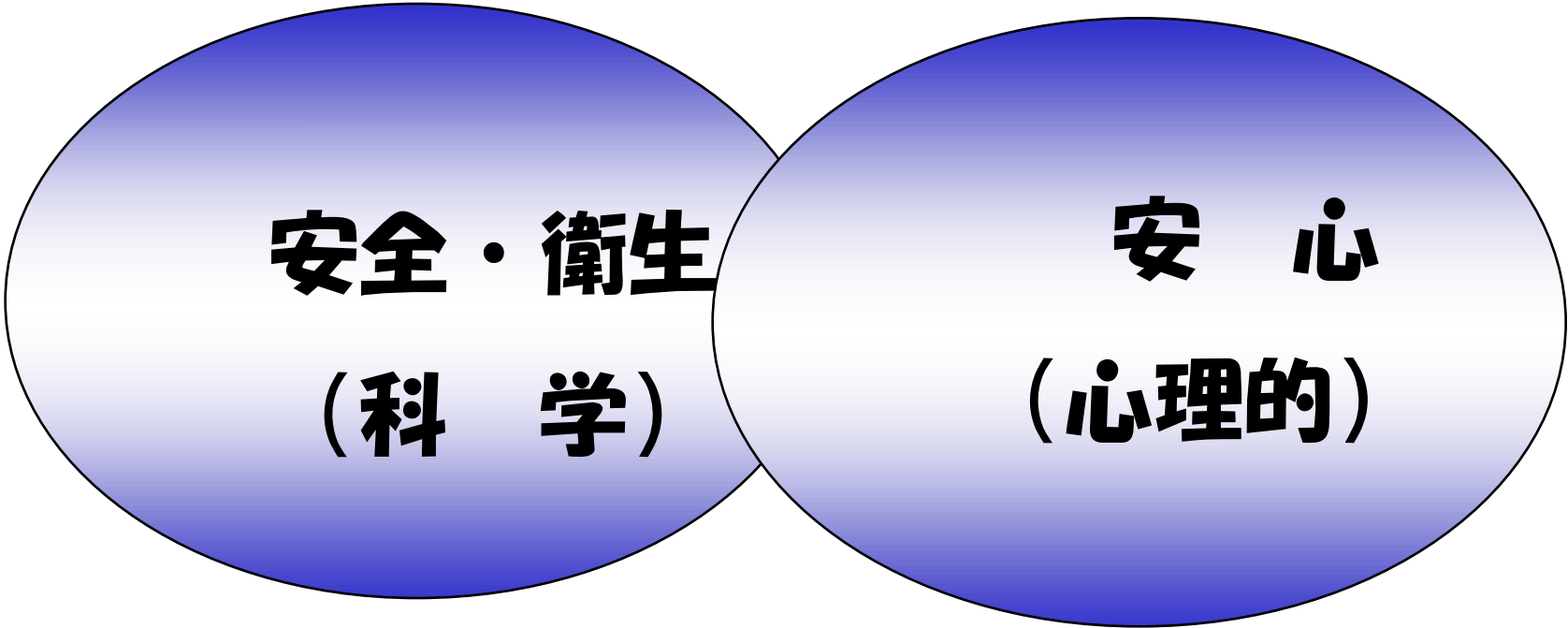
健康

価格

安心

信頼





安全・衛生  
(科学)

安心  
(心理的)

# 1 食品の安全性に関する消費者意識

# 平成22年度第1回「消費者動向調査」 株式会社日本政策金融公庫

(平成22年6月上旬 20~60歳2000人にインターネット調査)

図4: 食料品を購入するとき/外食するときの国産品へのこだわり

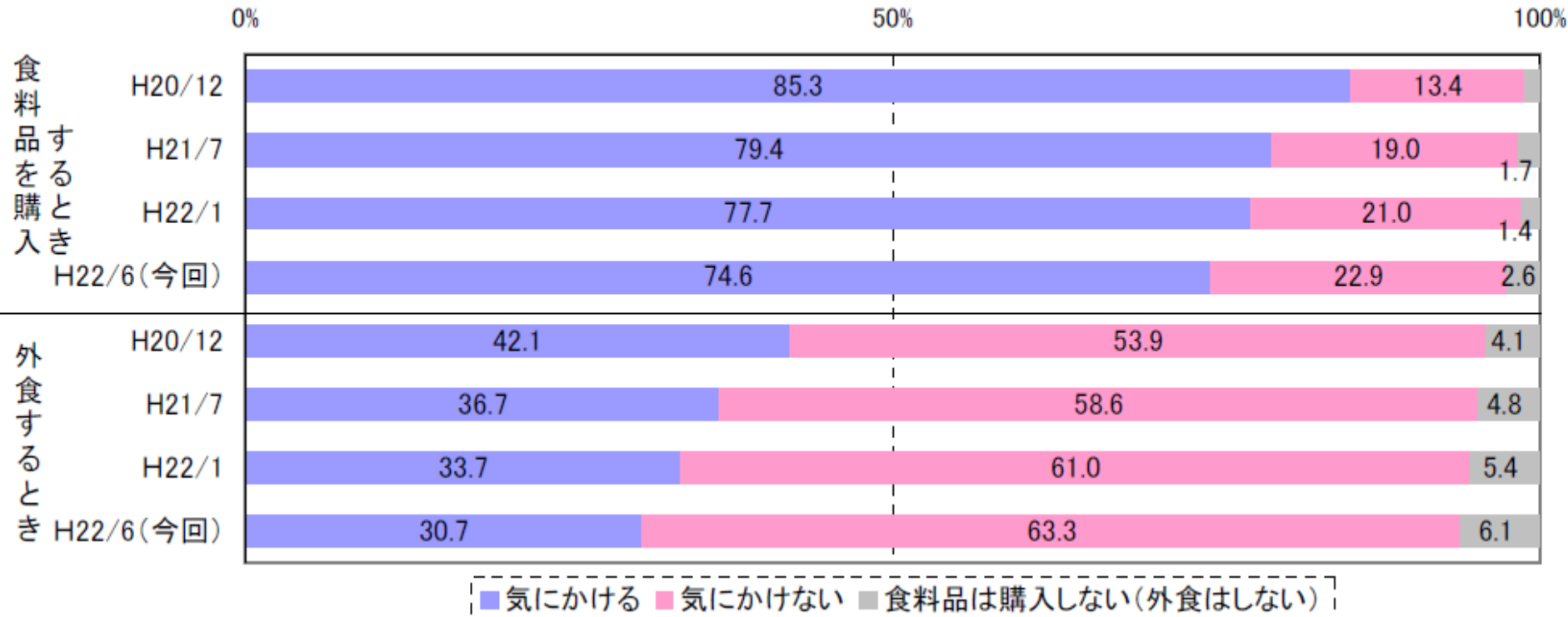


図5: 国産原料の食品に対するイメージ

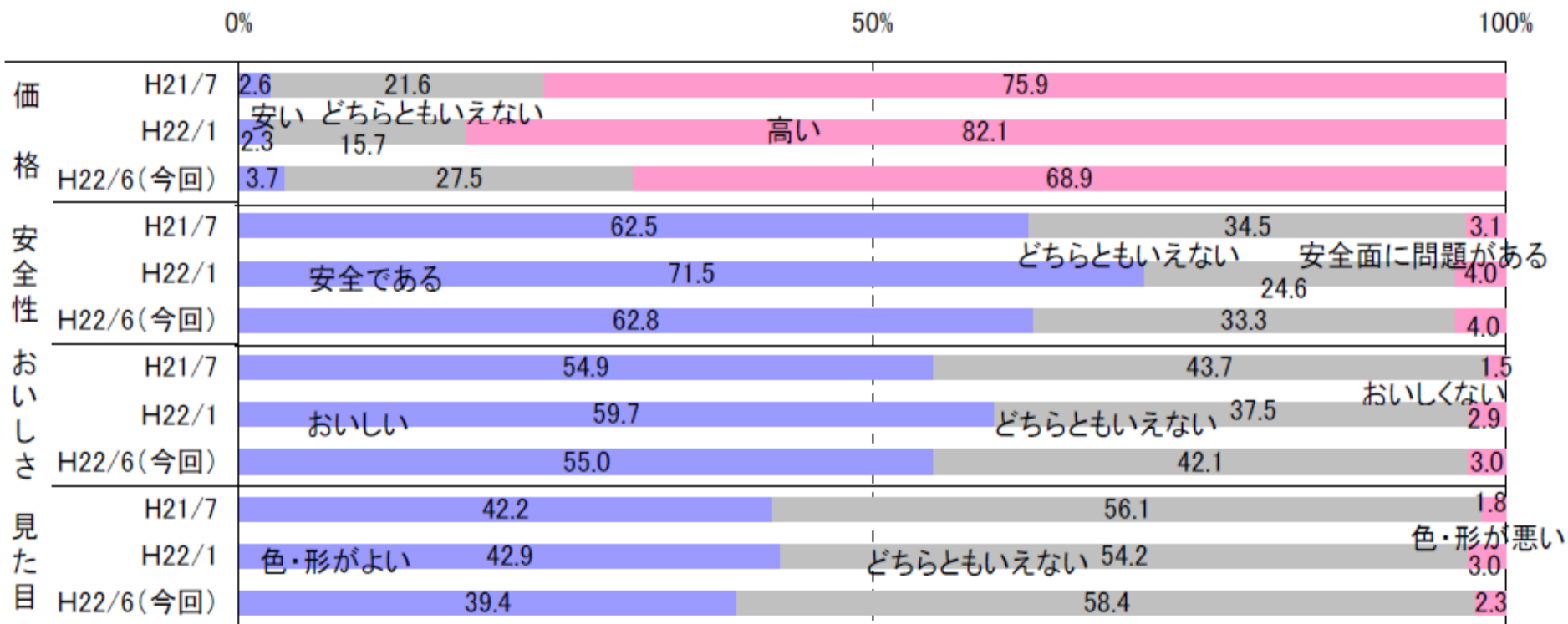


図6: 輸入食品に対するイメージ

0%

50%

100%

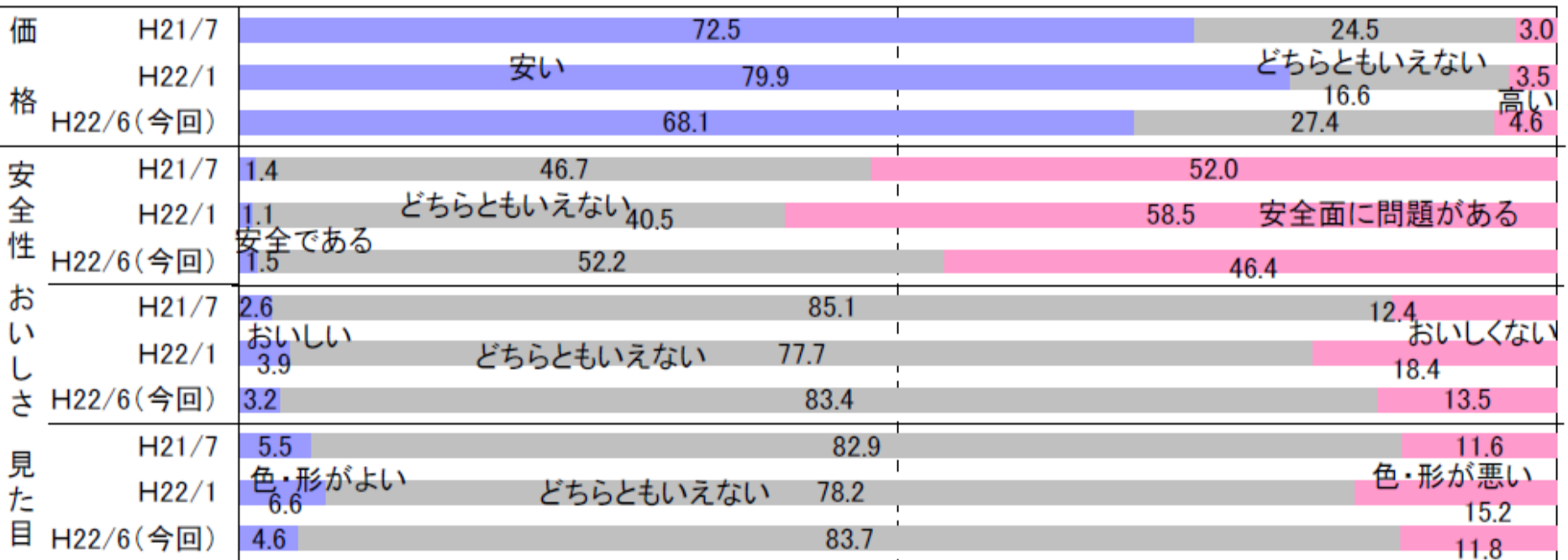
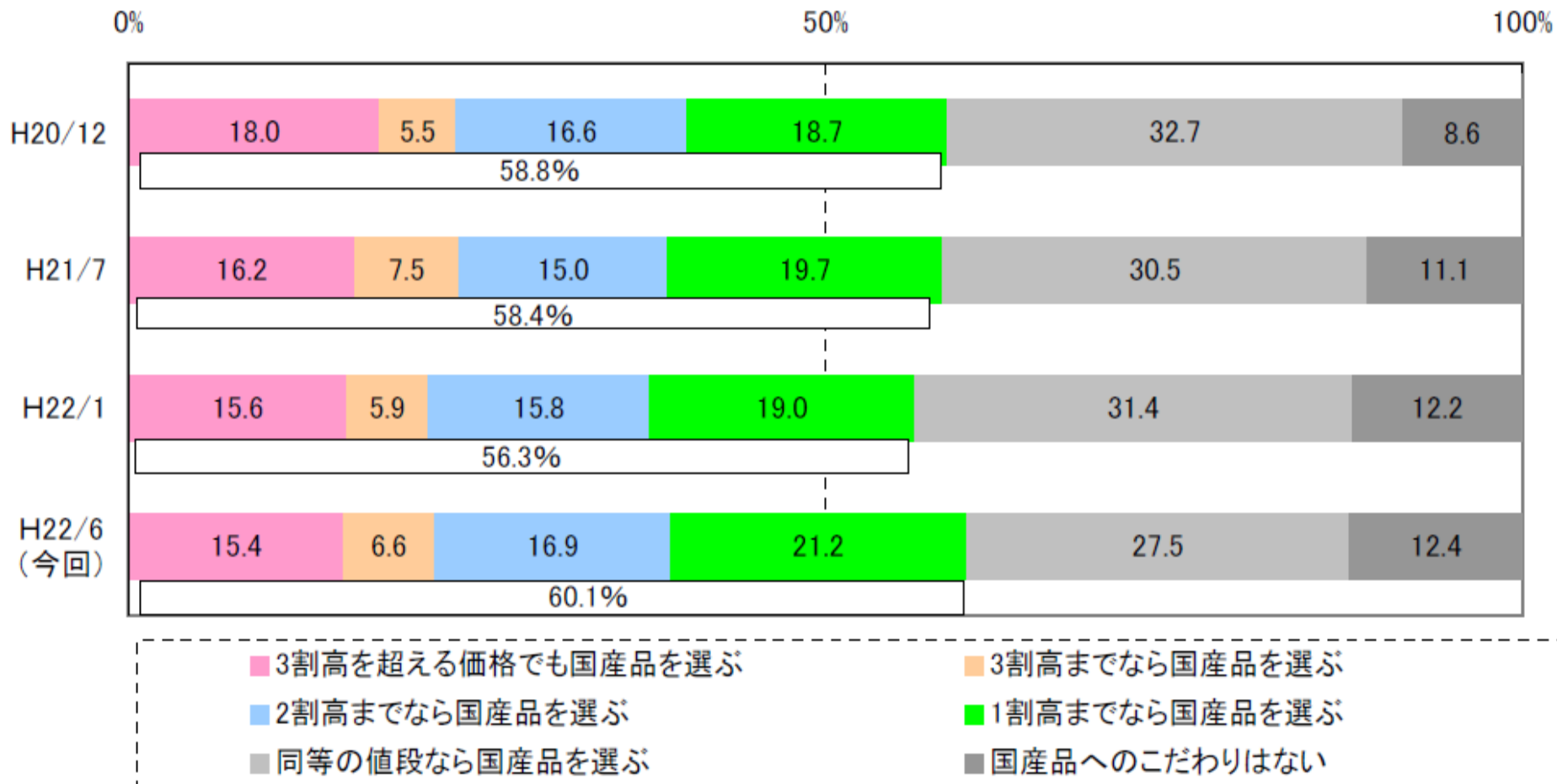


図7: 国産食品の輸入食品に対する価格差許容度の推移



注) 花(鑑賞用)を除く加重平均



# 食品に対する消費者の意識

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  
食品安全モニター 455名

食品の安全性の観点から、より不安を感じているもの

農薬	.....	67.7%
輸入食品	.....	66.4%
添加物	.....	64.4%
汚染物質	.....	60.7%
遺伝子組換え食品	.....	49.0%
いわゆる健康食品	.....	48.6%
微生物	.....	46.8%

# 消費者が食品に対し危険を感じる要因

消費者

食品添加物・残留農薬・残留動物用医薬品

環境汚染物質（ダイオキシン、水銀、内分泌かく乱化学物質等）

輸入食品

遺伝子組換え食品

アレルギーを起こす物質

カルシウム、鉄等の不足、肥満等栄養素

食中毒菌等病原微生物、寄生虫

営業者

・行政

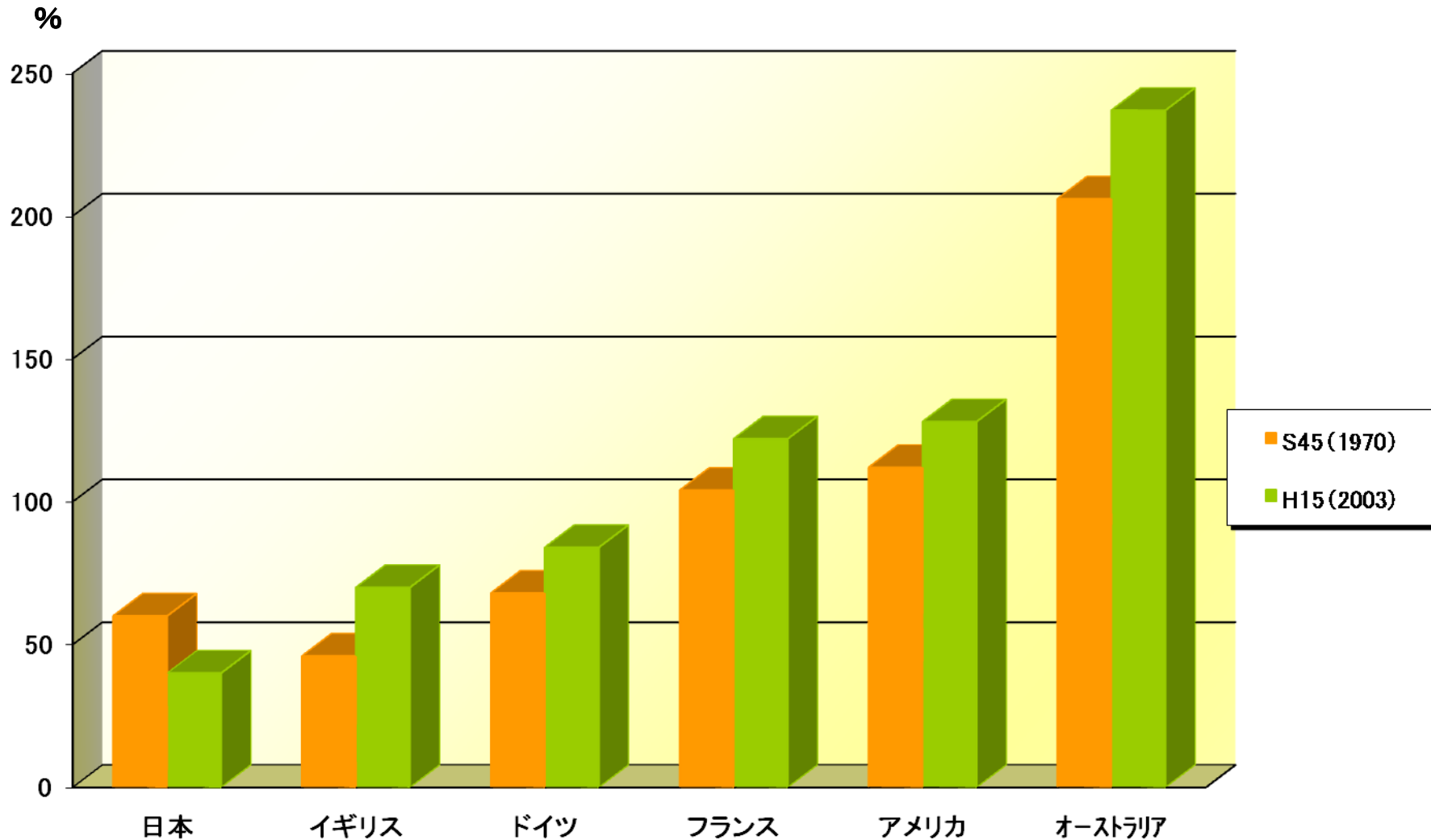
# 消費者が安全か危険かを判断する感情

安 全 ← ← ← | ⇒ ⇒ ⇒ 危 険

- |    |             |              |
|----|-------------|--------------|
| 1  | 自分から進んで行く   | 押し付けられる      |
| 2  | 自然に近い       | 工業的          |
| 3  | いつも見ている     | 見慣れない        |
| 4  | 記憶に残らない     | いつも記憶に残る     |
| 5  | 恐くない        | 恐く感じる        |
| 6  | 知ることができる    | 知ることができない    |
| 7  | 理解できる       | 理解できない       |
| 8  | 納得できる       | 納得できない       |
| 9  | 自分でなんとかできる  | 自分の意のままにならない |
| 10 | 信頼できる情報源    | 信頼できない情報源    |
| 11 | 自分の意見が反映される | 自分の意見が反映されない |

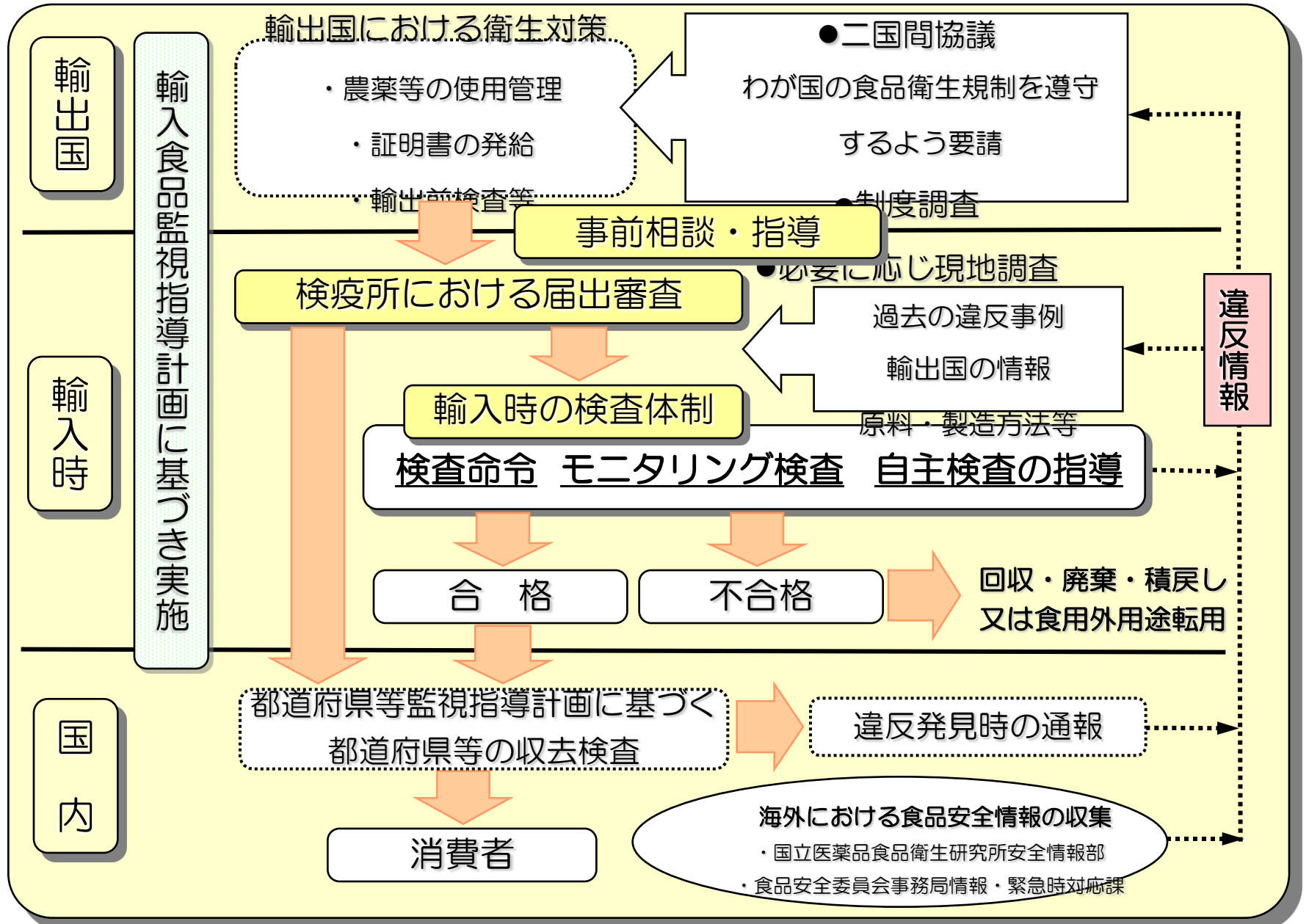
## 2 輸入食品の監視体制

# 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

# 輸入食品の監視体制等の概要



輸出国

輸入食品監視指導計画に基づき実施

輸出国における衛生対策

- ・農薬等の使用管理
- ・証明書の発給
- ・輸出前検査等

●二国間協議  
わが国の食品衛生規制を遵守  
するよう要請

事前相談・指導

検疫所における届出審査

●必要に応じ現地調査  
過去の違反事例  
輸出国の情報

違反情報

輸入時

輸入時の検査体制

検査命令 モニタリング検査 自主検査の指導

原料・製造方法等

合格

不合格

回収・廃棄・積戻し  
又は食用外用途転用

国内

都道府県等監視指導計画に基づく  
都道府県等の収去検査

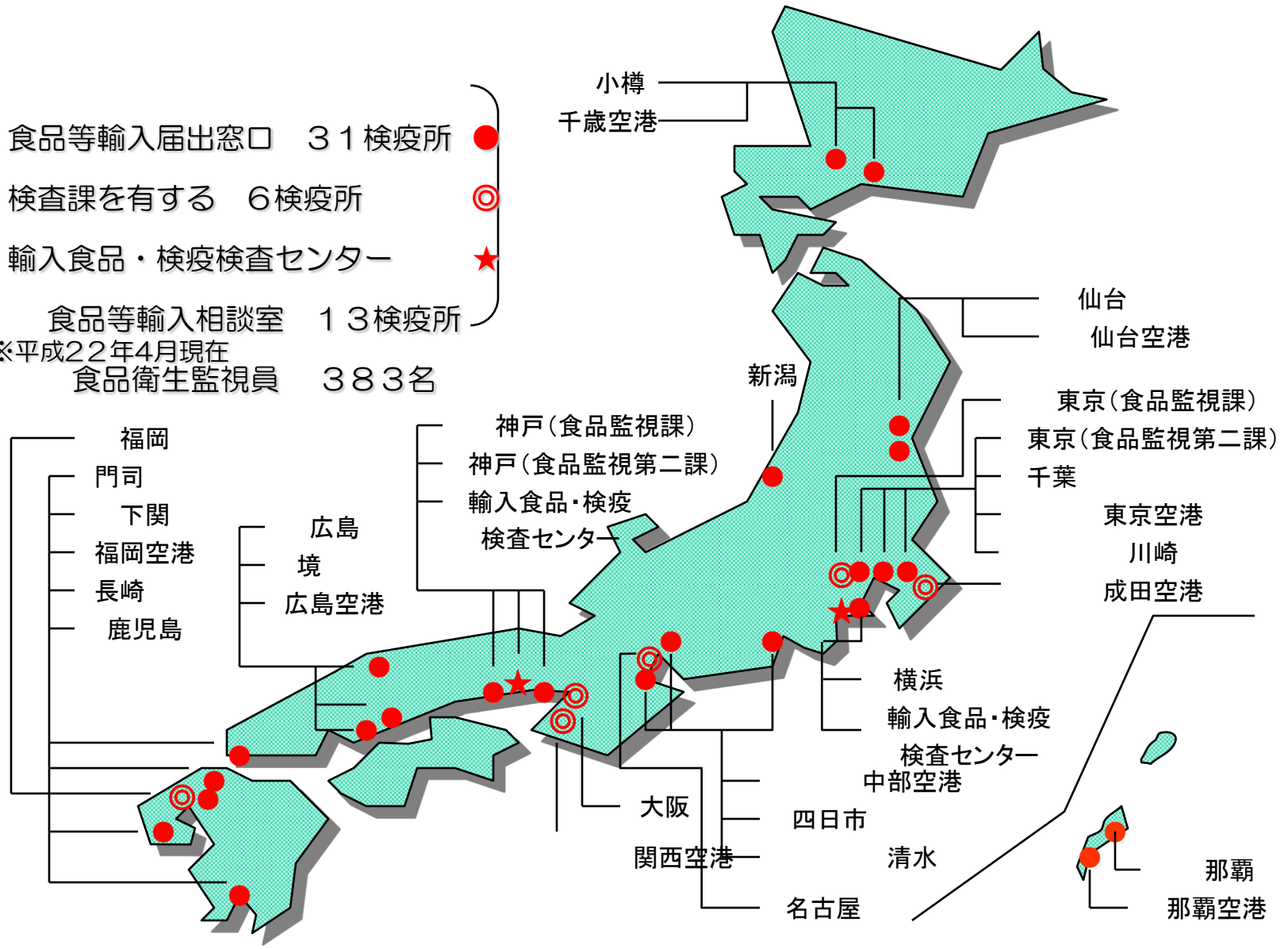
違反発見時の通報

消費者

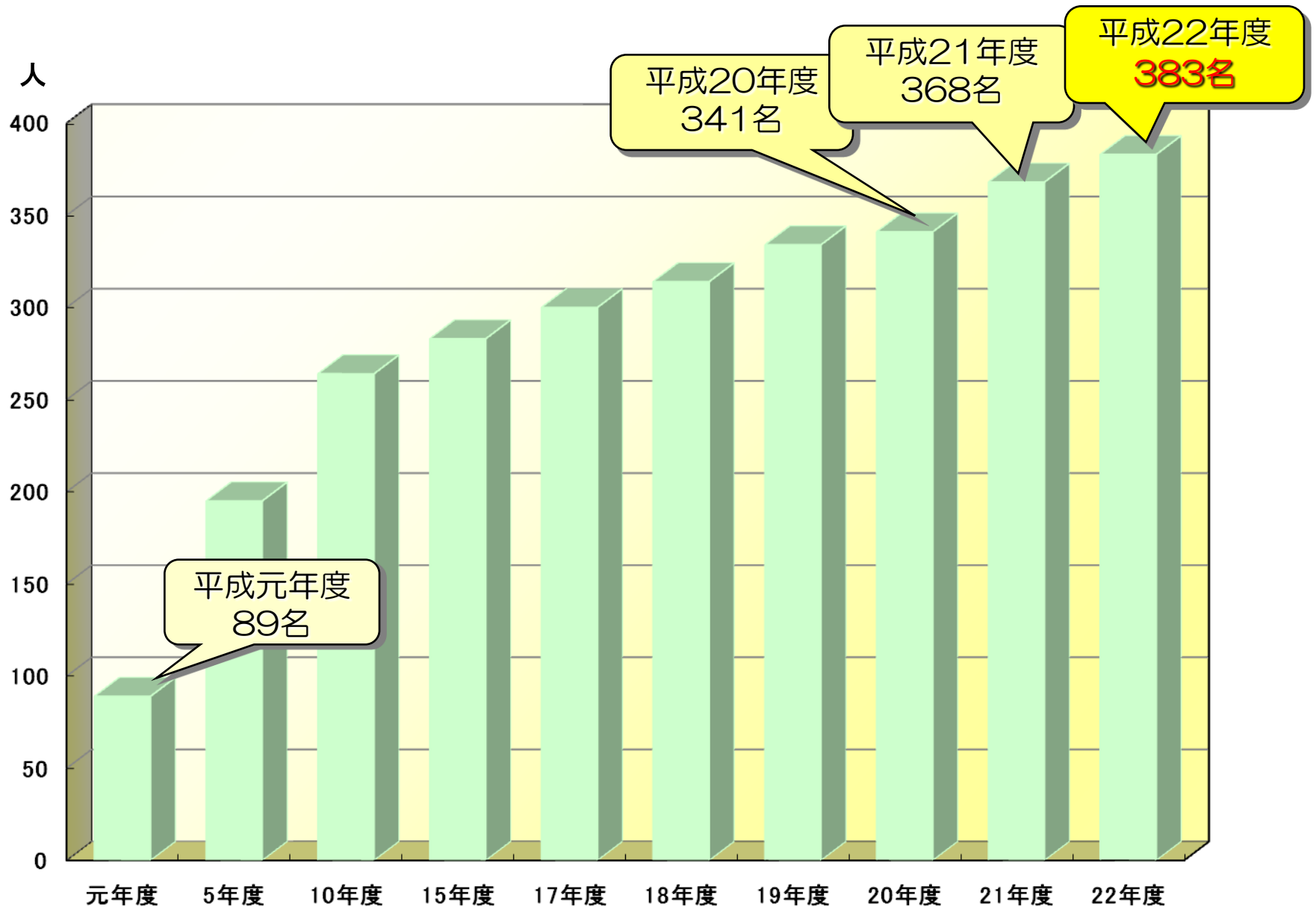
海外における食品安全情報の収集  
・国立医薬品食品衛生研究所安全情報部  
・食品安全委員会事務局情報・緊急時対応課

# 食品等輸入届出窓口配置状況

- 食品等輸入届出窓口 31 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
- ※平成22年4月現在  
食品衛生監視員 383名

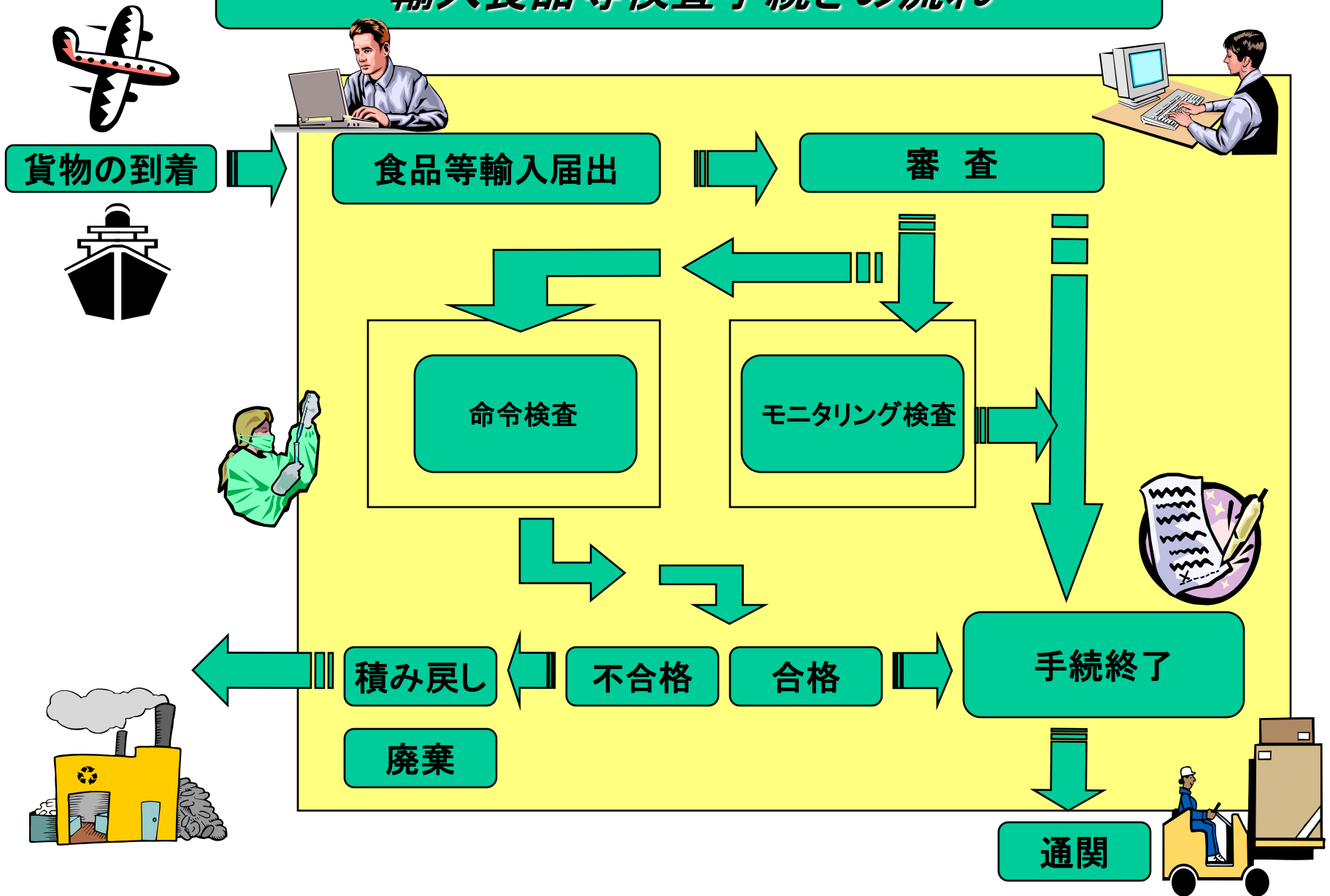


# 検疫所の食品衛生監視員年度推移





# 輸入食品等検査手続きの流れ



# 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

# 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

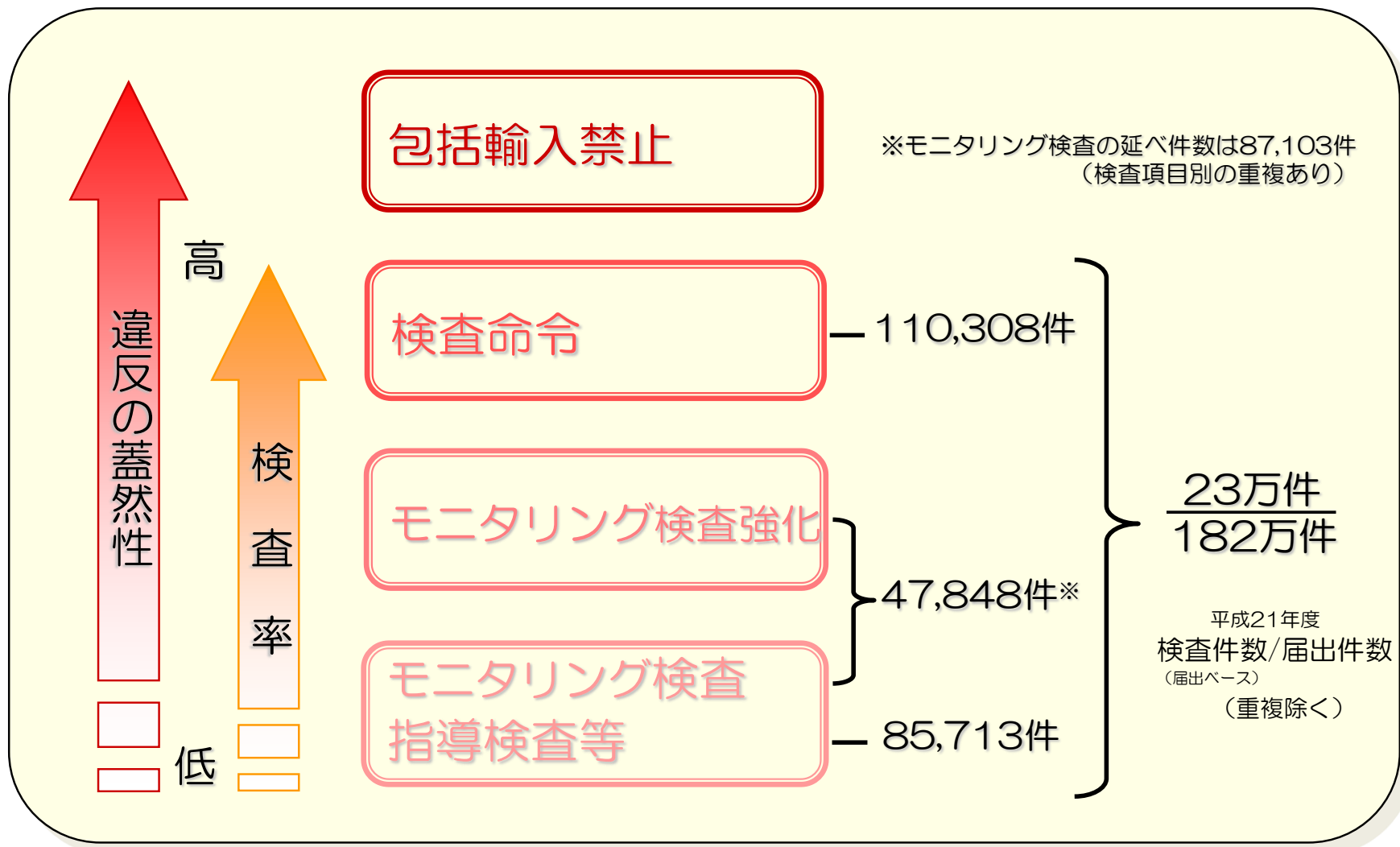
## ❖ モニタリング検査

- ◆ 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

# 輸入時の検査体制の概要

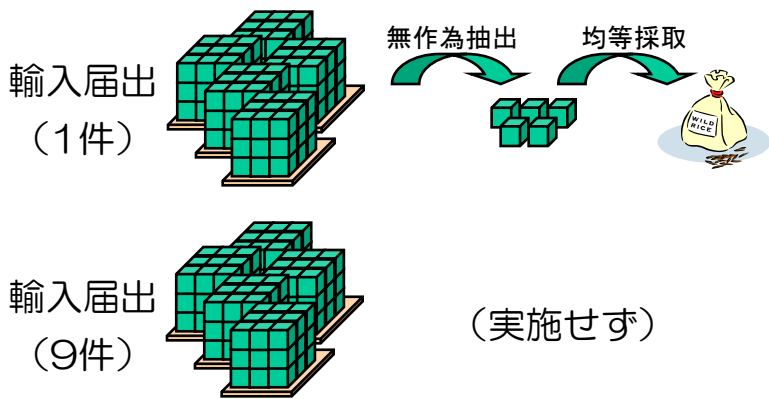


# モニタリング検査と検査命令

## 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

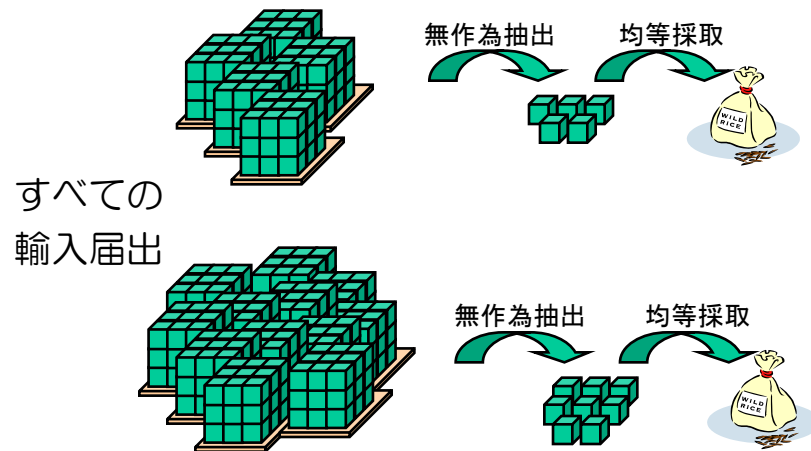
同一食品群毎に実施し、国、製造者の別は問わない。

#### 3. 検体採取量

全体を代表するために統計学的に

## 検査命令

### 同一生産国・同一食品群毎に実施



#### 1. 検査頻度

同一生産国、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に

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	

# 国別検査命令対象品目（平成22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 (16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 (40品目)	鶏肉及びその加工品	フラゾリドン、フラルタドン	
	鰻及びその加工品	マラカイトグリーン、フラゾリドン	
	えび及びその加工品	オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン	
	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。
	大粒落花生	アセトクロール、BHC	
	ウーロン茶及びその加工品	トリアソホス	
	乳及び乳製品並びにこれらを原材料とする加工食品	メラミン	
タイ (9品目)	養殖えび及びその加工品	オキシリニック酸	タイ政府が発行する証明書が添付されたものを除く。
	おくら及びその加工品	EPN	別途指示する輸業者が輸出したものを除く。
	レモングラス及びその加工品	EPN	
米国 (7品目)	パセリ及びその加工品	クロルピリホス	
	とうもろこし	アフラトキシン	

全輸出国16品目及び33カ国・1地域の125品目（平成22年4月現在）

検査命令品目一覧 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kensa/dl/01g.pdf>

# 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

- ◆ 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
- ◆ 現地調査による輸出国における生産等段階での衛生対策の検証
- ◆ 問題発生 of 未然防止の観点からの輸出国における衛生対策に関する情報収集及び評価の推進

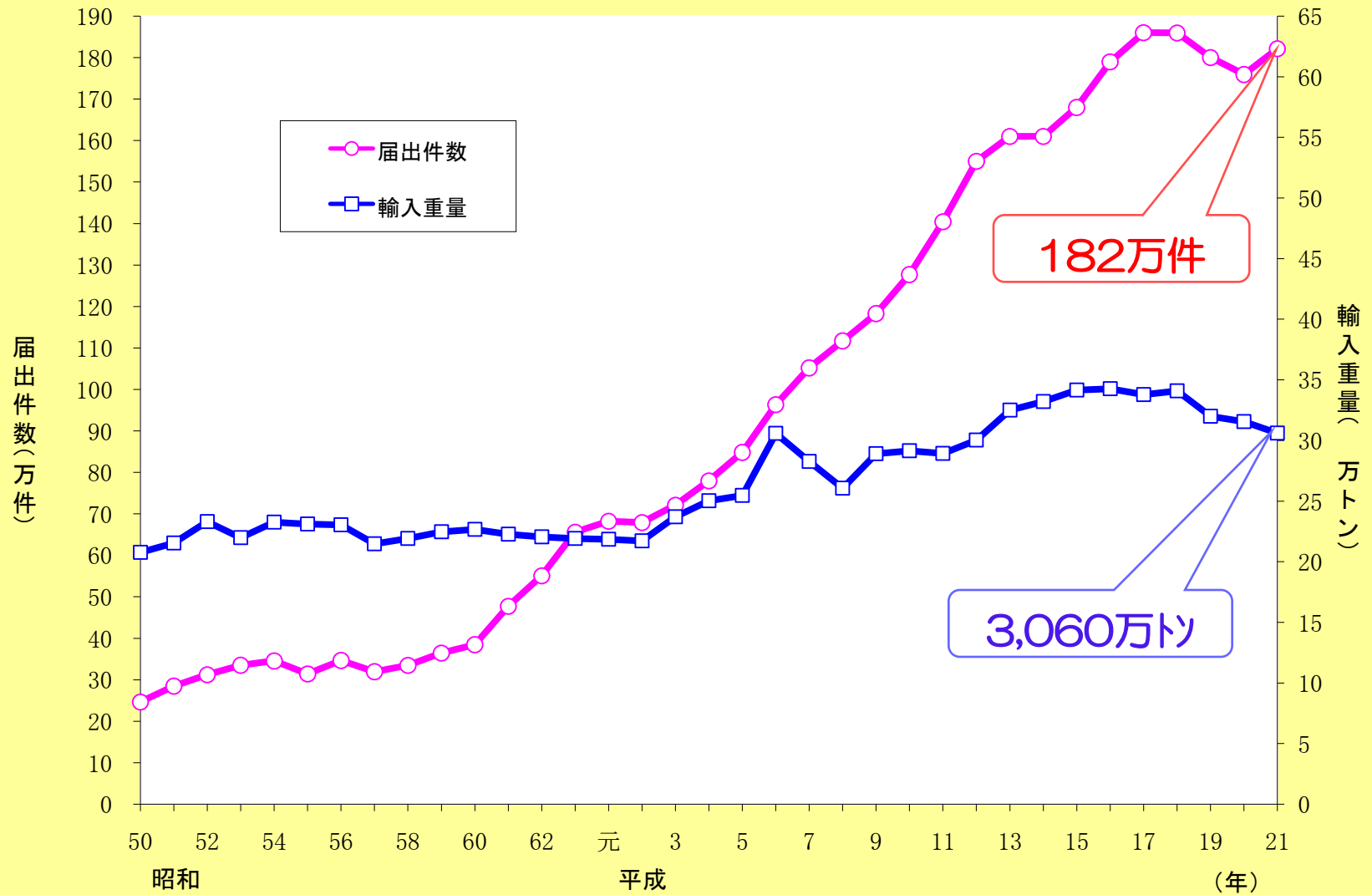
## ❖ 輸出国への技術協力

- ◆ 独立行政法人国際協力機構（JICA）を通じた専門家の派遣や研修員の受入れ

### 3 平成21年度輸入食品監視結果

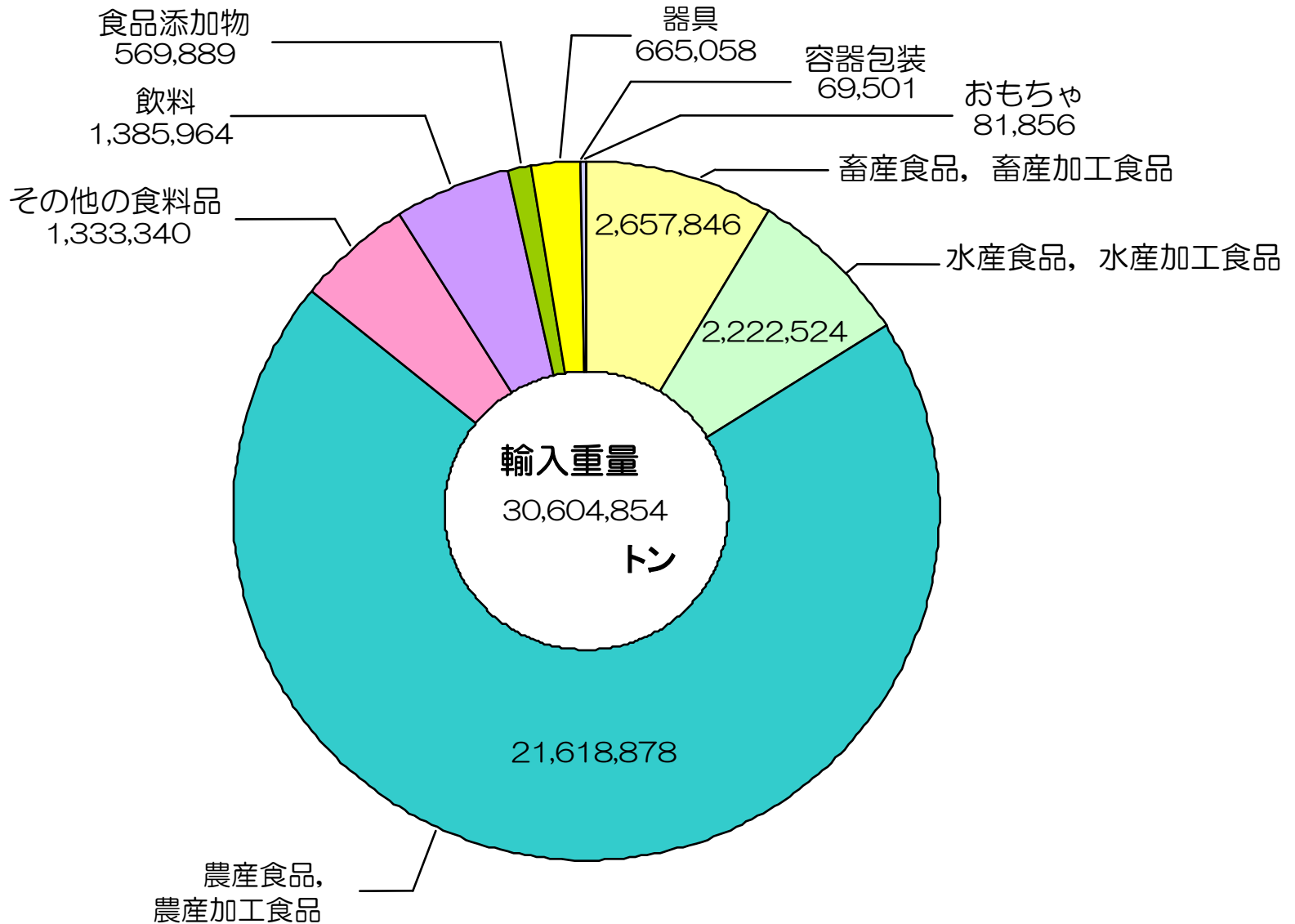


# 食品等の輸入届出件数・重量推移



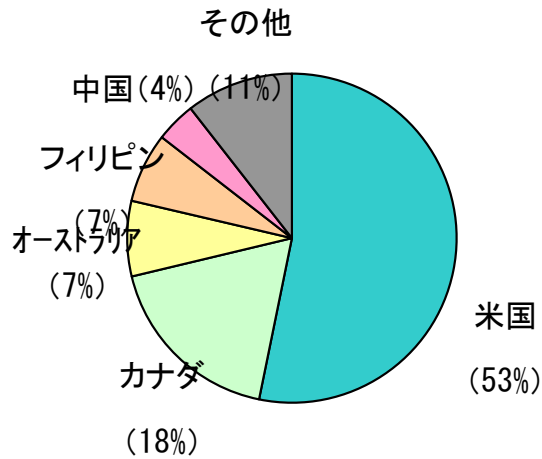
\*昭和50年から平成18は年次、平成19年から年度

# 食品等の輸入の状況（平成21年度）

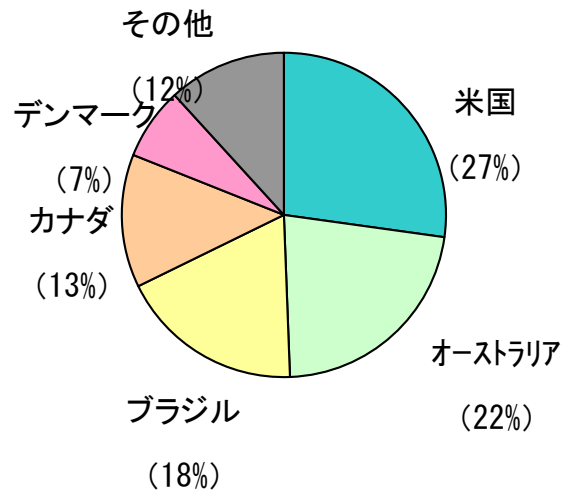


# 食品別輸入量上位5ヶ国 ① (平成21年度)

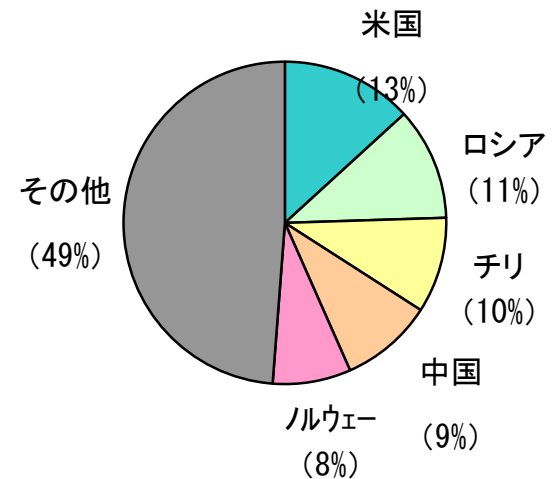
## 農産食品



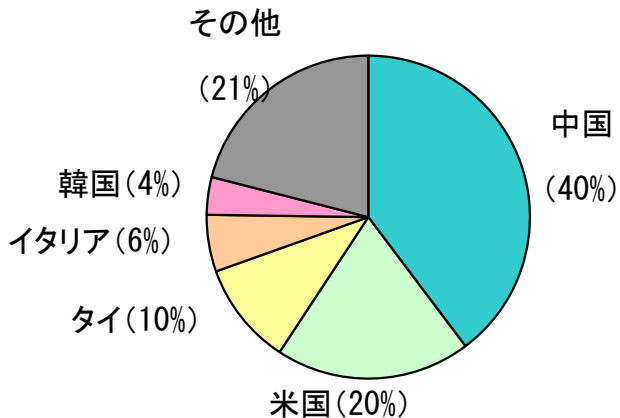
## 畜産食品



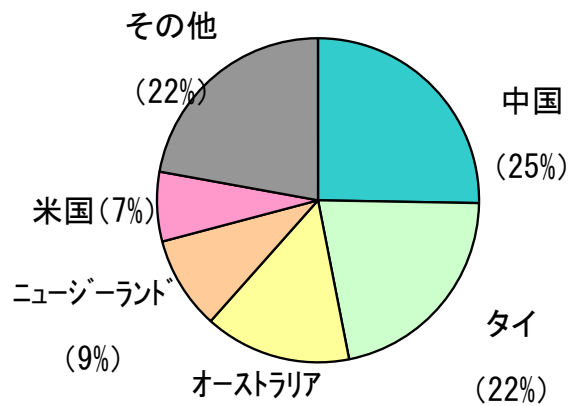
## 水産食品



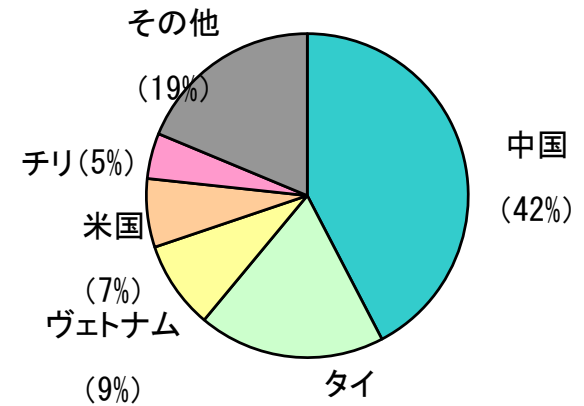
## 農産加工食品



## 畜産加工食品

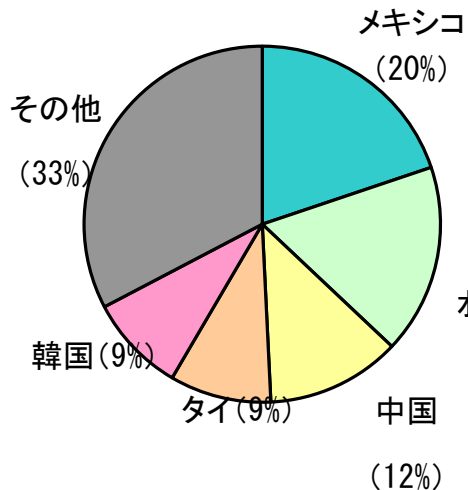


## 水産加工食品

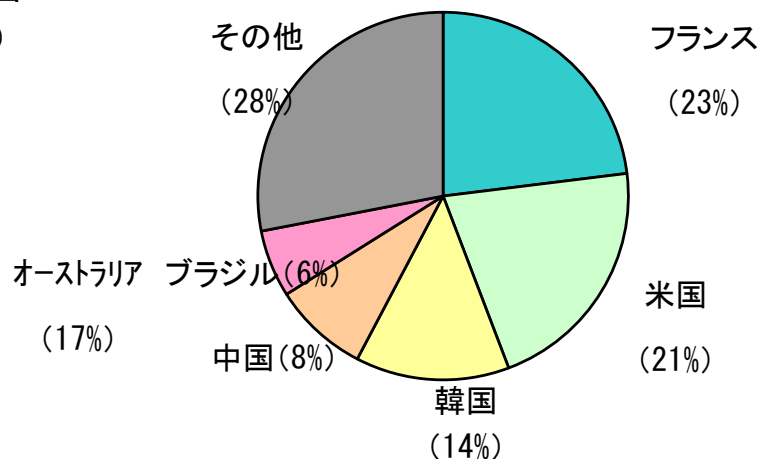


# 食品別輸入量上位5ヶ国 ② (平成21年度)

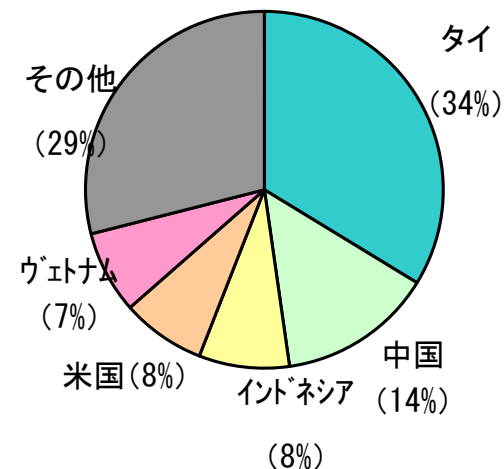
## その他の加工食品



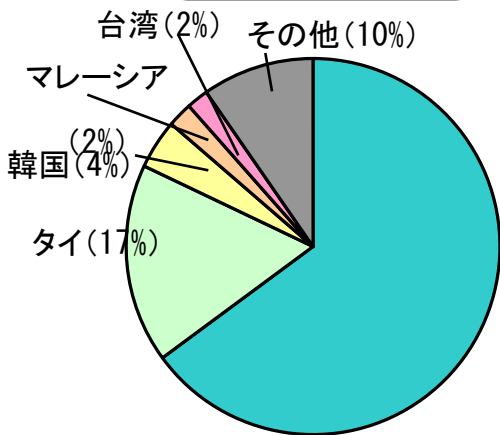
## 飲料



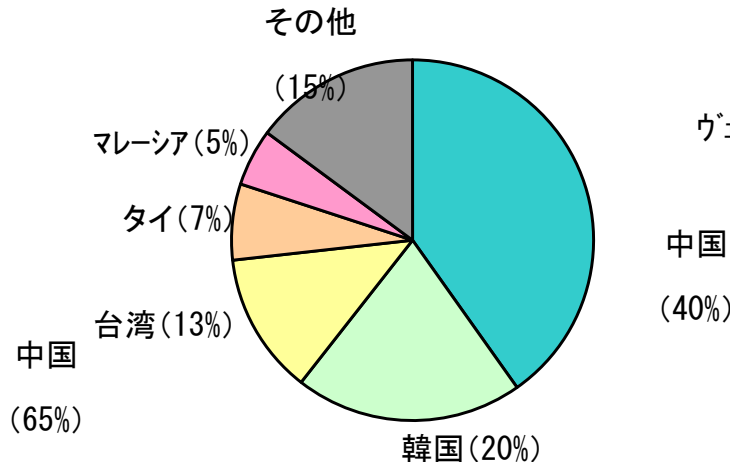
## 食品添加物



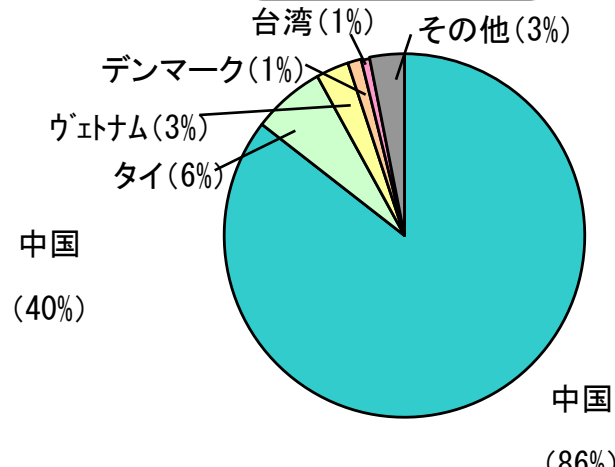
## 器具



## 容器包装



## おもちゃ



# 平成21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 1,821,269件
- ◆ 検査件数 231,638件（検査率12.7%）  
（検査命令 110,308 件、モニタリング検査 47,848 件、指導検査等 85,713 件）
- ◆ 違反件数 1,559件（届出件数の0.1%）

## ❖ モニタリング検査実施状況

- ◆ 計画数83,418件に対し、実施率約104%

## ❖ モニタリング検査強化移行品目

- ◆ 全輸出国2品目、25カ国63品目

## ❖ 検査命令移行品目

- ◆ 11カ国19品目

## ❖ 検査命令対象品目

- ◆ 全輸出国16品目及び38カ国・1地域の205品目（平成22年3月31日現在）

# 主な食品衛生法違反内容（平成21年度）

違反条文		違反件数	構成比 (%)	主な違反内容
6	販売を禁止される食品及び添加物	507	30.9	落花生、ハトムギ、とうもろこし、とうがらし、カカオ豆、ごまの種子、アーモンド等のアフラトキシンの付着、有毒魚類の混入、下痢性瘰癧性貝毒の検出、シアン化合物の検出、非加熱食肉製品からのリステリア菌検出、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
9	病肉等の販売等の制限	4	0.2	衛生証明書の不添付
10	添加物等の販売等の制限	74	4.5	メラミン、サイクラミン酸、アゾルビン、TBHQ、キノリンイエロー、パテントブルーV、アシッドブルー3、ヨウ素化塩、塩化メチレン、一酸化炭素等の指定外添加物を使用したもの
11	食品又は添加物の基準及び規格	848	51.7	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、二酸化硫黄等）、添加物の成分規格違反
18	器具又は容器包装の基準及び規格	160	9.8	器具・容器包装の規格基準違反、原材料の材質別規格違反
62	おもちゃ等の準用規定	48	2.9	おもちゃ又はその原材料の規格違反
計		1,641（延数） 1,559（違反届出件数）		

# 主な食品衛生法違反内容（平成20年度）

違反条文		違反件数	構成比 (%)	主な違反内容
6	販売を禁止される食品及び添加物	256	20.9	落花生、ハトムギ、とうもろこし、とうがらし、カカオ豆、ごまの種子、アーモンド等のアフラトキシンの付着、有毒魚類の混入、下痢性・麻痺性貝毒の検出、シアン化合物の検出、非加熱食肉製品からのリステリア菌検出、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
9	病肉等の販売等の制限	7	0.6	衛生証明書の不添付
10	添加物等の販売等の制限	65	5.3	メラミン、サイクラミン酸、アゾルピン、TBHQ、アルミノケイ酸ナトリウム、パテントブルーV、プリリアントブラックBN、ローダミンB、塩化メチレン、一酸化炭素等の指定外添加物を使用したもの
11	食品又は添加物の基準及び規格	847	69.1	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（抗菌性物質の含有、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、二酸化硫黄等）、添加物の成分規格違反
18	器具又は容器包装の基準及び規格	43	3.5	器具・容器包装の規格基準違反、原材料の材質別規格違反
62	おもちゃ等の準用規定	8	0.7	おもちゃ又はその原材料の規格違反
計		1,226（延数） 1,150（違反届出件数）		

## 4 農薬等のポジティブリスト制度への対応



# 残留農薬等のポジティブリスト制度

基準が設定されていない農薬等が  
一定量を超えて残留する食品の  
販売等を原則禁止する制度

※「食品衛生法等の一部を改正する法律」  
(平成15年法律第55号、平成15年5月30日公布)

平成18年5月29日施行

# 農薬の残留基準の設定方法

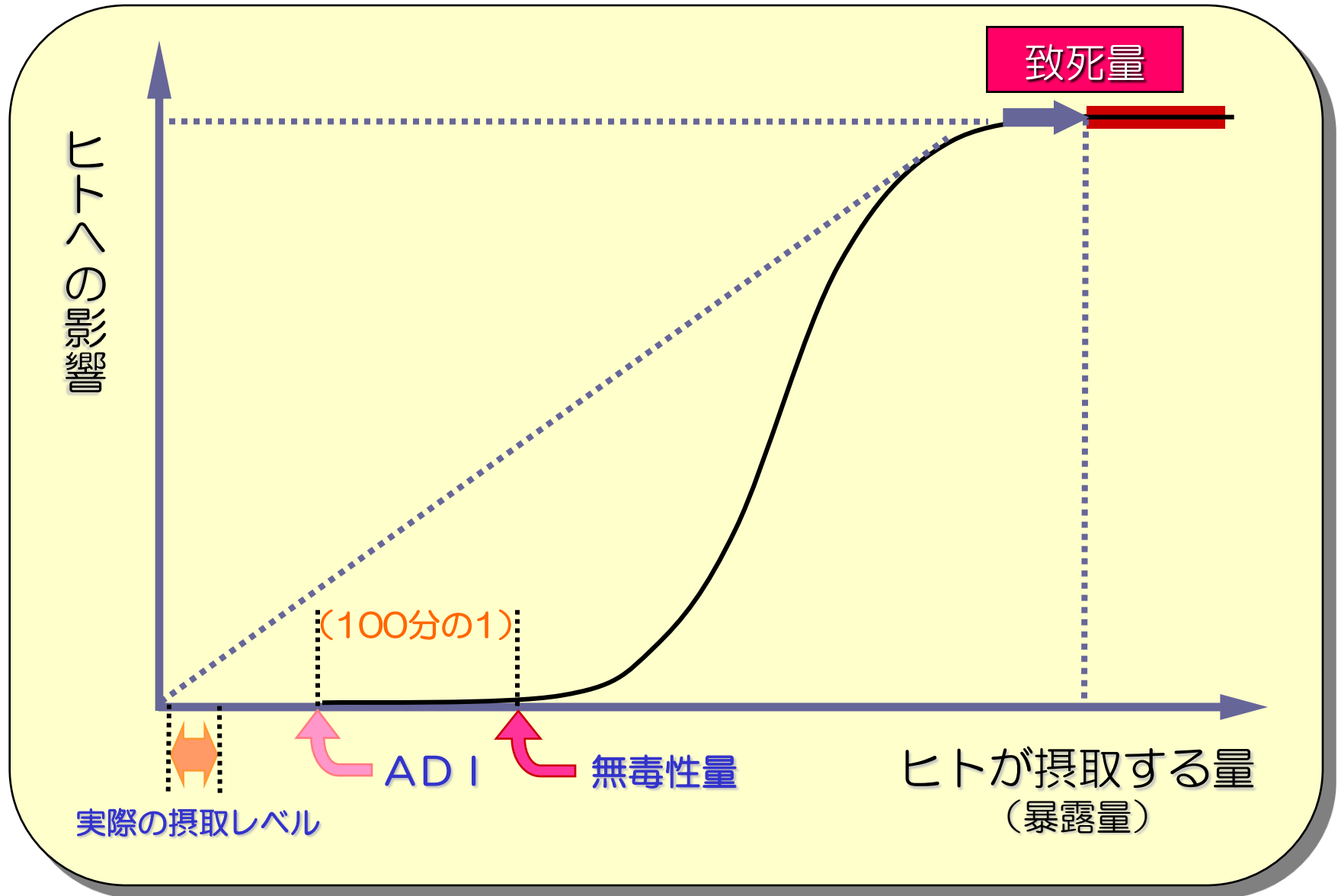
- ❖ 日本人が一日に摂取する食品中に含まれる残留農薬を推定し、その合計が **ADI (一日許容摂取量)※1** の**80%を超えない範囲で基準を設定※2**

※1 ある物質について、人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康に対する有害な影響が現れないと考えられている一日当たりの摂取量。  
動物による毒性試験から、有害な作用の認められない量（無毒性量）を評価し、安全係数（通常は種差、個体差それぞれ10）を考慮して設定する。

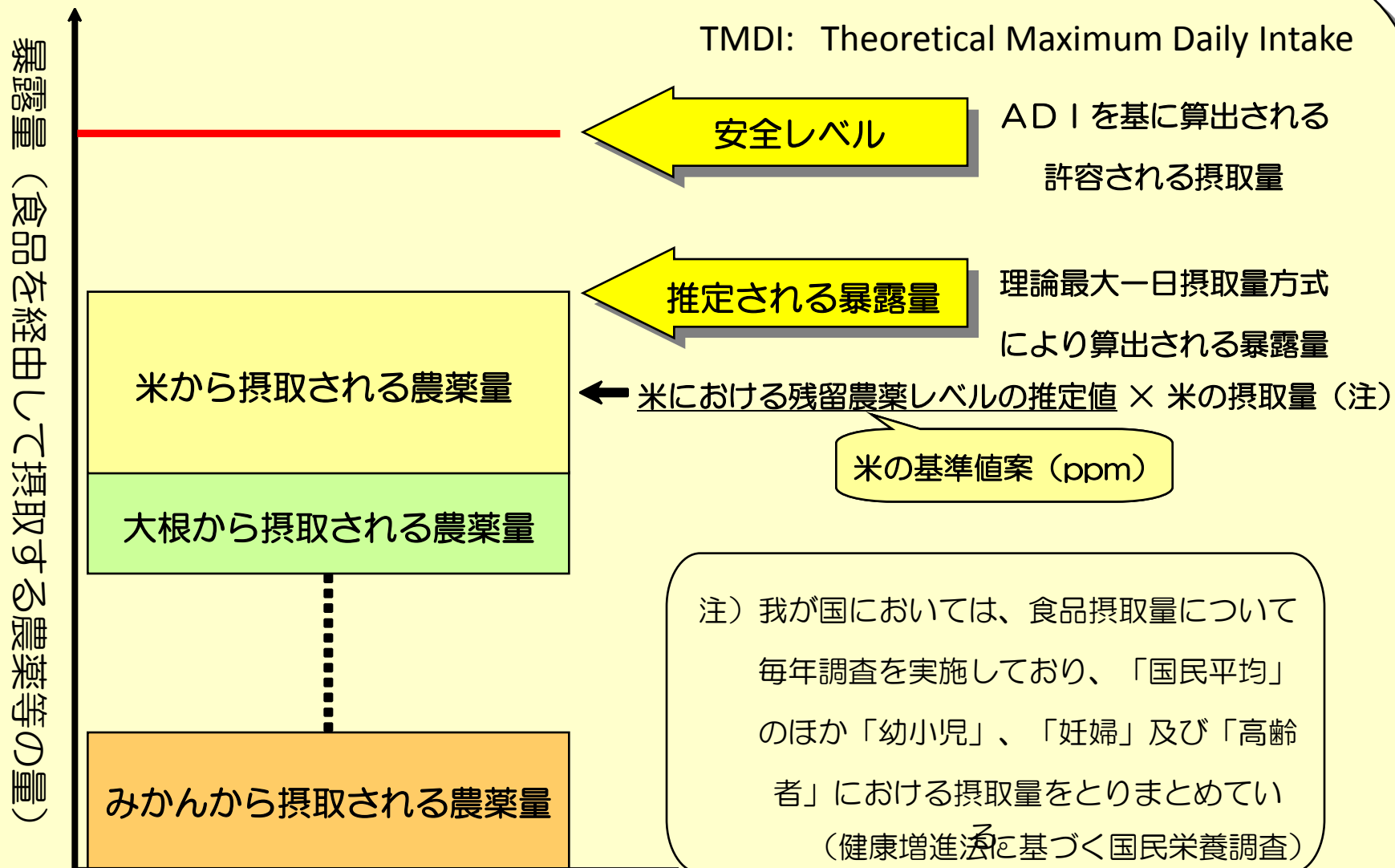
※2 水や大気など食品以外からの農薬摂取の可能性を考慮。

- ❖ 国民平均だけでなく、**幼少児、妊婦、高齢者も考慮**
- ❖ 農作物によって毎日摂取する量、栽培に必要な農薬の量が異なることから、**食品ごとに基準を設定**

# 摂取量と人体への影響の関係



# 理論最大一日摂取量 (TMDI) 方式による暴露評価



# ポジティブリスト制度を踏まえた 検査体制の整備

## ❖ 検疫所の食品衛生監視員の増員

H19: 334名 ➡ H20: 341名 ➡ H21 : 368名 ➡ H22 : 383名

## ❖ 検査機器の増設

## ❖ モニタリング検査項目の拡充

検査項目	検査項目数（概数）			
	H19	H20	H21	H22
残留農薬	500	510	520	530
残留動物用医薬品	130	140	150	152

# 残留農薬等モニタリング検査項目の選定方法

- ❖ 毒性の高い農薬
  - ◆ 許容一日摂取量（ADI）が低い（ADI）
- ❖ 汎用性が高い農薬
  - ◆ 国内外で基準値が設定されている品目数が多い（品目）
  - ◆ 我が国に輸入量の多い農産食品に使用された割合が高い（使用）
- ❖ 検出頻度の高い農薬
  - ◆ 過去の輸入時検査における検出頻度が高い（検出）
  - ◆ 検査命令の対象項目になっている（命令）
  - ◆ 諸外国における検出頻度が高い（外国）
- ❖ 一斉分析法により測定可能な農薬（一斉）

（例）野菜の農薬検査項目の選定（平成21年度モニタリング計画）

農薬名	ADI(順位)	品目(順位)	使用	検出	命令	外国	一斉	優先順位
アルドリル・デイルドリル	0.0001 (12)	69 (1)		○	○	○	○	1
カルピリル	0.001 (57)	69 (1)		○	○	○	○	4
メトドス	0.0006 (44)	67 (149)	○	○	○	○	○	38

# ポジティブリスト制度に基づく違反状況 (平成21年度)

分類	基準	違反件数
残留農薬	従来基準	168
	不検出基準	0
	一律基準	141
	合計	309
残留動物用医薬品	従来基準	8
	不検出基準	95
	一律基準	2
	合計	105

(参考)

ポジティブリスト制度施行前後の

1. 1ヵ月間の平均違反件数 ( ) : 前年比

分類	平成17年度 (H17.4~H18.3)	平成18年度 (H18.6~H19.3)	平成19年度 (H19.4~H20.3)	平成20年度 (H20.4~H21.3)	平成21年度 (H21.4~H22.3)
残留農薬	4.8 (-)	44.7 (9.4倍)	23.2 (0.52倍)	29.8 (1.3倍)	<b>25.8 (0.87倍)</b>
残留動物用医薬品	4.5 (-)	23.2 (5.2倍)	15.4 (0.66倍)	9.6 (0.6倍)	<b>8.8 (0.92倍)</b>
合計	9.3 (-)	67.9 (7.3倍)	38.6 (0.56倍)	39.4 (1.1倍)	<b>34.5 (0.88倍)</b>