

「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(案)」についての御意見等及び考え方について

番号	御意見の項目		御意見等	厚生労働省としての考え方
1	全般	指針の位置付け	指針とは、考え方に関する方向性を示すものであることから、本指針案についても規制の対象となることがないようにすることを望む。また、本指針案で確認が求められている項目については、詳細かつ具体的な内容もあり、海外の製造者に要求し、その履行を確認することを入力者が個々に行うには難易度が高いと思われる。日本政府として各国に要求し、輸入者が個別製造者に確認を行うようなスキームでないことと実行が困難である。時に、並行輸入や製品輸入に適用した場合、相手国との貿易障壁と捉えられる可能性も否定できない。(同旨1件)	本指針は、食品安全基本法第8条及び食品衛生法第3条に定める食品等事業者の責務に照らし、輸入者の自主的衛生管理を推進することを目的として、輸入加工食品の輸出国での原材料、製造・加工、保管、輸送等の各段階における日本国内と同等の安全性の確保に有効と考えられる確認事項を具体化したものであり、その実施を義務付けるものではありません。輸入者にとっては、自らが輸入する製品の特性に応じ、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況、製造者の衛生管理の水準等を勘案した上で、本指針に示す事項を参考として、必要な確認を行うことが求められます。
2	全般	実施主体者の明確化	全体的に実施主体者がわかりにくいので、海外の輸出業者及び製造業者に理解できるよう、実施主体者が明確になる表現とすべき。	御指摘を踏まえ、実施主体者が明確になるよう記述を補足します。
3	全般	関係法令等の参照方法	「我が国の法に基づく」といった表現があるが、具体的に法律名や参照先を記したほうが明確でよい。法律が頻りに改訂されるなどの理由があるのであれば、リンクできるようにしておき、和文、英文、中国語などで最新情報を入手できるようにすることを望む。(JETROや日本食品化学研究振興財団より、輸入食品安全対策室は更に積極的に日本の複雑な法律の翻訳、公開に努めていく必要がある。)また、(参考)に記載されている法律等も簡単に確認できるようにリンクできるようにすることを望む。	法に基づく規格基準等については、厚生労働省ホームページにおいて和文及び英文にて掲載していますが、項目等が多岐に渡ることから、本指針においてすべてを列記し、参照先を明示することは困難です。 なお、本指針の公表に当たっては、併せて英文も作成することとしています。御指摘を踏まえ、指針中の参考法令等が容易に閲覧可能なよう、ホームページ掲載時にリンクを設定することとします。
4	第2	製品輸入・並行輸入の取扱い	対象として「海外の製造者と直接的な製造委託契約関係にない輸入者であっても」とあるが、製品輸入・並行輸入など製造契約を行わない単なる商品の輸入の場合、要求されている詳細な内容の確認が困難な場合があると思われる。また、「指針に示す事項を製造者に確認」とあるが、本指針に関する正確な外国語版を作成するなどの対応を行わないと、相手国の製造者に正確な確認行為を行うことは困難ではないかと思われる。したがって、上記のような単なる商品の輸入の場合については、対象外とすることを望む。	輸入者にとっては、製品輸入や並行輸入の場合であっても、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況、製造者の衛生管理の水準等を勘案した上で、本指針に示す事項を参考として、必要と考えられる取り組みを行うことが求められます。 なお、本指針の公表に当たっては、併せて英文も作成することとしています。
5	第2	指針に基づく確認の義務化	「本指針に示す事項を製造者に確認するよう努めることとする。」を「確認しなければならない。」とすることを望む。	前述したとおり、本指針は、輸入者の自主的衛生管理を推進することを目的として、輸入加工食品の安全性確保に有効と考えられる確認事項を具体化したものであり、その実施を義務付けるものではありません。
6	第4	現地調査の頻度	対日輸出品の製造時における現地調査による確認は、特に問題が発生していない限り、新たな原産果実の収穫年度毎に1回で差し支えないか。	現地調査は、製品の特性に応じて行うものであり、その実施頻度等については、輸入者が一義的に判断すべきものと考えます。
7	第4	駐在員の設置	現地調査及び試験検査と駐在員の設置という実現難度の異なる要求事項が同等の扱いで求められているが、製品輸入・並行輸入など製造契約を行わない単なる製品輸入の場合や、取引量の少ないものについては、駐在員の設置までは現実的ではなく、履行できないことで求められる要件を満たせない場合も多いと考えられる。したがって、事態の緊急性や重大性を考慮して対応策を選択することが可能な表現とすることを望む。(同旨1件)	現地調査、駐在員の設置、試験検査等は、製品の特性に応じて、その安全性確保において必要な確認を行うために、考えられ得る手法として例示したものであり、その必要性については、輸入者が一義的に判断すべきものと考えます。
8	第4-2-(1)	ロットの考え方	原材料の納入ロット毎に規格基準への適合確認を行うとあるが、ロットの考え方に生産者単位だけでなく、州単位(又は地区単位)でのひとかたまりが含まれると理解して良いか。	原材料の産地の州単位や地区単位をひとかたまりとして同一ロットとして取り扱う場合の証明義務は、輸入者にあるものと考えます。
9	第4-2-(1)	原材料毎の規格適合性確認	製品輸入の場合、現状は最終商品が食品衛生法などの国内法に定める規格基準に合致しているか否かで評価することが多く、その原材料毎に品質基準の適合性やその確認行為の履行状況まで把握できない場合が多いのが実態である。したがって、本指針を遵守しようとした場合、実質的に製品輸入等は不可能となる可能性が高いのではないかと。また、原材料の特性に応じた基本的な確認事項として具体的な要求事項が表記されており、個々の内容を製造者に要求することは困難である。特に、「我が国の法に基づく成分規格、製造・加工基準等の規格基準に適合していること」については、海外の工場は国内向けに出荷する工場も多く、そのすべてに日本の法律を要求するのは困難なため、このような実態を考慮した内容とすることを望む。	前述したとおり、製品輸入や並行輸入の場合であっても、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況、製造者の衛生管理の水準等を勘案した上で、本指針に示す事項を参考として、必要な確認を行うことが求められます。 なお、製品が我が国の法に基づく成分規格、製造・加工基準等の規格基準に適合していることは、当然のことながら、その輸入に当たって確認が必要な事項であり、これに適合しない食品の輸入は認められません。
10	第4-2-(1)-①	原材料の汚染防止対策	「原材料たる農畜水産物の採取、保管及び輸送にあたっては、そ族、昆虫、化学物質、異物、微生物等による汚染防止対策が講じられていること。」に、「なお、汚染防止対策として、IPM(総合的病害虫)管理がなされていること。毒劇物など有害化学物質の使用が規制されていること。」を追加することを望む。	本項は、コーデックス・ガイドライン(食品衛生の一般原則に関する規範)において求められている実施事項を引用したものであり、さらなる具体的事項の確認の必要性については、輸入者が一義的に判断すべきものと考えます。また、有害化学物質の使用規制については、化学物質による汚染防止対策の範疇であると考えます。
11	第4-2-(1)-①	輸出国における食経験等	輸出国において食経験がなく、輸入国において食経験がある場合は想定されないのか。また、輸入国における食経験の有無にかかわらず、輸出国における食経験等があることで、新たな食材が混入しないのか。輸入国において食経験がないことで、検査基準が設けられないということはないのかといった疑問が払拭される指針を策定すべき。(同旨1件)	輸出国において市場がないことなどから食経験がないものであっても、我が国における食経験等の一定の情報を確認する必要があるものと考えます。また、輸出国において食経験等がある場合であっても、その食経験等が非常に限定的である場合など、一般に飲食に供されることがなかった物であり、人の健康を損なうおそれがない旨の確証がない場合等については、食品衛生法第7条の規定に基づき、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、それらを食品として販売することを禁止することが可能となっています。

「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(案)」についての御意見等及び考え方について

番号	御意見の項目	御意見等	厚生労働省としての考え方
12	第4-2-(1)-② 農薬等の使用状況	農薬や肥料の使用状況には、当該国(又は地域)における農薬の比較的新しい使用実績(例:米国農務省が隔年毎に公表する農薬の使用状況調査や生産者団体が管理している果実毎の使用許可農薬に関する情報)や標準的な防除歴(実際に使用されたか否かは問わない。)が含まれると理解して良いか。	農薬等の使用状況は、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況に応じ、政府機関や生産者団体の保有するデータに基づいて判断することも可能であると考えます。
13	第4-2-(1)-② 果汁の残留農薬分析	「平成20年度輸入食品モニタリング計画」において、加工食品(簡易な加工を除く。)の残留農薬検査の留意点が示されているが、これに従い、果汁は簡易な加工に該当しないものと解して、検査の結果、残留農薬を検出した場合は、その原因を確認し、原材料の残留基準値、配合割合及び製造加工方法を考慮の上、規格基準への適合性を判断するものと理解して良いか。	簡易な加工に該当するか否かに因らず、加工食品から残留農薬を検出した場合にあつては、その原因となった原材料を確認し、原材料の残留基準値、配合割合及び製造加工方法を考慮の上、規格基準への適合性を判断することとしています。 なお、果汁については、モニタリング検査においても従前より簡易な加工品として取り扱っており、濃縮率等を考慮して残留農薬検査を実施しています。
14	第4-2-(1)-② 残留基準の取扱い	「我が国の法に基づく農薬の残留基準に適合していること」の「残留基準」を「残留基準・一律基準(含む暫定基準)」とすべき。	通常、一律基準やポジティブリスト制度の導入により新たに設定された基準(いわゆる暫定基準)も区別なく農薬の残留基準として取り扱っています。
15	第4-2-(1)-② カビの発生防止対策	「収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策が講じられていること」に「なお、防止対策には、照射処理や食品汚染につながる化学物質の使用がなされていないこと」を追加することを望む。	放射線照射による殺菌等の有無や化学物質による汚染防止の確認については、農産物におけるカビの発生防止に限られるものではなく、第4-2-(1)-①において食品等一般における確認事項として記載しています。
16	第4-2-(1)-② 栽培履歴等の確認	農産物及びその加工品の原料受け入れ段階の確認事項に、以下の項を追加することを望む。 ・原材料である農産物等の栽培履歴、農薬使用履歴等が正しく記載されていること。 ・農薬の使用に際しては、他作物へのドリフト防止対策がとられていること。 ・農薬の水系汚染や土壌汚染による魚介類、家畜、後作物等への汚染防止対策がとられていること。	原材料の農薬使用状況等の確認については、第4-2-(1)において既に記載しているところです。また、近隣農地からのドリフトや水系、土壌汚染等による農薬の残留は、法に基づく残留基準で担保しています。
17	第4-2-(2) 残留農薬検査の義務化	「残留農薬等については、対象農産物に対する使用薬剤、散布記録等の使用状況、土壌・水質検査の結果等を考慮した検査が実施されていることが望ましい。」を「実施されていないといけない。」とするのを望む。	前述したとおり、本指針は、輸入者の自主的衛生管理を推進することを目的として、輸入加工食品の安全性確保に有効と考えられる確認事項を具体化したものであり、その実施を義務付けるものではありません。
18	第4-2-(3) 加工等による異物等の除去	原材料に異物等を含む場合であっても、通常の加工、調理等で許容できる水準まで死滅又は除去されていけば、輸入可能と理解して良いか。この場合、加工、調理後の試験検査結果をもって証明することで良いか。なお、試験検査機関の資格要件を教示願う。	原材料において農薬等の残留基準を超えていることが明らかである場合は、当該原材料を使用して食品を製造してはならないこととされているため、「農薬、動物用医薬品、飼料添加物」は削除します。 なお、これらの残留基準値を超えた食品を使用した加工食品については、加工工程や当該加工食品における残留量を勘案して食品としての流通の可否を判断することとなります。
19	第4-2-(3) 異物等を含む原材料の受け入れ	原材料に異物等を含む場合に、当該原材料を使用しないことは当然であると考えが、「受け入れないこと」については、購入後の原材料まで規定し、相手に要求するのは困難なため、実態を踏まえた内容とするのを望む。	本項は、あくまで異物等を含むことが明らか原材料が、そのまま製造・加工に用いられることのない仕組みがあることの確認を求めるものです。
20	第4-2-(4) 輸出国行政機関等によるモニタリング	輸出国行政機関等によるモニタリング検査結果は入手できるものなのか。厚生労働省は輸出国に検査結果を提供するよう要請するのか。検査結果が入手できない場合は、この要件は免除と理解して良いか。また、確認とは具体的にどのような行為を指すのか。	「輸出国行政機関等によるモニタリングに関する情報が入手可能な場合にあつては」に修正します。 なお、確認とは、当該検査結果が我が国の残留基準等に適合するものであることの確認を意味します。
21	第4-2-(4) サンプル輸入による検査	サンプル輸入による国内での検査結果と、輸出国における検査結果が異なつた場合は、国内での検査結果を優先するという理解で良いか。また、サンプルとは、果汁の場合、原料果実という理解で良いか。その場合、原料果実のサンプルが植物検疫上、国内に持ち込めない時は、国内での試験検査による確認は免除されると理解して良いか。また、「必要に応じて」とは、どのような場合を指しているのか具体的に例示願う。	輸出国での検査結果と日本国内での検査結果が異なる場合は、サンプリングによるばらつきや試験検査に係る精度管理データ等を検証する必要があると考えます。 また、ここでのサンプルとは原材料のことを指しますが、輸出国において日本国内と同等の検査を行うことができないなどの場合において、実施の必要性を検討すべきものと考えます。
22	第4-3-(1)-① 洗浄剤等の管理	「洗浄剤、殺菌剤、消毒剤その他化学物質については、その容器に明確な表示がなされるとともに、使用管理記録、保管設備が整備されているなど、食品への混入防止措置が講じられていること。」に以下の記述を追加することを望む。 「なお、他の容器での小分けや別途分包が禁止されていること。また、ラベル表示に用法・用量、適用範囲、使用方法、使用上の注意等が表示されており、表示事項が遵守されていること。」	本項は、コーデックス・ガイドライン(食品衛生の一般原則に関する規範)において求められている実施事項を引用したものであり、さらなる具体的事項の確認の必要性については、輸入者が一義的に判断すべきものと考えます。
23	第4-3-(1)-② 殺虫剤、殺虫剤の使用等	そ族及び昆虫対策について、以下の項を追加することを望む。(同旨1件) ・ねずみ・害虫等の生息調査を実施すること ・有害で難分解性のPOPs系化学物質や急性毒性の強い化学物質、発がん性や神経毒性のある化学物質を使用しないこと(日本の薬事法で、毒薬、劇薬に指定されている化学物質だけでなく、国内で使用されていない毒劇物相当の化学物質も含む)	本項は、コーデックス・ガイドライン(食品衛生の一般原則に関する規範)において求められている実施事項を引用したものであり、さらなる具体的事項の確認の必要性については、輸入者が一義的に判断すべきものと考えます。
24	第4-3-(1)-④ 機械油等の混入防止	機械油等の混入防止についての記載があるが、日本の法律では機械油の一切の混入を認めず、現実的に混入のおそれる考慮する管理が必要であり、NSF(H1→3、3Hグレード)のような、より現実的な基準を設定し、海外の工場にも明示できるようにすることを望む。	本項は、コーデックス・ガイドライン(食品衛生の一般原則に関する規範)において求められている実施事項を引用したものであり、さらなる具体的事項の確認の必要性については、輸入者が一義的に判断すべきものと考えます。

「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(案)」についての御意見等及び考え方について

番号	御意見の項目		御意見等	厚生労働省としての考え方
25	第4-3-(1)-⑤	使用水等の水質	加熱処理等をして使用する水等や、製造工程で加熱殺菌処理が行われる製品に使用する水は、生産国の基準の飲用適を満たす水ではあるが、日本の飲用適の基準を満たしていない場合があると思われる。ここで飲用適の基準が日本における飲用適基準である場合、海外での生産や製品輸入に多大な影響を与えることとなり、製品輸入が不可能となってしまうことから、このような事態とならないようにすることを望む。(同旨1件)	使用水等の水質は、製造基準において規定されている場合を除き、基本的に輸出国における飲用適の基準に合致していれば差し支えないものと考えます。また、WHOの定める飲料水の水質ガイドライン等も参考になると考えます。
26	第4-3-(1)-⑥	食品取扱者の服装等	食品取扱者の服装等は、地域や食品の種類によって様々である。例えば、イスラム教徒の国の宗教的な理由で、女子は帽子ではなくスカーフを使用している工場もある。また、帽子よりも安全性を高めるための目出し状のマスクを使用しているところもある。したがって、「適切な服装」又は「帽子等」といった海外事情を考慮した柔軟な表現とすることを望む。	御指摘を踏まえ、「衛生的な作業着、帽子、マスク及び専用の履物等」に修正します。
27	第4-3-(2)	責任者の設置	海外では、日本の食品衛生責任者というイメージで施設や部門毎に衛生責任者を設置している工場は多くはないと思われる。経営側の地位や高い衛生責任者の配下に衛生担当者が配置される場合もある。「取扱施設又はその部門毎」という表現と、「食品取扱者及び関係者」という表現はトップダウン型の地域では適応が困難と考えられる。	御指摘を踏まえ、「食品取扱者及び関係者のうちから」を削除します。
28	第4-3-(3)	最終製品の試験検査	果汁の場合、最終製品の規格基準はほとんどないが、一律基準以上の農薬等を検出した場合は、その原因を確認し、原材料の残留基準値、配合割合及び製造加工方法等を考慮の上、規格基準への適合性を判断することで良いか また、試験検査による確認に関する記載において、輸出国においては公的検査機関に限定されているのに対し、日本国内においては限定がないのは、特段の理由があるのか。輸出国と我が国の検査結果が異なる場合はどのように対処すべきか。	最終製品において残留農薬基準が設定されていない場合は、前述したとおり、その原材料の規格適合性で判断することとしています。また、日本国内での試験検査は、検査結果の信頼性確保の観点から、登録検査機関での検査の実施が望ましいと考えています。 なお、輸出国での検査結果と日本国内での検査結果が異なる場合は、サンプリングによるばらつきや試験検査に係る精度管理データ等を検証する必要があると考えます。
29	第4-3-(3)-③	定期的な試験検査	「定期的な試験検査により確認が行われていること」とあるが、例えばボーヶ月に一回以上など「定期」の目安を示すべき。また、輸入者による輸出国公的検査機関又は日本国内での試験検査は「必要に応じて」ではなく、「定期的」に実施するようにすべき。	試験検査により確認を行う頻度は、食品の特性に応じて決定すべきであり、一律に示すことは適当ではないと考えます。また、この定期的な試験検査は、必ずしも輸出国公的検査機関や日本国内において実施する必要はないものと考えます。
30	第4-4-(1)-②	輸送に用いる車両、コンテナ等	容易に洗浄・消毒が可能な構造とは具体的にどのような構造を指すのか。また、常に清潔な状態の定義を教示願う。	容易に洗浄・消毒が可能な構造とは、例えば、解体等を要せず洗浄等が可能な構造又は容易に解体等が可能な構造を指します。また、常に清潔な状態とは、清掃等により、衛生的な状態が保たれていることを言います。
31	第4-4-(2)-①	適切な温度管理	適切な温度管理とは、果汁の場合でもすべて冷蔵・冷凍コンテナを使用すべきか。	適切な温度管理のための冷蔵・冷凍コンテナの使用の必要性については、輸入者が一義的に判断すべきものと考えます。
32	第5-1	食品衛生上の問題	食品衛生法ではなく、食品衛生上の問題とあるのはどのような理由からか教示願う。	食品の衛生上の問題が発生した場合を想定しているものですが、食品衛生法上の問題と同義と解して結構です。
33	第6-1	我が国の食品衛生規制等の教育等	輸入者が、輸出国の製造者に対する教育指導や国内外における同様の食品の違反事例等の情報提供を行うこととされているが、厚生労働省としてこれらを実施する予定はないのか。また、英語、中国語での資料作成を要望する。	これまでも輸入食品監視指導計画に基づき、輸出国における残留農薬等の試験検査技術の向上や人材養成に資するよう、輸出国に専門家を派遣し、技術協力や我が国の食品衛生規制の普及・啓発等を行ってきたところであり、引き続き同様の取り組みを行っていくこととしています。 なお、本指針の公表に当たっては、併せて英文も作成することとしています。
34	第6-1	犯罪事例等の情報提供	「国内外における同様の食品の違反事例等を随時情報提供し」を「国内外における同様の食品の違反事例や食品関連の犯罪事例等を随時情報提供し」とすることを望む。	食品関連の犯罪事例であって、食品衛生上の危害発生が懸念されるものであれば、同時に食品衛生規制にも違反することから、当然のことながら違反事例等に含まれるものと考えます。
35	第6-3	記録の作成及び保存の義務化	「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こと。」を「輸入時の記録、販売時の記録等の適正な作成及び保存しなければならない。」とすることを望む。	食品衛生法第3条において、食品等事業者は、その販売・輸入等する食品について必要な記録を作成し、これを保存するよう努めなければならないこととされており、その実施を義務付けるものではありません。
36	その他	中国産冷凍ギョウザ問題の原因究明	今回、ガイドラインを策定するきっかけになった中国産冷凍ギョウザ問題については、1月末に健康被害が公表されて以降、約3か月が経過している。にもかかわらず、日中両国の警察当局の見解に大きな隔たりがある中で、いまだに明確な原因究明がなされておらず「迷宮入り」にもなりかねない状況にある。再発防止策の策定に当たっては原因究明が不可欠であり、原因究明を明確にしないままの再発防止策では、消費者・国民の「食」に対する信頼を回復することはできない。こうした中で、風評被害ともあいまって冷凍食品全体の売り上げも約3割程度落ち込んでおり、労働者の雇用問題にまで発展しかねない状況にある。ガイドラインの策定にことどまることなく、府省が連携して政府としての強いリーダーシップを発揮し、日中両国政府や警察当局、関係企業等とも連携しながら、早急に中国産冷凍ギョウザによる健康被害の原因を究明すべきである。	御指摘のとおり、中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案の再発防止策の検討に当たっては、最終的には本事案の原因の究明が必要であり、引き続き、日中の警察当局において、その原因究明に向けた調査が行われているところですが、本指針は、それを待たずとも取り組むべき課題として、輸入者自身による輸出段階での管理強化を図ることを目的に作成したものです。

「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(案)」についての御意見等及び考え方について

番号	御意見の項目	御意見等	厚生労働省としての考え方
37	その他 検疫体制の強化等	<p>再発防止のために、輸入企業等が「食の安全」の確保のための対策を講じることは重要であるが、同時に国の責任も明確にすべきである。農畜水産物や食品の多くを海外からの輸入に依存している我が国にとって、水際のチェック体制の強化は不可欠である。国の責任で検査人員や検査項目の拡大等の検疫体制を強化すべきである。</p> <p>また、今回の問題を契機に、在中國日本大使館に駐在員を1名派遣しているが、大使館のみの派遣では現地での情報収集程度にとどまらざるを得ない。輸入国の立場から、主要輸出国の産地・農場・工場等にインスペクター(国際検査・調査官)を派遣・駐在させるなど、我が国の基準で直接輸出国の農畜水産物や食品の安全性をチェックする仕組みを構築すべきである。</p>	<p>食品安全基本法第8条及び食品衛生法第3条において、食品の安全性確保については、食品等事業者が一義的な責任を負うこととされており、この趣旨を踏まえ、輸入者の自主的衛生管理を推進することを目的として、本指針を策定したところです。</p> <p>一方、食品安全基本法第6条に規定されている「国民の健康保護が最も重要であるとの基本認識の下、食品の安全性確保に関する施策を総合的に策定し、実施する」という国の責務に照らし、厚生労働省としては、引き続き検疫所における食品衛生監視員の増員、輸入時の検査件数及び検査項目の拡充を行うとともに、そのために必要な最新の検査機器の導入などにより、輸入食品の監視体制のさらなる強化を図ることとしています。</p> <p>また、食品安全基本法第4条に規定されている「国の内外における食品供給行程の各段階を通じて食品の安全性を確保する」という理念のもと、引き続き現地査察等を行う輸出国査察専門官のさらなる増員を図るとともに、輸出国における衛生対策の推進を図り、対日輸出食品の安全性確保に努めていくこととしています。</p>
38	その他 国としてのフォロー体制	<p>本指針の実施にあたって、中小企業等では、人材、コスト面等で実施が困難な項目も想定される。したがって、本指針の実施に当たっては、関連業界等とも連携しながら、予算措置等を含めた国としてのフォロー体制を整備すべきである。</p>	<p>本指針の公表に当たっては、併せて英文を作成することとしているほか、(社)日本輸入食品安全推進協会との共催により、全国の検疫所において輸入者説明会の開催するなど、その普及・啓発に努めることとしています。また、違反を頻発する輸入者に対して個別に改善指導を行うなど、輸入者の衛生管理体制の向上を図るための取組みも行っています。</p>
39	その他 食品テロへの対策	<p>中国産冷凍ギョウザ問題では、何者かによる故意の毒物の混入など、犯罪の可能性も否定できない。「食」のグローバル化が進む中で、薬物・毒物等の故意の混入も想定し、国内の対策にとどまらず、各国と連携しながら国境を越えた対策を講じる必要がある。府省を越えて検討し、国境を越えた食品テロに対する対策を構築すべきである。</p>	<p>食品衛生法は、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的としており、食品への意図的な毒物混入事案についても、同法で規制可能な範囲で対応してきているところです。また、輸入食品の安全性確保については、一義的にはその輸入者が、自らの責任において、必要な措置を講ずるべきものと考えます。</p>
40	その他 輸入時検査の義務付け	<p>すべての食品について、食品が日本に輸入される都度、食品輸入業者による分析の実施を義務付ける食品衛生法改正の動きが報じられている。そうした要件は、輸入業者による過度のコスト及び管理負担を課し、ほとんどの輸入食品を法外なほど高価にし、結果、多くの輸入食品の市場撤退を招きかねない。それだけでなく食品輸入業者は輸入する食品の安全性に単独で責任を負わされている。したがって、輸入業者は供給業者からの品質保証(QA)証明書又は報告書を随時提供できるようにすべきであり、新規の検査は不要である。</p>	<p>現時点において、輸入の都度、輸入者に検査の実施を義務付ける法改正に向けた検討を行っている事実はありません。また、輸出国公的検査機関において実施された検査結果であれば、従前より、その証明書の提示を受け入れているところです。</p>
41	その他 輸出国における法規制の調査等	<p>海外から加工食品を輸入する場合、その安全性の確保をすべて輸入者の責務とすることには反対である。指針案の趣旨には「輸入加工食品の輸出国での原材料、製造・加工、保管、輸送等の各段階における日本国内と同等の安全性の確保とその確認が求められている。」との国の認識が示されているからには、輸出国における法規制やその実施状況を調べ、国民にその結果を公表すること及び日本における法規制やその実施状況を輸出国に知らせ、国内と同等の安全性を求めることは、国の責務である。</p> <p>特に、有害化学物質の食品への残留・混入防止のために、国に次のことを求める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 国は、輸出国内での食品原材料や加工食品の製造・保管・輸送に係る化学物質(農薬、動物医薬品、肥料、飼料添加物、食品添加物などをいう)及び一般の有害化学物質(難分解性物質、急性毒性の強い物質、発ガン性物質、重金属類などをいう)の製造・輸出入・販売・使用がどのような法規制のもとに行われており、その運用や遵守状況がどのようなものであるかを調査し、結果を公表する。 2. 国は、輸出国内における食品の加工・輸送・保管・販売等の過程における食品衛生管理のための法規制(そび及び昆虫、病原菌対策用の殺虫剤や殺菌剤、殺そ剤の用法等を含む)とその運用や遵守状況を調査し、結果を公表する。 3. 国は、国内では製造・販売・使用されないため、法規制の対象外である有害化学物質(毒劇法、化審法、農薬取締法、薬事法、食品衛生法等の対象外となっているものをいう)についても輸出国内での製造・販売・使用状況を調査し、結果を公表する。とくに、国内の判定基準等に抵触する化学物質については、その旨を公表する。 4. 国は、輸出国内における食品に係る汚染、中毒事件・事故(犯罪を含む)の実態を調査し、結果を公表する。 5. 国は、輸出国内において食品を汚染する恐れのある化学物質の環境汚染状況に関する情報調べ、結果を公表する。 6. 国は、日本国内における化学物質に係る法規制と運用実態に関する情報を輸出国に知らせ、国内と同等の内容の実施を輸出国に求める。たとえば、農業においては、使用基準の遵守、栽培履歴・農薬使用履歴の記帳など。毒劇物の販売においては、製造・販売・使用管理が日本と同等に行われていることなど。衛生害虫対策においては、生息調査の実施やIPMの導入。 7. 以上の国の調査結果等で、有害化学物質の製造・販売・使用・管理等が、国内のレベル以下である海外諸国からは、できるだけ食品類を輸入しないよう、食品加工業者を指導する。 8. 国は自ら得た情報だけでなく、本指針の対象者から得た情報を迅速に公表する。 	<p>厚生労働省としては、これまで多諸外国における農業等の残留基準等の情報について調査を行い、国立医薬品食品衛生研究所ホームページ(※)において情報提供を行うとともに、輸入食品監視計画に基づき、輸出国に対し、試験検査技術の協力や我が国の食品衛生規制の普及・啓発等を行ってきたところです。</p> <p>(※: http://www.nihns.go.jp/hse/food-info/chemical/pest/mrl-link.html)</p> <p>必要に応じて、御要望の事項も考慮の上、引き続き、輸入食品の安全性確保に資する情報の収集及び関係事業者等に対する情報提供並びに輸出国における衛生対策の推進に努めてまいります。</p>