

輸入食品の安全対策

ねりま食品衛生だより第89号 令和8年7月23日発行

練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係 5984-4675

練馬地区3992-1183/石神井地区3996-0633

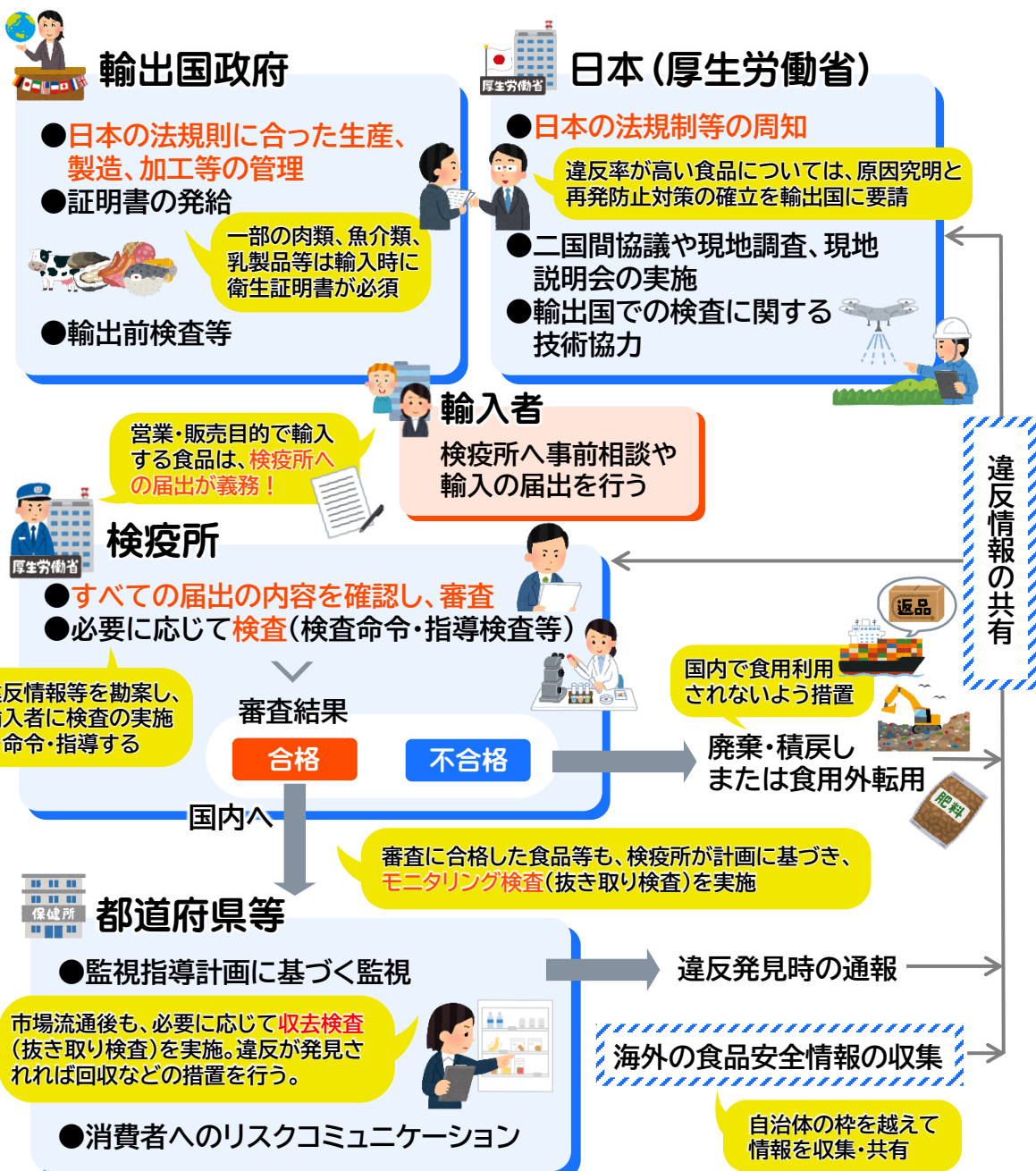
店頭に並ぶ輸入食品は、さまざまな確認や検査を経て、私たちのもとに届いています。こうした仕組みは、消費者が安心して食品を選ぶために欠かせません。輸入食品の安全を守るための取組について見ていきましょう。

輸入食品の安全を守る仕組み

輸出国対策

輸入時対策

国内対策



輸入食品の違反率とその内訳は？

令和6年度は約247万件の輸入届出がありました。このうち、206,227件の検査を実施し、**731件**(延べ777件)を法違反として、積戻しまたは廃棄等の措置を講じています。違反率は**0.03%**です。

もっと知りたい！

輸入量に対して検査数が少ないのでは？

法違反の可能性が高い食品は、輸入の都度検査を行います(検査命令)。これ以外にも、検疫所では、法違反を一定の確率で把握できるよう、食品の種類や検査項目ごとに**統計学的な考え方に基づいた年間計画を立て、モニタリング検査を行うことにより、効率的・効果的に輸入食品の安全を確保**しています。

輸入量、違反率、
危害度等を考慮し
計画を立てます



違反が見つかった
場合、同品目の
検査を強化します



令和6年度 食品衛生法違反条文の内訳

第6条 25%

かび毒や貝毒等
の検出、
腐敗・変敗など



第13条 65.9%

農薬、添加物、細菌
等の基準違反
安全性未審査遺伝
子組み換え食品の
検出など



その他の違反

第12条:指定外添加物の使用

第18条:器具・容器包装の材質規格等の違反

第10条:衛生証明書の不添付

違反事例の情報はこちら >>



海外の農薬や食品添加物の法規制は、日本より緩いのでは？

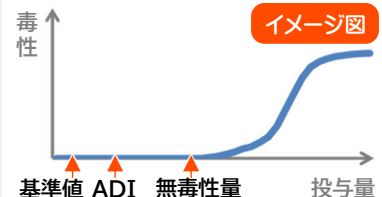


各国で使用されている農薬は、その国の気候や病害虫・雑草の違いなどにより異なります。食品添加物についても、使用の歴史や食生活の違いから、国ごとに種類や使用量が異なります。そのため、日本が一概に厳しい・緩いとは言えません。**いずれの国でも科学的根拠に基づき、健康に影響のない量が基準とされています。**なお、日本で流通する輸入食品は、**輸出国の制度に関わらず日本の法規制に従う必要があるため、国産品と同じ基準を満たしています。**

もっと知りたい！

どのように基準値を決めているの？

それぞれの農薬・食品添加物について、**人が一生涯、毎日食べ続けても健康に害がない量として、ADI(一日摂取許容量)が設定されています。**ADIは、無毒性量(動物実験等で有害な影響が観察されなかった最大の投与量)に、人と動物の違いや個人差を考慮した安全係数(通常1/100)をかけて決められます。国は、**このADIを超えないよう、食品ごとに基準値を定めています。**



輸入果物に使われている防かび剤が体に与える影響は？

防かび剤は、食品衛生法に基づき、使用できる食品(レモンやオレンジ、グレープフルーツなどのかんきつ類、バナナ等)や、**最大残存量の基準が定められており、健康に影響が出ない量となっています。**

なお、防かび剤は主に果皮に残るため、防かび剤の種類によっては、よく洗ったり、ゆでこぼすと残存量を減少させることができます。また、皮をむいて食べることで、さらに安心して食べることができます。

防かび剤を使用している果物は、**包装や店頭で、使用した防かび剤の名称が表示されています。**



輸入食品に関する情報を
もっと知りたい場合はこちら



厚生労働省
ホームページ



輸入食品監視
業務FAQ
(厚生労働省ホームページ)