



輸入食品の安全性確保の取り組み

～輸出国での衛生確保対策について～

厚生労働省 健康・生活衛生局
食品監視安全課 輸入食品安全対策室

目 次

1. 韓国産農産食品の衛生管理

- ① 韓国の食品安全管理体制
- ② 韓国産輸出農産物の制度

2. ベトナム産水産食品の衛生管理

- ① ベトナムの水産食品安全管理体制
- ② ベトナム水産食品の養殖場、製造・加工場

1. 韓国産食品の衛生管理

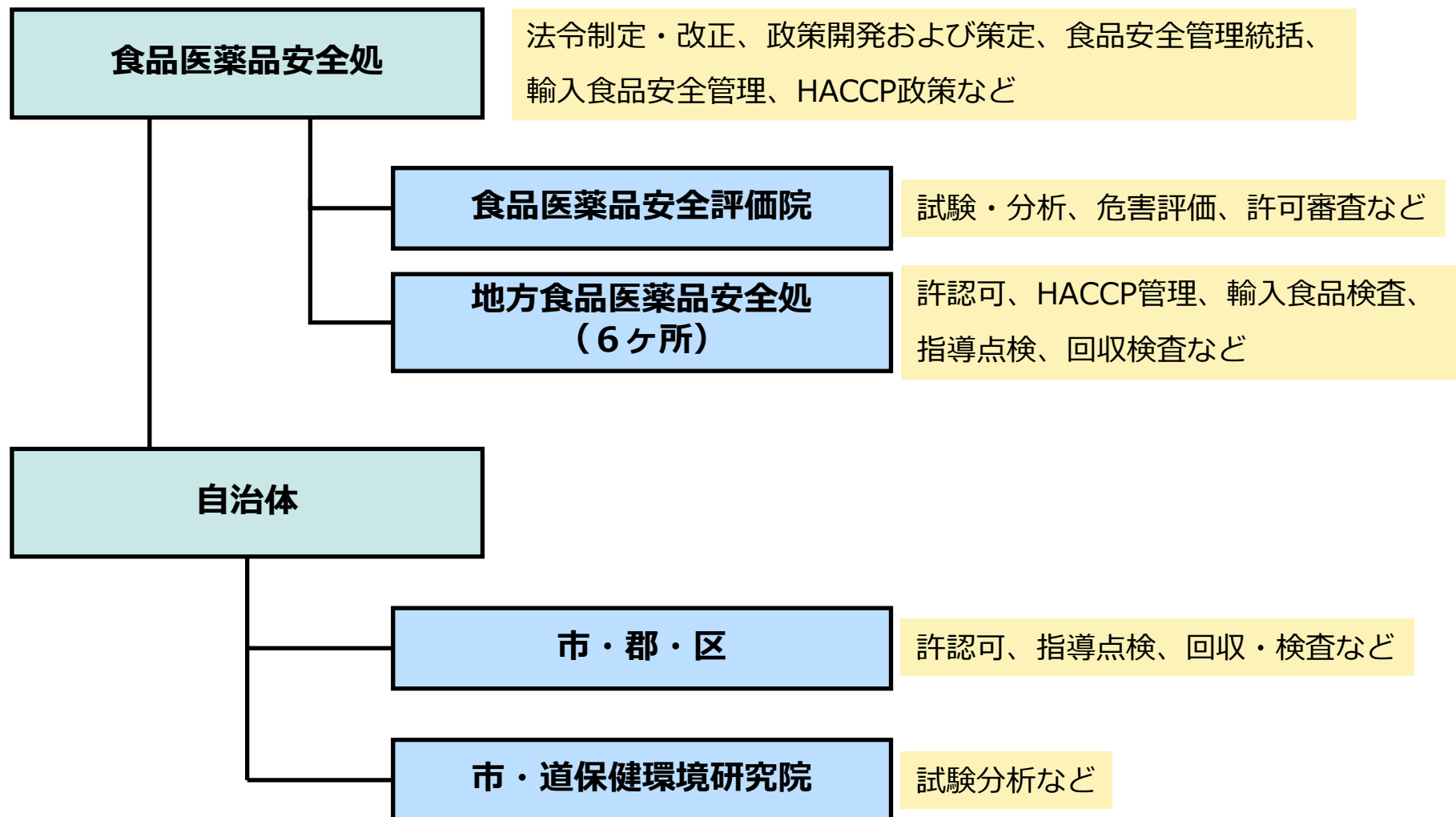
① 韓国の食品安全管理体制

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

韓国の食品安全管理体制



② 韓国産輸出農産物の制度

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

対日輸出農産物の安全管理制度

対日輸出野菜類ID

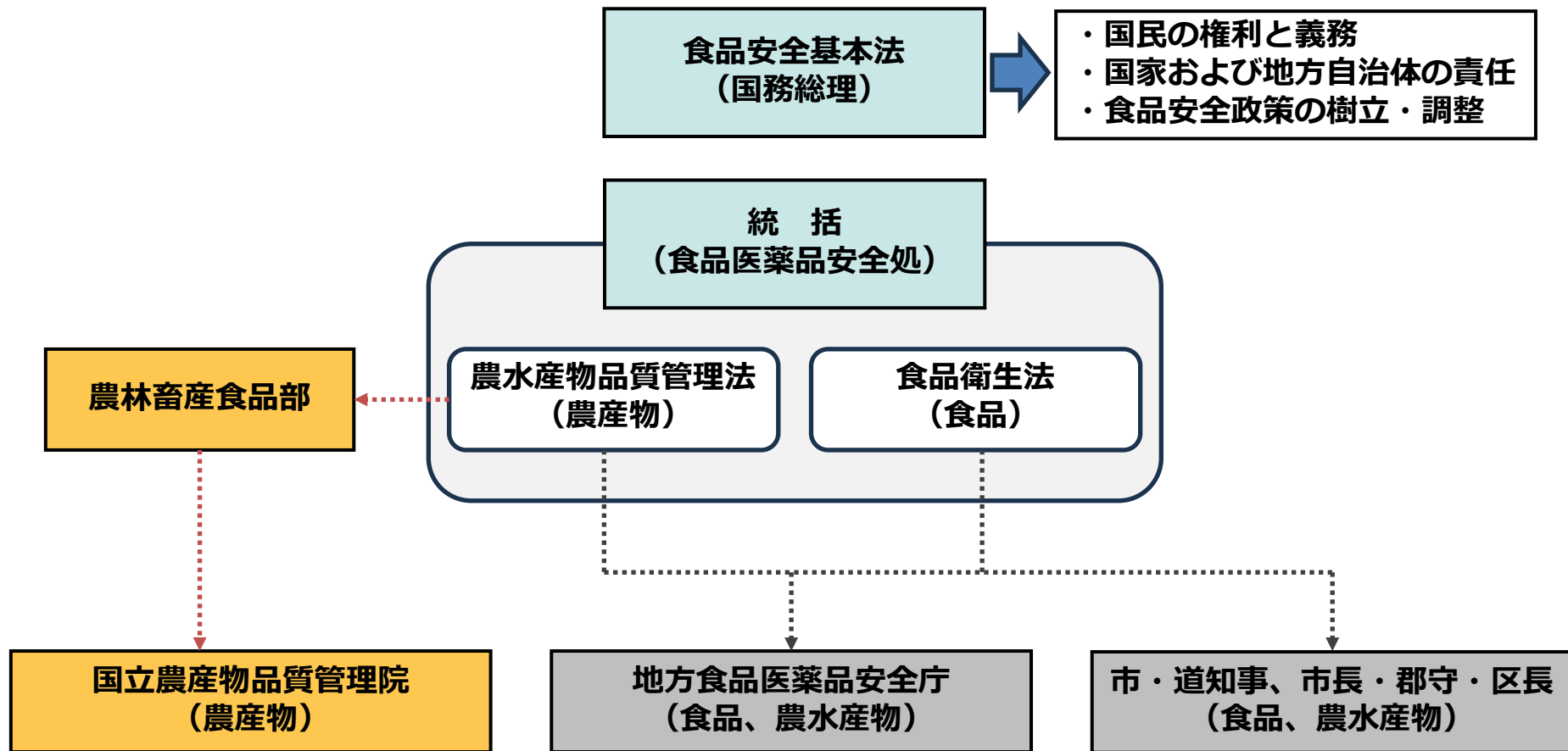
導入年度：2006年

検査命令対象品目において、安全性管理状況が認証された輸出業者及び農家に固有のID（※）番号を付与し、IDを付与された事業者は検査命令が免除される。

※ID(Identification)

日本へ輸出する野菜類（ミニトマト、大玉トマト、唐辛子、マクワウリ）について、一定の安全管理体制を整えた輸出業者及び生産農家に付与される固有番号

輸出農産食品の関係機関等



輸出農産食品の関係機関等の役割

組織等	機能	役割
農林畜産食品部	総括	◦ 対日輸出野菜類の安全性管理の統括
国立農産物品質管理院	安全性調査	◦ 対日輸出野菜類の安全性調査計画の策定及び実施 ◦ 対日輸出野菜類の安全性調査要領の作成
市.道	安全管理及び農家への教育 農家指導及び安全管理	◦ 管内対日輸出農家を対象とした教育計画の策定及び実施 ◦ 農薬安全使用教育・現場指導 ◦ 中央(地域)安全性委員会運営
韓国農水産食品流通公社	ID管理など実務	◦ 対日輸出野菜類に関する安全管理指針の運営 ◦ 中央(地域)の安全性委員会の運営 ◦ 随時安全性点検班の運営
輸出業者	輸出農産物安全管理	◦ 内部安全管理計画による生産・出荷の管理 ◦ 生産農家の安全管理の点検
生産農家	輸出農産物安全生産	◦ 輸出基準に適合した安全性の確保された農産物の生産及び関連教育への参加

国立農産物品質管理院の構成



輸出農産物の管理（国立農産物品質管理院）

○輸出を希望する農家が生産した農産物を対象に輸出
対象国の基準に基づき検査を実施

①試料採取

収穫または輸出の10日前

②有害物質の分析

残留農薬（463物質の一斉分析法）および輸出国
が分析を求める有害物質

③結果の通知および不適合措置

輸出農産物の管理（輸出業者）

- **契約農家の管理**
- **農薬使用管理**
- **毎年1月に自社の安全性管理計画を策定し、流通公社地域本部に提出**
- **四半期別に内部安全性管理の結果を流通公社地域本部に提出**
- **IDステッカー製作及び貼付管理**

輸出農産物の管理（生産農家）

- 対日輸出農産物の栽培地（ビニールハウス等）であることを容易に識別できるように、標識（案内板、プレート等）を掲示
- 病虫害防除のために農薬を使用する際には、輸出業者の農薬担当管理者と事前に協議
- 農薬は、施錠機能を備えた別の適切な場所に保管
- 『農薬管理記録台帳』、『肥料・活性剤管理記録台帳』、『農薬共同購入・配布記録台帳』などの使用状況がわかる台帳を作成

2. ベトナム産水産食品の衛生管理

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

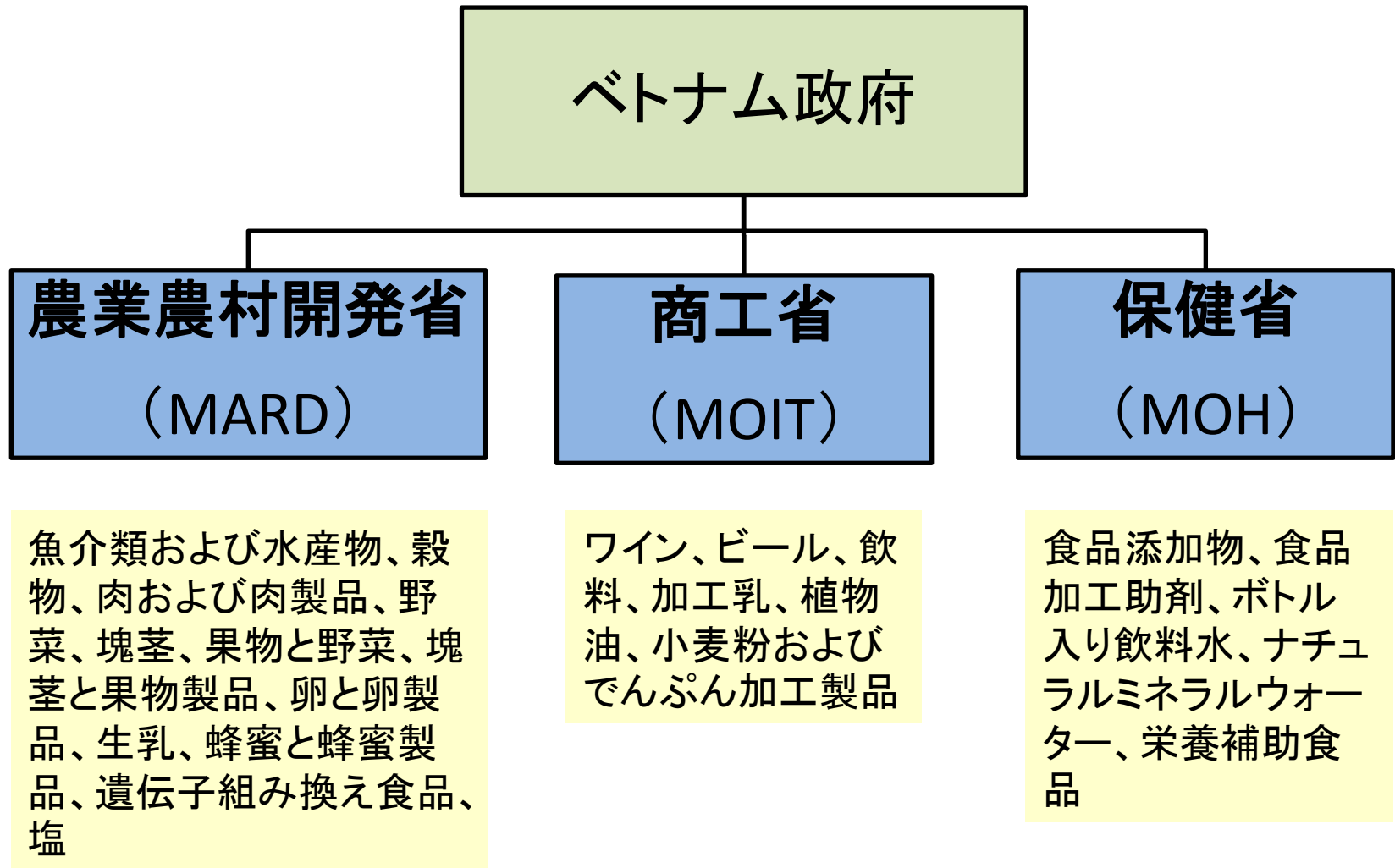
① ベトナムの水産食品安全管理体制

ひと、くらし、みらいのために

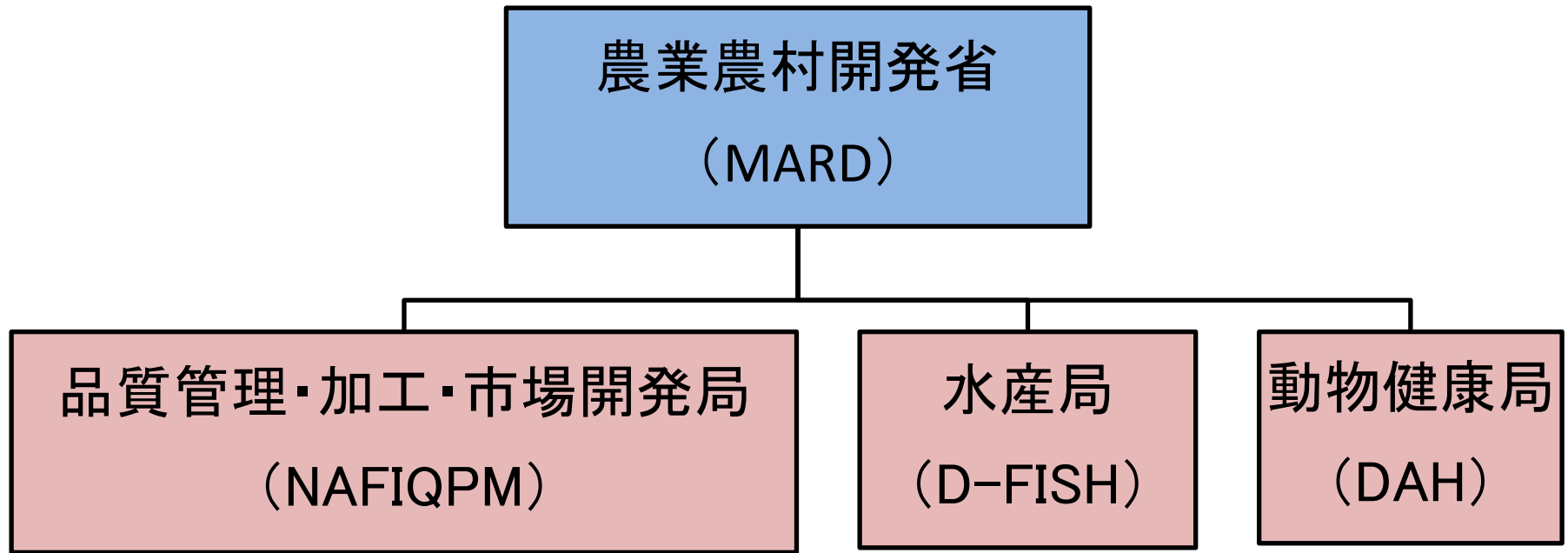


厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

ベトナムの水産食品安全管理体制



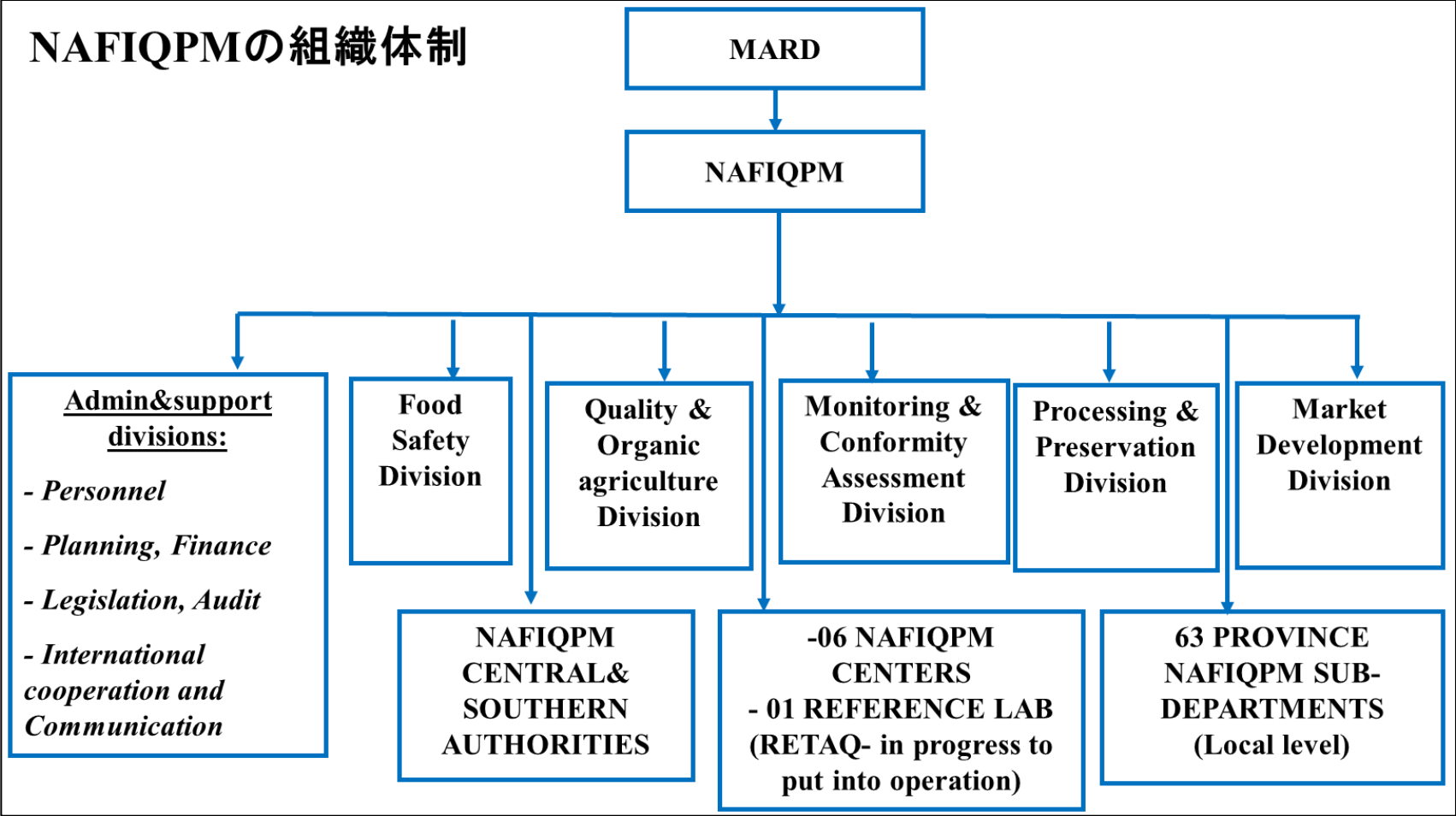
ベトナム農業農村開発省の水産食品安全管理体制



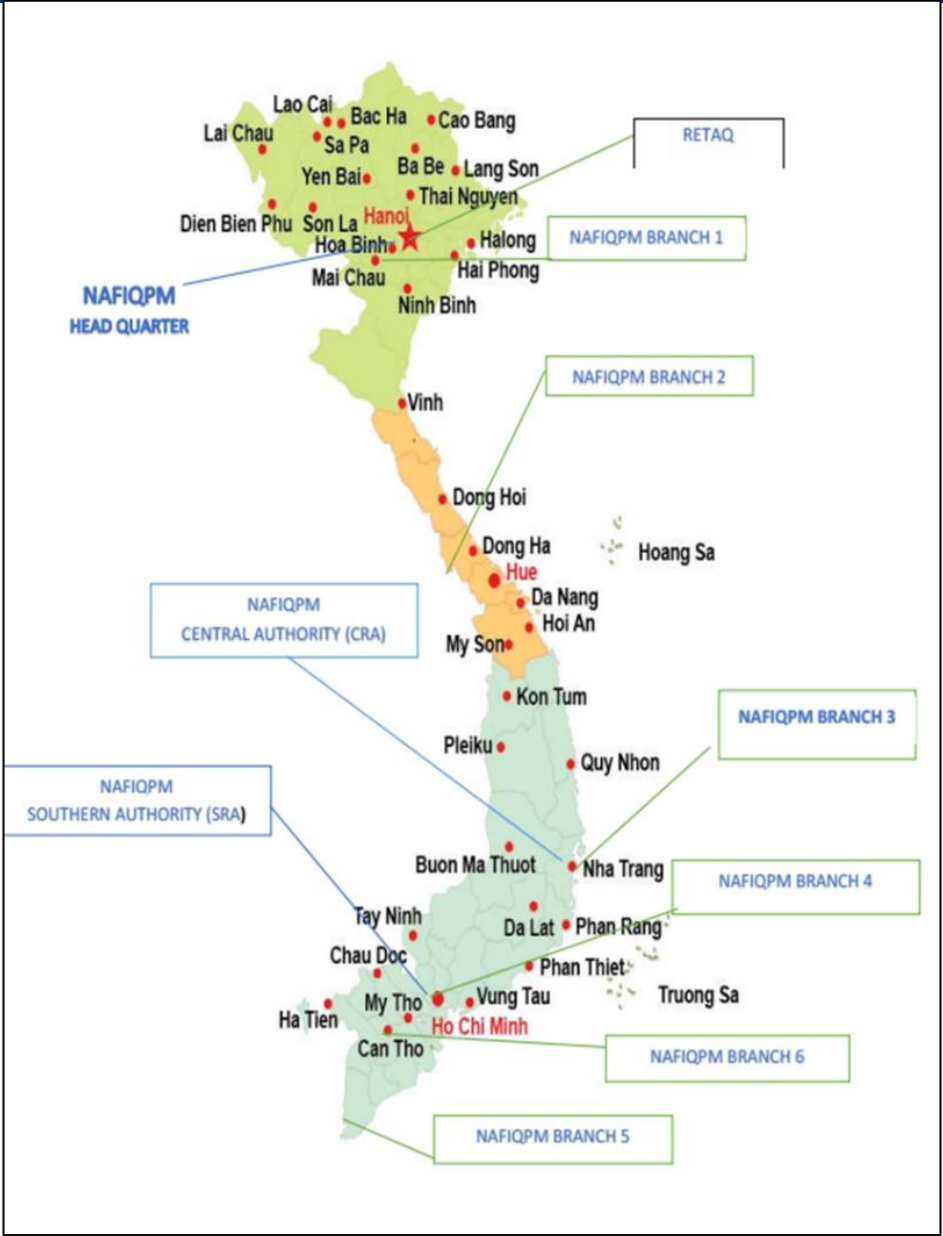
国家水産物食品衛生安全監視
プログラムの実施
卸売市場、水産物加工・輸出施設の食
品安全検査、輸出水産物積荷の認証を
実施。

ベトナム農業農村開発省の水産食品安全管理体制

生産段階	担当する局
1. 養殖	
1.1 動物用医薬品の生産、取引、利用の管理	動物健康局（DAH）
1.2 養殖環境処理のための飼料、化学薬品、バイオ製品の生産、取引、使用の管理	水産局（D-FISH）
1.3 養殖場および養殖場の食品衛生および安全検査、 VietGAP適用の指導および監督	水産局（D-FISH）
1.4 養殖における有害物質（化学物質、抗生物質など）の監視プログラムの実施、二枚貝の衛生監視プログラム	品質管理・加工・市場開発局（NAFIQPM）
2. 収穫 漁船、港、水揚げ場の食品衛生と安全検査	水産局（D-FISH）
3. 陸上の取扱・加工施設の食品衛生・安全検査	品質管理・加工・市場開発局（NAFIQPM）
4. 輸出貨物の検査と認証	品質管理・加工・市場開発局（NAFIQPM）
5. 調査を実施し、不遵守を遡及し、適切な是正措置を講じる	品質管理・加工・市場開発局（NAFIQPM）
6. 輸入水産物の食品安全検査の実施	動物健康局（DAH）



品質管理・加工・市場開発局（NAFIQPM）



ベトナム水産食品安全管理体制

○輸出用水産加工施設は全てベトナム政府によって施設登録されており、HACCPによる衛生管理を必要としている。施設は4つにレベル分けされており、レベルに応じて検査の頻度等の対応が変わる。

○日本へ輸出した食品で抗生物質や農薬の違反があった場合には、次のステップで管理体制の改善を確実に行っているとの説明があった。

- 1.NAFIQPMが輸出企業に違反を周知。
- 2.輸出企業は原因究明や対策を実施。
3. NAFIQPMがサンプリングおよび検査（継続して5回）を実施して問題がなければ日本へ輸出することが可能になる。

② ベトナム水産食品の養殖場、製造・加工場

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

ベトナムのえび養殖場の取り組み例

- 敷地内に入る前に、外部からえびの病気を持ち込まないように靴底を石灰で消毒。
- 飼料と薬品は鍵付き倉庫に保管し、使用時は管理担当者の許可が必要。
- 使用薬品リストの作成および従業員への教育
- 薬品持ち込み禁止リストの作成（外部からの訪問者に確認）
- 池は番号で識別・管理し、収穫時には養殖場長が立ち会う。
- 抗生物質等を使用しないため、病気になると汚染が広がりやすい。よって、病気になる前の予兆段階で対応する。予兆のある成えびには大量に空気を送ったり、栄養強化のえさを与える等の処置を行い、回復を待つ。死んだえびや病気になった稚えびは廃棄する。

ベトナムの水産食品製造・加工場の取り組み例

- 製品（寿司や海鮮丼になった状態）の写真を壁に貼って、モチベーションにする。（ベトナム人は生ものを食べることに抵抗がある人も多い。従業員に、製品が日本では人気の食品であることを知ってもらうため。）
- 原料の受入時検査項目に動物用医薬品を設定。（原料に使用しているわけではないが、ハンドクリームの例に見られるような、意図せぬ混入を防ぐため。）
- ハンドクリームによる抗生物質の事故を周知するため、ハンドクリームの例示写真を壁に貼る。
- 異なる製品を同時に製造する施設では、それぞれの製造エリアで従業員が交差することを厳禁。

ご清聴ありがとうございました

ひと、くらし、みらいのために



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare