

<総説>

輸入食品の安全確保  
—輸入時検査からHACCPシステムによるアウトソーシングへ—

温泉川肇彦

国立保健医療科学院生活環境研究部

Improving safety of imported foods

Toshihiko YUNOKAWA

Department of Environmental Health, National Institute of Public Health

抄録

日本の食料自給率（供給熱量ベース）は、1960年（昭和35年）には8割近くあったものが漸減していき、1990年代には40%程度に至り現在までその水準で推移している。自給率の低下に伴い食品の輸入は漸増していくが、その間輸入食品の安全性に関する問題が何度も発生し、輸入食品の安全性確保が求められてきた。このため厚生労働省では、問題の都度輸入食品の検査を強化する対策を継続的に進め、モニタリング検査と検査命令という2つの検査方法による体制を確立することにより、現在の安全確保システムを構築した。これは通常は輸入食品全般に広く監視の網を掛けるため、輸入時に無作為に食品を選んで検査を行うモニタリング検査を実施し、そこで違反が発見されればその食品の検査を強化し、更に違反の可能性が高い同種の食品すべてに検査を課す検査命令に移行し、その後対策が講じられて違反がなくなれば、また通常のモニタリング検査に戻すという検査を中心としたシステムである。このシステムでは、平常時にくまなく輸入食品の安全性を確認するためのモニタリング検査の方法が重要になる。このくまなく網を掛けて確認するモニタリング検査方法については、食品の国際的な規格を作成するコーデックス委員会のガイドラインを参照して、違反を発見するのに必要な数を統計学的根拠により算出して実施している。しかし、この輸入時の検査を中心としたシステムでは、安全に対する対策が進み違反の頻度が低くなると、その低い頻度の違反を発見するためには検査数を増やしていく必要がある。これでは対策が進み違反頻度が低くなるほど検査数を増やさなければならない。今後は輸入時に無作為に抽出する方法以外に、検査に頼らず健康被害をもたらす可能性のあるハザードを製造・加工時に確実に管理するためのHACCPシステムを導入することで、膨大な数の輸入食品の安全性確保を推進する必要があると考えられる。

キーワード：モニタリング検査、検査命令、違反率、HACCPシステム

Abstract

Japan's calorie-based food self-sufficiency ratio was 79% in Fiscal Year (FY) 1960. It declined to around 40% in the middle of the 1990s and has been the same level since then. Since the self-sufficiency rate declined, there was an increase in imported foods to make up for it. Meanwhile, safety issues related to the imported foods have arisen many times. For this reason, the Ministry of Health, Labour and Welfare has been promoting measures to strengthen the inspection of imported foods that have problems. Currently, safety measures for imported foods are established by the inspection system consisting of inspection orders and monitoring inspections.

連絡先：温泉川肇彦  
〒351-0197 埼玉県和光市南2-3-6  
2-3-6, Minami, Wako, Saitama 351-0197, Japan.  
Tel: 048-458-6109  
E-mail: Yunokawa@niph.go.jp  
[平成28年10月25日受理]

The system spreads out a net to confirm safety by performing monitoring inspections for all imported foods. Then, if a violation is discovered, inspection related to the food in question is enhanced. Then, an inspection order requiring inspection at each time of import is imposed on the same kind of foods with a high possibility of violation.

Then, measures are taken against the violation, or if no violation is detected, the inspection is returned to normal monitoring. Thus, this is a system with a focus on the inspection of imported foods.

In this system, the method of monitoring inspection in order to confirm the safety of imported foods in routine work is very important. A monitoring method to confirm the safety of all imported food products can be statistically reliable by referring to the guideline published by the Codex Alimentarius Commission, which creates international food standards. However, in a system based on inspection at the time of food imports, the lower the frequency of violations by improved safety measures, depending on the frequency of the violation, the more samples have to be inspected. This would result in a dilemma that the less often violations of safety measures are committed, the more often inspections must be made.

In the future, in addition to the current food safety management system being confirmed by inspection at the time of import, controlling health hazards related to imported food with the HACCP system will lead to reduced inspection frequency. Thus, by determining inspection frequency based on the risk, it is necessary to promote a safety management system for the huge number of imported foods.

**keywords:** monitoring inspection, inspection order, frequency of violations, HACCP system  
(accepted for publication, 25th October 2016)

## I. 日本の食料自給率

日本の食料自給率（供給熱量ベース：以下同じ。）は、2014年度が39%で、この4割程度の値は1998年度くらいから続いている[1]。これまでの推移を見ると、高度経済成長期の1960年には79%あったものが、その後多少の変動はあるものの一貫して低下を続け、近年は4割程度で留まっている状況である。なお1993年に37%に低下したのは異常気象による米不足のためで、この年は米の緊急輸入が実施されている（図1）[1]。食料自給率が低

下した理由は日本の食生活の変化等と言われているが、食料を生産する農業が置かれている状況からは急速な改善は難しいと思われる[2]。農業就業人口は、2012年は251.4万人で減少傾向が続いており、全産業の就業者（6,530万人）に占める比率は3.8%である[3, 4]。また農業就業者の高齢化傾向も進んでおり、2012年の平均年齢は66.2才で、全産業の平均年齢が45.3才であることと比較しても、新規参入する就業者が少なく高齢化が進んでいることが分かる[3, 5]。

従って、このような状況からも現在の食料自給率が急

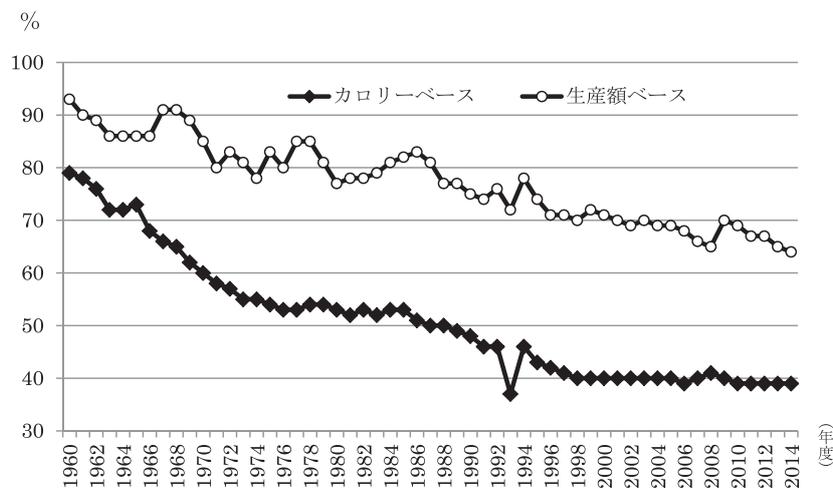


図1 わが国の食品自給率の推移

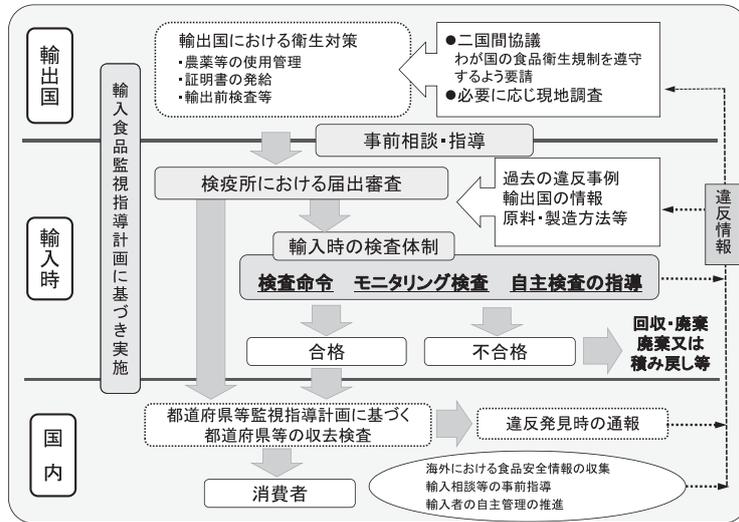
速に回復するとは考え難く、6割の食料を輸入食品に依存している状況は急速には変わらないと思われる。

## II. 食品の輸入手続きと輸入状況

食料自給率の低下に伴って、我が国では食品の輸入を増やし世界中から輸入している [6]。食品を輸入する際の手続きを見てみると (図2)、販売や営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装 (以下、「食品等」という。) を輸入しようとする者は、食品衛生法 (昭和22年法律第233号。以下「法」という。) に基づきそのつど厚生労働大臣宛に届出を行う必要があり、この食品等輸入届出書は検疫所に提出される。届出を受け付けた検疫所では食品衛生監視員が審査を行う。審査では書類だけ

を確認するもの、貨物から検体を抜き取って流通をさせながら規格等への適合を行政が確認するもの (モニタリング検査)、貨物を留め置いて規格等への適合を輸入者の責任で確認させるもの (検査命令)、初回輸入時や定期的に法第3条に基づく輸入者の責務として自主的な衛生管理の一環として指導する検査 (指導検査) があり、違反情報等をもとにどれに該当するか審査される。いずれにしても全ての輸入食品等は必ず検疫所で審査を受けて国内への流通が認められる [7]。

2014年度の輸入食品等の届出件数は2,216,012件であり、届出重量は3,241万トンであったが、毎年度の統計を見ることができる1981年度の輸入届出件数が346,711件で、輸入重量が2,306万トンであったのに比較すると件数で6.4倍、重量で1.4倍の伸びとなっている (図3)。



出典:厚生労働省「輸入食品の安全確保について」

図2 輸入食品の監視体制等の概要

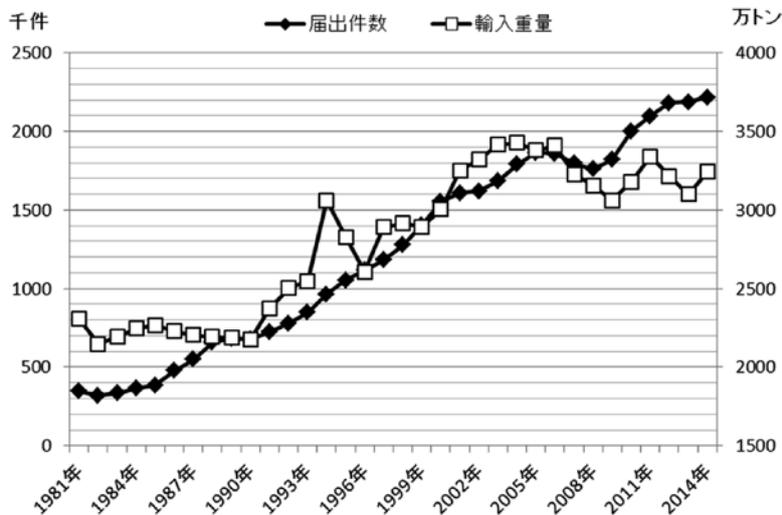


図3 食品等の輸入届出件数・重量の推移

### III. 輸入食品の安全確保体制

輸入食品の増加に伴い様々な問題が発生し、厚生労働省ではその都度輸入食品等の安全性を確保するための対策を取ってきている（図4）。

輸入食品等に対する監視体制は、1951年に厚生省食品衛生課（当時）に所属する食品衛生監視員が全国の6検疫所に配置されて開始された [8]。図3に示すように輸入食品の届出件数は1981年から見ても一貫して増加している。一方、輸入重量はかなりの変動を示しながら2004年の3,427万トン进行ピークに、その後も変動はかなりのあるがそれ以上の増加は見られていない。私見であるが、輸入重量が増えないのは、人口の増加が止まり消費できる食糧の増加も止まったことが一つの理由と考えられる。一方、届出件数が増加しているのは、従来の製造原料（1次産品）の輸入から、海外の安価な労働力を用いた加工食品へのシフト、また、生鮮野菜の輸入増加等による1回当たりの輸入重量の減少と輸入頻度の増加によると思われる。国民の食料の多くを賄う輸入食品については安全性に係る問題が発生する度に、厚生労働省では輸入食品の検査を強化することで安全確保対策を図ってきている。一方で検査の実施件数は大規模災害等による国の予算配分に影響を受けている（図4）。

例えば1986年に発生したソ連のチェルノブイリ原子力発電所事故では、放射性物質に汚染された食品の輸入が懸念されたことから、輸入時検査件数は1985年との対前年比で検査件数は144.5%と増加し、輸入届出件数の増加率で補正（以下、補正值）しても116.6%となってお

りこの増加は1989年まで続いた。しかし、1990年には減少に転じて検査件数は前年の96.8%（補正值97.3%）となり、翌年の1991年にはいわゆるバブル経済が崩壊している。更に、1995年には阪神・淡路大震災が発生し1996年の検査は前年比84.8%（補正值79.8%）と大幅に減少している。一方2002年には残留農薬等の規制の方法がいわゆるポジティブリスト方式に変更・実施されると共に、中国産冷凍ホウレンソウの残留農薬問題が発生し、検査件数は対前年比で2002年が124.0%（補正值123.1%）、2003年が125.6%（補正值120.8%）と2年連続で増加している（2007年から年度それぞれ以前は年次）。更に、2008年度には中国産冷凍餃子事件が発生し、2009年度には対前年度比で119.5%（補正值115.4%）となっている。

このように輸入食品で問題が発生すると、その都度検査を強化することで安全性の確保が図られてきた。輸入食品の違反に対して輸入時の検査を強化する対策は、検疫所における輸入食品の安全確保対策の中心に据えられ、法においても整備が図られ、現在のような輸入の都度輸入者に検査を受けることを命じることができる、検査命令制度は1995年から実施されている。

その他にも、全国の検疫所で発見される様々な安全性に関する問題に対応するため、検査体制の整備が図られており、高度な検査技術・機器が必要とされる検査の増加と増大する行政検査を効率的に行うために、1991年に横浜検疫所及び1992年に神戸検疫所に、それぞれ輸入食品・検疫検査センターを設置し、集中的に高度な検査ができる体制を整備している [8]。

また輸入食品に係る違反を含めた情報共有のための体

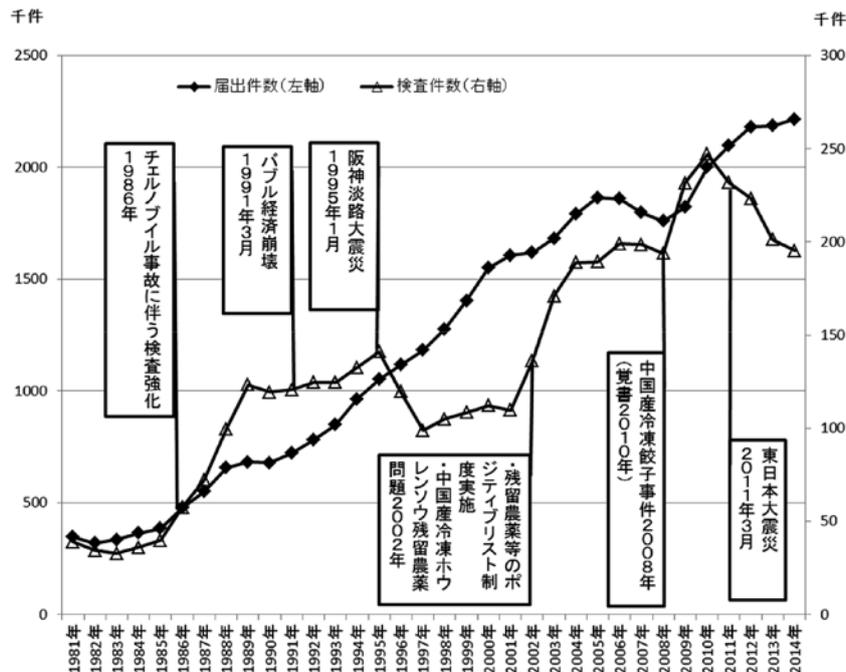


図4 輸入食品の安全問題等に伴う検査件数の変化

制整備としては、1988年に全国の検疫所と厚生省（当時）をオンラインで結ぶシステムを稼働させ、1996年には輸入食品監視支援システムにより検疫所、輸入者、指定検査機関（当時）等をオンラインで結び、輸入手続きの迅速化、監視の効率化を進めている。更に、1997年には税関の通関情報処理システムとの相互通信ができるようにしている。このような体制の整備により情報の集約化と共有化が図られ、違反情報等が即時に検疫所に報告されることで、検査の強化等が迅速に実施できる体制となっている [8]。

#### IV. 検疫所による輸入食品の検査制度

輸入食品等の届出を受け付けた検疫所では、食品衛生監視員が審査を行い、必要に応じて検査が実施されることは先に記した通りである。

この検査の1つであるモニタリング検査は、法第28条の規定に基づき多種多様な食品等について、安全の状況を幅広く監視すること、及び法違反が発見された場合に、輸入時の検査を強化するなどの対策を講ずることを目的として、年度ごとに計画的に実施される検査である [7]。このモニタリング検査により違反が発見された場合に、法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品等に、法第26条の規定に基づき実施されるのが検査命令で、輸入者に対して輸入の都度の検査を命じるものである [7]。現在の輸入食品の安全確保体制では、これらの検査制度により輸入される食品の安全に関する情報を検査の程度に反映させて、違反の可能性が高いと思われるものは、検査頻度を高めることで安全性の確保を図っていると考えられることができる。

検査命令に該当した輸入食品等は輸入者の負担で検査を実施する必要がある。また、違反が発見されれば当該貨物は廃棄等の処分が行われるため、輸入者等の関係者は対策を必然的に講じざるを得ない。対策が功を奏して違反が発見されなくなれば検査命令は解除されて、通常のモニタリング検査に戻されるというシステムである。

つまりモニタリング検査は食品等の安全性を幅広く確認する基礎となる検査である。そのため輸入数量に応じてなるべく幅広く多くの食品等に検査を行う必要があるが、全国に32カ所ある検疫所が貨物をそれぞれ独自に採

取していると、検査対象食品等に偏りが出ることが予想される。そこで多種多様な輸入食品等について幅広く網を掛けるために、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに輸入実績及び違反率等を勘案して、検疫所が行う検査件数及び検査項目を年度毎に定めている [9]。

その統計学的な考え方は、国際的な食品の規格等を定めているコーデックス委員会が、「残留農薬の基準適合性判断のための推奨サンプリング法 (CAC/GL 33-1999)」として示した方法を参照としており、集団における違反率が $v$ の場合、標本数 $n$ 個の中に無作為に選んで少なくとも1つの違反を検出する確率 $p$ が、 $p=1-(1-v)^n$ となるものである [10]。

2010年に厚生労働省が示した資料によると違反率 $v$ を1%と見込み、違反を検出できる確率 $p$ を95%としてモニタリングの検査数を算出する基礎としている [11]。それによると必要な標本数は表1にあるように299となる。また、その標本を抽出する元になる食品は国民の摂取量の多い食品、違反の蓋然性、輸入実績等をもとに2010年度は157群に分け、2014年度は168群に分けている。従って食品168群毎に299の標本を採取して各検査を実施する必要がある。

検査項目は、168食品群を更にまとめた9食品群について大枠の検査項目が厚生労働省より示されており [7]、9食品群の中で最も検査項目が多い農産加工食品では、残留農薬、添加物、カビ毒、成分規格等、病原微生物、抗菌性物質等、放射線照射、遺伝子組換え食品の8検査項目があり、最も少ない添加物等が成分規格等の1つとなっている (表2)。食品の群数と必要な検体数それに検査項目を乗ずれば必要なモニタリング件数が出るが、検査の対象である食品168群毎の検査項目は示されていないので、便宜的に平成26年度の9食品群毎の輸入件数の割合から検査項目数の平均を求めてみると4.46となる。この4.46が食品168群に行われる検査項目の平均となるので、これらから大まかなモニタリング数を求めてみると168 (食品群) × 299 (必要検体数) × 4.46 (検査項目) で22万4千件余りとなる。

2014年度の実績を見るとモニタリング検査は96,580件となっており、モニタリング検査の他に検査命令及び指導検査を加えた検査総数は195,390件となっている。こ

表1 モニタリング検査における必要な検体数

		少なくとも1件の違反を発見できる確率 (p)						
		99.9%	99.0%	95.0%	90.0%	60.0%	20.0%	10.0%
標本の違反率 (V)	10%	66	44	29	22	9	2	1
	5%	135	90	59	45	18	4	2
	1%	688	459	299	230	92	22	10
	0.5%	1,379	919	598	460	183	45	21
	0.1%	6,905	4,603	2,995	2,302	916	223	105
	0.05%	13,813	9,208	5,990	4,604	1,833	446	211
	0.07%	9,865	6,577	4,279	3,289	1,309	319	150

表2 モニタリング検査のための食品群と検査項目

食品群	検査項目
畜産食品： 牛肉，豚肉，馬肉，その他食鳥肉等	抗菌性物質等
	残留農薬
	添加物
	病原微生物
	成分規格等
	放射線照射
畜産加工食品： ナチュラルチーズ，食肉製品，アイスクリーム，冷凍食品（肉類）等	抗菌性物質等
	残留農薬
	添加物
	病原微生物
	成分規格等
水産食品： 二枚貝，魚類，甲殻類（エビ，カニ）等	抗菌性物質等
	残留農薬
	添加物
	病原微生物
	成分規格等
	放射線照射
水産加工食品： 魚類加工品（切り身，乾燥，すり身等），冷凍食品（水産動物類，魚類）， 魚介類卵加工品等	抗菌性物質等
	残留農薬
	添加物
	病原微生物
	成分規格等
農産食品： 野菜，果実，麦類，とうもろこし，豆類，落花生，ナッツ類，種実類等	抗菌性物質等
	残留農薬
	添加物
	病原微生物
	成分規格等
	カビ毒
	遺伝子組換え食品
	放射線照射
農産加工食品： 冷凍食品（野菜加工品），野菜加工品，果実加工品，香辛料，即席めん類 等	抗菌性物質等
	残留農薬
	添加物
	病原微生物
	成分規格等
	カビ毒
	遺伝子組換え食品
	放射線照射
その他の食料品： 健康食品，スープ類，調味料，菓子類，食用油脂，冷凍食品等	残留農薬
	添加物
	成分規格等
	カビ毒
飲料： ミネラルウォーター類，清涼飲料水，アルコール飲料等	残留農薬
	添加物
	成分規格等
	カビ毒
添加物器具及び容器包装おもちゃ	成分規格等

出典：厚生労働省「平成25年度 輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

これらの数字はここで試算したモニタリング予定検査数22万4千件に対して、モニタリング検査数96,580件は43%で、検査総数195,390件は87%となっている。

## V. 輸入食品の検査と違反状況

輸入食品の違反件数と輸入食品等届出件数に対する違

反率の推移を図5に示した。違反件数は、2014年度が877件、2013年度が1,043件で、ここ数年は減少傾向にあるがかなりばらつきを示している。一方、輸入食品等届出件数に対する違反率を見ると、2014年度は0.04%、2013年度は0.05%となっている。1995年に検査命令制度が実施され現在の検査体制が整ったことから、この20年間の平均を示す。違反件数は1,092±232件（平均値±標準

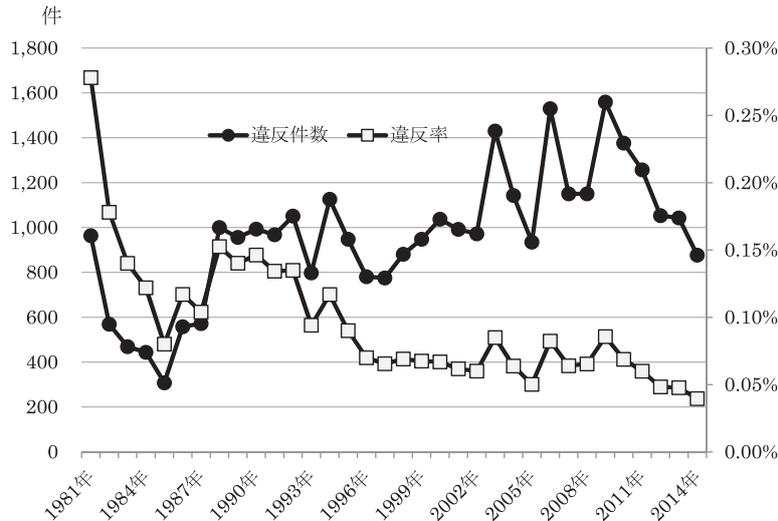
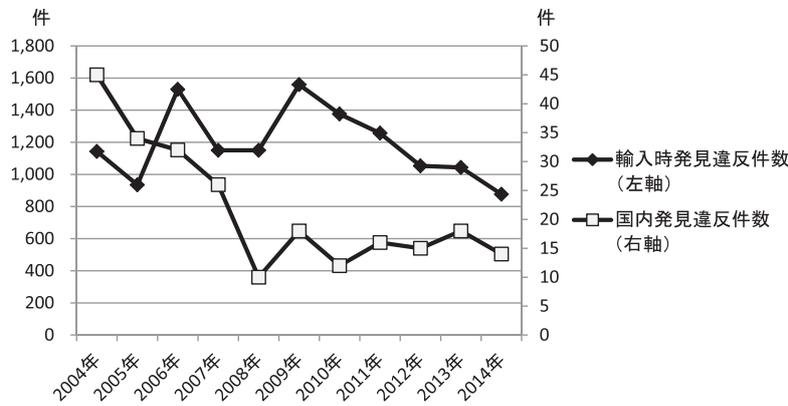


図5 輸入食品の違反件数と届出件数に対する違反率



出典：厚生労働省 輸入食品監視業務 違反事例から作成

図6 輸入食品の輸入時及び国内発見違反件数

準偏差，以下同様)，違反率は $0.07 \pm 0.01\%$ となる。モニタリング検査の検体数は違反率に基づき設定されるため，1980年以前は違反率がここ20年間より高い傾向にあり，モニタリング検査に必要な検体数は少なくなると思われる。諸外国の検査状況は，例えば米国FDAの報告では，2012年度の所管する食品の輸入件数は，11,136,599件で検査は207,839件（1.9%）実施したとしている。FDAは海外に事務所を持ちそこに駐在官を派遣して米国に輸出する施設の検査を実施しており，輸入食品に対する管理方法は日本とは異なっている [12]。

## VI. モニタリング検査体制の問題点

輸入食品等届出件数に対する近年の違反率は上で見たように0.1%に届かない程度であり，現在検疫所で実施されているモニタリング検査計画の統計的な根拠に使用されている1%の違反率とはかなりの開きがある。

違反率を1%と見込み，違反を検出できる確率を95%とした場合，各食品群の検査分類毎に必要な標本数は299件であるが，これを実際の違反率に近づけた0.1%として標本数を出すと2,995件となり，ほぼ10倍となる。2014年度のモニタリング件数を10倍にすると約94万件となり，検査総数の5倍弱となるため実施可能な数ではないと考えられる。そのため，全ての輸入食品に対して無作為に実施するモニタリング検査では，違反割合が少ない状況でその違反を確実に発見することは困難である。なお，輸入後の監視については各地方自治体が法に基づき独自に監視計画を策定して，域内を流通する輸入食品の検査を行っているため，厚生労働省と自治体間で連携を取って，輸入時に検査に漏れた食品等を追跡して検査を実施する体制とはなっていない。それでも，国内流通している輸入食品から毎年度何件か違反食品が発見されている（図6）。この事を考慮すると，地方自治体は域内を流通する輸入食品の輸入時の検査の実施状況等を勘

案した上で、検査対象を選定する方が効果的かつ効率的な監視を行うことにつながると思われるため、厚生労働省と地方自治体が連携して検査に関する情報交換を行い、検査対象の選定の改善を図るなどの方策も重要ではないかと考えられる。

また、モニタリング検査に統計学的な一定の信頼度を与えるために使用している、コーデックス委員会の定めた「残留農薬の基準適合性のための推奨サンプリング法 (CAC/GL33-1999)」は、同一ロットからのサンプルを抽出する際に使用されるものであり、ここで言うロットは「同時に配送され、かつ、産地、生産者、品種、包装者、包装の種類、識別印、荷主等の特徴が同一であるとサンプリング担当官が認識する又は推測する一定量の食品」と定義されるため、同一のロットと見做すことが難しい食品群で、同一ロットに適応する標本数の考え方を使用することは課題である。

これまで見たように我が国の輸入食品の安全確保体制は検査に基づくものとなっており、その中でもモニタリング検査により、多種多様な輸入食品について幅広く違反の状況を確認して、違反の蓋然性が高い食品は、検査の頻度を高め輸入者の負担で検査を行うというやり方は合理的な方法と考えられるが、一方で輸入者等への指導により輸入食品の安全性が向上し違反率が下がってくると、統計的な根拠を持ってモニタリング検査を実施するためには、検査件数を増やしていかなければならない。

## VII. 今後の輸入食品安全確保体制

このような状況を打開するためには、輸入時の検査だけに頼らない方法が必要となるが、これは既に欧米で実施されている方法 [13, 14] が参考になる。つまり、輸出国で人に健康被害を引き起こす可能性のある食品安全上のハザードを確実に管理し、管理されている食品のみを輸入するもので、そうすれば輸入時の検査に頼らなくても良くなる。そのための衛生管理手法としてHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point ハザードと呼ばれる。) システムが導入されている。HACCPシステムは、人為的に管理できる加工食品についてハザード分析を行い、特定されたハザードは確実に管理を行う管理手法であるため、そのハザードについては輸入時に検査を行う必要はなくなる。但し、輸出国にHACCPシステムによる管理を求めるためには、輸入国の日本でもHACCPシステムを義務化する内外無差別の考え方が必要になる。実際、経済連携協定を推進しているEUや米国では、HACCPシステムやそれに類する衛生管理の義務化を図っている。

我が国が欧米と同様に輸出国にHACCPシステムで管理された食品等の輸出を求めるためには、HACCPの義務化の他、輸出国の衛生管理制度や実施状況を確認するための制度の整備、輸出国の製造施設を評価するための人員の確保と教育・訓練、監査を行う経費等が必要とな

るため、それらを総合的に評価した上で実施するかどうかの判断を行う必要がある。

我が国が実施してきた輸入時の検査による輸入食品の安全確保体制は、これまでの様々な違反に対して成果を挙げ、全体の違反率は0.1%を切っている。一方、その頻度の違反をモニタリング検査で発見するためには標本数を大幅に増やす必要があるが、モニタリング検査数を増やしても発見できる違反数はわずかであり、費用対効果が悪くなっていく。様々な国々との経済連携協定を今後進めると [15]、更に多様な食品等の輸入が増えることが見込まれるため、輸入時の検査だけに頼る安全確保体制では十分に対応できないことが考えられる。輸出国でハザードを確実に管理するHACCPシステム等を導入することは、我が国がこれまで輸入時に水際で行ってきた輸入者又は行政の負担による検査でのハザードの管理を、輸出国での管理にアウトソーシングすることになり、輸出国の施設認定や監査をする事務を含めても我が国の負担は軽減されるのではないかと考えられる。

人口が減少し超高齢社会に入っている我が国では、輸入時の対策に加えて、食品等を製造・加工する輸出者等に食品等の安全性を保証してもらう体制の導入について、検討すべき時期に来ていると考えられる。

## 謝辞

本研究に際し、有益なご助言を多数頂いた国立保健医療科学院生活環境研究部 樺田尚樹部長、山口一郎上席主任研究官、志村勉上席主任研究官、寺田宙特命上席主任研究官に深謝いたします。

## 参考文献

- [1] 農林水産省. 平成25年度食料自給表. <http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001131797> (accessed 2015-09-08)
- [2] 加古敏之. 日本の食料自給率と食料安全保障 九州大学農学研究院国際シンポジウム. [http://www.agr.kyushu-u.ac.jp/foodsci/7\\_paper\\_Kako.pdf](http://www.agr.kyushu-u.ac.jp/foodsci/7_paper_Kako.pdf) (accessed 2015-09-08)
- [3] 農林水産省. 農業労働力に関する統計. <http://www.maff.go.jp/j/tokei/sihyo/data/08.html> (accessed 2015-08-25)
- [4] 総務省統計局. 労働力調査 長期時系列データa-1 主要項目. <http://www.stat.go.jp/data/roudou/longtime/03roudou.htm> (accessed 2015-09-08)
- [5] 総務省統計局. 平成24年就業構造基本調査. <http://www.stat.go.jp/data/shugyou/2012/> (accessed 2015-09-08)
- [6] 厚生労働省. 平成25年度 輸入食品監視統計. <http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/H25kanshitoukei.pdf> (accessed 2015-09-08)

- 2015-08-25)
- [7] 厚生労働省. 平成25年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果. [http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/H25-kanshikekka\\_all.pdf](http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/H25-kanshikekka_all.pdf) (accessed 2015-08-25)
- [8] 久井伸治. 改訂5版 輸入食品衛生年表 (1945-2012). 2013.
- [9] 厚生労働省. 平成25年度輸入食品監視指導計画. <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kanshi/h25/shidoukeikaku.html> (accessed 2015-09-08)
- [10] Codex Alimentarius CAC/GL 33-1999. RECOMMENDED METHODS OF SAMPLING FOR THE DETERMINATION OF PESTICIDE RESIDUES FOR COMPLIANCE WITH MRLS. file:///C:/Users/yunokawa/Downloads/CXG\_033e.pdf (accessed 2015-09-08)
- [11] 厚生労働省. 平成22年1月28日(東京都港区) 食品に関するリスクコミュニケーション～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会～資料1-3 輸入食品の安全性確保について. <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/dl/100128-1c.pdf> (accessed 2015-09-08)
- [12] U.S. Food and Drug Administration. FDA 2013 Annual Report on Food Facilities, Food Imports, and FDA Foreign Offices. <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm376478.htm#top> (accessed 2016-09-21)
- [13] European Commission. Food Law General Requirements. [http://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law/general\\_requirements/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements/index_en.htm). (accessed 2016-03-07)
- [14] U.S. Food and Drug Administration. FDA Food Safety Modernization Act (FSMA). <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/default.htm> (accessed 2016-03-07)
- [15] 首相官邸. 新たな成長戦略～「日本再興戦略JAPAN is BACK-」～国際展開戦略. [http://www.kantei.go.jp/jp/headline/seicho\\_senryaku2013\\_plan3.html](http://www.kantei.go.jp/jp/headline/seicho_senryaku2013_plan3.html) (accessed 2016-03-07)