

## 輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)に係るアンケート調査報告

社団法人 日本輸入食品安全推進協会  
会長 垣添直也

### 1. 概要

平成20年6月に厚生労働省から通知された「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)」について、その実施状況を確認するアンケート調査を行った結果を報告する。

### 2. アンケートの実施者

社団法人 日本輸入食品安全推進協会

### 3. アンケートの対象者

本協会の所属会員のうち、本ガイドラインの第2に規定する

- ① 海外の製造者と直接契約して対日輸出食品を製造し輸入する輸入者
- ② 加工食品の輸入者(①以外)
- ③ 国内販売者の委託を受け加工食品を輸入する輸入者を対象とした。

50社から回答があった。

### 4. アンケート調査期間

平成22年2月3日～17日

### 5. アンケート調査結果は以下の通り

# アンケート調査結果

社団法人日本輸入食品安全推進協会

## 1. 対象者の区分

- ① 海外の製造者と直接契約して対日輸出食品を製造し輸入する輸入者…輸①  
 ② 加工食品の輸入者(①以外)…輸②  
 ③ 国内販売者の委託を受け加工食品を輸入する輸入者…輸③

	28	56%
	21	42%
	1	2%
計	50	100%

## 2. ① ガイドラインが衛生管理に役に立ちましたか？

- (ア)非常に役立った  
 (イ)役立った  
 (ウ)あまり役立たなかった  
 (エ)全く役立たなかった

合計	輸①	輸②	輸③
社	社	社	社
4	3	1	0
43	25	17	1
3	0	3	0
0	0	0	0
計	28	21	1

## ② 上記①の回答で(ア)、(イ)の場合、どのような点が役立ちましたか？

- 自社の管理体制の確認と見直しに役立った。
- ガイドラインの管理項目が体系的で具体的であり参考になった。
- 現地の教育に活用できた。
- 関係取引先への説明に役立った。
- 各原材料毎に管理点が記載されている点が役立った。
- 委託先の商社へガイドラインに沿った管理を要求できるようになった。
- ほか
- 無回答

22	47%	17	5	0	
11	23%	4	6	1	
3	6%	2	1	0	
2	4%	1	1	0	
1	2%	1	0	0	
1	2%	1	0	0	
4	9%	1	3	0	
3	6%	1	2	0	
計	47	100%	28	18	1

## ③ 上記①の回答で(ウ)、(エ)の場合、役立たなかった理由は？

- 既に実施しているのが大半である。
- 海外の製造者の管理状況が把握されていないため。
- 無回答

1	33%	0	1	0	
1	33%	0	1	0	
1	33%	0	1	0	
計	3	100%	0	3	0

## 3. ガイドラインの各項目について

### 第3 確認体制

輸入者として、必要な知識及び技術を有する責任者又は担当者を設置し、ガイドラインの確認を行っているか？

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

40	80%	24	15	1	
10	20%	4	6	0	
0	0%	0	0	0	
0	0%	0	0	0	
計	50	100%	28	21	1

## 第4 確認事項

製造者に対し、以下の確認事項を実施しているか。

### 1. 輸出国政府による監督等

(1) 輸出国の法規制を遵守した製造・加工が行われていること。  
(製造施設の登録、輸出許可制度があればこれを含む)

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

合計	社	82%	輸①	輸②	輸③
			社	社	社
41	82%	25	15	1	
6	12%	3	3	0	
3	6%	0	3	0	
0	0%	0	0	0	
計	50	100%	28	21	1

上記の3,4.の回答の場合、その理由は？

- 相手国が複数国あり、全てが対応できていない。
- 相手国の法規制を全て把握できていない。

2	67%	0	2	0	
1	33%	0	1	0	
計	3	100%	0	3	0

(2) 製造設備の設備水準がわが国の基準と同等以上であること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

41	82%	24	16	1	
7	14%	4	3	0	
2	4%	0	2	0	
0	0%	0	0	0	
計	50	100%	28	21	1

上記の3,4.の回答の場合、その理由は？

- わが国の基準と同等以上という判断が難しい。
- 無回答

1	50%	0	1	0	
1	50%	0	1	0	
計	2	100%	0	2	0

(3) 製造施設の衛生管理水準がわが国の基準と同等以上であること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

41	82%	24	16	1	
7	14%	4	3	0	
2	4%	0	2	0	
0	0%	0	0	0	
計	50	100%	28	21	1

上記の3,4.の回答の場合、その理由は？

- わが国の基準と同等以上という判断が難しい。
- 無回答

1	50%	0	1	0	
1	50%	0	1	0	
計	2	100%	0	2	0

## 2. 原材料の受入段階

(1) 原材料毎にわが国の規格基準を含む品質規格を設定し、その確認が行われていること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	40	80%	22	18	0
	9	18%	6	2	1
	1	2%	0	1	0
	0	0%	0	0	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- ロット毎には全てが確認できていない。

	1	100%	0	1	0
計	1	100%	0	1	0

(2) 品質規格について、定期的な試験により確認が行われていること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	43	86%	24	19	0
	7	14%	4	2	1
	0	0%	0	0	0
	0	0%	0	0	0
計	50	100%	28	21	1

(3) 原材料が寄生虫、病原微生物、有毒物、腐敗物、変敗物、異物を含み、加工、調理工程でこれを死滅又は除去できない場合は当該原料を受け入れないこと。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	44	88%	24	19	1
	5	10%	3	2	0
	1	2%	1	0	0
	0	0%	0	0	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- リステリア菌の検査について、鶏肉、豚肉、野菜製品の検査を検討中のため。

	1	100%	1	0	0
計	1	100%	1	0	0

(4) 輸入者としてサンプルを入手し、日本国内で試験検査による確認を行っていること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	46	92%	25	20	1
	3	6%	2	1	0
	1	2%	1	0	0
	0	0%	0	0	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 無回答

	1	100%	1	0	0
計	1	100%	1	0	0

(5) 原材料毎にロット確認が行われていること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	42	86%	24	18	0
	6	12%	3	2	1
	1	2%	0	1	0
	0	0%	0	0	0
計	49	100%	27	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- コストがかかりすぎる。

	1	100%	0	1	0
計	1	100%	0	1	0

### 3. 製品の製造・加工段階

(1) 衛生的な環境下で食品の製造・加工が行われるよう、①施設・設備、②そ族及び昆虫、③廃棄物及び排水、④食品の取扱い、⑤使用水、⑥食品取扱い者について管理体制が整備されていること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	43	86%	25	17	1
	6	12%	3	3	0
	0	0%	0	0	0
	1	2%	0	1	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 海外メーカーの規模により、管理体制が異なるため。

	1	100%	0	1	0
計	1	100%	0	1	0

(2) 食品取扱い施設又は部門毎に食品衛生管理責任者を設置していること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	42	84%	23	18	1
	6	12%	4	2	0
	1	2%	1	0	0
	1	2%	0	1	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 具体的な部門別、個人名を決めていない。
- 本件は一つの管理手法で、海外メーカーでは対応が異なることもある。

	1	50%	1	0	0
	1	50%	0	1	0
計	2	100%	1	1	0

(3) 最終製品の法に基づく規格基準への適合を定期的な試験検査により確認していること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	44	88%	25	19	0
	5	10%	2	2	1
	1	2%	1	0	0
	0	0%	0	0	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 無回答

	1	100%	1	0	0
計	1	100%	1	0	0

(4) 製品毎に適切なロット管理がなされていること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	46	92%	25	20	1
	4	8%	3	1	0
	0	0%	0	0	0
	0	0%	0	0	0
計	50	100%	28	21	1

#### 4. 製品の保管・輸送・流通段階

(1) 製品の保管・輸送・流通段階において衛生的な取扱いがなされ、有毒、有害物質の混入防止対策がされていること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	42	84%	23	18	1
	5	10%	3	2	0
	2	4%	1	1	0
	1	2%	1	0	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 品目が多くて手が回らない。
- 生産日毎にはできていない。
- 製品の保管について検討中。

	1	33%	1	0	0
	1	33%	1	0	0
	1	33%	0	1	0
計	3	100%	2	1	0

(2) 適切な温度管理、わが国の保存基準の遵守、部外者の立ち入り制限が適切に実施されていること。また、塩蔵品等が長期間屋外に保管されていないこと。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	38	76%	21	16	1
	6	12%	3	3	0
	4	8%	2	2	0
	2	4%	2	0	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 品目が多くて手が回らない。
- 海外生産者都合により。
- 塩蔵品の一部の保管ができていない。
- 現地製造者に任せっぱなしの状態である。
- わが国の基準の判断が難しい。
- 部外者立入禁止対策ができていない。

1	17%	1	0	0
1	17%	1	0	0
1	17%	1	0	0
1	17%	1	0	0
1	17%	0	1	0
1	17%	0	1	0
計	6 100%	4	2	0

## 第5 回収・廃棄

輸入者として、問題が発生した場合、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収手順を作成していること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

41	82%	24	17	0
7	14%	4	2	1
2	4%	0	2	0
0	0%	0	0	0
計	50 100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- まだ、手直し部分が残っている。
- 無回答

1	50%	0	1	0
1	50%	0	1	0
計	2 100%	0	2	0

## 第6 その他

1. 輸入者として、製造者に対し、わが国の食品衛生規則の教育や指導、また同様食品の違反事例情報提供を行うこと。また、必要に応じ、現地施設に技術者等を派遣し、衛生指導を行い技術、知識、意識レベルの共有を図ること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

39	78%	25	14	0
8	16%	3	4	1
3	6%	0	3	0
0	0%	0	0	0
計	50 100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 専門家がない。
- 情報交換のみである。
- 無回答

1	33%	0	1	0
1	33%	0	1	0
1	33%	0	1	0
計	3 100%	0	3	0

2. 輸入者として、表示内容が日本の関係法令の基準に適合するよう管理すること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	46	92%	26	19	1
	3	6%	2	1	0
	0	0%	0	0	0
	1	2%	0	1	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 無回答

	1	100%	0	1	0
計	1	100%	0	1	0

3. 輸入者として、輸入、販売の記録等を適切に作成し保存すること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	46	92%	25	20	1
	4	8%	3	1	0
	0	0%	0	0	0
	0	0%	0	0	0
計	50	100%	28	21	1

4. 輸入者として、試験結果について、正確さ及び精度等について信頼性が確保されていることを確認すること。

1. 実施済(公表以前から実施)
2. 実施済(ガイドラインを参考にして実施)
3. 未実施(ガイドラインを参考に検討中)
4. 未実施(実施予定なし)

	43	86%	26	16	1
	6	12%	2	4	0
	1	2%	0	1	0
	0	0%	0	0	0
計	50	100%	28	21	1

上記の3.,4.の回答の場合、その理由は？

- 聞き取りのみ実施している。

	1	100%	0	1	0
計	1	100%	0	1	0

4. 現行のガイドラインについて、追加、修正、削除すべき点があればその内容を記入。

- メラミン混入事例のように従来型の品質管理手法では想定困難なリスクやまた、中国産ギョウザ問題のように食品テロに対する防御手段は具体的にどうすればよいのかガイドラインを作成願えると有用と考える。
- 中国でも、本ガイドライン以上にきっちり管理している製造場もあればそうでない製造場もあり、製品自体のリスクの大小で、可否判断をしている。後者では、本ガイドラインを目標として活動をして賞っている。全ての項目の内容が必須ではないというニュアンスを明確にしたいと有難い。
- チェックリスト案(日本語版、英語版)があると有難い。

以上