

《報告》

## 「2025年度 食の安全・安心タウンミーティング」報告

岸本 満<sup>1, 2</sup>

### 1. 食の安全・安心タウンミーティングとは

食の安全・安心タウンミーティング（以下「タウンミーティング」）は、2012年度より瀬戸保健所と名古屋学芸大学健康・栄養研究所の共催で企画・運営されており、2025年度で12回目の開催となります。本事業の目的は、学生、一般市民、および地域の食品事業者と、食の安全・安心について直接意見交換を行うことで、情報の共有と相互理解を深めることにあります。

### 2. タウンミーティングの概要

- (1) 日時：令和7（2025）年9月9日（火）  
13時から16時まで
- (2) 会場：名古屋学芸大学5号館 521教室  
日進市岩崎町竹ノ山57番地
- (3) 参加対象者：学生、市民、食品等事業者
- (4) 参加者募集方法  
瀬戸市、尾張旭市、豊明市、日進市、長久手市、東郷町の広報への掲載依頼、会場周辺でのポスター周知、学生への周知、および瀬戸保健所ホームページでの周知等を行いました。
- (5) 実施内容
  - ①テーマ：輸入食品における食の安全・安心
  - ②講演1：「知って安心！輸入食品の安全管理」  
厚生労働省 名古屋検疫所  
企画調整官 中屋 剛 氏
  - ③講演2：「輸入食品の食品衛生」  
日本ハム株式会社 品質保証部  
木村 圭佑 氏  
ジャパンフード株式会社

内部統制室室長 黄 文誼 氏

- ④意見交換会：講演者、保健所職員、および参加者による意見交換。  
（コーディネーター：名古屋学芸大学管理栄養学部教授  
岸本 満 氏）
- ⑤事業評価：参加者を対象としたアンケート調査の実施。
  - 1) 年齢、性別、職業
  - 2) 食の安全・安心タウンミーティングの開催をどのように知ったか
  - 3) 関係者の理解が深まったと思われる度合い
  - 4) 参加して役立った、役立つと思われた事項
  - 5) 今後、取り上げて欲しい内容
  - 6) 行政（瀬戸保健所）に対する要望事項
  - 7) その他

### 3. 実施結果

- (1) 参加者117名（うち学生90名）でした。
- (2) 講演および意見交換会
  - 講演1：検疫所における食品衛生監視員の職務や、輸入届出の審査、現場検査、検査命令の仕組みなど、水際での安全確保の取り組みについて解説されました。  
（講演資料：別添1）
  - 講演2：ニッポンハムグループにおける「安全品質」の追求、およびジャパンフード(株)による海外工場の監査や原材料情報の三重

1) 名古屋学芸大学健康・栄養研究所  
2) 名古屋学芸大学管理栄養学部

チェックなど、企業側の品質保証体制が紹介されました。

(講演資料：別添2)

意見交換会：行政、企業の各パネラーに加え、瀬戸保健所の職員も登壇し、参加者からの質問を交えた議論が行われました。

#### 4. 参加者アンケート結果 (抜粋)

アンケート回答者：113人 (回収率96.6%)

内訳

| 年齢  | 10代 | 20代 | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代 | 無回答 | 合計  |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| (人) | 35  | 57  | 2   | 8   | 4   | 3   | 3   | 1   | 113 |

| 性別  | 男  | 女  | 無回答 | 合計  |
|-----|----|----|-----|-----|
| (人) | 19 | 93 | 1   | 113 |

設問1 食の安全・安心タウンミーティング事業をどのようにしてお知りになりましたか。

|          |     |
|----------|-----|
| 学校からの情報  | 98人 |
| 知人からの情報  | 8人  |
| 市町の広報を見て | 4人  |
| その他(※)   | 3人  |

※その他の内容：食品衛生協会瀬戸支部からの情報(3名)

設問2 今日のタウンミーティングに参加して、参加関係者間の相互理解が深まりましたか。

|           |     |
|-----------|-----|
| 大変深まった    | 61人 |
| ある程度深まった  | 46人 |
| どちらともいえない | 1人  |
| 無回答       | 5人  |

設問3 タウンミーティングに参加して、役だったことがありますか。

##### 1 輸入、検疫、輸入食品

- 輸入食品の安全監査の基準や制度が厳しく、安全に対する意識が高いということが分かった。(7名)
- 輸入までの流れを詳しく学ぶことができた。(7名)

- 輸入品を取り扱っている企業がどのように食品を安全に輸入しているのかわかった。(4名)

- 検疫の仕事が具体的に分かった。(4名)

- 授業では学ばない輸入について、有名な大企業のお話が聞くことができよかった。(2名)

- 輸入までのしくみを理解し、輸入品への不安がなくなった。(2名)

- 輸入食品の安全性を知ることができた。(2名)

- 輸入食品の安全性や検査表示の仕組みについて知識を深めることが出来ました。(2名)

- 輸入食品の食品衛生について知らないこともあったが知ることができたのが良かったです。

- 輸入食品の安全性の再確認ができた。

- 輸入業界について深く知ることができ、大学生活での学問もより深められそうだ。

- 輸入における違反時の流れや解除の場合の例。

- 輸入検疫や実際の他社での取組を理解できた。

- 検疫の仕事についてより深く知ることができて視野が広がった。

- 検疫所の機能とポリシーは参考になりました。

- 違反食品の行方がわかった。

- 検疫所の取組や大変さ、意義がよくわかった。学生向けに検疫所の重要さもうまく説明されていた。一方メーカーとしての取り組みも具体例がありよくわかった。

##### 2 食品の安全、衛生、品質管理

- 企業や検疫所が食の安全・安心を守るための取り組みを知れた。(6名)

- 食品の安全がどのようにして守られているのか考えが深まった。(5名)

- 衛生管理(2名)

- 食品の品質管理などの知識が深まった。(2名)

- 安全管理を徹底していることを知り、身の

まわりの食品の安全性を知ることができた。(2名)

- 賞味期限の設立の仕方はとても気になっていたので、これから見る時に見方が変わると思った。
- 食品衛生についてや作業について詳しくしることができて将来の道が増やせた。
- 会社ごとに異なった規定があることを知った。
- 普段から口にしているものが安全であると実感し、安心した。
- 企業独自の安全対策を知ることはあまりないのでいい勉強になった。
- 本当の国産の割合。
- 食品・加工品の検査方法の基準や種類について知識をつけることができた。
- 現場の様子を知ることができた。
- 偏った加工食品に対する考え方を考え直させられた。
- 日本の食品は安心・安全だぞ！ちゃんとやってるぞ！っていうのが伝わってきた。
- 海外事業を含む企業の品質管理では、日本と各国の規制やギャップを相手にしてもらう必要があるということ学んだ。
- 管理の実施と検証
- 安全確保に腐心されていることがよくわかりました。

### 3 その他

- 食品衛生監視員への理解が深まった。(5名)
- どんな仕事をしているか会社について知れた。(3名)
- 今後の学習に役立つことばかりで知識がついた。(2名)
- 普段聞けない話が聞け、知らないことを知れて良かったです。(2名)
- 食肉自給率について学べた。
- 普段知ることのできない裏側を知ることができ、進路を考えるきっかけとなった。
- 聞いたことある内容もあったので知識が深まった。
- 一般の方から見た企業、行政への考え方。

- 企業の方の実際の声を知ることができたため、より自分の将来を具体的に想像できました。
- 仕事をするうえでのやりがいについて学ぶことができた。
- 国際的な業務について知れた。
- 将来の職業について具体的なイメージをもつことができた。
- 就職先の考える幅が広がった。
- 上部しかしらなかったことの少し深いところまで知れたこと。
- 毎年楽しみにしています。省庁はもちろん、各関連会社の努力が見えるのがすごいと思います。

### 設問4 今後タウンミーティングで取り上げてほしいと思うテーマはありますか。(複数回答あり)

|                 |     |
|-----------------|-----|
| ①最近の食中毒事故の傾向    | 18人 |
| ②食中毒・危害の予防      | 27人 |
| ③食品添加物や農薬の健康リスク | 25人 |
| ④食物アレルギー        | 61人 |
| ⑤その他(※)         | 5人  |
| 無回答             | 3人  |

#### ※その他の内容

- ・食養生、発酵の仕組み(食文化)、食糧自給率をどう上げるか、医食同源、郷土料理の振興、地産地消
- ・HACCPにおける記録の簡素化の方法
- ・①②発生時の市としての対応・対策
- ・日本と海外の食品添加物の基準の差について
- ・食品表示について

### 設問5 食品衛生行政にどんなことを期待しますか。

#### 1 衛生管理、安全管理

- 今後も安心・安全に食品を手にとれること(14名)
- 衛生管理、検査の徹底(8名)
- 輸入食品が多い日本で安心・安全に口のできる品質を引き続き維持、管理すること(8名)
- 食中毒予防(3名)
- 異物混入減少(3名)
- 安心・安全・安定(3名)
- 新しい食品が出てきても安心して食べられ

るような体制になるといいと思う（2名）

- 安全な食品の安定供給（2名）
- より安心して食品選びが出来るようになること
- 国民の健康を守ること
- 日本の農業を守りつつ、輸入品の安全性を高めてほしい
- 食品の安全性のさらなる強化
- より多くの食品が安全に食べられること
- 生ガキを安心して食べれるようにしてほしい
- モニタリング検査の強化
- A D I に従ってくれていれば安全性に不安はない
- 海外でウイルスが発生した時、国内に持ち込みにくくする対策の仕方
- これからも海外で蔓延している菌に対してより一層検疫所で止めていただきたいです

## 2 情報発信

- 正確な情報公開、提供、発信（11名）
- 輸入食品の安全性についていろんな人が知ることができるようになってほしい（6名）
- 食中毒やアレルギー表示、基準などの情報を理解しやすい形で発信（4名）
- 成分や効果についてのデマ対策
- 情報公開の認知度
- 学校教育→食中毒予防や手洗い指導
- どうしても堅苦しい空気感が出てしまうので、なじみやすい子供でもできるようなイベントがあるといいと思います
- 今回初めて食品衛生行政の取り組みを深く理解できたので身近に知ることができる取り組みをしていただきたいです
- タウンミーティング、セミナーなど一般市民との接点を増やして欲しいなと思います
- 自分たちが知らないことが多いので私たちにも分かるような内容で情報を共有してほしいです
- 食品衛生がもっと身近に感じられるような取り組み
- 食の安心・安全と一口に言っても各々大変な努力をされている。そんな努力のあとが

人々に知れるといいと思います。

- 食品安全委員会のX（旧 Twitter）をフォローしていますが、イマイチ伝達が弱いと感じています
- 食品衛生教育のプログラムや HACCP 講習会をもっとやってもらいたい
- 法改正等についての情報共有や相談
- 今年は特にお米が古古米等を店頭で置かざるを得なかったと思うが、衛生的に食べても安全だったのだろうか？もっと詳しくメディアでは無く、国民市民に分かりやすく説明してほしい。

## 3 その他

- 様々な添加物や農薬についての実験
- サステナブルの観点から地産地消のように地球も日本もプラスになるようなことを期待します
- いつもおいしくいただけているのがありがたいと思いました。これからもよろしくお願いします。
- 自国の自給率を上げて、無駄（輸入時の検査、高い機械）をなくすことが一番手取り早い
- 輸入前相談の強化による外国産の新たな食品との出会い

設問6 その他御意見があれば記入してください。

### 1 感想

- 貴重な機会・お話を、ありがとうございました。（14名）
- 日本がどれだけ食品の安全性に対して厳しいかを知ることができました
- 日本の食肉自給率は自分はかなり鶏肉などは国内の肉を使っていると思っていたけれど、講義を聞いてかなり輸入に頼っていることが分かり、驚いた。輸入に頼りすぎると価格の波がすごく、こちらにデメリットになるし食料自給率も低下するのはよくないと思った。けどその輸入に頼っている日本の食品の安全をジャパンフードは様々な仕組みで守ってくれているのは安心だし、

より詳しい仕組みまで学びたくなった。

- 輸入品という無限に存在するものが、人の手によって朝早くから検査されていることにびっくりしました。輸入食品がありふれた日本で安心して食事を楽しむことができ、彼らもそれをやりがいに頑張っているのが嬉しいです。輸入額も前年比約5%増えています。食品衛生監視員だけでなく、輸入している会社も安全性にこだわっていて、輸入量が増えると自分が考えていた以上にコストや手間がかかってしまうのだなと思いました。
- 輸入食品についてよく学ぶことができた。
- 輸入食品を安全に食べられるのは、検疫所で検査などを行っているからだということが知れた。また、ジャパンフードでもさまざまな取り組みを行って食の安全を確保していることがわかった。
- 日本に輸入する際、日本基準で行われていることを知れ安心した。また、最近注目されている社会品質にも目を向けていることを知った。
- 輸入食品の検疫は厳しいことを知り、国民に安全なものを提供することを大事に考えていることを学べた。各国における残留塩素の量や添加物の基準が異なるのに、外国に輸入しようとなるのは、外国が最初からその国に向けて飼育を行っているのだと感じた。
- 輸入食品を安全に流通させるため、安心して食べてもらえるように取り組んでいることが理解できた。
- 輸入食品について行政目線と企業目線の二つから何をしている、どんなことに気を付けているのか知ることができて良かった。特に企業側がどんなことをしているのか聞く機会がなかったので貴重な機会をただけてよかった。輸入食品に対する不安があったが、厳しい検査を行っているを知って不安が和らいだ。
- 食品の安心・安全を守るために国や企業が取り組んでいることが分かった。
- 自分は食品衛生よりも食品開発に興味があったのですが、行政側と企業側の2つの視点から食品衛生の流れを教えていただけて理解が深まりました。これからは食品を食べる時にもっとありがたみを感じていきたいと思います。
- 輸入食品の流れが詳しく知ることができて良かったです。検査は自分が思っているよりもしっかりとされていて今後も安心して食が進みそうです。驚いた点は冷蔵・冷凍のものを運ぶ際に温度計をつけることです。
- 授業で以前聞いたことのある話も少しあり、そのときは軽くだったため、ふわっと理解していたけれど、今回すごく細かいことも分かりとてもタメになった。日本の基準を守ろうというのがすごく伝わってきて、食の安全を守る仕事の重要性を改めて感じる事ができた。また、安心した食が取れるので感謝だなと思った。
- 貴重なお話をありがとうございました。輸入の安全性について知ることができ、買い物をする際などにも活用していきたいと思います。
- 書類を読むだけでは伝わらない、現場のリアルを知ることができたので、貴重な時間になりました。
- どんな方法で安全を守っているのか、詳しく知ることができてよかった。輸入食品や、添加物は体に悪いというイメージがあるが、しっかり守られていることを実感し、安心して食べることができると感じた。
- 普段の授業では触れない深いところまで知ることができ、食品衛生監視員の方々を身近に感じる事ができた。
- 大学でこのような機会があると身近に知れる場があつてとても良かったです。
- 想像していたより厳しい検査を通過して、私たちが食べていることが分かり安心しました。
- 今回のタウンミーティングで食品衛生に興味を持つことができた。
- 実際に働く方のお話を聞くことで何を大切にしているのか知ることができて良かった。

- 検疫所でどのような業務が行われているのか詳しく知ることができて良かったです。食品衛生監視員の普段の検査の様子を知り、正確かつ迅速に対応しなければならないことは非常に大変だと感じました。食品が箱だけでなく船に直接入れて輸入していることは驚きました。
- 日本が輸入に頼りすぎているのは知っていたけれど、数字で見るとその現状をより実感することができました。輸入食品を国内に入れるまでにたくさんの審査や検査が行われていることを知ることができました。
- 今の日本では、国産よりも海外からの輸入に頼っているため、輸入食品の食品衛生がとても貴重であることを改めて知った。自給率を上げていくことを目標としているが、輸入業界も発展させなければならない2つの共存が難しそうだと思った。
- 栄養に関する知識が少なくても理解できる内容が多かった。
- 海外の食品が多く輸入される中安全に摂取するために輸出国の段階から考えられていて、とても厳しいが安心できると感じました。
- 主婦の方もホルモン剤など気にかけてみえると知ってすごいなと思った。
- 輸入食品の検査や食品添加物についてよく理解することができました。貴重なお時間ありがとうございました。
- 日本の食肉の輸入量が直接価格に反映されるとの説明ジャパンフード(株)やもちろん厚生労働省を含め大変のお仕事と思い“安全・安心”を守り価格を安定させるという事の大変さを感じました。
- 今回初めてタウンミーティングに参加しました。内容が充実していて良かったです。輸入食品の輸入には厳しい検査があることがよくわかりました。
- 輸入食品の検査や食品衛生監視員の役割について理解を深めることが出来ました。直接は言及されませんが、学んだ内容はトレーサビリティ(サプライヤー評価)の考え方にも通じる部分があると感じ、弊

社がまだ十分取り組めていない課題を改めて意識するきっかけとなりました。ありがとうございました。

- 学生の質問に対する回答もとても勉強になりました。検疫所の食品衛生監視員の業務ややりがい等についても詳しく説明いただき、理解が深まりました。
- 施設の研修先としてとても良い講演です。特に栄養士として働いている私には、学生さんの現在の勉強している事を知ったり、大変有意義な半日でした。
- 輸入食品への安全の取組みについてよく理解できる内容でした。
- 添加物の取り扱い等、個人的な思いもある中、安全であることの証明基準のつくり方がよくわかりました。
- 日本と海外の思想の違いや海外での認証制度を理解してもらうのにどの様な違いがあるのか、あったのかを知りたいと思いました。

## 2 意見

- 一般の方の方が意見の質が高くすごい。スライドに載っていないことをいくつか話してくれたけど、ササッと話し終えてしまうので何度も聞き逃してしまった。大事なことだったならもっと記憶に残るように話してほしい。
- しっかり検疫していただいているとは分かったが、そもそも国の基準が甘いという意味がないのでは？例えば食品添加物。海外では数十～数百種類しか許されていないのに、日本は1500種類も許されているとか。農薬も海外では禁止になったものが日本ではOKなので、日本が在庫処分場となっているとか←データがないとのことでしたが、ぜひ調べてください。もしそうなら、結局日本人の健康や安全は守られない。
- 薬害問題、ハンセン病など旧優生保度法訴訟を考えると「政府が行うこと＝正しい」とは限らないので、政府が言うことに従っておけばいいというのは問題では？

- 式次第にタイムスケジュールが欲しい。
- 消費者の近くに情報があることが大切だと

考えます。小売店、飲食店などで情報を出すことが効果的ではないでしょうか。



会場風景



### 輸出国における衛生対策の推進

- 我が国の食品衛生規制の周知
  - 輸入食品監視指導致書及びその結果に関する英語版情報の提供
  - 食品衛生規制に関する英語版情報の提供
  - 在京大使館、輸入者等への情報提供
  - 輸出国の政府担当者及び食品事業者を対象とした説明会の開催
- 二国間協議、現地調査等
  - 輸入時に検査命令が実施されている食品等、法違反の可能性が高い食品等について、二国間協議を通じた違反原因の究明及びその結果に基づく再発防止対策の確立の要請
  - 主要な輸出国における衛生対策に関する計画的な情報収集及び現地調査の実施
  - HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付が求められる食品の輸出国における生産等の段階での衛生管理対策の確認等
- 輸出国への技術協力
  - 残留農薬、カビ毒等の試験検査技術の向上など、輸出国における監視体制の強化に資する技術協力の実施

### 検疫所における手続きの流れ

1. 食品等輸入届出関係書類の準備  
2. 輸入届出  
3. 検疫所における審査  
4. 食品等輸入届出済証発行

検査  
モニタリング検査  
結果到着後待たずに輸入できるが、不合格の場合回収等の措置を講じる

検査命令  
指導検査  
行政検査

結果到着まで流通は認められない

合格  
不合格  
廃棄・焼却等

検疫所  
国内流通

※1: 輸入者が自律検査機関等に依頼し行う  
※2: 検査所が行う

### 輸入時検査の仕組みと実施状況（令和5年度）

違反の可能性 ↑ 高 ↓ 低

検査率 ↑ 高 ↓ 低

包括輸入禁止 62,333件  
検査命令 62,333件  
モニタリング検査強化 50,060件\*  
モニタリング検査 20万件 / 235万件  
指導検査 85,596件

※モニタリング検査の件数は検査1回につき1件を指す（検査1回につき複数品目あり）

### 検査強化について

#### 検査命令

健康被害の発生 → 健康被害発生の恐れ → 違反 → 直ちに検査命令

残留農薬、動物用医薬品 → 違反 → モニタリング検査頻度アップ → 違反 → 違反の可能性が高いと判断される場合 → 検査命令

検査命令解除  
輸出国の再発防止策の確立等違反食品が輸出されないことが確認された場合等

### 輸入時における検査制度

- 指導検査等
  - 農薬や添加物等の使用状況や同種の食品の違反情報等を参考として、輸入者の自主的な衛生管理の一環として、国が輸入者に対して定期的な（初回輸入時を含む）実施を指導する検査等
- モニタリング検査
  - 多種多様な輸入食品について、食品衛生上の状況について幅広く監視し、必要に応じて輸入時検査を強化する等の対策を講じることが目的として、国が年間計画に基づいて実施する検査
  - 国が費用負担、検査結果の証明を待たずに輸入可能
- 検査命令
  - 自主検査やモニタリング検査、国内での収去検査等において法違反が判明するなど、法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、輸入者に対し、輸入の都度、実施を命じる検査
  - 輸入者が費用負担、検査結果判明まで輸入不可

### 令和6年度輸入食品監視指導致書

モニタリング検査計画数 約100,000件

※ 水産食品、水産加工食品の抗菌性物質、水産加工食品の病原微生物等を強化

| 検査項目              | 令和6年度        | 令和5年度   |
|-------------------|--------------|---------|
| 残留農薬              | 26,290(-150) | 26,440  |
| 成分規格（大腸菌群等）       | 13,830(-540) | 14,370  |
| 添加物               | 12,620(+330) | 12,290  |
| 病原微生物（リステリア等）     | 15,420(+270) | 15,150  |
| 抗菌性物質等            | 12,800(+710) | 12,090  |
| カビ毒（アフラトキシン等）     | 7,420(-660)  | 8,080   |
| 遺伝子組換え            | 950(+20)     | 930     |
| 放射線照射             | 670(+20)     | 650     |
| 検査強化品目（SRM除去確認含む） | 10,000       | 10,000  |
| 合 計               | 100,000      | 100,000 |

モニタリング検査の件数は、統計学的手法に基づき、特定の食品群に1%以上の違反食品が含まれている場合、一定の信頼度（95%）で、1件以上の違反を発生させることができる検査件数（299件）を基本としつつ、  
② さらに、輸入件数、輸入数量、過去の違反率、違反内容の危険度を勘案し、171の食品群ごと、残留農薬等の検査項目ごとに設定している。

### 国別検査命令対象品目（令和7年4月1日時点抜粋）

| 対象国・地域     | 対象品目                                 | 検査項目        | 要件                             |
|------------|--------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 全輸出国（4品目）  | フグ                                   | 毒性物質        | 流通経路の不明、屠殺フグが検出されたものに限る。       |
| 中国（27品目）   | ジャックフルーツ等の加工品（でんぷん含有量）、ジャックフルーツ等の加工品 | シアン化合物      |                                |
|            | スナップ豆及びその加工品                         | アフラトキシン     |                                |
| ベトナム（16品目） | 二酸化炭素及びその加工品（飲料用）、たまねぎ及びその加工品        | 有機リン系、下痢性毒素 | 水産品であることを示す中国産品の証明が取得されたものに限定。 |
|            | アロココリー及びその加工品                        | アフラトキシン     |                                |
| タイ（15品目）   | 豆及びその加工品                             | アフラトキシン     |                                |
|            | バナナ及びその加工品                           | シバルメトリン     | 流通経路の不明、検出されたものに限定。            |
| 韓国（11品目）   | 養蜂ひらめ及びその加工品                         | クロアセチルアミン   | 流通経路の不明、検出されたものに限定。            |
|            | 果とらげら及びその加工品                         | フルキソコゾール    | 流通経路の不明、検出されたものに限定。            |
|            | ミニトマト及びその加工品                         | フルキソコゾール    | 流通経路の不明、検出されたものに限定。            |

検査命令品目一覧（以下Fの1 食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施についての別添1）  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_31163.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31163.html)

### 検査命令の解除

❖ 解除の要件①

輸出国における原因究明及びそれに対応した輸出国での新たな規制、農薬等の管理体制の整備や検査体制の強化等の再発防止対策が講じられた場合には、二国間協議、現地調査又は輸入時検査によりその有効性が確認され次第、検査命令を解除。

### 検査命令の解除

❖解除の要件②

残留農薬等に係る検査命令対象食品について  
2年間新たな違反事例がないもの又は1年間  
 新たな違反事例がなく、かつ、検査命令の実  
 施件数が300件以上あるもの。

↓

解除後はモニタリング検査強化を行い、違反が  
 発見された場合には、直ちに検査命令となる。

17

### モニタリング強化の解除

❖解除の要件

- 輸出国における原因究明及びそれに対応した輸出国での新たな規制、農薬等の管理体制の整備や検査体制の強化等の再発防止対策が講じられ、その有効性が確認された場合。
- 検査強化から1年間経過した又は60件以上の検査を実施した場合であって、同様の法違反事例がない場合。

18

### 食品衛生監視員とは…

食品衛生法に基づいて、国民の食の安全を確保するために監視・指導を行います。

- ・厚生労働大臣が任命→国家公務員  
 厚生労働省（本省）・検疫所・地方厚生局
- ・都道府県知事が任命→地方公務員  
 地方自治体（保健所等）



19

### 違反貨物

違反貨物に対しては、次のいずれかの措置を行うよう輸入者を指導

- ☆ 積戻し
- ☆ 廃棄
- ☆ 食用外転用

違反原因の調査と改善を要求

違反情報（輸入者の名称、品名、違反内容など）を厚生労働省のホームページに公表

20

### 検疫所における食品衛生監視員


- ① 輸入食品監視業務  
輸入食品の安全監視及び指導
- ② 検査業務  
輸入食品等に係る理化学的・微生物学的試験検査
- ③ 検疫衛生業務  
検疫感染症の国内への侵入防止





21

### 食品衛生監視員の職務



**検疫所**

- ・輸入食品監視業務
- ・検査業務
- ・検疫・衛生業務

**厚生労働省（本省）**

- ・衛生法規（残留農薬や添加物の基準）の作成
- ・食品衛生法違反となった食品等の集計、情報公開
- ・輸出国への査察、基準値等の調査
- ・国際会議への参加

**その他の機関**

**地方厚生局**

- ・食品衛生法に基づく登録検査機関の登録
- ・輸出水産食品取り扱い施設、輸出食肉認定施設の認定に係る調査

22

### 食品等の輸入届出の審査

食品等を販売用や営業用として輸入する場合、輸入者は、その都度、厚生労働大臣に届け出なければなりません。

**食品**





**食品添加物**



**器具・容器包装**




**おもちゃ（乳幼児対象）**



**届出審査**



23

### 現場検査の採取器具等



24





検疫所の食品衛生監視員のある  
一日の業務の流れ(食品監視課)

厚生労働省

8:30 勤務開始・届出審査  
電子データや書面で提出された輸入届出の審査・輸入監視情報の収集  
輸入者からの相談・指導など

12:00 昼休み

13:00 モニタリング検査(衛生検査)

16:30 サンプリングした検体の発送、記録の整理など

17:15 勤務時間終了

35

その他の監視指導について

厚生労働省

輸入前相談  
新規に輸入を計画している食品等について、事業者から事前に相談を受けています。

業務説明会  
輸入事業者や関係事業者に対して輸入食品等の監視指導業務についての説明会を行います。

36



### 名古屋港へ輸入される貨物の一例 (農産・畜水産食品)

大豆(カナダ) 米(中国) 鶏肉(中国) 餅(アメリカ) 大豆(カナダ) 鶏肉(中国)

日本国内で小売り形態の包装されたり、  
様々な食品に加工されます。

ピーナツ加工品(中国) 果菜(タイ) チョコレート(韓国)

41

### 名古屋港へ輸入される貨物の一例 (生鮮果実・野菜)

パプリカ(アメリカ) オレンジ(アメリカ) ハイチップル(フィリピン)

様々な国から生鮮の野菜や果物も輸入されることから  
残留農薬等の管理が重要となります。

ごぼう(中国) さといも(中国) たまねぎ(中国)

42

### 検疫所が実施する検査(行政検査)

横浜検疫所輸入食品・検疫検査センター 神戸検疫所輸入食品・検疫検査センター

43

44

### 試験品の受付

食品監視課から検査部門へ試験品受領 試験品情報ラベルの貼付

主な確認事項

- ・FAINSデータと到着試験品との同一性
- ・試験品の到着時の状態と検査項目の適合性
- ・検査に必要な重量の確認
- ・外装の破損等、封印の有無
- ・試験品の漏れ、破損、汚染の有無
- ・搬送時及び到着時の温度管理(冷蔵、冷凍)

45

### 微生物学的検査

試験品の縮分・細切 試験品の秤量 培地と試料の混合

インキュベータによる培養 判定

46

### 理化学的検査

試験品の粉碎・細切 秤量

抽出・蒸留等 液体クロマトグラフィーによる分析

47

### 検疫所の食品衛生監視員の苦勞と喜び

責任の重さ

- ・食品衛生監視員は、人々の食に安全・安心を守るという責任の重さと向き合いながらの仕事である。
- ・検査業務に担当する場合、自分の出した検査結果で違反となり、廃棄処分といった行政処分に繋がる。
- ・検疫業務を担当する場合は、検疫感染症を水際で防ぐという使命を担っている。

常に責任の重さを日々受け止めながら仕事に向き合う!

48

## 検疫所の食品衛生監視員の苦勞と喜び

### 苦勞したこと

#### ①学ぶことが多い

- 輸入食品監視業務、検疫衛生業務、検査業務など色々な経験が出来るが覚えることが沢山ある。
- 業務には、必ず関係する各種法令があり、日々変わるのでチェックを怠らない。
- 海外の食文化や日本で流行している食品の知識や法令改正などの情報の入手。  
国民の健康を担うという使命感！

49

## 検疫所の食品衛生監視員の苦勞と喜び

### 苦勞したこと

#### ②事業者への対応

- 輸入食品監視業務の審査において、食品等事業者から「まだか！早くしろ！」などと怒鳴られる。スピードが求められる。
- 検査で食品衛生法違反になった場合、事業者に「なぜ輸入できないのか」「どう改善すればいいのか」などの理論や法的な事も含め説明し理解して貰うことが大変である。
- 海外の食文化と日本の食文化の違いを丁寧に説明するなど対応に苦慮する。  
事業者指導とコミュニケーション能力の経験！

50

## 検疫所の食品衛生監視員の苦勞と喜び

### やりがい・喜び

- 輸入食品監視業務の審査において、さまざまな食品が輸入されてくるため、珍しい食品に出会い、食品の知識が広がる。
- 検査業務について、微生物学的検査及び理化学的検査の高度な技術を学ぶことが出来る。また、新しい検査法の開発に携わることが出来る。
- 検査部門で実力を付けると、検査技術の途上国などへ短期・長期技術者として海外に派遣され、技術指導が出来る。

51

## 検疫所の食品衛生監視員の苦勞と喜び

### やりがい・喜び

- 検疫衛生業務において、感染症に関する検査や媒介動物(蚊やネズミ)の同定などの業務など普段することのない検査をすることが出来る。
- 色々な船や飛行機に乗ることが出来る。
- 食品衛生監視員としての最大の魅力は、国民の食の安全安心に直接影響する仕事であり、最前線で自分が守っているという使命感、また、買い物の際スーパーなどで自分が審査した食品が売られているのを見たときの達成感。  
これほど嬉しいことは他にはない。

52

## 検疫所の食品衛生監視員として

国民の「食の安全」を確保することが  
検疫所の食品衛生監視員に課せられた使命です。



「ひと、くらし、みらいのために・・・」

みなさんと一緒に働けることを楽しみにしています。

53

たんばく質をもっと自由に。  
Nipponham Group White 2025

## 輸入食品の食品衛生について

“ニッポンハムグループでの  
「食品安全」「品質」への取り組み”

2025年9月9日  
日本ハム株式会社 品質保証部 木村圭祐  
ジャパンフード株式会社 内部統制室 黄文雄

たんばく質をもっと自由に。  
Nipponham Group White 2025

## ニッポンハムグループってどんな会社？

ニッポンハムグループってどんな会社？



**北海道日本ハム  
ファイターズ**



**エスコンフィールド  
HOKKAIDO**

出典：日本ハムHP

ニッポンハムグループってどんな会社？



**パリッ!!  
としたおいしさ**

**SCHAU ESSEN  
シャウエッセン**


パリッとしたおいしみの「シャウエッセン」は、旨味とコッたっぷりのあらびきボーク肉を天然の羊蹄に詰めた、本格的なあらびきウインナーです。



出典：日本ハムHP

ニッポンハムグループってどんな会社？

### 桜姫のこまわり



**桜姫 3つの特徴**

- 透明感のある桜色
- 脂肪分の含有が少ない
- 一般の鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上※

※日本食品標準成分表2015(鶏肉類)

**グルタミン酸含有率**

|       |      |
|-------|------|
| 鶏肉(生) | 17.0 |
| 桜姫(生) | 38.8 |

※グルタミン酸含有率(%)

**全付焼**

- 焼きたま
- 焼きたま
- 焼きたま
- 焼きたま

出典：日本ハムHP

ニッポンハムグループってどんな会社？

### ニッポンハムグループによる一貫生産システム

オーグストファーム



**大麦牛 ANGUS**

The joy of eating from Wholly Farm

肥育から殺肉、加工、惣菜までを一貫して生産・加工している安心安全！

- 肉質検査 (肥育農場)
- 肉質検査 (加工工場)

※肉質検査のアンゴス・ビーフの製造施設、養豚・鶏舎は全数自社所有施設で100%自社生産の肉が利用されています。

ニッポンハムグループってどんな会社？

### ハム・ソーセージ











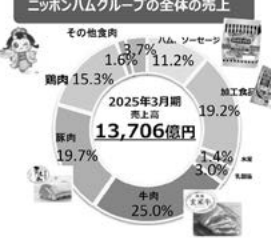



出典：日本ハムHP

数字で見る日本ハムグループ

**ニッポンハムグループの全体の売上**

2025年3月期 売上高 **13,706億円**



**畜種別シェア (国内食肉市場における)**

- 豚肉 16.2%
- 鶏肉 22.2%
- 牛肉 25.0%
- 加工食品 19.9%
- その他食肉 19.7%
- 鶏肉 15.3%
- 豚肉 13.7%
- 牛肉 11.2%
- 加工食品 7.4%
- その他食肉 3.0%

**シェア合計(牛/豚/鶏) 20.0% 業界No.1**

### ニッポンハムグループってどんな会社？

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

日本では、世界では。

| 日本の食品業界売上               | 世界の食品業界売上              |
|-------------------------|------------------------|
| 1 味の素                   | 1 JBS                  |
| 2 日本ハム (国内) <b>No.2</b> | 2 タイソフーズ               |
| 3 山崎製パン                 | 3 マルフリダ                |
| 4 明治ホールディングス            | 4 萬州国際                 |
| 5 マルハニチロ                | 5 Pilgrim's Pride Corp |
| 6 伊藤ハム米久ホールディングス        | 6 CP Foods             |
| 7 日清製粉グループ本社            | 7 牧原食品股份有限公司           |
| 8 ニッスイ                  | 8 ウェンズ・フーズスタッフ         |
| 9 日清食品ホールディングス          | 9 ホーメルフーズ              |
| 10 ニチレイ                 | 10 BRF                 |
|                         | 11 日本ハム <b>No.11</b>   |

出典：2022年食品業界調査

### ニッポンハムグループってどんな会社？

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

食品企業としての使命を果たしながら、ビジョン実現に向けて挑戦し続ける

### ニッポンハムグループってどんな会社？

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

**国内事業**

生産・調製 → 処理・加工・製造 → 物流・販売

国内：一貫生産、販売  
海外：15の国・地域で食肉から加工品を展開  
(豪州：牛肉、ブラジル：鶏肉等)  
「総合食品」グループ

**海外事業**

海外事業展開  
15の国・地域の64拠点  
(日本を含む14国・地域、2024年4月現在)

### ニッポンハムグループはどうやって食品の安全・安心を守っているか？

### ニッポンハムグループ品質方針

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

お客様の感動と新たな価値創造

感動品質

技術創り

魅力品質 社会品質

安全品質

お客様本位

組織風土

人創り

### ニッポンハムグループ品質方針

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

安全審査  
発售前に原材料から商品までの安全性確認と表示・規格の確認・審査

人財育成

品質監査  
商品が売られている現場で監査されているかの確認と評価

安全検査  
商品や原材料に対する検査体制

### 安全審査

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

1 原材料情報の取得・精査

2 商品情報の精査  
製造部門や品質保証部門の3重チェック

3 商品の発売

お客様へ

2次チェック

3 商品カルタの発行

お客様へ

必要に応じ関係省庁に確認、消費者庁、農水省消費安全センター、保健所 など

### 品質監査

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

改善を繰り返して製造環境を向上

安全な商品をお客様に

監査の実施

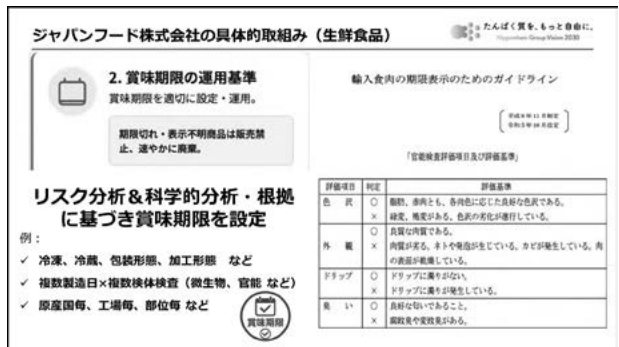
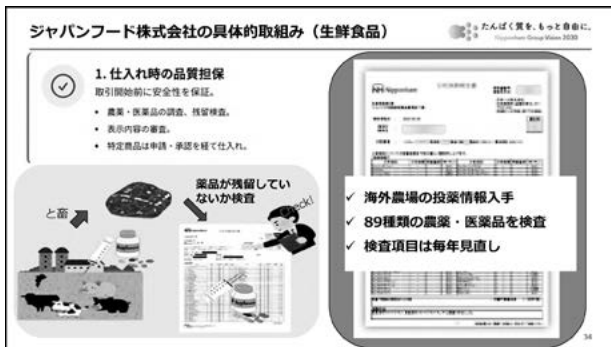
結果検証改善

国内外の製造工場での衛生度のチェック

営業現場で製品の管理状況などのチェック







たんばく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Water 2020

### ジャパンフード株式会社の具体的取組み（加工食品）

**2. 入庫時の表示内容確認**  
外装・内装・表示ラベルを確認。  
・海外製造品は、出荷前に販下を品質保証部が確認。

- ✓ “現物表示”は“事前承認表示”と一致するか？
- ✓ 包材破損、表示見えない現象？
- ✓ 賞味期限は正確に印字されているか？ など

たんばく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Water 2020

### ジャパンフード株式会社の具体的取組み（加工食品）

**3. 社外仕入先の品質監査**  
定期的な品質監査を実施。  
重要指摘時は、改善まで仕入れを停止。

- ✓ 企業姿勢、認証取得状況、管理体制 など
- ✓ 原料の処理～加工、味付け、加熱、冷却、梱包、保管など全工程を確認
- ✓ 一般衛生管理（洗浄、防虫、異物管理、従業員管理・教育 など）
- ✓ 重要点管理（加熱、異物検査、アレルギー管理、配合管理 など）

たんばく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Water 2020

### ジャパンフード株式会社の具体的取組み（加工食品）

**4. 安全審査システム**  
専用システムで規格・表示を適正化。  
・海外OEM：専用システムで審査。  
・社外仕入品：専用申請書で審査。

[秘伝]商品情報総合管理システム  
**誠実くん Ver.3.1**  
Nipponham Group

- ☑ 食品衛生法、食品表示法など適合しているか？
- ☑ 食品添加物を、適切に使用しているか？
- ☑ アレルギー物質の記載漏れがないか？

たんばく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Water 2020

### ジャパンフード株式会社の具体的取組み（輸入異常時の対応）

**1. 表示不備・外装破損**  
（中身は問題なし）  
関係各所と連携し、速やかに是正措置を実施。

**2. 返品・品質劣化疑い**  
衛生上の危害発生防止。  
出荷停止・異物管理  
↓  
様品・検査による販売可否判定  
販売可 / 販売不可

**3. 品質重大事故発生時**  
健康被害・法令違反品の流通拡大を防止。  
連絡体制固に基つき、速やかに体制を構築。  
■ 危機管理マニュアルに従って対応を実施。

たんばく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Water 2020

### 輸入者の悩み：法令・規制の各国とのギャップと意思疎通

動物用医薬品・農薬（残留基準）  
食品添加物（定義・使用基準）  
アレルギー物質（種類・表示・考え方）  
食品表示（横断表示、個別表示）  
容器包装PL（対象材質・管理単位）  
微生物（定義、規格基準）  
遺伝子組み換え（対象、表示）

たんばく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Water 2020

### サステナビリティ(持続可能な)活動

□ サステナブル調達への推進  
サステナブル調達とは、サプライヤーからの調達を行う際、「品質、性能、価格、納期」以外の従来の項目に加え、人権、労働、環境などの対応状況についても確認を行い、サプライチェーン全体で社会的責任を果たすことを目指した活動です。  
サプライチェーンで環境問題や社会問題が起こると直接的に買断を拒否したサプライヤーだけの責任とはならず調達側にも社会的責任が発生する。

□ 廃棄食材有効活用の模索

□ フードバンクへ食材寄贈

たんばく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Water 2020

**ご清聴ありがとうございます。**