第三種郵便物認可　明治二十五年三月三十一日

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	150	4,800
	添加物	3,050	
	成分規格等	900	
	カビ毒	700	
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	350	2,200
	添加物	800	
	成分規格等	950	
	カビ毒	100	
添加物 器具及び容器包装 おもちゃ	成分規格等	2,250	2,250
検査強化食品分※3	抗菌性物質等、残留農薬、添加物、成分規格等、カビ毒、遺伝子組換え食品、放射線照射	5,000	5,000
総　　計（延数）※2			85,000

※１：検査項目の例
・抗菌性物質等：抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等
・残留農薬：有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系、ピレスロイド系等
・添加物：保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、防ばい剤等
・成分規格等：成分規格で定められている項目（細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ等）、病原微生物（腸管出血性大腸菌O157、リステリア菌等）、貝毒（下痢性貝毒、麻痺性貝毒）等
・カビ毒：アフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリン等
・遺伝子組換え食品：安全性未審査遺伝子組換え食品等
・放射線照射：放射線照射の有無
※２：検査件数は、抗菌性物質、残留農薬等の検査項目別の延検査件数の概数を示したもの。
※３：輸入時の違反事例や海外情報等に基づき、本計画実施中に検査頻度を強化して行うもの。

別表第２

	輸入時における危害要因等（代表的な事例）	事前の確認事項	定期的確認事項（初回輸入時を含む）	輸送及び保管時の確認事項
食品等一般（共通事項）	・有害、有毒物質の含有 ・腐敗、変敗及び不潔・異物の混入	・原材料の受け入れ、製造・加工行程等における有害、有毒物質等の混入防止対策	・定期的な試験検査による有害、有毒物質等の確認	・事故・不適切な温度管理等による腐敗、変敗がないこと ・塩蔵等の食品等を長期間屋外に保管することがないこと ・倉庫等で使用する殺虫剤等の薬剤による汚染がないこと
	・病原微生物による汚染	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	・指定外添加物の使用 ・添加物の対象外使用、過量使用等使用基準不適合	・原材料に使用されている添加物を含め、指定外添加物が使用されていないこと ・使用基準に適合しない添加物が使用されていないこと、また、使用量等が適量であること	・定期的な試験検査による指定外添加物が含有していないこと、添加物の使用基準等の適合の確認	
	・規格基準不適合（清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品等）	・成分規格、製造・加工基準等の規格基準に適合していること ・放射線照射による殺菌等が行われていないこと（ばれいしょの芽止めを除く。） ・製造工程、製品に使用されている原材料及び添加物の正確な名称・割合等の生産・製造者への確認 ・必要に応じ、最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認	・製造工程、原材料等に変更がないこと ・定期的な試験検査による成分規格等の適合の確認 ・最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認	・保存基準の遵守 ・事故の有無
農産物及びその加工品	・アフラトキシン、パツリン等のカビ毒（穀類、豆類、香辛料、りんごジュース等）	・収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策	・定期的な試験検査によるカビ毒の確認	・カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理
	・シアン配糖体等の自然毒	・自然毒の有無の確認 ・製造・加工等により自然毒を除去できる対策を講じていること ・有害、有毒植物の混入防止対策	・定期的な試験検査による自然毒の確認	