| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ・放射性物質汚染<br>（きのこ、ベリー類濃縮加工品、ハーブ等） | ・採取地域が放射性物質汚染地域でないこと | ・定期的な試験検査による放射性物質濃度の確認 | |
| | ・腸管出血性大腸菌<br>O157等の病原微生物<br>（生食用野菜） | ・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 |
| | ・残留農薬 | ・農薬の使用状況<br>・加工品の原材料は、残留基準に適合していること | ・収穫前、収穫後における農薬の適正な用法、用量の遵守<br>・定期的な試験検査による残留農薬の確認 | ・収穫後における農薬の使用の有無 |
| | ・安全性未審査の遺伝子組換え食品<br>（とうもろこし、パパイヤ等） | ・遺伝子組換え食品の承認の有無<br>・安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入防止対策 | ・定期的な試験検査による安全性未審査の遺伝子組換え食品が混入していないことの確認 | ・適正な管理 |
| | ・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用<br>（生鮮野菜） | ・着色料、漂白剤等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと | ・定期的な試験検査による添加物の確認 | |
| 畜産物及びその加工品 | ・腸管出血性大腸菌<br>O157、リステリア菌等の病原微生物<br>（食肉、ナチュラルチーズ等） | ・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 |
| | ・放射性物質汚染<br>（トナカイ肉、ビーフエキス等） | ・生産地域が放射性物質汚染地域でないこと | ・定期的な試験検査による放射性物質濃度の確認 | |
| | ・衛生証明書の不備<br>（食肉、食肉製品） | ・生産国及び輸出国政府機関が発行する衛生証明書の記載事項 | | ・衛生証明書の確認 |
| | ・牛海綿状脳症<br>（牛肉及び牛由来製品） | ・生産地域が輸入禁止対象国・地域でないこと<br>・特定危険部位を含まないこと | | |
| | | ・輸入禁止対象国・地域由来の牛肉等の混入・使用がないこと | | |
| | ・牛海綿状脳症<br>（めん羊肉、山羊肉等） | ・生産地域が牛海綿状脳症発生国でないこと<br>・特定危険部位をふくまないこと<br>・輸入禁止対象国・地域由来のめん羊肉、山羊等の混入・使用がないこと | | |
| | ・残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物 | ・農薬、動物用医薬品、飼料添加物の使用状況<br>・加工品の原材料は、残留基準に適合していること | ・動物用医薬品、飼料添加物の適正な用法、用量、休薬期間等の遵守<br>・定期的な試験検査による残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認 | |
| | ・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用<br>（食肉） | ・着色料等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと | ・定期的な試験検査による添加物の確認 | |
| 水産物及びその加工品 | ・腸炎ビブリオ等の病原微生物<br>（切り身、むき身の生食用鮮魚介類等） | ・加工場で使用される洗浄水等の病原微生物による汚染防止対策<br>・加工基準の遵守 | ・定期的な試験検査による病原微生物の確認 | ・保存基準の遵守<br>・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 |
| | ・生食用かきの成分規格、加工基準、保存基準不適合 | ・我が国と同等の加工基準であることが確認された国であること | ・定期的な試験検査による成分規格の適合の確認 | ・保存基準の遵守 |
| | ・下痢性・麻痺性貝毒<br>（貝類） | ・貝毒の監視が適切に行われている海域から採取された貝類であること | ・定期的な試験検査による貝毒の確認 | |
| | ・有毒フグの混入 | ・輸入が認められている魚種であること<br>・魚種鑑別による異種フグの混入防止対策 | | ・輸出国政府機関が発行する証明書の確認<br>・魚種鑑別による異種フグの混入がないことの確認 |