⑷　法第55条第２項の規定に基づく輸入者の営業の禁停止処分

本省は、食品の安全性の確保の観点から、法違反を繰り返す輸入者、法違反により健康被害を発生させ、若しくは発生させるおそれを生じさせた食品等の輸入者などに対し、法違反の原因の改善及び再発の防止措置を講じさせること並びにその他衛生上の必要な措置を講じさせることを目的として、輸入者の営業の禁停止処分を行う。

また、本省は、「食品衛生法第55条第２項に基づく輸入者の営業の禁止及び停止処分について（平成18年１月10日付け食安発第0110003号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）」の別添「食品衛生法第55条第２項に基づく輸入者の営業の禁止及び停止処分の取扱い指針（ガイドライン）」に基づき、違反率がおおむね５％を超え、輸入者の営業の禁停止処分の検討対象となった輸入者に対しては、再発防止対策を提出させ、法違反を繰り返すことのないよう指導する。検疫所は、違反内容に応じて当該輸入者が輸入する食品についてモニタリング検査を強化し、当該輸入者が講じた再発防止措置を検証する。

⑸　悪質な事例の告発

検疫所は、虚偽の輸入届出や法違反又は法違反の可能性の高い食品等の不正輸入など、犯罪があると思料するときは、告発するとともに、当該告発内容について、適時公表を行う。

⑹　違反事例の公表

本省は、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条の規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した輸入者（違反が軽微であって、当該違反について直ちに改善が図られた輸入者は除く。）の名称、対象輸入食品等の違反情報をホームページに速やかに掲載し、公表する（名称については１年間に限り公表する。）。また、違反者の名称等の公表に併せ、違反食品の回収、廃棄等の措置状況、改善措置の内容、違反原因等についても、判明次第公表する。

8　国民への情報提供

本省及び検疫所は、ホームページ、厚生労働省公式ＳＮＳ（Social Networking Service）等を活用し、輸入食品等の安全性確保に関する情報を広く国民へ提供する。

⑴　モニタリング計画等に関する情報の提供

検疫所は、輸入者、通関業者及び保税等倉庫業者に対し、本計画に基づく監視指導を円滑に実施できるよう、モニタリング計画、検査命令、検査の強化等に関する通知等を周知する。

また、本省は、モニタリング計画、検査命令の発動、検査の強化等に関する情報について公表する。

⑵　二国間協議及び現地調査に関する情報の提供

本省は、輸出国の安全対策の推進等のため実施した、「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」に基づく協議を含む二国間協議及び現地調査に関する情報について公表する。

⑶　本計画に基づく監視結果の公表

本省は、モニタリング検査、検査命令等の輸入食品等に係る検査の実施状況及びその結果の概要や年度推移、輸入者に対する監視指導及びその結果の概要等の本計画に基づく監視指導の実施状況について、翌年度の８月を目途に公表する。また、４月から９月までの年度途中の状況についても12月を目途に公表する。

⑷　食品等の安全に関するリスクコミュニケーションの取組

本省は、食品等の安全に関するリスクコミュニケーションについて、都道府県等及び関係府省庁と連携し、計画の内容、輸入食品等の監視指導の状況等を、消費者、事業者等へ情報提供するとともに意見交換を行い、食品等の安全性について適切に理解されるよう努める。

⑸　その他

検疫所は、一般消費者を対象とした見学の受入れ等、輸入食品等の監視指導の現状について、国民の理解を得るよう努める。

9　その他監視指導の実施のために必要な事項

⑴　食品安全に関する人材の養成、資質の向上

本省は、検疫所で監視指導や試験検査に従事する食品衛生監視員に対し、食品安全に関する知識及び技術の習得に係る研修を実施する。

⑵　検疫所が実施する食品等の試験検査に係る点検

本省は、地方厚生局の助言を得てモニタリング検査等が適正に実施されるよう、検疫所の試験検査の業務管理に係る点検及び指導を計画的に実施する。

別表第１

食　品　群	検査項目※1	項目別件数※2	延検査件数※2
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食鳥肉等	抗菌性物質等	1,900	4,280
	残留農薬	1,200	
	添加物	100	
	病原微生物	650	
	成分規格等	400	
	放射線照射	30	
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	2,200	10,600
	残留農薬	1,700	
	添加物	1,200	
	病原微生物	3,600	
	成分規格等	1,900	
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類（エビ、カニ）等	抗菌性物質等	2,600	5,480
	残留農薬	1,100	
	添加物	300	
	病原微生物	1,100	
	成分規格等	350	
	放射線照射	30	
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	4,200	19,800
	残留農薬	4,100	
	添加物	1,900	
	病原微生物	4,700	
	成分規格等	4,900	
	抗菌性物質等	2,600	
	残留農薬	9,200	