	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用（食肉）	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物（着色料等）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による汚染（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 ・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 ・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、加工基準及び保存基準の不適合	・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	・輸出国政府機関が発行する証明書の確認 ・保存基準の遵守
	・下痢性・麻痺性貝毒（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	
	・有毒ふぐの混入	・輸入が認められている魚種であること ・魚種鑑別による異種ふぐの混入防止対策		・輸出国政府機関が発行する証明書の確認 ・魚種鑑別による異種ふぐの混入がないことの確認
	・衛生証明書の不備（生食用かき、ふぐ）	・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
	・シガテラ毒魚等の有毒魚の混入（南方産ハタ、ブダイ、カマス等）	・漁獲海域の確認 ・魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策		・魚種鑑別による有毒魚の混入がないことの確認
	・残留動物用医薬品、残留飼料添加物	・動物用医薬品、飼料添加物の使用状況 ・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、飼料添加物の適切な用法、用量、休薬期間等の遵守 ・定期的な試験検査による残留動物用医薬品、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（鮮魚介類等）	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物（着色料、一酸化炭素等）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	・鮮紅色等の有無の確認
	・ヒスタミン	・原材料の受入時における確認 ・製造、加工工程等における温度管理が適切になされていること	・定期的な試験検査によるヒスタミンの確認	・ヒスタミンの生成による危害の発生を防止するための適切な温度等の管理
いわゆる「健康食品」	・医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品成分の含有	・医薬品成分を含まないこと	・試験検査による医薬品成分を含まないことの確認	
	・有毒、有害成分の含有	・輸出国における食経験等 ・健康被害情報の有無 ・指定成分等含有食品は、製造及び加工基準に適合していること ・錠剤、カプセル剤等の製造等に関して、原材料の安全性の確保及び製品設計を行うこと	・輸出国における食経験が十分にあることの確認 ・国内外の健康被害事例がないことの確認 ・製造及び加工基準に適合していることの確認	
添加物及びその製剤	・指定外添加物の使用 ・規格基準不適合	・添加物の正確な名称、基原物質及び抽出溶媒の種類 ・添加物製剤の場合、それぞれの正確な名称と割合	・定期的な試験検査による成分規格の確認	・保存基準の遵守