



食の安全 「基本のお話」

あなたの「それ、気になってた!」を解消する 食の安全 Q & A



Q

輸入食品は危険なイメージがあり、国産の商品を選んでいます。
輸入食品の危険性、抜き取り検査の頻度について教えてください。



A

■「輸入食品だから危険」ということはありません

日本の国内で流通している食品に関しては食品衛生法に違反する食品が輸入されないよう取り組まれています。この基準は、輸入・国産を問わず、日本の食品衛生法となり、これを満たすことが日本での流通に必要となります。

輸入品目が急増した数十年前、日本と輸出国との基準や規格の違いによる食品衛生法違反が増えましたが、輸入国への情報提供や技術協力といった国や輸入業者の努力により、違反率は減少しています。

検査結果をまとめた資料では、1994年度の違反率は0.12%、2024年の違反率は0.03%です。違反は発生しない方がよいのですが、「基準値違反」イコール「健康に悪影響が出る」ということではありません。日本の国内で流通している食品に関しては「輸入食品だから危険」ということはありません。

■抜き取り検査・対策について

厚生労働省が公表した2024年度（令和6年度）の輸入食品の監視指導の結果によれば、年間約247万件の輸入件数に対し、検査件数は約20万件（8.4%）でした。検査の割合が少ないと感じられるかもしれませんが、食品衛生法違反を一定の確率で把握できるよう、食品群や検査項目（動物用医薬品、残留農薬、添加物等）ごとに統計学的な考え方に基づいて年間計画を定めて実施されています。

検査で違反を摘発することももちろん重要ではありますが、輸出の段階で法違反が発生しないようにすることが大変重要です。

輸入食品の安全性を守るための行政の対策は「輸出国対策」「輸入時対策」「国内対策」の大きく3つに分けられます。これらの対策は、輸出国で起きている食中毒など食の安全にかかわる情報を基に更新されています。

■輸入食品の監視体制

輸出国対策

日本の基準の周知

輸出国に基準をお知らせしたり、輸入者に対する指導を行ったりします。

輸入時対策

書類や検査による確認

輸入食品は全品チェックを受けています。違反の可能性に応じて、検査を実施します。

国内対策

流通しているものの確認

収去検査の結果の違反情報から、輸出国対策や輸入時対策を見直すこともあります。



(参考) 厚生労働省 輸入食品
監視指導計画に基づく監視指導
及び統計情報等に関する情報



(参考) 厚生労働省
輸入食品監視業務FAQ