

第4章 米国の農産物・食品の輸入検疫・検査手続

○ 本章のポイント

本章は、輸出した商品が米国に到着してからの手続の解説である。本来、この手続は米国側の輸入者が手配または自ら行うため、輸出者は関係がないと考える人も多い。しかし、このような情報を輸出者が知っておくことは、円滑な貿易のためにも必要であるし、日本側の輸出者がやらなければならないことの理解にも役立つ。

日本側の輸出者は、この章を参照して、日本側で用意しなければならない書類や手続の重要性を再確認することができる。

本章は、以下の2つの項目で構成している。

- I. 米国の動植物検疫の手続
- II. 米国の食品検査の手続

I. 米国の動植物検疫の手続

検疫の必要がある貨物（植物、動物、水産物）について、必要な手続をフローチャートとともに解説している。

II. 米国の食品検査の手続

上記以外の食品は、衛生安全上の必要性から、食品としての輸入許可が必要である。そのための必要な手続をフローチャートとともに解説している。

I. 米国の動植物検疫の手続

1. 植物

輸入者が植物や野菜・果実（生鮮、冷凍）を輸入しようとする場合、農務省植物検査局から輸入の許可を得る必要がある。植物検査局はその他の要件にしたがって、一定の品質・内容のもののみ輸入を許可する。

輸入者は輸入許可申請を植物検査局に対して行う。EDI による電子的手続で行うこともできる。なお、植物検査局によると、審査に要する時間は 10 日から 30 日と長時間を要する。

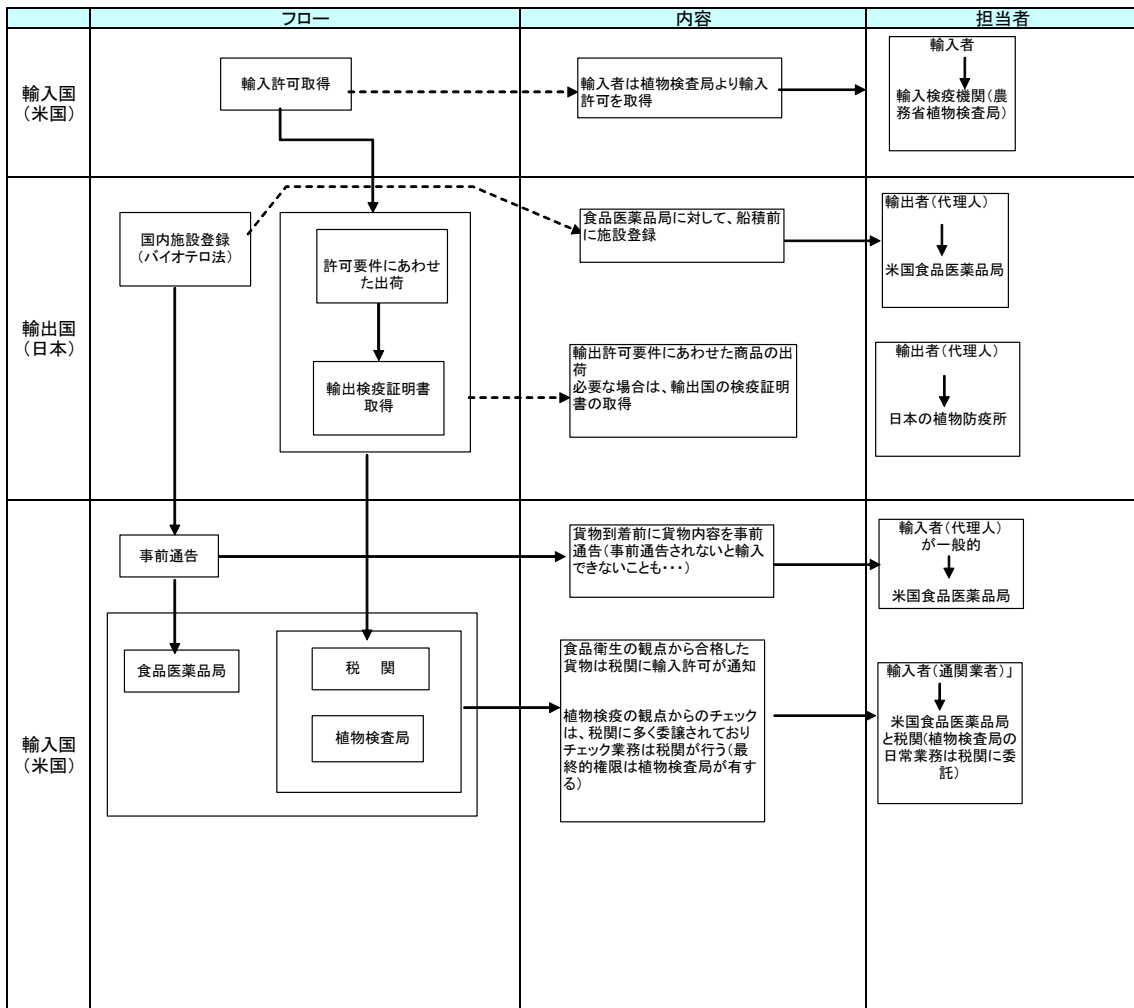
輸入許可を得た貨物は輸入可能となり、輸出側ではその許可条件に合致した産品を輸出する必要がある。輸出側では輸出検疫証明書を必要とする産品の場合、輸出国の公的機関の検疫証明書をを用意する必要がある（ただし、証明書が不要というものでも、運用や輸入者により要求されるケースもある）。

輸入の際には、植物検疫面からは植物検査局、食品安全の観点から食品医薬品局、通関の観点から税関という三者が輸入の可否を判断する。食品医薬品局の審査はバイオテロ法により要請される事前通知がなされていることが条件であり、食品衛生の立場から検査等の必要／不必要の判断を下し、必要であれば適正な検査を行うことになる。

植物検疫局の検査は、あらかじめ許可が得られた品目で、かつ検疫証明書が取得されているような安全性が高いケースでは、証明書のチェックといった定型的な業務となるため税関に権限委譲がなされている。

手続フローは P.70 **【図 4-1】** 参照。

【図4-1】植物の輸入フロー



2. 動物製品

(1) 肉 (P.72【図4-2】)

米国への肉類の輸出が可能となるには、

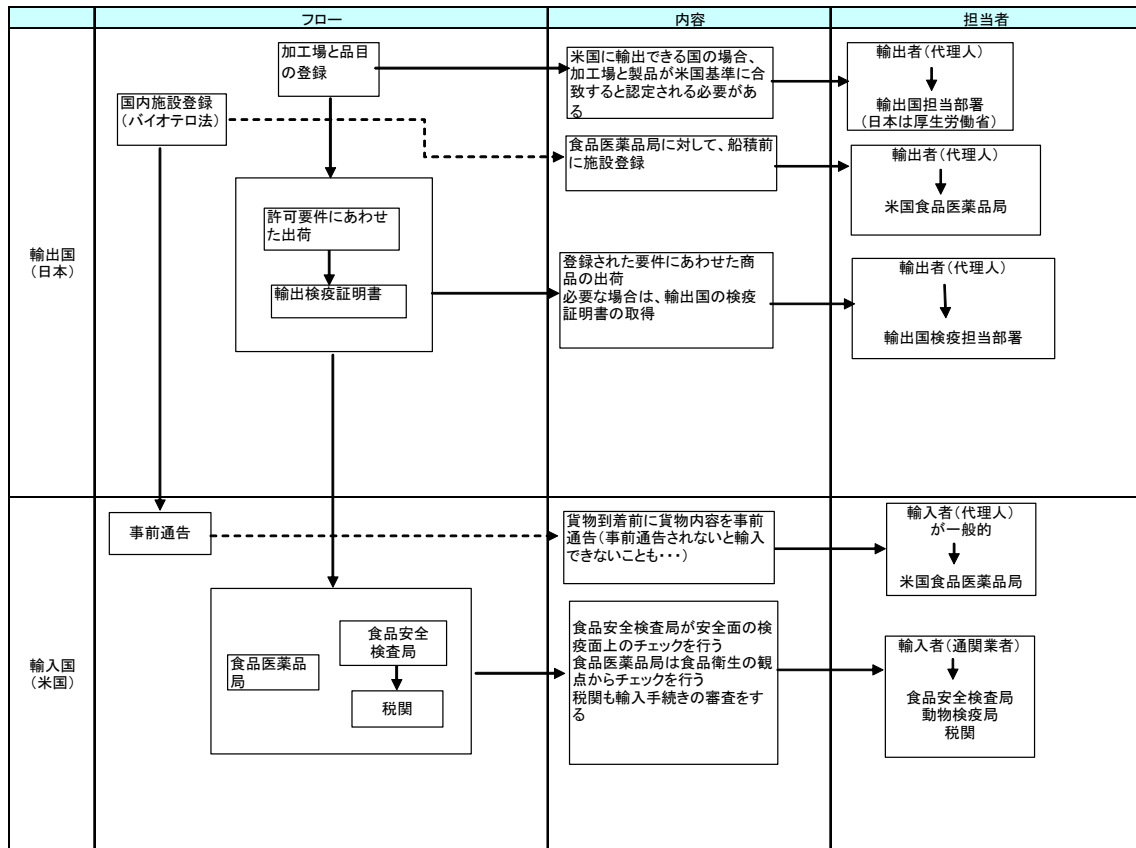
- ・ 病気等の発生が見られない国の
- ・ 認定された施設で製造されたもの
- ・ 輸出国の公的機関による衛生証明書が添付されたもの

という条件をクリアする必要がある。日本産の牛肉は 2006 年 12 月の二国間交渉により輸出可能となったが、日本産の豚、鶏、家禽は日本が 2007 年 3 月時点で疾病発生国とみなされているので輸出できない。

輸入の際には、検疫・安全面から食品安全検査局 (FSIS)、食品安全の観点から食品医薬品局、通関の観点から税関という三者が輸入の可否を判断する。米国に到着した貨物は食品安全検査局の検査官により、安全で消費に問題が無く、適正な表示が行われているか検査が行われる。すべての商品が検査されるのが原則であり、食品安全検査局の検査をクリアして、初めて通関検査に入ることができる。

生きている動物や家畜は 4 つの港 (ニューヨーク、マイアミ、ロス、ホノルル) からしか輸入できない。問題がなければ輸入許可となり、問題がある場合は破棄か積戻しが要請される。

【図4-2】肉製品の輸入フロー



(2) 魚類 (【図4-3】)

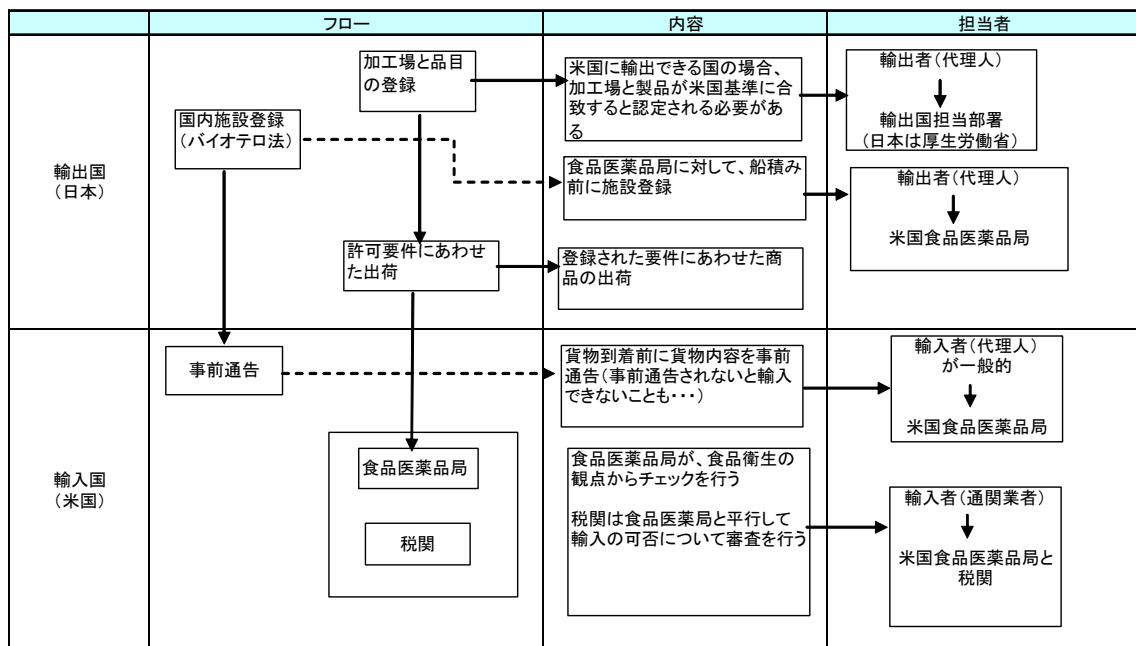
魚類及びその製品については、輸出国の工場や施設が米国の求める基準に合うものとして登録され、また輸出商品（品目）も登録されている必要がある。

登録業務は輸出者が米国の申請機関に行うのではなく、米国基準に合うかどうかを輸出国の担当機関（日本の場合は厚生労働省の各県の機関）が判定し、認定する（各機関が米国に対して合格施設の登録を行う）。登録された施設は、その登録された品目を輸出することができる。

また、バイオテロ法に基づく施設登録と貨物情報を食品医薬品局に送付する義務がある。

米国での輸入許可は、税関と食品医薬品局の双方の許可が必要となる。食品医薬品局は、到着した際に書類や輸入者情報をチェックし、必要があると判断された場合には、貨物の現認調査やサンプル調査、成分調査を行うことになる。

【図4-3】魚類の輸入フロー



II. 米国の食品検査の手続

1. 加工品

輸入許可は、税関と食品医薬品局の双方の許可が必要となる。食品医薬品局と税関との審査は同時進行で行われ、双方の許可がそろった時点で引取りが可能となる。

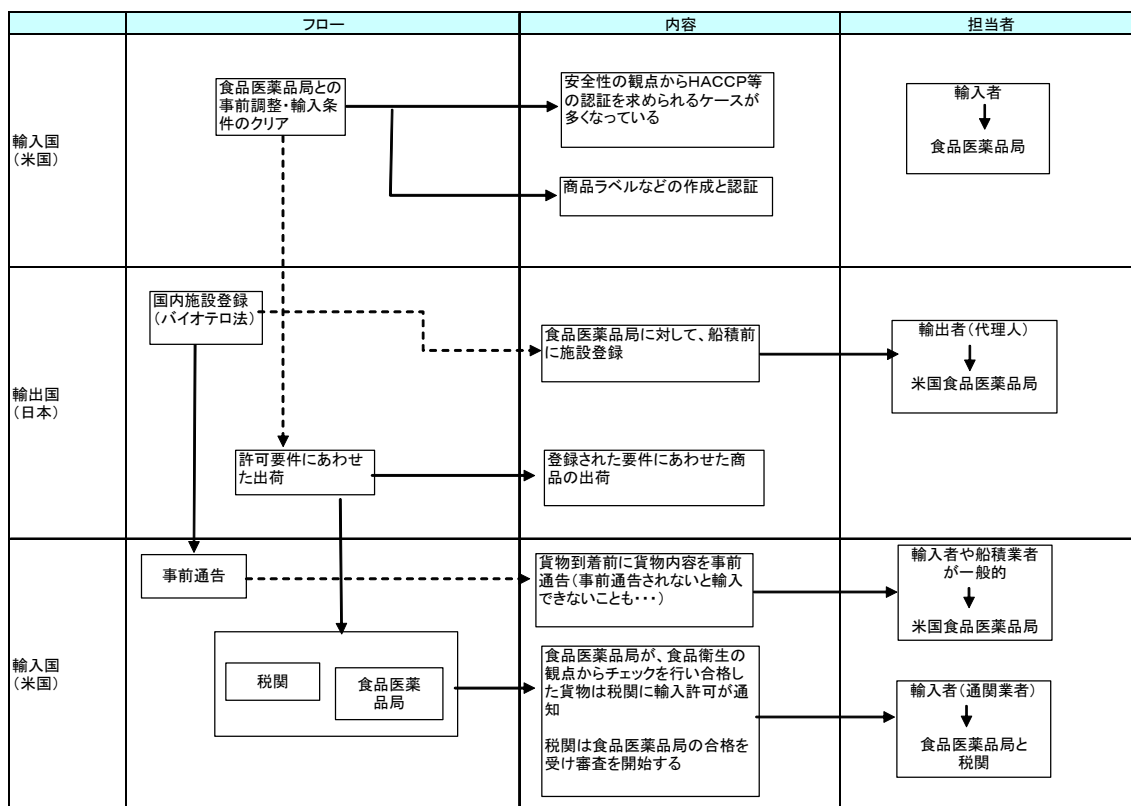
食品医薬品局は、加工食品の成分、添加物、ラベルといったものを米国基準に照らし合わせて輸入可能か否かを判断する。食品医薬品局は貨物到着前に、バイオテロ法により得た施設情報と貨物情報により重点検査品を割り出す作業を行う。その結果をもとに、食品医薬品局は貨物が到着した際に、書類や輸入者情報をチェックする必要があると判断した場合に、貨物の現認調査やサンプル調査、成分調査を行うことになる。

ただし、通常、輸入者は食品医薬品局に対して、実際のビジネス開始前に長い時間をかけて、輸入の可否等やラベルの相談といった事前準備を行い、食品医薬品局の「輸入に問題なし」という判断を得てから実際の輸出依頼に至るので、その準備がなされていれば、輸入時にトラブルに合うケースは少ない。

このような事前の準備が不足している新規商品が輸出された際、成分表等の書類を完備したとしても、即時に輸入許可が出る可能性は低いため、事前に食品医薬品局との折衝により「輸入可能」という判断を得ることが、実務上は必要である。

手続フローは P.75 **【図4-4】** 参照。

【図4-4】加工品の輸入フロー



2. ラベル規制

米国のラベル規制では、食品の内容を示すことと、栄養素の詳細を示すという 2 つが求められる。ラベルは外国語で表示されてもいいが、英語表示も必要である。

(1) 食品の内容を示すもの

食品の名称や内容を示す必要がある。そのうち、絶対必要な情報は【表4-1】のとおりであり、英語で表示される必要がある。

【表4-1】ラベルに求められる食品内容

必要項目	内容								
名称	・ 第一番目に表示されること。								
正味重量	・ 米国はポンド・ガロン表示が原則であったが、グラム等のメートル基準でもかまわない。								
製造者 梱包者 流通業者	・ 外国製品は原産国の表示が必要であり、商品に責任を持つ者の名称や住所が表示される必要がある。								
成分表示	<p>・ 一般的な名称とともに重量を表示する。成分が 2 種以上の場合、一般的な名称のあとにその成分を追記する形で表示する。</p> <p>例：ベーカリー食品で栄養増強小麦を使った場合</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>商品名</td> <td>ベーカリー商品名：</td> </tr> <tr> <td>増強小麦粉</td> <td>(使用量)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⋮</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⋮</td> </tr> </table> <p>・ 成分表示は化学物質でなく、食品を構成する要素である。食品を特徴付ける材料（例：シュリンプカクテルのえび）は、その食品がどれくらい含まれているかを提示することが求められる可能性がある。</p>	商品名	ベーカリー商品名：	増強小麦粉	(使用量)		⋮		⋮
商品名	ベーカリー商品名：								
増強小麦粉	(使用量)								
	⋮								
	⋮								
添加物 着色料	・ 添加物や着色料も、表示される必要がある。香料や色素は、表示義務があっても詳細品目までは必要としないが、人工のものは具体的に記述し、タール系色素は特別にその旨を記入する。								

日付表示は連邦法ではラベルへの表示必要項目とはなっていないが、一般的には消費者サービスの観点から表示されている。

(2) 栄養素表示

米国では食品に含まれる栄養素情報のみでなく、

- ・この食品は何食入りか（1食当たりの分量を「サービングサイズ」という）。
- ・この食品1サービングサイズをとることで、どれくらいの栄養素が摂取されるか。
- ・それが成人1人の1日の必要量(2,000カロリーと想定)に占める割合はどれくらいか。

までを表示する必要がある。表示の必要なる栄養素を【表4-2】の左欄に示した。

また、アレルギー原因物質の表示義務も厳しくなっており、従来は少量であれば表示は必ずしも必要ではなかったが、現在ではアレルギー原因物質は少量でも表示が義務付けられるようになった（【表4-2】の右欄）。

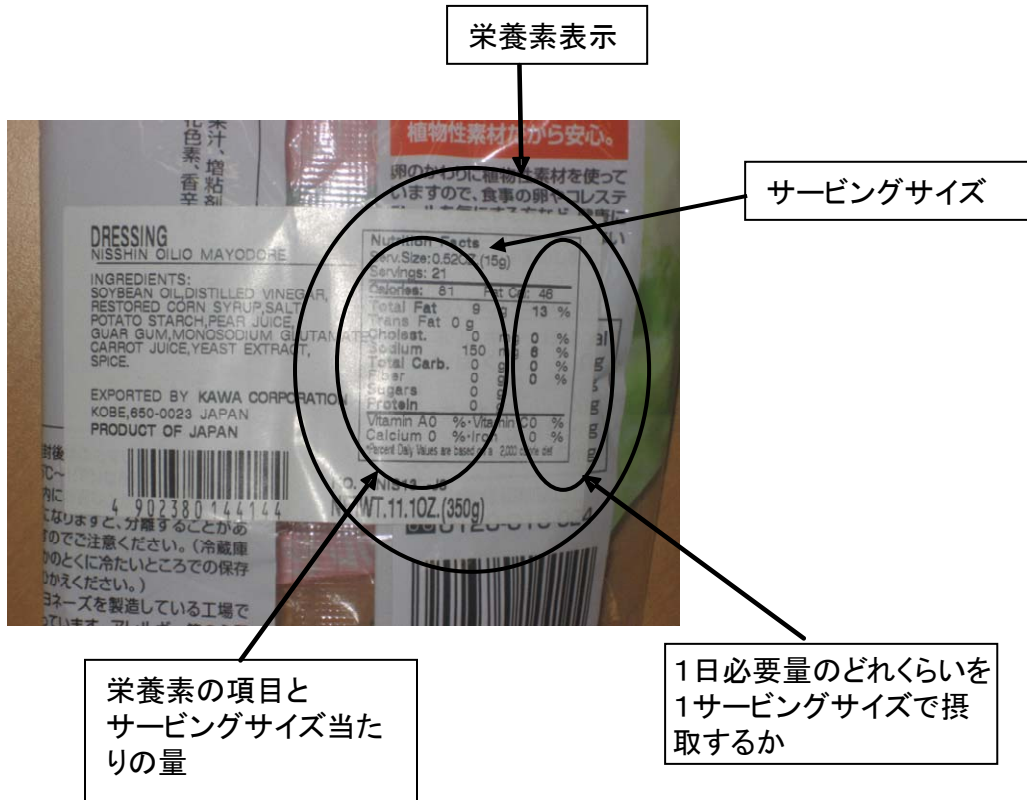
【表4-2】ラベルに求められる表示

栄養表示をする必要のある栄養素	アレルギー物質の表示義務のある食品
カロリー	ミルク
脂肪からとられるカロリー	卵
総脂肪	魚
飽和脂肪	甲殻類
コレステロール	ピーナッツ
ナトリウム	木の実（ナッツ類）
総炭水化物	小麦
食物繊維	大豆
糖類	
たんぱく質	
ビタミン（A，C）	
カルシウム	
鉄	

出所：日本貿易振興機構「平成17年度食品規制実態調査 米国におけるバイオテロ法を含む食品関連規則の施行状況」2006年3月

ラベルの表示義務は、バラで流通している食品（野菜、果実、魚等）と小規模事業者（フルタイムの従業員が100人未満、生産規模が10万単位未満の事業者）の場合は、適用除外となる。ただし、適用除外を受けるためにはあらかじめ食品医薬品局への申請が必要である。年間販売額50万ドル未満、年間の食品販売額が5万ドル未満の小売業者も免除される。

【図4-5】実際のラベルによる栄養素表示



3. 添加物

米国において、使用可能な添加物は連邦規則集 21 章の Part 170～179 で定められている。これに記載されていない添加物を使用する場合は、新たに認可を得る必要がある。現在でも年間 100 件を超える申請があり、途中経過等は食品医薬品局の HP で検索が可能である。

連邦規則集 21 章の Part 170～179 では、【表 4－3】のように添加物を分類しており、添加物以外でも間接的に食品に含まれる可能性のあるものや放射線照射も規定されている。

詳細は連邦規則集 (http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_06/21cfrv3_06.html) から閲覧可能である (2006 年時点)。

【表 4－3】添加物規制の内容 (連邦規則集第 21 章)

Part	内容
170	添加物
171	添加物の申請
172	人間が消費する食品へ直接加える添加物
173	人間が消費する食品へ 2 次的に加わる添加物
174	食品以外から間接的に入り込む添加物：一般規則
175	食品以外から間接的に入り込む添加物：接着剤やコーティング剤
176	食品以外から間接的に入り込む添加物：紙や紙状の板
177	食品以外から間接的に入り込む添加物：ポリマー
178	食品以外から間接的に入り込む添加物：補助剤、殺菌剤
179	放射線照射：食品の加工や取扱い
180	食品や食品に接するものに使われる添加物で、さらなる調査が必要ではあるが一時的に認可されているもの
181	以前より認められている食品添加物
182	安全と認められている物質
184	安全と認められている直接食品に使用される物質
186	安全と認められている間接的に食品に使用される物質
189	人間用の食品に禁止されている物質

出所：連邦規則集 (http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_06/21cfrv3_06.html)

使用を認められる物質は、使用してよい商品とその使用量が定められている。各使用可能物質は、その使用対象品目と最大使用量が定められ、表形式で掲示されている。

イメージ (BHT の場合)

Food	Limitations (total BHA and BHT) parts per million
使用してもいい食品	
Dehydrated potato shreds.	50
Dry breakfast cereals.	50
Emulsion stabilizers for shortenings.	200
Potato flakes.	50
Potato granules.	10
Sweetpotato flakes.	50
	使用してもいい最大量

出所 :

http://a257.g.akamaitech.net/7/257/2422/10apr20061500/edocket.access.gpo.gov/cfr_2006/apr_qtr/21cfr172.115.htm から表部分を抜粋。

また、Part 189 に定める「人間用の食品に禁止されている物質」とは【表4-4】のとおりである。

【表4-4】人間用の食品に禁止されている添加物

禁じられている食品添加物	食品に接するもので食品に入ってはいけない添加物
Cinnamyl anthranilate.	Flectol H.
Cobaltous salts and its derivatives.	Lead solders.
Coumarin.	Mercaptoimidazoline and 2-mercaptoimidazoline.
Cyclamate and its derivatives.	4,4'-Methylenebis (2-chloroaniline).
Diethylpyrocarbonate (DEPC).	Hydrogenated
Dulcin.	4,4'-isopropylidene-diphenolphosphite ester resins.
Monochloroacetic acid.	Tin-coated lead foil capsules for wine bottles.
Nordihydroguaiaretic acid (NDGA).	
P-4000.	
Safrole.	
Thiourea.	
Chlorofluorocarbon propellants.	

出所：連邦規則集 (http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_06/21cfr189_06.html)

4. 農薬

環境安全局により使用されてよい農薬とその使用量が連邦規則集 40 章の Part 180 で定められている。輸入される農作物やその製品もその基準にあっていることが要求される。

生産者は認可された農薬を、使用することが認められた品目に、使用許可量未満しか使用することができない。食品医薬品局と食品安全検査局は、輸入の際に農薬基準が守られているかどうかをチェックする権限を有する。

詳細は連邦規則集 (http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_06/40cfr180_06.html) から閲覧可能である。認可されている農薬それぞれに、使用される品目と最大使用量が表示される。

イメージ (Herbicide prometryn の例)

Commodity	Parts per million
Carrot, roots.....	0.1
Celery.....	0.5
Corn, grain.....	0.25
Cotton, undelinted seed.....	0.25
Pea, pigeon, seed.....	0.25

使用してもいい食品

使用してもいい最大量

出所 :

http://a257.g.akamaitech.net/7/257/2422/22jul20061500/edocket.access.gpo.gov/cfr_2006/julqtr/40cfr180.222.htm から表部分を抜粋。

5. 着色料

着色料は連邦規則集 21 章 Part 70～82 で使用できるものが定められている。着色料は人工着色料で安全性が証明され使用が認められているものと、天然原料から作られ、そもそも安全性を証明する必要がないものがあげられる。

詳細は連邦規則集 (http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_06/21cfrv1_06.html)にて参照可能である (毎年更新される)。

【表 4－5】使用が認められている着色料

認められている人工着色料	天然着色料	
FD&C Blue No. 1.	Annatto extract.	Tagetes (Aztec marigold)
FD&C Blue No. 2.	Astaxanthin.	meal and extract.
FD&C Green No. 3.	Dehydrated beets (beet powder)	Carrot oil.
Orange B.	Ultramarine blue.	Paprika.Paprika oleoresin.
Citrus Red No. 2.	Canthaxanthin.	Mica-based pearlescent pigments.
FD&C Red No. 3.	Caramel.	Phaffia yeast.
FD&C Red No. 40.	β -Apo-8'-carotenal.	Riboflavin.
FD&C Yellow No. 5.	β -Carotene	Saffron.
FD&C Yellow No. 6.	Cochineal extract; carmine	Titanium dioxide.
	Sodium copper chlorophyllin	Tomato lycopene extract;
	Toasted partially defatted	tomato lycopene
	cooked cottonseed flour	concentrate.
		Turmeric.
		Turmeric oleoresin.

出所：連邦規則集 (http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_06/21cfr74_06.html)