

日本是一个经济高度发达的国家,同时也是一个高消费的国家。在食品消费方面,其进口依赖程度很大,而且越来越大。

日本的面积虽仅有38万平方公里,但人口却有1.23亿。在这个庞大的食品市场上,各国食品出口商均垂涎欲滴,渴望能占有一席之地。然而,若要在竞争极其激烈的日本市场上取得成功的话,食品出口商必须了解和掌握日本食品市场有关规定、政策与进口措施,然后相应地采取必要的对策和措施。

一、日本食品市场的概况

近20年来,日本的食物自给率一直在下降,从1960年的79%下降到1990年的47%(其中大米100%、禽蛋98%、蔬菜91%、奶制品76%、肉类73%、水果67%、糖34%、小麦17%、大豆6%、杂粮2%)。

日本是世界上最大的农产品进口国,年进口额在300亿美元以上,大约占该国商品进口总额的14%。日本还是世界上最大的鱼产品消费国,也是最大的鱼产品进口国。近几年来,该国鱼产品的进口增长速度更为迅速,1990年已占农产品进口总额的37%。另外,肉类、酒精类饮料、水果、烟草、蔬菜等的进口增长也很快,但粮食进口增长不明显。美国是日本农产品进口的最大供应国(约占33%),其次是东南亚地区(约占30%)、西欧(占9%)、大洋洲(占8%)、中国(占6%)、拉美国家(占6%)、非洲国家(占3%)。

二、日本食品进口的措施

为了保护本国农民的利益,日本政府实施了许多国内措施和边境措施。该国对农产品的进口制定了较高的关税税率,简单平均关税率为11.4%,加权平均关税税率为5.6%。日本对许多农产品实行进口配额,目前对13类产品实行进口数量限制(最多时为102类)。日本的食物卫生法、植物保护法、动物疾病控制法、技术标准规定等对许多进口农产品规定了包装和检验的要求。

日本市场开放计划涉及到一些食品,某些食品的进口关税虽有所下降,但对食品的关税保护率仍很高。日本对许多水果实行季节性关税,如进口香蕉在4~9月间的最惠国关税率为40%,普惠制关税率为10%,而在10月至来年3月间则分别为50%和20%;进口葡萄和橘子在6~11月间的最惠国关税率为20%,而在12月至来年5月间则为40%。在日本生产的同类商品上市的季节里,对有关的进口商品执行较高的关税税率。日本对许多蔬菜放松了进口限制,但对某些品种(如小扁豆)仍实行进口数量限制。对糖的进口,日本实行价格控制,即当进口糖的价格低于该国政府规定的价格时就按价

格差征收调节税。

日本对果汁、葡萄酒及其他各种饮料的保护程度很高,不但进口关税很高(简单平均关税率为23.7%),而且还实行进口数量配额。自1988年起,该国逐步取消饮料进口的配额限制,但进口关税税率却相应有所提高。1988年10月1日取消了婴儿果汁的进口配额;1989年4月1日取消了除桔子汁、苹果汁、葡萄汁和菠萝汁以外的其他果汁的进口配额;1990年4月1日取消了苹果汁、葡萄汁和菠萝汁的进口配额,但其中含糖果汁的进口关税税率从35%提高到40%,不含糖果汁的进口关税税率从30%提高到35%;1989年7月1日取消了蕃茄汁的进口配额,但含糖蕃茄汁的进口关税税率从25%上升到35%,不含糖蕃茄汁的进口关税税率从20%上升到25%。至于桔子汁,日本先是增加进口配额的数量,最后于1992年4月1日取消了进口配额。酒类方面,从1989年4月1日起,日本减轻了威士忌和葡萄酒的国内税收负担(取消增值税、等级税以及降低特殊消费税)。因此,近年来日本酒类饮料的进口增长较快。

日本对鱼产品的进口实行较低关税,但按加工程度实行关税升级,鲜鱼关税率为5.6%,保鲜鱼为9.7%,加工鱼(咸鱼、熏鱼、干鱼)为13.9%。该国对许多鱼产品(主要是近海鱼产品)实行进口配额。

日本对动物产品的进口所实施的关税情况是,活动物的加权平均关税率为0.3%,鲜冻肉为15.2%,加工肉为19.5%。该国对牛肉的进口实行价格支持和进口数量限制的政策,后因贸易伙伴的反对,1991年4月最终取消了牛肉进口的数量限制,而关税率提高到70%,1992年降为60%,1993年降为50%。1991年日本对猪肉的进口取消了数量限制,但进口关税仍按价格稳定政策进行调整,即按海关估价与限定价格之差征收关税。近年来日本猪肉限定价格有所降低,由1968年的650日元/公斤降低到目前的450日元/公斤,同时进口数量有了明显的提高。日本对带骨禽肉的进口关税率定为10%,无骨禽肉则为12%。

日本奶制品的消费量远远低于其他发达国家,国内产量虽然相对较小,但仍经常过剩。因此,从1966年起,该国对进口的奶制品实行配额制度和国营垄断贸易。由于受外界的压力,该国于1990年4月1日取消了奶酪和冰淇淋的进口配额。但进口关税率却于1989年4月1日从35%提高到60%,随后于1990年4月1日下降到50%,1991年4月1日进一步下降到40%。奶油的进口,日本仍实行配额。

三、日本食品卫生的严格要求

日本的卫生法、国内动物疾病控制法、食品卫生法等对进口的食品设置了严格的标准。根据日本食品卫生法的要求,在食品销售之前,食品必须经过检验,并且一定要达到该国食品卫生法的标准。该国食品卫生法规定,凡是含有诸如抗菌素、人造抗菌药和农药等残留物质的肉类和海洋食品一律被禁止在其国内市场销售。另外,对于被放射线光波照射过的食品,日本也实行进口限制。

日本对海洋食品的含汞量也有严格的标准,海鱼的含汞量的暂定标准为4/1000万,甲汞的含量标准为3/1000万。但这些标准不适用于金枪鱼类、湖泊或沼泽中捕捞的淡水鱼或深海鱼。

为了防止其他国家动物的传染病传染给日本国内的动物,向日本出口的肉类必须具有出口国家的官方出具的卫生合格证书。动物的传染病主要指传染性支气管炎、传染性咽喉气管、支气管炎、霍乱、瘟疫、病毒性肺炎、脑脊髓炎等。根据日本食品卫生法规定,对于在生产、加工或分销过程中受到污染的肉类或其他食品,限制进口。日本卫生法还规定,向该国出口的鸡肉不能含有抗生素、农药、激素、毒素、黄曲霉素或食品添加剂等的残余物。

四、日本食品的质量要求

在日本食品市场中能够获得成功的重要因素除了卫生标准之外，其次是食品的质量。对于质量的问题，有许多方面值得注意。日本消费者对食品的质量要求很高，最重要的是原料必须新鲜、没有受损过、美味并适合加工。众所周知，日本消费者喜欢并大量生吃海鱼，因此，他们对“新鲜”两字特别讲究。另外，日本人与其他许多国家的消费者一样，近年来他们喜欢食用低糖、低盐和低热量的食品，并已形成一种趋势。

日本食品市场对质量的稳定性也很重视。也就是说，食品必须一直保持同一味道、同一气味、同一颜色、同一形状和同一用料。如果食品变化太多，消费者往往对其质量、甚至对其安全性表示怀疑。

日本的饮食行业特别发达，食品的消费量很大。对日本的大型连锁餐馆来讲，它们在全国范围内都采用统一的菜单和价格，因此，对进口的食品要有统一的规格。例如，烤鸡肉串需按它们的规格和标准进行加工，每串鸡肉的重量相差不得超过1克。

五、我对日本食品市场应采取的对策

鉴于日本对进口食品的卫生与质量控制相当严格，为了巩固和扩大对日本食品市场的占有率，我们的食品出口行业应相应采取必要的措施。

（一）严格遵守日本食品卫生的有关规定

我国向日本出口的各种食品应该在生产、加工、储藏、运输或分销过程中严格遵守日本食品卫生法和日本国内动物传染疾病控制法的规定，并经常注意该标准的修改和变动。近年来日本对食品中含残留农药的标准已作了修改，如1992年，日本厚生省对90种农药和农产品中大约130种的残留农药制订出新的标准。据估计，不久日本将对110种以上的农药制订出标准。日本有关方面披露，在该国进口的小麦和加工的粮食食品中含有诸如杀螟硫磷、马拉硫磷等杀虫剂的残留物。因此，食品出口商应尽力获得日本对进口食品所修订的新的卫生标准。

（二）狠抓出口食品的质量

为了确保出口的食品具有很好的质量和促进食品的出口，我们食品生产和加工部门必须建立质量控制系统。食品质量管理可分为三个部分：加工与保存技术，工艺场所和行政管理。食品加工的程序尽管不一样，但为了产品的稳定性和高质量，加工单位必须制订明确的加工程序和标准，保持精确的记录，同时还应培训在职人员。

有关管理问题，食品加工单位必须建立质量监督系统，以确保所加工的产品质量得到正常的监控以及机器得到正常的运转。材料员必须确保所加工的食品符合有关卫生标准，密切注意和控制产品加工过程中的温度和工作环境，创造一个整洁和有效的工作场所。

在食品加工过程中，食品生产部门必须密切注意加工食品的卫生标准。通常造成食品污染的原因很多，诸如加工场所原料中微生物的散布、冷冻原料不妥当的介冻、原料与添加剂不精确的计量等。另外，对设施的卫生水准方面过于自信时，也会造成不合适的消毒方法。

一定要反对生产场地混合使用，以免相互污染，尤其是范围较小的生产场地。空调系统也应经

常进行保洁工作,否则,也可能会使在加工过程中的食品受到污染。

在制订生产程序时,生产食品的单位应尽量将食品生产的整个时间压缩到最小程度。如果加工受到中断或加工时间过长,也可能产生污染。

1991年日本东京曾发生1875起关于食品卫生方面的投诉案件,其中29.6%是关于食品引起恶心、腹泻方面的投诉,其他投诉的案件涉及到食品混进杂质(大约占20.9%)、恶臭气味(占9.5%)、变形(7.3%)、腐烂(占5.9%)、变颜色(占2.4%)、包装不良(占2.4%)、安全问题(占1.8%)以及令人迷惑误解的标记(占1.8%)。为了避免以上这些案件的发生,食品出口商和食品生产单位必须联手把好食品卫生与质量关。我们不能仅仅满足于使出口食品达到日本食品卫生法的要求,而是要建立产品的信誉,赢得终身顾客。

(三) 改进食品包装

包装能影响食品的销售,这个问题越来越被人们所重视,随着世界市场的迅速发展,袋包装的应用得到了较快的发展。在袋包装问世以来的25年中,袋包装食品市场的销售额估计已增长到2000亿日元。由于新技术促进食品袋更广泛地应用于食品的包装,因此其销售额将进一步增长。

甌式袋是国际市场上食品包装广泛使用的一种包装袋。它可以提供与罐头一样的容积,其优点是轻便、灵活且易于食品的加热或冷却。对食品加工商来讲,甌式袋还有其他许多优点。由于甌式袋加热的渗透性比听头所花的时间少,而且消毒所需要的时间也比听头少,因而比较容易保持食品的味道和质地。

日本甌式袋装食品市场一直在发展,并正在强有力地冲击着罐头市场。例如,日本东京的Serkun公司的听头食品销售量仅仅占整个食品销售量的6%,而且主要用于饮料。与罐头相比,甌式袋容易处理,而且无技术的零散工也能够进行食品加工,所以食品行业非常喜欢采用它。

在日本市场上出售的许多加工食品是以小包装形式出现的。由于大包装的食品在其保鲜期间,小家庭是消费不完的,因此,小包装很受欢迎。为了满足消费者的需求,食品加工厂商采取了一些新包装手段,以使食品能长期得到理想的保存。一种新的包装方法是,将某些包装用的辅助化学用品(如干燥剂、含酒精物质、单体氧吸潮剂等)与食品一起进行包装。干燥剂通常用于干食品,如干海藻、土豆片、坚果、饼干、茶叶等。对于这些食品在日本市场上特别考虑到防潮和干燥的问题。单体氧吸潮剂是通过吸收包装物中的氧气,达到延长食品的销售时间。此种吸潮剂有两种形式:一种是无机物,一种是有机物,前者采用铁粉,后者含有抗坏血酸或焦儿茶酚。在防止微生物生长的同时,它们还尽可能地减少由于氧化作用而引起的油脂氧化和褪色。单体氧吸潮剂最早是日本开发研究,现已广泛使用于食品。所有这些防潮剂只有在采用不渗透气体的包装时是有效的。如果能正确使用这些防潮剂的话,对希望能使自己的食品良好地抵达目标市场的食品出口商来讲是极其有利的。

(四) 制订合理的食品出口价格

我国是以农业为基础的国家,农产品丰富,劳动力众多。在大宗出口商品中,食品占有很重要地位。然而,我国出口的食品价格往往偏低,这不仅仅影响到我国物资大量外流,减少了外汇收入,而且还不时引起外国对我国的商品采取许多非常措施,日本也是如此。日本海关关税法第9条第2款对进口商品采取的保障措施作了规定,在发生价格大幅度下降,进口商品对日本国内有关产业造成损害的情况下,日本就要采取临时提高关税或暂停减让义务等措施。具体做法是,按有关商品的海关估价和国内批发价计算出其税额差,然后按此税额差加征关税。