

令和2年5月11日

関係各位

小樽検疫所食品監視課長

令和2年度輸入食品監視指導計画等に関する監視業務説明会について

時下、益々御盛栄のこととお慶び申し上げます。

平素より、輸入食品等の安全性確保に係る監視指導業務について、御理解と御協力をいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、本年度の当所における輸入食品監視指導計画等に関する監視業務説明会については、新型コロナウイルスによる感染が拡大している状況を鑑み、開催を中止することとし、当所窓口での別添、資料の配布をもって代えさせていただきますこととしました。

なお、資料に関する質疑・要望事項については、お手数ですが、お電話又は別紙によりファックスにて御連絡いただきますようお願い申し上げます。

**【照会先】**

小樽検疫所 食品監視課

電 話 0134-32-4304

F A X 0134-25-6069

担当 : 櫻井、伊澤

小樽検疫所食品監視課 宛

令和2年度輸入食品監視指導計画等に関する質疑・要望事項

法人名	
連絡担当者名	
連絡先 (電話/FAX)	
質疑・要望事項	

【連絡先】

小樽検疫所食品監視課 担当：櫻井、伊澤

電 話 0134-32-4304

FAX 0134-25-6069

令和2年5月11日

令和2年度輸入食品監視指導計画等（概要）

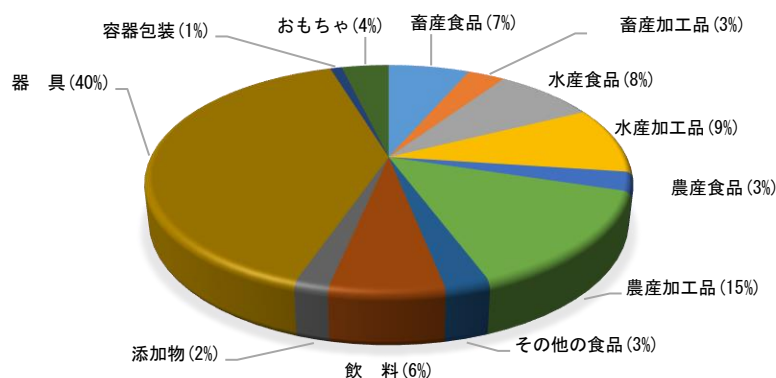
小樽検疫所食品監視課

1. 令和元年度輸入食品監視指導結果

- (1) 全国の届出件数 2,545,299件（前年度2,482,623件）
- (2) 小樽検疫所管内 届出及びモニタリング検査実施状況(件数)

検疫所	平成30年度 届出件数	令和元年度 届出件数	届出件数 前年度比(%)	モニタリング検査 件数
小樽	29,895	31,321	104	1,884
千歳空港	2,871	3,184	110	85
合計	32,766	34,505	105	1,969

※令和元年度は速報値



令和元年度小樽検疫所届出品目の構成 (%)

※届出件数 計34,505件

(3) 小樽検疫所管内 食品衛生法違反事例（令和元年度）

生産国・品目	不適格内容	検査内容	条文
マレーシア産 調整油脂	TBHQ 190 µg/g 検出	自主検査	第10条
台湾産 加熱後摂取冷凍食品（未加熱）：タピオカボール	生菌数 $2.7 \times 10^7$ /g, E. coli 陽性	自主検査	第11条
中国産 冷凍生食用むき身ウニ	生菌数 $1.2 \times 10^5$ /g	自主検査	第11条
中国産 冷凍生食用ゆでがに（フレーク）	生菌数 $2.9 \times 10^5$ /g	自主検査	第11条
中国産 冷凍生食用ゆでがに（本ずわい蟹棒肉）	生菌数 $1.2 \times 10^6$ /g	自主検査	第11条
中国産 冷凍生食用ゆでがに（紅ずわい蟹棒肉）	生菌数 $2.1 \times 10^5$ /g	自主検査	第11条
中国産 無加熱摂取冷凍食品：おくら	大腸菌群陽性	モニタリング検査	第11条
米国産 うるち精米	カビの発生	行政検査	第6条
ベトナム産 冷凍甘エビ頭	二酸化硫黄 0.11g/kg 検出	モニタリング検査	第11条
韓国産 D-ソルビトール液	純度試験 不適	モニタリング検査	第11条
米国産 小麦(HARD RED WINTER)	カビの発生	行政検査	第6条
米国産 小麦(WESTERN WHITE)	カビの発生	行政検査	第6条
中国産 生食用冷凍むきウニ	生菌数 $6.1 \times 10^5$ /g	自主検査	第11条
米国産 うるち精米	カビの発生	行政検査	第6条

## 2. 令和2年度輸入食品監視指導計画

(1) 適用期間：令和2年4月1日～令和3年3月31日

(2) 令和2年度のモニタリング検査等について

### ①モニタリング検査

令和2年度計画件数（全国）：99,700件（対前年度比△約700件(増)）とし、違反の状況等を踏まえた検査を実施するほか、輸入食品が関係する国内における食中毒事例や海外における検出状況等を踏まえ、病原微生物に係る検査（対前年度比△約1000件）についても実施します。

小樽検疫所（千歳空港を含む。）においては、前年度と同等以上の計画件数を実施する予定です。引き続き、検査該当の貨物を保管場所から流通する場合には流通状況の把握に努め、販売計画書を提出してください。

### ②モニタリング検査以外の行政検査

初回輸入時、輸出国での衛生管理が特に重要な食品等が輸入される場合、輸送途中で事故が発生した場合等において必要に応じて検査を実施します。また、輸入者による自主管理を促進するため、輸入届出の内容と実際の貨物の同一性を確認する貨物確認検査について実施します。検査においては、必要に応じて貨物の開梱、採取を行う場合があります。

## 3. 輸入者等における衛生管理

(1) 適正な輸入届出

① 生産者等を通じて正確かつ最新の情報を入手して適正な輸入届出を行い、特に初回輸入時の食品等及び食肉、水産物等の輸出国での衛生管理が重要な食品に対しては、輸入届出の内容と実際の貨物が同一であるか確認してください。

② 継続的に輸入する場合にあつては、原材料、製造方法等に変更がないこと、輸入届出の内容と実際の貨物が同一であること及び輸入届出時に提示する自主検査等の成績書の品目と輸入届出貨物が同一であることについて十分確認してください。

(2) 検査強化対象品目の確認

届出に必要な正確な情報（特に製造者(所)、輸出者、包装者、原産国等）を入手して検査強化対象品目（命令検査、自主検査）に該当するものであるか輸入の都度、確認してください。

(3) 輸入前事前相談

特に過去に輸入したことのない食品等や同種の食品について過去に法違反事例又は衛生上の問題が確認されているものについては、事前に輸入食品相談指導室に相談してください。相談は、輸入する商品等が具体的に決まり、製造工程、原材料等に関する資料を入手しましたらFAXにより相談内容を明記の上、資料等を送付してください。

【照会先】小樽検疫所 食品監視課 輸入食品相談指導室

電話：0134-32-4304 FAX：0134-25-6069

#### 4. その他、留意事項

##### (1) 昨年度に発出された通知等

###### ①中国における輸出停止企業の取扱いについて（令和2年1月28日付 事務連絡）

中国政府の機構改革に伴い、輸出停止企業に係るリストについて運用が停止されましたので、届出書備考欄に「NO LIST」等の記載は不要です。

###### ②「食品中の食品添加物分析法」の改正について

(令和元年6月28日付 薬生食基発0628第2号, 薬生食監発0628第2号)

食品添加物の試験法が改正され、令和元年6月28日より適用(令和2年6月27日までの間は従前の例によることができる。)しています。

登録検査機関にあっては、輸入時の自主検査の実施において、改定法に従い検査を実施するようお願いします。

##### (2) FAINS による届出書の作成

①自主検査を実施している場合は、届出実績番号欄に検査実施時の届出番号を記載又は、備考欄に検査年月日及び検査項目(器具・容器包装、おもちゃの届出は「規格検査」の記載)を記載して下さい。

②自主検査を実施していない継続輸入の食品等については、届出実績番号の記載は不要である旨、連絡していましたが、初回貨物を初回と申告することなく届出した事例があることから、届出実績番号欄に実績番号の記載又は備考欄に「実績あり」を記載して下さい。

③製造者(所)、輸出者、包装者に個別の輸入食品監視支援業務関連コード(以下、個別コード)が付与されている場合は個別コードを使用して下さい。

④原材料や製造方法で個別コードが無い場合は、日本語で直接入力(原材料:ZYY、製造方法:Z00)して下さい。

⑤添付書類は、MSF01を利用して電子ファイル(PDF形式)で届出に添付して下さい。

なお、資料を添付して届出した届出書に追加資料を添付する場合は、添付したすべての資料を再添付して登録するようお願いします。

##### (3) 新型コロナウイルスによる業務影響

①世界的な感染拡大を受け、全世界的に郵便・物流システムの停滞が懸念されています。輸入食肉等に係る衛生証明書が通関手続きまでに到着しない等の場合にあっては検疫所窓口にご相談下さい。

②検疫所による検疫強化に伴う検査業務の集約化及び国内物流事業者の業務縮小により、モニタリング検査の結果が検査機関に検体が到着してから7開庁日以降になる場合があります。

#### (4) 食品衛生法の改正

##### ①器具・容器包装（以下、器具等）のポジティブリスト制度

- ・ 器具等の安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具等の輸入販売等を禁止し、安全が担保されたもののみ使用できることとなります。規格は厚生労働省のホームページに掲載されているポジティブリストで確認することができます。
- ・ 制度の対象は合成樹脂製の器具等の原材料とし、管理する物質は、基ポリマー（微量モノマーを含む。）及び添加剤・塗布剤等となります。施行は本年6月1日となり、輸入するすべての製品に使用される原材料がリストに適合していることを製造者または輸出者等より文書で確認して下さい。
- ・ 小樽検疫所では、制度施行後の器具等の届出の際は、確認した結果を備考欄に「ポジティブリスト適合」と記載するようお願いすることとしています。

##### ②乳・乳製品・水産食品の衛生証明書

- ・ 本年6月1日より、乳及び乳製品及び水産食品（フグ、生食用カキ）の輸入については、衛生証明書の添付を義務付けることとなりました。
- ・ 対象食品を輸入届出する際は、衛生証明書を別途、食品監視課窓口へ提出することとなります。衛生証明書の様式は二国間協議により合意できた国のものから順次、通知等でお知らせします。

# 令和2年度 輸入食品監視指導計画等について

令和2年5月11日  
小樽検疫所食品監視課



1. 令和元年度輸入食品監視指導結果
2. 令和2年度輸入食品監視指導計画
3. 輸入者等における衛生管理
4. その他、留意事項



# 1. 令和元年度輸入食品監視指導結果

# 令和元年度輸入食品監視指導結果

## (1) 全国の届出件数

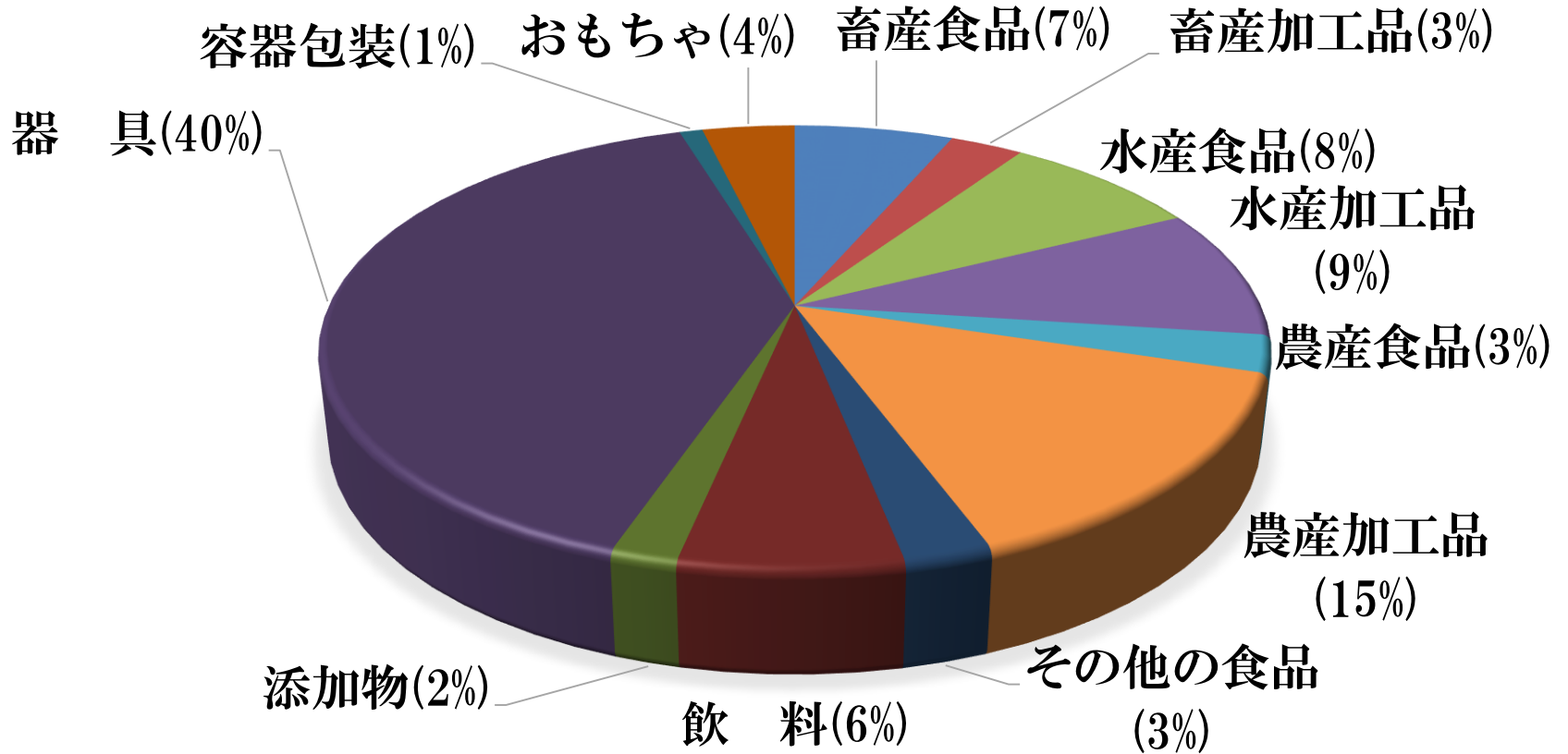
2,545,299件（前年度2,482,623件）

## (2) 小樽検疫所届出件数及びモニタリング検査実施状況(件数)

※令和元年度は速報値

検疫所	平成30年度 届出件数	令和元年度 届出件数	届出件数 前年度比(%)	モニタリング検査 件数
小樽	29,895	31,321	104	1,884
千歳空港	2,871	3,184	110	85
合計	32,766	34,505	105	1,969

# 令和元年度輸入食品監視指導結果



令和元年度小樽検疫所届出品目の構成 (%)

※届出件数 計34,505件

# 令和元年度 小樽検疫所食品衛生法違反事例

生産国・品目	不適格内容	検査内容	条文
マレーシア産 調整油脂	TBHQ 190 $\mu$ g/g検出	自主検査	第10条
台湾産 加熱後摂取冷凍食品 (未加熱) : タピオカボール	生菌数 $2.7 \times 10^7$ /g E.coli陽性	自主検査	第11条
中国産 冷凍生食用むき身ウニ	生菌数 $1.2 \times 10^5$ /g	自主検査	第11条
中国産 冷凍生食用ゆでがに (フレーク)	生菌数 $2.9 \times 10^5$ /g	自主検査	第11条
中国産 冷凍生食用ゆでがに (本ずわい蟹棒肉)	生菌数 $1.2 \times 10^6$ /g	自主検査	第11条
中国産 冷凍生食用ゆでがに (紅ずわい蟹棒肉)	生菌数 $2.1 \times 10^5$ /g	自主検査	第11条
中国産 無加熱摂取冷凍食品: おくら	大腸菌群陽性	モニタリング検査	第11条
米国産 うるち精米	カビの発生	行政検査	第6条
ベトナム産 冷凍甘エビ頭	二酸化硫黄0.11g/kg検出	モニタリング検査	第11条
韓国産 D-ソルビトール液	純度試験 不適	モニタリング検査	第11条
米国産 小麦(HARD RED WINTER)	カビの発生	行政検査	第6条
米国産 小麦(WESTERN WHITE)	カビの発生	行政検査	第6条
中国産 生食用冷凍むきウニ	生菌数 $6.1 \times 10^5$ /g	自主検査	第11条
米国産 うるち精米	カビの発生	行政検査	第6条

## 2. 令和2年度輸入食品監視指導計画

# 令和2年度輸入食品監視指導計画

- (1) 適用期間：令和2年4月1日～令和3年3月31日
- (2) 令和2年度のモニタリング検査等について

## ① モニタリング検査

令和2年度計画件数（全国）：99,700件（対前年度比△約700件(増)）とし、違反の状況等を踏まえた検査を実施するほか、輸入食品が関係する国内における食中毒事例や海外における検出状況等を踏まえ、病原微生物に係る検査（対前年度比△約1000件）についても実施します。



小樽検疫所（千歳空港を含む。）においては、前年度と同等以上の計画件数を実施する予定です。

引き続き、検査該当の貨物を保管場所から流通する場合には流通状況の把握に努め、販売計画書を提出してください。

## (2) 令和2年度のモニタリング検査等について

### ② モニタリング検査以外の行政検査

初回輸入時、輸出国での衛生管理が特に重要な食品等が輸入される場合、輸送途中で事故が発生した場合等において必要に応じて検査を実施します。

輸入者による自主管理を促進するため、輸入届出の内容と実際の貨物の同一性を確認する貨物確認検査について実施します。検査においては、必要に応じて貨物の開梱、採取を行う場合があります。

### 3. 輸入者等における衛生管理



## 適正な輸入届出

- ① 生産者等を通じて正確かつ最新の情報を入手して適正な輸入届出を行い、特に初回輸入時の食品等及び食肉、水産物等の輸出国での衛生管理が重要な食品に対しては、輸入届出の内容と実際の貨物が同一であるか確認してください。
- ② 継続的に輸入する場合にあっては、原材料、製造方法等に変更がないこと、輸入届出の内容と実際の貨物が同一であること及び輸入届出時に提示する自主検査等の成績書の品目と輸入届出貨物が同一であることについて十分確認してください。

### 検査強化対象品目の確認

通関事業者等は、適切に輸入者へ監視指導等に関する情報提供を行い、輸入者は届出に必要な正確な情報(特に製造者(所)、輸出者、包装者、原産国等)を入手し、検査強化対象品目（命令検査、自主検査）に該当するものであるか確認してください。

届出情報に基づき、輸入の都度、検査が必要な食品等に該当する際には、届出書に記載して下さい。

#### 備考記載事項

- ・ 検査対象品目について備考欄に記載してください。

<記載例>

100%自主検査(実施する検査項目○○)/ 検査命令 等

# 最新の検査強化対象品目の確認について(参考)

厚生労働省のHPを確認し、検査強化対象品目（命令検査、自主検査）に該当するものか確認して届出を行ってください。

厚生労働省ウェブサイト「令和2年度モニタリング実施通知」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_10534.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_10534.html)

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 輸入食品監視業務 > 監視指導・統計情報 > 「令和2年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について（薬生食輸発0330第2号）

## 「令和2年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について（薬生食輸発0330第2号）

### 「令和2年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について

「令和2年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について【29K】

- PDF 別添 [286KB]
- PDF 別表第1 [10KB]
- PDF 別表第2 [10KB]
- PDF 別表第3 [127KB]
- PDF 別表第4 [10KB]
- PDF 別表第5 [7KB]
- PDF 別表第6 [5KB]
- PDF 別表第7 [12KB]
- PDF 別表第8 [24KB]



別表第3

(最終改正: 令和2年1月10日)

対象国・地域	対象品目	検査項目	製造者、製造所、輸出者及び包装者	検査強化日
インド	フェネルの種子及びその加工品(簡易な加工に限る。)	残留農薬(イプロベンホス)	SHREYA ENTERPRISES	平成28年7月25日
	カルダモンの未成熟果実及びその加工品(簡易な加工に限る。)	残留農薬(トリアゾホス)	RAMDEV FOOD PRODUCTS PVT.LTD.	平成28年7月1日
	クミンの種子及びその加工品(簡易な加工に限る。)	残留農薬(イプロベンホス)	SHAH LAXMICHAND VERSHI MASALAWALA	平成28年7月25日
	コエンドロ(コリアンダー)の種子及びその加工品(簡易な加工に限る。)	残留農薬(トリアゾホス)	RAMDEV FOOD PRODUCTS PVT.LTD.	平成31年2月20日
	カルダモンの未成熟果実(グリーンカルダモンに限る。)及びその加工品(簡易な加工に限る。)	残留農薬(トリアゾホス)	AMBIKA GLOBAL FOODS AND BEVERAGES PRIVATE LIMITED	令和元年11月14日
ウガンダ	ごまの種子及びその加工品(簡易な加工に限る。)	残留農薬(チアメキサム)	AFRISIAN HOLDINGS LIMITED	令和元年7月25日
			PRARAMB AGRICULTURE TRADING DMCC (アラブ首長国連邦)	令和元年7月13日

# 最新の検査強化対象品目の確認について(参考)

厚生労働省ウェブサイト「**検査命令通知(令和2年度)**」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_10502.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_10502.html)

ひと、暮らし、みらいのために



ホーム

本文へ ▶ お問い合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

Google カスタム検索

検索

テーマ別に探す

報道・広報

政策について

厚生労働省について

統計情報・白書

所管の法令等

申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 輸入食品監視業務 > 監視指導・統計情報 > 食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について (薬生食輸発0330第1号)

## 食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について (薬生食輸発0330第1号)

### 1 食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について

令和2年3月30日付け薬生食輸発0330第1号(PDF) [44KB]

別添1(PDF) [54KB]

別添2の1 検査命令対象食品等(PDF) [90KB]

別添2の2 検査命令免除食品等(PDF) [10KB]

別添3 各証明書等様式(PDF) [4MB]



対象国・地域(注1)	製品検査の対象食品等	条件	検査の項目	試験品採取の方法	検査の方法	(最終改正:令和2年1月10日) 検査を受けることを命ずる具体的理由
アジア	フグ	市場検査の結果、真味フグが見られたものに限る。	魚種鑑別	-	フグの種類を鑑別を行うこと。	真味フグが混入しているおそれがあるため。
アジア	すしこ	-	産別鑑別	別表3によること。	平成12年3月30日付け農化第15号「食品中の食品添加物分析法について」によること。	成分規格(0.005g/kg)又は使用基準(存在量として0.0050g/kg)を超える産別鑑別が検出されるおそれがあるため。
アジア	乾燥いちじく	-	総アフラトキシン(アフラトキシンB <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G及びG <sub>2</sub> の総和)	別表2によること。	平成22年8月16日付け食安第0816第2号「総アフラトキシンの試験法について」によること。	総アフラトキシンが10g/kgを超えてきているおそれがあるため。
アジア	キャッチパ及びその加工品(でんぷんを除く。)	-	シアン化合物	別表1の2によること。	平成14年11月21日付け食安第1121002号及び食安第1121002号別添「タピオカでんぷん中のシアン化合物試験法」によること。	シアン化合物を含有しているおそれがあるため。
アジア	シアン化合物含有豆類	-	シアン化合物	別表1の3によること。	昭和34年12月厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」によること。	シアン化合物を含有しているおそれがあるため。
アジア	ビスチオナッフ	イタリヤ産及び米産国にあっては各々の国によること。	総アフラトキシン(アフラトキシンB <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G及びG <sub>2</sub> の総和)	別表2によること。ただし、イラン産穀物及びビスチオナッフについては、貨物コンテナが2000dwt以上の1ロットとし、1ロットを分割した後、各分割の全ての試験品から検体を採取することとし、1分割あたり5kgを採取したものを検体(合計8検体)とする。(注2)	平成22年8月16日付け食安第0816第2号「総アフラトキシンの試験法について」によること。	総アフラトキシンが10g/kgを超えて付着しているおそれがあるため。
全輸出国	アジア/オセアニア/ジャマイカ/コロンビア/アメリカ/メキシコ/オーストラリア/インドネシア/パキスタン/メグ及びパルマ	-	総アフラトキシン(アフラトキシンB <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G及びG <sub>2</sub> の総和)	別表2によること。ただし、非国産パルマについては、貨物コンテナが2000dwt以上の1ロットとし、1ロットを分割した後、各分割の全ての試験品から検体を採取することとし、1分割あたり5kgを採取したものを検体(合計8検体)とする。(注2)	平成22年8月16日付け食安第0816第2号「総アフラトキシンの試験法について」によること。	総アフラトキシンが10g/kgを超えて付着しているおそれがあるため。

## 輸入前相談

特に過去に輸入したことのない食品等や同種の食品について過去に法違反事例又は衛生上の問題が確認されているものについては、事前に輸入食品相談指導室に相談して下さい。



相談は、輸入する商品等が具体的に決まり、製造工程、原材料等に関する資料を入手しましたらFAXにより相談内容を明記の上、資料等を送付してください。

### 【照会先】

小樽検疫所食品監視課 輸入食品相談指導室

電話：0134-32-4304

FAX：0134-25-6069

## 4. その他、留意事項

# 昨年度に発出された通知等

## ①中国における輸出停止企業の取扱いについて

(令和2年1月28日付 事務連絡)

中国政府の機構改革に伴い、輸出停止企業に係るリストについて運用が停止されましたので、届出書備考欄に「NO LIST」等の記載は不要となります。

## ②「食品中の食品添加物分析法」の改正について

(令和元年6月28日付 薬生食基発0628 第2号,薬生食監発0628 第2号)

食品添加物の試験法が改正され、令和元年6月28日より適用(令和2年6月27日までの間は従前の例によることができる。)しています。

登録検査機関にあっては、輸入時の自主検査の実施において、改定法に従い検査を実施するようお願いします。

# FAINSによる届出書の作成①

自主検査を実施している食品等

自主検査を実施している場合は、届出実績番号欄に検査実施時の届出番号を記載又は、備考欄に検査年月日及び検査項目(器具・容器包装、おもちゃの届出は「規格検査」の記載)を記載して下さい。

No	原材料	原材料名	添加物	添加物名
1	KMF	メラミン樹脂		
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

製造方法

届出実績番号

1100 × × - 1

商品名・  
ブランド名

MELAMINE TABLEWARE (皿、黒)

備考

H30.8.15 成分規格

届出実績番号欄に検査実施時の届出番号を記載又は、備考欄に検査年月日及び検査項目(器具・容器包装、おもちゃの届出は「規格検査」の記載)を記載



# FAINSによる届出書の作成②

## 自主検査を実施していない継続輸入の食品等

自主検査を実施していない継続輸入の食品等については、実績番号の記載は不要である旨、連絡していましたが、**初回貨物を初回と申告することなく届出する事例があったことから、届出実績番号欄に実績番号の記載又は備考欄に「実績あり」を記載して下さい。**

3	ZYY	イースト酵母		
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

製造方法 200 糖化→発酵→蒸留→貯蔵 (→ブレンド) →ろ過→瓶詰

届出実績番号 1100 × × - 1  
商品名・ブランド名 Orkney Malt 2009, 56.4% 700mL  
備考 実績あり イースト酵母は最終製品には残りま

**届出実績番号欄に実績番号の記載又は備考欄に「実績あり」を記載**  
なお、引き続き、初回貨物の際には**貨物の種類を「初回」として**ください。

# FAINSによる届出書の作成③

- 製造者(所)、輸出者、包装者に個別の輸入食品監視支援業務関連コード(以下、個別コード)が付与されている場合は **個別コード** を使用して下さい。

## 個別コードの確認

コードの確認はNACCS掲示板の「輸入食品監視支援業務関連コード」より確認下さい。

<https://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/system/code/fains-code.html>

NACCS 掲示板

Google カスタム検索  検索 > 問合せ先 サイトマップ

TOP NACCSのご利用方法 申込手続 (NSS) **NACCS業務仕様・関連資料** よくある問合せ

関連リンクを表示する▼

### 業務コード集

- 業務仕様書
- 業務コード集
- 保税地域コード
- 港湾関係業務関連コード
- 外為関係業務関連コード
- 輸入食品監視支援業務関連コード**
- 動物検疫業務関連コード
- 植物検疫業務関連コード
- 乗員上陸許可申請業務等関連コード
- 輸出入者コード

#### 輸入食品監視支援業務関連コード

コード名称	データ	最新データ掲載日
共通部		
1 届出種別コード		
2 生産国・製造国コード	<a href="#">Excel形式</a>	令和元年5月31日更新
3 製造者 (A) コード (食肉及び食肉製品以外の製造者)		令和2年3月31日更新
4 製造者 (B) コード (食肉及び食肉製品の製造者)		令和2年3月31日更新

# FAINSによる届出書の作成④

- 原材料や製造方法で個別コードが無い場合は、日本語で直接入力(原材料:ZYY、製造方法:Z00)して下さい。

IFA 食品等輸入届出事項登録

ファイル(F) 表示(V)

共通部 繰返部

欄番号 01  
品用  
衛生証  
登録番

- ◆ 製法コード:従来通り、製法コードがあるものは個別コード使用  
(例)H03:破碎-発酵-おり引き-貯蔵-ろ過-瓶詰
- ◆ 該当する製法コードがない場合、Z00(ゼットゼロゼロ)を入力し、具体的な製法を横の欄に記載  
(例)Z00:すりつぶし-混合-加熱殺菌(中心部70°C30分)-包装  
製造方法名欄は全角90桁入力可能
- ◆ 原則、ローマ字による半角入力を行わず、日本語による全角入力(日本が表記が困難なもの、数字は半角英数字)するようお願いします。
- ◆ 自由入力欄に収まらず、備考欄に記載している事例があります。欄内に収まるように簡潔に記載するようお願いします。

29 - 30

30 - 30

製造方法 Z00 - 原料すりつぶし-混合-加熱殺菌(中心部70°C30分)-包装

届出実績番号 -

商品名 -

# FAINSによる届出書の作成⑤

- 添付書類は、**MSF01を利用して電子ファイル(PDF形式)で届出に添付**して下さい。なお、資料を添付して届出した届出書に追加資料を添付する場合は、**添付したすべての資料を再添付して登録**するようにお願いします。

## ・ 民間利用者による I F A (食品等輸入届出事項登録) 実施後の画面

ファイル(F) 編集(E) 業務(J) 表示(V) オプション(O)

元に戻す 切り取り コピー 貼り付け 外部ファイルを開く 名前を付けて保存 印刷

新規業務画面 送信 送信フォルダーに保存 添付ファイルの追加

システム識別

入力食品監視支援業務

入力情報特定番号

添付ファイル

ファイル名	サイズ
-------	-----

入力項目ガイド

届出の対象とする届出受付番号を入力  
ただし、システムにより食品等輸入届出事項登録を行った  
届出受付番号に限る

業務メッセージ

コード	内容	処置
COMPLETE		
W0002	航空輸入貨物DB または海上貨物DB に登録されていない ため。	B/L番号を確認 して下さい。

共通部 繰返部

種別 N 届出番号 240586

輸入者

住所 TOKYO SHI

1-1

電話番号 000000000000 衛生管

生産国 CN

製造者

住所

製造所

住所

輸出者 CNZZ9999 - KOKOYA

住所 78

包装者 CNAN0003

住所 LINGHE VILLAGE LINGHE

積込港 AFBIN - BAMIAN

積卸港 CHB - CHIBA - CHIBA

到着日 2017/07/05

元に戻す(U) Ctrl+Z  
切り取り(T) Ctrl+X  
コピー(C) Ctrl+C  
貼り付け(P) Ctrl+V  
行のコピー(K)  
行の貼り付け(H)  
行の挿入(I)  
行の削除(R)  
画面クリア(D)  
表データの保存(G)  
全チェックボックスをチェックする(O)  
全チェックボックスのチェックを解除する(N)  
フィールド属性表示(F)  
**業務リンク(L)**  
オートコンプリート履歴クリア(E)

届出番号を右クリックして業務リンクよりMSF01を選択

MSF01 (通関系関連省庁添付登録(検疫所(食品)))

# FAINSによる届出書の作成⑤

MS F01の画面が立ち上がるので、必要な内容を入力（届出番号入力済）

MSF01 通関係関連省庁添付登録（検疫所（食品））

ファイル(E) 編集(E) 業務(J) 表示(V) オプション(O)

元に戻す 切り取り コピー 貼り付け 外部ファイルを開く 名前を付けて保存 印刷

新規業務画面 送信 送信フォルダーに保存 添付ファイルの追加

システム識別

輸入食品監視支援業務

入力情報特定番号

添付ファイル

ファイル名	サイズ
-------	-----

入力項目ガイド

添付ファイルを登録する場合、通信欄を入力

業務メッセージ

コード	内容	処置
-----	----	----

①添付ファイルの追加ボタンを押下して、添付ファイルを選択。

原則、添付ファイルはPDF形式での添付をお願いします。

④送信ボタンで送付される。

②添付ファイルが表示される。

訂正する時は、送付削除に「D」を入力し、送信ボタン押下し、全削除した後に、再度、全ての添付ファイルを添付し、送信する。

届出番号\* 24058617450

送付削除

通信欄 原材料表、製造方法、試験結果書です。

③送付時に通信欄で提出書類の内容を添える。

※届出書の提出後に添付書類の差し替えや追加等を行う際には、その旨を「通信欄」で連絡するようお願いします。

# 新型コロナウイルスによる業務影響

① 世界的な感染拡大を受け、全世界的に郵便・物流システムの停滞が懸念されています。輸入食肉等に係る衛生証明書が通関手続きまでに到着しない等の場合にあっては検疫所窓口にご相談下さい。

② 検疫所による検疫強化に伴う検査業務の集約化及び国内物流事業者の業務縮小により、モニタリング検査の結果が通常検査機関に検体が到着後から7開庁日を超える場合があります。



引き続き、事前輸入相談、事前届出制度を活用する等、円滑な届出業務に努めて下さい。

# 食品衛生法の改正について

(食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の導入)

# 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際統合性の確保のため、**規格が定まっていない原材料**を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できるようになります。

## 現行

原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定める。海外で使用が禁止されている物質であっても、規格基準を定めない限り、直ちに規制はできない。

## 改正後(ポジティブリスト制度)

原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全が担保されたもののみ使用できる。



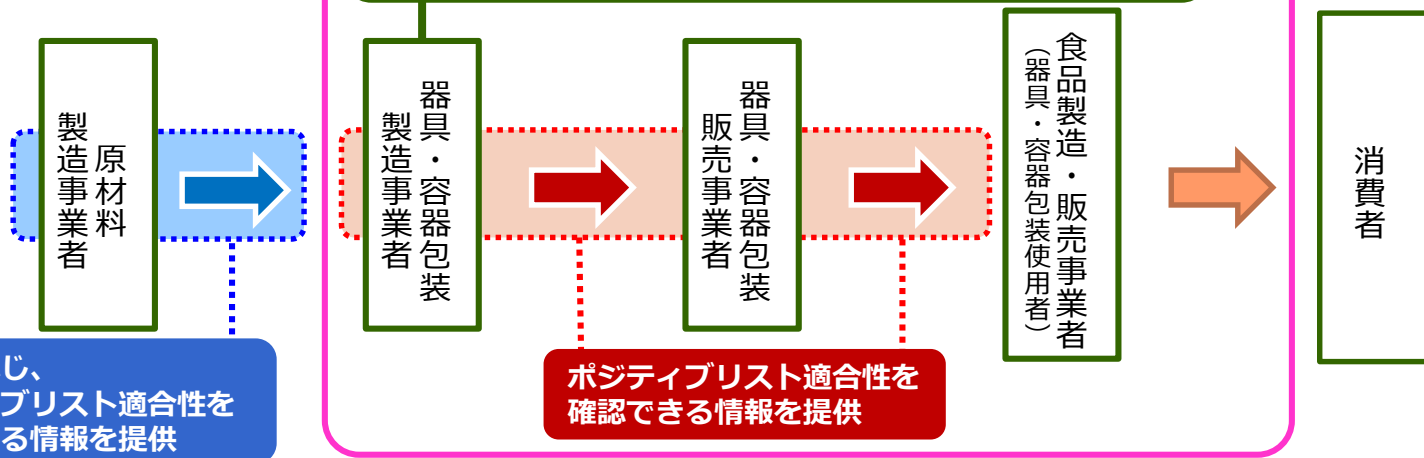
### ポジティブリスト制度による国のリスク管理

- ・ 監視指導（事業者の把握、指導）
- ・ 輸入監視

(参考)全体像

### 製造管理規範 (GMP) による製造管理の制度化

- \* 原材料の確認
  - \* 製品の規格基準への適合確認
  - \* 製造の記録の保存等
- ※ポジティブリスト対象外の器具・容器包装製造事業者は一般衛生管理を適用





# ポジティブリストの対象として政令で定める材質

ポジティブリスト制度の対象となる材質は、以下のことから合成樹脂（ゴム製のものを除く※）となります。

- ①様々な器具及び容器包装に幅広く使用され公衆衛生に与える影響を考慮すべきこと
- ②欧米等の諸外国においてポジティブリスト制度の対象とされていること
- ③事業者団体による自主管理の取組の実績があること

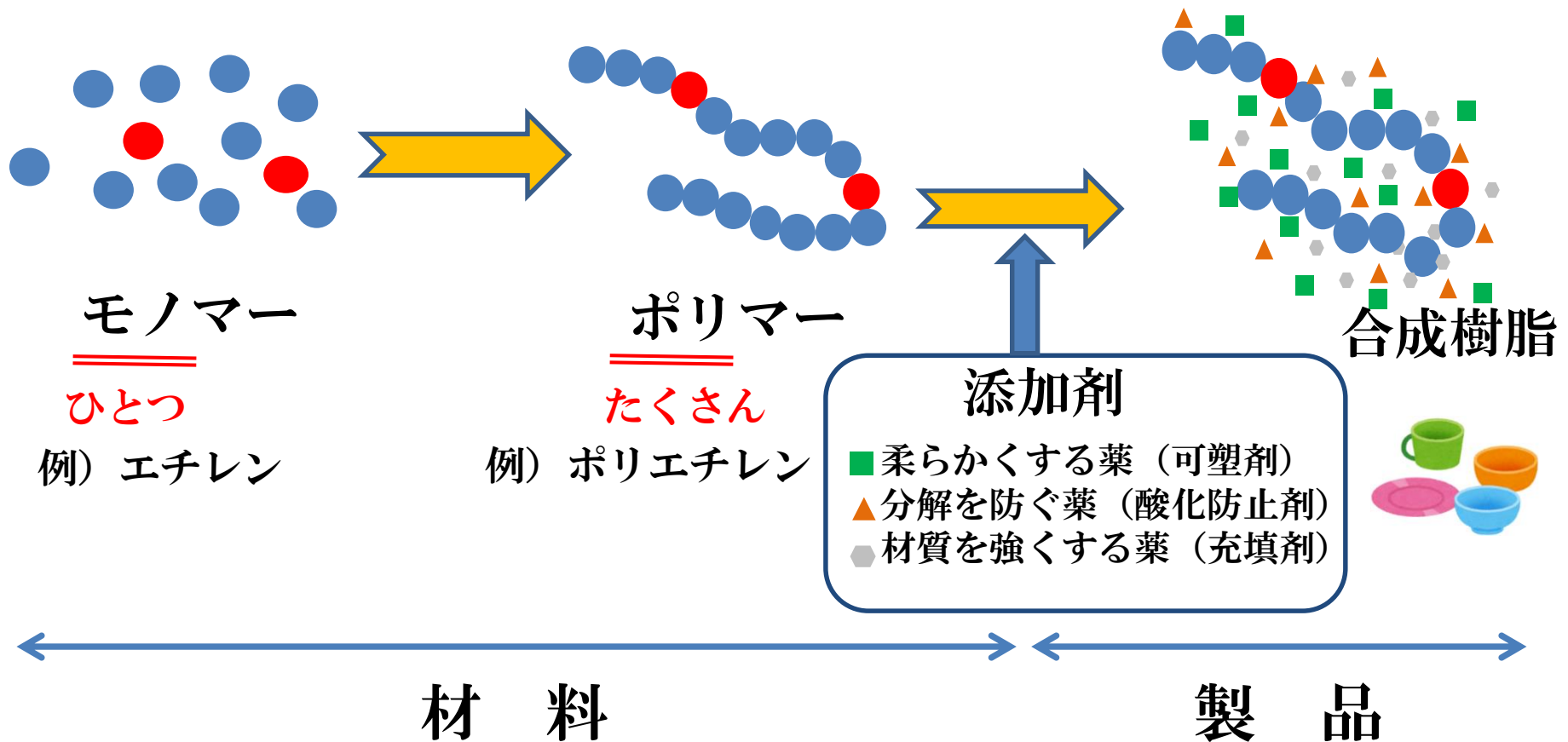
※「ゴム」は「熱可塑性がなく、架橋構造を有する高分子の弾性体」とし、合成樹脂とは区別する。

食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）

（法第18条第3項の材質）

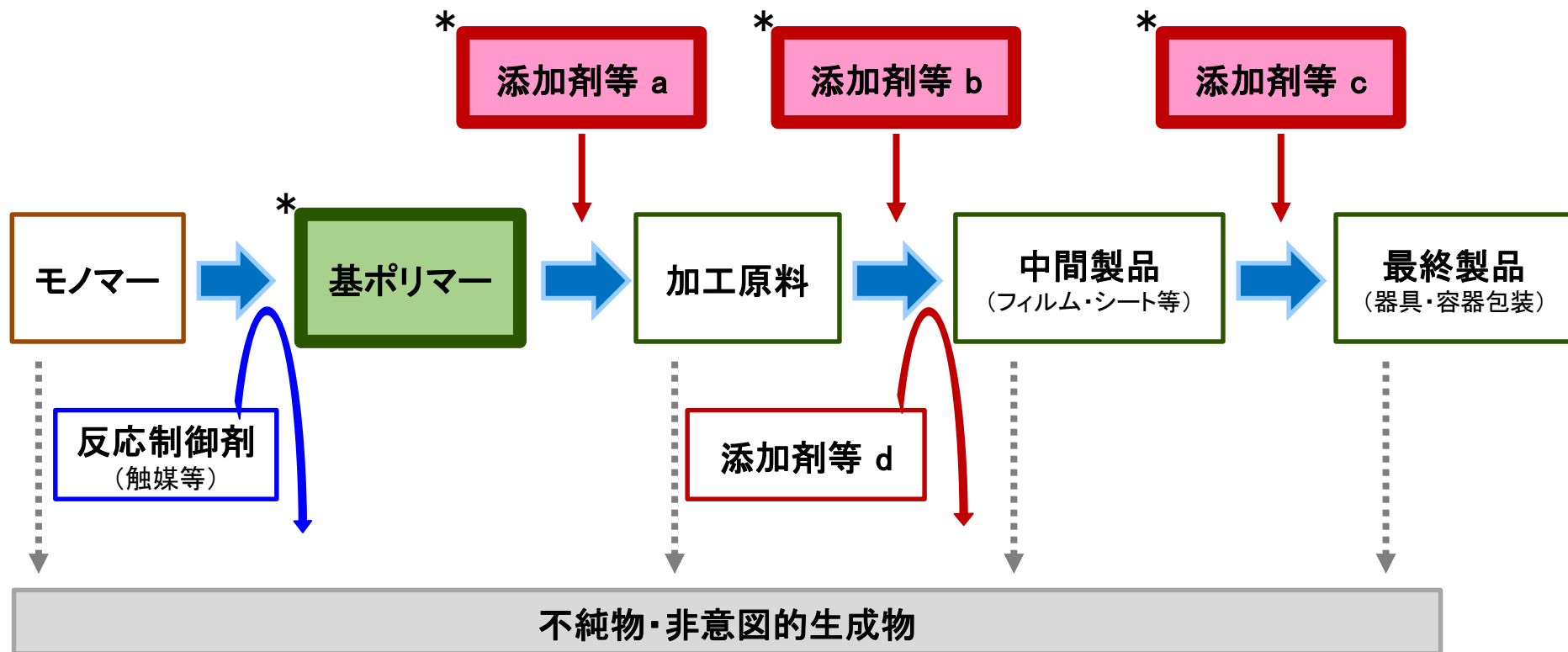
第1条 食品衛生法第18条第3項の政令で定める材質は、**合成樹脂**とする。

# 合成樹脂の構造・添加剤について



合成樹脂は、高分子化合物（ポリマー）であり、単量体（モノマー）が重合して繰り返し構造となっている。

# ポジティブリスト制度において管理する物質

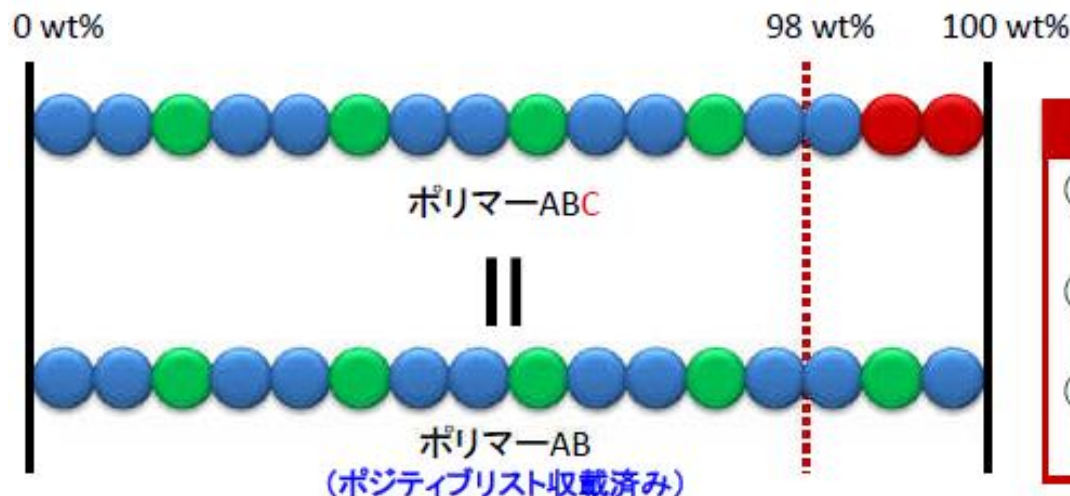


**\* 基ポリマー (微量モノマーを含む。)、添加剤・塗布剤をポジティブリスト制度において管理**

最終製品に残存することを意図して用いられる物質をポジティブリストで管理  
最終製品に残存することを意図しない物質はこれまでのリスク管理方法により管理

# 基ポリマーの取扱い(98%ルール、微量モノマーの扱い)

- ポリマー構成成分の微量モノマーは企業の営業秘密情報に直結しており、食品衛生法のポジティブリスト制度においても公衆衛生上の安全を担保した上で配慮が必要。
- 基ポリマーの構成成分の 98 wt% 超をリストに掲載されているポリマーで構成されることを規定する。
- 残りのポリマー構成成分(微量モノマー)として使用可能な物質は、樹脂ごとのポリマーのリストとは別に「微量モノマーリスト」に明示して管理する。



- モノマーA
- モノマーB
- モノマーC (ポジティブリスト(微量モノマーリスト)収載済み)

## 条件

- ① ポリマーABが基ポリマーとしてポジティブリストに掲載
- ② ポリマーABCのAとBがポリマー構成成分の98 wt%を超える
- ③ モノマーCが「微量モノマー」としてポジティブリストに掲載

➡ 上記3条件をすべて満たす場合のみ、ポリマーABとして扱うことができる。

# ポジティブリスト制度の適用について

- 器具・容器包装のポジティブリスト制度は令和2年6月1日から施行されます。
- 法律の経過措置において、施行までに製造等された器具・容器包装は、施行後も新たな制度の適用は受けないこととされています。
- 令和2年4月28日付厚生労働省告示第196号により、ポジティブリスト未掲載等の物質であっても、施行時に既に流通していることが確認できるものであれば、一定期間使用可能とする経過措置期間（5年間）が設定されています。

# 制度導入における留意事項について

制度の施行は本年6月1日となり、原材料の確認については時間を要することが予想されることから、厚生労働省のHPに掲載のポジティブリストを確認し、リストに適合していることの確認作業を行ってください。

厚生労働省ウェブサイト「食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について」  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_05148.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html)

## 食品、添加物等の規格基準（厚生省告示第370号）の一部改正について

食品、添加物等の規格基準の一部改正について（令和2年4月28日公布）

- ▶ [食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（令和2年厚生労働省告示第196号）](#) [PDF形式：41KB]
- ▶ [新旧対照表](#) [PDF形式：51KB]

上記告示で省略されている別表第1は以下のとおり。

- ▶ [別表第1（全体版）](#) [PDF形式：2MB]

（参考）

▷ 別表第1（分割版）

- ・ [第1表（1）](#) [PDF形式：556KB]
- ・ [第1表（2）](#) [PDF形式：551KB]
- ・ [第1表（3）](#) [PDF形式：90KB]
- ・ [第2表](#) [PDF形式：917KB]

令和2年4月28日付厚生労働省告示  
第196号に基づく

# 制度の施行における留意事項

## ポジティブリストの適合性の確認方針案（小樽検疫所の扱い）

- ① 輸入する製品について、ポジティブリストに適合していることの確認は、第一に製造者、輸出者等から書面にて行うようにしてください。  
書面による確認内容は原材料のリストの適合性の確認を求めるものであり、個々の原材料の物質名称、使用量の報告を求めるものではありません。
- ② 書面の様式は問いませんが、製品を特定する情報（製造者（所）名称、所在地、製品名等）が記載され、届出する製品との関係性が確認できるもの（製造者等より、製造される全製品がポジティブリストに適合している等、製品を包括し、適合性を証明する場合の確認を含む。）としてください。  
なお、書面による確認が困難な場合は、適宜、ご相談ください。



# 制度導入における留意事項について

## 輸入届出時の確認方法案（小樽検疫所の扱い）

- ① 小樽検疫所では、制度施行の6月1日以降、届出時のポジティブリスト適合性の確認は、備考欄の記載（「ポジティブリスト適合」等）で確認し、必要に応じて書面の提出を求めることを検討しています。
- ② 施行時に既に流通していることが確認できるものであれば、一定期間使用可能とする経過措置期間（5年間）の設定されています。施行前の実績があることが確認できるように必要に応じて施行前の実績番号欄に実績番号を記載してください。
- ③ 届出する製品でポジティブリスト未掲載の物質等の使用が確認された場合は、適宜、リスト追加の等の手続を行ってください。



# 器具・容器包装の入力例

IFA  G53 種別 B 届出番号 xxx

欄番号 01 品目 J280000 割ぼう具：組み合わせ

用途 1 包装 KPE 継続 C 積込数量 600 CT 積込重量 6000.00 kg

衛生証明  遺伝子

登録番号 (事前)  (品目)  (安全)

No	原材料	原材料名	添加物	添加物名
1	KLA	ガラス		
2	KPP	PP		
3	ZXX	シリコンゴム		
4	ZXX	フッ素樹脂加工		
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

- ・ポジティブリスト適合の確認が必要な材質は合成樹脂のため「PP」,「フッ素樹脂」となる
- ・適合性の確認を備考欄に記載（樹脂名は記載不要）
- ・施行以前から輸入実績があることが確認できるように必要に応じて施行前の実績番号欄に実績番号を記載
- ・「ポジティブリスト確認中」等の記載は不要です

製造方法

届出実績番号 xxx - 1

商品名・ブランド名 耐熱性フライパン(FLUORESIN FRYPAN WITH COVER)品番ZA-7841B

備考 本体/ZXX 蓋/KLA KPP ZXX 品番PA-7830と同材質同規格 自主H29.5.10(KLA)/CN10032 H29.10.13(KPP ZXX)

ポジティブリスト適合

# 食品衛生法の改正

(乳・乳製品・水産食品の衛生証明書の取り扱い)

# 乳・乳製品の衛生証明書の取り扱い

衛生証明書の添付義務：健康な獣畜由来である  
ことの確認(改正食品衛生法第10条第2項関係)

衛生管理によっては食品衛生上のリスクが高まるおそれがある食品の輸入に当たっては、食品衛生上の管理状況等について、輸出国政府による衛生証明書の添付を要件とする。

衛生証明書  
の添付義務  
を法定化

厚生労働省令（食品衛生法施行規則第8条）で新たに規定

健康な獣畜の肉、臓器、食肉製品に加え、  
乳及び乳製品を対象とする

施行は本年6月1日となるため、対象食品を輸入届出する際は、衛生証明書を別途、食品監視課窓口に提出することになります。

衛生証明書の様式は二国間協議により合意できた国のものから順次、通知等で示される予定。

# 乳・乳製品の衛生証明書の取り扱い

## 衛生証明書の添付を求める乳及び乳製品の範囲

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（乳等省令）に規定する乳及び乳製品の範囲内で、我が国が動物衛生の観点から既に衛生証明書を求めている品目を参考にして選定



## ＜衛生証明書の添付が義務化される乳・乳製品＞

### ・乳

（牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪乳、無脂肪牛乳、加工乳）

### ・乳製品

（クリーム、バター、チーズ(プロセスチーズを除く)、濃縮ホエイ、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び発酵乳）

バターオイル、チーズ(プロセスチーズ)、アイスクリーム類、調製粉乳、乳酸菌飲料、乳飲料は輸出国政府による衛生証明書の添付要件から除かれています。

# 乳製品の衛生証明書の取り扱い

## 衛生証明書の記載事項（食品衛生法施行規則 第9条）

既存の食肉等に対する証明書や、動物衛生の観点から乳等に求めている証明書の記載事項を考慮する。

### ＜主な記載事項＞

1. 名称及びその原料の乳の種類\*1\*2
2. 数量及び数重量\*1\*2
3. 荷送人の住所及び氏名(法人の場合は、その名称及び所在地)\*1\*2
4. 荷受人の住所及び氏名(法人の場合は、その名称及び所在地)\*1\*2
5. 当該製品が製造された製造所の名称及び所在地\*1
6. 疾病、異常を有する又はへい死した獣畜の乳を使用していない旨  
(健康な獣畜の乳を使用している旨)\*1\*2
7. 製品の製造が我が国と同等の基準に基づき、衛生的に行われた旨\*1
8. 製品の製造が行われた年月\*1\*2
9. 証明書を発行した輸出国の政府機関の名称又は署名した職員の  
官職指名

\*1 食肉等に対する衛生証明書で同様の記載を要求している事項

\*2 乳等に対する動物衛生に関する証明書で要求している事項

# 水産食品の衛生証明書の取り扱い

衛生証明書の添付義務：生産地における衛生管理状況等の確認(改正食品衛生法第11条第2項関係)

輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、衛生管理や衛生証明書の添付を輸入要件化する。

衛生証明書  
の添付義務  
を法定化

生産地における衛生管理状況等の確認のため、現在、フグ、生食用カキについて通知で求めている衛生証明書の添付を省令(食品衛生法施行規則 第11条の2)で規定

施行は本年6月1日となるため、対象食品を輸入届出する際は、衛生証明書を別途、食品監視課窓口に提出することになります。

衛生証明書の様式は二国間協議により合意できた国のものから順次、通知等で示される予定。

# 水産食品の衛生証明書の取り扱い

## 改正前

### 【生食用カキ（通知にて規定）】

現在、日本に生食用カキを輸出できる国

アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、  
アイルランド、韓国

※ 採捕海域等の衛生管理体制が日本と同等であることが確認出来た国であることが前提条件

## 改正後

日本に生食用カキを輸出できる全ての国から省令（食品衛生法施行規則）において衛生証明書添付を要求《省令で対象食品及び記載内容を規定》

### 【法第11条第2項 条文（抜粋）】

生産地における食品衛生上の管理の状況の証明が必要であるものとして厚生労働省令で定める食品又は添加物は、輸出国の政府機関※によって発行され、かつ、当該事項を記載した証明書又はその写しを添付したものでなければ、これを販売の用に供するために輸入してはならない。

※ 輸出国の政府機関には、権限を有する地方政府を含む

### 【主な記載事項】

1. 荷送人、荷受人の名称、所在地
2. 処理施設の名称、所在地(浄化が行われている場合の施設名称、所在地)
3. 採捕獲海域、採捕年月日
4. 数重量
5. 政府に承認された施設で処理され、日本の加工基準等に基づく衛生管理と同等である旨等

衛生証明書の添付義務を法定化

# 水産食品の衛生証明書の取り扱い

## 改正前

### 【フグ（通知にて規定）】

輸入に際しては、輸出国の公的機関が発行した衛生証明書を添付  
対日輸出用フグについては、漁獲海域※<sup>1</sup>及び品種※<sup>2</sup>が限定

※1 日本海、渤海、黄海、東シナ海で漁獲されたものに限る

※2 トラフグ、マフグ、ヒガンフグ、シロサバフグ、カナフグ等に限る

輸入されるフグについて、省令（食品衛生法施行規則）において衛生  
証明書添付を要求 《省令で対象食品及び記載内容を規定》

### 【法条文（抜粋）】

生食用カキの場合と同じ

### 【主な記載事項】

1. フグの種類（学名）
2. 荷送人、荷受人の名称、所在地
3. 採捕獲海域、採捕年月日
4. 処理施設の名称、所在地
5. 数重量、保管状況
6. 処理が行われた場合、政府に管理された施設で適切且つ衛生的に処理された旨 等

## 改正後

衛生証明書の添付義務を法定化