

## — 輸入食品等の事前相談について —

### 1. 輸入者・食品関連事業者の責務について

#### 食品衛生法 第3条（抜粋）

食品等事業者は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装について、**自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。**

#### 食品安全基本法 第8条（抜粋）

食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の生産、**輸入**又は販売その他の事業活動を行う事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、**自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していること**を認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

## 2. 事前相談時の必要書類

### (1) 器具、容器包装

製造者が作成した資料で以下の内容を確認

- 品名(アイテム名、商品名など)
- 製造者名及び住所
- 材質や形状、色柄のわかる資料
- その他、商品説明書など商品に関する資料  
(使用方法、食品が触れる部分など)



### (2) 乳幼児を対象とするおもちゃ

製造者が作成した資料で以下の内容を確認

- 品名(アイテム名、商品名など)
- 製造者名及び住所
- 材質や形状、色柄のわかる資料
- 塗膜、可塑剤の有無  
(フタル酸エステル使用の有無に関する資料)
- 対象年齢、遊び方などわかる資料
- その他、商品説明書など商品に関する資料



### (3) 食品添加物

製造者が作成した資料で以下の内容を確認

- 品名(名称、和名、英名)
- 製造者名及び住所
- 既存添加物である場合は起源物質等
- 添加物製剤である場合はその副剤、配合比、使用用途等がわかる  
商品説明書等



#### (4) 食品について共通事項

食品・添加物等には規格基準があり、製造基準や保存基準が詳しく定められているものがありますので、製造者より製造工程、原材料についての資料を入手していただき内容を確認してください。

##### ○製造工程表

- ・製造基準のある食品(食肉製品、レトルト食品、清涼飲料水、アイスクリームなど)は殺菌条件の確認。
- ・添加物がどの段階で使用されているか確認。

##### ○原材料表(成分表)

- ・原材料、使用された添加物の確認。
- ・使用基準のある添加物が適切に使用されていること及び指定外添加物が使用されていないことの確認

#### (4) - 1. 食肉製品

ポイント：食肉製品の分類「1. 乾燥食肉製品 2. 非加熱食肉製品 3. 特定加熱食肉製品 4. 加熱食肉製品（包装後加熱殺菌） 5. 加熱食肉製品（包装前加熱殺菌）」によって成分規格、製造基準が個別にさだめられている

##### ○製造工程表(←食品製品の分類・製造基準の確認)

- ・加熱殺菌工程は、製品の温度(中心部)と加熱時間
- ・pH、水分活性等

##### ○原材料表

##### ○衛生証明書等

- ・事前相談の時点では衛生証明書は必須ではありませんが、輸入時には必要となります。



#### (4) - 2. 冷凍食品

ポイント：製造方法、原材料により成分規格の検査項目が異なる。(1. 無加熱摂取冷凍食品 2. 加熱後摂取冷凍食品・凍結直前加熱 3. 加熱後摂取冷凍食品・凍結直前未加熱 4. 生食用冷凍鮮魚介類に分類される。)

##### ○製造工程表(←冷凍食品の分類の確認)

- ・加熱工程のあるものは、その温度と加熱時間
- ・加熱により、食品の中心部まで加熱されているか？
- ・凍結直前加熱？直前未加熱？

##### ○原材料表



#### (4) - 3. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (レトルト食品)

ポイント：食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後加圧加熱殺菌したもの

##### ○製造工程表

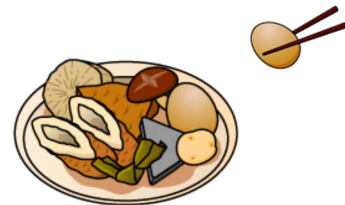
- ・加圧加熱殺菌の条件の確認

(おでん等内容物に様々な食品が配合されている場合は、減伝導率の低い食品の中心部殺菌温度、時間)

##### ○原材料表

- pHの値、水分活性の値の確認

(殺菌条件により必要となります。)



#### (4) - 4. 清涼飲料水

ポイント：清涼飲料水の分類「①二酸化炭素のガス圧が20℃で98kPa以上のもの（植物又は動物の組織成分を含有しないもの）②pH4.0未満のもの③pH4.0以上のもの（pH4.6以上かつ水分活性が0.94を超えるものを除く）④pH4.6以上かつ水分活性が0.94を超えるもの」によって成分規格、製造基準が個別にさだめられている。

##### ○製造工程表

- ・加熱殺菌の条件、食品の中心部の加熱温度、加熱時間
- ・殺菌工程が加熱殺菌以外の方法であれば、その詳しい内容

##### ○原材料表

##### ○pHの値 ○水分活性



#### (4) - 5. ミネラルウォーター

ポイント：ミネラルウォーターの分類「①二酸化炭素のガス圧が20℃で98kPa以上のもの②殺菌、除菌工程のあるもの③未殺菌、未除菌のもの」によって成分規格、製造基準が個別にさだめられている。

##### ①加熱殺菌、加熱以外の方法で殺菌・除菌されたミネラルウォーター

###### ○原水規格の成績書

###### ○製造工程表

- ・加熱殺菌・中心部の温度、その温度を維持した時間
- ・紫外線殺菌・照射線量( $\mu W \cdot sec/cm^2$ )、透過率(%）、波長
- ・オゾン殺菌・オゾン濃度(mg/L)、その濃度を維持した時間(min)
- ・ろ過・フィルター孔径( $\mu$ )
- ・二酸化炭素の注入の有無
- ・その他:ボトル・キャップの衛生管理等

##### ②未殺菌・未除菌のミネラルウォーター

###### ○原水規格の成績書

###### ○製造工程表

###### ○輸出国当局の製造証明書(EU官報リストに掲載されている場合)

### 3. 相談方法

相談日時： 月曜日～金曜日（休日、祝祭日を除く）  
午前9時～12時、午後1時～5時

方 法： 具体的な相談内容を FAX 送信票（参考様式：横浜検疫所ホームページよりダウンロードしてください）に記載し、必要な資料を添付して送信して下さい。  
なお、来所による相談は予約制\*となっておりますのでご注意ください。

**\*来所での相談を希望される場合にあっては、事前に相談内容に関する資料を送付いただいた上で予約をさせていただきます。**

### 4. 問合せ先

**横浜検疫所 食品監視課 輸入食品相談指導室**

住所：〒231-0002

横浜市中区海岸通 1-1（横浜第二港湾合同庁舎 5F）

電話： 045-201-0505 fax :045-212-0640