

# 横浜検疫所における届出時の留意事項

# 1. 迅速な届出済証交付のために

# 迅速な届出済証交付のために

- 届出審査に必要な事項が記載された届出
- 正確な情報に基づく届出



保留事項がなく済証発給までの時間が短くなる



検疫所・輸入者・通関業者の業務が円滑に進む

# 事前届出制度

## ○事前届出制度の活用

**貨物到着予定日の7日前**から届出することができ、  
保留事項がなければ、搬入連絡(IFG)後速やかに届出  
済証が交付される。

# 備考欄の統一化について

備考欄の統一化とは

2023年2月、厚生労働省が全国的な備考欄記載の統一化のため、NACCS掲示板に資料を掲載した。

輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社

虎の巻 ～FAINSマスター～

①備考欄の記載について ②備考欄記載事項一覧

<https://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/qanda/toranomaki/tora-ifa.html>

# 備考欄の統一化について

## 継続欄及び実績欄の活用について

<整理表> (【備考欄の記載について】より抜粋)

貨物の状況	継続欄入力	実績番号欄入力	備考欄入力
初回（新規）輸入の貨物 （輸入者が本邦初輸入） ※いわゆる「初回」	F (first)	空欄	なし
過去に届出した実績があり、有効期間内の自主検査実績があるもの（必要な検査項目全てを実施済） ※いわゆる「継続」	C (continue)	入力 (前回検査実施時 が望ましい)	なし
過去に届出した実績があり、当該貨物で自主検査を更新する貨物（届出の都度毎回検査の場合を除く） ※いわゆる「更新」	U (update)	入力 (前回検査実施時 が望ましい)	なし
過去に届出した実績があり、当該貨物以外で自主検査を更新する貨物（他港等で更新中）	空欄	入力 (前回検査実施時 が望ましい)	更新中の届出番号を入力 例：〈検査待ち：61012345678-1〉
過去に届出した実績があり、自主検査を実施していない貨物 ※いわゆる「実績あり」	空欄	入力 (直近のものが望 ましい)	なし

# 備考欄の統一化について

## 継続欄

→検査実績が無い場合でも輸入届出実績があれば「C」を入力していたが、整理により空白となる。しかしながら当面の間はその点で訂正を求めず審査を進める。

## 実績番号欄

→入力は必須ではないが、整理により積極的な入力をお願いします。(特に加工食品について。)  
入力がなくても従来の取扱いに沿った届出であれば審査を進める。

# 備考欄の統一化について

## 【備考欄記載事項一覧】より一部抜粋

備考欄記載事項一覧					
分類	品目コード分類	品目	記入例	説明	関連通知（改正ある場合も元通知）
1	A,B,C,D,E, F,G,H,I,J, K,L	他届出の自主検査結果待ちの貨物	<検査待ち：61012345678-1>	自主検査を他の届出で実施し、その結果を待っている場合、自主検査を実施している届出番号を備考欄へ記載。 継続欄は空欄。	
1	A,B,C,D,E, F,G,H,I,J, K,L	検査命令検査対象貨物	<命令>	検査命令対象貨物の場合、備考欄へ記載。	検査命令実施通知
1	A,B,C,D,E, F,G,H,I,J, K,L	届出貨物で自主検査を実施する場合 (100%自主検査対象品目を含む)	<検査：シアン化合物> <検査：放射性物質>	通知等に基づき届出の都度毎回検査する貨物の場合、検査項目とあわせて備考欄へ記載。	
1	A,B,C,D,E, F,G,H,I,J, K,L	検疫所輸入食品相談指導室で事前相談済みの貨物	相談済：0000…	輸入食品等事前相談記録票に記載される輸入食品等事前相談番号を備考欄へ記載。	
1	JK	同一規格で成績書を準用する器具容器包装	～(品名・品番)と同一規格	同一規格で成績書を準用する場合、備考欄へ記載。	

# 備考欄の統一化について

その他の記載方法について

→NACCS掲示板に示された資料(①備考欄の記載について ②備考欄記載事項一覧)に合致していなくても、審査に必要な情報が記載されていれば審査を進める。

将来的には「備考欄の統一化」の内容に則した取扱いへと整理していく。

# 届出の記載方法①

## ○自由入力の活用

- ・**原材料** : ZYY (原材料欄に入力可能)

※半角20字、全角10字まで

※コードがあるものについては原材料コードを使用  
(特にアフラトキシンの命令対象の原材料)

- ・**製法** : Z00 (ゼットゼロゼロ) (製法欄に入力可能)

## 届出の記載方法②

### ○品名の入力

- ・品名・ブランド名欄に入力して下さい。
- ・型番、品番等、英名表記、個別認識が可能な番号があれば、併せて入力して下さい。

### 入力の際

- ・添付資料と商品名は一致していますか？
- ・成績書の商品名と一致していますか？

確認の上、入力してください。

# 届出の記載方法③

## ○添加物の使用量

### ・対象食品

使用量に基準がある添加物を使用している食品

### ・記載内容

①製品全体に使用している場合は備考に使用量を入力

②原材料の一部に使用している場合は、「使用対象原材料」、「使用対象原材料の製品に対する割合」、「添加物の使用量」を入力

例)ソルビン酸:シロップ(全体の20%)に0.80g/kg使用

※使用基準には「使用量」と「残存量」がある。

使用量:添加している食品の製造時に使用している量(ソルビン酸、安息香酸等)

残存量:添加している食品に残存している量(二酸化硫黄、サッカリンナトリウム等)

# 届出の記載方法④-1

## ○アフラトキシンの検査に関して

### ・対象食品

アフラトキシンの検査命令に該当する食材を原材料とする食品

### ・記載内容

必要に応じ、対象食材の%や原産国、乾燥か生鮮か、甘味種か否かを備考に入力。

例) ERP(乾燥)5%、トウモロコシ(甘味種)、ESE(中国)

#### ①全輸出国がアフラトキシンの検査命令対象の食材

いちじく(乾燥)、ピスタチオナッツ、ブラジルナッツ、アーモンド、チリペッパー(乾燥)、レッドペッパー(乾燥)、ナツメグ、ハトムギ、落花生※

#### ②特定の原産国がアフラトキシンの検査命令対象の食材

いんげん豆、ピスタチオナッツ※、トウジンビエ、とうもろこし(粉を含む。甘味種を除く)、そば(粉を含む)、ひまわりの種子※、ヘーゼルナッツ、ごまの種子、なつめやし(乾燥)、カカオ豆(カカオ豆のみを原料とするものに限る。)、うるち米

※は加工品への使用割合によっても検査命令に該当 ●令和6年4月26日現在

# 届出の記載方法④-2

## ○アフラトキシンの検査に関して(特定の製造者で製造された製品に限る)

対象国	品名
イスラエル	ピスタチオナッツを含む食品
イタリア	アーモンド、乾燥いちじく又はくるみを含む食品
	赤とうがらし又はピスタチオナッツを含む食品
	ピスタチオナッツを含む食品
	ピスタチオナッツ又はヘーゼルナッツを含む食品
	アーモンド又はピスタチオナッツを含む食品
イラン	アーモンド又はピスタチオナッツを含む食品
インド	ピスタチオナッツを含む食品
	ナツメグを含む食品
	乾燥パイナップルを含む食品
	トウジンビエを含む食品
インドネシア	赤とうがらし又は落花生を含む食品
英国	ピスタチオナッツを含む食品
クロアチア	アーモンド又は乾燥いちじくを含む食品
スウェーデン	アーモンド又はひまわりの種子を含む食品
スペイン	乾燥いちじくを含む食品
	乾燥いちじく又はアーモンドを含む食品
台湾	赤とうがらし、花椒及び落花生を含む食品
中国	くるみ又はひまわりの種子を含む食品
	赤とうがらし、花椒又は落花生を含む食品
	花椒を含む食品
	赤とうがらし又は落花生を含む食品
	ごまの種子を含む食品

# 届出の記載方法④-2

## ○アフラトキシンの検査に関して(特定の製造者で製造された製品に限る)

対象国	品名
トルコ	乾燥いちじくを含む食品
	ピスタチオナッツを含む食品
ネパール	赤とうがらし又はターメリックを含む食品
	赤とうがらしを含む食品
パキスタン	赤とうがらし、ピスタチオナッツ又はひよこ豆を含む食品
ハンガリー	ピスタチオナッツを含む食品
バングラデシュ	赤とうがらし、ターメリック、ひよこ豆又は落花生を含む食品
フランス	アーモンド又はごまの種子を含む食品
	赤とうがらし又はピスタチオナッツを含む食品
ブルガリア	アーモンド、きび、ピスタチオナッツ又はひまわりの種子を含む食品
米国	ターメリックを含む食品
	乾燥いちじく又は乾燥りんごを含む食品
	ピスタチオナッツを含む食品
ベトナム	ごまの種子又は落花生を含む食品
ペルー	ブラジルナッツを含む食品
ポーランド	乾燥いちじくを含む食品
ラトビア	ピスタチオナッツを含む食品
リトアニア	ピスタチオナッツを含む食品

●令和6年4月26日現在

対象の製造者名については厚生労働省ホームページを参照してください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_38961.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38961.html)

# 届出の記載方法⑤

○備考欄で説明が必要な食材、添加物(一部)

- **検査命令、検査強化関係**

エビ: 原産国、ベトナム産なら分離可能か

発酵茶: 原産国、インド産なら製造所名

炭酸水素アンモニウム: 生産国、中国産なら製造所名

- **組換えDNA自主検査関係**

米: 原産国、中国またはベトナム産なら%を記載

パパイヤ: 原産国、中国、ベトナムまたはタイ産なら分離可能か

- **BSE関係**

牛肉: 原産国、危険部位不使用(NO SRM)か

- **シアン化合物自主検査関係**

アーモンド: ビターアーモンドではないか

あんず及びあんずを含む食品: 種を含むか否か

# 届出の記載方法⑥

## ○届出書の製法欄の入力について

製造基準のある食品は、中心殺菌温度や時間、pH等必要な情報を入力する。

(製造基準のある食品例)

食肉製品、清涼飲料水、レトルト食品等

(製法欄の入力例)

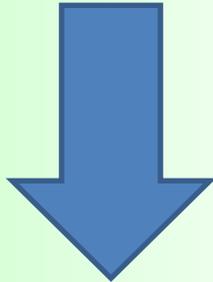
①食肉製品：原料肉→調味→**スチーム(中心温度70°C,1分)**→包装→  
冷凍(-18°C)

②清涼飲料水：原料混合→濾過→**殺菌(中心温度84°C,15秒)**→自動充填  
**pH=3.7,AW=0.92**

③レトルト食品：原料下処理→混合→包装→**加圧加熱殺菌(中心温度120°C,4分)** 【必要に応じてpH、Awも記載】

# 届出の記載方法⑦

○令和2年6月1日から、合成樹脂製の器具・容器包装のポジティブリスト制度が開始。



令和5年11月30日にポジティブリストの改正を告示  
(令和7年6月1日施行)  
【既存物質についてリスト再整理】  
基材 21物質 添加剤 約850物質

○輸入可能な器具・容器包装

①ポジティブリスト制度に適合している合成樹脂を使用したもの

②経過措置対象の合成樹脂を使用したもの(猶予期間5年)

●ポジティブリスト制度のQ&A

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/appliance/positive\\_list\\_new/assets/cms\\_standards102\\_240510\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/assets/cms_standards102_240510_01.pdf)

経過措置期間は令和7年5月31日までであり残り1年です。

これ以降はポジティブリストに適合している合成樹脂でなければ**輸入不可**となりますので、経過措置対象として輸入している商品については商品開発設計等を計画的に見直してください。

# 届出の入力例①

## ●品名欄

ミックスジュース(MIX JUICE)(YOK-01)

## ●製法欄

ZOO:混合-フィルター-殺菌(中心温度85°C30分間)-  
自動充填-冷却-保管(10°C以下)

## ●備考欄

pH:4.6未満、水分活性:0.95

130104(安息香酸Na):0.30g/kg

## 届出の入力例②

### ●品名欄

酢漬け(PICKLE)(SDK01)

### ●製法欄

ZOO:混合-漬け込み-充填-密封-殺菌(中心温度  
85°C30分間)-常温保管

### ●備考欄

【継続】pH:4.0、131502(SOAとして0.50g/kg使用)、  
自主検査 SOA:0.40g/kg、CYC:検出せず(R6.4.1)

# 食品等輸入届出の手続きに係る業務の効率化

食品等輸入届出の手続きに係る当課への連絡に関して、下記のとおりとします。

## OFAXによる連絡が必要なもの

- ・自主検査成績書(器具・容器包装、おもちゃを除く※)  
※器具・容器包装、おもちゃについてはカラーの成績書を確認するため、添付登録機能(MSF01)を使用してください。
- ・モニタリング検査関係資料
- ・輸入事前相談資料

## OFAXによる連絡が不要なもの

- ・初回資料(MSF01機能を活用)
- ・保留回答
- ・簡易な訂正(到着日、搬入日、B/L番号、共通管理番号、等)
- ・その他添付資料

※食品等輸入届出変更(IFE)や添付登録機能(MSF01)による必要書類を添付する際には、**その内容が一目でわかるよう、連絡内容欄や通信欄に必ずコメント**を添えていただくようお願いいたします。

# 執務時間外の対応①

届出事項に関する問い合わせについては  
**17時まで**にお願いします。

※保留事項の内容確認

※輸入貨物の手続きに関する問い合わせ等

## 執務時間外への対応②

○17時15分以降は執務時間外となります。

17時15分以降で当課における執務時間外対応が必要な場合は、**045-212-1313**に電話をかけ、音声案内に従って下さい。

※食中毒に係わる事項

※リコールなど緊急を要する事項等

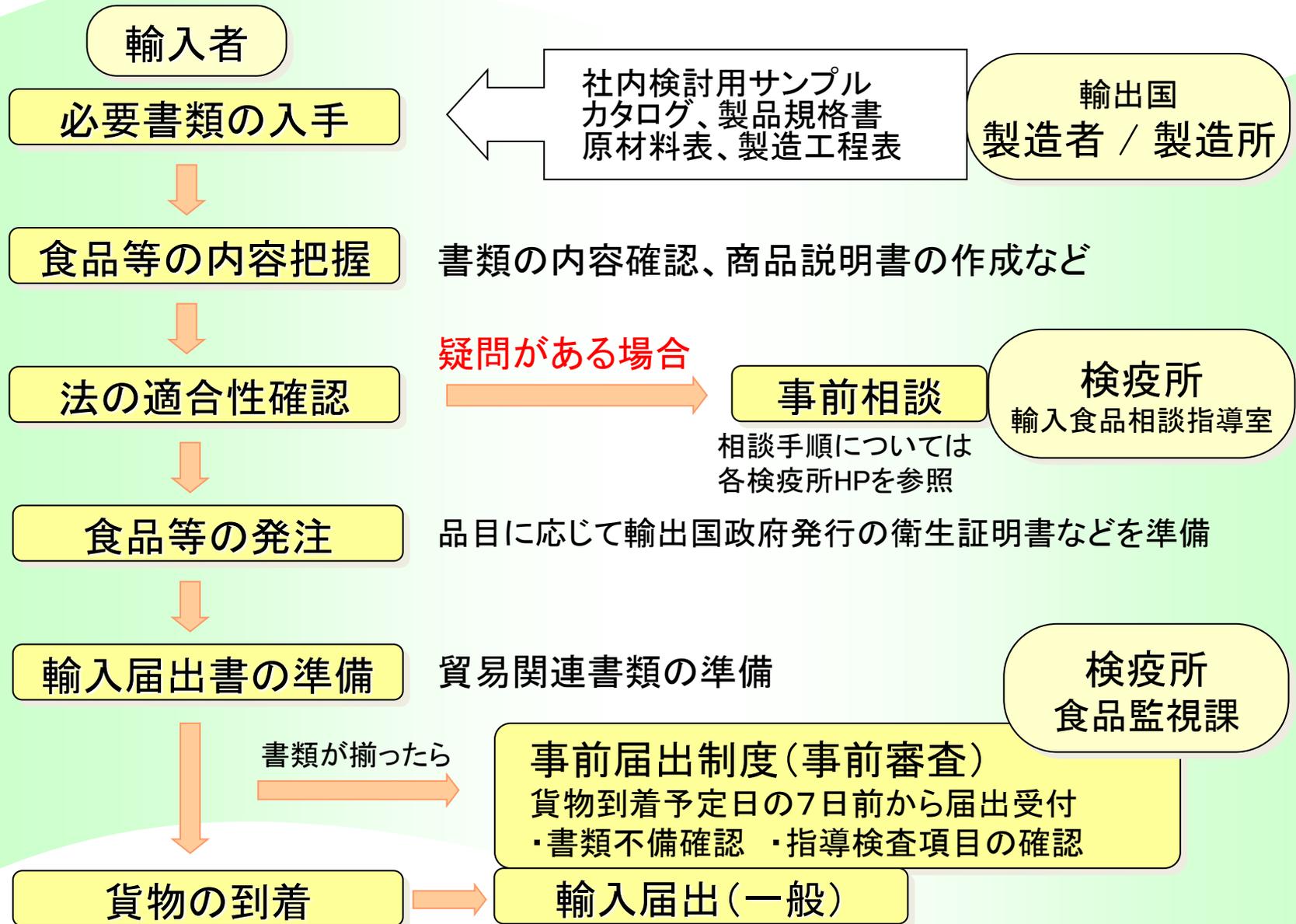
# 執務時間外への対応③

## ○急ぎの案件を減らす方法

- 事前届出の徹底
- 届出内容の精査
- 連絡体制の整備
- 審査に必要な事項を適切に記載し届出

## 2. 食品等の輸入前の準備

# 食品等の輸入届出までの流れ



# 輸入する食品等の商品情報の入手

- ・社内検討用サンプルの入手（輸入者が輸入を検討するためのもの）

※他者向け営業用サンプルは届出対象

※輸出国で流通販売されている商品を少量取り寄せ、実際の商品表示等（製造者名及び住所、生産国、原材料、容器包装など）を確認する

- ・製造者等から商品ごとに必要な書類を入手

※正確かつ最新の情報を入手

継続的に輸入する際も、原材料、製造方法等に変更がないことを確認

※製造者又は製造所が責任をもって発行した書類を入手すること  
（輸出者や仲介業者が作成したものでは正確な情報を確認できません）

- ・どのような食品等であるか把握できる情報

※商品説明書、製品規格書、カタログ、取扱説明書、写真など

まずは、輸入者自らが輸入する食品等について理解することが大切です

# 輸入届出時に必要な書類

食品の種類や品目に応じて、必要な書類を入手

- 原材料表、製造工程表(加工食品等)
- 輸出国政府発行の衛生証明書 ※貨物輸出時に発行された原本  
(食肉及び食肉製品、乳及び乳製品、ふぐ、生食用かき)
- 試験成績書(添加物、器具・容器包装、おもちゃ等)
- その他の書類
  - ・カラー写真(器具・容器包装、おもちゃ)  
展開図、食品に触れる部品リスト(器具・容器包装)
  - ・放射線照射による殺菌をしていない旨の製造者作成のレター
  - ・香料が食品衛生法に適合している旨のレター

# 添付書類に共通する事項

## ● 貨物を特定する情報(商品名、品番等)が明記されているか？

- ✓ 届出貨物との同一性を確認するために必要な情報。輸入実績の確認も可能となる。
- ✓ 商品説明書、規格書、原材料表、製造工程表、試験成績書に明記することで、どの商品についての資料であるかが明確にわかるように。
- ✓ 商品が多数ある場合は、商品ごとに書類を整理しておきましょう。

## ● 出所が明確になっているか？

- ✓ 何らかの方法(ゴム印・印刷・タイプ等)で、作成者の名称を記すこと。  
※製造者又は製造所が責任をもって発行した書類であることを確認できるよう、発行元が会社印や発行者(所属・役職等)、レターヘッド等により)確認できる書面を入手。
- ✓ 入手した書類が英語以外の原語で記載されている場合は、輸入者が責任をもって訳したことがわかるように作成者を明記した翻訳文書も一緒に添付。

## ● 記載された内容について説明ができるか？

- ✓ 輸入食品等は届出であり、輸入者が食品衛生法に適合している旨を確認していることが前提です。書類内容に不明な事項がある場合は、書類の入手元に確認してください。

## ● 届出書の添付書類として必要な書類であるか？

- ✓ メーカーから入手した書類をすべて添付するのではなく、必要なものを添付。
- ✓ それぞれ何についての書類なのか明確にわかるように書類の紐づけをしてください。

# 商品説明書の一例(加工食品)

- 商品名・品番、品名(一般名称)、分類

- ✓ 品名は、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上既に一般化したもの(食品表示基準)

- メーカー情報(製造者の名称及び住所、製造所の名称及び住所)

- 商品概要(商品についての簡潔な説明)

- ✓ どんな原料でどのように作ったか全体像がイメージできるもの
- ✓ 食品の色や形状(液状、粉末等)がわかるもの

商品写真があると  
イメージしやすい

- 原材料、添加物

- ✓ 日本では食経験があまりない食材原料については、その動植物が食用として問題無いこと(学名、輸出国での食経験、毒性がないこと、食中毒の事例がない等)が確認できる書類
- ✓ 添加物は、指定添加物(別表第1)又は既存添加物名簿の名称(物質名)で記載
- ✓ 添加物に使用基準がある場合は、その使用量など
- ✓ 香料成分が日本の食品衛生法に適合している旨(香料メーカー発行の書類との紐付け)

- 製造工程(日本語で簡潔に記載したもの:原料受入→○→○→包装)

- ✓ 製造基準に適合していることを確認できる情報(殺菌条件、保管温度など)
- ✓ 製造過程で使用された添加物が使用基準を満たすものか確認できる内容

- 包装形態(包装材質(食品に直接接する部分を明示)、内容量など)

- 使用目的と用途(食べ方。製造加工原料としての利用方法など)

# 令和5年度FAINSプログラム変更

2024年3月 新機能追加

- 1. [IFA業務]チェック処理の変更**  
(製造者コード/製造所コードと品目コードの組み合わせ、原材料または添加物の重複)
- 2. [IFC及びIFE業務]審査支援設定の新設**  
(品目コードと原材料コードまたは材質コード及び添加物コードの組み合わせ)
- 3. [IFC業務]届出の24時間実施可能化**

# 令和5年度FAINSプログラム変更

2024年3月 新機能追加

## 1. [IFA業務]チェック処理の変更

①製造者コード/製造所コードと品目コードの組み合わせが異なって入力された場合、エラーとする。

製造者

製造者(A)コード



品目

製造者区分の組み合わせが不一致のため、エラー

→「食肉及び食肉製品以外の食品」の製造者コードに対して  
「食肉又は食肉製品」の品目コードを使用

製造所

製造者(B)コード



品目

製造者区分の組み合わせが不一致のため、エラー

→「食肉及び食肉製品」の製造所コードに対して  
「食肉又は食肉製品以外」の品目コードを使用

製造所

製造者(B)コード



品目

製造者区分の組み合わせが一致しているため、正常終了

<https://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/system/shiyou/docs/2023121300031/>

# 令和5年度FAINSプログラム変更

2024年3月 新機能追加

## 1. [IFA業務]チェック処理の変更

②原材料コードまたは添加物コードが重複して入力された場合、エラーとする。

原材料			添加物		
1	AAA		1	110101	
2	AAB	aaaaa	2	110102	-
3	AAC		3	110103	-
4	AAA		4	110104	-
5	ZYY	原材料 1	5	110105	-
6	ZYY	原材料 1	6	110101	
7	ZYY	原材料 2	7		-
8	ZYY	原材料 1			
9					
10					

**A**

**B**

**C**

A. 原材料コード1と原材料コード4の入力値が同一のため、エラー  
→原材料・材質コードを重複して入力している

B. 添加物コード1と添加物コード6の入力値が同一のため、エラー  
→添加物コードを重複して入力している

C. 原材料名5と原材料名8の入力値が同一のため、エラー  
→原材料名を重複して入力している  
※原材料6は完全一致していないためエラーにならない

# 令和5年度FAINSプログラム変更

2024年3月 新機能追加

## 2. [IFC及びIFE業務] 審査支援設定の新設

品目コードと原材料コードまたは材質コード、品目コードと添加物コードの組み合わせチェックを実施し、**注意喚起メッセージ**を出力する。

(例)

品目コード: J140500(飲食器具:ステンレス製)

材質コード: KSS(ステンレス)

欄番号	01	品目	J140500	
用途	1	包装	KNO	継続
積込数量	10	CT	積込重	
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	KSS			
2	KPO			
3	ZXX	自由入力		
4				

**注意喚起がでたら、必ず届出を再確認してください**

届出の材質にKSS以外のコードが1つでも使用されている場合に注意喚起

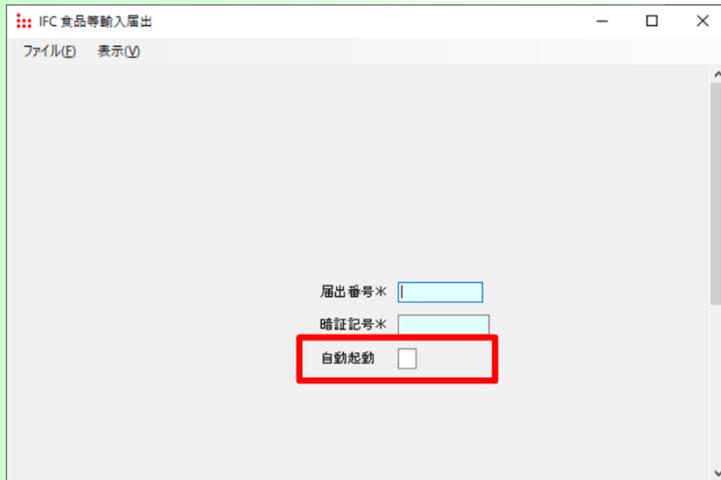
<https://bbs.naccscenter.com/naccs/dfw/web/system/shiyou/docs/2023121300031/>

# 令和5年度FAINSプログラム変更

2024年3月 新機能追加

## [IFC業務]届出の24時間実施可能化

営業時間外で自動起動する旨を登録した場合、翌日7:00からIFC業務を自動で実施する。



※金曜日閉庁後～日曜日の場合は、翌月曜日の7:00から実施する。

**空港の検疫所に届出する際は、注意が必要**

・入力は「Y」のみ可能

・業務時間外の入力のみ可能

→開庁時間内、自動起動(7:00)から開庁時までには実施された場合はエラー

・自動起動のキャンセルは可能(登録後～翌日6:59(自動起動前)まで)

→「食品等輸入届出事項呼出し(IFB)」業務にて対象の届出番号を呼出し、「食品等輸入届出事項登録(IFA)」業務にて何も変更せずに送信する(自動起動登録後に入力内容を訂正する場合は、IFA業務後に再度IFC業務にて自動起動に「Y」を入力する必要がある)

NACCSパッケージソフト(民側)のみ

# 製造者、製造所、輸出者及び包装者コードの使用について

## ◆ 食品の種類毎に使用できるコードは次のとおり

食品種別 コード種別	食肉以外の未加工 の食品	食肉及び食肉製品 以外の加工食品、 添加物、器具・容器 包装、おもちゃ	食肉	食肉製品
製造者・製造所(A)コード		○		
製造者・製造所(B)コード			○	○
輸出者コード	○		○	
包装者コード	○		○	

## ◆ コードの掲載場所

NACCS掲示板>業務コード集>輸入食品監視支援業務関連コード

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

製造者等コードがない場合は厚生労働省のホームページから申請し、作成してください。  
また、品目登録については製造者等コードを使用の上、品目登録要請書を提出してください。

# 輸入食品相談指導室(事前相談)

- 全国13検疫所本所(小樽、仙台、成田空港、東京、横浜、新潟、名古屋、大阪、関西空港、神戸、広島、福岡、那覇)に食品等輸入相談室を設置し輸入者に対して個別の相談に応じています。

## 横浜検疫所における相談方法

### 相談に必要な書類

- (1) 輸入食品等事前相談記録(ダウンロード)
- (2) 食品等に関する資料(英語以外の言語は日本語訳も添付)

URL: [https://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/04\\_import/06/index.html](https://www.forth.go.jp/keneki/yokohama/04_import/06/index.html)

相談日時: 月曜日～金曜日(休日、祝祭日、年末年始を除く)  
午前9時～12時/午後1時～4時

相談方法: 上記資料を下記へFAX又は郵送にてお送りください。  
来所による相談も実施(予約制)しております。

問い合わせ先

横浜検疫所食品監視課 輸入食品相談指導室

横浜市中区新港一丁目6番1号 よこはま新港合同庁舎6階

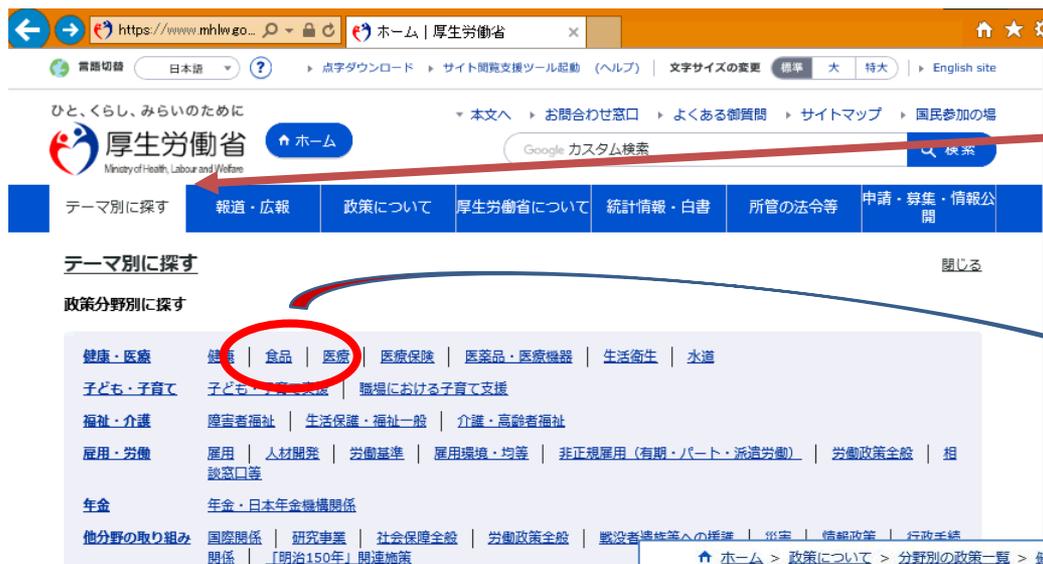
Tel:045-212-1313 Fax:045-212-1527



# 輸入食品相談指導室・事前相談時のお願い

- ・ 相談は受け付けた順で行っており、通常、**1週間程度**のお時間をいただいております。
- ・ 事前相談は**事前審査や事前許可ではありません**。  
届出内容や成績書の有効性確認等は、事前届出制度を活用してください。
- ・ 相談手順は「横浜検疫所ホームページ＞輸入食品情報＞輸入食品事前相談」で示しています。
- ・ 相談手順に従い、必要な書類のみを添付し、「輸入食品相談記録」へ**具体的に相談する内容を明記した上**で相談してください。
- ・ 器具容器、おもちゃ等の色が分かる資料やFAXでは読み取りにくい書類を添付する場合は、郵送や窓口にて書類を提出してください。

# 厚生労働省ホームページの活用方法



厚生労働省トップページ  
「テーマ別に探す」をクリック!!  
→政策分野別に探す  
健康・医療 「食品」 をクリック!!

食品のページが表示  
されます



「各施策情報」を  
クリック!!



# 「食品」画面の「各施策情報」

## 各施策情報

### 食中毒

食中毒予防のためのポイントや食中毒統計情報などを紹介しています。

### HACCP

安全な食品を製造するための衛生管理手法である「HACCP」について、導入の手引きや関係法令を紹介しています。

### 輸入食品

輸入食品に関する手続きや関係法令、厚生労働省における取り組みを紹介しています。

### 輸出食品

厚生労働省所管の輸出関連手続きについて、関連通知や取扱施設を紹介しています。

### いわゆる「健康食品」

いわゆる「健康食品」に関する関係法令やQ&Aを紹介しています。  
令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

### BSE

牛海綿状脳症（BSE）に関する国産・輸入牛肉への対策を紹介します。

### 食品添加物

食品添加物について、そのルールや安全性の確認方法について紹介しています。  
令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

### 残留農薬

基準を超えて残留する食品の販売、輸入が禁止されている制度「ポジティブリスト制度」や残留基準の設定方法を紹介しています。  
令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

### バイオテクノロジー応用食品

どのようにして安全性の確認をしているのかなど、審査状況や関連資料等を紹介しています。  
令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

### 器具・容器包装・おもちゃ

器具・容器包装・おもちゃに関する規格基準や規制のあり方に係る検討会の情報を紹介します。  
令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

### 放射性物質

食品中の放射性物質の基準や検査結果、マーケットバスケット調査について紹介しています。  
令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

### 汚染物質

ダイオキシン、カドミウム、水銀についての対策を紹介します。  
令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

食品添加物

残留農薬

輸入食品

遺伝子組換え食品  
ゲノム編集技術  
応用食品

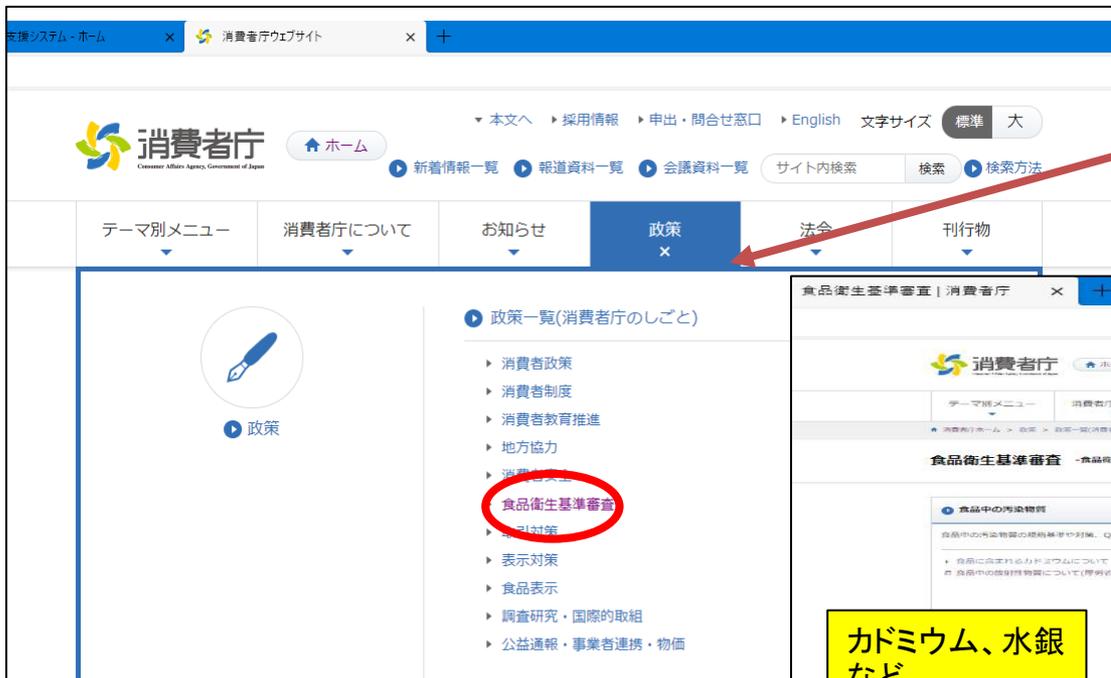
器具・容器包装・  
おもちゃ

放射性物質

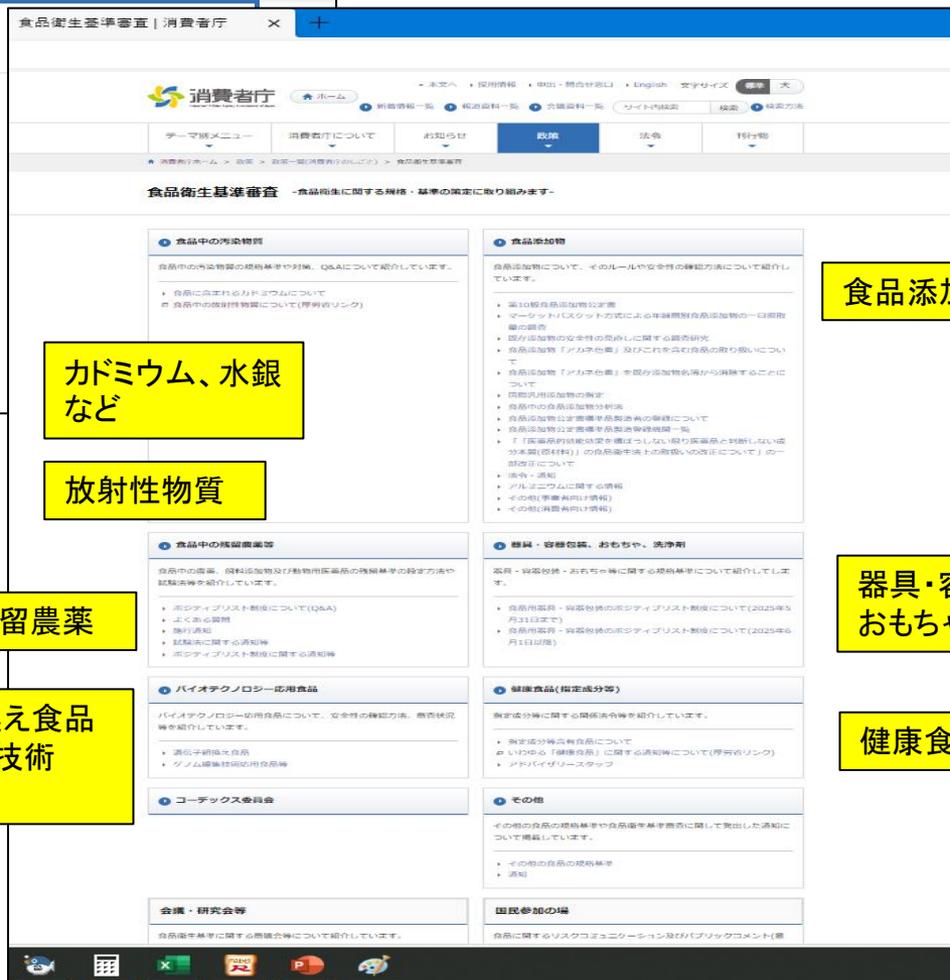
カドミウム、  
水銀など

令和6年4月1日  
食品衛生基準行政は  
消費者庁に移管されました

# 消費者庁のホームページ(食品衛生基準行政の移管)



消費者庁トップページ  
「政策」をクリック!!  
→政策一覧(消費者庁のしごと)  
食品衛生基準審査をクリック!!



カドミウム、水銀  
など

放射性物質

残留農薬

遺伝子組換え食品  
ゲノム編集技術  
応用食品

食品添加物

器具・容器包装・  
おもちゃ

健康食品

テーマ別を探す

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

健康・医療

## 輸入食品監視業務

報道発表資料

施策紹介

関連情報

輸入食品の安全を守るために

カロリーベースで約6割を海外から輸入される食品に依存しているわが国において、今や輸入食品をなくして国民の食生活は成り立たないものとなっています。このため厚生労働省では、国民の「食の安全」を確保するための重要な課題として、輸入食品の安全性確保に取り組んでいます。

English

「施策情報」をクリック!!



政策について

分野別の政策一覧

健康・医療

健康

食品

医療

医療保険

監視指導計画や検査強化品など輸入食品等に関連する通知を年度ごとに掲載

- ◆ 輸入食品監視指導計画
- ◆ 検査命令通知
- ◆ モニタリング検査通知
- ◆ その他の監視指導に関する通知

## 施策紹介

輸入手続

輸入手続き

海外から日本国内へ食品等を販売などの目的で輸入する際に必要な手続きについて掲載しています。

違反事例

違反情報

輸入時検査等において食品衛生法違反となった事例を掲載しています。

リスクコミュニケーション

## 監視指導・統計情報

監視指導・統計情報

輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び輸入食品監視統計、検査命令、モニタリング検査、その他の通知等について掲載しています。

輸出国対策

二国間協議、現地調査、技術協力等の輸出国における対策を掲載しています。

パブリックコメント

# 厚生労働省ホームページ

## (食品衛生法に基づく輸入手続きについて)



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

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 > 輸入手続

### 輸入手続

こちらのページでは、食品等を輸入する際の、厚生労働省検疫所への手続について説明しています。

[→English](#)

#### 食品衛生法に基づく輸入手続

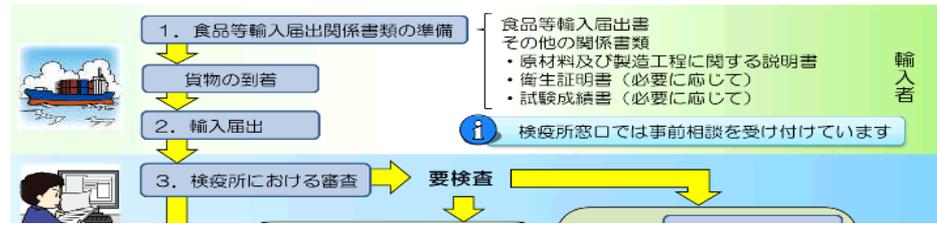
販売又は営業上使用する食品等を輸入する場合は、その安全性確保の観点から [食品衛生法](#) (以下、法という) 第27条に基づき、輸入者に対して輸入届出の義務届出は検疫所で受け付けており、食品衛生監視員が適法な食品等であるかの審査や、検査の要否の判断を行います。対象となる食品等とは、食品、食品添加物

検疫所では、輸入手続を含め [各窓口](#) において輸入相談を受け付けておりますので、初めて食品等を輸入される方やご不明な点等がございましたら、届出予定又

#### 【外国から到着した郵便物の取扱い】

輸入する量や輸送形態により、その取扱いが変わるものではありません。外国から到着した郵便物についても販売又は営業上使用する場合は、厚生労働省検疫所郵便物が日本に到着した場合、税関官署から「外国から到着した郵便物の税関手続のお知らせ(いわゆる到着通知書)」が発送されますので、お知らせを受け取→外郵出張所及び担当検疫所は [こちら](#)

#### 輸入手続の流れ



- ◆ 輸入手続きの流れ
- ◆ 輸入届出書
- ◆ 品目登録要請書
- ◆ 品目登録変更要請書
- ◆ 品目登録削除要請書
- ◆ 確認願
- ◆ 衛生管理説明書
- ◆ 入出力装置 設置・廃止 届出書
- ◆ 入出力装置の届出に係る変更届出書
- ◆ 検査制度
- ...

# 厚生労働省ホームページ (食品衛生法に基づく輸入手続きについて)

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

輸入手続

↓ページの一番下  
までいくと...

参考情報

- ◆ 食品等輸入届出受付窓口
- ◆ 登録検査機関一覧
- ◆ 外国公的検査機関制度
- ◆ 外国公的検査機関一覧
- ◆ 試験成績書への記載事項
- ◆ 輸入食品監視支援システム (FAINS)コード
- ◆ 食品・添加物の規格基準
- ...

◆ 食品等輸入届出受付窓口一覧

◆ 登録検査機関一覧

◆ 外国公的検査機関一覧への掲載の流れ

◆ 外国公的検査機関一覧への掲載の流れ【英語版】

◆ 外国公的検査機関一覧

◆ 外国公的検査機関の試験成績書への記載事項について [73KB]

◆ 外国公的検査機関の試験成績書への記載事項について【英語版】

◆ 輸入食品監視支援業務関連コード

◆ 食品衛生法

◆ 食品衛生法施行令

◆ 食品衛生法施行規則

◆ 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

◆ 食品・添加物等の規格基準

◆ 輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社ホームページ ~FAINSの運転状況はNAOCS掲示板より確認できます~

### 3. 食品衛生法違反について

# 横浜検疫所における違反事例(令和5年度)

番号	品名	輸出国	違反内容	基準値
1	大豆	米国	水濡れによる腐敗・変敗・カビの発生	
2	小粒落花生	米国	アフラトキシン(カビ毒)の検出	
3	そば	中国	成分規格不適合(ハロキシホップ)	0.01ppm(一律基準)
4	ノンアルコールビール	オーストラリア	製造基準不適合(殺菌条件)	85°C30分間加熱殺菌 又は同等以上の殺菌
5	粉末清涼飲料	インド	成分規格不適合(生菌数)	3,000/g以下
6	チョコレート類	タイ	酸化防止剤:二酸化硫黄の過量残存	その他食品: 0.030g/Kg未満

今年度、製造基準適合の確認が不十分な届出が散見されています。  
メーカーから資料を入手した際に事前に製造基準に適合しているか  
輸入者として十分に確認してから、輸入届出してください。  
不明点がある場合は、事前輸入相談をご利用ください。

# 食品衛生法違反通知後の対応について

これまで、食品衛生法違反が判明した食品等の取扱いについて、違反関連書類の確認はFAXにて対応。

FAXにて下書き確認後、原本を窓口または郵送にて提出。



今年度より、食品衛生法違反が判明した食品等の取扱いについて、違反関連書類の確認はFAX又はメールにて対応。

- ・ FAXの場合、FAXにて下書き確認後、原本を窓口又は郵送にて提出。
- ・ メールの場合、書類をPDF形式で添付。  
件名には必ず【違反管理番号】と添付書類の種類（「措置計画書」、「措置終了報告書」又は「違反原因調査及び改善報告書」）を記載。  
（記載例：【R6-01】措置計画書）

**※違反専用アドレスのため、その他の用途には使用しないこと。**

## 4. モニタリング検査実施時の連絡について

# 横浜検疫所食品監視課の取扱い

輸入者

- ・ 輸入届出

検疫所

- ・ 届出審査
- ・ モニタリング検査実施『連絡書』を送信

輸入者

- ・ 『モニタリング検査連絡票』に結果判明までの通関予定の有無を記載して返信

検疫所

- ・ 『検査実施通知書』の送信
- ・ 販売計画書を提出するよう『連絡書』を送信

# モニタリング検査連絡票

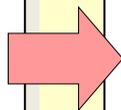
届出番号			輸入者		
品名			保管場所	名称	
通関業者	名称			所在地	
	TEL			TEL	
	担当者			担当者	
検査希望日時	令和 年 月 日 AM ・ PM				
最小包装形態			最小包装重量		
サイズ、製造年月日及び容量等によりロットが分かれる場合はその内容					
備考					
<p><b>結果判明までの通関予定</b> 無し</p> <p><b>確認を行った輸入者氏名</b></p> <p><b>連絡先(TEL)</b></p>					

# 販売計画の提出について①

## 従来

対象食品：モニタリング検査を行う届出のうち、食品、添加物の規格基準により、腸炎ビブリオの成分規格が設定されているゆでだこ、ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。）、生食用鮮魚介類、生食用かき（むき身に限る。）及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）。

対応：法違反が判明した場合に速やかに当該食品の遡り調査及び回収措置等が可能となるよう、あらかじめ輸入者に対して、当該食品の保管及び流通状況の把握に努めるよう指導する。



## H28年10月7日以降

対象食品：モニタリング検査を行う全ての届出

対応：法違反が判明した場合に速やかに当該食品の流通状況調査及び回収措置等が可能となるよう、輸入者に対して、当該食品の保管及び流通状況の把握に努め、その時点で把握している販売計画を提出するよう指導する。

## 販売計画の提出について②

法違反が判明した場合に速やかに当該食品の遡り調査及び回収措置等が可能となるよう

### 販売計画

- 届出受付番号及び品名
- 出荷又は販売予定先の名称及び所在地
- 出荷又は販売予定年月日（モニタリング検査結果が判明次第流通させる場合はその旨）
- 出荷又は販売予定先毎の出荷予定量又は販売予定量
- 出荷又は販売予定先に係る保管及び運搬予定業者名

等分かる範囲で提出

## 5. その他のお知らせ

# 入出力設置届出の電子申請

2022年11月よりオンラインでの申請が可能となりました。  
申請方法等は下記ホームページをご参照ください。

## 入出力装置の届出について

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yunyu\\_kanshi/index\\_00032.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00032.html)

# 確認願について

平成19年11月7日食安検発第1107001号  
「食品衛生法第27条の輸入届出を要さない食品等の取扱いについて」のとおり取り扱っています。

到着した貨物の情報を元に届出要不要の判断をしているため、貨物が到着前の事前確認は行っていません。

# 命令書の発出について

過去のFAINS更改より、命令書については原則として貨物が搬入され、**数重量及び事故の有無等が確認された届出**に対して発出される仕組みとなっています。

事前届出をしている貨物であって、命令書が発出されない届出についてはまず**搬入連絡(IFG)**しているかどうか確認の上、検疫所に問い合わせをお願いします。

# 添加物の新規格等(令和6年2月6日付け厚生発0206第2号)

\* 一部抜粋

D 成分規格・保存基準各条中の主な改正事項

- ①既存添加物45品目の成分規格の新規設定
- ②指定添加物2品目、既存添加物5品目及び添加物製剤2品目に係る成分規格について、一つの品目あたり複数の子規格が設定



即日施行、ただし、経過措置あり(～令和7年2月5日)

\* 一部例外あり

検査更新した際は、検査日を届出の備考に記載してください。

# 乳及び乳製品の成分規格等（令和6年3月19日付け厚生発0319第10号）

## 乳及び乳製品等の常温保管品の規格基準設定

\* 一部抜粋

### （例）乳飲料の常温保管品について

	「常温 保存可能品」	「充填後殺菌製品」
定義	連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したもの	保存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
製造方法	「原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法で行わなければならない。（原材料の加熱殺菌においては、摂氏 120 度で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。）」	「保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で4分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法で行わなければならない。」
成分規格	発育しうる微生物 陰性	発育しうる微生物 陰性
保存方法	「常温を超えない温度で保存すること。」	



**即日施行、ただし、経過措置あり（～令和6年9月18日）**

**乳飲料等について常温保管品の輸入を検討している場合、事前輸入相談を利用し、常温保存可能品であることを確認してください。**

# ミネラルウォーター類の成分規格改正(令和5年10月18日付け厚生発1018第5号)

鉛の基準値改正 0.05mg/L以下→0.01mg/L以下



即日施行、ただし、経過措置あり(～令和6年4月17日)

経過措置期間が終了しましたので、随時、検査更新をお願いします。

**ご清聴ありがとうございました**