令和7年度輸入食品等監視業務説明会 資料2

横浜検疫所食品監視課における届出留意事項等について

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

- ○<u>届出審査に必要な事項が記載された届出</u>
- ○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



<u>検疫所・輸入者・通関業者</u>の業務が<u>円滑</u>に進む

〇届出実績番号呼出し機能(IFB)の活用

IFA入力の際に、同じ輸入者※の実績番号があれば、届出情報を引用できる。 ※個人の無符号輸入者は利用不可届出入力担当者(通関業者)が異なる場合でも利用可能。

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 (<u>輸入者が</u> 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、 <mark>有効期間内の</mark> 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) | <mark>入力</mark> (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) | <mark>入力</mark> (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 | <mark>入力</mark> (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 | <mark>入力</mark> (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」が入力されていたが、整理により空欄となる。

届出実績番号欄

→積極的な入力をお願いします。(特に加工食品について)

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、<u>審査に必要な</u>情報が記載されていれば審査を進めています。

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。

事前届出制度

〇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。

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 | | 0 | | |
| 製造者・製造所(B)コード | | | 0 | 0 |
| 輸出者コード | 0 | | 0 | |
| 包装者コード | 0 | | 0 | |

◆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

積極的に使用してください_

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。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00020.html 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。

食品等輸入届出の手続きに係る連絡について

食品等輸入届出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 …添付登録機能(MSF01)を活用
- その他添付資料 …MSF01を活用
- ・保留回答 …双方向通信機能(CFH)を活用
- ·簡易な訂正(到着日、搬入日、B/L番号、共通管理番号、等)
- ※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

執務時間は 8時30分 から 17時15分 まで

- 〇届出事項に関する問い合わせは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
- ○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

執務時間外の対応②

執務時間は 8時30分 から 17時15分 まで

〇17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、音声案内に従ってください。

- ※食中毒に係わる事項
- ※リコールなど緊急を要する事項等

緊急時以外の電話は執務時間内にお願いします。

2. 食品等の輸入前の準備

食品等の輸入届出までの流れ

輸入者

必要書類の入手

社内検討用サンプル カタログ、製品規格書 原材料表、製造工程表

輸出国 輸出国製造者 / 製造所 /

食品等の内容把握

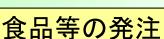
書類の内容確認、商品説明書の作成など

___ 疑問がある場合

事前相談

検疫所 輸入食品相談指導室

法の適合性確認



品目に応じて輸出国政府発行の衛生証明書などを準備

相談手順については 各検疫所HPを参照



輸入届出書の準備

貿易関連書類の準備

検疫所 食品監視課

書類が揃ったら

事前届出制度(事前審査) 貨物到着予定日の7日前から届出受付 ・書類不備確認・指導検査項目の確認

貨物の到着

輸入届出(一般)

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

- 〇原材料表、製造工程表(加工食品等)
- 〇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)
- 〇その他の書類
 - ・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ください。

● 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。
- ✓ 入手した書類が日本語・英語以外の言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。

<u>記載された内容について説明ができるか?</u>

✓ 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。 16

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
- <u>包装形態</u>(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)

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

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ン輸入食品情報ン輸入食品事前相談」 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。

3. FAINSの使用に関して

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_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00032.html



※入出力装置設置届出および製造者等コード作成に関するQ&A

https://www.mhlw.go.jp/content/001185027.pdf

第7次NACCS更改に係るFAINS機能

2025年度 新機能追加予定

1. 通関系関連省庁添付登録業務(MSF)の改善

- →添付ファイルの追加、変更、削除が1回の送信で可能
- →添付ファイル確認のために送信履歴から登録業務の再呼出しが不要
- →添付可能なファイル数との最大ファイルサイズが増加

2. IFA業務等での蔵置場所チェック処理

→保管場所コードが貨物情報の蔵置場所と一致するか確認

3. 計画輸入届出の電子化

→IFA業務により電子的に計画輸入初回届出が可能(書面届出が不要)

4. 見本採取票の電子化

→税関及び届出者に見本採取票の帳票出力が可能

追加機能に関するお問い合わせはNACCSセンター にお願いします。 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

- ・届出審査
 - ・モニタリング検査実施連絡書を双方向通信機能(CFH)にて送信

輸入者

検疫所

・『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

- · 検査実施連絡書を双方向通信機能(CFH)にて送信
- ・販売計画書を提出するよう双方向通信機能(CFH)にて通知

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 | | | | Î | TEL | | |
| | 担当者 | | | | | 担当者 | | |
| 検査希望 | 日時 | 令和 | 年 月 日 AM · PM | | 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

結果判明までの通関予定 無し

確認を行った輸入者氏名

連絡先(TEL)

販売計画の提出について

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

- 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

輸入貨物の確認について

モニタリング検査及び行政検査において、貨物 確認を行っていますが、貨物の情報が一致しな いことが頻発しています。



継続貨物であっても、定期的に届出貨物の商品規格が変更されていないか確認してください。

5. 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6年度)

| 番号 | 品名 | 輸出国 | 違反内容 | 基準値 |
|----|-------------|---------|----------------------------------|---------------------------|
| 1 | 小粒落花生 | 米国 | 水濡れによる腐敗・変敗・カビの 発生 | |
| 2 | うるち精米 | オーストラリア | アフラトキシン(カビ毒)の検出 | |
| 3 | カカオ豆 | ガーナ | 成分規格不適合(デルタメトリン及 びトラロメトリン) | 0.01ppm(一律基準) |
| 4 | ココナッツミルク | タイ | 使用基準不適合(ポリソルベート 80) | その他の食品: 0.020g/kg未満 |
| 5 | メラミン樹脂製飲食器具 | 中国 | 材質別規格不適合(蒸発残留物 (4%酢酸)) | 蒸発残留物(4%酢 酸):30μg/ml未満 |
| 6 | 野菜の調整品 | ネパール | 使用基準不適合(安息香酸ナトリ ウム 使用(対象外使用)) | |

昨年度、添加物の使用基準の確認が不十分な届出が散見されました。 製造者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を 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。



昨年度より、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: 【R7-001】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。

6. その他のお知らせ

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。

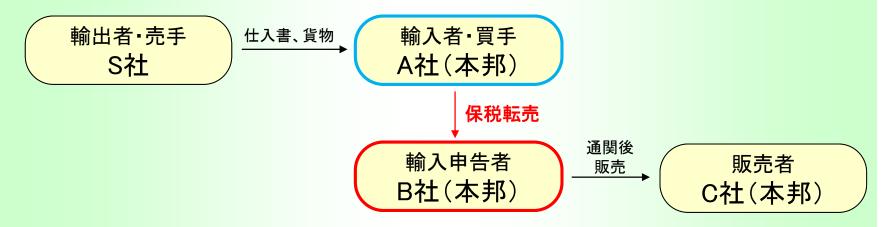
到着した貨物の情報を元に届出要不要の判断をしているため、貨物が到着前の事前確認は行っていません。

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事前届出搬入連絡(IFG)をして 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。

保税転売についての留意事項

輸入者:食品等を輸入しようとする者をいう。ただし、食品衛生法に規定する「輸入しようとする者」は、同法第59条に基づく 廃棄命令等の実効性を確保する必要がある。



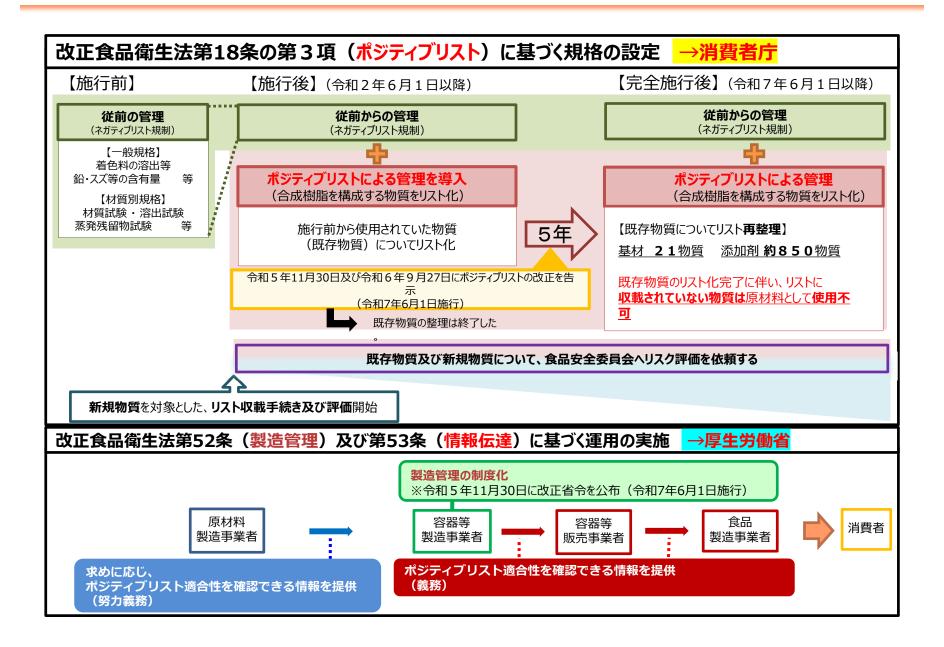
食品等輸入届出は貨物の仕入書の名宛人が提出するのが原則ですが、届出を提出する前において転売された場合であって、製造方法等の資料を製造者等から速やかに入手できる体制が確立されている場合にあっては、貨物取得者(転得者)であっても食品届出を提出することができます。

売買契約書を提出する際は、届出前に保税転売されているのかを確認してください。



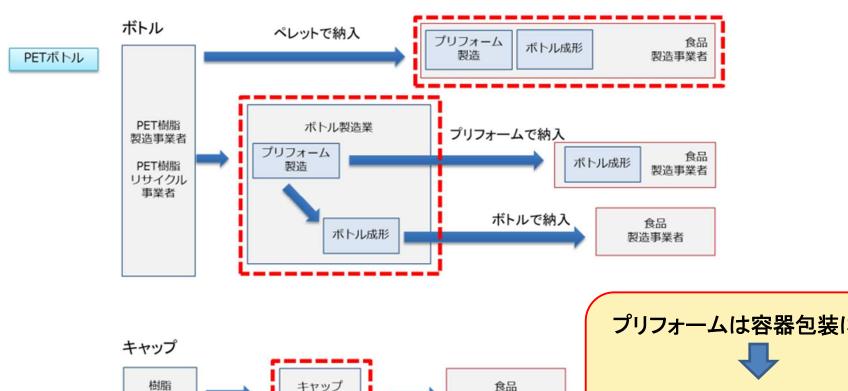
7.器具容器包装のポジティブリスト等について

食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度について



食品用PETボトル等のプリフォームの取扱いについて (令和7年1月20日付け健生食輸発0120第1号)

(1) ペットボトル (赤点線枠内 が届出対象となる営業)



製造事業者

器具又は容器包装を製造する営業の届出について (令和6年3月28日健生食基発0328第11号·健生食監発0328第11号)

製造事業者

キャップ

製造事業者

プリフォームは容器包装に該当

プリフォームの輸入に際して 食品等輸入届出の提出が必要

器具及び容器包装の取扱いについて

- 〇<u>令和7年6月1日</u>から輸入可能な器具・容器包装は 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のみ
- ○熱可塑性エラストマー(ThermoPlastic Elastomer、以下「TPE」)の取扱いについて
 - ・基本的な構成:ハード部位(可塑性成分)+ソフト部位(弾性成分)
 - ・ポジティブリスト制度が開始されるまでのTPEの取扱いは、ソフト部位がゴムで構成されたものについて、その含有率に応じゴムとして取り扱ったものがあったが、ポジティブリスト制度の完全施行に伴い、TPEは合成樹脂としてポジティブリストに適合していることを確認する必要がある(※一部例外あり)。
 - ※動的加硫系熱可塑性エラストマー(ThermoPlastic Vulcanizate、以下「TPV」)のうち、合成樹脂以外の材質(加硫ゴム)に熱可塑性樹脂を混合した原材料であって、ゴムの含有率(重量%)が合成樹脂よりも多い場合はゴムとして規格検査実施
- ○過マンガン酸カリウム消費量試験に代えて、個別規格で規定されている 蒸発残留物試験の改良法である総溶出物試験を導入予定
- 〇プリフォームの輸入に際して食品等輸入届出の提出が必要



8.米国産アーモンドの対日輸出プログラムについて

米国産アーモンドのアフラトキシンに係る命令検査について

「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7年3月28日健生 食輸発0328第1号)別添1 抜粋

| 対象国 | 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 |
|-----|----------------|--|--|--------------|
| 米国 | アーモンド | 別途指示する包装者から輸出され たものであって、別途示す各条件を 満たすものを除く。 | 総アフラトキシン(ア フラトキシンB1、B2、 G1及びG2の総和) | 別表2によること。 |



検査命令通知に示す対日輸出プログラムを満たす米国産アーモンドについては、 アフラトキシンに係る検査命令を免除する。

モニタリング検査は、「令和7年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について (令和7年3月28日健生食輸発0328第2号)」別表第5の※3の方法により実施する。

「※3:米国産アーモンド(対日輸出プログラム対象品)については、コンテナ内の任意の15か所から計10kg以上を採取したものを縮分して1検体(5kg以上)とする。」

モニタリング検査実施の際、輸入者は、検査ロット(輸入届出)の全体が明確に確認できるよう倉庫等に指示すること。

対日輸出プログラムの条件

「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7年3月28日健生 食輸発0328第1号)別添2の2

米国産生鮮アーモンド(アフラトキシン)

別表32(包装者リスト)に掲げる包装者から輸出され、以下の①、②を満たすもの。

- ①外国公的検査機関から発行されたアフラトキシンに係る検査成績書が添付されている もの。
 - ・検査成績書は発行日から起算して3か月間以内のものに限る。
 - ・検査成績書は対日輸出プログラム品である旨の指定の文言※が記載されたものに限る。
- ②米国から船舶にてコンテナにより他国を経由せず輸入されるもの。

※指定の文言

The laboratory is USDA-approved and in good standing with the USDA/AMS Laboratory Approval Program for the Analysis of Mycotoxins (https://www.ams.usda.gov/services/lab-testing/mycotoxins). The lot referenced has been tested per the *Protocol for the Control of Aflatoxin in U.S. Almonds Exported to Japan*

他国経由(ト ランシップ)、 航空便を除く

- ・上記の条件を満たさない場合
- ・貨物の一部に水濡れ等カビの発生に影響を及ぼすような事故が発生した場合
 - →検疫所に連絡の上、アフラトキシンに係る検査命令を実施

届出時の留意事項

食品等輸入届出書の備考欄に記載する内容

- a. 対日輸出プログラム対象品
- b. ロット番号 参考:検査成績書、パッキングリストに記載される。
- c. 検査成績書番号、発行日、アフラトキシン適合 参考: 検査成績書に記載される。
- d. (輸出前検査を実施した外国公的検査機関の)外国公的検査機関コード※
- e. 船舶にて他国を経由せずに輸入されたもの 参考: 貿易書類にて輸入者が確認。

※外国公的検査機関リスト https://www.mhlw.go.jp/content/000930054.pdf (令和7年4月24日現在)

円滑な審査のため、

- ・届出の際には、輸出者・包装者コードを利用してください。
- ・検査成績書とともに、上記確認に用いた貿易書類(パッキングリスト、インボイス、B/L等)を添付登録(MSF)してください。

パッキングリスト … 包装者、ロット番号を確認

インボイス … 輸出者、貨物名称等を確認

船荷証券(B/L) … コンテナ番号、他国を経由していないことを確認

アライバル(A/N)…他国を経由していないことを確認

ご清聴ありがとうございました

【参考資料】 1. 届出の記載方法ついて

届出の記載方法①

- 〇自由入力の活用
 - •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:ZOO(ゼットゼロゼロ)(製法欄に入力可能)

届出の記載方法②

〇品名の入力

- ・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

- 〇添加物の使用量
- 対象食品使用量に基準がある<u>添加物を使用</u>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」、

「<u>使用対象原材料の製品に対する割合</u>」、「<u>添加物の使用量</u>」 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<u>製造時に使用している量(ソルビン酸、安息香酸等)</u>

残存量:添加している食品に<u>残存している量</u>(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

〇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(韓国)

特定の原産国がアフラトキシンの検査命令対象の食材

アーモンド、うるち米(粉を含む)、カカオ豆(カカオ豆のみを原料とするものに限る。)、乾燥いちじく、乾燥くこの実、乾燥なつめやし、ごまの種子、そば(粉を含む)、チリペッパー、レッドペッパー、トウジンビエ(学名:Pennisetum glaucum)(粉を含む。)、とうもろこし(粉を含む。甘味種を除く)、ナツメグ、ハトムギ、ピスタチオナッツ※、、ひまわりの種子※、へーゼルナッツ、落花生※

※は加工品への使用割合によっても検査命令に該当 ●令和7年4月25日現在

届出の記載方法4-2

O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 | | | |
|--------|-------------------------------|--|--|--|
| | アーモンド又はピスタチオナッツを含む食品 | | | |
| イタリア | 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 | | | |
| イラン | 乾燥いちじく又は乾燥りんごを含む食品 | | | |
| | 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 | | | |
| インド | 乾燥パイナップルを含む食品 | | | |
| | トウジンビエを含む食 品 | | | |
| | ひまわりの種子を含む 食品 | | | |
| インドネシア | 赤とうがらし又は落花 生を含む食品 | | | |
| 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 | アーモンド又は乾燥いちじくを含む食品 | | | |
| 台湾 | 赤とうがらし、花椒及び落花生を含む食品 | | | |

届出の記載方法4-2

〇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 | | | | | |
|------------|---------------------------------------|--|--|--|--|--|
| | アーモンド又は落花生を含む食品 | | | | | |
| | 赤とうがらし、花椒又は落花生を含む食品 | | | | | |
| | 赤とうがらし又は落花 生を含む食品 | | | | | |
| . | 花椒を含む食品 | | | | | |
| 中国 | くるみ又はひまわりの 種子を含む食品 | | | | | |
| | ごまの種子を含む食品 | | | | | |
| | 大豆を含む食品 | | | | | |
| | ハスの種子を含む食品 | | | | | |
| | 赤とうがらし、ターメリック、ナツメグ又はフェネ グリークの種子を含む 食品 | | | | | |
| ネパール | 赤とうがらし、ナツメグ、ひよこ豆又は落花 生を含む食品 | | | | | |
| | ターメリック、ひよこ豆 又は落花生を含む食 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 | | | | | |
| 米国 | 乾燥いちじく又は乾燥りんごを含む食品 | | | | | |
| 不 巴 | ピスタチオナッツを含む食品 | | | | | |
| ベトナム | アーモンド又はくるみを含む食品 | | | | | |
| T / A | 赤とうがらし又はとうもろこし(甘味種を除く。)を含む食品 | | | | | |
| ペルー | ブラジルナッツを含む食品 | | | | | |

●令和7年4月25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_56303.html

届出の記載方法⑤

- 〇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、タイまたはフィリピン産なら分離可能か

亜麻の種子:カナダ産なら分離可能か

-BSE関係

牛肉:原産国、危険部位を含まないか(NO SRM)

・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

〇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℃,1分)→包装→ 冷凍(-18℃)
- 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】

届出の入力例

清涼飲料水(果実飲料)

●品名欄

ミックスジュース(FRUIT MIX JUICE)(YOK-01)

●製法欄

ZOO: 混合-ろ過-殺菌(中心温度85°C30分間)-自動充填·密栓-冷却-保管 (10°C以下)

●備考欄

pH: 4.2、水分活性: 0.99、130104(安息香酸Na): 0.30g/kg

漬物(酢漬け野菜)

●品名欄

らっきょう酢漬け(PICKLED SCALLION)(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:3.8、131502(SOAとして0.50g/kg使用)、

自主検査 SOA:0.42g/kg、CYC:検出せず(R4.4.1)

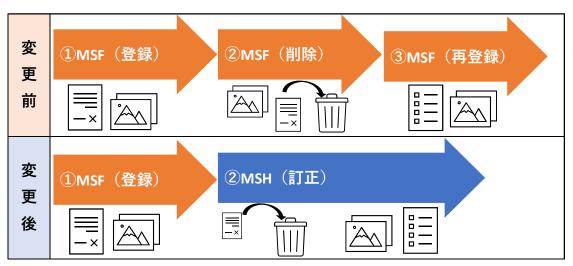
【参考資料】

2. 第7次NACCS更改に係るFAINS機能

1. 通関系関連省庁添付登録業務(MSF)の改善

・通関系関連省庁添付訂正(MSH01)業務の新規追加

→添付ファイルの追加、変更、削除が1回の送信で可能(通信欄のみの変更も可能)



差替えの場合

MSFで全添付を削除してから再度MSFにて差替え分を含めた全ファイルの添付が必要

MSHによりファイル単位での追加、変更、 削除(差替え)が可能 (MSF01の添付削除欄は廃止)

- ・通関系関連省庁添付一覧照会(MSI01)業務の新規追加 →届出者が添付ファイルの確認のために送信履歴から登録業務の再呼出しが不要
- ・添付ファイルの仕様変更(添付可能なファイル形式については変更なし)

1ファイルの最大ファイルサイズ:1MB→30MB 1届出あたりの最大ファイルサイズ:5MB→30MB

最大添付可能ファイル数:10→20

2. IFA業務等での蔵置場所チェック処理

再確認してください

保管場所コードとB/L番号に紐付く貨物情報の蔵置場所との一致を確認する

| interest | | | | | | | | | |
|----------|-----------|--------------------|------|--------|----------|---------|-----------------|--------|--------------|
| | ② 食品等輸入届出 | 出事項登録(共通部) | | | | | | | |
| | IFA A1 | 0 種別 N ~ 届 | 出番号 | | 共通番号 🗌 - | | □ 控出力要求 | | |
| | 輸入者 | | | | | | | | |
| | 住所 | 都道府県 | 市区町村 | (行政区名) | | 町域名 | • 番地 | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | - |
| | 積込港 | | | | 積込年月日 | | | | |
| | 積卸港 | | | | 到着年月日 | | | | |
| | 保管場所 | 1ABCD | | | 搬入年月日 | | | | |
| | 貨物の記号 | | | | B/L番号 | NACS100 | | | |
| | | | | | 積載船 (機) | | | | |
| | ╱ 貨 物 | 情報> | | _ | | 154 15 | ○ひがに□坐攻 | リーナハハブ | |
| | | :号:NACS100 | | | | | C及びIFE業務 | | ᇈᆂᇹᇪᆓᄆᇉ |
| | | 場所:1AAAA | | | | | | | れたB/L番号に |
| | 777 | 93771 - 27 0 0 0 1 | | | | | | | 合、保管場所コード |
| | | | | | | | - 110 100 | | なするかチェックし、 |
| | 注音的 | ぬ起がでた | ら、保 | 告提可 | Fを | 異なる | 場合は <u>注意</u> 噂 | 奥起メッセ- | <u>−ジを出力</u> |
| | | 大人ピル・しん | シャ ア | | 71 🖰 📗 | | | | |

3. 計画輸入届出の電子化

計画輸入届出(届出種別:Por D)の場合、届出者に出力する食品等輸入届出済証及びIIF業務に計画輸入の有効期限(計画輸入終了日)を出力する

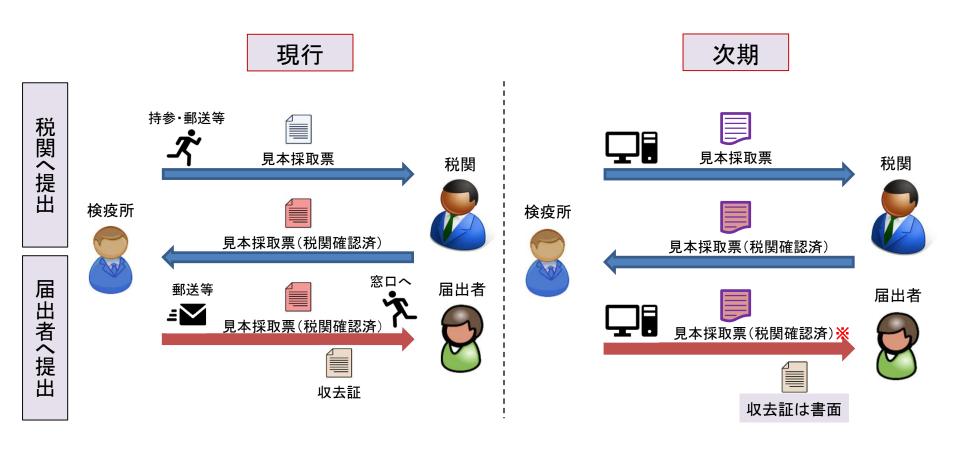




→届出者のIFA業務により電子的に計画輸入初回届出が可能(書面届出が不要) 計画輸入の有効期限を電子的に照会できる

4. 見本採取票の電子化

見本採取票を税関及び届出者に帳票出力可能とする



※届出者へ見本採取票を出力した際、届出の保管場所コードから保税地域の利用者コードが 取得できる場合は、<u>保税蔵置場に「見本採取情報」を出力する</u>



【参考資料】

3.器具容器包装のポジティブリスト等について

食品衛生法等の一部を改正する法律の概要(平成30年6月13日公布)

改正の趣旨

○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

<u>2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化</u>

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

- * 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。
- 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。 (届出制に合成樹脂製器具・容器包装の製造・加工業を含む)

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

ポジティブリスト改正告示(令和7年6月1日施行)



食品衛生基準審査 -食品衛生に関する規格・基準の策定に取り組みます-



ポジティブリスト改正告示(令和7年6月1日施行)

食品、添加物等の規格基準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(令和6年3月12日薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会で審議)に関するWTO通報

7 The contents to be amended to the amended Positive List [PDF:105KB] ※令和6年6月22日までパブリックコメントを募集しています。

器具・容器包装のポジティブリスト(令和5年11月30日公布。令和6年9月27日改正。)

令和5年11月30日に公布された厚生労働省告示第324号で消費者庁のホームページにより公表するとした別表第1は以下のとおり。

→ 別表第1〔全体版〕[PDF: 516KB]

参考

別表第1 (分割版)

➡ 第1表[PDF: 47KB]

第2表[PDF: 196KB]

別表第1の改正箇所

→ 令和6年9月27日改正[PDF: 689KB]



第1表:基材 第2表:添加剤

ポジティブリストを確認するための参考情報

- 🚺 別表第1第1表の参考情報_ Table 1 (Base materials)[Excel: 14KB]
- 別表第1第2表の参考情報_Table 2 (Additives)_20241225[Excel: 159KB]
- 別表第1第1表に係るモノマー等の参考情報_Annex 1~21_20241225 [Excel: 209KB]



物質の英名、 CAS登録番号

関連通知等

器具・容器包装のポジティブリストに関する関連情報

告示

- 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件の一部を改正する件(令和6年内閣府告示第128号) [PDF:55KB]
- 📆 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示(令和7年内閣府告示第91号) [PDF:54KB]
- 過去の告示

通知

- 「食品、添加物等の規格基準の一部改正について(令和5年11月30日健生発1130第4号)(最終改正:令和6年9月27日)[PDF:228KB]
- 🤼 Partial amendment of the Specifications and Standards for Foods, Food Additives, Etc.[PDF: 164KB]
- ★ 食品、添加物等の規格基準別表第1第1表に規定する基材を構成するモノマー等について(令和5年11月30日健生食基発1130第1号)(最終改正:令和6年9月27日)[PDF: 1.6MB]
- Monomers, etc. constituting the base materials specified in Table 1 of Appended Table 1 of Specific ations and Standards for Foods, Food Additives, Etc.[PDF: 88KB]
- ★ 食品、添加物等の規格基準別表第1第2表の特記事項欄において特段の定めがある場合等について(令和5年11月30日健生食基発1130第4号)(最終改正:令和6年9月27日)[PDF:145KB]
- The case where requirements are particularly specified in the "Requirements" column in Table 2 of Appended Table 1 of Specifications and Standards for Foods, Food Additives, Etc.[PDF: 63KB]
- ※英語版通知について、令和6年9月27日改正の内容の反映は準備中となります。
- 過去の通知

ポジティブリスト制度のQ&Aについて

- □ 器具及び容器包装のボジティブリスト制度に関するQ&A [PDF: 923KB](2025年5月14日付け事務連絡)
- 🤼 ポジティブリスト制度のQ&A [PDF: 1.0MB](2025年2月6日版)
 - ※本PDFは旧版を参考に掲載しているものです。QAの確認は上記の事務連絡を参照してください。

(参考)

Questions & Answers on the Positive List System [PDF: 1.1MB]

※参考の英語版Q&Aは2025年2月6日時点の内容となっております





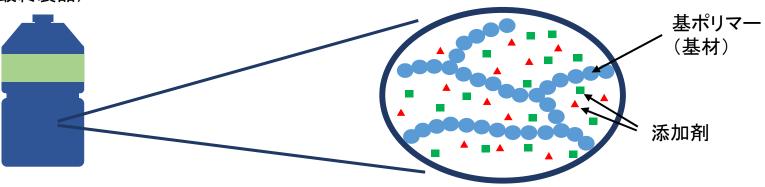
合成樹脂の整理(既存物質の再整理)

熱可塑性なし 熱可塑性あり 熱可塑性プラスチック 熱硬化性プラスチック プラスチック 例)ポリエチレン、ポリスチレン 例)メラミン樹脂、フェノール樹脂 熱可塑性エラストマー ゴム(熱硬化性エラストマー) エラストマー 例)ポリスチレンエラストマー、 例)ブタジエンゴム、ニトリルゴム スチレン・ブロック共重合体 合成樹脂製容器包装

「ゴム」を除く部分を合成樹脂とし、 ポジティブリストの対象とする。

(最終製品)

合成樹脂の原材料に含まれる物質 (化学的に変化して生成した物質を除く)



合成樹脂が主たる場合は、合成樹脂製

合成樹脂+ガラス繊維

→ 合成樹脂ではない材質

合成樹脂+ラメ(金属)



原材料は、材質で分ける

合成樹脂:ポジティブリスト対象

ガラス繊維、金属:対象外

ポジティブリストの対象範囲

| 大分類 | | 小分類 | 物質例 | PL対象 | | |
|------|-------|---------------|-------------------------|--------------------|--|--|
| 無機物質 | | 金属 | 鉄、銅、アルミ | 対象外 | | |
| | | 非金属 | ケイ酸塩、炭酸塩等 | 対象外 | | |
| | | 未精製の無機物 | 岩石、土、砂 | 対象外 | | |
| | 天然有機物 | 未精製の天然物 | 植物、抽出物 | 対象外 | | |
| | | 天然高分子物質 | 植物繊維 | 対象外 | | |
| | | 精製された天然低分子物質 | 油脂、脂肪酸 | 第2表 (添加剤) | | |
| 有機物質 | 合成有機物 | 合成有機高分子物質(固体) | ポリマー (合成樹脂) 第1表 (基材) | | | |
| | | | ポリマー (ゴム) | 第1表 (基材) 対象外 | | |
| | | 合成有機高分子物質(液体) | PEG、ポリグリセロール | 第 2 表 (添加剤) | | |
| | | 合成有機低分子物質 | _ | 第2表 (添加剤) | | |

[※]ポジティブリストによる管理の対象外の物質は、ポジティブリストへの掲載がなくても引き続き使用可能ですが、 従前の管理を遵守いただき、事業者自らの責任において安全性の確保を行う必要があります。

主な熱可塑性エラストマー(TPE)

| TPEの分類 | JIS略号 【以前の略号】 | ハードセグメント | ソフトセグメント | |
|-----------------------|-----------------|-----------|---------------|--|
| TPA アミド系TPE | TPA-EE 【TPAE】 | ポリアミド | ポリ(エーテル―エステル) | |
| TPC エステル系TPE | TPC-EE【TPEE】 | ポリエステル | ポリ(エーテル―エステル) | |
| TPO オレフィン系TPE | TPO-(EPDM+PP) | ポリプロピレン | EPDM | |
| TPS | TPS-SBS [SBS] | ポリスチレン | BR | |
| スチレン系TPE | TPS-SEBS [SEBS] | ポリスチレン | ポリ(エチレン―ブチレン) | |
| TPU TPU-AREE ウレタン系TPE | | 芳香族ポリウレタン | ポリ(エーテル―エステル) | |
| TPV 動的加硫系TPE | TPV-(EPDM+PP) | ポリプロピレン | 高度に架橋したEPDM | |

参照: 熱可塑性エラストマー 用語及び略号(JIS K 6418: 2007)

参考例

● 熱可塑性エラストマーの組成 SEBS (ポリマー中スチレン含量60%) =55%、パラフィンオイル=40%、炭酸カルシウム=5% の場合

基材に該当するのは、SEBS。 パラフィンオイルと炭酸カルシウムは添加剤。 基材中のスチレンの含有率は60% → ポリスチレンを主成分とする合成樹脂製 KPS=SEBS 又は KPS=スチレン系TPE

● 熱可塑性エラストマーの組成 SEBS(ポリマー中スチレン含量60%)=25%、PP=30%、パラフィンオイル=30%、炭酸カルシウム=5% の場合

基材に該当するのは、SEBSとPP。 パラフィンオイルと炭酸カルシウムは添加剤。 基材中 PP/SEBS=55/45重量% → ポリプロピレンを主成分とする合成樹脂製 KPP=TPE(PP+SEBS)

 ▼ TPV(架橋型)の組成 EPDM=56%、PP=14%、パラフィンオイル=30% の場合 基材に該当するのは、EPDMとPP。高度に架橋したEPDMは加硫ゴム。 パラフィンオイルは添加剤。

基材中 EPDM/PP=80/20重量% → ゴム製

KRB=TPV(EPDM+PP) 又は KRB=TPV

趣旨

- ✓ 合成樹脂のポジティブリスト(安全が担保されたもののみが使用可。以下「PL」という。)については、令和5年11月30 日に改正し、令和7年6月1日より施行される。
- ✓ PL制度が施行された後の規格基準のあり方については、平成30年より国衛研で設置した検討会で検討されており、改正方 針が取りまとめられた。

A 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格

PI 導入 + 省令で、製造管理基準導入

B 器具又は容器包装一般の試験法

D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格

C試薬・試液等

E 器具若しくは容器包装の用途別規格(食品毎に規格を設定)

F 器具若しくは容器包装の製造基準

今回改正する規定は、赤枠内

改正の方針

(1) ポジティブリスト制度導入に伴う整理

① PL制度が導入されたため、食品毎に容器包装の規格を定めてリスク管理をするのではなく、PL制度(製造管理基準含 む)+材質別規格での管理に一本化(これにより、安全性が確認され他の食品に使われている容器包装も使用可能となり、 食品の安全性向上のための容器包装の開発等の促進が期待される。)。

【改正内容】E から清涼飲料水、乳・乳製品の容器包装の規格削除およびレトルト(容器包装詰加圧加熱殺菌食品)の容器包装の一部規格を削除し、PL制度での管理を実施。

② PLの対象外となっている意図せず混入する物質等への適切なリスク管理措置を強化。

【改正内容】D に個別規格がない合成樹脂に、意図せず混入する物質等のリスク管理として「総溶出物規格」を導入。

- ※ 個別規格のある合成樹脂は蒸発残留物試験等で対応するため現状維持とするが、将来的には「総溶出物規格」の段階的導入を想定。
- ※ 溶出試験に用いる試験溶液(食品擬似溶媒)を対象食品に近いものにする改正も併せて実施。

(2)一部の試験法の通知化

分析技術の進歩等に臨機応変に対応し、適時適切に規格の適否判断を行えるよう、機器分析により規格が判断できる試験 法を告示から通知に移行

- ※ 規格と試験法が一体のもの(比色法等)は告示に残す。
- (3) その他、文言の統一などの所要の改正

【参考資料】 4. 各種HPの活用ついて

「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「HA CCP」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について、関連運知や 取扱施設を紹介しています。

健康食品

輸入食品

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

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

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「ポシティブリスト制度」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、食品修士基準行政は、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。

70000。 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。 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

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

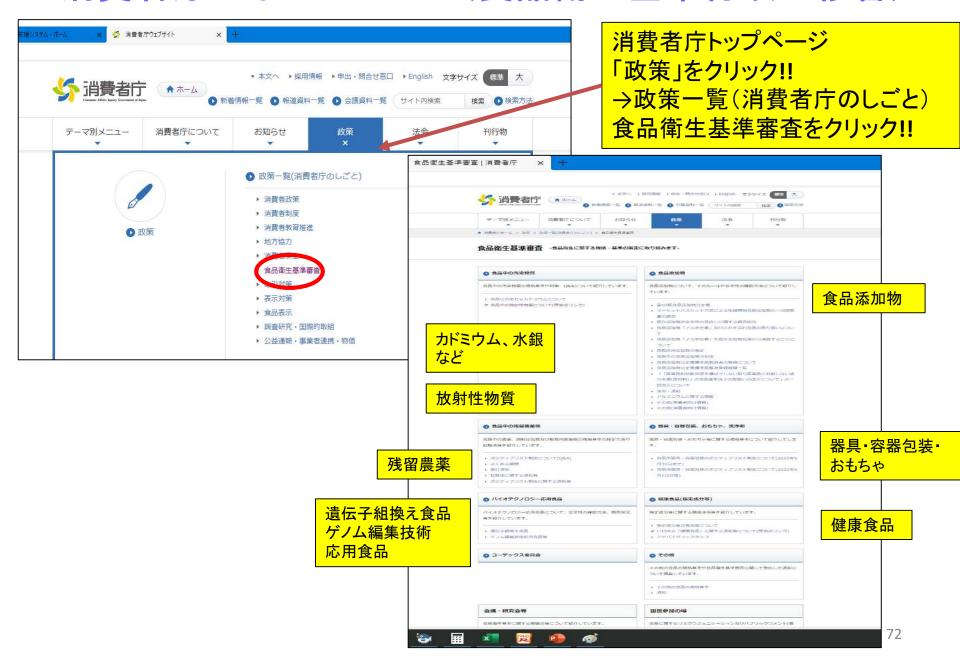
放射性物質

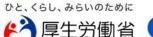
カドミウム、 水銀など

厚生労働省ホームページの活用方法



消費者庁のホームページ(食品衛生基準行政の移管)







「各施策情報」の中の「輸入食品」のページ

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

↑ 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



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。

Englilsh

「<mark>施策情報</mark>」を クリック!!



● 政策について

分野別の政策

・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。

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

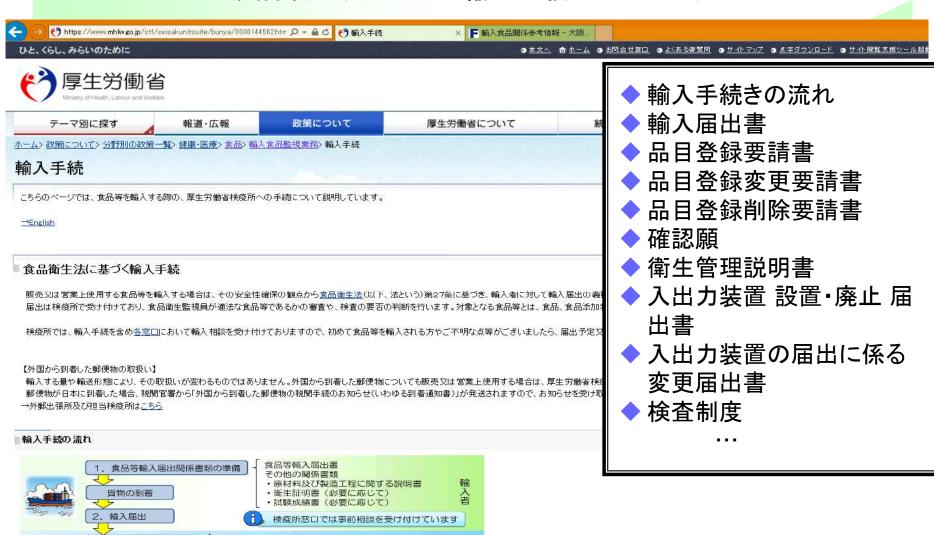
二国間協議、現地調査、技術協力等の輸出国における対 策を掲載しています。

リスクコミュニケーション

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)



要検査

3. 検疫所における審査

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)

