

薬生食監発 0619 第 2 号

平成 30 年 6 月 19 日

各
$$\left. \begin{array}{l} \text{都道府県} \\ \text{保健所設置市} \end{array} \right\}$$
 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長

（公印省略）

対アルゼンチン輸出食肉の製品登録番号の申請方法について

「対アルゼンチン輸出食肉の取扱要綱」（平成30年6月4日付け生食発0604第2号・30消安第1206号別紙。以下「要綱」という。）の10の（10）に規定されている製品登録番号の申請方法については、下記のとおりですので、関係事業者への周知及びご対応方よろしくお願ひします。

記

1 申請手続

アルゼンチンに食肉を輸出可能だと畜場及び食肉処理施設（以下「認定と畜場等」という）は、食肉の輸出前に、アルゼンチンの輸入事業者を通じて、アルゼンチン国家農畜産品衛生品質管理機構（以下「SENASA」という。）へ製品登録番号の申請を行う。申請手続きについては以下のとおり。

（1）認定と畜場等は、以下の書類等を作成し、当該と畜場等を管轄する食肉衛生検査所又は保健所（以下「食肉衛生検査所等」という。）へ提出する。

ア 別添1に掲げる対アルゼンチン輸出牛肉に関する事項を記載した製品資料（様式自由）

イ 対アルゼンチン輸出牛肉の内包装及び外包装に添付する表示の見本

（2）食肉衛生検査所等は、提出書類の記載内容に不備がない場合は、（1）のアの全ページに指名検査員の署名及び公印を押印し、認定と畜場等に交付する。

- (3) 認定と畜場等は、(1) のア及びイの原本を輸入事業者へ提出する。
- (4) 輸入事業者は、オンライン輸入申請システム^{※1}を通じ、輸入許可申請に係る必要データ（事業者名、住所等）を入力する。また、輸入許可申請書（別添2）及び(1) のア及びイを電子的に SENASA へ提出するとともに、原本についても SENASA へ提出する。なお、当該輸入事業者は、輸入許可申請の前に輸出入業者の登録申請^{※2}を行わなければならず、SENASA の承認までに2～3日を要する。

※1 オンライン輸入申請システム

<http://tramitesadistancia.gob.ar/>

※2 輸入事業者による輸入業者としての登録申請先

<https://www.afip.gob.ar/sitio/externos/default.asp>

- (5) 当該申請により製品がSENASAに登録された場合、SENASAより、有効期限1年間の輸入許可書及び製品登録番号が交付される。

2 留意事項等

- (1) 輸出する製品は、冷蔵又は冷凍の保管方法の違い、部位の違いにより、それぞれの製品毎に前記1の(1)のア及びイを作成し、申請を行う必要があること。
- (2) 前記1の(1)アが日本語のみで作成される場合は、スペイン語訳を添付すること。なお、スペイン語訳に署名及び公印の押印は不要である。
- (3) 輸入事業者による輸入許可申請からSENASAによる製品登録番号の交付までには、およそ45日を要すること。
- (4) SENASAより申請の内容に不備が指摘された場合は、その指摘に従い、手続きを進めること。
- (5) 登録済みの製品の別添1の内容又は製品表示に変更が生じた場合、速やかに前記1の手続きを行うこと。
- (6) 輸入許可証の有効期限は1年であり、更新手続きを行わなければ同許可は失効すること。更新手続きについては、次項に記載された担当部局に確認すること。
- (7) 当該通知に記載されていない事項及び(6)の更新手続きについては、以下のURLを参照の上、必要に応じてSENASAの担当部局へ問い合わせること。
- ア 輸出入事業者の登録申請手続きの詳細について

[http://www.senasa.gob.ar/ \(SENASA HP\)](http://www.senasa.gob.ar/)

<http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/instructivoinscripcionrie2018.pdf>

SENASA担当部局 : Dirección de Tráfico Internacional

電子メール : rie@senasa.gob.ar

電話番号 : (011) 5222-5970/5971

イ 輸入許可申請及び更新手続きの詳細について

SENASA担当部局 : Dirección de Tráfico Internacional

電子メール : importaciones@senasa.gob.ar

電話番号 : (011) 5222-5968/5967/5966

Datos que debe incluir la monografía

Del Origen:

- País Exportador
- País de Origen de los animales de los que se origina el producto
- Provincia o Estado
- Firma Exportadora
- Planta Productora
- N° Oficial

Del Producto:

- Especie Animal¹
- Nombre²
- Marca
- Descripción
- Denominación Genérica³
- Variante (ver tablas)
- Procesamiento(s) de origen⁴ (ver tablas)
- Presentación (ver tablas)
- Rango Térmico de Conservación y durabilidad del producto en esas condiciones
- Envase Primario (ver tablas)
- Envase Secundario (ver tablas)
- Unidad de Venta
- Otros datos (ver tablas)
- Técnica de Elaboración
- Flujo Operativo
- Ingredientes**
- Aditivos, Coadyuvantes, etc. (cuantitativo y porcentual)**
- Período de durabilidad o vencimiento
- Estudios de penetración térmica en productos**

¹ En caso de productos que tengan componentes de más de una única especie animal, indicar qué componentes pertenecen a cada especie y su porcentaje en el producto final. En el caso de productos de la pesca, indicar tanto el nombre común como el nombre científico de la especie.

² Indicar el nombre con el que será comercializado, tal como reza en rótulos.

³ Por ejemplo, "Mortadela", "Salame", "Caseinato de Sodio", etc. En el caso de cárnicos, indicar el nombre de (l) (los) corte(s), y si se trata de productos con o sin hueso.

⁴ Descripción de las fases por las que atraviesa la materia prima en el país de origen hasta su conversión en el producto a importar.

esterilizados

termoprocessados

- Otros procesos a los que estuviera sometido el producto

Tablas

Variantes

Con Agregados

Con Azúcar

Con Chocolate

Con Hierbas/Especias

Con Vitaminas/Minerales

Con Hueso

Con Hueso Sin Piel

Con Hueso Sin Visceras

Con Menudos

Con Piel

Con Piel Sin Visceras

Con Piel pocas Espinas

Con Piel y Visceras

Con Sal

Sin Azúcar

Sin Hueso

Sin Huesos ni Piel

Sin Menudos

Sin Piel

Sin Piel ni Cabeza

Sin Piel ni Visceras

Sin Piel pocas Espinas

Sin Sal

Tipo Alemán

Tipo Calabres

Tipo Canadiense

Tipo Italiano

Tipo Parma Parma

Otras (Describir)

Procesamiento (s)⁵

Ahumado

Asado (Procesamiento)

Chocolateado (a)

Clasificado/Graduado

Cocido

Cocido y Curado

Concentrado

Curado

Curtidos

Desengrasado

Desmineralizado

Embutidos (as)

Escaldado

Esterilizado

Fresco o congelado según corresponda

⁵ En los procesamientos térmicos, se debe indicar la temperatura máxima a la que llega el núcleo del producto y el tiempo por el que la misma se mantiene. Otros procesos que tengan un desarrollo en el tiempo, debe indicarse su duración.

Fritos (as)

Fundido/Derretido

Glaceados (as)

Hidrolizado

Hilada (o)

Lavada

Liofilizados (as)

Modificado (a)

Pasteurizado (a)

Peinada/Cardada

Precozados (as)

Prensados (as)

Rebozados/Empanados

Refinado (a)

Saborizado/Aromatizado

Salados/Salmuera

Seco/Descocado/Deshidratado

Semicocido

Semiterminado

Sucia

Uat

Otros (Describir)

Presentación

Anillas/Rabas

Bajo Tenor Graso

Barta

Bastones

Bloques

Politas

Cayos

Cilindros

Cocochas

Compactado (a)

Conserve

Cortes/Trozos

Cuartos

Cubos/Cubitos

Deser/Fortificado

Descremado (a)

Desperdicios

Entero (a)

Eviscerado

Extracto

Familiar

Fetas

Filetes

Fortificado

Frutado

Granulado

H & G

Harina

Hilado

Hormas

Ief

Lomos de Filet

Líquido(a)

Madejas

En Mante

Media Cáscara

Molido/Desmenuz/Triturado

Panadas

Panes

Para Untar

Pare/Descremado (a)

Pasta/Masa

Pastillas/Comprimidos

Pelados (as)

Piezas

Polvó

Rallado

Recortes

Rellenos (as)

Repostero/Repostería

Rodajas

Rodajas Filet Embutí

Tajadas

Tentáculos

Tiras

Tops

Trenzado

Vainas

Otras (Describir)

Envase (s)

Baldes

Bandejas

Bariles

Bidón

Blisters

Bolsas

Bolsitas

Cajas Cartón

Cajas Telgopor

Cuñetas

Fardos/Balas

Film

Frascos

Granel

Laminado/Termocontrable

Latas

Papel Aluminio

Papel Manteca

Paquetes

Potes

Sachet

Sobres

Tambores

Tarros

Tetra Pack

Tabos

Vainas/Estuches

Otras (Describir)

Otros Datos

- Apto consumo humano

- No apto consumo humano

- Apto consumo animal

- No apto consumo animal

- Uso industrial no comestible

- Insumo para la producción de [producto], el cual [es / no es] apto para consumo [humano / animal]



SAGPyA



SENASA

AL: SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

**SOLICITUD DE PERMISO DE IMPORTACION DE PRODUCTOS,
SUBPRODUCTOS Y/O DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL Y/O MERCADERIAS
Y/O INSUMOS QUE CONTENGAN COMO COMPONENTES, O ENTRE SUS
COMPONENTES, INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL**

1) DE LA FIRMA IMPORTADORA:

NOMBRE: _____
 Nº DE IMPORTADOR OTORGADO POR SENASA: _____
 DIRECCION: _____
 LOCALIDAD: _____ PROVINCIA: _____ TE/FAX: _____

2) DEL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN

NOMBRE: _____
 Nº OFICIAL _____
 UBICACION GEOGRAFICA: _____
 DIRECCION: _____
 UNIDAD POLITICA TERRITORIAL: _____
 PAIS: _____

3) DE LA MERCADERIA

TIPO DE PRODUCTO: _____

SE ACOMPAÑA:

Monografía descriptiva del proceso de elaboración	_____	SI	NO*
Monografía descriptiva del proceso de envasado	_____	SI	NO*
Certificado de envase	_____	SI	NO*
Rótulo original	_____	SI	NO*
Proyecto de rótulo complementario	_____	SI	NO*

*TACHAR LO QUE NO CORRESPONDA

LUGAR Y FECHA: _____

LOS DATOS ARRIBA CONSIGNADOS, TIENEN CARACTER DE DECLARACION JURADA.

FIRMA DEL RESPONSABLE

ACLARACION - CARGO
REPRESENTANTE/APODERADO



SAGPyA

SENASA

Datos que debe incluir la monografía

* 生鮮肉の輸出について
は次項に掲げる見え消し
線以外の項目についての
書類を用意すること。

Del Origen:

- País Exportador
【製品の輸出国】
- País de Origen de los animales de los que se origina el producto
【家畜が飼育された国】
- Provincia o Estado
【県・州】
- Firma Exportadora
【輸出する事業者の名称】
- Planta Productora
【製品を製造した施設】
- N° Oficial
【施設の番号】

Del Producto:

- Especie Animal¹
【家畜（動物）の種類】
- Nombre²
【製品名（ラベルに書かれる商品名を記載すること）】
- Marca
【商標】
- Descripción
【製品の概要】
- Denominación Genérica³
【一般名称】
- Variante (ver tablas)
【バリエーション（後述のバリエーションのリストを参考すること）】
- Procesamiento(s) de origen⁴
(ver tablas)

¹ En caso de productos que tengan componentes de más de una única especie animal, indicar qué componentes pertenece a cada especie y su porcentaje en el producto final. En el caso de productos de la pesca, indicar tanto el nombre común como el nombre científico de la especie.

² Indicar el nombre con el que será comercializado, tal como reza en rótulos.

³ Por ejemplo, "Mortadela", "Salame", "Caseinato de Sodio", etc. En el caso de carnes, indicar el nombre de(l) (los) corte(s), y si se trata de productos con o sin hueso.

【原料が製品（輸出される時の状態）になるまでに施される処理（後述の処理のリストを参照すること）】

- Presentación (ver tablas)
【形状（後述の形状のリストを参考すること）】
- Rango Térmico de Conservación y durabilidad del producto en esas condiciones
【保存温度（最高温度と最低温度）及びその温度下での保存可能期間】
- Envase Primario (ver tablas)
【1次包装（後述の包装のリストを参考すること）】
- Envase Secundario (ver tablas)
【2次包装（後述の包装のリストを参考すること）】
- Unidad de Venta
【販売単位量】
- Otros datos (ver tablas)
【その他のデータ（後述のその他のデータのリストを参考すること）】
- Técnica de Elaboración
【製造技術】
- Flujo Operativo
【オペレーションフロー】

Ingredientes:

- Aditivos, Coadyuvantes, etc.
(quali, cuantitativo y porcentual)
- Período de durabilidad o vencimiento
【賞味期間、賞味期限】
- Estudios de penetración térmica en productos esterilizados o termoprocessados
- Otros procesos a los que estuviera sometido el producto
【その他、製品に加えられた処理・工程】

⁴ Descripción de las fases por las que atraviesa la materia prima en el país de origen hasta su conversión en el producto a importar.

¹ 2種類以上の動物種の成分を含む製品の場合、どの成分がどの動物種に属するか、及び最終製品におけるその割合を明示する。魚製品の場合、その種の一般名と学名を明示する。

² ラベルに記される商品名を記入する。

³ 例えば「モルタデッラ」、「サラミ」、「カゼインナトリウム」など。食肉の場合、部位の名前及び骨付き・骨なしの別を明示する。

⁴ 原産国で原料が輸出製品になるまでに通る工程の各段階の説明。】

Tablas

【リスト】

Variantes

【バリエーションのリスト】

- Con Agregados
- Con Azúcar
- Con Chocolate
- Con Hierbas/Especias
- Con Vitaminas/Minerales
- Con Hueso
【骨付き】
- Con Hueso Sin Piel
【骨付き、皮なし】
- Con Hueso Sin Visceras
- Con Menudos
- Con Piel
- Con Piel Sin Visceras
- Con Piel pocas Espinas
- Con Piel y Visceras
- Con Sal
- Sin Azúcar
- Sin Hueso
【骨なし】
- Sin Huesos ni Piel
- Sin Menudos
- Sin Piel
- Sin Piel ni Cabeza
- Sin Piel ni Visceras
- Sin Piel pocas Espinas
- Sin Sal
- Tipo Alemán
- Tipo Calabriés
- Tipo Canadiense
- Tipo Italiano
- Tipo Parma/Parma
- Otras (Describir)

Hidrolizado

Hilado (o)

Lavada

Liofilizados (as)

Modificado (a)

Pasteurizado (a)

Peinada/Curada

Precoctidos (as)

Prensados (as)

Rebozados/Empanados

Refinado (a)

Saborizado/Aromatizado

Salados/Salmuera

Seco/Desecado/Deshidratado

Semicocido

Semiterminado

Sueca

Ust

Otros (Describir)

Presentación 【形状のリスト】

Anillas/Rabas

Bajo Tenor Graso

Barra

Bastones

Bloques

【ブロック、塊】

Bolitas

Cayos

Cilindros

Cocochas

Compactado (a)

Conserva

Cortes/Trozos

【カット】

Cuertos

Cubos/Cubitos

【角切り】

Deser/Fortificado

Descremado (a)

Desperdicios

Entero (a)

Eviscerado

Extracto

Familiar

Fetas

Filetes

Fortificado

Frutado

Granulado

H & G

Harina

Hilado

Hormas

Ief

Lomos de Filet

Líquido (a)

Madejas

En Manta

Media Cacería

Molido/Desmenuz/Triturado

【ミンチ/小片/粉碎】

Panadas

Panes

Para Untar

Pare/Descremado (a)

Pasta/Masa

Pastillas/Comprimidos

Pelados (as)

Piezas

Polv

Rallado

Recortes

Rellenos (as)

Repostero/Repostería
Rodajas
Rodajas Filete Embutido
Tajadas
Tentáculos
Tiras
Tops
Trenzado
Vainas
Otras (Describir)

Envase(s)
【包装のリスト】

Baldos
Bandejas
Bariles
Bidón
Blisters
Bolsas
【袋】
Bolsitas
Cajas Cartón
Cajas Telgopor
Cuentes
Fardos/Balas
Film
Frascos
Granel
Laminado Termocontraíble
Latas
Papel Aluminio
Papel Manteca
Paquetes
Potes
Sachet
Sobres
Tambores
Tarros
Tetra Pack
Tubos
Vainas/Estuches
Otras (Describir)

Otros Datos
【その他のデータのリスト】

- Apto consumo humano
【（動物用飼料ではなく、
人間の）食用】
— No apto consumo humano
— Apto consumo animal
— No apto consumo animal
— Uso industrial no comestible
Insumo para la producción
de [producto], el cual [es /
no es] apto para consumo
[humano / animal]



SAGPyA



SENASA

宛先： 国家農畜産品衛生品質管理機構

動物由来の製品、副産物及び／又は派生物、及び／又は動物由来の原料を成分として、又は成分の中に含む製品及び／又は投入材の輸入許可申請書

1) 輸入会社について：

名前： _____

SENASA から付与された輸入業者番号 _____

住所： _____

市町村： _____ 州： _____ 電話／ファクス： _____

2) 原産地施設について

名前： _____

公認番号 _____

地理上の位置：

住所： _____

地方行政単位： _____

国： _____

3) 製品について

製品の種類： _____

同封物：

加工工程の説明書類 _____ あり なし*

容器詰め工程の説明書類 _____ あり なし*

容器証明書 _____ あり なし*

オリジナルのラベル _____ あり なし*

補完的ラベルの案 _____ あり なし*

*該当しないものを抹消する

場所及び日付： _____

上記データは宣誓供述の性格を持つものである。

責任者の署名

*輸入事業者の責任者及び代表者の署名

代表者／代理人の記名 - 職務