



衛 検 第 1 1 9 号
平成6年3月29日

各 検 疫 所 長 殿

厚生省生活衛生局長

輸入食品等事前確認制度の実施について

現在、我が国に諸外国から輸入される食品等は増大してきており、輸入食品等の安全確保について、さらにその推進を図ることが重要となってきた一方、食品等の流通の円滑化を図る観点から、食品衛生法に基づく食品等の輸入時の手続について、その簡素化・迅速化を図ることが課題となっているところである。

このため、今般、別添の「輸入食品等事前確認制度要綱」を定め、輸入食品等の安全確保及び輸入手続の簡素化・迅速化等を図ることとしたので、本制度の実施に当たっては、これが運営に遺憾のないようにされたい。

輸入食品等事前確認制度要綱

第1 目的

この要綱は、我が国に輸入される食品等が食品衛生法（以下「法」という。）に基づく規格基準等に適合することを事前に確認し、当該食品等を登録するために必要な手続及び当該食品等についての輸入時の取扱い等を定めることにより、法に違反する食品等の輸入を未然に防止し、食品等の安全性の確保を図るとともに、輸入の際に輸入者が行う法に基づく届出等の手続の簡略化・迅速化等を図ることを目的とする。

第2 事前確認等

1 事前確認の対象食品等

(1) 事前確認の対象食品等

事前確認の対象食品等は、国又は地方政府の機関により食品等の衛生に関する規制が行われている輸出国から我が国に輸入される食品等（法第2条に規定する食品、添加物、器具及び容器包装並びに法第29条に規定するおもちゃをいう。）とする。

ただし、農産物及び畜水産物等の一次産品並びにそれらの簡易な加工品（簡易な加工品とは、脱皮、細切、粉砕、軽度の撒塩、乾燥等簡単な加工を施したもの、切身・むき身のもの及び冷凍したもの等をいう。）及び別途定める食品等を除く。

(2) 事前確認の内容

事前確認においては、次の①から③までに掲げる基準（以下「規格

基準等」という。)に適合することを確認するものとする。

なお、③については、別途定める事項について特に確認するものとする。

①別表の1に掲げる法に基づく食品等の規格基準等に適合すること。

②別表の2に掲げる施設・食品等の衛生管理基準に適合すること。

③法第4条及び第9条(第29条において準用する場合を含む。)

2 事前確認の手続等

(1) 申請手続

製造者(輸出国において、我が国に輸入される食品等を製造又は加工する営業を行う人又は法人をいう。以下同じ。)は、事前確認を受けようとするときは、別表の3に掲げる事前確認申請書(以下「事前確認申請書」という。)に、別表の4に掲げる書類を添付して、輸出国政府(原則として、輸出国において食品等の衛生に関し責任を有する国の政府機関をいう。以下同じ。)を通じて厚生省に提出しなければならない。

(2) 登録及び通知

①厚生省は、事前確認申請書の内容が規格基準等に適合すると認めるときは、当該食品等が登録された旨及び登録番号を、別表の3に掲げる登録通知書により、輸出国政府を通じて、製造者に通知する。

②厚生省は、事前確認申請書の内容が規格基準等に適合しないと認めるときはその旨を、別表の3に掲げる登録不可通知書により、輸出国政府を通じて、製造者に通知する。

(3) 変更手続

①製造者は、登録された食品等について、別表の5に掲げる事項について変更をしようとするときは、別表の3に掲げる事前確認事項変更届書（以下「事前確認事項変更届書」という。）に、別表の6に掲げる書類を添付して、輸出国政府を通じて、厚生省に提出しなければならない。

②厚生省は、事前確認事項変更届書の内容が規格基準等に適合すると認めるときは、変更できる旨を別表の3に掲げる届書審査結果通知書（以下「届書審査結果通知書」という。）により、輸出国政府を通じて、製造者に通知する。

③厚生省は、事前確認事項変更届書の内容が規格基準等に適合しないと認めるときは、その旨を届書審査結果通知書により、輸出国政府を通じて、製造者に通知する。

3 登録の有効期間等

(1) 登録の有効期間

登録された食品等の登録の有効期間は、登録された日から3年とする。

(2) 登録の更新

①製造者は、登録の更新を希望するときは、別表の3に掲げる登録更新申請書（以下「登録更新申請書」という。）を、登録の有効期間が満了する前に、輸出国政府を通じて、厚生省に提出しなければならない。

②厚生省は、登録更新申請書の提出があった場合は、別表の3に掲げる登録更新通知書により、登録を更新する旨を、輸出国政府を通じて、

製造者に通知する。

(3) 登録の取消

①厚生省は、必要と認める場合は、食品等の登録を取り消すことができる。

②厚生省は、食品等の登録を取り消したときは、その旨を別表の3に掲げる登録取消通知書により、輸出国政府を通じて、製造者に通知する。

③厚生省は、登録を取り消した食品等の製造者による以後の食品等の登録をしないことができる。

第3 輸入手続等

1 輸入手続

(1) 登録番号の記載

製造者は、登録された食品等を我が国に輸出する場合は、次のいずれかの方法により当該食品等の登録番号を証するものとする。

①食品等の容器包装に登録番号を記載すること。

②製造者が作成した登録番号を証する書類を貨物に添付すること。

③その他の確認が可能な方法により登録番号を証すること。

(2) 輸入届出

①登録された食品等を輸入しようとする者（以下「輸入者」という。）は、法第16条に基づく食品等輸入届書（以下「届書」という。）の品名欄に当該食品等の品名のほか登録番号についてもあわせて記載し、厚生省に提出するものとする。

なお、法第5条第2項に基づく厚生省令で定める製品にあつては、同項に基づく輸出国の政府機関が発行した衛生証明書を輸入のつど添付しなければならないこと。

②厚生省は、登録番号の記載された届書については、原則として、書類審査終了後届書を受理し、速やかに届書の写しを輸入者に返却するものとする。

(3) 輸入手続に関する特別措置の停止

①厚生省は、登録された食品等について、必要があると認めるときは、(2)の②による手続を停止し、輸入時に貨物を留め置いて検査を実施することができる。

②厚生省は、(2)の②による手続を停止した理由及び改善要請等について輸出国政府を通じて製造者に連絡する。

2 モニタリング検査

厚生省は、登録された食品等について、モニタリング検査（輸入時に試験検査が必要とされた食品等について、試験検査結果が判明する前に当該貨物の流通を認めて行う検査をいう。以下同じ。）を実施する。

なお、モニタリング検査は1の(2)の②による手続を妨げるものではない。

第4 輸出国の役割

輸出国の政府は、本制度の実施に関し、製造者に対する申請書等の送付、通知等の送付及び情報提供について厚生省に協力するものとする。

第5 その他

- (1) 本制度は、本制度による事前確認・登録がないことを理由として我が国への食品等の輸入を認めないことを目的としたものではない。
- (2) 厚生省は、必要に応じて、輸出国政府と協議の上、食品等の製造・加工工程について現地確認を行うことができることとする。
- (3) 輸出国政府は、必要に応じて、厚生省と協議の上、当該制度に適切な条件を追加することができるものとする。
- (4) 事前確認され登録された食品等が事後において食品衛生法に違反することが判明した場合、厚生省は、輸出国政府、製造者及び輸入者等に対し、厚生省の行う検査結果以外には一切責任を負わない。
- (5) 厚生省は、本要綱について重要な改正を行う場合は、あらかじめ十分な期間を設けて輸出国政府に対して通知することとする。
- (6) 本制度は、平成6年3月29日より施行する。

1. 食品衛生法に基づく食品等の規格基準等

1. 食品

- (1) 食品一般の成分規格
- (2) 食品一般の製造、加工及び調理基準
- (3) 食品一般の保存基準
- (4) 各条
 - ①成分規格
 - ②製造基準
 - ③保存基準
- (5) 厚生大臣の定めた化学的合成品たる食品添加物以外の化学的合成品たる食品添加物の使用禁止
- (6) 乳等省令（ただし、表示に関して規定している部分を除く。）

2. 添加物

- (1) 成分規格・保存基準
- (2) 製造基準
- (3) 使用基準
- (4) 食品の添加物として用いることを目的とする化学的合成品たる食品添加物及びこれを含む添加物製剤については、当該化学的合成品が、厚生大臣の定めた化学的合成品たる食品添加物以外であってはならないこと。

3. 器具及び容器包装

- (1) 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格
- (2) 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
- (3) 器具又は容器包装の用途別規格
- (4) 器具又は容器包装の製造基準

4. おもちゃ

- (1) おもちゃ又はその原材料の規格
- (2) おもちゃの製造基準

【施設・食品等の衛生管理基準】

第1 共通基準

1 施設の管理

- (1) 施設及びその周辺は、清掃し、常に清潔に保っていること。
- (2) 調理場、製造場、処理場、販売所等（以下「作業場」という。）には、 unnecessaryな物品を置いたり、動物等を入れたりしないよう管理されていること。
- (3) 作業場の採光、換気及び通風を、十分に行っていること。
- (4) 排水がよく行われるよう排水溝、沈澱槽等の清掃及び補修を行っていること。
- (5) 年2回以上ねずみ、衛生害虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存していること。
- (6) 作業場の窓及び出入口等は、開放しないこと。
- (7) 手洗い設備を清潔に保ち、手指の消毒に適切な消毒液を備えて、常に使用できる状態であること。

2 食品取扱設備の管理保全

- (1) 機械器具類は、使用目的に応じて使用していること。
- (2) 食品に直接接触する機械器具類は、使用後は、洗浄し、必要に応じて熱湯、蒸気、薬剤等で殺菌を行っていること。
- (3) 機械器具類の洗浄に洗剤等を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用していること。
- (4) 機械器具類は、常に点検し、故障破損等があるときは、すみやかに補修し、常に使用できるよう整備されていること。
- (5) 機械器具類及び分解した機械器具類の部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管されていること。
- (6) 重量、容量、温度、圧力等の計量器は、常に点検し、故障、破損等があるときは、すみやかに補修し、常に使用できるよう整備されていること。
- (7) 冷凍、冷蔵、冷却、熱蔵、加熱又は殺菌の温度及び時間は、常に適正に行われていること。

3 給水及び汚物処理

- (1) 政府又は公的機関が飲用適と認めた水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を1年間保存していること。
- (2) (1)の水質検査により飲用に適さない水であることが判明したときは、適切な措置を講じていること。
- (3) 水を塩素消毒する場合は、給水栓において水が常に適正な塩素の濃度を保持するよう行っていること。
- (4) 水道水以外の水を使用する場合において、浄水装置を設けたときは、常に当該浄水装置が正常に作動しているかどうか点検を行っていること。
- (5) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し常に清潔に保っていること。
- (6) 廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないよう常に清潔にし、廃棄物の処理は、適正に行われていること。
- (7) 施設、設備等の清掃用機材は、専用の場所に保管されていること。
- (8) 便所は、常に清潔に保ち、必要に応じて殺虫及び消毒を行っていること。

4 食品等の取扱い

- (1) 原材料及び製品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検を行っていること。
- (2) 原材料の選別を厳重に行い、製品に異物等が混入していないかどうかを常に点検を行っていること。
- (3) 食品等の取扱量は、施設の規模、能力に見合う量であること。
- (4) 原材料等を保存する場合は、当該原材料等に適した状態及び方法で衛生的に行っていること。
- (5) 冷蔵庫（冷蔵室を含む。）内は、清潔に保ち、食品等の相互汚染が生じないように区分して保管していること。
- (6) 添加物は、専用の場所に保管し、仕入れ及び使用の状況を記録して1年間保存していること。
- (7) 使用基準の定められている添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用していること。
- (8) 使用基準の定められている添加物を使用して製造し、又は加工した製品は、定期的に規格試験を行い、その成績書を1年間保存していること。
- (9) 製品は、適正な温度で衛生的に管理されていること。

5 従事者に係る衛生管理

- (1) 従事者に衛生講習会等を受講させていること。

- (2) 監督官庁から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせていること。
- (3) 常に従事者の健康に注意し、従事者が食中毒の原因となる疾患又は飲食物を介して感染するおそれのある疾患に感染したときは、食品の取扱い作業に従事させないように管理していること。
- (4) 従事者又はその同居者が飲食物を介して感染する伝染病患者若しくはその疑いのある者である場合又は当該伝染病の保菌者であることが判明した場合は、従事者が保菌していないことが判明するまで食品の取扱い作業に従事させないように管理していること。
- (5) 従事者は、作業中清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履き物を用いるとともに、必要に応じてマスク又は帽子を着用していること。
- (6) 従事者は、常に爪を短く切り、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行っていること。
- (7) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、食事をするなど食品の汚染につながるような行為を行わないよう管理していること。

6 管理運営要領

営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させていること。

7 食品衛生責任者

- (1) 施設には特定の要件を満たした食品衛生責任者を置いていること。
- (2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たっていること。
- (3) 営業者又は食品衛生責任者は、食品の製造、加工が衛生的に行われるよう従事者の監督及び指導に努めていること。

第2 業種別基準

1 菓子製造業（パン製造業を含む。）

- (1) ふきんその他布地の器具類を使用したときは、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。
- (2) 製品は、必ず容器に納め、露出のまま放置しないよう管理されていること。

2 あん類製造業

- (1) ふきんその他布地の器具類を使用したときは、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。
- (2) 製品は、容器に納め、冷蔵庫等に保管していること。
- (3) 製造した生あんの成分規格試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。

3 アイスクリーム類製造業（アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいう。）

- (1) 攪拌用スクレーシャフトの穴から水滴又は落下細菌が入ることのないよう管理していること。
- (2) 製造したアイスクリーム類の成分規格試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。

4 乳製品製造業（粉乳、れん乳、はつ酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。）を製造する営業をいう。）

- (1) 受乳検査を定期的に行い、必要に応じてその成績を乳搾取業者に通知し、検査記録を1年間保存していること。
- (2) 製造した製品の成分規格試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。
- (3) 生乳は、常に10度以下の温度で保存し、その取扱いについては、汚染されないよう迅速に行っていること。
- (4) 製造加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動しているかどうかを常に確認していること。

5 食肉製品製造業（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。）

- (1) 冷凍された原料を解凍する場合は、専用の場所で衛生的な方法で行っていること。
- (2) 殺菌した製品を冷却するための冷却槽の水は、常に換水するか又は塩素消毒を行う等により汚染を防ぐよう管理していること。
- (3) ふきん及びまな板は、清潔なものを使用し、使用後は、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。

- (4) まな板、包丁、容器等は、それぞれの使用区分に従って使用していること。
- (5) 製品を細切りし、又は小分け包装する場合は、二次汚染を防ぐよう管理していること。
- (6) 製造した製品の成分規格試験並びに使用する砂糖、澱粉及び香辛料の芽胞数の試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。

6 魚肉ねり製品製造業（魚肉ハム、魚肉ソーセージその他これらに類する営業を含む。）

- (1) ふきん及びまな板は、清潔なものを使用し、使用後は、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。
- (2) まな板、包丁、容器等は、それぞれの使用区分に従って使用していること。
- (3) 冷凍された原料を解凍する場合は、専用の場所で衛生的な方法で行っていること。
- (4) 製品の放冷は、定められた場所で衛生的に行っていること。
- (5) 魚肉ハム等を細切りし、又は小分け包装する場合は、二次汚染を防ぐよう管理していること。
- (6) 製造した製品の成分規格試験並びに使用する砂糖、澱粉及び香辛料の芽胞数の試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。

7 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造業を含む。）

- (1) コイル管を使用する冷凍、冷蔵室にあっては、除霜に留意し、常に十分な機能を発揮させるよう管理していること。
- (2) ふきん及びまな板は、清潔なものを使用し、使用後は、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。
- (3) まな板、包丁、容器等は、それぞれの使用区分に従って使用していること。
- (4) 製造した製品の成分規格試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。

8 清涼飲料水製造業

製造した製品の成分規格試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。

9 乳酸菌飲料製造業

- (1) スターターの保存管理を適正に行っていること。
- (2) 製造した製品の成分規格試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。

10 氷雪製造業

- (1) 製造した製品の成分規格試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。
- (2) 氷雪の取扱いは直接床上で行うことなく、常に清潔な取扱台等で行っていること。

11 食用油脂製造業

- (1) 完成品は、必ず容器に納め、露出のまま放置しないよう管理していること。
- (2) 製品の種類及び製造年月日毎に検体を採取し、その検体を1年間保存していること。

12 マーガリン又はショートニング製造業

- (1) 完成品は、必ず容器に納め、露出のまま放置しないよう管理していること。
- (2) 製品の種類及び製造年月日毎に検体を採取し、その検体を1年間保存していること。

13 みそ製造業

醸造中は、塵埃、異物等が混入しないよう常に清潔に保っていること。

14 醤油製造業

- (1) 醸造中は、塵埃、異物等が混入しないよう常に清潔に保っていること。
- (2) 食品に直接接触するホース等の両端は、直接床面に触れないようにし、常に清潔に保っていること。
- (3) ろ布は、清潔なものを使用し、使用後は、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。

15 ソース製造類業（ウスターソース、果実ソース、果実ピューレ、ケチャップ又はマヨネーズを製造する営業をいう。）

- (1) 醸造中は、塵埃、異物等が混入しないよう常に清潔に保っていること。
- (2) 食品に直接接触するホース等の両端は、直接床面に触れないようにし、常に清潔に保っていること。
- (3) ろ布は、清潔なものを使用し、使用後は、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。

16 酒類製造業

- (1) 醸造中は、塵埃、異物等が混入しないよう常に清潔に保っていること。
- (2) 食品に直接接触するホース等の両端は、直接床面に触れないようにし、常に清潔に保っていること。
- (3) ろ布は、清潔なものを使用し、使用後は、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に管理していること。

17 豆腐製造業

- (1) 布地の器具等を使用したときは、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。
- (2) 製品の保管用水槽は、毎日清掃し、清潔に保っていること。
- (3) 容器包装に充てん後加熱殺菌させた包装豆腐以外の豆腐を保管する場合は、冷蔵し、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において飲用に適する冷水で絶えず換水を行っていること。
- (4) 食品に直接接触する器具を床面に置かないよう管理していること。

18 納豆製造業

直接の包装材料は、殺菌したものを使用していること。

19 めん類製造業

生麺類を包装する場合は、十分放冷した後行っていること。

20 そうざい製造業（通常副食材として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいう。ただし、食肉製品

製造業、魚肉ねり製品又は豆腐製造業に該当する営業を除く。)

- (1) ふきん及びまな板は、清潔なものを使用し、使用後は、洗浄及び消毒を行い、乾燥させて衛生的に保管していること。
- (2) まな板、包丁、容器等は、生食用のものと他の用途のものを区別する等それぞれの使用区分に従って使用していること。
- (3) 食器、器具等は、洗浄しやすいものを使用し、常に清潔に保っていること。
- (4) 調理食品は、必ず容器に納め、露出のまま放置しないよう管理していること。

2 1 かん詰又はびん詰食品製造業（前号に該当する営業を除く。）

- (1) 製品、容器等は、成分規格試験を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。
- (2) 自記温度計を使用する施設にあっては、その記録を1年間保存していること。

2 2 添加物製造業（法第7条第1項の規定により規格が定められた添加物を製造する営業をいう。）

- (1) 製品には、ロット番号等を記入するとともに、その番号を記録し、製造時点を明確にしていること。
- (2) 添加物の製剤を製造する場合は、含有成分を均等に配合していること。
- (3) 原材料又は製品の試験検査を定期的に行い、その成績書を1年間保存していること。
- (4) 検査室を常に使用できるように整備していること。

(別表の3)

3 書類の様式

次の表の左欄に掲げる書類の様式は、それぞれ同表の右欄に掲げる様式とする。

要綱第2の2の(1)に規定する事前確認申請書	様式第1号
要綱第2の2の(2)の①に規定する登録通知書	様式第2号
要綱第2の2の(2)の②に規定する登録不可通知書	様式第3号
要綱第2の2の(3)の①に規定する事前確認事項変更届書	様式第4号
要綱第2の2の(3)の②に規定する届書審査結果通知書	様式第5号
要綱第2の3の(2)の①に規定する登録更新申請書	様式第6号
要綱第2の3の(2)の②に規定する登録更新通知書	様式第7号
要綱第2の3の(3)の②に規定する登録取消通知書	様式第8号

年 月 日

厚生省生活衛生局 殿

申請者 住所
氏名
署名

(法人にあつては、その所在地、名称、
代表者氏名及び、署名)

事前確認申請書

輸入食品等事前確認制度要綱に基づく食品等の事前確認を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

1. 食品等を製造又は加工する施設の名称/所在地/国名
2. 食品等の種類/名称
3. 添付書類

(記載上の注意)

食品等の種類については、次のいずれに該当するかを記入すること。

(食品、添加物、器具、容器包装、おもちゃ)

(様式第2号)

年 月 日

申請者 氏名
所在地

厚生省生活衛生局

登録通知書

輸入食品等事前確認制度要綱に基づき〇年〇月〇日付けで別添のとおり事前確認の申請のあった食品等
については、申請書の内容を確認した結果、食品等の規格基準等に適合するものと認められ、これを登録
したので通知します。

記

1. 申請者氏名/所在地
2. 施設名称/所在地/国名
3. 食品等の種類/名称/登録番号

年 月 日

申請者 氏名

所在地

厚生省生活衛生局

登録不可通知書

輸入食品等事前確認制度要綱に基づき〇年〇月〇日付けで別添のとおり事前確認の申請があった食品等
○ () については、申請書の内容を確認した結果、下記の理由により登録することができないので通知します。

記

1. 申請者氏名/所在地

2. 施設名称/所在地/国名

3. 食品等の種類/名称

○ () 4. 登録不可理由

年 月 日

厚生省生活衛生局 殿

申請者 所在地

氏名

署名
(法人にあっては、その名称

代表者氏名)

事前確認事項変更届書

○(輸入食品等事前確認制度要綱に基づき食品等の事前確認を受け登録された下記の食品等について、変更したい事項があるので、下記のとおり関係書類を添えて届け出ます。

記

1. 食品等を製造する施設名称/所在地/国名
2. 食品等の種類/名称/登録番号
3. 変更事項

記載上の注意

食品等の種類については、次のいずれに該当するかを記入すること。

(食品、添加物、器具、容器包装、おもちゃ)

年 月 日

申請者 氏名
所在地

厚生省生活衛生局

届書審査結果通知書

○(輸入食品等事前確認制度要綱に基づき〇年〇月〇日付けで別添のとおり変更届出があった事項については、届書の内容を確認した結果、当該事項について変更して差し支えないものと思料されるので、下記の理由により、当該事項について変更することはできないと判断したので通知します。

記

1. 申請者氏名/所在地
2. 施設名称/所在地/国名
- (3. 食品等の種類/名称/登録番号
4. 変更することができない理由 (変更することができないと判断された場合に限る)

年 月 日

厚生省生活衛生局 殿

申請者 所在地

氏名

署名

(法人にあっては、その名称
代表者氏名)

登録更新申請書

輸入食品等事前確認制度要綱に基づく食品等の事前確認を受け登録された次の食品等について、登録の更新を希望するので申請します。

1. 食品等を製造する施設名称/所在地/国名
2. 食品等の種類/名称/登録番号/登録年月日

(記載上の注意)

食品等の種類については、次のいずれに該当するかを記入すること。

(食品、添加物、器具、容器包装、おもちゃ)

(様式第7号)

年 月 日

申請者 氏名

所在地

厚生省生活衛生局

登録更新通知書

○
輸入食品等事前確認制度要綱に基づき○年○月○日付けで登録更新の申請がありました下記の食品等については、登録を更新するので通知します。

記

1. 申請者氏名/所在地

2. 施設名称/所在地/国名

○
3. 登録更新した食品等の種類/名称/登録番号

4. 次回の更新期日

(様式第8号)

年 月 日

申請者 氏名

所在地

厚生省生活衛生局

登録取消通知書

下記の食品等については、下記の理由により登録を取り消すので通知します。

記

1. 申請者氏名/所在地
 2. 施設名称/所在地/国名
 3. 食品等の種類/名称/登録番号
 4. 登録取消理由
-

4 事前確認申請書に添付する書類

(1) 食品の場合

- ①使用原材料の種類、成分組成に関する書類
- ②製造又は加工の方法に関する書類
- ③使用している添加物の種類、製造方法、使用量等に関する書類
- ④使用原材料が、食品等の規格基準等に適合することを示す輸出国公的検査機関等が発行した分析証明書
- ⑤当該食品が、食品等の規格基準等及び要綱第2の1の(2)に規定する別途定める事項に適合することを示す輸出国公的検査機関等が発行した分析証明書
- ⑥食品衛生責任者が作成した、施設・食品等の衛生管理基準に関する書類(別添)

(2) 添加物の場合

- ①物質名(当該添加物が化学的合成品を含む製剤であるときは、その成分)、製造方法等に関する書類
- ②当該添加物(製剤の場合はその成分)が、食品等の規格基準等及び要綱第2の1の(2)に規定する別途定める事項に適合することを示す輸出国公的検査機関等が発行した分析証明書
- ③食品衛生責任者が作成した、施設・食品等の衛生管理基準に関する書類(別添)

(3) 器具、容器包装又はおもちゃの場合

- ①材質等に関する書類
- ②用途
- ③当該品の全体を示す絵図
- ④原材料が、食品等の規格基準等に適合することを示す輸出国公的

検査機関等が発行した分析証明書

- ⑤当該品が、食品等の規格基準等及び要綱第2の1の(2)に規定する別途定める事項に適合することを示す輸出国公的検査機関等が発行した分析証明書

施設・食品等の衛生管理基準		
申請者 住所/氏名/署名 (法人にあつては、その 所在地/名称/代表者名/代表者の署名)		
第1 共通基準	(4) 適 不適 その他	(7) 適 不適 その他
1. 施設の管理	(5) 適 不適 その他	6. 管理運営要領
(1) 適 不適 その他	(6) 適 不適 その他	(1) 適 不適 その他
(2) 適 不適 その他	(7) 適 不適 その他	(2) 適 不適 その他
(3) 適 不適 その他	4. 食品等の取扱い	(3) 適 不適 その他
(4) 適 不適 その他	(1) 適 不適 その他	7. 食品衛生責任者
(5) 適 不適 その他	(2) 適 不適 その他	(1) 適 不適 その他
(6) 適 不適 その他	(3) 適 不適 その他	(2) 適 不適 その他
(7) 適 不適 その他	(4) 適 不適 その他	(3) 適 不適 その他
2. 食品取扱設備の管理保全	(5) 適 不適 その他	第2 業種別基準
(1) 適 不適 その他	(6) 適 不適 その他	業種名
(2) 適 不適 その他	(7) 適 不適 その他	() 適 不適 その他
(3) 適 不適 その他	(8) 適 不適 その他	() 適 不適 その他
(4) 適 不適 その他	(9) 適 不適 その他	() 適 不適 その他
(5) 適 不適 その他	5. 従事者に係る衛生管理	() 適 不適 その他
(6) 適 不適 その他	(1) 適 不適 その他	() 適 不適 その他
(7) 適 不適 その他	(2) 適 不適 その他	() 適 不適 その他
3. 給水及び汚物処理	(3) 適 不適 その他	
(1) 適 不適 その他	(4) 適 不適 その他	
(2) 適 不適 その他	(5) 適 不適 その他	
(3) 適 不適 その他	(6) 適 不適 その他	

記載上の注意

- この書類は、別表の2の【施設・食品等の衛生管理基準】をもとに 施設ごとに作成すること。
- 器具、容器包装又はおもちゃを製造する施設については、この書類を作成する必要はないこと。
- 共通基準については、各基準ごとに適合している場合は「適」、適合しない場合は「不適」、どちらでもない場合は「その他」を○で囲むこと。
- 業種別基準については、該当する業種名を記入し、当該業種に関する基準の項目番号を記入した上で（項目の番号がないものを除く）、上記2と同様に記入すること。
- 各項目について、「不適」とした場合はその理由を、「その他」とした場合はどのような措置を講じているかを具体的に記した書類をこの書類に添付すること。

(別表の5)

5 変更届出を行わなければならない事項

(1) 食品の場合

①原材料及び製造又は加工の方法

②添加物に関する事項

(2) 添加物の場合

添加物に関する事項

(3) 器具、容器包装又はおもちゃの場合

材質に関する事項

(別表の6)

6 事前確認事項変更届書に添付する書類

- (1) 変更を行う事項に関する書類
- (2) 食品等の規格基準等に適合することを示す輸出国公的検査機関等が発行した分析証明書