

※2017年9月1日、“食品表示基準の一部を改正する内閣府令”が公布され、これに伴い、“食品表示基準 Q&A（第3次改正）”、“食品表示基準について（第8次改正）”の文書が変更されております。
新しい原料原産地制度の開始に伴うものですが、Q&Aも大幅に変更されていますので、またあらためてご紹介できるようにしたいと思います。

乳製品の動物検疫開始について

2017年11月1日より、乳製品の動物検疫が開始されます。食品表示が主な業務担当である方にとりましても、輸出入の増えていく社会背景において品質チェックの観点から重要な情報と考え、今回はこちらの話題についてお知らせしたいと思います。

- これまで対象であった「生乳」に加え、「乳製品」が対象となる
- 輸入、輸出ともに動物検疫所での検査が必要になる
- 輸入の際には輸出国政府機関発行の「検査証明書」が必要になる（その際、「リスト国」と「リスト国以外の国」とで対応が異なる）

追加で対象となる乳製品は、以下のとおりです。（数字はHSコード。動物検疫所HPより引用。）

- 0401（ミルク、クリーム等）
 - *LL牛乳（乳等省令で定める「常温保存可能品」の認定を受けているもの）を除く。
 - 0402（ミルク、クリーム等）
 - *無糖れん乳、無糖脱脂れん乳を除く。
 - 0403（バターミルク等）
 - *発酵乳（ヨーグルト等）、乳酸菌飲料を除く。
 - 0404（ホエイ等）
 - 0405（バター等）
 - *バターオイル、ギーを除く。
 - 0406（チーズ等）
 - *プロセスチーズを除く。
 - 3502.20、3502.90（ミルクアルブミン、濃縮ホエイ等、生乳・乳製品を原料とするもの）
 - *分画精製されたα-ラクトアルブミンを除く。
 - 2309.10、2309.90（生乳・乳製品を原料に含む飼料・ペットフード等）
 - *「ドライペットフード」及び「偶蹄類動物以外の動物に与えるものであって、小売販売されるもの（注1）のうち、原料（注2）の重量に占める生乳・乳製品の割合が50%未満であり、かつ、常温保存可能なもの」を除く。
 - 注1）輸入後に加工等を行うことなく単に袋詰め等小分けするものを含む。
 - 注2）添加した水は原料として換算しない。
- *上記のうち、缶詰、瓶詰、レトルト（いずれも、容器に充填後、加熱滅菌されているものに限る）を除く。



背景としては、日本への家畜の伝染性疾病の侵入防止に万全を期すことと、日本の畜産物の輸出促進にあります。欧米への輸出に必要な検疫協議を進めるにあたり、国際基準や諸外国と同等の水準の検疫体制を構築しておくことが必要となるため、今回の改正に至ったとされています。

検査にかかる具体的な手順は、以下のとおりです。

輸入するとき

※家畜伝染病予防法施行規則で指定された港・空港に輸入する必要があります。

動物検疫所へ輸入検査申請

輸出国政府機関が発行する検査証明書等の提出



到着時の輸入検査

動物検疫所又は指定検査場所で検査



合格

輸入検疫証明書の交付



通関

輸出するとき

※輸出検査申請に先立ち、仕向先国の受入条件を確認してください。

動物検疫所へ輸出検査申請

必要書類は、仕向先国の受入条件により異なる



通関前の輸出検査

動物検疫所又は指定検査場所で検査



合格

輸出検疫証明書の交付



通関

出典：動物検疫所「乳製品リーフレット（平成29年6月14日版）」

なお、輸入の際には「リスト国（生乳・非加熱乳製品の対日輸出を認める国）」と「リスト国以外の国（生乳・非加熱乳製品の対日輸出を認めない国）」とで、家畜衛生条件が異なる点に注意が必要です。リスト国以外の国から乳製品を輸入する際には、口蹄疫ウイルス不活性化処理工程を経ることが条件となります。リスト国とリスト国以外の国については、動物検疫所のサイトに一覧で掲載されています。

乳製品の輸出入を検討される方はもとより、食品の品質に関わる業務をされる方におかれましても、一度ご確認されるとよいと思います。

参照：動物検疫所「乳製品の検疫開始について」
http://www.maff.go.jp/aqs/topix/dairy_products.html

ラベルバンク新聞

発行所
株式会社ラベルバンク
大阪市淀川区西中島 5-12-8
新大阪ローズビル 6F
TEL：06-6838-7090
FAX：06-6838-7091
[http://label-bank.co.jp/
support@label-bank.co.jp](http://label-bank.co.jp/support@label-bank.co.jp)

第104号

月刊『食品と開発』連載のお知らせ③

表示ミスを防ぐための食品表示実務の大切なポイント
～製造者、加工者、輸入者、販売者と製造所固有記号～

月刊『食品と開発』9月号(UBM ジャパン株式会社)にて弊社が担当している連載のご紹介です。第8回目のテーマは、「製造者、加工者、輸入者、販売者と製造所固有記号」です。

新しい食品表示基準では、製造者等の表示事項名を「食品関連事業者」としています。食品表示担当者にとっては「規格書等の書面だけからではなく、事業の内容や仕組みまで把握したうえで確認」しなければならない表示事項であると感じます。今回はこちらについて整理してみました。

表1 製造所や加工所の所在地と、製造者や加工者の名称について

1. 異なる2つの目的	食品関連事業者の氏名又は名称及び住所※	表示責任者を明確にするため
2. 食品関連事業者の多様性	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称	食品を摂取する際の安全性の確保のため

3. 製造と加工、製造者と加工者の定義

※製造者が個人の場合は氏名を、法人の場合は登記された正式名称を記載します。
※乳である場合は乳処理場等の所在地と乳処理業者等の氏名又は名称を記載します。

4. 所在地と名称の考え方

5. 製造所固有記号について

表2 「製造」と「加工」の定義（食品表示基準 Q&A より抜粋）

- ①「製造」とは、その原料として使用したものと本質的に異なる新たな物を作り出すこと
②「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること

ご関心のある方はぜひ書店でお買い求めください。

☐ 月刊『食品と開発』のご紹介はこちら
http://www.kenko-media.com/food_devlp/



各国基準情報検索システムのご紹介

各国の原材料使用基準や表示基準等の確認に必要な「各国基準データベース」
gComply、gComply+、Decernis News and Issue Management の提供を始めました

ラベルバンクは、Decernis と提携して各国の原材料使用基準や表示基準等の確認に必要な「各国基準データベース」システムを提供しています。WEB 上から各国の物質データベースへの容易なアクセスができ、規則・基準に関する文書ライブラリが格納されています。詳細は、弊社の WEB サイトでご紹介しています。

☐ 各国基準情報の検索システムのご紹介はこちら
<http://label-bank.co.jp/gcomply/>



講演のお知らせ 10月（大阪）

通信販売における食品表示と実務上のポイント

- ◆日時：2017年10月26日（木）11:30～12:30
- ◆会場：大阪産業創造館（大阪市中央区本町1-4-5）
- ◆主催：大阪産業創造館様
- ◆講演者：川合裕之（株式会社ラベルバンク）

2015年に施行された新しい「食品表示基準」にあわせ、対応を進める企業が増えています。今後、急成長する通信販売市場においても、消費者から購入ポイントとなる原料原産地・アレルギー・賞味期限等の情報提供を求められることが予想されます。通販業者が求められる食品表示について、基礎知識から実務面でのポイントについて解説します。

今月の「お気に入り」言葉

牛に引かれて善光寺参り

（ことわざ）