

# 第1章 輸出事前確認

## ◎ 本章のポイント

この章では農林水産物・食品を輸出するために必要な動植物検疫をはじめとする手続について述べている。また、現地輸入者のために必要な、日本側の輸出者が提出しなければならない書類や情報についても述べている。これらの書類や情報を取得して、輸入者に送らねばならない。

本章は、以下の3つの項目で構成している。

- I. 日本の輸出規制
- II. EUの輸入規制
- III. EUでの検疫・通関を円滑に行うための日本での事前業務・手続

### I. 日本の輸出規制

日本から輸出する際は、動植物検疫等をはじめとし、輸出制限がかかっている品目があるので、それらの品目の紹介と、申請官庁や申請の仕方を解説する。

### II. EUの輸入規制

EUでは、輸入農水産物・食品については、原則的に輸入ができない品目がある。本章を読み、あらかじめ「この品目は日本から輸出できるのだろうか」というチェックに利用いただけたらと思う。

### III. EUでの検疫・通関を円滑に行うための日本での事前業務・手続

EUでの輸入手続はEUの輸入者がEUの所轄官庁に行くが、所轄官庁の手続には日本の輸出者側が用意しなければならない書類や情報がある。これを解説しているのが当パートである。これらの書類や情報をあらかじめ提供できれば、EU側での輸入がスムーズとなる。EUの輸入者から「この書類や情報がほしい」と求められる前に、あらかじめ準備しておく配慮が望まれる。

## I. 日本の輸出規制

日本は、現在輸出は原則自由で、基本的には規制をかけていない。しかし、例外的に『外国為替及び外国貿易法』（略称外為法）や『輸出貿易管理令』といった法令に基づき、農林水産物及びその加工食品について、輸出通関の前に許可または承認を受けなければならない品目がある（【表1-1】）。

【表1-1】輸出許可または承認が必要な品目及び管轄官庁

具体的品目	管轄官庁	法令
ふすま、こめぬか、魚粉・魚かす、配合飼料、はっかの種子・苗、しいたけの雑菌、からまつの種子せん、かば、ならの丸太（そま角および最小横断面における丸身が30%以上の製材を含む）、うなぎの稚魚、冷凍あさり・はまぐり・いがい、希少野生動植物及びその卵、種子、はくせい、加工品、それらから派生したもの	経済産業省貿易経済協力局貿易管理部安全保障貿易審査化貿易管理課	外国為替及び外国貿易法輸出貿易管理令
天然記念物(原則輸出禁止)	文化庁文化財部伝統文化課	文化財保護法
鳥、獣及びそれらの加工品、鳥類の卵等 (鳥類:おしどり、やまどり、ひばり、つぐみ 哺乳類:たぬき、きつね、いたち)	環境省自然局野生生物課	鳥獣の保護、狩猟の適正化に関する法律
麻薬、向精神薬、麻薬等の原料	厚生労働省医薬食品局監視指導・麻薬対策課	麻薬及び向精神薬取締法 覚せい剤取締法
大麻草、大麻草製品		大麻取締法
あへん、けしがら		あへん法
犬、猫、あらいぐま、きつね、スカンク	農林水産省消費・安全局衛生管理課	狂犬病予防法
偶蹄類の動物、馬、鶏、あひる、うずら、がちょう、蜜蜂、ソーセージ、ハム、ベーコン等		家畜伝染病予防法
顕花植物、しだ類またはたせんたい類に属する植物、有害植物(細菌、寄生植物等)、有害動物(昆虫、ダニ等)	農林水産省消費・安全局植物防疫課	植物検疫法

出所：『関税六法』、税関ホームページ (<http://www.customs.co.jp>)

さらに、絶滅のおそれのある野生動植物を保護する名目で定められた国際条約（『ワシントン条約』）に基づいて、輸出許可証の取得が必要となる品目がある（【表1-2】）。

【表1-2】ワシントン条約により輸出が規制されている主な品目

項目	内容
生きている動物	ヒグマ、カメ、アフリカ象、ピラルク、ホグアイランドボア
漢方薬	熊肝、牛黄清心丸、虎加工品
象牙・同製品	象牙、象牙彫刻品
毛皮・敷物	オオカミ毛皮、チンチラ毛皮、トラの毛皮の敷物、ヒョウ皮敷物
皮革製品	テグトカゲ革製紳士靴、アミメニシキヘビ革製ブーツ
ハンドバック・ベルト・財布など	インドゾウ革製バッグ、オオトカゲ革製ハンドバッグ、アミメニシキヘビ革製ベルト、各種ワニ革製バッグ、ダチョウ革製ウエストポーチ
はく製・標本	アオウミガメ、アカエリトリパネアゲハ、ウンピョウ、オオフウチョウ、ヒグマ、キングコブラ、センザンコウ、ノスリ、ハヤブサ、ヒョウ、ベンガルヤマネコ、アフリカライオン、ワニ
アクセサリ	タイマイのカンザシ、サンゴ&ピラルクのウロコ製品、パナメマガネカイマン(ワニ)製ベルト付き時計
その他	胡弓、ミドリイシサンゴ、オオシャコガイ、ゾウの足の腰掛、ダチョウの卵・製品、ヘゴ

出所：税関ホームページ（<http://www.customs.go.jp>）

## 1. 外国為替及び外国貿易法に基づく手続

『外国為替及び外国貿易法』や『輸出貿易管理令』で規制されている品目を輸出する場合は、経済産業省の輸出の許可・承認を受けなければならない。申請先は、経済産業省あるいは税関（経済産業省から輸出承認の権限が税関に委任されている場合）である。

経済産業省あるいは税関が輸出（許可・承認）申請書及び必要書類を点検し、申請書に許可・承認番号を付して許可・承認の旨を記入し署名すれば、輸出許可・承認証となる（【図1-1】）。

農林水産物・食品にかかわる承認手続が必要なものもある。P.2【表1-1】、P.3【表1-2】を参照されたい。

【図1-1】輸出（許可・承認）申請の流れ

業務の流れ	業務主体	申請官庁機関	説明事項
輸出(許可・承認)申請書の作成	輸出者またはその代理人	経済産業省または税関	輸出について数量規制や品質規制が行われている貨物について、審査に必要な性能、主要材料、品質、品番などを記入する
輸出(許可・承認)申請			
審査	経済産業省または税関		『輸出承認証』(Export Licence; E/L)が発行される
許可または承認			

出所：各種資料により作成。

税関を申請先とする場合は、税関は函館、東京、横浜、名古屋、大阪、神戸、門司、長崎、沖縄に税関が設置されているので、その税関で申請を行う（【図1-2】）。また税関支署（68カ所）、税関出張所及び税関支署出張所（127カ所）もあるので、それらの窓口で申請が可能かどうか、問合せてみることも可能である。

【図1-2】申請先の主要な税関

税関	住所	電話番号
函館税関	北海道函館市海岸町24-4 (函館港湾合同庁舎)	0138-40-4262
東京税関	東京都江東区青海2-56 (東京港湾合同庁舎)	03-3529-0700
横浜税関	神奈川県横浜市中区海岸通1-1	045-212-6000
名古屋税関	愛知県名古屋市港区入船2-3-12	052-654-4100
大阪税関	大阪府大阪市港区築港4-10-3 (大阪港湾合同庁舎内)	06-6576-3001 ~5
神戸税関	兵庫県神戸市中央区新港町12-1	078-333-3100
門司税関	福岡県北九州市門司区西海岸1-3-10(門司港湾合同庁舎)	093-332-8372
長崎税関	長崎県長崎市出島町1-36	095-828-8619
沖縄税関	沖縄県那覇市通堂町4-17	098-863-0099

出所：税関ホームページ (<http://www.customs.go.jp>)

## 2. 動物検疫の手続

日本の『家畜伝染病予防法』、『狂犬病予防法』に該当するものは、輸出検疫を受けなければ輸出できない（【表1－3】）。

【表1－3】家畜伝染病予防法による輸出規制品

番号	品目	説明
①	動物及びその死体	これらの初生ひなであって、農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港または飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く。
	偶蹄類の動物及び馬	
	鶏、あひる、七面鳥、うずら及びがちょう	
	犬	
	みつばち	
	兎	
②	鶏、あひる、七面鳥、うずら及びがちょうの卵	
③	①の動物の骨、肉、脂肪、血液、皮、毛、羽、角、蹄、腱及び臓器	
④	①の動物の生乳、精液、受精卵、未受精卵、ふん及び尿	
⑤	①動物の骨粉、肉粉、肉骨粉、血粉、皮粉、羽粉、蹄角粉及び臓器粉	
⑥	③の物を原料とするソーセージ、ハム及びベーコン	

注) 狂犬病予防法に該当するのは、犬、猫、あらいぐま、きつね及びスカンク。

出所：農林水産省動物検疫所ホームページ ([http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/index\\_3.htm#chikusan](http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/index_3.htm#chikusan))

### (1) 生きている動物の場合

偶蹄類の動物及び馬、またそれらの精液を輸出する場合には、輸出の90日前までに事前の届出又は申請が必要である。輸出動物は、申請に基づき係留施設に收容し、係留施設に收容された動物は、規則に基づく期間係留され、家畜防疫官により検査が行われる。

検査の結果、監視伝染病にかかっている動物、あるいは病原体をひろげるおそれのある動物については、返送又は屠殺処分され焼却される。監視伝染病の病原体をひろげるおそれがないと認められた場合には、『輸出検疫証明書』が発行される（【図1-3】）。

【図1-3】生きている動物の輸出検疫の流れ

業務の流れ	業務主体	必要とする書類およびその内容	提出先	根拠法令
輸出検査申請書提出	輸出者またはその代理人	『輸出検査申請書』 (◆偶蹄類・馬を輸出しようとする場合には、輸出予定日の90日前までに)	動物検疫所	『家畜伝染病予防法』第45条
動物の收容	家畜防疫官	申請に基づき係留施設に收容		
動物の係留検査		係留施設に收容された動物は、規則に基づく期間係留され、検査が行われる。検査は、採血等により標本を採取し、臨床・血清・微生物・理化学・病理学等獣医学の技術を駆使して行われる。	動物検疫所	『家畜伝染病予防法』第36条、第37条
係留延長・再検査		検査の結果、監視伝染病にかかっているかその疑いのある動物等については、係留を延長して検査		『家畜伝染病予防法』第40条、第41条、第45条
結果				
合格の場合		検査の結果、監視伝染病の病原体をひろげるおそれがないと認められた場合には、『輸出検疫証明書』が交付される	輸出者またはその代理人	『家畜伝染病予防法』第44条、第45条
不合格の場合		検査の結果、監視伝染病にかかっている動物、あるいは、病原体をひろげるおそれのある動物については、返送又は屠殺処分され焼却される		

出所：農林水産省動物検疫所ホームページ ([http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/index\\_3.htm#chikusan](http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/index_3.htm#chikusan))

### (2) 畜産物等生きているものでない場合

輸出畜産物の検査は、家畜伝染予防法に基づき検査が行われる。輸入国が、輸出国に対し家畜の伝染性疾患をひろげるおそれのない旨の証明を要求しているものも対象となる。

輸出者は『輸出検疫証明書』を取得する場合、まず『輸出検査申請書』を動物検疫所に提出し、次に検査対象物を動物検疫所、家畜防疫官が指定する検査場所、あるいは農林水産大臣が指定する検査場所のいずれかに搬入する（P.9【表1-4】）。

監視伝染病の病原体をひろげるおそれがないと認められた場合には、『輸出検疫証明書』が発行される。一般的に申請書類が十分であり、再検査がなければ、検査申請から検疫証明書発給までは2~3日である（P.8【図1-4】）。

【図1-4】 生きている動物以外の輸出検疫の流れ

業務の流れ	業務主体	必要とする書類及びその内容	提出先	根拠法令		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">輸出検査申請書提出</div>	輸出者またはその代理人	<ul style="list-style-type: none"> <li>・『輸出検査申請書』 (◆偶蹄類・馬等は相手国に輸入しようとする日の120～90日前までに)</li> <li>・食肉衛生検査所発行の屠殺証明書あるいは取扱業者等の販売生産証明(牛、豚等の肉類、臓器類、皮類の場合)</li> <li>・食鳥処理場の証明書等(家禽肉類、家禽加工品)</li> <li>・販売証明書(レシート)(市販品の場合)</li> <li>・輸入検査証明書の写し等(輸入したものの場合)</li> <li>・その他家畜防疫官が検査に必要としている要求する書類</li> <li>※輸入国が要求している事項や、証明書様式等を説明する書類がある場合は、事前に家畜防疫官に相談</li> <li>※牛、豚、鶏等の生産された農場における伝染性疾病の発生状況の証明を求める場合がある。種類、証明の内容によって事前に地元の家畜保健衛生所から証明を受けなければならない場合がある</li> </ul>	動物検査所	『家畜伝染病予防法』第45条		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">商品の搬入</div>					動物検査所、家畜防疫官が指定する検査場所及び農林水産大臣が指定する検査場所のいずれかに搬入	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">書類審査</div>	動物検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検査申請書の記載事項</li> <li>・必要書類の添付の有無</li> </ul>	動物検査所	『家畜伝染病予防法』第36条、第37条		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">検査</div>						
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">現物検査</div> <div style="margin-left: 20px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 40px;">精密検査</div> <div style="margin-left: 20px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 40px;">消毒</div>					<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物検査所、家畜防疫官の指定検査場所及び農林水産大臣の指定検査場所のいずれかで実施</li> <li>・必要な場合には、微生物学的、理化学的等の精密検査を実施</li> <li>・ホルマリンガス、塩素消毒、SK消毒等</li> </ul>	『家畜伝染病予防法』第40条、第41条、第45条
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">結果</div> <div style="margin-left: 20px;">→</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 40px;">合格の場合</div> <div style="margin-left: 20px;">→</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 40px;">不合格の場合</div>					<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の『輸出検疫証明書』</li> <li>・輸入国政府が指定した検査証明書</li> </ul> <p>・輸出不合格となった場合は、焼却、返却処分等</p>	輸出者またはその代理人

出所：農林水産省動物検査所ホームページ ([http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/index\\_3.htm#chikusan](http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/index_3.htm#chikusan))



【表 1 - 4】日本の動物検疫所リスト

所名	電話番号	住所
北海道出張所	0123-24-6080	千歳市美々 新千歳空港国際線ターミナルビル
仙台空港出張所	022-383-2302	名取市下増田字南原 仙台空港ターミナルビル
東京出張所	03-3529-3021	東京都江東区青海 2-56 東京港湾合同庁舎
成田支所検疫第1課	0476-32-6664	成田市三里塚御料牧場1-1 第1旅客ターミナルビル
成田支所検疫第2課	0476-34-2342	成田市古込字古込 1-1 第2旅客ターミナルビル
成田支所検疫第3課	0476-32-6651	成田市三里塚大字天浪字西原254-1
成田支所検疫第4課	0476-32-6658	成田市三里塚大字天浪字西原254-1
羽田空港出張所	03-5756-4860	東京都大田区羽田空港3-4-4
横浜本所	045-751-5921	横浜市磯子区原町 11-1
新潟空港出張所	025-275-4565	新潟市松浜町 3710 新潟空港ターミナルビル
清水出張所	054-353-5086	静岡市清水日の出町 9-1 清水港湾合同庁舎
小松出張所	0761-24-1407	小松市浮柳町 小松空港内
中部空港支所	0569-38-8577	愛知県常滑市セントレア 1丁目 1番地 CIQ棟
名古屋出張所	052-651-0334	名古屋市港区入船 2-3-12 名古屋港湾合同庁舎
関西空港支所	072-455-1956	大阪府泉南郡田尻町泉州空港中 1番地 CIQ合同庁舎
大阪出張所	06-6575-3466	大阪市港区築港 4-10-3 大阪港湾合同庁舎
神戸支所	078-222-8990	神戸市中央区脇浜海岸通1-4-3 神戸防災合同庁舎
岡山空港出張所	086-294-4737	岡山市日応寺1277 岡山空港ターミナルビル
広島空港出張所	0848-86-8118	広島県三原市本郷町大字善入寺字平岩 64-31 広島空港国際線旅客ターミナルビル
小松島出張所	08853-2-2422	小松島市小松島町外開1-11 小松島みなと合同庁舎
門司支所	093-321-1116	北九州市門司区西海岸 1-3-10 門司港湾合同庁舎
博多出張所	092-262-5285	福岡市博多区沖浜町 8-1 福岡港湾合同庁舎
福岡空港出張所	092-477-0080	福岡市博多区大字青木739番 福岡空港ビル
長崎空港出張所	0957-54-4505	大村市箕島町593 長崎空港ビル
鹿児島空港出張所	0995-43-9061	鹿児島県霧島市隼人町嘉例川字扇迫 1590-5
沖縄支所	098-861-4370	那覇市港町 2-11-1 那覇港湾合同庁舎
那覇空港出張所	098-857-4468	那覇市鏡水174 那覇空港合同庁舎

出所：農林水産省動物検疫所ホームページ ([http://www.maff-aqs.go.jp/ryoko/aq5/aq52\\_f.htm](http://www.maff-aqs.go.jp/ryoko/aq5/aq52_f.htm))

### 3. 植物検疫の手続

輸入国の要請により、日本での植物検疫証明書の取得が義務付けられている品目がある。植物防疫所では、検査の申請のあった植物について、相手国の植物検疫要求に従って検査を行い、相手国の要求に合致していることを確認した場合には、植物検疫証明書を発行する（【図1-5】）。

一般的に植物の検疫については、①栽培地検査が必要となるもの（品目そのものでなく、栽培地・生育状況まで経過観察を必要とするもの）と、②品目検査のみを必要とするものの2つの種類がある。

【図1-5】植物検疫の流れ

業務の流れ	業務主体	必要とする書類及びその内容	提出先
栽培地検査申請	輸出者またはその代理人	『栽培地検査申請書』	植物防疫所
検査 結果 合格の場合 不合格の場合	植物防疫所	『栽培地検査合格証明書』	輸出者またはその代理人
輸出検査申請	輸出者またはその代理人	『輸出検査申請書』 『栽培地検査合格証明書』	植物防疫所
輸出検査 ウイルス検定 消毒確認 結果 合格の場合 不合格	植物防疫所	植物防疫所または植物の所在地  輸出国の要求に適合している場合、『植物検査合格証明書』発行 輸出国の要求に適合しない場合、不合格	輸出者またはその代理人

出所：農林水産省植物防疫所ホームページ (<http://www.pps.go.jp/faq/index.html>)

現在、植物防疫所は全国に 5 ヶ所（横浜植物防疫所、名古屋植物防疫所、神戸植物防疫所、門司植物防疫所、那覇植物防疫事務所）が設置されており、さらにその下に支所を設けられており、これらの施設で申請が行える（【表 1 - 5】）。

【表 1 - 5】日本の植物防疫所リスト

事業所名	電話番号	住所	管轄地域	
横浜植物防疫所	横浜植物防疫所	045-211-7150	横浜市中区北仲通5-57 横浜第2合同庁舎内	北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、新潟県、神奈川県、山梨県
	川崎出張所	044-288-3408	川崎市川崎区千鳥町12-3 川崎港湾合同庁舎内	
	札幌支所	011-852-1808	北海道札幌市豊平区羊が丘1	
	塩釜支所	022-362-6916	塩釜市貞山通3-4-1 塩釜港湾合同庁舎内	
	新潟支所	025-244-4401	新潟市菟が島1-5-4 新潟港湾合同庁舎内	
	成田支所	0476-34-2350	成田市古込字古込1-1 成田国際空港 第2旅客ターミナルビル内	
	東京支所	03-3599-1136	東京都江東区青海2-56 東京港湾合同庁舎内	
名古屋植物防疫所	名古屋植物防疫所	052-651-0111	名古屋市港区入船2-3-12 名古屋港湾合同庁舎内	富山県、石川県、福井県、長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県
	中部空港支所	0569-38-8431	愛知県常滑市セントレア一丁目1番 中部空港CIQ庁舎内	
	伏木富山支所	0766-44-0954	高岡市伏木錦町11-15 伏木港湾合同庁舎内	
	清水支所	0543-52-3775	静岡市清水日の出町9-1 清水港湾合同庁舎内	
神戸植物防疫所	神戸植物防疫所	078-331-2806	神戸市中央区波止場町1-1 神戸第2地方合同庁舎内	滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県（下関市を除く）、香川県、徳島県、愛媛県、高知県
	大阪支所	06-6571-0801	大阪市港区築港4-10-3 大阪港湾合同庁舎内	
	関西空港支所	0724-55-9010	大阪府泉南郡田尻町泉州空港中1 CIQ合同庁舎内	
	広島支所	082-251-5881	広島市南区宇品海岸3-10-17 広島港湾合同庁舎内	
	坂出支所	0877-46-4108	坂出市入船町1-6-10 坂出港湾合同庁舎内	
門司植物防疫所	門司植物防疫所	093-321-1404	北九州市門司区西海岸1-3-10 門司港湾合同庁舎内	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、下関市
	福岡支所	092-291-2504	福岡市博多区沖浜町8-1 福岡港湾合同庁舎内	
	鹿児島支所	099-222-1046	鹿児島市泉町18-2-33 鹿児島港湾合同庁舎内	
	名瀬支所	0997-52-0459	名瀬市長浜町1-1 名瀬合同庁舎内	
那覇植物防疫所	那覇植物防疫事務所	098-868-0715	那覇市港町2-11-1 那覇港湾合同庁舎内	沖縄県

出所：農林水産省植物防疫所ホームページ（<http://www.maff.go.jp/www/maff/local/syokubou.html>）

## II. EUの輸入規制

EUでは、消費者の安全を目的の安全を確保することを目指している。そのため、輸入できる食品は、EUの安全基準を満たしたものしか認められない。

EU規則 852/2002,853/2002 により、食品は大きく、

- ・ 動物性食品（動物類や水産物）
- ・ 非動物性食品（植物等）

に分けられる。

また、動物性・非動物性食品の混合食品はそれぞれの規定に従うことが必要である。

食品は加工・未加工、意図的・非意図的に係らず人間の口に入るもので、飼料、薬、苗木、化粧品、タバコは含まないものになる（EU規則 178/2002 第2条）。

## 1. 動物性食品(肉類・水産物)

### (1) 肉類とその加工品

動物性食品 (Animal Products) とは、陸上動物の肉類とその加工品 (生肉、ミンチした肉、腸、胃、内臓、加工していない肉の調製品等) と水産物と定義される。

動物製品のEUへの輸出が可能となるには、以下の3つの前提がクリアされる必要がある。

#### 輸出の3条件

前提1：輸出が許可された産出国及び品目であること (輸出が許可された国は「第3国リスト」と呼ばれる輸出可能国に掲載され、輸出が可能であることが公示される。リストにない国と品目は、EUへの輸出ができない)。

前提2：製品を加工する施設は、EUで登録される必要がある (輸出国の担当機関がEUの定める食品安全基準を満たすものであると認定した、施設が「第3国リスト」の認可施設リストに掲載される)。

前提3：EUに輸出する品目は、輸出国管轄機関の発行する衛生証明書が必要となる。

わが国は、水産物についてはこの条件を満たしているものの、陸上動物の加工品・未加工品については上記の前提1を満たしていないので、そもそもEUに輸出できる国として登録されていない。

そのため、動物性食品のうち陸上動物の加工品・未加工品は、日本からの輸出が不可能である。

【表 1 - 6】 E Uにおける動物性食品

分類	E U定義の内容
動物性食品	加工・未加工にかかわらず動物や動物から作られているもの。 生きたものや水産物も含む。
加工・未加工	未加工： 本来の製品を冷凍したものは未加工品と定義される。 加工： 未加工の動物に、あぶる、乾燥、暖めるといった行為を加えること によってできたもの、本来の性質を変えるもの。
未加工品の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生肉、ミンチした肉の生は、保存措置をしていないこと。</li> <li>・ 腸、胃、内臓、加工していない肉の調製品</li> <li>・ 血液</li> <li>・ 新鮮水産物</li> <li>・ 二枚貝軟体動物、棘皮動物、尾索類の動物、海洋腹足類動物、</li> <li>・ 原乳、卵、蛙、かたつむり、はちみつ</li> </ul>
加工品の例	肉製品（ハム、サラミ）、加工水産物（燻製、マリネ）、酪農製品（熱加工牛乳、チーズ、ヨーグルト）、動物油脂、動物性脂肪、脂肪かす、ゼラチン、加工内臓、 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 組み合わせた加工品（チーズとサラミ）</li> <li>・ 複数の加工段階を経たもの（調整乳を加工したチーズ）</li> <li>・ 手をかけたもの（例）               <ul style="list-style-type: none"> <li>にんにく入りソーセージ</li> <li>フルーツ入りヨーグルト</li> </ul> </li> </ul>

出所：European Commission Health & Consumer Protection Directorate-General, *Guidance document on certain key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and on official food control*

## (2) 水産物

EUでは輸入できない水産物として、以下の品目が定められている。

### EUが輸入を禁止している品目

- ・フグ毒をもつもの（フグ、マンボウ、ハリセンボン等）
- ・シガテラ魚による健康被害を起こす可能性のある魚類（ハタ、カマス等）
- ・ワックスによる健康被害を起こす可能性のある魚類（ムツ等）
- ・ビタミンAによる健康被害を起こす可能性のある魚類（イシナギ）

出所：「対EU輸出水産品の取扱いについて」厚生労働省の別表 11

EUの規定では水産物は動物性製品であるので、EUへの輸入が可能となるには輸出側が「輸出の3条件」（前ページ）を満たしている必要がある。肉類の場合は前提1が満たされていないため日本からの輸出は不可能であるが、水産物は、日本は輸出可能国として登録されているので、加工場等がEUに認可され（前提2）、その製品が衛生証明を受けること（前提3）で輸出が可能である。

輸出が認められた工場と輸出可能製品は、厚生労働省のホームページにより公開されている（<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taieu/3.html>）。これによれば、平成18年10月現在で、EUに輸出可能な水産物は以下のようなものがある。

### 日本からEUへ輸出可能な水産物（平成18年10月時点）

えびフリッター、冷凍さめ、冷凍マグロ、かまぼこ、カニかまぼこ、魚肉練り製品、冷凍ほたて貝柱、ほたて貝柱、冷凍・生鮮の養殖はまち、生鮮養殖カンパチ、生鮮養殖マダイ、生鮮養殖はまちのフィレ・ドレス・ロイン、冷凍養殖ハマチフィレ・ロイン、生鮮養殖カンパチフィレ・ドレス、生鮮養殖マダイラウンド、生鮮養殖シマアジラウンド、生鮮養殖マアジラウンド、冷凍ハマチフィレ、冷凍カンパチフィレ、冷凍EUフィレ、冷凍スズキフィレ、冷凍ハマチロイン、DHA魚油、生鮮養殖ブリフィレ・ドレス・ラウンド

出所：厚生労働省ホームページ

（<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taieu/3.html>）

ただし、海藻類は非動物性食品に区分され、各国により対応が異なっている。

ヒアリング等によれば、

- ・英国、ドイツ、ベルギーでは海藻類は輸入できている。
- ・フランスは自国の法律で自国への輸入可能な品目を定め、それ以外を認めず、かつ、残留水銀等の規制から日本のものは実質輸入されていない。
- ・オランダの場合も、輸入が難しい。

のが実態である。

## 2. 非動物性食品(植物等)

非動物性食品は、果物、野菜、穀類、塊茎、調味料（鉱物(塩)、スパイス)、飲料（動物性は除く）といった動物性食品以外のものである。

### (1) 野菜・果実等（飲料、調味料を除く）

植物性食品（野菜、果実等）については、1) 輸入禁止品、2) 特殊な条件があるもの、3) 植物検疫所の検査を受ける必要があるものに分けられ、日本からは、1) は輸出できず、2) と3) は日本の植物防疫所の証明書が必要となる（【表1-7】）。

【表1-7】品目によるEUの輸入制限

区分	詳細品目
1) 輸入禁止品目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・土・腐葉土等、病害虫、ジャガイモ塊茎（食用・加工用を含む）、ブドウ属・塊茎を形成するナス属の種子、クリ属・針葉樹の樹皮</li> <li>・栽培用植物（オランダイチゴ属、カラマツ属、ツガ属、トウヒ属、トガサワラ属、ヒノキ属、ヒマラヤスギ属、ビャクシン属、ブドウ属、マツ属、モミ属、ナス科、葉の付着するコナラ属、葉の付着するクリ属、カラタチ属・カンキツ属・キンカン属及びこれらの属間雑種、<i>Cydonia</i>属・サクラ属・ナシ属・リンゴ属及びこれらの属間雑種、カナメモチ属、サンザシ属、バラ属、ボケ属、イネ科（一部の観賞用多年草植物を除く）</li> </ul>
2) 特殊な条件があるもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>全ての栽培用植物（苗、穂、葉、枝。盆栽等）</li> <li>球根類（スイセン属、チューリップ属（小売用を除く））</li> <li>種子（イネ、インゲン属、キイチゴ属、トマト、ヒマワリ、ムラサキウマゴヤシ（アルファルファ）、ワタ属）</li> <li>生果実・野菜（カラタチ属・カンキツ属・キンカン属及びこれらの属間雑種、キク属、サクラ属）</li> <li>樹皮・木材（サトウカエデ、コナラ属、ヤマナラシ属、プラタナス属、クリ属・針葉樹）</li> </ul>
3) 日本の植物検疫所の検査を受ける必要があるもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>球根類（上記以外のすべて）</li> <li>種子（エゾネギ（アサツキ）、タマネギ、トウモロコシ、リーキ、イネ属、サクラ属、トウガラシ属、ナス）</li> <li>生果実・野菜（カキ属、カリン属、コケモモ属、スグリ属、トケイソウ属、ナシ属、バンジロウ属、バンレイシ属、フトモモ属、マンゴウ属、リンゴ属）</li> </ul>

出所：植物防疫所ホームページ



加えて、野菜・果実には次のような規制がある。

#### ①品質保持義務

野菜や果実のなかには、国連欧州基準（UN/ ECE 基準）で定めた品質に沿ったものしか域内の流通・販売・輸入を認めていないものがあるので【表1－8】、輸入者と製品の規格につき確認をすることが必要である。

【表1－8】品質保持義務のある品目

区分	具体的品目
野菜	アーティチョーク、アスパラガス、アボカド、にんにく、にんじん、セロリ、カリフラワー、きゃべつ、芽きゃべつ、きゅうり、いんげん豆、レタス、チコリ、たまねぎ、ねぎ、さやいんげん、ピーマン、トマト、養殖きのこ、エンダイブ
果実	アプリコット、柑橘類、アーモンド、さくらんぼ、いちご、キウイ、メロン、ナッツ、くるみ、すいか、もも、りんご、なし、プラム、ぶどう

出所：Regulation 2200/96 最新版

#### ②課徴金制度

EUでは、EUの農業を守る観点から、野菜や果実類は輸入割当・数量規制が設けられている。一定の価格を下回る価格で輸入されるものについては、課徴金が課される。

また、輸入割当・数量規制を超えるものには関税の3分の1が付加課徴金として課せられる。

#### （2）飲料と調味料

一部の香辛料以外は、汚染物質や放射線の影響を受けず、添加物基準が満たされていれば輸入が認められている（【表1－9】）。

【表1－9】EUの輸入禁止品目（日本を含む世界全地域から輸入禁止）

品目	詳細
香辛料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・とうがらし（実、つぶしたもの等どんな形であっても）</li> <li>・カレーパウダー</li> <li>・パプリカ</li> <li>・ターメリック（実、つぶしたもの等どんな形であっても）</li> <li>・パーム油（直接人が消費するもの）</li> </ul>

出所：Regulation2005/402/EC

### 3. 加工食品

加工食品は、動物性材料が使われている場合は動物性食品としての規制を、非動物性材料が使われている場合は非動物性食品の規制を受ける。また、動物性食品と非動物性食品の双方から製造される食品は、混合食品（Composition food）となり、動物性食品と非動物性食品の双方の規制を受けることになる。

#### （1）輸入禁止品目

現在、輸入が禁止されている品目はゼリー状菓子である（【表1-10】）。

【表1-10】EUへの輸出禁止加工品（日本を含む世界全地域から禁止）

品目	詳細
・ゼリー菓子	コニャックが入っているもの
・ミニカップゼリー菓子	以下の添加物等が入っているもの アルギン酸、アルギン酸ナトリウム、カリウムアルギン酸塩、アンモニアアルギン酸塩、カルシウムアルギン酸塩、プロパン 1,2-ジオールアルギン酸塩、寒天、カラゲニン、処理された eucheama 海草、イナゴマメガム、グアーゴム、トラガカントゴム、アカシアガム、キサングム、タールガム、gellan ガム

出所：Regulation 2002/47/EC、2003/374/EC

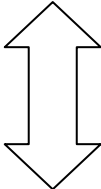
## (2) 動物性食品を原料とした加工食品

動物性食品を原材料として使用している加工食品の場合、肉類や水産物の規制が準用される。

- ・肉類の場合は、規則が厳密に適応された場合、微量でも入っていれば輸入できないのが原則となる。例えば、チーズ、(肉入り) カレールー、鶏エキスが入ったものは輸入できないのが原則である。
- ・水産物の場合も、認定工場で衛生証明書を添付したものでない限り輸入は難しい。例えば、魚肉製品、魚介のエキスが入ったもの、鰹節、干乾物も輸入できない。

しかし、この「原則」のもと、「どの程度や何パーセントなら認められるのか」という明確な数値的基準はないので、「原則輸入できない」とあきらめることなく、輸入者との確認により、各国の「運用ベース」で輸入が可能かどうか確認することが重要である。

【表 1 - 1 1】 運用レベルの相違 (現地調査から)

規制厳格度	対象国	内容
規制が 厳しい国	フランス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クリームが含まれる菓子も禁止。</li> <li>・肉類は微量でも入っていれば輸入が認められない。</li> </ul>
	英国 ドイツ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物性成分が微量のものは輸入許可が得られるケースもある。</li> <li>・個別交渉で輸入が認められるケースもあるが、交渉努力とそれに見合うだけの需要が必要となる。動物成分が高いものの輸入は基本的に困難である。</li> </ul>
	オランダ ベルギー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物性材料がおおむね全体の 10%以下なら、輸入が可能となるケースが多い。</li> </ul>
規制が 緩い国		

### Ⅲ. EUでの検疫・通関を円滑に行うための日本での事前 業務・手続

EUへの輸出にあたって、輸出者は可能なかぎり、輸入者が必要となる書類や情報をあらかじめ理解し準備することが必要である。これらの情報伝達がうまくいけば、輸入者側も迅速に手続を終わらせることができ、スムーズに市場に投入できる。

輸入者側で検疫や通関が遅れるケースでは、輸出者からの情報に不備があることが原因となることが多いので、必要となる情報を把握しておく必要がある。

EUは、EU25カ国で統一的規則を設けており、各国はこれに準拠した形をとっている。したがって、肉類、魚類、野菜・果実等の輸入可否については、EU25カ国で共通している。つまり、EUの中で、ある国では輸入できて、他の国では輸入できないといったことは原則ない。例えばオランダで輸入許可された貨物は、他のどの国にも流通させることが可能である。このような広い地域が同じ規制を共有していることが、EUという欧州をまたがる大経済圏の持つ特徴である。

一方、EU規則がまだカバーできていない分野は、各国が独自の規則で運用をしている。例えば、農薬の種類や最大使用量、添加物といったものはEU規則があるものの、それでカバーできない各国独自のものがあるし、ラベルの表示法や使用言語も各国で異なっている。また、動物性材料が入った加工品への対応も各国の運用に任されているケースがある。

したがって、各種品目の輸出入の可否や手続については当マニュアルでカバーできるが、具体的に成分等による輸出入の可否の判断は、輸入国ごとの知識と確認が必要となる。

## 1. 動物性食品(肉類・水産物)

### (1) 肉類とその加工品

日本からの肉類及びその加工品は、日本が「輸出の3条件」(P.13 参照)の前提1を満たしていないため、EUへの輸出はできない。日本が「輸出可能国」として認められない限り、肉類とその製品の輸出は不可能である。ただし、政府間交渉で牛肉等を輸出可能品目にしようとする努力はなされている。

この規則はEUすべての国に共通であり、日本からの肉とその製品はEU25カ国へ輸出することはできない。

日本の動物製品は【表1-12】のように、魚と貝そして飼料は輸出国として登録されているが、肉とその製品 (Meat Products) は登録されていない。

【表1-12】EUへの動物製品の輸出可能国リスト (第3国リスト) の日本の欄

国	輸入可能品目	日本語訳
JAPAN/ JAPON	Fish and fishery products / Poissons et produits de la pêche	(魚)
	Live Bivalve Mollusc / Mollusques Bivalves Vivants (Areas / Zones)	(貝)
	Animal Casings / Boyaux d'animaux	(飼料)

出所 : [http://forum.europa.eu.int/irc/sanco/vets/info/data/listes/list\\_all.html](http://forum.europa.eu.int/irc/sanco/vets/info/data/listes/list_all.html)

「第3カ国の認可工場」リスト (Third Country Establishments' Lists) の中、日本の欄を転記。

## (2) 水産物

### 1) 水産物全般

水産物はEUの規定では動物性食品に含まれるが、日本は魚類とその製品、貝とその製品の輸出国として登録されているので、輸出が可能である。

ただし、輸出のためには、

- ① 陸上加工施設及び加工船（切り身、薄切り等の加工をした後、包装し必要に応じて冷蔵冷凍を行う船）は、EU向けの生産施設としての認可を都道府県衛生局より受け、HACCPを用いた自主管理を実施すること（EU向けに製造する品目も登録するので、認可された施設からの認可された品目のみがEUでは輸入が可能である）。
- ② EU向けの冷凍船（日本で陸揚げせずに直接EUに輸出するもの）と生産漁船（EU向け水産物を取り扱う漁船のうち、EU向け冷凍船、加工船、養殖場で使用される漁船以外のもの）は、都道府県水産部局に登録申請を行う。
- ③ 陸上加工施設及び加工船で加工された産品を輸出する際に、公的機関発行（厚生労働省所管の保健所等）の衛生証明を取得する。

という件が必要となる。

#### ①陸上加工施設及び加工船

EU向け施設・加工船としての認定を受けるには、申請を各都道府県知事（及びその代行者）あてに申請を行う。申請を受け、食品衛生監視員により書類検査や現場検査が行われ、地方厚生局の了解を得て認可（認可番号）される（P.23【図1-6】）。

審査項目は、設備だけでなく、人員や衛生条件まで広範に及び、認定を受けるには多大な労力を要する。

【図1-6】認定フロー

申請の流れ	主管官庁	手続概要
申請	都道府県知事宛	・申請書及び関係書類の提出
書類審査 ↓ 現地調査	食品衛生監視員	・都道府県知事等は、指名食品衛生監視員に書類審査を実施させる ・問題がなければ施設検査を実施
地方厚生局との協議 ↓ 認定	都道府県知事 地方厚生局	・施設が認定条件を満たしていれば、地方衛生局の了解を得て、認定番号を付して認定（地方厚生局は、食品衛生監視員とともに、書類調査・現地調査を実施し、認定要件を満たしていることを確認する）。

出所：厚生労働省「対EU輸出水産品の取扱いについて」より作成。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taibei/1.html>)

食品衛生監視官による検査は、施設、使用機器、輸送器具、従業員、衛生管理、個別食品管理について、P.24【表1-14】から P.27【表1-19】のようなチェック項目に基づいて実施される。

【表 1 - 1 4】施設要件の詳細

施設基準		
施設基準	照度	・十分な採光か
	排水施設	・汚染を避けているか ・食品扱い区域に流れ込まないか
	更衣室	・適切なものがあるか
	洗浄剤等薬剤	・分離した場所で保管されているか ・種類、成分、商品
個別基準	床	・洗浄、消毒が容易であるか ・不浸透性、非吸収性で無害な材質か ・排水が可能か
	壁	・清潔で、清掃・消毒が容易であるか ・ひび割等がなく、不浸透性、非吸収性で無害な材質か
	天井、屋根の裏張り	・ごみ、埃が溜まらずカビの増殖が防げる構造か
	窓等の開口部	・ごみ、埃が溜まりやすすくないか ・屋外と結ばれている場合、取り外し可能な網戸があるか
	ドア	・清掃・消毒が容易か ・平面で非吸収性の材質か
	食品と接する区域	・清掃・消毒が容易か ・平面で洗浄可能で耐腐食性の材質か
	洗浄、消毒、保管施設	・器具や施設があるか ・耐腐食性材質を使用し、清掃が容易で温水・冷水が供給されているか
	洗浄設備	・食品洗浄の施設があるか ・適切な水の供給があるか ・清潔で、必要に応じて消毒されているか

【表 1 - 1 5】使用機器の詳細

機器・廃棄物・使用水		
機器	用具、機器、備品	・洗浄、消毒は十分か ・頻度は十分か ・汚染リスクを減らすため、適正な材質であり、適切な整備や修理が行われ、適切な状態が保たれているか ・清潔・無菌な状態が保てるような材質を作って製造され、適切な整備や修理が行われ、適切な状態が保たれているか ・機器や周辺区域の清掃が十分に行えるようになっているか
	制御装置	・基準が達成できるよう必要に応じて機器に制御装置が備えられているか
	化学添加剤	・腐食を防ぐため使用される場合、適正な管理基準に従っているか
	移動	・廃棄物等が、速やかに移動され食品の置かれている場所に滞留しないか
	容器	・廃棄物等は、適切で良好な構造の消毒が可能な有蓋の容器に集められているか
	保管と処理	・廃棄物等の保管と処理は十分な配慮がされているか、蔵置場所は清潔で動物や害虫を容易に駆除できるよう設計・管理されているか。
	処分	・すべての廃棄物は関連法規にしたがい、衛生的で環境に配慮した処分がされているか ・汚染源となっていないか
水	給水設備	・十分な飲用適な水の供給(食品の汚染を防ぐために必要な場合は、必ず飲用適な水を使用しなければならない)
	再利用水	・消化や蒸気発生等で飲用に適さない水を使用する場合、明確に分離された循環システムがあり、飲用水と接触したり逆流したりしないこと
	氷	・食品と接触する氷、食品を汚染するおそれのある氷は飲用適の水から作られているか ・汚染のない条件下で、製造、保管されているか
	蒸気	・食品と接触する蒸気は、食品を汚染するおそれのある物質や健康への危害となる物質を含んでいないか。
	冷却水	・加熱処理をした容器を冷却する水は、食品の汚染源にならないか
	塩素濃度	・水産物の処理、加工、製造に使用する水の残留遊離塩素濃度は2ppm以下であるか

出所：両表とも厚生労働省「対EU輸出水産品の取扱いについて」より作成。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taibei/1.html>)



【表 1 - 1 6】 輸送機器の詳細

運搬		
運搬	運搬車両とコンテナ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染を防ぐために清潔で、良好な状態を維持しているか</li> <li>・洗浄・消毒ができるように設計・製造されているか</li> <li>・汚染のおそれがある場合は、食品以外の輸送をしていないか</li> <li>・食品以外のものや別の食品と運ぶ場合は、適切に分けて輸送されているか</li> </ul>
	バルク輸送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・液状、粉状、粒状の場合には、容器やコンテナ等で輸送されているか</li> </ul>
	食品以外の輸送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品以外のものや別の食品と運ぶ場合は、汚染リスクを避けるため十分な清掃が行われているか</li> </ul>
	配置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸送貨物は、汚染リスクを最小限にする配置、保護がされているか</li> </ul>
個別基準	温度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸送中の温度は義務付けられた温度に維持されているか</li> </ul>
	氷解水	<ul style="list-style-type: none"> <li>・氷漬けの場合、氷解水が製品と接触しつづけないか</li> </ul>
	活出荷	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全性や生存に影響を与えない方法で輸送されているか</li> </ul>

【表 1 - 1 7】 従業員の詳細

従業員		
従業者	清潔水準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員は高い清潔水準の維持に努めているか</li> </ul>
	作業着	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適切で清潔な作業着を着用しているか</li> <li>・髪を完全に覆う帽子を着用しているか</li> </ul>
	洗浄	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業を開始・再開するときに手指の洗浄を行っているか</li> </ul>
	手袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手に傷がある場合には防水用指サックや手袋を着用しているか</li> </ul>
	汚染防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品取扱区域では喫煙、放たん、摂食を行っていないか</li> <li>・製品の取扱いに汚染をすることがないような措置を講じているか</li> </ul>
	疾病管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品を通して感染するおそれのある疾病に罹った者は、食品を取り扱う場所に入らないことになっているか</li> <li>・検便、エックス線検査等の健康診断を定期的に行い、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ、結核に罹患していないことを確認しているか</li> <li>・疾病に感染したら直ちに病名、症状、原因を報告することになっているか</li> </ul>

出所：両表とも厚生労働省「対E U輸出水産品の取扱いについて」より作成。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taibei/1.html>)

【表 1 - 1 8】 衛生管理の詳細

衛生管理		
食品取扱	原材料	・加工や処理をしても最終製品が食用に適さない程度まで原材料が汚染されている場合、またはそう判断される場合、それを受け入れないことになっているか。
	汚染防止	・製造、加工、流通のすべての工程で汚染から保護されているか
	害虫駆除	・ねずみ、害虫駆除の適切な措置が講じられているか
	冷凍・冷蔵	・病原微生物の繁殖や毒素の発生につながる材料、製品が危害となりうる温度のままにしていないか ・コールドチェーンが途切れていないか ・他の原材料と分別して冷凍・冷蔵保存する十分な施設があるか ・処理等の後、可能な限り速やかに衛生上の危害とならない温度まで冷却されているか
	解凍	・解凍は病原微生物の繁殖や毒素の発生を最小限にする方法で行われているか ・解凍中も衛生上の危害にならない温度に保たれているか ・解凍工程で派生する液体が衛生上の危害となりうる場合は、十分な排水が行われているか ・解凍後、解凍は病原微生物の繁殖や毒素の発生を最小限にする方法で行われているか
	非食用物質	・有害物質、非食用物質は適正な表示をし、分別して容器に入れて保管しているか
包装・梱包	一般基準	・包装・梱包材質は汚染源とならないものであるか ・資材は汚染リスクのない方法で保管されているか ・梱包作業は製品の汚染を生じさせないように行われているか ・再利用される資材は洗浄や消毒が容易にできるものであるか
	個別基準	・生産水産物の氷漬け容器は、耐水性があり氷解水と製品が接触しつづける構造でないこと
水産物の保存基準	生鮮、解凍未加工水産物、調理・冷蔵した甲殻類、軟体動物製品	・氷温度付近の温度で保存されているか
	冷凍水産物	・マイナス18度以下で保存されているか
	活水産物	・食品の安全性や生存に悪影響を与えない温度や方法で保存されているか
加熱処理	加熱処理工程	・処理する製品の中心温度が、所定時間内に所定温度まで上昇しているか
	確認	・工程に求められる目標が達成しているか確認するための指標を定期的に確認しているか
	方法	・使用する工程は国際的に認められた基準(低温殺菌法、UHT法等)に準拠しているか
研修	食品衛生	・従業員の業務にみあった衛生問題についての指導・研修が行われているか
	HACCP	・担当者がHACCPの原則適用についての適切な研修を受けているか

出所：厚生労働省「対EU輸出水産品の取扱いについて」より作成。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taibei/1.html>)

【表1-19】個別食品の詳細

個別食品		
生鮮生産物	保存	・冷凍状態の未包装製品は、到着後適切に保管・加工されるか(そうでない場合は適切に保存されるか) ・包装された水産物は氷温近くに冷却しているか
	除頭・内臓除去	・衛生的に行われているか ・漁獲後陸揚げ後、速やかに行われているか ・処理後、清浄水で十分に洗浄されているか
	切り身・薄切り	・製品を汚染・腐敗させない方法で行われているか ・速やかに行い、必要時間に作業台等に放置していないか ・必要に応じて梱包しているか ・処理後速やかに冷蔵されているか
	氷解水	・氷漬けする容器が、氷解水と製品が接触しつづけることのない構造になっているか
冷凍水産物	構造設備基準	・製品の中心温度を-18度まで急速に下げ、保持できる冷凍設備を有しているか ・冷凍される製品は、上記の生鮮品の基準に合致しているか
	冷凍室の温度管理	・確認が可能なところに温度管理記録装置があるか ・温度センサーはもっとも温度が高いところに設置されているか
機械を利用して分離する水産物	原料	・丸のまま魚あるいは骨のみを原料としているか
	分離	・機械による分離は切り身をとる作業の後、遅滞無く行われているか
	内臓除去	・丸のまま使う場合は内臓が除去され、十分に洗浄されているか
	冷凍等	・製造後、速やかに冷凍・冷蔵されているか
寄生虫	冷凍	・生食される製品の場合、-20度以下で24時間以上、冷凍処理が行われているか
	表示	・生食で消費されるものは、出荷の際に行った処理の種類を記載した文書が添付されているか
甲殻類・軟体動物の調理品	冷却	・調理後、清浄水を用いて急速に冷却しているか ・氷温近くに達するまで冷却し続けているか
	作業	・殻剥き・殻取りは衛生的に行われ汚染を防いでいるか ・殻剥き・殻取りを人力で行う場合は作業員は手洗いを十分にしているか
	冷凍	・殻剥き・殻取り後、調理済食品は速やかに冷凍・冷却しているか

出所：厚生労働省「対EU輸出水産物の取扱いについて」より作成。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taibei/1.html>)



## 2) 貝類

ほたて等の二枚貝類は、生育区域に対する義務があり、安全であると認可された区域で採取された貝類のみの輸出が可能である。具体的には

- ① 貝の生産・中継海域（採集までの生育等のため）が指定され、
- ② ①で採集された貝類の加工場が魚類と同様、EU輸出加工場としての認定を受ける必要がある。

このような海域で育成・採集されたもので、認定加工場で加工されたもののみが輸出可能であるが、さらに、実際の個々の輸出の際には厚生労働省あるいはその所管機関（厚生労働省所管の保健所等）から衛生証明書を取得する必要がある。

【図1-7】貝類の輸出フロー

輸出可能となるプロセス	内容
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">区域・中継海域が指定</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 都道府県知事等により生産海域・中継海域が指定される。</li> <li>・ 指定を受けるためには貝毒、微生物、環境汚染等の検査が行われ、保管や輸送の状態も考慮される。</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">加工場認定</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 都道府県知事等により、EU向け二枚貝を処理する加工場として認定を受けなければならない。</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">衛生証明書の発行</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 輸出の都度、衛生監視員が荷物と申請内容を確認した上で衛生証明書を発行する。</li> </ul>

出所：厚生労働省「対EU輸出水産品の取扱いについて」より作成。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taibei/1.html>)

## 2. 非動物性製品(植物)

野菜・果実をEUに輸出するには、日本の植物検疫証明が必要となるものがある。【表1-21】の「特殊な条件にあるもの」と「植物検疫所の検査が必要なもの」については、日本での植物防疫の輸出証明書を取得する必要がある。

【表1-21】野菜・果実の植物検疫規制

輸出できないもの	特殊な条件のあるもの	植物検疫所の検査が必要なもの
<ul style="list-style-type: none"> <li>・土、腐葉土、それがついたもの</li> <li>・ジャガイモ</li> </ul>	生野菜・果実で以下のもの <ul style="list-style-type: none"> <li>・カラタチ属</li> <li>・カンキツ属とこれらの雑種</li> <li>・キンカン属とこれらの雑種</li> <li>・キク属</li> <li>・サクラ属</li> </ul>	生野菜・果実で以下のもの <ul style="list-style-type: none"> <li>・カキ属</li> <li>・カリン属</li> <li>・コケモモ属</li> <li>・スグリ属</li> <li>・トケイソウ属</li> <li>・ナシ属</li> <li>・バンジロウ属</li> <li>・バンレイシ属</li> <li>・フトモモ属</li> <li>・マンゴウ属</li> <li>・リンゴ属</li> </ul>

出所：植物防疫所ホームページ

### 3. 加工食品

加工食品については、添加物、残留農薬、ラベル規制等のEU規制に沿っていればEUでの輸入は可能であり、輸出側で取得が義務付けられている書類等はない。

動物性食品と植物性食品はEU規則が確立されつつあり、加盟国で統一ルールが適用されている。しかし、加工食品については、統一ルールがまだ未整備であるので、各国の裁量によることが実情である。例えばEU規定を厳しく適用し「少しでも入っているものは輸入できない」というものから「10%程度までは輸入可能（ただし、事前の相談は必要）」といった差があるのが現実である。したがって、「動物性成分が入っているから輸出できない」と考えるのではなく、ケースバイケースで輸入が認められているのが実態であるので、輸入者との確認をすることで商機を広げられる可能性がある。例えば、フランスが英国より厳しいといった運用面での差があり、英国は運用によって動物性材料が10%程度までのものは認められることが多かった。

現在EUルールでさらに細かい規定を行おうと法律のドラフトづくりが始まっている。これにより動物性材料が何%まで入ったものが輸入できるかといった規則が加わると同時に、品目も細分化し、さらに細かい規定が設けられることになる。

現在、EUでは製品を加工する施設はEUの基準に合わせて、安全であり、製品も原料段階から安全であることが確認できることが必要で、異常物があれば直ちに撤去できる体制であることが求められている。

新しい規制により、輸出国の製造者はEU域内の製造者と同様、生産、加工、配送を含むすべての活動で安全・適切な衛生面の要請を満たしていることが必要となり、その実現のために、

- ①原料から製品にいたるまで微生物学的な基準を満たすこと
- ②この規則に達するための手順がとられること
- ③温度管理ができていること
- ④コールドチェーンができていること
- ⑤サンプリングや分析ができていること

が必要とされるようになった。

以上のようなEU基準が、輸出国の製造施設に求められるようになりつつある。