

(作成日：平成 30 年 3 月 15 日)
(最終更新日：令和 4 年 4 月 1 日)

香港向け輸出アイスクリーム類等の取扱要綱

1 目的

この要綱は、香港向け輸出アイスクリーム類等（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）第 2 条に定めるアイスクリーム類のほか、冷凍で販売される菓子類をいう。）について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則（令和 2 年財務省・厚生労働省・農林水産省令第 1 号）第 5 条に基づく衛生証明書の発行に関する手続を定めるものである。

2 衛生証明書の発行

(1) 申請

輸出者は、製造施設を管轄する都道府県等衛生主管部（局）に別紙様式 1-1 による衛生証明書発行申請書を提出し、衛生証明書の発行を申請すること。なお、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に規定する一元的な輸出証明書発給システム（本要綱において「輸出証明書発給システム」という。）、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「NACCS」という。）により申請を行う場合にあっては、別添 1 によることとすること。

(2) 衛生証明書の発行

ア 製造施設を管轄する自治体は、別紙様式 1-2 による衛生証明書を別添 2「衛生証明書発行に係る留意事項について」に従って作成し、発行すること。

イ 輸出しようとする製品が香港においてアイスクリームとして販売されるものであるか否かを申請者に申告させ、当該製品が香港においてアイスクリームとして販売されるものではない場合には、証明事項 4 に取消線を施した上で証明書を発行すること。

ウ 申請者の求めに応じて、証明書に記載された製品の輸出を行う毎に同証明書を発行して差し支えない。

(別添1)

輸出証明書発給システム、電子メール又はNACCSによるアイスクリーム類等の衛生証明書の発行申請手続

1 アイスクリーム類等の衛生証明書の発行申請前の手続

(1) 輸出証明書発給システムにより発行申請を行う場合

申請者は、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に基づき、システム利用申請の手続を行うこと。

(2) NACCSにより発行申請を行う場合

申請者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているNACCS掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

なお、NACCSを使用して輸出証明書発給システムに申請を行う場合は、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に基づくシステム利用申請の手続を行うこと。

2 アイスクリーム類等の衛生証明書の発行申請手続

申請者は、アイスクリーム類等を香港に輸出しようとする都度、輸出証明書発給システム、電子メール又はNACCSを利用して、同衛生証明書の発行申請に必要な書類を衛生証明書発行機関宛てに提出すること。なお、輸出証明書発給システム又はNACCSを使用して輸出証明書発給システムにより申請を行う場合は、別紙様式 1-1 による衛生証明書発行申請書は不要とすること。また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

(1) 申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。

(2) 衛生証明書は、受取方法について証明書発行機関とあらかじめ調整すること。

(別添 2)

衛生証明書発行に係る留意事項について

都道府県等衛生主管部(局)は、下記の事項に留意し衛生証明書を作成すること。

また、輸出証明書発給システムによる申請の場合には、当該システムにより下記 2、3 の事項は自動的に処理され証明書が作成される。

- 1 衛生証明書には署名者の署名と重ならないように公印を押印すること。また、当該証明書が複数枚にわたる場合には、当該証明書の全てのページに公印を押印し、署名を付すこと。
- 2 衛生証明書の全てのページ下部中央にページ番号を、右上部に様式内の証明書番号記載欄とは別に証明書番号を付し、当該証明書が複数枚にわたっても一連の証明書であることが明確となるようにすること。なお、ページ番号の記載方法は、例えば当該証明書が 3 枚組で当該ページが 1 ページ目の時は 1 / 3 と記載すること。
- 3 すでに発行した衛生証明書であって、記載事項の誤り等により当該証明書を訂正し、新たに発行を行う場合、新しく発行される当該証明書の左上部に「Issued in lieu of certificate No. (訂正前の証明書の発行番号) dated (訂正前の証明書の発行日)」と記載すること。(例 Issued in lieu of certificate No. 2200001 dated 31/1/2022)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

住所
氏名
(法人にあってはその名称、所在地、
代表者の氏名及び法人番号)
担当者の氏名：
所属部署：
担当者電話番号：
E-mail：

香港向け輸出アイスクリーム類等の衛生証明書の発行申請書

下記施設で取り扱う香港向け輸出アイスクリーム類等に添付する衛生証明書の発行を申請します。

記

1 基本情報 (英語記載)

製造者	名称	
	住所 (所在地)	
製造施設	名称	
	住所 (所在地)	
	営業の種類	
	許可番号	
	許可年月日	
	許可期限	
輸出要件	<input type="checkbox"/> 香港においてアイスクリームとして販売されるものである。	

2 明細情報 (英語記載)

製品名	
-----	--

3 証明書の交付 (受領場所)

- 郵送等による受領を希望
- 手交による受領を希望

**HEALTH CERTIFICATE OF MANUFACTURER FOR EXPORT OF
FROZEN CONFECTIONS FROM JAPAN TO HONG KONG**

No. :

DATE :
(Day,Month,year)

Description of manufacturer and product (製造者及び製品の概要)	
1. Company name and address (製造者名及び住所)	
2. Plant name and address (製造所名及び住所)	
3. Type of license (営業の種類)	
4. License number (許可番号)	
5. Approved date (許可年月日)	
6. Validity date (許可期限)	
7. Product name (製品名)	

I hereby certify that the frozen confection produced by above company meets the following requirements:
私は上記の製造者が製造したアイスクリーム類等が、下記の要件に適合することを証明します。

- 1) The product was manufactured at the approved plant for the license of frozen confections producing business specified in Article 55 of the Food Sanitation Law (Law No. 233 of 1947) and is fit for human consumption.
本製品は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条に定めるアイスクリーム類等の製造業の許可を取得した工場で製造され、人の食用に適していること。
- 2) The product was handled, processed and packed under hygienic conditions and has been heat treated in accordance with the frozen confections heat treatment of Japan.
本製品は、衛生的な条件下で取り扱われ、加工され、包装され、日本の規制に従った加熱処理が行われたものであること。
- 3) The product contains not more than 50,000 bacteria per gram and not more than 100 coliform organisms per gram and
本製品は、グラム当たりの細菌数が 50,000 を超えず、グラム当たり的大腸菌群数が 100 を超えないこと。
- 4) The product contains not less than 5% fat, 10% sugar and 7.5% milk-solids-not-fat (This condition applies to those frozen confections described as ice cream only).
本製品は、脂肪分を 5%、糖類を 10%、無脂乳固形分を 7.5%以上含むものであること（この条件は、アイスクリームに限り適用される）。

Name (氏名)

Official title (役職)

Signature (署名)

Name of prefecture or city (都道府県又は市名)