

## 混合食品が含まれる食品分類

本要綱では、EU規則第2658/87号の附則 I 第 2 部に規定される以下の CN コードに分類される混合食品を対象とする。輸出する混合食品がどの CN コードに分類されるかは、事前に現地輸入者等を通して輸出先国当局に確認すること。

CNコード	分類名（仮訳）
0901	コーヒー（焙煎処理、デカフェ処理の有無は問わず）、コーヒーの殻および皮、任意の割合でコーヒーと混合されたコーヒー代用品
1517	マーガリン、動物性油脂や植物性油脂の混合物及びそれらの調製品
1518	脱水処理や硫化処理などの化学処理を施した動物性油脂、植物性油脂又はそれらの混合物及びそれらの調製品
1601 00	ソーセージその他これに類する物品、これらの物品をもととした調製食料品
1602	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血
1603 00	肉、魚又は甲殻類、軟体動物などのエキス及びジュース
1604	魚、魚卵を調製し又は保存に適する処理をしたもの
1605	甲殻類、軟体動物などを調製し又は保存に適する処理をしたもの
1702	固形の甘蔗糖及び甜菜糖以外の糖類（乳糖など）
1704	砂糖菓子（ホワイトチョコレートを含むものとし、ココアを含有しないものに限る。）
1806	チョコレートその他のココアを含有する調製食料品
1901	麦芽エキス並びに穀粉などの調製食料品及びミルク、ホエイなどの調製食料品
1902	スパゲッティ、ラザーニヤなど（加熱による調理をし、肉その他の材料を詰め又はその他の調製をしたものであるかないかを問わない。）
1904	コーンフレークなど穀物や穀物産品を焼いた調製食料品
1905	パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットなどのベーカリー製品
2001	食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をした野菜、果実、ナッツその他植物の食用の部分
2004	調製し又は保存に適する処理をしたその他の野菜（冷凍したものに限る。）
2005	調製し又は保存に適する処理をしたその他の野菜（冷凍してないものに限る。）

2008	砂糖やその他甘味料、スピリッツを含むかを問わず、調製し又は保存に適する処理をした果実、ナッツ及びその他の植物の可食部（その他に分類されないものに限る。）
2101	コーヒー、茶又はマテのエキス、エッセンス及び濃縮物並びにこれらをもととした調製品、コーヒー、茶又はマテをもととした調製品並びにチコリーその他のコーヒー代用物（いつたものに限る。）並びにそのエキス、エッセンス及び濃縮物
2103	ソース、ソース用の調製品、混合調味料、マスタードの粉及びミール並びに調製したマスタード
2104	スープ、ブロス、スープ用又はブロス用の調製品及び均質混合調製食料品
2105 00	アイスクリームその他の氷菓
2106	その他調製食料品
2202	砂糖その他の甘味料又は香味料を加えた飲料、その他のアルコールを含有しない飲料（CN2009の果実又は野菜のジュースを除く。）
2208	エチルアルコール（変性させてないものでアルコール分が80%未満のものに限る。）及び蒸留酒、リキュールその他のアルコール飲料

## 混合食品に使用する動物性加工済原料（肉製品）の衛生基準

- 1 肉製品は、EU加盟国内の施設又はEUへの輸出が認められた施設に由来すること。また、牛を原料とする場合は表中のA～Dの処理、豚を原料とする場合は表中のBの加熱処理、家きんを原料とする場合は表中のB～Dまでのいずれかの加熱処理を行ったものを使用すること。

なお、輸入した生体を日本国内の認定と畜場等で処理した牛肉又は家きん肉を原料として使用した食肉製品を製造する場合、並びに、輸入した牛肉又は家きん肉を原料として使用した食肉製品を製造する場合にあっては、当該食肉製品の由来する原料肉の輸入国に適用される加熱基準に従う必要が生じる場合があることから、事前に相談すること。

- 2 肉製品は、以下のいずれかの国及び地域に由来すること。
- (1) 混合食品の生産国。
  - (2) EU加盟国。
  - (3) 委員会実施規則第2021/404号附則XVに基づき欧州委員会によって肉製品が表中Aの処理でEUへの輸出が認められる第三国及び地域であって、混合食品の生産国も当該肉製品が表中のAの処理でEUへの輸出が認められる国及び地域。

表 食肉製品の加熱基準

非特定の処理	
A	加熱条件又は他の処理方法は付されない。断面が生鮮肉の性質を持たない程度に加工されたもの。
特定の処理（加工度合いを降順で記載）	
B	密封容器を用いて、F <sub>0</sub> 値 <sup>注1</sup> が3以上となる処理を行ったもの。
C	肉全体が最低80℃となるように加熱したもの。
D	肉全体が最低70℃となるように加熱したもの。生ハムの場合、9ヶ月以上の自然発酵及び熟成を行い、A <sub>w</sub> 値 <sup>注2</sup> が0.93以下及びpH 値が6以下となったもの。
D1	70℃以上で最低30分加熱し、骨及び脂肪を除去したもの。
E	pH値が6以下でかつA <sub>w</sub> 値が0.93以下の干し肉。
F	中心温度が最低65℃となり、かつP 値 <sup>注3</sup> が40以上となるように加工したもの。

注1：F<sub>0</sub> 値：加熱工程における特定の微生物の殺菌効果（加熱温度・時間）について、121℃での殺菌に必要な加熱時間に換算したもの。

注2：A<sub>w</sub> 値：水分活性値（water activity）

注3：P 値：低温殺菌値（Pasteurisation Value）

- 3 牛、羊又はめん羊由来の肉製品の場合、原料及びその生産国について、BSEに関する以下の(1)から(3)までのいずれかの要件を満たしていること。
- (1) 原料由来国又は地域が、委員会決定第2007/453/EC号において「無視できるBSEリ

スクの国」に分類されている場合、以下の①から④までのいずれかの要件を満たしていること。

① 由来となる動物が、委員会決定第2007/453/EC号に基づく「無視できるBSEリスクの国又は地域」であって、自国産牛でBSEの発生がない国で生まれ、継続的に飼養され、と畜されていること。

② 由来となる動物が、委員会決定第2007/453/EC号に基づく「無視できるBSEリスクの国又は地域」であって、自国産牛でBSE症例が少なくとも1例ある国に由来し、肉製品が牛、羊又はめん羊由来の機械的回収肉が含まれていないこと。

③ 由来となる動物が、委員会決定第2007/453/EC号において、「管理されたBSEリスクの国」に分類されている国由来でありかつ、以下の条件を満たすこと。

ア 肉製品が、EU規則第999/2001/EC号附則Vポイント1に定義される特定危険部位(SRM)でない又はこれを含まないこと。

イ 肉製品が牛、羊又はめん羊由来の機械的回収肉由来ではない又はこれを含まないこと。

ウ 由来となる動物が、頭蓋腔へのガスによるスタンニング後にと殺又は当該手法によりと殺されていない、又は頭蓋腔に導入された細長い棒状の器具による中枢神経組織のスタンニングの後、その断裂によりと殺されたものではないこと。

④ 由来となる動物が、委員会決定第2007/453/EC号において、「不明のBSEリスクの国」に分類されている国由来でありかつ、以下の条件を満たすこと。

ア 肉製品が、EU規則第999/2001/EC号附則Vポイント1に定義されるSRMでない又はこれを含まないこと。

イ 肉製品が牛、羊又はめん羊由来の機械的回収肉由来ではない又はこれを含まないこと。

ウ 由来となる動物が、頭蓋腔へのガスによるスタンニング後にと殺又は当該手法によりと殺されていない、又は頭蓋腔に導入された細長い棒状の器具による中枢神経組織のスタンニングの後、その断裂によりと殺されたものではないこと。

エ 由来となる動物が、国際獣疫事務局(OIE)陸生生物コードに定義される肉骨粉又は獣脂かすを与えられていないこと。

オ 肉製品が、脱骨過程において神経組織やリンパ組織を含まない又はこれに汚染されないように生産され、取り扱われていること。

(2) 原料由来国又は地域が、委員会決定第2007/453/EC号において「管理されたBSEリスクの国」に分類されている場合、以下の①から④までのいずれかの要件を満たしていること。

① 由来となる動物が、頭蓋腔へのガスによるスタンニング後にと殺又は当該手法によ

りと殺されていない、又は頭蓋腔に導入された細長い棒状の器具による中枢神経組織のスタンニングの後、その断裂によりと殺されたものではないこと。

② 以下のいずれかの条件を満たすこと。

ア 肉製品がEU規則第999/2001/EC号附則Vポイント1に定義されるSRM及び牛、羊又はめん羊由来の機械的回収肉由来でない又はこれを含まないこと。

イ 肉製品が処理された小腸に由来する又はこれを含む場合、当該小腸は、委員会決定第2007/453/EC号に基づく「無視できるBSEリスクの国」であって自国産牛でBSE症例がない国で生まれ、継続的に飼養され及びと畜された動物に由来すること。

ウ 肉製品が、処理された小腸に由来する又はこれを含む場合、当該小腸は、委員会決定第2007/453/EC号に基づく「無視できるBSEリスクの国」であって自国産牛でBSE症例が少なくとも1例ある国由来の動物に由来すること。かつ、由来となる動物は、反すう動物に肉骨粉及び反すう動物由来の獣脂かすを与えることを禁止する規則が施行された日以降に生まれていること、又は、牛、羊及びめん羊由来の処理された小腸は、EU規則第999/2001/EC号附則Vポイント1に定義されるSRMを含まない及び由来しないこと。

エ 由来となる動物が、委員会決定第2007/453/EC号において「無視できるBSEリスクの国」または「管理されたBSEリスクの国」に分類されている国、地域由来であること。

オ 由来となる動物が、委員会決定第2007/453/EC号において「不明のBSEリスクの国」に分類されている国、地域由来の場合は、以下のいずれかの条件を満たすこと。

(ア) 由来となる動物は、国際獣疫事務局(OIE)陸生生物コードに定義される肉骨粉又は獣脂かすを与えられていないこと。

(イ) 肉製品が、脱骨過程において神経組織やリンパ組織を含まない又はこれに汚染されないように生産され、取り扱われていること。

(3) 原料由来国又は地域が、委員会決定第2007/453/EC号において、「不明のBSEリスクの国」に分類されている場合、以下の①から③までのいずれかの要件を満たしていること。

① 由来となる動物が、頭蓋腔へのガスによるスタンニング後にと殺又は当該手法によりと殺されていない、又は頭蓋腔に導入された細長い棒状の器具による中枢神経組織のスタンニングの後、その断裂によりと殺されたものではないこと。

② 由来となる動物が、OIE陸生生物コードに定義される肉骨粉又は獣脂かすを与えられていないこと。

③ 以下のいずれかの条件を満たすこと。

ア 肉製品がEU規則第999/2001/EC号第附則Vポイント1に定義されるSRM、牛、羊又はめん羊由来の機械的回収肉及び神経組織やリンパ組織由来でない又はこれらを含まないこと。

イ 肉製品が処理された小腸に由来する又はこれを含む場合、当該小腸は、委員会決定第2007/453/EC号に基づく「無視できるBSEリスクの国」であって自国産牛でBSE症例がない国で生まれ、継続的に飼養され及びと畜された動物に由来すること。

ウ 肉製品が、処理された小腸に由来する又はこれを含む場合、当該小腸は、委員会決定第2007/453/EC号に基づく「無視できるBSEリスクの国」であって自国産牛でBSE症例が少なくとも1例ある国由来の動物に由来すること。かつ、由来となる動物は、反すう動物に肉骨粉及び反すう動物由来の獣脂かすを与えることを禁止する規則が施行された日以降に生まれていること又は、牛、羊及びめん羊由来の処理された小腸は、EU規則第999/2001/EC号附則Vポイント1に定義されるSRMを含まない及び由来しないこと。

## 混合食品に使用する動物性加工済原料（乳製品）の衛生基準

- 1 当該乳製品は、以下のいずれかを満たすこと。
  - (1) 原料乳の搾乳日前12 か月間、口蹄疫及び牛疫清浄であり、これらの疾病に対するワクチン接種が行われていない国として委員会実施規則第2021/404号附則XVIIパート1に基づき欧州委員会によって乳製品のEUへの輸出が認められる第三国及び地域に由来すること。
  - (2) 委員会実施規則第2021/404号附則XVIIIパート1に基づき欧州委員会によって乳製品のEUへの輸出が認められる第三国及び地域に由来し、 $F_0$ 値が3以上となる殺菌処理又は $135^{\circ}\text{C}$ 以上で適切な時間の超高温処理が行われていること。
  - (3) EU加盟国に由来すること。
- 2 当該乳製品は、EUへの乳製品の輸出が認められた施設に由来すること。
- 3 原料乳は、混合食品の原産国、EU加盟国又は委員会実施規則第2021/404号附則XVIIパート1に基づき欧州委員会によって乳及び乳製品のEUへの輸出が認められる第三国及び地域、またはEU加盟国に由来すること。
- 4 原料乳が牛、羊、山羊、水牛、らくだ由来の場合は、以下のいずれかの方法で殺菌していること。
  - (1)  $72^{\circ}\text{C}$ 15 秒以上又はそれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌し、必要に応じて殺菌処理直後に実施したアルカリホスファターゼ試験に対して、陰性であること
  - (2)  $F_0$ 値が3以上となる殺菌処理
  - (3)  $135^{\circ}\text{C}$ 以上で適切な時間の超高温処理（UHT）
  - (4)  $72^{\circ}\text{C}$ で15 秒間の高温短時間殺菌処理（HTST）を2回実施し、pH値が7.0以上を達成し、必要に応じて殺菌処理の直後に実施したアルカリホスファターゼ試験に対して、陰性であること。
  - (5) pH値が7.0未満で高温短時間殺菌処理（HTST）を実施する。
  - (6) 高温短時間殺菌処理（HTST）と以下のいずれかの物理的処理を組み合わせたものであること。
    - ① 1時間かけてpH値を6未満にすること。
    - ② 乾燥を併用した $72^{\circ}\text{C}$ 以上の追加加熱を行うこと。
- 5 原料乳が、牛、羊、山羊、水牛、らくだ由来以外の場合は、以下のいずれかの方法で殺菌していること。
  - (1)  $F_0$ 値が3以上となる殺菌処理
  - (2)  $135^{\circ}\text{C}$ 以上で適切な時間の超高温処理（UHT）

#### 別添 4

##### 混合食品に使用する動物性加工済原料（卵製品）の衛生基準

- 1 当該卵製品は、証明書発行の時点において、以下のいずれかを満たすこと。
  - (1) 委員会実施規則第2021/404号附則XIXパート1に基づく、欧州委員会によって卵製品のEUへの輸出が認められる第三国及び地域に由来すること。また、第三国及び地域は、EU規則第2020/692号第160条に基づき高病原性鳥インフルエンザの疾病監視プログラムの適用を受けていること。
  - (2) EU加盟国に由来すること。
- 2 当該卵製品は、EU規則第853/2004号附則IIIのセクション10の要件を満たす施設からの原料卵で製造されており、原料卵は、集卵日から起算して過去30日間、高病原性鳥インフルエンザ及びニューカッスル病の発生のない生産農場に由来すること。
- 3 原料卵の集卵日から起算して過去30日間、生産農場の周囲10 km以内で高病原性鳥インフルエンザの発生がないこと。または、当該卵製品が以下の加熱条件を満たすこと。
  - (1) 卵白液  
55.6℃で870秒、あるいは、56.7℃で232秒加熱
  - (2) 10%塩漬け卵黄  
62.2℃で138秒加熱
  - (3) 乾燥卵白  
67℃で20時間、あるいは、54.4℃で50.4時間加熱
  - (4) 全卵  
60℃で188秒、あるいは、完全に加熱
  - (5) 全卵液  
60℃で188秒、あるいは、61.1℃で94秒、あるいは、完全に加熱
- 4 原料卵の集卵日から起算して過去30日間、生産農場の周囲10 km以内でニューカッスル病の発生がないこと。または、当該卵製品が以下の加熱条件を満たすこと。
  - (1) 卵白液  
55℃で2,278秒、あるいは、57℃で986秒、あるいは、59℃で301秒加熱
  - (2) 10%塩漬け卵黄  
55℃で176秒加熱
  - (3) 乾燥卵白  
57℃で50.4時間加熱
  - (4) 全卵  
55℃で2,521秒、あるいは、57℃で1,596秒、あるいは、59℃で674秒、あるいは、完全に加熱



混合食品に使用する動物性加工済原料（水産製品）の衛生基準

- 1 当該水産製品は、EU加盟国又はEU規則第2021/405号附則IXに基づき欧州委員会によって水産製品のEUへの輸出が認められる第三国及び地域に由来すること。
- 2 当該水産製品は、EU規則第2017/625号第127条3項ポイント(e)に基づき欧州委員会によって認められる認定施設、または水産品の原産地がEU加盟国の場合は委員会実施規則第835/2004第4条2項に基づく認定施設に由来すること。
- 3 当該水産製品が、二枚貝に由来する場合は、EU規則第2021/405号附則VIIIに掲載される欧州委員会によって二枚貝（活、冷蔵、冷凍、加工）、棘皮動物、尾索類、海産腹足類のEUへの輸出が認められる第三国及び地域に由来すること。また、EU加盟国を原産地とする水産物の場合、原産国を明記すること。

## 講習プログラム

## 1 目的

この研修は、EU向け混合食品の監視等に従事する食料産業局職員等に対し、必要な知識等を修得させることを目的とするものである。

## 2 研修期間（3日以上）

## 3 研修構成

- (1) 混合食品に関するEU規則等について（講義）
- (2) HACCPについて（講義）
- (3) HACCP計画の策定（実地研修）

## 4 研修内容

日程	研修内容
第1日目	1 混合食品に関するEU規則等について（講義）
第2日目	2 HACCPについて（講義） <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) HACCPの目的</li> <li>(2) HACCP適用のガイドラインについて               <ol style="list-style-type: none"> <li>① HACCP計画策定手続とは                   <ol style="list-style-type: none"> <li>ア HACCPチームの編成</li> <li>イ 製品の特性等の記載</li> <li>ウ 意図される使用方法の確認</li> <li>エ フローダイアグラム及び施設内見取図の作成</li> <li>オ フローダイアグラム及び施設内見取図の現場確認</li> </ol> </li> <li>② HACCPの7原則                   <ol style="list-style-type: none"> <li>ア 危害（HA）の分析（原則1）</li> <li>イ 重要管理点（CCP）の決定（原則2）</li> <li>ウ 管理基準（Critical Limit）の設定（原則3）</li> <li>エ モニタリング方法の策定（原則4）</li> <li>オ 逸脱が認められた際の改善措置の設定（原則5）</li> <li>カ 検証方法の設定（原則6）</li> <li>キ 記録保存及び文書保管方法の設定（原則7）</li> </ol> </li> <li>③ HACCP計画策定の実際</li> <li>④ HACCP適用のための行政機関の役割について                   <ol style="list-style-type: none"> <li>ア 策定されたHACCP計画の確認方法</li> <li>イ 査察について</li> <li>ウ その他</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>
第3日目	3 HACCP計画の策定（実地研修）