

(別紙)

対韓国輸出畜産加工品取扱要綱

平成 29 年 8 月 8 日

1 趣旨

韓国に輸出する畜産加工品を製造・加工・保管等する施設（以下、「対韓国輸出畜産加工品取扱施設」という。）については、韓国政府から、輸出国政府を通じ韓国食品医薬品安全処長に、施設の事前登録を行うことが求められていることから、登録の手続及びその他必要な事項を定める。

2 韓国に輸出可能な畜産加工品

韓国が日本からの輸入を認めている畜産加工品は、韓国の法令である「畜産物の輸入許容国家（地域）及び輸入衛生要件」、「家畜伝染病予防法」等韓国の関連法令に基づき、以下の要件を満たす必要があるとされている。なお、輸出を希望する畜産加工品が、輸出可能な畜産加工品に該当するか又は以下の要件を満たしているかどうか不明な場合については、輸出者があらかじめ、韓国食品医薬品安全処に確認すること（韓国食品医薬品安全処 代表メールアドレス（英語又は韓国語で受付）：wtokfda@korea.kr）。

(1) 食肉加工品（食肉を原料として加工したもの）

豚肉及び鶏肉由来で、以下のいずれかの条件で製造されたハム類及び食肉抽出加工品に限る（定義（仮訳）は別添）。

- ①滅菌処理（湿熱（121℃15～20分又は115℃35分）、乾熱（160℃～170℃で1～2時間）又はこれと同等以上の効力を有する方法による処理）して、気密性がある容器や包装に密封した後、室温で保管・流通が可能なように製造されたもの
- ②気密性のある容器・包装に入れた後、密封した製品の中心部の温度を120℃以上で4分以上処理したり、又はこれと同等以上の方法で処理し、室温で流通保管が可能なように製造された缶詰・瓶詰又はレトルト製品
- ③食肉成分が含まれるが食肉製品に分類されないシーズニング・フレーバー、複合調味食品、ソース類等であり、室温で保管・流通が可能なように製造されたもの

(2) 乳加工品（原乳等を原料にした加工したもの）

以下のいずれかの条件で製造された加工乳類、プロセスチーズ、濃縮乳類、バター類、粉乳類、アイスクリーム類、アイスクリームミックス類、乳タンパク加水分解食品、乳糖、クリーム類、ナチュラルチーズ及び調整乳類に限る（定義（仮訳）は別添）。

- ①中心温度が 63℃～65℃で 30 分間又は同等以上の効力を有する方法による加熱処理
 - ②中心温度が 72～75℃で 15 秒から 20 秒間又は同等以上の効力を有する方法による加熱処理
 - ③中心温度が 130～150℃で 0.5 秒から 5 秒間又は同等以上の効力を有する方法による加熱処理
 - ④チーズ類に限り、57～68℃15 秒間以上加熱処理後、熟成させたもの
 - ⑤乳酸菌等で発酵処理した乳加工品
- ※ただし、2℃以上で 60 日以上熟成する乳加工品は上記で定めた温度等の殺菌条件を適用しないこともある。
- ⑥缶詰、瓶詰等の室温保管が可能な容器で包装された乳加工品

(3) 卵加工品（食用卵を原料にして加工したもの）

卵黄液、卵黄粉、卵白粉及び卵加熱成形製品に限る（定義（仮訳）は別添）。なお、卵黄液、卵黄粉及び卵白粉については、以下の条件を満たす必要がある。

- ①卵黄液：中心部温度が 62.2℃で 138 秒又は同等以上の方法
- ②卵黄粉：中心部温度が 63.5℃で 3.5 分又は同等以上の方法
- ③卵白粉：中心部温度が 67℃で 20 時間、54.4℃で 513 時間又は同等以上の方法

なお、上記以外の畜産加工品（以下参考を参照）の韓国への輸出を希望する場合は、韓国政府との協議が必要であることから別途、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課に相談すること。

(参考) 韓国において過去に日本からの輸入実績がなく、輸入が許可されていない畜産加工品

- ①「食肉加工品」：ソーセージ類、ベーコン類、乾燥保存肉類、調味肉類、ひき肉製品、骨付きバラ肉加工品、食用牛脂、食用豚脂等
- ②「乳加工品」：乳等を原料にして加工したもので、牛乳類、低脂肪乳類、発酵乳類、無脂肪乳類、乳糖分解牛乳、山羊乳、バターミルク、乳清類、ア

イスクリーム粉末類等

③「卵加工品」：卵白液、全卵粉、全卵液、塩漬卵、ピータン等

3 対韓国輸出畜産加工品取扱施設及び対韓国輸出畜産加工品の要件

対韓国輸出畜産加工品取扱施設及び対韓国輸出畜産加工品は、「畜産物の輸入許容国家（地域）及び輸入衛生要件」に基づき、次の要件を満たすこと。

(1) 対韓国輸出畜産加工品取扱施設の要件

ア 対韓国輸出畜産加工品取扱施設は、当該施設を管轄する自治体による計画的な監視指導を受けること。

イ 対韓国輸出畜産加工品取扱施設は、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point：危害分析・重要管理点方式）又はGMP（Good Manufacturing Practice）等、食品安全管理プログラムを文書で作成し、運用すること。また、当該プログラムに基づいて記録を作成し、最終作成日から2年以上保存すること。

ウ 対韓国輸出畜産加工品取扱施設の食品安全管理プログラムは、施設の衛生的で安全な畜産物等を生産するための原料の受入れから最終製品の出荷までの全ての過程について手順が文書化されなければならない。不適切な事例が確認された場合、これに対する措置も含まれていること。また、関連の記録は、2年以上保存すること。

エ 対韓国輸出畜産加工品の処理及び加工に使用する水は、飲用適の水を用いること。

オ 対韓国輸出畜産加工品取扱施設は、生産する畜産加工品に対して回収に係る手続を文書において定めること。また、最終製品から原料までの履歴追跡が可能であること。

(2) 対韓国輸出畜産加工品の要件

ア 日本及び韓国の衛生関連規定*で定める基準及び成分規格に適合するようにとさつ・搾乳・製造・加工・包装・運送・取扱い・保管されていること。

イ 原料は、と畜場法（昭和28年法律第114号）及び食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき、健康な動物から得られ、食用に適合するよう製造されていること。

ウ 製品は、日本及び韓国の衛生関連規定*で定める基準及び成分規格を満たしていること。

エ 残留物質（抗生物質、農薬、ホルモン剤、重金属等）、病原性微生物（サ

ルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、リステリア・モノサイトゲネス、腸管出血性大腸菌等）等が日本及び韓国の衛生関連規定*で定める基準に適合していること。

オ 対韓国輸出畜産加工品を包装する容器又は包装は、日本及び韓国の衛生関連規定*で定める基準及び成分規格に適合し、人の健康を損なうおそれがないものを用いること。

カ 製品は、韓国到着まで、汚染を防ぐよう、衛生的な方法で、包装、保管、管理され、適切に運送されること。

キ 対韓国輸出畜産加工品は、製品名、製造者、製造日（又は賞味期限）が適切に表示されていること。

* 韓国の衛生関連規定で定める基準及び成分規格は、以下のホームページ参照

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000171843.html>

4 対韓国輸出畜産加工品取扱施設の事前登録

(1) 畜産加工品の製造・加工・保管等を行う施設の設置者等（以下「設置者等」という。）は、対韓国輸出畜産加工品を取り扱おうとする場合は、別紙様式1-1に以下の添付書類を添付して、別紙様式2により当該施設を所管する都道府県知事、保健所設置市長又は特別区長（以下「都道府県知事等」という。）宛て申請すること。なお、別紙様式1-1及び添付書類は、韓国食品医薬品安全処宛て送付することから、電子媒体で提出すること。

<添付書類>

ア 施設に対する点検の結果（最新のもの）

- ① 「食品衛生監視票について」（平成16年4月1日付け食安発第0401001号）に基づく当該施設の食品衛生監視票結果の写し（日本語）
- ② 別紙様式1-2（①の英訳）
- ③ ①の監視票において減点項目がある場合は、当該項目の改善措置文書（英語）

イ 食品衛生法等に基づく営業許可証又は営業に係る届出等の写し（食品衛生法等に基づく営業許可を受けていない又は届出が必要ない施設については不要）

ウ HACCPプラン又は衛生管理に関するプラン（日本語及び英語）

- ① HACCPを導入している施設
 - a) HACCPプランの目次
 - b) HACCP計画表（CCP（Critical Control Point：重要管理点）、CL

(Critical limit : 管理基準)、モニタリング方法、改善措置及び検証方法を含む。)

- c) CCP が記載された輸出製品の作業工程図
 - d) CCP がない場合、危害分析表、管理ポイント及びモニタリング方法、輸出製品の作業工程図
 - e) その他、記録の保存期限、製品のトレースバック方法の概要
- ② HACCP を導入していない施設
- a) 施設における文書化された衛生管理のプログラム (GMP、SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures : 衛生標準作業手順等) の目次
 - b) 施設の概要及び衛生管理のプログラムの要約 (記録の保存期限、製品のトレースバック方法を含む)
 - c) モニタリングの点検表の写し (チェックリスト)
 - d) 輸出製品の作業工程図

- (2) 申請を受けた都道府県知事等は、3 (1) に掲げる要件を満たしていることを確認し、支障がないと認めるときは、別紙様式3により、厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 (以下「審議官」という。) 宛てに報告する。
- (3) 厚生労働省は、(2) の報告を受けた場合、当該施設の登録を韓国食品医薬品安全処宛て要請する。
- (4) 厚生労働省が韓国食品医薬品安全処から登録通知を受領した後、厚生労働省のホームページ上で施設登録リストを公表した時点をもって、当該施設を本要領に基づき登録された対韓国輸出畜産加工品取扱施設として取り扱うこととする。
- (5) 設置者等は、輸出する畜産加工品に係る衛生関連規定で定める基準及び規格について自ら情報収集を行うとともに、適宜検査を実施する等により、韓国の衛生関連規定で定める食品の基準及び成分規格を満たしていることを確認すること。

5 対韓国輸出畜産加工品取扱施設の登録事項の変更

- (1) 対韓国輸出畜産加工品取扱施設の設置者等は、当該施設の名称、登録番号、所在地 (住所表記の変更を含む。)、業種及び取扱品目の変更があった場合には、別紙様式1-1及び別紙様式4により、当該施設を管轄する都道府県知事等宛て申請する。
- (2) 設置者等は、その施設又は製造等する畜産加工品が3 (1) に掲げる要

件に適合しなくなった場合、又は、全ての畜産加工品の輸出を行わないとした場合には、別紙様式4により速やかに都道府県等宛てに登録取消しの申請を行う。

- (3) (1) 及び (2) の申請を受けた都道府県知事等は、別紙様式5により審議官宛てに報告する。
- (4) 厚生労働省は、(3) の報告を受けた場合、4 (3) 及び (4) に準じて手続を行う。

6 対韓国輸出畜産加工品取扱施設の登録取消し

(1) 以下のいずれかに該当することが判明した場合には、厚生労働省は、対韓国輸出畜産加工品取扱施設からの輸出の一時保留又は登録の取消しを行うことができる。厚生労働省は、一時保留又は登録取消しの措置を執った際には、韓国政府へその旨を通知する。

ア 対韓国輸出畜産加工品取扱施設及び輸出する畜産加工品が3に掲げる要件に適合しないことが判明したとき。

イ 設置者等が、虚偽その他不正な方法で登録又は登録変更を行ったとき。

ウ その他、韓国食品医薬品安全処長が、韓国の法令に基づき、登録取消し等を判断したとき。

(2) 上記の措置により、輸出の一時保留又は登録が取り消された施設について、設置者等がその原因を調査し、改善措置及び予防措置を執り、さらに、当該施設を管轄する都道府県知事等によって改善が確認された場合、都道府県知事等は、当該施設に関する報告を審議官宛てに行う。

(3) 厚生労働省は、(2) の報告を受けた場合、韓国食品医薬品安全処宛てに輸出の一時保留の解除又は再登録を要請する。その場合、必要と判断されれば、韓国食品医薬品安全処は、当該施設に対して現地調査を実施する。

7 その他

(1) 登録申請又は登録変更申請があった施設に対しては、登録前又は変更登録前に韓国食品医薬品安全処による現地調査が行われることがある。

(2) 登録申請を受けた韓国食品医薬品安全処長から、畜産物加工品の安全性を確保するために、提出資料のほか、韓国食品医薬品安全処長が必要と認める書類の提出を求められることがある。

(3) 本要綱の策定以前に、韓国に輸出実績があった施設については、韓国政府により、既に登録が行われている（厚生労働省のホームページ上で施設登録リスト参照）。登録済み施設で今後も韓国に輸出を行う意向のある施設については、3に掲げる要件へ適合していることを自主的に確認するよう

指導すること。今後、施設が輸出の意向がない場合、又は3に掲げる要件を満たさず、改善の意向がない場合は、5（2）に基づく施設の登録取消しの申請を指導すること。

■ 수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별지 제 16 호서식]

등록신청서 Application for Registration of Foreign Establishment
해외작업장
 변경등록신청서 Application for Updating Registration of Foreign Establishment

※ []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다. Check the applicable brackets
 (인터넷으로 구매를 대행하여 수입하는 경우는 제외 Business of online purchasing of imported food, etc by proxy is excluded from registration)

(앞쪽 Front page)

접수번호 Receipt number	접수일자 Date of receipt
년 year 월 month 일 day	
등록번호(변경등록인 경우) Registration number (For update of registered information or cancellation of registration)	

일반정보 General Information	작업장 명칭 Name of Establishment	대표자 Representative
	등록번호 EST No. or Registration Number	승인일자 Date of approval
	소재지 Address	

등록유형 Type of Registration	<input type="checkbox"/> 최초등록 Initial registration <input type="checkbox"/> 변경등록 Update of registered information
---------------------------------	--

작업장 현황 Status of Establishment	위생책임자 Person in charge of sanitation	이름 Name 연락처 Phone Number including area code 전자우편 E-mail
	업종 Type of business	<input type="checkbox"/> 도축장 Slaughterhouse <input type="checkbox"/> 식육포장처리장 Meat cutting and packaging plant <input type="checkbox"/> 식용란포장처리장 Shell egg packaging plant <input type="checkbox"/> 식육가공장 Meat processing plant <input type="checkbox"/> 유가공장 Milk processing plant <input type="checkbox"/> 알가공장 Egg processing plant <input type="checkbox"/> 식육보관장 Meat storage house
	식품안전에 관한 관리시스템 적용 여부 Whether a food safety management system applies to the item information below, <i>If applicable</i>	<input type="checkbox"/> 적용 안함 No <input type="checkbox"/> 적용 Yes ※ 적용하면 그 시스템을 선택 If "Yes", check as applicable or specify the system <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> 기타 Other () ※ 인증기관의 인증 여부 Whether to be certified by a certification body <input type="checkbox"/> 없음 No <input type="checkbox"/> 있음 Yes ※ 인증기관의 인증을 받았다면 그 정보를 제공 If "Yes", provide the following information ■ 인증명 Title of certification () ■ 인증기관 Certification body () ■ 인증일 Certification date () ■ 만료일 Expiration date ()
	축종 또는 주원료 Species of livestock or main ingredients	

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

(뒤쪽 Back page)

품목정보 Item Information	식육 및 그 부산물 Meat and meat by-products	<input type="checkbox"/> 쇠고기 및 부산물 Beef, veal, and beef or veal by-products <input type="checkbox"/> 돼지고기 및 부산물 Pork and pork by-products <input type="checkbox"/> 말고기 및 부산물 Horse meat and horse by-products <input type="checkbox"/> 면양육 및 부산물 Mutton, lambmutton, and mutton by-products <input type="checkbox"/> 산양육 및 부산물 Goat meat and goat by-products <input type="checkbox"/> 사슴고기 및 부산물 Venison and venison by-products <input type="checkbox"/> 당나귀고기 및 부산물 Donkey meat and donkey by-products <input type="checkbox"/> 토끼육 및 부산물 Rabbit meat and rabbit by-products <input type="checkbox"/> 닭고기 및 부산물 Chicken and chicken by-products <input type="checkbox"/> 오리고기 및 부산물 Duck meat and duck by-products <input type="checkbox"/> 칠면조육 및 부산물 Turkey meat and turkey by-products <input type="checkbox"/> 거위고기 및 부산물 Goose meat and goose by-products <input type="checkbox"/> 메추리고기 및 부산물 Quail meat and quail by-products <input type="checkbox"/> 꿩고기 및 부산물 Pheasant meat and pheasant by-products
	알 Shell eggs	<input type="checkbox"/> 계란 Chicken eggs <input type="checkbox"/> 오리알 Duck eggs <input type="checkbox"/> 메추리알 Quail eggs
	축산물가공품 Processed livestock products	<input type="checkbox"/> 식육가공품 Processed meat products <input type="checkbox"/> 유가공품 Processed milk products <input type="checkbox"/> 알가공품 Processed egg products

식품의약품안전처장이 필요하다고 판단하는 경우에 업소를 방문하여 점검할 수 있다는 것에 대한 동의 The applicant agrees that if the Minister of Food and Drug Safety deems it necessary, he/she may visit and inspect the applicant's establishment.

상기 정보가 사실과 다르지 않다는 것을 확인 The applicant certifies that the above Information is true and accurate.

「수입식품안전관리 특별법」 제 12조 및 같은 법 시행규칙 제 12조제 1항 및 제 13조제 1항에 따라 위와 같이 등록(변경등록)을 신청합니다.

In accordance with Article 12 of the Special Act on Imported Food Safety Control and Articles 12 (1) and 13 (1) of the same Act, I hereby apply for registration (update of registered information) of registration.

년 year 월 month 일 day

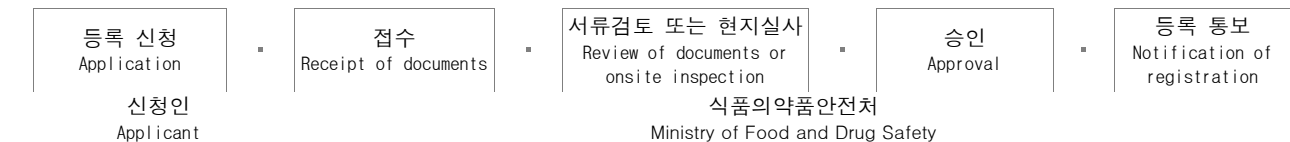
신청인 Applicant

(서명 또는 인)
signature or seal

식품의약품안전처장 귀하

To the Minister of Food and Drug Safety, Republic of Korea

처리절차 Procedure



■ 수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별지 제 16 호서식]

등록신청서 Application for Registration of Foreign Establishment 対韓国輸出畜産加工品取扱施設登録申請
 해외작업장 변경등록신청서 Application for Updating Registration of Foreign Establishment 対韓国輸出畜産加工品取扱施設
 変更申請

※ []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다. Check the applicable brackets

(인터넷으로 구매를 대행하여 수입하는 경우는 제외 Business of online purchasing of imported food, etc by proxy is excluded from registration)

(앞쪽 Front page)

접수번호 Receipt number	접수일자 Date of receipt
년 year 월 month 일 day	
등록번호(변경등록인 경우) Registration number (For update of registered information or cancellation of registration)	

일반정보 General Information 一般情報	작업장 명칭 Name of Establishment 施設名	대표자 Representative 代表者
	등록번호 EST No. or Registration Number 施設番号又は登録番号	승인일자 Date of approval 承認日
	소재지 Address 施設所在地	

등록유형 Type of Registration	<input type="checkbox"/> 최초등록 Initial registration 新規登録 <input type="checkbox"/> 변경등록 Update of registered information 変更登録
------------------------------	--

작업장 현황 Status of Establishment	위생책임자 Person in charge of sanitation 衛生に責任のある者	이름 Name 氏名 연락처 Phone Number including area code 電話番号 (市外局番を含む) 전자우편 E-mail Eメールアドレス
	업종 Type of business 事業の種類	<input type="checkbox"/> 도축장 Slaughterhouse と畜場 <input type="checkbox"/> 식육포장처리장 Meat cutting and packaging plant 食肉処理包装施設 <input type="checkbox"/> 식용란포장처리장 Shell egg packaging plant 殻付き卵包装施設 <input type="checkbox"/> 식육가공장 Meat processing plant 食肉加工施設 <input type="checkbox"/> 유가공장 Milk processing plant 乳加工施設 <input type="checkbox"/> 알가공장 Egg processing plant 卵加工施設 <input type="checkbox"/> 식육보관장 Meat storage house 食肉保管施設
	식품안전에 관한 관리시스템 적용 여부 Whether a food safety management system applies to the item information below, If applicable 食品安全管理システムを適用しているか	<input type="checkbox"/> 적용 안함 No 適用していない <input type="checkbox"/> 적용 Yes 適用している ※ 적용하면 그 시스템을 선택 If "Yes", check as applicable or specify the system もし適用しているのであれば、適用しているシステムをチェックするか明記してください。 <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> 기타 Other その他 () ※ 인증기관의 인증 여부 Whether to be certified by a certification body 認証機関により認証されているか。 <input type="checkbox"/> 없음 No 認証されていない <input type="checkbox"/> 있음 Yes 認証されている ※ 인증기관의 인증을 받았다면 그 정보를 제공 If "Yes", provide the following information もし認証しているのであれば、下記の情報を提供してください ■ 인증명 Title of certification 認証名 () ■ 인증기관 Certification body 認証機関 ■ 인증일 Certification date 認証日 () () ■ 만료일 Expiration date 満了日 ()
	축종 또는 주원료 Species of livestock or main ingredients 家畜の種類又は主な原材料の種類	

<p>품목정보 Item Information 製品情報</p>	<p>식육 및 그 부산물 Meat and meat by-products 食肉及び食肉副産物</p>	<p><input type="checkbox"/> 쇠고기 및 부산물 Beef, veal, and beef or veal by-products 牛肉、子牛肉及び牛又は子牛の副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 돼지고기 및 부산물 Pork and pork by-products 豚肉及び豚の副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 말고기 및 부산물 Horse meat and horse by-products 馬肉及び馬の副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 면양육 및 부산물 Mutton, lambmutton, and mutton by-products 羊肉及び羊の副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 산양육 및 부산물 Goat meat and goat by-products 山羊肉及び山羊の副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 사슴고기 및 부산물 Venison and venison by-products 鹿肉及び鹿の副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 당나귀고기 및 부산물 Donkey meat and donkey by-products 로바肉及び로바의副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 토끼육 및 부산물 Rabbit meat and rabbit by-products 우사기肉及び우사기의副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 닭고기 및 부산물 Chicken and chicken by-products 鶏肉及び鶏の副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 오리고기 및 부산물 Duck meat and duck by-products 아힐肉及び아힐의副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 칠면조육 및 부산물 Turkey meat and turkey by-products 七面鳥肉及び七面鳥の副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 거위고기 및 부산물 Goose meat and goose by-products 가치오肉及び가치오의副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 메추리고기 및 부산물 Quail meat and quail by-products 우즈라肉及び우즈라의副産物</p> <p><input type="checkbox"/> 꿩고기 및 부산물 Pheasant meat and pheasant by-products 키지肉及び키지의副産物</p>
	<p>알 Shell eggs 殻付き卵</p>	<p><input type="checkbox"/> 계란 Chicken eggs 鶏卵 <input type="checkbox"/> 오리알 Duck eggs 아힐 <input type="checkbox"/> 메추리알 Quail eggs 우즈라의卵</p>
	<p>축산물가공품 Processed livestock products 畜産加工品</p>	<p><input type="checkbox"/> 식육가공품 Processed meat products 食肉加工品</p> <p><input type="checkbox"/> 유가공품 Processed milk products 乳加工品</p> <p><input type="checkbox"/> 알가공품 Processed egg products 卵加工品</p>

식품의약품안전처장이 필요하다고 판단하는 경우에 업소를 방문하여 점검할 수 있다는 것에 대한 동의 The applicant agrees that if the Minister of Food and Drug Safety deems it necessary, he/she may visit and inspect the applicant's establishment. 申請者は、韓国食薬処が必要とみなした場合、韓国食薬処が申請者の施設を訪問し調査を行うことに同意する。

상기 정보가 사실과 다르지 않다는 것을 확인 The applicant certifies that the above Information is true and accurate. 申請者は上記情報が真実で正しいことを保証する。

「수입식품안전관리 특별법」 제 12조 및 같은 법 시행규칙 제 12조제 1항 및 제 13조제 1항에 따라 위와 같이 등록(변경등록)을 신청합니다.

In accordance with Article 12 of the Special Act on Imported Food Safety Control and Articles 12 (1) and 13 (1) of the same Act, I hereby apply for registration (update of registered information) of registration.

輸入食品安全管理法第 12 条、同法第 12 条 (1) 及び同法第 13 条 (1) に基づき、私はここに登録 (登録情報の変更) を申し込む。

년 year 월 month 일 day 年月日

신청인 Applicant 申請者

(서명 또는 인)
signature or seal 署名又は押印

식품의약품안전처장 귀하

To the Minister of Food and Drug Safety, Republic of Korea 韓国食薬処

처리절차 Procedure 手順



Permit number

Name and address of
business
establishmentName of representative
Type of business or
handled food

	Inspection items	Reference score	Scoring
A	Facility structures	(12)	0
1	The facility is in an appropriate location, and size and structure are fit for purpose.	3	
2	Structure and material of floors, walls and ceilings are easy to clean. There are adequate natural and artificial lighting and ventilation in the facility.	3	
3	There are proper hand washing basins and other wash basins in the facility.	3	
4	The surroundings of the area where food is handled are structured easy to clean and floors are sloped to allow adequate drainage.	3	
B	Food handling equipment, machineries and tools	(18)	0
5	Depending on the type of food and its handling method, there are sufficient number of properly sized equipment, machineries and tools.	3	
6	Immovable equipment and machineries are located in suitable places to minimize food traffic.	3	
7	Structures of equipment, machineries and tools are easy to clean.	3	
8	There is a storage facility to keep machineries and tools hygienically.	3	
9	Machineries and tools are always maintained in good condition.	3	
10	Equipment for heating, cooling or storing food is equipped with suitable temperature or pressure control and maintained in good condition for ready to use.	3	
C	Water supply and waste treatment	(15)	0
11	Water supply facility is properly located and designed, and is able to supply adequate portable water. Management of portable water is properly done.	5	
12	The toilet is in sanitary design and is always kept clean.	5	
13	Waste and wastewater are properly disposed of. The storage site of waste is appropriately managed.	5	
D	Control of operation	(40)	0
14	Facility and its surroundings are maintained hygienically by periodic cleanings.	4(5)	
15	Potential breeding sites of the pests are eliminated and other required measures are taken to prevent pest access to the facility (including extermination).	4(5)	
16	Foods are appropriately kept so as to prevent cross contamination, or to follow a first-in first-out order, etc. At caterers, food samples of each meal are stored for further testing (in case of food poisoning).	5	
17	Raw materials and unprocessed or uncooked foodstuffs are handled distinctively from ready-to-eat food to prevent cross contamination through equipment, machineries, tools or food handlers.	5	
18	According to its characteristics, food is cooked or processed at an appropriate temperature.	5	
19	Facility equipment, machineries and tools are properly cleaned, washed and disinfected.	4(5)	
20	Qualified Food Hygiene Manager or a Food Hygiene Responsible Person is appointed	4(5)	
21	Food hygiene control manuals pertaining to facility and food handling etc. are developed and notified to food handlers and related persons.	5	
22	Shelf life dates are established and labeled properly based on a scientific basis.	4(0)	
E	Food handlers	(15)	0
23	Identify food handlers who have symptoms of diarrhea, or abdominal pain etc., and take appropriate measures.	5	
24	Food handlers wear clean clothing (ex: a hair cap or a mask)	5	
25	Food handlers wash and disinfect their hands before work or immediately after using the toilet, and never touch hairs, nose, mouth or ear by their hands or tools.	5	
F	Others		
26	Related records (records on raw materials, operation control, and finished products or processed goods are kept properly in accordance with the "Guidelines on the documentation and records for food business operators based on Paragraph 2, Article 3 of the Food Sanitation Act (August 29, 2003, Notice No. 0829001).		
27	There is a list of products' shelf life settings		
	Date of inspection, 20XX	Total	0
	Name of food sanitation inspector		

Other notices

Name of Health Center _____

Note) Establishments such as restaurants do not need confirmation as to "No.22 Shelf life dates are established and labeled properly based on a scientific basis." In this case, apply the points in the parenthesis.

(別紙様式2)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

申請者 住所
氏名 (署名又は印)
(法人にあってはその所在地、名称、代表者の氏名)

対韓国輸出畜産加工品施設登録に係る申請書

「対韓国輸出畜産加工品取扱要綱」に基づき、下記施設について、対韓国輸出畜産加工品施設としての登録を申請します。

なお、登録後に登録施設の名称、所在地及び取扱品目を公表することを承諾します。

記

1. 対韓国輸出畜産加工品を取り扱う施設の名称及び所在地 (日本語・英語併記)

	施設番号	施設の名称	施設の所在地	取扱品目※	備考
日本語					
英語					

※取扱品目については、「対韓国輸出畜産加工品取扱要綱」の2に記載の品目名を記載すること

2. 添付書類

「対韓国輸出畜産加工品取扱要綱」の4（1）に記載の別紙様式1－1及び添付書類（以下の書類は電子媒体でも提出すること）

- (1) 別紙様式1－1（英語）（Est.No 又は Registration Number はアルファベット、数字、又は両方の組み合わせで記載すること）
- (2) 食品衛生監視票結果の写し（日本語）
- (3) (2) の英訳版（別紙様式1－2に記入）
- (4) 監視票において減点項目がある場合は、当該項目の改善措置文書（英訳）
- (5) 食品衛生法に基づく営業許可証又は営業に係る届出等の写し（食品衛生法等に基づく営業許可を受けていない又は届出が必要ない施設については不要）
- (6) HACCP プランまたは衛生管理に関するプラン（日本語及び英語）
 - ① HACCP を導入している施設
 - a) HACCP プランの目次
 - b) HACCP 計画表（CCP（Critical Control Point：重要管理点）、CL（Critical limit：管理基準）、モニタリング方法、改善措置及び検証方法を含む。）
 - c) CCP が記載された輸出製品の作業工程図
 - d) CCP がない場合、危害分析表、管理ポイント及びモニタリング方法、輸出製品の作業工程図
 - e) その他、記録の保存期限、製品のトレースバック方法の概要
 - ② HACCP を導入していない施設
 - a) 施設における文書化された衛生管理のプログラム（GMP、SSOP（Sanitation Standard Operating Procedures：衛生標準作業手順）等）の目次
 - b) 施設の概要及び衛生管理のプログラムの要約（記録の保存期限、製品のトレースバック方法を含む。）
 - c) モニタリングの点検表の写し（チェックリスト）
 - d) 輸出製品の作業工程図

(別紙様式3 都道府県知事等申請様式)

年 月 日

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 殿

都道府県知事等名

対韓国輸出畜産加工品の取扱い施設の登録について

別添のとおり、施設設置者から対韓国輸出畜産加工品取扱施設としての登録を受けたいとの申請があり、これを審査したところ差し支えないものと思料されるので、提出いたします。

(別紙様式4)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

申請者 住所
氏名 (署名又は印)
(法人にあってはその所在地、名称、代表者の氏名)

対韓国輸出畜産加工品施設登録事項の変更(取消し)に係る申請書

「対韓国輸出畜産加工品取扱要綱」に基づき、下記の登録施設の登録事項の変更(取消し)について、関係書類を添えて申請します。

なお、登録変更後に登録施設の名称、所在地及び取扱品目を公表することを承諾します。

記

1. 登録施設の名称及び所在地

2 登録を

変更
取消

 します(いずれかに丸を付ける)

3 登録事項変更の場合、変更事項
(日本語) (変更前)

(変更後)

(英語) (変更前)

(変更後)

4 変更理由

5 添付資料

・別紙様式 1 - 1

(別紙様式5 都道府県知事等申請様式)

年 月 日

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 殿

都道府県知事等名

対韓国輸出畜産加工品の取扱い施設の登録の変更（取消し）について

別添のとおり、施設設置者から対韓国輸出畜産加工品取扱施設としての登録内容の変更（取消し）を行いたいとの申請がありましたので、報告いたします。

(別添)

韓国の衛生関連法令「畜産加工品の加工基準及び成分規格」(Processing Standards and Ingredient Specifications for Livestock Products)より抜粋(仮訳)

1 食肉加工品

品目名	定義
A. ハム類(Hams)	ハム類とは、肉片を切り分け、塩漬けにし、熟成、乾燥、燻製又は熱処理して作られる加工品、あるいは、肉片に他の食品又は食品添加物を添加し、熟成、乾燥、燻製又は熱処理して作られる加工品をいう。
H. 食肉抽出加工品(Meat extract products)	食肉抽出加工品とは、食肉を成分として使用し、水による原料抽出品に他の食品又は食品添加物を添加後に、抽出などの方法で加工される製品をいい、水で抽出される原料抽出食肉、食肉抽出加工品、単純食肉抽出加工品がある。

※1 牛肉、山羊肉、めん羊肉、鹿肉を原料とする食肉加工品は除く

※2 以下の条件で製造されたものに限る

- ①滅菌処理(湿熱(121℃15~20分又は115℃35分)、乾熱(160℃~170℃で1~2時間)又はこれと同等以上の効力を有する方法による処理)して、気密性がある容器や包装に密封した後、室温で保管・流通が可能なように製造されたもの
- ②気密性のある容器・包装に入れた後、密封した製品の中心部の温度を120℃以上で4分以上処理したり、又はこれと同等以上の方法で処理し、室温で流通保管が可能なように製造された缶詰・瓶詰又はレトルト製品(BSE関連製品は除外)
- ③食肉成分が含まれるが食肉製品に分類されないシーズニング・フレーバー、複合調味食品及びソース類であり、室温で保管・流通が可能なように製造されたもの

(別添)

2 乳加工品

品目名	定義
E. 加工乳類 (Processed milks)	加工乳とは、乳またはある乳製品が主成分として利用される製品であって、他の食品ないしは食品添加物を係る主成分に添加した後で低温殺菌または加熱殺菌することによって作られるもの、もしくは低温殺菌または加熱殺菌の後で食品ないしは食品添加物を無菌添加することによって作られるものをいう。加工乳には無脂乳固形分が4%以上含まれている(粉末スキムミルクと同じ仕様)。
I. 濃縮乳類(Concentrated milks)	濃縮乳とは、乳、ミルク、低脂肪乳ないしは無脂肪乳のみを濃縮して作られる製品のこと、もしくはそうした製品に他の食品もしくは食品添加物を添加したものをいう。
J. クリーム類 (Milk creams)	クリームとは、乳もしくはミルクから分離した乳脂肪を低温殺菌ないしは加熱殺菌して作られる製品のことである他、そうしたクリームに食品や食品添加物等を加えて低温殺菌ないしは加熱殺菌して作られる製品、または前述のクリーム製品を粉末形式に変化させて作られる製品をいう。
K. バター類 (Butters)	バターとは、乳ないしはミルクから得られる乳脂肪を分離または発酵し、そのまま攪拌・加工して作られる製品、もしくはそうした乳脂肪に他の食品ないしは食品添加物等を加えて加工することによって作られる製品をいう。
L. ナチュラルチーズ (Natural cheese)	ナチュラルチーズとは、乳酸菌やタンパク質凝固酵素、有機酸等の作用を通じて、乳ないしは乳製品を凝固させて、乳清を絞りきって作られる製品をいう。
M. プロセスチーズ	プロセスチーズとは、主成分であるナチュラルチーズから製造されるものであって、ナチュラルチーズに他の食品ないしは食品添加物を加えた後、熔融と乳化の工程を経て作られる製品のこと、もしくはナチュラルチーズに属さないものであって、ナチュラルチーズ由来の乳固形分が全乳固形分のうちの50%以上である製品をいう。

(別添)

N. 粉乳類(Milk powders)	粉乳とは、乳もしくはスキムミルクを主成分として用いる製品であって、他の食品ないしは食品添加物等が添加された後で乾燥粉末形式に変換する工程が施されるものをいう。
P. 乳糖(Lactose)	乳糖とは、粉乳ないし乳清より分離された炭水化物から作られる製品をいう（乳または乳製品 100%）。
Q. 乳タンパク加水分解製品 (Hydrolyzed milk protein products)	乳タンパク加水分解製品とは、酵素ないし酸で乳タンパクを加水分解し、人の消費に適するように加工して作られる製品のこと、もしくはそのような加水分解乳タンパクに他の食品ないし食品添加物を混合して作られる製品をいう。
R. 調製乳類 (Milk formula)	調製乳類とは、主成分として生乳又は乳製品を使用する製品で、乳児又は幼児の発育に必要なミネラル、ビタミンなどの栄養素を添加し、母乳の成分と同様に加工されるものをいう。
S. アイスクリーム類 (Ice creams)	アイスクリーム類とは、主成分として生乳又は乳製品を使用し、他の食品や食品添加物などを添加し、冷凍又は硬化させた製品をいう。乳酸菌含有製品とは、乳酸菌（乳酸桿菌、乳酸球菌、ビフィズス菌など）又は発酵乳の含有が表示されたアイスクリームをいう。
U. アイスクリームミックス類(Ice cream mixes)	アイスクリームミックス類とは、主成分として生乳や乳製品などを使用し、他の食品や食品添加物などを添加し、殺菌した液状の製品で、凍らせるとアイスクリームにできるものをいう。

(別添)

3 卵加工品

品目名	定義
B. 卵黄液 (liquid yolk)	卵黄、又は、食塩、糖類などを添加した卵黄、又は、凍結状態の卵黄液 (卵含有率 80%以上)。
E. 卵黄粉 (yolk powder)	卵黄の粉末 (卵含有率 90%以上)。
F. 卵白粉 (egg white powder)	卵白の粉末 (卵含有率 80%以上)。
G. 卵加熱整形製品 (heat-formed product)	卵の凝固温度以上の温度での、加熱、低温殺菌などの熱処理により成形される卵加工品 (卵含有率 30%以上)。