

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

**Esportare alimenti in Giappone:
enti e norme di riferimento**

Romano Marabelli (a), Piergiuseppe Facelli (a),
Anna Maria Ferrini (b), Giovanna Franciosa (b), Paolo Aureli (b)

*(a) Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare,
Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, Roma*

*(b) Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare,
Istituto Superiore di Sanità, Roma*

ISSN 1123-3117

Rapporti ISTISAN

09/27

Istituto Superiore di Sanità

Esportare alimenti in Giappone: enti e norme di riferimento.

Romano Marabelli, Piergiuseppe Facelli, Anna Maria Ferrini, Giovanna Franciosa, Paolo Aureli
2009, iii, 78 p. Rapporti ISTISAN 09/27

L'attuale forte domanda in Giappone di ingredienti e prodotti alimentari dall'estero rende quel Paese un interessante e desiderabile partner commerciale anche per l'industria alimentare dell'Italia. Il favore che i prodotti della tradizione alimentare italiana hanno conquistato tra i turisti giapponesi che frequentano l'Italia è, infatti, una fonte continua di domanda da parte delle più importanti catene distributive del Sol Levante. Esportare alimenti in Giappone è diventato, pertanto, una concreta prospettiva di sviluppo per molti comparti del settore agro-alimentare nazionale. Tuttavia, quest'opportunità richiede la conoscenza delle leggi e dei criteri di qualità stabiliti dalle autorità giapponesi. Questo rapporto ha lo scopo di presentare le istituzioni, le norme e le specifiche che gli operatori alimentari italiani devono conoscere per affacciarsi su quel mercato.

Parole chiave: Esportazione, Alimenti, Giappone, Sistema di controllo

Istituto Superiore di Sanità

Exporting foods to Japan: regulatory agencies and approval requirements.

Romano Marabelli, Piergiuseppe Facelli, Anna Maria Ferrini, Giovanna Franciosa, Paolo Aureli
2009, iii, 78 p. Rapporti ISTISAN 09/27 (in Italian)

In Japan, there is presently a strong demand for food ingredients and food products from abroad. This makes Japan an attractive commercial partner for Italian food industries. The favour that traditional Italian foods have encountered among the Japanese tourists visiting Italy is at the base of the continuous demand for Italian foods from most important large-scale retail trades in Japan. Exporting foods to Japan is therefore a concrete business for many Italian food industries. For this reason, a thorough knowledge of the Japanese food laws and requirements is of primary importance. The purpose of the present report is to review the Japanese regulations, standards and specifications related to foods, and the institutions involved in the process, that the Italian food business operators need to know in order to export in Japan.

Key words: Exporting, Foods, Japan, Food control system

Si ringraziano:

Alfredo Maria Durante Mangoni, Minister Counsellor dell'Ambasciata d'Italia in Giappone ed Elena Sgarbi dell'Ufficio Commerciale dell'Ambasciata d'Italia in Giappone per la preziosa collaborazione e assistenza ricevuta in occasione della missione a Tokio.

Ermanna Marafini, Attachè commerciale dell'Ambasciata d'Italia in Giappone, per i validi suggerimenti nella stesura del presente rapporto.

Per informazioni su questo documento scrivere a: p.aureli@iss.it.

Il rapporto è accessibile online dal sito di questo Istituto: www.iss.it.

Citare questo documento come segue:

Marabelli R, Facelli P, Ferrini AM, Franciosa G, Aureli P. *Esportare alimenti in Giappone: enti e norme di riferimento*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2009. (Rapporti ISTISAN 09/27).

Presidente dell'Istituto Superiore di Sanità e Direttore responsabile: *Enrico Garaci*
Registro della Stampa - Tribunale di Roma n. 131/88 del 1° marzo 1988

Redazione: *Paola De Castro, Sara Modigliani e Sandra Salinetti*
La responsabilità dei dati scientifici e tecnici è dei singoli autori.

© Istituto Superiore di Sanità 2009

INDICE

Presentazione	iii
1. Introduzione	1
2. Organismi di controllo della sicurezza alimentare	4
2.1. MHLW (<i>Ministry of Health, Labor and Welfare</i>): compiti e organizzazione.....	4
2.1.1. Dipartimento della Sicurezza Alimentare	5
2.1.2. Altre strutture	6
2.2. MAFF (<i>Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries</i>): compiti e organizzazione.....	7
2.2.1. <i>Bureau</i> delle politiche alimentari generali (<i>General policy bureau</i>).....	7
2.2.2. <i>Bureau</i> della sicurezza alimentare per la tutela del consumatore (<i>Food safety and consumers affair bureau</i>)	7
2.3. Commissione sulla Sicurezza Alimentare: compiti e organizzazione.....	7
3. Normativa	9
3.1. Norma base	9
3.2. Norme di attuazione.....	9
3.2.1. Legge sull'Igiene Alimentare	9
3.2.2. Legge sulla Protezione della Flora autoctona.....	12
4. Modalità per l'importazione di alimenti secondo la legge sull'igiene alimentare	14
4.1. Procedura	14
4.2. Notifica	15
4.2.1. Elementi della documentazione che l'importatore deve conoscere per preparare il modulo di notifica e/o gli allegati alla stessa	15
4.3. Trasmissione della notifica	17
4.4. Esame del modulo di notifica d'importazione e ispezione alla stazione di quarantena del MHLW	18
4.4.1. Inizio dell'ispezione	18
4.4.2. Controlli di laboratorio.....	18
4.4.3. Il risultato finale	20
4.4.4. Sistemi per semplificare e accelerare le procedure d'importazione di alimenti e derivati	20
4.4.5. Definizione del piano di monitoraggio degli alimenti importati e istruzioni operative.....	21
4.4.6. Ordinanza d'Ispezione.....	24
4.4.7. Etichettatura	24
4.4.8. Risultati dei programmi e violazioni	24
Conclusioni	25
Appendice - Figure e Tabelle	27

PRESENTAZIONE

La pubblicazione “Esportare alimenti in Giappone: enti e norme di riferimento” è il risultato della stretta collaborazione instauratasi negli ultimi anni tra il Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali italiano e le Autorità giapponesi responsabili per i temi di sicurezza alimentare.

L’Ambasciata d’Italia a Tokyo ha sempre seguito con estrema attenzione tali importantissime tematiche ed ha offerto in modo costante il proprio appoggio al dialogo tra le istituzioni competenti di entrambi i Paesi, nel convincimento che non possa che beneficiarne il complesso delle relazioni bilaterali.

Le relazioni con la Commissione per la Sicurezza Alimentare (*Food Safety Commission*), il Ministero dell’Agricoltura, Foreste e Pesca e il Ministero della Salute, Lavoro e Politiche Sociali del Giappone si sono dunque notevolmente intensificate, anche in virtù del grande interesse dei consumatori giapponesi verso i prodotti agroalimentari italiani, ormai entrati nella quotidianità delle famiglie di questo Paese.

In tale ambito, una missione *ad hoc* guidata dal Professor Romano Marabelli, Capo Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti del Ministero della Salute italiano, si è svolta a Tokyo nel novembre 2008.

Nel corso della visita, gli incontri con i rappresentanti della Commissione per la Sicurezza Alimentare (*Food Safety Commission*), del Ministero dell’Agricoltura, Foreste e Pesca e del Ministero della Salute, Lavoro e Politiche Sociali, hanno permesso di creare un canale permanente di comunicazione tra i due Paesi e di cooperazione scientifica con l’Istituto Superiore di Sanità.

Sulla base del lavoro realizzato, la pubblicazione “Esportare alimenti in Giappone: enti e norme di riferimento” si propone di offrire agli operatori di settore interessati a questo mercato, una descrizione sintetica delle norme di riferimento, istituzioni e criteri per esportare in Giappone, con l’obiettivo di rendere più agevoli i rapporti con intermediari e Autorità di questo Paese.

Certo dell’apprezzamento che la pubblicazione raccoglierà tra il pubblico di settore, confido che essa saprà stimolare una maggiore e migliore attenzione verso il mercato giapponese, tanto complesso quanto gratificante per riuscire ad affermarvisi con successo.

*Ambasciatore
Vincenzo Petrone*

Ambasciata d’Italia in Giappone

1. INTRODUZIONE

Il Giappone è il più grande importatore di prodotti agro-alimentari al mondo. I dati sulla sua autosufficienza alimentare (calcolata in base al fabbisogno calorico) indicano una chiara diminuzione della produzione interna che è passata dal 73 % del 1965 al 40 % di oggi (dati del *Food Balance Sheet*, 2004, edito dal Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone); in altre parole, il 60 % circa della quota calorica della dieta giapponese è stato assicurato negli ultimi anni dal consumo di prodotti alimentari importati. Si può, dunque facilmente capire quale attenzione le autorità giapponesi abbiano riservato al buon funzionamento del sistema di controllo degli alimenti, in particolare di quelli importati, e quale grado di fiducia si sia sviluppato nel tempo nel consumatore nei confronti delle parti interessate (l'autorità di controllo e le industrie).

Negli ultimi anni, però, la percezione dei consumatori giapponesi e l'atteggiamento delle autorità e delle industrie alimentari nei confronti della sicurezza alimentare si sono notevolmente modificati a seguito di scandali e incidenti che hanno interessato gli alimenti, tra cui un caso di BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*), alcune clamorose intossicazioni alimentari, la scoperta dell'uso d'ingredienti nocivi nella produzione lattiero-casearia, le false dichiarazioni in etichetta dell'origine di carni, prodotti vegetali ecc., che hanno coinvolto tanto il mondo della produzione quanto quello della distribuzione alimentare giapponese.

Anche se il numero degli scandali venuti alla luce è stato alto, quattro eventi hanno più di tutti influenzato negativamente la percezione dei consumatori giapponesi sulla sicurezza alimentare:

- Un primo evento occorre nell'agosto del 2000, quando la filiale di Tokio di una stimata primaria azienda lattiero-casearia si è trovata al centro di un'approfondita indagine avviata dalle autorità sanitarie a seguito di un'estesa intossicazione associata al consumo di latte pastorizzato contaminato: ben 14.700 persone avevano manifestato i classici sintomi dell'enterotossicosi stafilococcica.
- Un anno dopo, precisamente nel settembre del 2001, è segnalato un caso di BSE; purtroppo, però la conferma del caso richiede tempo, considerato eccessivo dai consumatori, e le indagini e i risultati conseguiti sono giudicati dagli stessi consumatori del tutto insoddisfacenti. Monta così la critica contro il Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca e cresce la paura per la BSE tra i consumatori con evidenti forti contrazioni dei consumi di carne.
- Passa ancora un altro anno, 2002, e il governo giapponese comunica ai consumatori la decisione di far acquistare tutta la carne di manzo stoccata prima della segnalazione del caso di BSE da un'agenzia del MAFF (*Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries*) perché provveda ad avviarla all'incenerimento poiché il MAFF stesso riconosce di non essere in grado di poterla controllare tutta. Una grande e ben nota società alimentare fa in modo che l'agenzia acquisti anche un suo vecchio stock di carne, importata da tempo, ma non in possesso dei requisiti previsti per il ritiro.
- Infine, sempre nel 2002, durante un ordinario programma di vigilanza sono scoperti sul mercato al dettaglio alcuni campioni di vegetali surgelati (soprattutto spinaci) importati dalla Cina contenenti quantità elevate di pesticidi (Clorpirifos).

L'effetto di questi eventi sulla percezione dei consumatori fa diventare la sicurezza alimentare un importante tema della politica governativa e delle strategie aziendali, portando da una parte a un rafforzamento del controllo pubblico e dall'altra a un ossessivo impegno

delle aziende nella ricerca del modo con cui testimoniare ai consumatori la sicurezza dei propri prodotti e riguadagnarne la fiducia.

Sia le autorità sia le imprese si rendono conto dell'urgente necessità di reagire alla situazione: viene adottato un sistema d'ispezione più metodico, che comprende l'assunzione dell'analisi del rischio come metodo di valutazione dei pericoli alimentari; viene introdotto il criterio di rintracciabilità dei prodotti alimentari; si ricorre ad un'informazione più puntuale e tempestiva dei consumatori. In altre parole, le parti interessate si convincono della necessità di favorire lo sviluppo di una produzione agro-alimentare solida e sicura lungo tutta la filiera che va dal campo alla tavola in modo che possa rispondere alle attese dei consumatori.

Pertanto, a livello politico, la pressione esercitata dalle ricordate crisi alimentari costringe il governo giapponese ad avviare profonde modifiche del sistema regolatorio che garantiva la sicurezza alimentare. In primo luogo, è sottoposta ad aggiornamento la norma di base denominata "Legge sull'Igiene Alimentare" (*Food Sanitation Law*) e le è affiancata una nuova norma, la "Legge quadro sulla Sicurezza Alimentare" (*Food Safety Basic Law*), che entra in vigore nell'estate del 2003. Accanto ad interventi di tipo normativo, il governo avvia anche modifiche di tipo amministrativo. Le sovrapposizioni nelle attribuzioni di responsabilità esistenti nei due Ministeri di riferimento, il Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca (*Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries*, MAFF) e il Ministero della Salute, del Lavoro e delle Politiche Sociali (*Ministry of Health, Labor and Welfare*, MHLW), porta alla proposta di una loro fusione in un nuovo organismo. Tuttavia, il mancato accoglimento della proposta da parte della Dieta porta all'istituzione di una Commissione Consultiva, alle dipendenze del Gabinetto del Primo Ministro, denominata "Commissione sulla Sicurezza Alimentare" (*Food Safety Commission*) e alla riorganizzazione amministrativa dei due Ministeri.

L'effetto complessivo dei cambiamenti introdotti si può riassumere così: emanazione di standard più severi che gli alimenti devono soddisfare per entrare nel mercato giapponese; semplificazione delle procedure che gli esportatori devono osservare grazie alla riorganizzazione amministrativa dei settori di competenza del MAFF e del MHLW.

Pertanto, il Giappone chiede che le merci di nuova importazione siano accompagnate da certificati comprovanti l'effettuazione preventiva di analisi da parte di laboratori riconosciuti, attestanti la conformità delle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche all'aggiornata normativa nazionale. A questo scopo, il sistema di controllo giapponese prevede che l'importatore comunichi in anticipo la spedizione della merce per consentire alle cosiddette "stazioni di quarantena degli alimenti" (*Food Quarantine Stations*) di prepararsi a compiere l'ispezione e il controllo.

Oggi, le imprese sono perfettamente consapevoli del fatto che il mancato rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e le errate indicazioni in etichetta possono comportare l'esclusione dal mercato dei propri prodotti da parte delle autorità giapponesi molto più rapidamente di prima. Pertanto, la precisa e puntuale identificazione dei prodotti e la loro rintracciabilità è diventato un requisito di primaria importanza per restare nel mercato giapponese. La parola "rintracciabilità" è spesso utilizzata in Giappone per indicare al consumatore le informazioni sull'origine e la storia del prodotto sulla falsariga della definizione adottata dall'ISO per il descrittore tracciabilità (ISO 22005:2007). Al 2007 erano circa settanta gli alimenti freschi e trasformati che potevano essere "rintracciati" grazie all'identificazione di radio-frequenza (*radio frequency identification*, RFID)¹ o ai codici QR

¹ Codice d'identificazione in radio frequenza o RFID: metodo automatico d'identificazione che si basa sulla conservazione e recupero a distanza di dati utilizzando dispositivi chiamati contrassegni o trasponder RFID. Un contrassegno RFID è un oggetto che può essere applicato o inserito in un prodotto o animale per poterlo identificare utilizzando onde radio.

(*Quick Responce code*)² presenti sulle confezioni permettendo al consumatore di risalire all'allevatore/agricoltore, alla data di produzione, ai nomi dei pesticidi usati ecc. direttamente al punto vendita.

Maggiori informazioni sull'etichettatura si possono trovare sul sito: <http://www.maff.go.jp/e/jas/index.html> (ultima consultazione 23/9/2009).

In questo rapporto sono sinteticamente descritte le strutture del sistema di controllo giapponese preposte alla valutazione degli alimenti importati e le norme, gli standard e le procedure che devono essere soddisfatte perché gli alimenti possano essere autorizzati all'importazione in quel Paese.

² Codice QR.: moderna versione del codice a barre, in grado di contenere un numero di simboli 100 volte maggiore. Il codice QR può comprendere dati particolareggiati quali l'elenco dei conservanti, degli additivi, l'origine delle materie prime, le notizie sui mangimi, oltre a dati concernenti la distribuzione e all'uso d'ingredienti OGM. Tutti i più recenti telefonini del Giappone sono dotati di un lettore del codice QR che permette di visualizzare i dati del codice sullo schermo del cellulare.

2. ORGANISMI DI CONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Come sopra già accennato, c'è stato in Giappone un profondo mutamento nella gestione delle questioni che interessano la sicurezza alimentare, specialmente a livello centrale. Così, le strutture che tutelano la salute dei consumatori, garantiscono la sicurezza degli alimenti e che, in maniera diretta/indiretta, condizionano le importazioni alimentari nel Paese sono il MHLW e il MAFF, due strutture preesistenti e ampiamente rimaneggiate a seguito di quanto sopra specificato; ad esse è affiancata una struttura neo costituita, la Commissione sulla Sicurezza Alimentare (Figura 1).

Le prime due strutture sono deputate alla gestione del rischio, l'ultima alla sua valutazione (Figura 2).

2.1. MHLW (*Ministry of Health, Labor and Welfare*): compiti e organizzazione

Nato nel 2001 dalla fusione del Ministero della Salute con il Ministero del Lavoro per meglio assistere la vita della popolazione, il MHLW ha il compito di sviluppare politiche sociali e sanitarie con cui garantire "sicurezza" e "attività" alle persone, dalla nascita all'avanzata maturità.

Per quanto concerne gli alimenti, la sua missione è la protezione della salute dei consumatori attraverso la preparazione e la verifica dell'osservanza di una serie di regolamenti, standard, specifiche e aggiornamenti (*regulations, standards, specifications and modifications*) volte a garantire la sicurezza alimentare. Tra i suoi compiti c'è anche lo studio delle problematiche connesse all'igiene alimentare, il coordinamento e la supervisione della gestione della sicurezza alimentare a livello locale, l'informazione dei consumatori e degli operatori sulle questioni di sua competenza, l'ispezione degli alimenti importati presso i 31 porti/aeroporti a questo deputati ("stazioni di quarantena degli alimenti"), in cui prestano servizio circa 300 ispettori. La localizzazione territoriale delle stazioni di quarantena degli alimenti in Giappone è mostrata in Figura 3.

Tutta l'attività del MHLW è regolata dalla Legge base sulla Sicurezza Alimentare che disciplina le attività legate alla valutazione del rischio, e da leggi di attuazione che governano la gestione del rischio, tra cui in primo luogo la Legge sull'Igiene Alimentare. Altre norme di attuazione sono la legge sui Macelli (*Abattoir Law*), la legge sull'Igiene del Confezionamento (*Confectionary Hygienists Law*), la legge sul controllo della macellazione e l'ispezione del pollame (*Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law*), la legge sulle misure temporanee per l'implementazione dei metodi di controllo dei processi di produzione alimentare (*Law of Temporary Measures for Enhancing the Control Method of the Food Production Process*), la legge sulle misure speciali concernenti l'encefalopatia spongiforme bovina (*Special Measures Law Concerning Bovine Spongiform Encephalopathy*), la legge sulle misure speciali concernenti la prevenzione della contaminazione degli alimenti con sostanze tossiche durante la distribuzione (*Special Measures Law Concerning the Prevention of Poisonous Substances from Contaminating Food in Distribution*) (www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/dl/03.pdf; ultima consultazione 23/9/2009), la legge sul controllo degli impianti per la lavorazione degli scarti (*Rendering Plants Control Law*), la legge sulla promozione della salute (*Health Promotion Law*), la legge sugli standard agricoli (*Japanese Agricultural Standard Law*), l'ordinanza ministeriale sul latte e i

prodotti derivati concernente gli standard di composizione (*Ministerial Ordinance on Milk and Milk products Concerning Compositional Standards*).

Il Ministero si articola in 11 *Bureau* uno dei quali, l'Ufficio per i Farmaci e la Sicurezza Alimentare (*Pharmaceutical and Food Safety Bureau*) sovrintende alle attività del Dipartimento della Sicurezza Alimentare (*Department of Food Safety*).

2.1.1. Dipartimento della Sicurezza Alimentare

Al Dipartimento competono:

- la prevenzione delle intossicazioni alimentari, la definizione di norme e standard per gli additivi alimentari, per i residui di sostanze farmacologiche, di pesticidi, di contaminanti da processo e per i materiali a contatto.
- l'emanazione delle disposizioni igieniche che gli impianti di produzione alimentare devono rispettare; l'attività ispettiva e l'emanazione di direttive per garantire la sicurezza degli alimenti immessi in commercio attraverso le autorità locali e le stazioni di quarantena.
- la valutazione della sicurezza degli alimenti OGM e l'informazione ai consumatori sulla responsabilità amministrativa in tutti i casi in cui vengono violate le leggi che garantiscono la sicurezza alimentare.
- infine, la divulgazione dell'autorizzazione degli alimenti che dichiarano benefici salutistici, per promuovere tra i consumatori stili di vita più sani.

In sintesi, tre sono le sue aree d'intervento: la gestione del rischio per tutto ciò che concerne la sicurezza alimentare, e in particolare quella degli integratori alimentari, la valutazione degli OGM e la comunicazione dei rischi alimentari.

Al Dipartimento fanno capo le tre seguenti divisioni:

2.1.1.1. Divisione per gli Standard e la Valutazione (Standards and Evaluation Division)

Si occupa di emanare norme specifiche e standard per gli alimenti, per gli additivi alimentari, per i residui di pesticidi e di farmaci veterinari, per i materiali a contatto degli alimenti e per l'etichettatura. Alla divisione fa capo:

- *Ufficio delle politiche sanitarie sui nuovi prodotti alimentari (Office of Health Policy on Newly Developed Food)*

Si occupa dell'etichettatura di alimenti per fini speciali, degli standard dell'etichetta nutrizionale, di alimenti con pretese salutistiche, di integratori alimentari e della valutazione della sicurezza di alimenti OGM.

2.1.1.2. Divisione di Ispezione e Sicurezza (Inspection and Safety Division)

Si occupa dell'ispezione, della gestione dei rischi (per esempio, delle misure da adottare in caso di tossinfezioni alimentari), dei provvedimenti a favore della sicurezza delle carni di pollo e di altre carni destinate all'alimentazione umana, della diffusione e promozione del controllo basato sul sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), della Buone Pratiche di Produzione, dei provvedimenti per i contaminanti ambientali, del controllo sanitario degli impianti che trattano gli scarti di lavorazione. Alla divisione fa capo:

- *Ufficio per la sicurezza degli alimenti importati (Office of Import Food Safety)*

Incaricato della verifica della sicurezza degli alimenti importati. Per rafforzare il sistema ispettivo, l'MHLW possiede centri d'ispezione (*Centers for Inspection of Imported Foods*)

and *Infectious Diseases*) presso le 2 stazioni di quarantena di Yokohama e Kobe, e divisioni d'ispezione (*inspection divisions*) presso 6 stazioni di quarantena (Narita Airport, Tokyo, Nagoya, Kansai, Airport, Osaka, and Fukuoka) (Figura 3).

2.1.1.3. Divisione delle politiche di pianificazione e di comunicazione (Policy planning and communication division)

Svolge il coordinamento generale delle responsabilità attribuite al dipartimento e provvede alla comunicazione del rischio. Alla divisione fa capo:

- *Ufficio per la sicurezza alimentare internazionale (Office of International Food Safety)*
Svolge l'attività di coordinamento generale degli affari internazionali del dipartimento.
- *Ufficio amministrativo sanitario portuale (Office of Port Health Administration)*
Si occupa delle questioni legate alla quarantena e all'ispezione degli alimenti importati.

2.1.2. Altre strutture

Collaborano con il Ministero nella gestione delle problematiche inerenti la sicurezza alimentare istituzioni di ricerca del Paese (tra cui il *National Institute of Health Sciences* che ha come missione, tra l'altro, l'esame degli alimenti e la ricerca sulla loro sicurezza d'uso; il *National Institute of Infectious Diseases* che, con i dipartimenti di epidemiologia e di sorveglianza delle malattie infettive, raccoglie, tra l'altro, dati sui principali agenti patogeni alimentari, sulle tossinfezioni alimentari e colleziona e studia i relativi causali; il *National Institute of Public Health* la cui missione è istruire ed addestrare il personale destinato alle attività di sanità pubblica e igiene ambientale; il *National Food Research Institute* impegnato nello sviluppo/aggiornamento di metodi per l'analisi degli alimenti e lo sviluppo di tecnologie per garantire la sicurezza alimentare), gli Ospedali Nazionali, le Stazioni di Quarantena ed i Consigli tra cui il *Pharmaceutical Affairs and Food Sanitation Council* (che da pareri al MHLW sulla proibizione a vendere come alimenti articoli non ancora proposti per il consumo umano o alimenti contenenti sostanze mai prima utilizzate in alimentazione, sull'uso o presenza di additivi non autorizzati ma utilizzati in altri Paesi o valutati da organismi internazionali, sull'uso e presenza di livelli tollerabili di pesticidi o di materiali di confezionamento utilizzati in alimenti prodotti in altri Paesi, sulla etichettatura degli alimenti; fornisce altresì pareri sulla eliminazione dalla lista positiva degli additivi per i quali nuovi dati scientifici consentono di considerarli pericolosi per il consumatore).

2.1.2.1. Autorità periferiche

A livello locale, la sicurezza alimentare è tutelata dalle autorità sanitarie presenti in 47 prefetture e 31 città dalle quali dipendono circa 550 centri per la salute (*Health centres*). Ad ogni autorità sanitaria fanno capo ispettori di igiene cui compete l'ispezione degli impianti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione. Alle autorità locali spetta anche la responsabilità di emanare ordinanze (*ordinances*), l'indicazione delle norme igieniche che gli impianti devono osservare e il rilascio delle licenze. Al fine di assicurare omogeneità nella attuazione delle linee guida (*guidelines*) relative alla manipolazione, produzione, conservazione e trasporto dei vari tipi di alimenti, compreso quelli presenti nelle macchine distributrici, e nell'attuazione di norme temporanee sui residui di contaminanti emergenti, le autorità periferiche seguono le linee d'indirizzo emanate dalla autorità centrali. L'organizzazione delle autorità periferiche comprende:

- Local (Prefectural) Government

- Department of Public Health
- Food Sanitation Division
- Health Centres
- Public Health Laboratories
- Meat Inspection Centres

2.2. MAFF (*Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries*): compiti e organizzazione

Ha il compito di proteggere e assicurare le risorse marine e di utilizzarle in maniera appropriata, proteggere le foreste per garantire le risorse idriche, conservare l'ambiente naturale, sviluppare le aree rurali, sostenere l'agricoltura e lo sviluppo delle industrie forestali e della pesca; infine, ha il compito di assicurare il costante approvvigionamento di alimenti di buona qualità, sicuri e a prezzi ragionevoli. Per questo è impegnato nello sviluppo dell'industria alimentare, nel garantire la sicurezza delle materie prime alimentari, anche importate, e la loro buona qualità per mantenere la fiducia dei consumatori, e nell'assicurare un ampio e salutare modello dietetico-alimentare.

Si avvale di 5 *Bureau*, tra i quali:

2.2.1. *Bureau delle politiche alimentari generali (General policy bureau)*

Da questo *bureau* dipendono la politica alimentare, l'industria alimentare e l'approvvigionamento e la politica tariffaria del riso e grano.

2.2.2. *Bureau della sicurezza alimentare per la tutela del consumatore (Food safety and consumers affair bureau)*

Creato successivamente al riscontro del primo caso di BSE giapponese, ha un ruolo centrale nella gestione delle questioni che riguardano gli alimenti e la sicurezza alimentare ordinarie e straordinarie. Controlla, altresì, la sicurezza dei prodotti agricoli, degli allevamenti e dei prodotti della pesca nonché si occupa dell'etichettatura.

2.3. Commissione sulla Sicurezza Alimentare: compiti e organizzazione

Nata nel 2003 con l'emanazione della Legge base sulla Sicurezza alimentare, ha il preciso compito di fornire pareri al Primo Ministro, e quindi ai Ministeri competenti in materia di sicurezza alimentare, su questioni urgenti legate ai potenziali effetti sulla salute pubblica (valutazione del rischio) di agenti biologici, chimici o fisici presenti/rilevati negli alimenti in modo da consentire d'individuare i provvedimenti più appropriati da emanare.

Essa opera in maniera indipendente dalle organizzazioni preposte alla gestione del rischio e cioè il MAFF e il MHLW. In sintesi, i compiti principali della commissione sono:

- effettuare la valutazione del rischio alimentare basandosi su dati scientifici, in maniera indipendente e imparziale, facendo raccomandazioni ai pertinenti ministeri sulla base dei risultati di tali valutazioni;
- raccomandare ai ministeri competenti le disposizioni da aggiornare/emanare per garantire la sicurezza alimentare;
- valutare l’impatto delle nuove o aggiornate disposizioni sulla salute;
- svolgere ricerche e studi scientifici;
- comunicare il rischio a tutte le parti interessate (consumatori e operatori alimentari);
- fronteggiare gli incidenti e le emergenze alimentari.

La Commissione è presieduta da sette commissari esperti nelle problematiche della sicurezza alimentare. Alla commissione fanno capo 16 Comitati di esperti tra cui il Comitato per la pianificazione (*Planning Expert Committee*), il Comitato per la comunicazione del rischio (*Risk Communication Expert Committee*), il Comitato di gestione delle emergenze (*Emergency Response Expert Committee*), il Comitato per gli additivi alimentari (*Food Additives Expert Committee*), il Comitato per i pesticidi (*Pesticides Expert Committee*), e il Comitato sui microorganismi (*Microorganisms Expert Committee*).

Presso la Commissione di Sicurezza Alimentare è operativo un database online, denominato “Sistema di Informazione Totale per la Sicurezza Alimentare” (*Total Information System for Food Safety*), consultabile al sito www.fsc.go.jp/english/index.html (ultima consultazione 23/9/2009), che contiene informazioni sulla sicurezza alimentare prodotte dai comitati o raccolte presso organismi internazionali o Agenzie governative nazionali.

3. NORMATIVA

3.1. Norma base

Con la pubblicazione della Legge base sulla Sicurezza Alimentare, il Giappone introduce il ricorso all'analisi del rischio come strumento di riferimento per definire ogni nuova disposizione che si rendesse necessario emanare per garantire la sicurezza alimentare e di conseguenza proteggere la salute pubblica.

La legge stabilisce la necessità di ricorrere alla valutazione del rischio, in maniera obiettiva, indipendente e sulla base delle conoscenze scientifiche più accreditate nel momento in cui si rendessero necessarie.

La legge stabilisce, inoltre, che il ricorso a misure a favore della sicurezza alimentare deve essere sostenuto dal principio della tutela della salute pubblica come priorità assoluta e che, in ogni caso, le misure devono essere applicate a tutta la filiera alimentare e formulate sulla base di dati scientifici, di orientamenti internazionali o dell'opinione nazionale.

In sintesi, la legge è stata emanata con il preciso intento di favorire l'attuazione di interventi globali a favore della sicurezza alimentare sulla base della valutazione del rischio e di fissare i criteri con cui promuovere nuove politiche di sicurezza alimentare.

Collegandosi al sito http://www.fsc.go.jp/sonota/fsb_law160330.pdf (ultima consultazione 23/9/2009) è possibile visualizzare la traduzione inglese della norma nel caso si desiderasse approfondirne la conoscenza.

3.2. Norme di attuazione

All'importazione, i controlli più importanti sono quelli stabiliti dalla dalla Legge sull'Igiene Alimentare sotto la giurisdizione del MHLW e dalla Legge sulla Protezione delle Flora sotto la giurisdizione del MAFF. La prima opera attraverso le stazioni di quarantena degli alimenti di origine animale e si occupa delle carni e prodotti derivati; la seconda opera attraverso le stazioni di quarantena degli alimenti di origine vegetale ed è applicata a frutta e verdure.

Tutti gli alimenti distribuiti e commercializzati in Giappone devono, altresì, rispettare le norme sull'etichettatura. La principale legge che disciplina tale aspetto è la Legge sugli standard agricoli (*JAS, Japanese Agricultural Standard, Law*), in cui sono descritte in maniera dettagliata le indicazioni obbligatorie e volontarie da riportare in etichetta.

3.2.1. Legge sull'Igiene Alimentare

Normativa quadro d'igiene alimentare del Paese, è stata varata circa 65 anni fa e sottoposta a revisioni nel corso degli anni, l'ultima volta nel 2003. La legge si compone di 11 capitoli e di 79 articoli più i regolamenti di esecuzione per un totale di circa 150 pagine. Lo scopo principale di questa legge è quello di garantire la sicurezza alimentare prevenendo i pericoli, e di fatto le possibili malattie derivanti dal consumo di alimenti che li veicolano, attraverso tutta una serie di disposizioni considerate necessarie per tutelare la salute pubblica. Si tratta di una legge assai complessa che norma diverse questioni. In primo luogo, la legge non tratta solo di alimenti e bevande ma dà disposizioni anche sugli additivi, sulle sostanze aromatiche, sui materiali a

contatto con gli alimenti, utilizzati nella manipolazione, produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti. Gli aspetti salienti sono:

3.2.1.1. Responsabilità

La legge stabilisce che lo Stato è l'organo competente a formulare politiche sanitarie globali, mentre le autorità locali debbono collaborare con le strutture centrali per formulare disposizioni attuative, per favorirne la loro divulgazione a tutti gli operatori e verificarne il rispetto; agli operatori, invece, la legge attribuisce la responsabilità ultima della sicurezza alimentare, della messa in atto delle misure appropriate per salvaguardarla, la piena collaborazione con le autorità fornendo precise e puntuali informazioni per implementare le disposizioni emanate. Anche ai consumatori la legge riconosce una responsabilità: quella di svolgere un ruolo proattivo per garantire la sicurezza alimentare impegnandosi a migliorare le proprie conoscenze sull'argomento e concorrendo a rispettare i principi che la tutelano.

Più in dettaglio, la legge attribuisce alle autorità centrali il compito di organizzare il prelievo, l'analisi e la ricerca nel campo dell'igiene alimentare, di mettere in piedi organismi che provvedano alla valutazione di conformità degli alimenti importati, alla valutazione degli additivi alimentari e dei materiali a contatto con gli alimenti, a predisporre gli opportuni passi per assicurare la cooperazione internazionale ed, infine, a dare assistenza tecnica alle autorità delle prefetture e delle città in modo che i cosiddetti "centri per la salute" dispongano della appropriata qualificazione; stabilisce, altresì, che tra le autorità centrali e quelle periferiche, rappresentate dalle prefetture e città, ci sia una mutua cooperazione e che le disposizioni sull'igiene alimentare siano attuate in maniera rapida e sistematica.

Il MHLW emana anche norme per i metodi di trasformazione, lavorazione, uso, preparazione o conservazione di un alimento destinato alla vendita o per gli ingredienti alimentari o additivi destinati alla vendita sulla base del parere del Consiglio di Sanità Alimentare

Il MHLW può stabilire un'etichetta-tipo (Avvertenze in etichetta) per gli alimenti destinati alla vendita in relazione ad esigenze di tutela della salute pubblica; ovviamente, nel caso in cui venisse stabilita tale etichettatura, gli operatori sono vincolati ad adottarla per ovviare le sanzioni.

Allo stesso Ministero è altresì affidato il compito di fissare le procedure per la definizione del piano di monitoraggio per la valutazione della sicurezza alimentare (vedi più avanti per dettagli): all'inizio di ogni anno fiscale, MHLW stabilisce il piano e le disposizioni attuative che le autorità di controllo centrali e periferiche devono osservare nel controllo dei prodotti importati. Il piano viene stilato tenendo conto di incidenti verificatisi nel Paese esportatore e di altri avvenimenti internazionali relativi alla sicurezza alimentare, della possibilità di aggregare gli alimenti da sottoporre ad ispezione, delle tipologie di alimenti o prodotti che sono stati notificati dagli importatori, in modo da aggiungere alla lista dell'anno precedente altri tipi di alimenti da sottoporre a controllo ispettivo. In ogni caso, MHLW è tenuto a rendere pubblico il piano di monitoraggio degli alimenti importati e delle circostanze che ne hanno influenzato la sua formulazione.

Analogamente a livello locale, il governatore di ogni prefettura, il sindaco di ogni città e il responsabile di ogni circoscrizione provvedono alla stesura di un piano di controllo ispettivo degli alimenti circolanti nell'area in cui hanno giurisdizione, destinato agli ispettori e al personale di laboratorio e definito sulla base di elementi analoghi a quelli utilizzati dalle autorità centrali per la stesura del piano nazionale, della natura e tipologia degli impianti esistenti nella propria giurisdizione, degli episodi di tossinfezione alimentare che si sono verificati o di pericoli che sono stati rilevati in precedenza nella stessa area. Le autorità periferiche inviano a quelle centrali il piano e/o le modifiche che ad esso apportano anno per anno.

Nel caso in cui fossero riscontrate violazioni alla legge o addirittura un alimento è coinvolto in un episodio di tossinfezione, MHLW rende pubblico il nominativo dell'impresa e del responsabile della stessa coinvolti e le circostanze che hanno causato la non conformità o l'incidente.

Agli operatori (tra essi sono inclusi anche gli importatori), la legge impone l'obbligo di acquisire le conoscenze e le tecniche più appropriate per tutelare la sicurezza alimentare, per tutelare la sicurezza delle materie prime, per introdurre e adottare l'autocontrollo, e di fare ogni possibile sforzo per introdurre ogni altra misura che si rendesse necessaria a questo scopo. Inoltre, gli operatori sono tenuti a tenere l'elenco dei fornitori in modo da poter circoscrivere, ove necessario, i pericoli per la salute pubblica e, nel caso di episodi di sospetta o accertata tossinfezione alimentare, di comunicarla il più rapidamente possibile e nella maniera più dettagliata e precisa alle autorità centrali e/o periferiche.

3.2.1.2. Divieti

La legge fa divieto di manipolare, trasformare, importare, utilizzare, conservare, vendere o detenere per vendere o somministrare alimenti insudiciati e in cattive condizioni igienico-sanitarie; non è, inoltre, accettabile che l'alimento sia deteriorato, contenga o sia sospettato di contenere sostanze tossiche o microrganismi patogeni o sospettato di poter causare un danno alla salute pubblica per la possibile presenza di sostanze estranee.

Non è permessa l'importazione di carne o interiora di bestiame o pollame o loro prodotti se non è accompagnata dal certificato sanitario o copia dello stesso rilasciato dall'autorità preposta del Paese esportatore.

Non è, altresì, permesso vendere, trasformare, importare, detenere, utilizzare, conservare ecc un additivo alimentare o un alimento o una preparazione contenente tale additivo se non è stato prima giudicato non dannoso per la salute umana dal MHLW sulla base del parere del Consiglio di Sanità Alimentare.

Non è permesso in Giappone la vendita o il commercio di un alimento, di un additivo alimentare, di materiali destinati a venire in contatto con alimenti, per i quali siano stati fissate le specifiche da rispettare se non è stato controllato dalla autorità centrali (MHLW) e periferiche o da un laboratorio riconosciuto, dietro pagamento di una tassa di analisi. I requisiti che il laboratorio deve soddisfare e le modalità per il suo riconoscimento sono ampiamente indicati nel Capitolo 8 della stessa legge e negli aggiornamenti ad essa allegati; il riconoscimento di un laboratorio viene pubblicato nella gazzetta ufficiale del Paese.

In caso di prelievo, gli alimenti all'importazione e quelli prodotti all'interno non possono essere commercializzati finché non viene emesso un certificato dell'ente ispettivo e lo stesso non sia stato acquisito dall'operatore commerciale (ovviamente deve ricevere formale indicazione che il prodotto è conforme).

3.2.1.3. Specifiche

La legge stabilisce che gli alimenti siano conformi a specifiche di qualità e standard (*specifications and standards*). Alcune di queste valgono per tutte le categorie di alimenti; altre, invece, sono proprie per lo specifico "pericolo" e/o per l'individuale tipo di alimento. In particolare, al capitolo 5 della legge che tratta gli standard giapponesi per gli additivi alimentari si stabilisce che l'MHLW provvede alla compilazione della lista ufficiale degli additivi permessi (al 1 ottobre 2008 la lista comprende 388 sostanze; la lista può essere visualizzata collegandosi al sito <http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-desin.add-x>, ultima consultazione 23/9/2009) nonché alla definizione delle norme e delle relative specifiche (articolo 21) (attualmente è disponibile la *Seventh Edition Japan's Specifications and Standards for Food Additives*, 2000; <http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/spec.stand.fa>) sentito il

Consiglio per i Farmaci e l'Igiene degli alimenti (*Pharmaceutical Affairs and Food Sanitation Council*).

Invece, per le sostanze chimiche usate in agricoltura ("*agricultural chemicals*" termine che comprende i pesticidi/fitofarmaci, i farmaci veterinari, gli additivi dei mangimi), la legge stabilisce l'adozione del sistema della lista positiva. Qualunque alimento che supera i valori tollerati è da considerare non conforme; tuttavia nel caso dei pesticidi, questi possono residuare negli alimenti fino a che il livello non sia inferiore a quello considerato non costituire un rischio per la salute pubblica.

La legge prevede, altresì, la fissazione di requisiti igienico sanitari per gli alimenti e i materiali a contatto degli alimenti nonché le norme igieniche da adottare nella manipolazione e trasformazione degli alimenti ; della loro definizione si fa carico MHLW.

Per dettagli sull'argomento si rimanda alla consultazione del documento *JETRO, Specifications and Standards for Food, Food Additives ecc, under the Food Sanitation Law (Abstract), 2006*.

3.2.1.4. Istituto della revisione

È da sottolineare (articolo 68 della legge) la possibilità di richiedere la revisione delle analisi del campione alimentare all'MHLW contro le disposizioni che le autorità locali hanno preso o intendono prendere a seguito dei risultati dei controlli ispettivi. Per quanto riguarda le sanzioni si rimanda alla consultazione dettagliata dei relativi articoli facenti parte del capitolo 11 della legge.

3.2.1.5. Etichettatura

La legge dà precise indicazioni di cui si parlerà in maniera più diffusa più avanti.

La legge descrive anche altri interessanti aspetti collegati al sistema di controllo degli alimenti; tuttavia, non essendo strettamente attinenti all'importazione dei prodotti alimentari non si è ritenuto opportuno riassumerli.

Come sopra già indicato la legge è stata ampiamente aggiornata nel 2003. Gli aggiornamenti prevedono tra l'altro, l'attuazione della comunicazione del rischio ai consumatori (Articoli 64 e 65), l'introduzione di una lista positiva dei residui negli alimenti delle sostanze utilizzate in agricoltura, farmaci veterinari ecc., (Paragrafo 3 dell'Articolo 11), l'abrogazione della designazione di un responsabile degli alimenti a presenziare all'ispezione, ecc. (Paragrafi da 1 a 3 dell'Articolo 26), l'introduzione della formulazione e comunicazione ufficiale dei piani di sorveglianza degli alimenti importati e loro esecuzione (Articoli 23 e 30), il cambio per passare da designato a registrato del laboratorio di prova (Articoli 31 e 47).

La legge può essere consultata per esteso collegandosi al sito <http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/food-e.pdf> (ultima consultazione 23/9/2009).

3.2.2. Legge sulla Protezione della Flora autoctona

La legge regola l'esportazione, l'importazione e il commercio interno di piante e alimenti di origine vegetale, si occupa del controllo degli infestanti e della prevenzione delle malattie e della loro diffusione al fine di stabilizzare e sviluppare la produzione agricola. In particolare, regola la possibilità d'importare frutta e vegetali da certi Paesi o certe regioni, subordinandola ad un sistema di valutazione caso per caso. Più chiaramente, per effetto della normativa sui pesticidi che prevede il rispetto di livelli massimi tollerabili, anche se l'importazione di certe piante o prodotti derivati dovesse essere vietata a causa della stessa legge, piante e prodotti derivati possono essere autorizzati all'importazione a patto di adottare certe condizioni di quarantena e dopo aver adempiuto a determinate procedure (ad esempio trattare il prodotto in

maniera da decontaminarlo). Frutta e vegetali devono comunque essere accompagnati da un certificato fitosanitario rilasciato dalla autorità del Paese esportatore. Tuttavia, se durante l'ispezione si rilevano agenti infestanti la partita deve essere trattata (disinfestata), ove possibile, o in caso di difficoltà ad adottare il trattamento si procede al suo respingimento.

Non risulta disponibile una traduzione in inglese dell'intera legge.

4. MODALITÀ PER L'IMPORTAZIONE DI ALIMENTI SECONDO LA LEGGE SULL'IGIENE ALIMENTARE

Per garantire che gli alimenti importati siano sicuri, la Legge sull'Igiene Alimentare stabilisce che gli importatori inviino una notifica d'importazione (art. 27) al MHLW; più precisamente, detto articolo stabilisce che “coloro che desiderano importare alimenti, additivi alimentari, dispositivi, contenitori/confezioni per vendita o utilizzo commerciale, devono notificarlo al MHLW in qualsiasi caso, come prescritto dall'Ordinanza ministeriale”. In assenza di tale notifica, gli alimenti e derivati non possono essere commercializzati. In pratica, l'importatore deve inviare il modulo di notifica per l'importazione di alimenti ad una delle 31 stazioni di quarantena del MHLW, presenti nei maggiori porti e aeroporti del Paese (Tabella 1 e Figura 3), dove gli ispettori d'igiene alimentare provvederanno ad effettuare sia un esame documentale che l'ispezione per verificare la conformità della partita.

4.1. Procedura

Prevede iter differenti a seconda che si tratti di:

– *Alimento nuovo o sconosciuto in Giappone*

In questo caso, prima che l'alimento sia spedito, l'importatore deve consegnare una piccola campionatura all'ufficio ispettivo del MHLW, con una relazione che dichiari la conformità alle disposizioni previste per quel prodotto dalla normativa nazionale (Paese esportatore), unitamente alla lista dettagliata degli ingredienti e la descrizione del processo di lavorazione. Il campione allora verrà esaminato per assicurarsi che nulla osti all'importazione. Una opzione vantaggiosa può essere quella di allegare i risultati delle analisi del campione fatte fare volontariamente ad uno dei laboratori ufficiali o riconosciuti dal MHLW. A questo proposito si riporta il sito web del MHLW (<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/5/dl/a3.pdf>) dove trovare la lista dei laboratori riconosciuti. Una volta che il prodotto sia stato giudicato “importabile”, l'importatore deve preparare i documenti di seguito indicati e averli pronti per l'arrivo della partita vera e propria.

– *Alimento noto o già importato dal Giappone*

Il capitolo 5 sui Modalità di applicazione della Legge sull'Igiene Alimentare e sue modifiche (*Amendments*, 2005) prevede che l'importatore presenti al direttore della stazione di quarantena del luogo d'arrivo della merce il modulo di notifica d'importazione sopracitato. Tale modulo deve essere trasmesso prima che la merce sia portata al deposito doganale o sette giorni prima della presunta data di arrivo del mezzo di trasporto o dopo che la partita è arrivata nel caso in cui ci fossero stati problemi con il mezzo di trasporto; in quest'ultimo caso, e qualora la notifica d'importazione fosse stata già inviata prima dell'arrivo della partita, l'importatore deve spedire al direttore della stazione di quarantena una nota che riassume il problema, subito dopo l'arrivo della partita.

4.2. Notifica

La notifica ³ deve essere corredata dei seguenti elementi, dettagliati in Figura 4:

- nome e indirizzo dell'importatore o della società d'importazione
- indicazione della natura della merce (alimento, additivo alimentare, attrezzatura per alimenti, contenitori/ materiali di confezionamento per alimenti)
- quantità e peso della merce
- natura e funzione dell'imballaggio
- codice o numero nel caso in cui la merce fosse contraddistinta con tali elementi
- denominazione degli additivi, quando la merce è un alimento addizionato di additivi, utilizzati con finalità diverse dall'aromatizzazione
- ingredienti e metodo di fabbricazione o processo nel caso di alimenti trattati,
- componenti degli additivi alimentari, nel caso di una preparazione che contiene additivi alimentari,
- nome e indirizzo del produttore o trasformatore della merce (nel caso solo di alimenti trattati)
- nome e indirizzo dell'impianto di produzione o trasformazione compreso il luogo di produzione
- porto di imbarco, data della spedizione
- porto di sbarco e data di arrivo
- nome della nave o numero del volo dell'aereo che ha trasportato la merce
- nome e indirizzo del deposito della merce e data di arrivo
(N.B. nel caso in cui fossero cambiati i dati relativi agli ultimi 3 punti ne deve essere data tempestiva comunicazione al direttore della stazione di quarantena)
- inconvenienti alla merce, nel caso si fossero verificati, e breve descrizione degli stessi

4.2.1. Elementi della documentazione che l'importatore deve conoscere per preparare il modulo di notifica e/o gli allegati alla stessa

Come già sopra ricordato, la responsabilità primaria della sicurezza alimentare per la Legge base sulla Sicurezza Alimentare (articolo 8 paragrafo 1) e per la Legge sull'Igiene Alimentare (articolo 3) è dell'operatore alimentare (importatore). Pertanto, a lui compete prendere tutte le misure più appropriate per garantire la sicurezza ad ogni fase del processo produttivo; questo ovviamente comporta la necessità di conoscere e mettere in atto tutte le misure più appropriate a partire dalla sicurezza delle materie prime attraverso un efficace ed efficiente piano di autocontrollo per garantire la qualità della merce destinata all'esportazione o importata.

Tenuto conto di ciò, il piano di monitoraggio con le relative istruzioni operative definito annualmente dal MHLW fissa non solo la serie delle misure che gli operatori/importatori devono osservare ma riporta anche l'invito agli importatori a svolgere volontariamente il controllo igienico delle partite importate per garantire che i prodotti presentino un livello di sicurezza almeno equivalente a quello dei prodotti giapponesi (questo invito in particolare vale per le merci alla prima importazione, o per le merci per le quali è in vigore *l'ordinanza d'ispezione*). Quindi, lo scopo primario del piano di monitoraggio non è solo quello di prevenire le contaminazioni alimentari, ma soprattutto di coinvolgere gli importatori ad una azione di controllo delle partite

³ **Attenzione:** nel caso di alcuni alimenti, quali carne, prodotti carnei e pesce palla, c'è necessità di allegare anche il certificato sanitario rilasciato dalle autorità del Paese esportatore.

importate proattiva per assicurare un livello più ampio di garanzia, dato il contenuto numero di campioni che in condizioni ordinarie possono essere esaminate; così, sarà possibile soddisfare non solo la normativa che disciplina la valutazione di conformità dei prodotti all'importazione ma anche tutte quelle leggi, ordinanze e avvisi emanati per prevenire la contaminazione degli alimenti alla distribuzione, alle quali le merci importate dovranno comunque rispondere una volta immesse sul mercato interno.

In concreto, l'importatore oltre a garantire la conformità alle leggi nazionali deve verificare che l'insieme degli aspetti che a vario titolo possono condizionare la sicurezza alimentare, in particolare il rispetto delle norme d'igiene alimentare del Paese esportatore e il controllo messo in atto dal produttore, sia assicurato eventualmente con verifiche sul campo, ispezionando e controllando i prodotti da importare, valutando i dati fornitigli dal produttore sulle materie prime, sul prodotto finito ed sul piano di autocontrollo basato sull'HACCP adottato dal produttore ecc.

Più precisamente, l'importatore deve assicurarsi che:

- l'alimento sia stato prodotto e trasformato rispettando le leggi e i regolamenti in vigore nel Paese esportatore; in particolare, sia stata osservata la procedura di registrazione dell'impianto, l'autorizzazione all'esportazione o altra misure simili (si rimanda in proposito a quanto previsto dall'*Emergency Inter-Sector Joint Conference on Safety Assurance of Imports*, del 20 luglio 2007);
- il livello formativo del personale, il livello igienico degli impianti e delle apparecchiature sia almeno pari a quello previsto dalle norme e regolamentazioni giapponesi;
- le norme igieniche in uso nell'impianto siano almeno uguali a quelle utilizzate negli impianti nazionali di produzioni similari; in particolare, che sia in uso un piano di controllo basato sul sistema HACCP (unitamente al rispetto delle GAP (*Good Agricultural Practices*), GMP (*Good Manufacturing Practices*), GHP (*Good Hygiene Practice*) con particolare enfasi alla formazione e aggiornamento del personale addetto alle lavorazioni secondo quanto indicato in *Guidelines on Management and Operation Standards to be Observed by Food-Related Business Operators (Annex to Notice Shoku-an N. 0227012 del 27 febbraio 2004; www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/dl/08.pdf, ultima consultazione 23/9/2009) e in *Procedure for Implementation of the Total Hygiene Controlled Manufacturing Process Approval System (Annex to Notice Sei-ei N. 1634 del 6 novembre 2000)*.*

Specificatamente per quel che concerne i prodotti, l'importatore deve verificare con il o dal produttore:

- l'esistenza di un sistema di controllo con il quale viene assicurato lo svolgimento della produzione e trasformazione in condizione igieniche; in altre parole, se sia in funzione un sistema di prevenzione della contaminazione da germi patogeni o contaminanti pericolosi (disponibilità e osservanza delle GMP e GHP);
- la costante chiusura di porte e finestre e, nei casi in cui ciò non avviene, l'esistenza di sistemi di controllo degli infestanti, della polvere, dei roditori ecc;
- la pulizia, disinfezione e/o sterilizzazione delle attrezzature, apparecchi e strumenti o parti di essi smontate per prevenire la contaminazione degli alimenti da residui, da frammenti metallici, da materiale estraneo, da sostanze chimiche e la loro conservazione in maniera appropriata per evitare la ricontaminazione;
- l'accurata pulizia e disinfezione del tagliere, dei coltelli o di quant'altro possa venire a contatto con gli alimenti all'inizio di ogni ciclo lavorativo o non appena contaminate
- la corretta e appropriata custodia di detersivi e disinfettanti ed la presenza delle avvertenze in etichetta per evitare che contaminino gli alimenti
- il divieto d'ingresso nell'impianto di estranei
- il piano di controllo dei roditori e insetti

- il piano di raccolta e gestione dei rifiuti, del materiale di scarto, dei cartoni ecc
- il depuratore e la sua gestione
- la presenza di misure atte ad eliminare o ridurre a livelli tollerati di microrganismi patogeni e/o loro tossine nei prodotti
- l'esistenza di misure di prevenzione della contaminazione delle materie prime da frammenti corpi estranei, polvere, detergenti, oli meccanici e attuazione di appropriate ispezioni
- la prevenzione della contaminazione della carne comunque tagliata da corpi estranei e qualora ciò si verificasse l'esistenza di procedure atte a garantirne la rimozione
- l'igienicità e/o le misure con cui igienizzare vassoi e materiale di confezionamento, l'efficacia protettiva del prodotto da successive contaminazioni o danni durante la sua conservazione e l'esistenza di una etichettatura conforme alla legge
- la potabilità o potabilizzazione dell'acqua dell'impianto con lo svolgimenti in quest'ultimo caso di regolari controlli
- l'utilizzazione da parte del personale di camici o tute da lavoro in appropriate condizioni igieniche e di maschera cappello e scarpe da lavoro nonché l'obbligo ad accedere alle aree sensibili del impianto di produzione rispettando prescritte misure
- l'esistenza di un piano di controllo che confermi la validità delle misure igieniche per gli addetti e la loro conformità alle specifiche e standard della normative giapponese.

Per quest'ultimo aspetto, è prescritto che gli importatori diano conferma attraverso test e ispezioni effettuate da laboratori ufficiali del Paese esportatore. Per una più approfondita analisi di tutta la problematica si rimanda alla consultazione delle *Guidelines on Management and Operation Standards* e alle *Basic Matters for Guidance to Importers*, nonché alle *Guidelines per il controllo igienico degli alimenti trasformati importati (Annex to Notice Shoku-an N. 0605001 del 5 giugno 2008)*

Ovviamente l'importatore si deve preoccupare anche che il prodotto sia manipolato in condizioni igieniche appropriate durante la conservazione e il trasporto assicurandosi che l'eventuale uso di pesticidi non contaminino il prodotto; che la partita non sia stoccata in contenitori capaci di inquinare la merce a meno che questo non sia stato prima adeguatamente lavato e disinfettato; che il prodotto sia separato da altri carichi qualora facesse parte di un carico promiscuo; che la temperatura sia quella appropriata a prevenire la comparsa di pericoli biologici per proliferazione microbica.

Per approfondimenti in merito, consultare l'*Ensuring Food Safety and Proper Control of Poisonous and Deleterious Substances Pertaining to Case N. 114 (Notice Ei-shoku N. 102, Yaku N. 999 del 20 dicembre 1984)*.

4.3. Trasmissione della notifica

Il MHLW consente all'importatore di utilizzare il mezzo postale o la trasmissione on-line utilizzando il Sistema automatizzato di rete per la notifica d'importazione e ispezione di alimenti (*Food Automated Import Notification and Inspection Network System, FAINS*) dal terminale dell'importatore interfacciato con il Sistema automatizzato nipponico di sdoganamento (*Nippon Automated Cargo Clearance System, NACCS*) (Figura 5): questa è una struttura a partecipazione mista pubblico/privata che ha realizzato l'automatizzazione delle procedure doganali e dello scambio di informazioni con gli importatori. Il sistema prevede la registrazione e l'acquisizione di una password per poter operare.

4.4. Esame del modulo di notifica d'importazione e ispezione alla stazione di quarantena del MHLW

4.4.1. Inizio dell'ispezione

Una volta ricevuta la notifica, l'ispettore della stazione di quarantena degli alimenti esamina la documentazione e valuta la conformità della merce sulla base delle informazioni indicate nel modulo di notifica. Il giudizio sarà influenzato dai seguenti elementi: paese d'origine della merce, natura della merce, produttore, luogo di produzione, ingredienti e materiali, metodo di produzione e additivi; inoltre, tiene conto anche della conformità degli additivi alle norme, della possibile presenza di sostanze pericolose o tossiche e, infine, di precedenti problemi igienico sanitari per quel tipo di produzione o nel luogo dove è stato prodotto. Se, sulla base di questi elementi, egli non ritiene necessaria l'ispezione, rilascerà all'importatore un Certificato di Notifica grazie al quale potrà sdoganare la merce e quindi avviarla alla distribuzione. In caso contrario, l'ispettore provvede a richiedere un esame di laboratorio per una più approfondita valutazione della conformità alla normativa. In sintesi, tre tipi di ispezioni possono essere effettuate secondo la Legge sull'Igiene Alimentare (Figura 6):

- *Esame della documentazione*
Si verificano le certificazioni conseguenti ai risultati dell'ispezione delle autorità del paese esportatore. L'esame della documentazione può anche essere svolto da ispettori provenienti dal Giappone, se le parti sono d'accordo in questo senso. In altre parole, ispettori giapponesi sono invitati ad esaminare la partita direttamente nel Paese esportatore.
- *Ispezioni di monitoraggio*
Sono effettuate dal MHLW che se ne accolla le spese.
- *Ordinanza d'ispezione*
Le ispezioni sono svolte dagli importatori su ordinanza emessa dal MHLW.

4.4.2. Controlli di laboratorio

Nel caso in cui l'ispettore ritenesse necessario un esame più approfondito potrà avvalersi (a) dell'Ispezione di monitoraggio da effettuare presso la stazione di quarantena o (b) dell'ordinanza d'ispezione affidare ad un laboratorio ispettivo designato.

4.4.2.1. Ispezione di monitoraggio (*Monitoring inspection*)

È effettuata dalla stazione di quarantena del MHLW per quegli alimenti e derivati ritenuti con molta poca probabilità non conformi alla Legge sull'Igiene Alimentare. Ogni anno, il sistema di monitoraggio ispettivo identifica gli alimenti (categorie e tipi alimentari) da esaminare mediante le ispezioni di monitoraggio, il numero dei campioni da esaminare, il piano di campionamento da utilizzare con l'obiettivo di valutare in maniera più estensiva le condizioni degli alimenti sotto il profilo igienico-sanitario in base alla quantità annua di partite importate, il loro volume e in numero di infrazioni di ogni singolo prodotto. Con questa procedura viene facilitata l'iter ispettivo per la commercializzazione; infatti, mentre i supervisori del MHLW effettuano le ispezioni della partita, non c'è bisogno di attendere i risultati dell'ispezione. Il numero delle partite sottoposte a ispezioni di monitoraggio rappresenta il 10% della merce ufficialmente importata (la percentuale di violazioni rilevate è pari allo 0,05). A titolo informativo, come già ricordato, il MHLW ha centri ispettivi (più esattamente Centri per

l'ispezione degli alimenti importati e delle malattie infettive, *Center for Inspection of Imported foods and Infectious Diseases*) in due stazioni di quarantena (Yokohama e Kobe), e divisioni ispettive in sei stazioni di quarantena (Narita Airport, Tokyo, Nagoya, Kansai Airport, Osaka, Fukuoka). Ai primi vengono affidate le analisi soprattutto legate alla ricerca di residui di sostanze chimiche utilizzate in agricoltura e OGM, mentre ai secondi vengono affidate le analisi degli additivi e dei microrganismi.

4.4.2.2. Ordinanza d'ispezione

Quando le informazioni sulle condizioni igieniche del Paese di origine della merce, la natura stessa degli alimenti e dei relative derivati da importare, o la conoscenza di pregresse non conformità di prodotti similari, dimostrano che un certo tipo di alimenti può con elevata probabilità non essere conforme alla Legge sull'Igiene alimentare, il MHLW emette un'ispezione d'ordinanza per effetto della quale la procedura d'importazione è subordinata alla dimostrata conformità di una serie di esami di laboratorio previsti per quel tipo di alimento. Questa procedura si chiama sistema d'ordinanza ispettiva e le spese dei controlli dei prodotti importati ad essa assoggettati sono a carico dell'importatore. Gli alimenti per i quali deve essere adottata questa procedura sono stabiliti con un disposizione ministeriale (cabinet order). Più precisamente, tutte le volte che il Ministero ritiene necessario prevenire un pericolo per la sicurezza degli alimenti o un alimento è sospettato non essere con molta probabilità conforme alla legge (ad esempio: un alimento importato ha causato problemi sanitari nel Paese esportatore o in Giappone o prodotti per i quali 2 o più volte sono state segnalate non conformità della legge relativamente alla questione residui farmaci, pesticidi ecc) la sua importazione è soggetta a questo tipo di ispezione: si tratta dunque di una lista aperta. Il numero di campioni da esaminare nel caso di ordinanza d'ispezione è evidentemente più elevato di quello dei campioni esaminati nelle ispezioni amministrative di controllo. Man mano che si registra per quella tipologia di prodotto un incremento delle non conformità cresce nel piano dei controlli il numero dei campioni che l'ispettore chiede di verificare. Solo dopo l'acquisizione del certificato di conformità, l'importatore può avviare la partita alla commercializzazione. L'ispezione (cioè gli esami di laboratorio) vengono effettuati come sopra già detto da un laboratorio privato riconosciuto. Il numero delle partite sottoposte a ordinanza d'ispezione rappresenta in genere il 3-4% della merce ufficialmente importata ogni anno (la percentuale di violazioni rilevate è pari allo 0,01).

4.4.2.3. Altri sistemi ispettivi

Gli ispettori degli alimenti del MHLW possono effettuare altri tipi di ispezioni come l'ispezioni di alimenti che hanno avuto inconvenienti durante il trasporto o in alcuni casi, l'auto-ispezione per gli importatori della partita (controllo in conto terzi !!!).

Le ispezioni sugli alimenti in quarantena sono effettuate su ogni carico importato. Tuttavia, se l'autorità preposta del Paese esportatore effettua l'ispezione sanitaria e certifica la sicurezza del prodotto, una volta arrivato al porto di arrivo in Giappone, l'ispezione può non essere ripetuta.

4.4.2.4. Ispezioni interne

Per opportuna informazione, si ricorda che altri due tipi di ispezioni igienico-sanitarie vengono effettuate in Giappone: la prima riguarda i prodotti alimentari dei mercati all'ingrosso ed è effettuata dal personale delle stazioni sanitarie dipendenti dalle Prefetture; la seconda riguarda i prodotti alimentari presenti nei negozi al dettaglio ed è effettuata dal personale dei centri sanitari delle Prefetture.

4.4.3. Il risultato finale

Quando l'esame documentale e l'ispezione della partita permettono di appurare che la stessa è conforme alla legge (cioè, quando la partita ha superato l'ispezione), la stazione di quarantena del MHLW alla quale era stata inviata la notifica d'importazione rilascia all'importatore un *Certificato di Notifica (Certificate of Notification)* (in 14 ore quello cartaceo, e in 1 ora quello elettronico) che consente lo sdoganamento e conseguentemente la commercializzazione. Invece, se la partita è stata giudicata non conforme (cioè, quando la partita non ha superato l'ispezione), la stazione di quarantena del MHLW notificherà all'importatore le cause delle violazioni e l'importatore dovrà provvedere alla distruzione o al respingimento della partita al Paese di origine (Figura 7).

4.4.4. Sistemi per semplificare e accelerare le procedure d'importazione di alimenti e derivati

È possibile avvalersi delle procedure di notifica di seguito descritte con cui, se le condizioni lo permettono, si possono semplificare e accelerare le procedure d'importazione

4.4.4.1. Sistema di notifica anticipato

Per tutti gli alimenti e derivati, si può inviare il modulo di notifica d'importazione 7 giorni prima del previsto arrivo della partita. Se l'ispettore sulla base documentale ritiene l'ispezione non necessaria, può rilasciare immediatamente un Certificato di Notifica sia prima che dopo l'arrivo della partita.

4.4.4.2. Sistema d'importazione pianificata

Quando viene pianificata l'importazione ripetuta di un certo tipo di alimenti o suoi derivati, è possibile allegare alla notifica d'importazione da inviare al momento della prima importazione un piano di importazione annuale o triennale. Se la proposta per quel particolare tipo di alimenti è giudicata soddisfacente, si può evitare d'inviare la notifica di importazione per un certo periodo.

4.4.4.3. Risultati di ispezioni effettuate da organismi ufficiali in altri Paesi

Se una partita è stata ispezionata da un organismo ispettivo ufficiale del Paese esportatore prima della sua spedizione e il relativo certificato viene allegato, l'ispezione alla stazione di quarantena può essere evitata, a meno che non si tratti di una partita di alimenti per i quali i risultati dell'ispezione possono modificarsi (batteri, micotossine, ecc.) durante la spedizione.

4.4.4.4. Importazione continua degli stessi prodotti

Quando vengono importati ripetutamente certi alimenti e loro derivati e i risultati dell'ispezione effettuata in occasione della prima importazione sono allegati al modulo di notifica, l'ispezione può essere evitata alle successive spedizioni per un certo periodo di tempo se l'esame dei documenti non permette di rilevare problemi.

4.4.4.5. Approvazione anticipata di alimenti importati e prodotti correlati (sistema di pre-certificazione)

Quando alimenti importati sono già conformi alla Legge sull'Igiene Alimentare, i prodotti e le imprese che li producono vengono registrati al MHLW. Così, l'ispezione di questi prodotti è omessa alle successive spedizioni per un certo periodo di tempo e il Certificato di Notifica è rilasciato immediatamente dopo la trasmissione del modulo.

4.4.5. Definizione del piano di monitoraggio degli alimenti importati e istruzioni operative

Come già accennato in precedenza, all'inizio di ogni anno fiscale (in genere, il piano va dal 1 aprile dell'anno in corso al 31 marzo dell'anno successivo), il MHLW con la collaborazione delle stazioni di quarantena prepara un piano di monitoraggio degli alimenti importati sulla base dei risultati ottenuti in precedenza e di eventuali allerte o emergenze di livello internazionale o del singolo Paese esportatore che possono influenzare la sicurezza alimentare dei prodotti importati. Il piano stesso prevede in genere un rafforzamento delle ispezioni all'importazione, quali le ispezioni di monitoraggio previste dall'Articolo 28 della Legge sull'Igiene alimentare o le ispezioni d'ordinanza di cui all'Articolo 26 della Legge.

È possibile anche che nella definizione del piano venga inclusa la richiesta di incrementare le misure sanitarie da prendere nei confronti dei Paesi esportatori nel caso in cui prodotti siano risultati non conformi all'Articolo 11 della legge (ad esempio il caso Cina/spinaci/pesticidi) in modo da sollecitare le autorità sanitarie di quei Paesi a prendere misure appropriate; come pure il piano può prevedere di (i) fornire informazioni sulle norme di igiene alimentare alle ambasciate dei Paesi accreditati in Giappone e agli importatori, (ii) programmare incontri bilaterali con i Paesi i cui prodotti sono risultati non conformi, (iii) svolgere ispezioni nei Paesi produttori, e (iv) fornire assistenza tecnica alle imprese perché durante il processo produttivo siano applicate in maniera più puntuale ed efficiente le misure igieniche del caso.

Il piano, inoltre, obbliga ciascuna prefettura (compreso le autorità cittadine e i vigili dei centri di salute pubblica) a monitorare e controllare gli alimenti importati presenti sul mercato interno invitandole a segnalare ogni eventuale infrazione e assicurare la massima cooperazione tra tutte le strutture periferiche coinvolte per garantire che l'importatore provveda al richiamo dei prodotti non conformi, qualora rilevati, con la massima sollecitudine possibile.

Per obbligo di legge questi piani sono pubblici (vengono pubblicati nella gazzetta ufficiale) e quindi a completa disposizione e conoscenza degli importatori.

In sintesi, il piano serve a promuovere un approfondito, efficace ed efficiente monitoraggio sui prodotti alimentari al dettaglio compresi quelli importati, e l'informazione di tutti le parti interessate in modo da assicurare una maggiore attenzione alla sicurezza degli alimenti.

Tenuto conto di quanto specificato in alcuni articoli della Legge base sulla sicurezza alimentare (articoli 3 e 8), l'importatore, quale responsabile della sicurezza alimentare degli alimenti importati, deve acquisire e utilizzare tutte le conoscenze e le tecnologie necessarie a garantire la sicurezza attuando a questo scopo un programma di controllo volontario. Per aiutarlo, le stazioni di quarantena promuovono seminari con cui lo addestrano e lo aggiornano su tutto quello che deve conoscere per non infrangere la legge. Pertanto, ogni piano annuale ripropone questi aspetti alle stazioni di quarantena perché provvedano ad informare gli importatori, ad esempio a quali prefetture devono far capo, quali indicazioni devono essere riportate in etichetta, quali norme devono seguire per ottenere la certificazione o per il reinoltro o la distruzione delle partite non conformi ecc.

4.4.5.1. Lista degli alimenti

A titolo di esempio si riporta la lista dei gruppi di alimenti e dei relativi "pericoli" da considerare inserita nel piano di monitoraggio 2008, comprensiva del numero globale dei campioni che tutto il sistema periferico di controllo deve esaminare nell'anno (Tabella 2).

Le ripartizioni dei campioni sono concordate tra le diverse prefetture e all'interno di ciascuna tra i diversi centri di salute.

Tenuto conto che il gruppo di alimenti inclusi nella categoria "*Bestiame, prodotti della pesca e loro derivati*" comprende: A. carni (incluse le interiora); B. prodotti carnei lavorati; C.

uova e pollame; D. formaggi e altri prodotti lattiero-caseari; E. miele e prodotti correlati (gelatine, polline, ecc); F. pesci (come anguilla, salmone, trota, platessa), animali acquatici (come crostacei, calamari, polpo), e frutti di mare (solo la parte edibile dei molluschi, escluse le parti esterne delle conchiglie) ecc., nella Tabella 3 sono elencati i farmaci da ricercare per ciascuno di essi.

La Tabella 4, invece, riporta i fitofarmaci da ricercare nei diversi gruppi di alimenti.

Si richiama, infine, l'attenzione su un tipo di controllo previsto dalla normativa giapponese, spesso sottovalutato nel nostro Paese, e incluso nel piano di monitoraggio 2008: la ricerca degli alimenti irradiati che in caso di positività va dichiarata in etichetta.

4.4.5.2. Istruzioni operative

Nella Tabella 5 sono riportate le istruzioni di base di cui al piano di monitoraggio 2008 destinate alle strutture centrali e periferiche di controllo e agli importatori.

4.4.5.3. Campionamento e metodi di analisi

Per avere un'idea del numero di campioni utilizzato dal sistema di controllo giapponese per valutare la conformità dell'alimento alle leggi, è possibile rifarsi ai piani di monitoraggio che a questo scopo rappresentano un interessante punto di riferimento.

Nel piano di monitoraggio 2008, che si riporta a titolo di esempio, è specificato il piano di campionamento in funzione del "pericolo" (Tabella 6).

Invece, il numero di controlli previsti per i contaminanti microbici patogeni (*E. coli* enteroemorragico e *Listeria*) inclusi nel piano sono :

- *E. coli* enteroemorragico O157 e O26
 - carne 598 campioni
 - carne di cavallo 598 campioni
 - prodotti a base di carne non trattati termicamente e da consumare senza cottura 119 campioni
 - formaggi 119 campioni
- *Listeria*
 - prodotti a base di carne non trattati termicamente e da consumare senza cottura 299 campioni
 - formaggi 299 campioni.

Le metodiche da utilizzare, tenuto conto dell'analita, sono quelle di cui in:

- *Specification and Standards for Foods and Food Additives (Notification N. 370 of the Ministry of Health and Welfare, December 28, 1959).*
- *Ministerial Ordinance Concerning the Standards for Constituents of Milk and Dairy Products (Ministerial Ordinance N. 52 of the Ministry of Health and Welfare, December 27, 1951).*
- *Notices from Directors of Departments in the Ministry of Health, Labour and Welfare.*
- *Inspection Guidelines for Food Sanitation.*
- *Standard Methods of Analysis for Hygienic Chemists, Annotation*, pubblicato dalla *Pharmaceutical Society of Japan.*
- *Constituent Substances of Residual Agricultural Chemicals, Feedstuff Additives and Veterinary Drugs in Food*" riportati in *Notice N. 0124001 from the Department of Food Safety*, del 24 gennaio, 2005).
- *Detection Methods for Irradiated Foods*" (*Notice N. 0706002 from the Department of Food Safety*, del 6 luglio 2007).

- *Ministerial Ordinance on Milk and Milk products Concerning Compositional Standards, ecc. (Ministry of Health and Welfare Ordinance N. 52, December 27, 1951).*
- *Specifications, standards and testing methods for foodstuffs, implements, containers and packaging, toys, detergents, June 2006.*
- *AOAC methods.*
- *Testing Methods for Constituent Substances of Residual Agricultural Chemicals, Feedstuff Additives and Veterinary Drugs in Food* di cui in *Notice N. 0124001 from the Department of Food Safety*, del 24 gennaio, 2005.

Sono, altresì, disponibili specifiche circolari nelle quali si dà avviso del metodo da utilizzare per uno specifico “pericolo” ; così, per gli antibiotici si deve utilizzare il metodo di analisi di cui alla *Notice Einyu N. 113*, del 13 luglio 1994 intitolato *Simple Inspection Methods for Residual Antibiotics in Livestock and Aquatic Foods (Revision)*. La circolare specifica che in caso di positività il campione deve essere ulteriormente esaminato secondo i *Fractional Estimation Methods for Residual Antibiotics in Livestock and Aquatic Foods (Revision)* descritti nella stessa circolare; se il campione risultasse positivo ad entrambi i test si deve procedere alla identificazione dei residui e alla loro quantificazione.

Per la ricerca dei residui di streptomina nel miele invece si deve far riferimento all'*Attachment 2* di cui all'*Annex 2 of the Notice N. 0329005* della *Inspection and Safety Division* emessa il 29 marzo 2002.

I nuovi chinoloni (enrofloxacin, ciprofloxacin e danofloxacin, ofloxacin, orbifloxacin, difloxacin, e norfloxacin) devono essere ricercati utilizzando il *Method of Analysis for Enrofloxacin in Eel* di cui all'*Annex of Notice N. 0605002 from the Inspection and Safety Division*, pubblicato il 5 giugno 2003.

I nitrofurani, infine, vanno ricercati utilizzando come markers l'AOZ (3-amino-2-oxazolidinone), 1-aminohydantoin, 3-amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone e il nitrofurazone, di cui al *Notification method* consultabile sul sito <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/dl/05-13.pdf>, ultima consultazione 23/9/2009.

Per la ricerca dei residui di fitofarmaci negli alimenti trasformati il metodo è funzionale al tipo di composto. Si rimanda comunque alla consultazione dei *Testing Methods for Constituent Substances of Residual Agricultural Chemicals, Feedstuff Additives and Veterinary Drugs in Food* di cui in *Notice N. 0124001 from the Department of Food Safety* del 24 gennaio 2005.

Infine, il mercurio (la cui ricerca nel programma di monitoraggio si riferisce esclusivamente al pesce e ai prodotti della pesca con l'esame di 299 campioni/anno) e i PCB (per i quali il programma annuale prevede la sua ricerca in 59 campioni di carne bovina, altrettanti di quella suina e di 119 campioni di pesce) si rimanda alla consultazione dei relativi metodi descritti rispettivamente in *Attachments 1 and 2 of Notice Kannyu N. 99, dated July 23, 1973* e in *Notice Kanshoku N. 442*, del 24 agosto 1972.

Anche per i pericoli biologici sono specificati i metodi da utilizzare per la loro ricerca; in particolare:

- *Escherichia coli enteroemorragico O157 and O26*: il metodo è quello annesso al *Detection Methods for Enterohemorrhagic E. coli O-157 and O-26*. (Notice N. 1102006 from the Inspection and Safety Division, del 2 novembre 2006).
- *Listeria monocytogenes*: il metodo è quello indicato in *Prevention of Contaminations of Milk and Dairy Products by Listeria* di cui alla *Notice Einyu N. 169*, del 2 agosto 1993.
- *Norovirus*: da ricercare utilizzando il *Detection Method for Norovirus* di cui alla *Notice N. 1105001 from the Inspection and Safety Department*, del 5 novembre 2003.

- *Hepatitis A virus*: da ricercare con il *Method of Inspection for Hepatitis A Virus in Food and Feces* di cui alla *Notice N. 0816001 from the Inspection and Safety Division*, del 16 agosto 2002.
- *Paralytic shellfish poison and diarrhetic shellfish poison*: i cui metodi di riferimento sono rispettivamente quello descritto in *Method of Inspecting for Shellfish Poison* di cui alla *Notice Kannyu N. 30*, del 1 luglio 1980, e il *Method of Inspecting for Diarrhetic Shellfish Poison* di cui alla *Notice Kannyu N. 37*, del 19 maggio 1981.

4.4.6. Ordinanza d'Ispezione

Nelle Tabelle 7 e 8 sono riportate, sempre a titolo di esempio, le tipologie di controllo relative all'anno fiscale 2008 emanate in base alla Sezione 3, Articolo 26 della Legge sull'Igiene alimentare sia per i prodotti provenienti dall'Italia che da altri Paesi della UE. Le Tabelle indicano quali pericoli debbono essere ricercati e i relativi metodi di analisi.

4.4.7. Etichettatura

Come sopra ricordato, la Legge sull'Igiene alimentare dà precise indicazioni in merito all'etichettatura, fissando obblighi diversi a seconda della tipologia e delle caratteristiche tecnologiche del prodotto; si rimanda, pertanto, alla consultazione del capitolo 2 delle Norme applicative allegate alla legge (ultimo aggiornamento 2005). Nel caso di situazioni particolari l'importatore può consultare in anticipo le autorità di controllo per avere indicazioni precise.

In questa sintesi si ritiene opportuno ricordare quanto di recente le autorità hanno stabilito per l'etichettatura degli alimenti contenenti allergeni. Nel 2002 MHLW ha indicato l'obbligo dell'indicazione in etichetta per gli alimenti contenuti o a base di 5 alimenti (grano, grano, saraceno, uova, latte, noccioline). Se un alimento contiene un ingrediente ottenuto da uno degli alimenti precedenti, l'etichetta ne deve indicare l'origine. Anche alimenti contenenti materie prime geneticamente modificate devono riportare in etichetta tale presenza se queste costituiscono più del 5% del prodotto in toto calcolate sul peso. Da considerare con attenzione sono anche i problemi di etichettatura degli alimenti con etichetta nutrizionale e/o dichiarazioni di benefici salutistici. In proposito si rimanda alle Figure 8 e 9 che schematizzano gli aspetti e le soluzioni del caso.

4.4.8. Risultati dei programmi e violazioni

MHLW pubblica alla fine del programma di monitoraggio i risultati relativi tanto alle non conformità riscontrate sul prodotto sottoposto a verifica delle stazioni di quarantena prima delle importazione, quanto i risultati dei prodotti importati per la prima volta e quelli dei prodotti che fanno parte di importazioni programmate e come tali sottoposti sia alle ispezioni di monitoraggio che a quelle di ordinanza. I risultati possono essere visionati al sito <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>, ultima consultazione 23/9/2009.

CONCLUSIONI

In Giappone vige un sistema di controllo degli alimenti estremamente efficiente e articolato, non dissimile da quello adottato dai Paesi industrializzati più avanzati, attuato da personale tecnico scientifico specificatamente addestrato; in particolare, dal 2004 i laboratori del sistema di controllo devono operare nel rispetto di quanto previsto dalla norma ISO/IEC 17025.

Così, sebbene il Paese possa offrire notevoli opportunità per esportare prodotti alimentari questo comporta la fine conoscenza della normativa e il puntuale rispetto delle procedure in esse previste. Di notevole rilievo è il ruolo che la legge affida all'importatore quale garante dell'osservanza della normativa vigente da parte della ditta produttrice. Difficoltà obiettive, non ultima la poco diffusa conoscenza della lingua, rendono la collaborazione con un importatore madre lingua un fatto inevitabile.

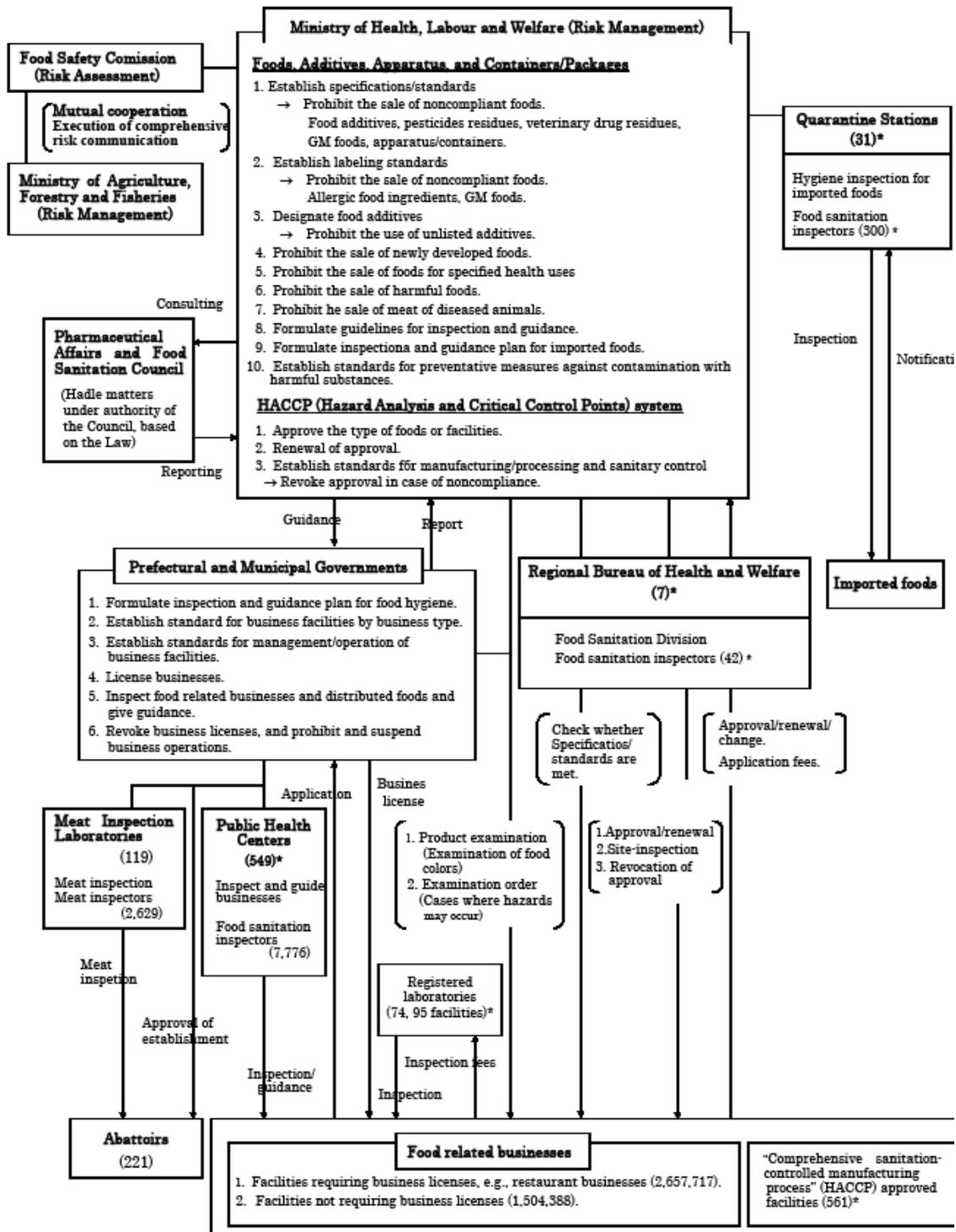
Alcuni aspetti della norma aprono, però, interessanti possibilità per facilitare l'attività delle imprese alimentari interessate all'esportazione. Come sopra già riportato la normativa giapponese prevede che gli importatori allegino alle domande di importazione i certificati delle analisi fatte fare volontariamente. Quando le analisi sono state eseguite da laboratori ufficiali i risultati sono accettati dalle autorità ispettive che, pertanto, non richiedono all'importatore alcuna prova di laboratorio. Perché il laboratorio sia riconosciuto abile per tale attività deve essere riconosciuto dal MHLW. A questo fine il laboratorio deve soddisfare alcuni requisiti previsti dalla norma ed, in particolare, deve essere in grado di eseguire analisi utilizzando i metodi dell'AOAC (Associazione Americana dei Chimici analitici ufficiali) e deve appartenere ai laboratori del controllo ufficiale, quelli cioè che sono sotto il controllo diretto delle autorità del Paese esportatore; oppure devono essere laboratori accreditati o riconosciuto dall'autorità del Paese esportatore. Attualmente risultano riconosciuti dal MHLW 290 laboratori italiani (Figura 10) fatto questo che consente alle imprese nazionali di poter soddisfare la normativa giapponese e meglio preparare la documentazione necessaria sia al momento di iniziare l'importazione sia quando questa è reiterata e per la quale le autorità giapponesi hanno previsto di sottostare alle ispezioni.

Proprio l'esame delle non conformità segnalate negli ultimi anni suggerisce altresì l'opportunità che le associazioni di categoria dei settori alimentari più coinvolti nell'esportazione organizzino seminari in Italia tenuti dal personale delle stazioni di quarantena per gli addetti aziendali al controllo di qualità. Lo scambio d'informazioni tra tecnici oltre a generare fiducia e rispetto renderebbe più facile evitare errori nella preparazione del prodotto, nella compilazione dell'etichettatura e nella raccolta della documentazione.

Appendice

L'Appendice contiene le Figure e le Tabelle relative alle procedure e alle strutture citate nel rapporto. Tale documentazione è riprodotta in originale in lingua inglese secondo la traduzione effettuata dalle autorità giapponesi.

Gli autori del rapporto riconoscono che la corrispondenza con la terminologia italiana non è sempre corretta, tuttavia ne ritengono utile la pubblicazione così com'è per facilitare la “comunicazione” degli operatori del settore con le autorità giapponesi.



Note: The statistics were as of the end of fiscal 2003. The statistics marked with "*" were as of April 1, 2005.

Figura 1. Overview of Administration of Food Safety



RISK COMMUNICATION

- Disclosure of information on food safety
- Securing consumers' opportunities to express their opinions

Figura 2. Strutture coinvolte nell'analisi del rischio

Minister of Health, Labour and Welfare, Esq.

Name and address of Importer (Or name of Importing corporation and its address)

Notification Receipt Number	*1	Name	
Classification of Notification	Prior Notification / Planned Import	Address	
Code of Importer		(Telephone Number)	
Name and Code of Country of Production		Registration Number of Importer Responsible for Food Sanitation	
Name, Address and Code of Manufacturer			
Name, Address and Code of Manufacturing Factory			
Name and Code of Port of Loading		Date of Loading	_____(Month) _____(Day) _____(Year)
Name and Code of Port of Discharge		Date of Arrival	_____(Month) _____(Day) _____(Year)
Name and Code of Warehouse		Date of Storage	_____(Month) _____(Day) _____(Year)
		Date of Notification	_____(Month) _____(Day) _____(Year)
Marks and Numbers of Cargo		Accident Brief Explanation (If Yes)	Yes / No
Ship Name or Flight Number of Aircraft		Name and Code of Submitter	

1	Classification of Cargo	Food / Food Additive / Apparatus / Container-Package/ Toy	Continuous Import	Y * N	Sanitary Certificate Number	
	Item Code				If the cargo includes processed food, describe its ingredients and their codes. If the cargo includes apparatuses, container/packages or toys, describe the raw materials and their codes.	
	Description of Article					
	Shipped Volume (Number of Units)					
	Shipped Volume (Weight)		kg		If the cargo includes food with additives, describe the names and codes of additives. If the cargo includes manufacturing agents in the additives, describe the names and codes of additives. (Additives used as flavoring agents are excluded for either case.)	*2
	Usage and Its Code					*2
	Kind of Package and Its Code					
	Registration Number 1					
	Registration Number 2					
	Registration Number 3					
	If the cargo includes processed food, describe the method of manufacturing or processing, and its code.					
	Remarks					Stamp for Receiving Notification

Notes:

*1: Do not write here.

*2: When the article in the cargo includes food additives that are generally supplied in food or drink and regulated by the relevant statutes, describe the names of the substances used. When the article includes manufacturing agents in the additives, excluding flavoring agents or food additives that are generally supplied in food or drink, write the names of the agents.

The seal of Importer can be substituted by a signature of Importer.

Figura 4. Modulo per la notifica d'importazione (pag 1)

1	Classification of Cargo	Food / Food Additive / Apparatus / Container-Package/ Toy	Continuous Import	Y • N	Sanitary Certificate Number															
Item Code					If the cargo includes processed food, describe its ingredients and their codes. If the cargo includes apparatuses, container/packages or toys, describe the raw materials and their codes.															
Description of Article						If the cargo includes food with additives, describe the names and codes of additives. If the cargo includes manufacturing agents in the additives, describe the names and codes of additives. (Additives used as flavoring agents are excluded for either case.)														
Shipped Volume (Number of Units)							*2													
Shipped Volume (Weight)				kg																
Usage and Its Code					*2															
Kind of Package and Its Code					*2															
Registration Number 1																				
Registration Number 2																				
Registration Number 3																				
If the cargo includes processed food, describe the method of manufacturing or processing, and its code.																				
Remarks															Stamp for Receiving Notification					

1	Classification of Cargo	Food / Food Additive / Apparatus / Container-Package/ Toy	Continuous Import	Y • N	Sanitary Certificate Number															
Item Code					If the cargo includes processed food, describe its ingredients and their codes. If the cargo includes apparatuses, container/packages or toys, describe the raw materials and their codes.															
Description of Article						If the cargo includes food with additives, describe the names and codes of additives. If the cargo includes manufacturing agents in the additives, describe the names and codes of additives. (Additives used as flavoring agents are excluded for either case.)														
Shipped Volume (Number of Units)							*2													
Shipped Volume (Weight)				kg																
Usage and Its Code					*2															
Kind of Package and Its Code					*2															
Registration Number 1																				
Registration Number 2																				
Registration Number 3																				
If the cargo includes processed food, describe the method of manufacturing or processing, and its code.																				
Remarks															Stamp for Receiving Notification					

Segue Figura 4

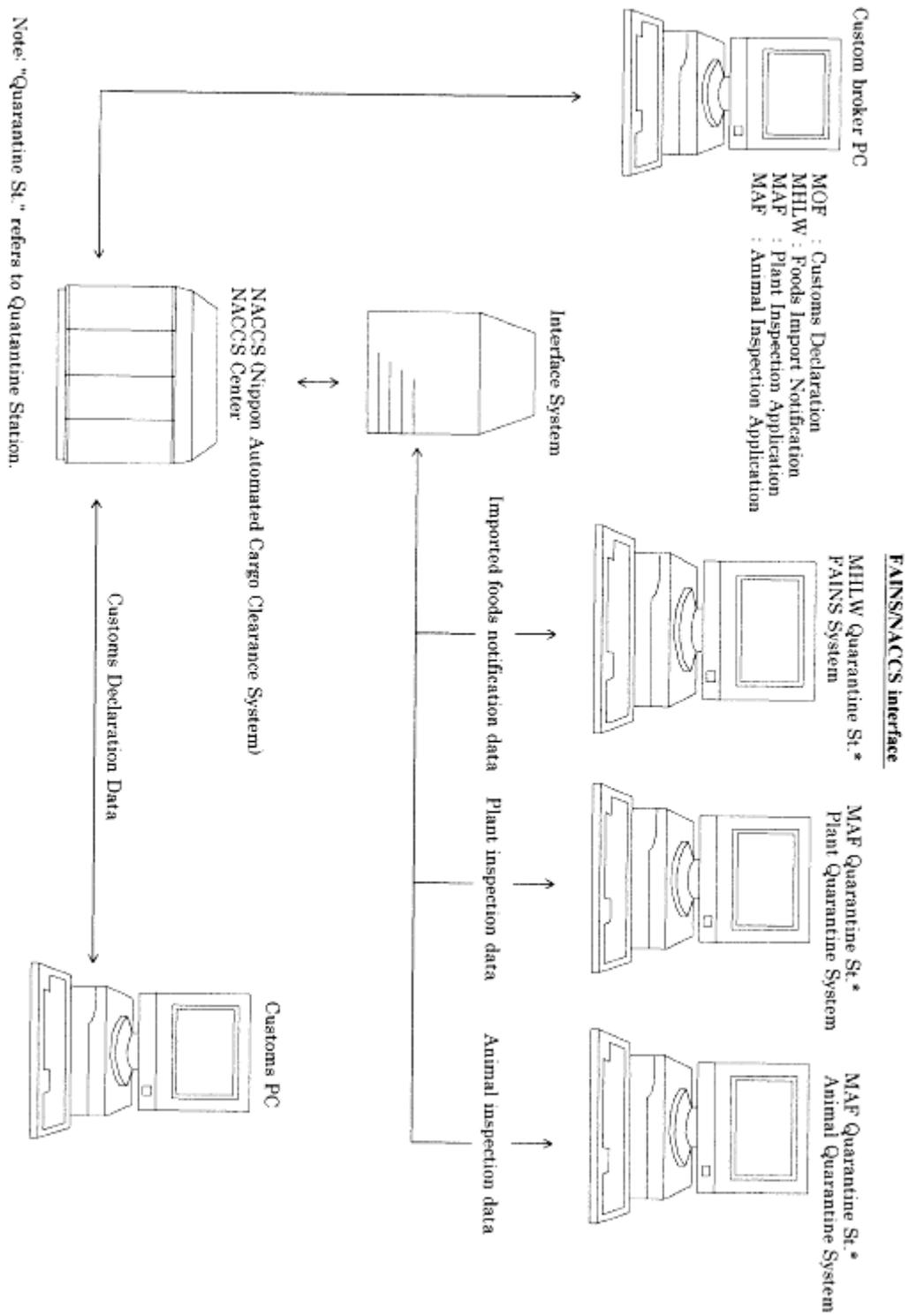
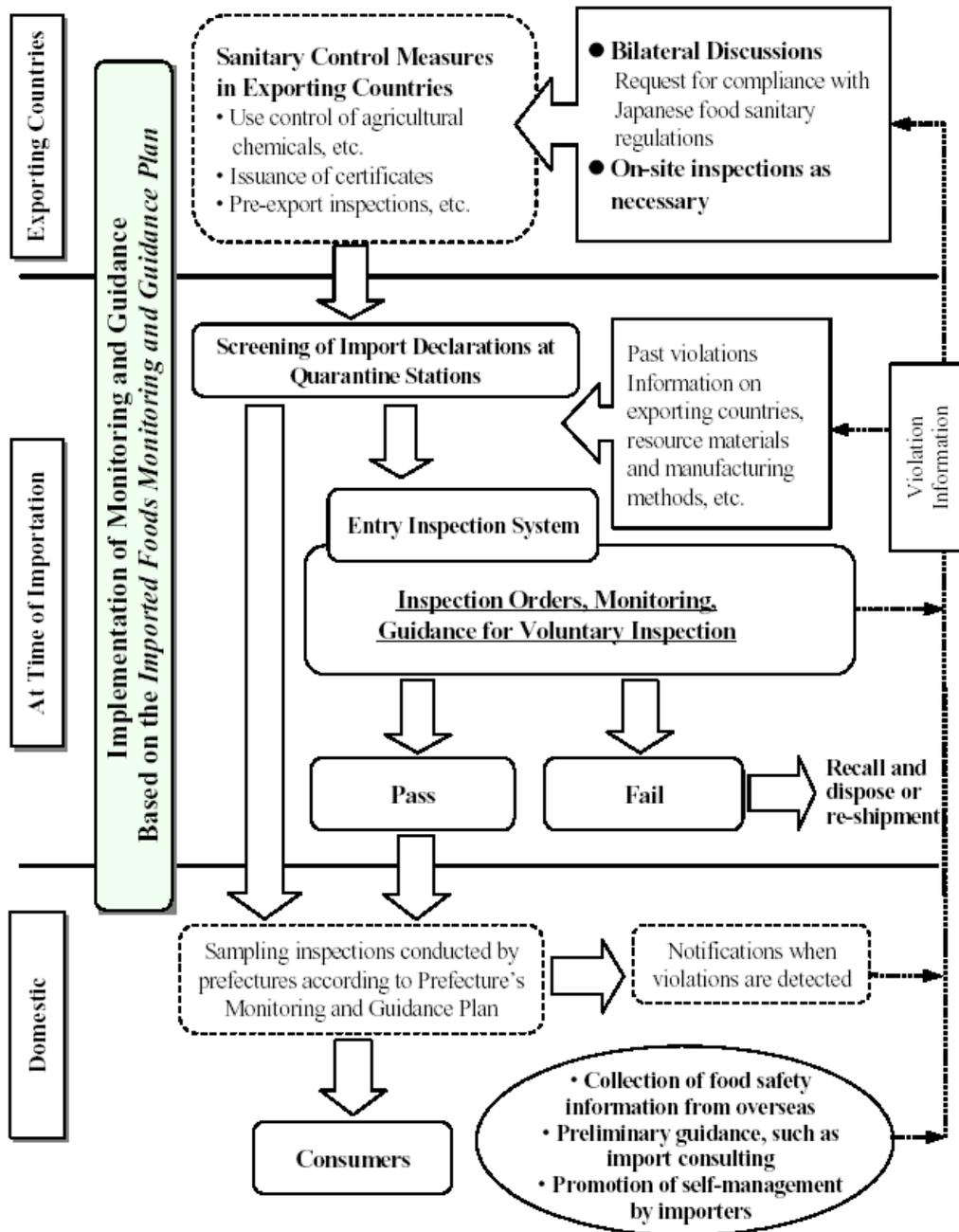


Figura 5. Information sharing in import process through NACCS



Inspection orders: With regard to items having a high probability of being in violation of the Law, inspections are ordered by the Minister of Health, Labour and Welfare at each and every importation. Items are not permitted to be imported or distributed unless they pass that inspection.

Monitoring: Systematic inspections based on statistical concepts that take into account the volume of imports and violation rates, etc., for different types of food.

Voluntary inspection: An inspection conducted, under the guidance of a quarantine station, by an importer at the time of first importation, etc. in order to confirm that the relevant imported foods conform to the Law.

Figura 6. Overview of monitoring and guidance systems for imported foods

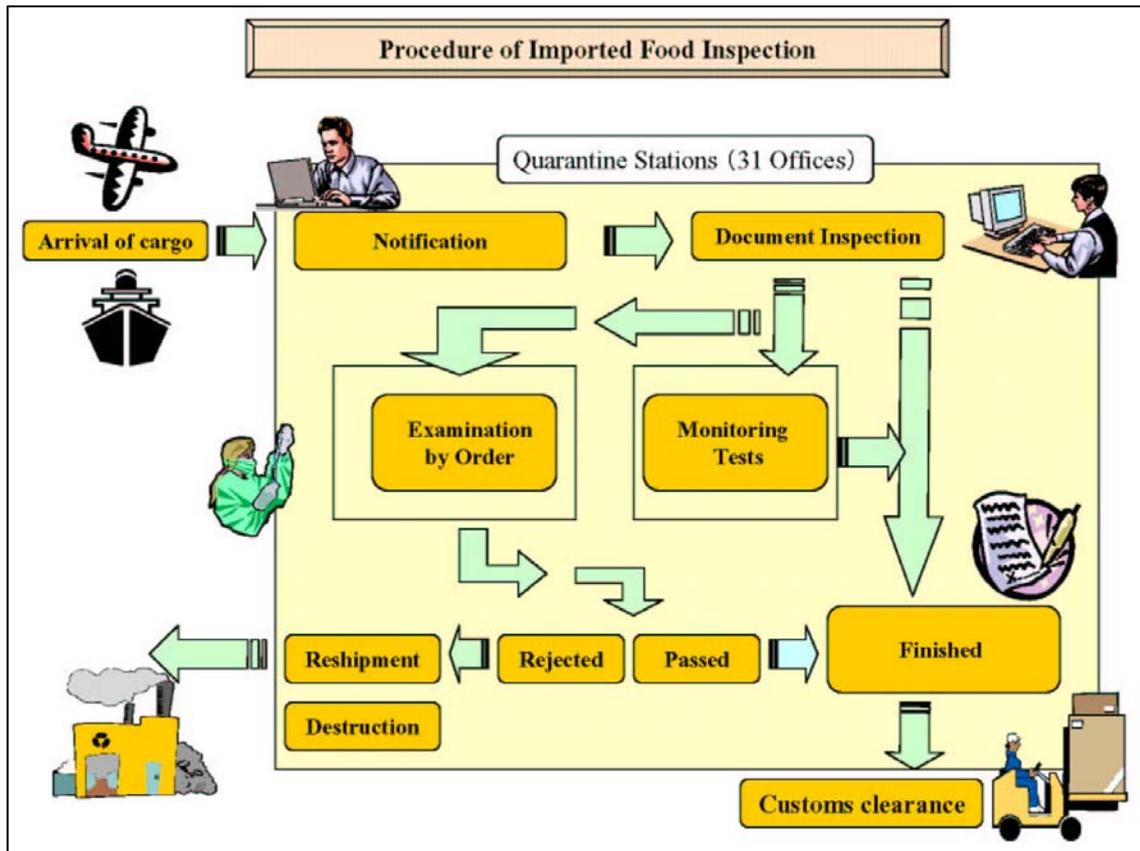


Figura 7. Diagramma della procedura di ispezione degli alimenti importati

Nutrition Labeling Standards

Those who wish to make a claim about energy or a particular nutrient under the Health Promotion Law must observe the following requirements:

In general

1. Target items

In all cases, the nutrients given in A through E below must be indicated. If one or more of the nutrients given in F are claimed, the corresponding nutrients must be indicated. Indication must be in the order listed below.

- A. Calorie
- B. Protein
- C. Fat
- D. Carbohydrates (or sugars and dietary fibers)
- E. Sodium
- F. Others

Minerals: Calcium, Iron, Potassium, Phosphorus, Magnesium, Zinc, Copper, Manganese, Iodine, Selenium, Chrome.

Vitamins: Vitamin A, Vitamin B₁, Vitamin B₂, Vitamin B₆, Vitamin B₁₂, Niacin, Vitamin C, Vitamin D, Vitamin E, Vitamin K, Folic acid, Pantothenic acid, Biotin.

2. The information must be written in Japanese on its container or package in a manner that is easily readable without opening the container or package.

3. The amount of each nutrient must be indicated per 100g or 100ml, or per serving, per package, or per other appropriate unit. The amount must be expressed in the corresponding unit below.

- A. Calorie: kilocalorie (kcal).
- B. Protein: gram (g).
- C. Fat: gram (g).
- D. Carbohydrates: gram (g).
- E. Minerals

Zinc, Calcium, Iron, Copper, Magnesium, and Sodium: milligram(mg).

If 1,000 mg or more of sodium is indicated, gram (g) can be used.

Figura 8. Specifiche per l'etichettatura nutrizionale

F. Vitamins

Vitamin A and Vitamin D: microgram (μg) or international unit (IU).

Niacin, Pantothenic acid, Vitamin B₁, Vitamin B₂, Vitamin B₆, Vitamin C, and Vitamin E: milligram (mg).

Biotin, Vitamin B₁₂, and Folic acid: microgram (μg).

4. When the amount of a nutrient is indicated as being a certain level, the actual level obtained using the specified method must be within the following range:

Calorie, Protein, Fat, Saturated fatty acid, Cholesterol, Carbohydrate, Sugars, Dietary fiber, and Sodium: $\pm 20\%$

Vitamin A, Vitamin D, Vitamin E, Calcium, and Iron: -20% to $+50\%$

Vitamin B₁, Vitamin B₂, Vitamin B₆, Vitamin B₁₂, Vitamin C, Niacin, Pantothenic acid, Biotin, and Folic acid: -20% to $+80\%$

5. When the amount is indicated with upper and lower limits, the actual level obtained using specified method must be within the labeled range.

Claim using the term “high,” “source of,” or “fortified”

Target nutrients: Protein, Dietary fibers, Calcium, Iron, Zinc, Copper, Magnesium, Niacin, Pantothenic acid, Biotin, Vitamin A, Vitamin B₁, Vitamin B₂, Vitamin B₆, Vitamin B₁₂, Vitamin C, Vitamin D, Vitamin E, and Folic acid.

For the above-mentioned target nutrients:

- A. A food bearing the claim “high” or “rich” must contain the given level or more of the nutrient (see Table 1).
- B. A food bearing the claim “source of a nutrient” or “containing a nutrient” must contain the given level or more of the nutrient (see Table 2).

For the above-mentioned target nutrients, a food bearing the claim that a specific nutrient is fortified to a certain level as compared with the reference food must satisfy the following requirements:

- A. The reference food must be indicated, and
- B. The fortified level must be the given level or more (see Table 2).

Claim using the term “non,” “free” or “zero,” or “low” or “reduced”

Target nutrients: Calorie, Fat, Saturated fatty acid, Cholesterol, Sugars (monosaccharides and disaccharides only, except sugar alcohols), and Sodium.

For the target nutrients:

Segue Figura 8

A. A food bearing the claim “non,” “free,” or “zero” must contain the given level or less of the nutrient (see Table 3).

B. A food bearing the claim “low” or “light” must contain the given level or less of the nutrient (see Table 4).

For the target nutrients, a food bearing the claim that a specific nutrient is reduced by a certain level as compared with the reference food must satisfy the following requirements:

A. The reference food must be indicated, and

B. The reduced level must be the given level or more (see Table 4)

Claim using the expression “reduced-sodium soy sauce”

For soy sauce bearing the claim “reduced sodium,” sodium must be reduced by 20% or more as compared with ordinary products.

Segue Figura 8

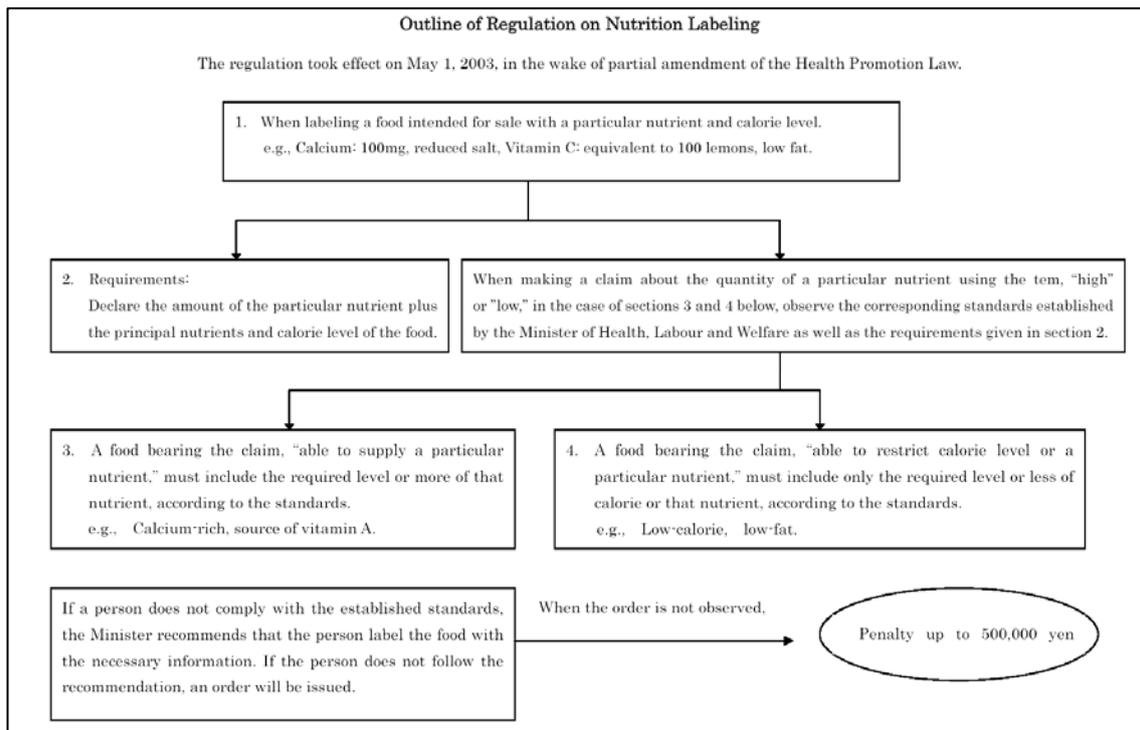


Figura 9. Criteri per l’etichettatura nutrizionale

Nations and Areas	Japanese Name	Number
ARGENTINE REP.	アルゼンティン共和国	3
AUSTRALIA	オーストラリア	127
BOLIVARIAN REP. of VENEZUELA	ベネズエラ・ボリバル共和国	1
CANADA	カナダ	48
DEM. SOC. REP. of SRI LANKA	スリ・ランカ民主社会主義共和国	3
FED. REP. of BRAZIL	ブラジル連邦共和国	7
FED. REP. of GERMANY	ドイツ連邦共和国	831
FED. REP. of YUGOSLAVIA	ユーゴスラヴィア連邦共和国	17
FRENCH REP.	フランス共和国	455
GRAND DUCHY of LUXEMBOURG	ルクセンブルグ大公国	5
HELLENIC REP.	ギリシャ共和国	77
HONG KONG	香港	4
INDIA	インド	18
IRELAND	アイルランド	12
ISLAMIC REP. of PAKISTAN	パキスタン・イスラム共和国	1
KINGDOM of BELGIUM	ベルギー王国	82
KINGDOM of DENMARK	デンマーク王国	21
KINGDOM of MOROCCO	モロッコ王国	3
KINGDOM of NORWAY	ノールウェー王国	107
KINGDOM of SWEDEN	スウェーデン王国	30
KINGDOM of THAILAND	タイ王国	13
KINGDOM of the NETHERLANDS	オランダ王国	27
NEW ZEALAND	ニュー・ジーランド	95
PEOPLE'S REP. of CHINA	中華人民共和国	358
PORTUGUESE REP.	ポルトガル共和国	51
REP. of AUSTRIA	オーストリア共和国	18
REP. of BULGARIA	ブルガリア共和国	12
REP. of CHILE	チリ共和国	48
REP. of COLOMBIA	コロンビア共和国	3
REP. OF CROATIA	クロアチア共和国	7
REP. of CUBA	キューバ共和国	2
REP. of CYPRUS	キプロス共和国	1
REP. of FINLAND	フィンランド共和国	8
REP. of GHANA	ガーナ共和国	1
REP. of GUATEMALA	グアテマラ共和国	1
REP. of HONDURAS	ホンデュラス共和国	5
REP. of HUNGARY	ハンガリー共和国	22
REP. of ICELAND	アイスランド共和国	5
REP. of INDONESIA	インドネシア共和国	4
REP. of ITALY	イタリア共和国	290
REP. of KOREA	大韓民国	39
REP. of PARAGUAY	パラグアイ共和国	1
REP. of POLAND	ポーランド共和国	92
REP. of SINGAPORE	シンガポール共和国	4
REP. of SLOVENIA	スロヴェニア共和国	4
REP. of SOUTH AFRICA	南アフリカ共和国	1
REP. of the PHILIPPINES	フィリピン共和国	5
REP. of TURKEY	トルコ共和国	4
ROMANIA	ルーマニア	1
SLOVAK REP.	スロヴァキア共和国	1
SPAIN	スペイン	192
SWISS CONFEDERATION	スイス連邦	28
TAIWAN	台湾	8
THE CZECH REP.	チェッコ共和国	3
U. S. A.	アメリカ合衆国	78
UNITED KINGDOM	英国	117
UNITED MEXICAN STATES	メキシコ合衆国	51
Total 57 Nations/Areas		3,452

Figura 10. Number of foreign official laboratories, as of July, 2006

Tabella 1. Quarantine stations of MHLW

Name of Station and Responsible Division	Street Address	Phone Number (P) Fax Number (F)	Responsible Area
Otaru Quarantine Station (Food Inspection Division)	Otaru Harbor Government Bldg.5-3, Minato-machi, OtaruHokkaido 047-0007	P: 0134-32-4304 F: 0134-25-6069	Hokkaido (Except for the area covered by Chitose Airport Branch) C
Chitose Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	New Chitose Airport Bldg.Bibi, Chitose, Hokkaido 066-0012	P: 0123-45-7007 F: 0123-45-2357	Hokkaido (Chitose Airport Only) S
Sendai Quarantine Station (Food Inspection Division)	Shiogama Harbor Government Bldg.3-4-1 Teizandori, Shiogama, Miyagi 985-0011	P: 022-367-8102 F: 022-362-3293	Aomori Pref., Iwate Pref., Miyagi Pref.(except for the area covered by Sendai Airport Branch), Akita Pref., Yamagata Pref. and Fukushima Pref.
Sendai Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	New Passenger Terminal Bldg.Minamihara, Shimomasuda, Natori, Miyagi 989-2401	P: 022-383-1854 F: 022-383-1856	Miyagi Pref. (Sendai Airport Only) N
Narita Airport Quarantine Station (Food Inspection Division)	2159 Amanamino, Komaino, Narita Chiba 282-8691	P: 0476-32-6741 F: 0476-32-6742	Chiba Pref. (City of Narita, Taieimachi and Takomachi of Katorigun, and Shibayamamachi of Sanbugun only)
Tokyo Quarantine Station (Food Inspection Division)	Tokyo Harbor Government Bldg.2-56, Aomi, Koto, Tokyo 135-0064	P: 03-3599-1520 F: 03-5530-2153	Ibaraki Pref., Tochigi Pref., Gunma Pref., Saitama Pref., Tokyo (except the areas covered by Tokyo Airpot Branch), Yamanshi Pref., and Nagano Pref.
Second Food Inspection Division	Funabashi Harbor Government Bldg.32-5 Shiomi-cho, Funabashi, Chiba 273-0016	P: 0474-37-1381 F: 0474-37-1585	Chiba Pref. (Noda, Kashiwa, Nagareyama, Matsudo, Kamagaya, Funabashi, Narashino, Urayasu, Ichikawa, and Sekiyadomachi and Shonanmachi in Higashikatsushika-gun only)
Chiba Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection) Division	Chiba Harbor Government Bldg.1-12-2 Chuoko, Chuo-ku, Chiba, 260-0024	P: 043-241-6096 F: 043-241-7281	Chiba Pref. (except for the area covered by Narita Airport Quarantine Station and Second Food Inspection Division of Tokyo Quarantine Station)
Tokyo Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	International Passenger Terminal Bldg, Tokyo International Airport3-4-4 Haneda Kuko, Ota-ku, Tokyo 144-0041	P: 03-5756-4857 F: 03-5756-4859	Tokyo Metropolis (Tokyo International Airport only)
Kawasaki Quarantine Station (General Food Inspection Officer)	Kawasaki FAZ comprehensive Distribution Center, 6-10, Higashiogijima, Kawasaki-ku, Kawasaki 210-0865	P: 044-277-0025 F: 044-288-2499	Kanagawa Pref. (Kawasaki City only)

segue

continua

Name of Station and Responsible Division	Street Address	Phone Number (P) Fax Number (F)	Responsible Area
Yokohama Quarantine Station (Food Inspection Division)	Yokohama Second Harbor Government Bldg.1-1 Kaigandori, Naka-ku Yokohama 231-0002	P: 045-201-0505 F: 045-212-0640	Kanagawa Pref. (except for the area covered by Kawasaki Quarantine Station)
Niigata Quarantine Station (Food Inspection Division)	Niigata Harbor Government Bldg.1-5-4 Ryugashima, Chuo-ku, Niigata 950-0072	P: 025-244-4405 F: 025-241-7404	Niigata Pref.
Nagoya Quarantine Station (Food Inspection Division)	11-1 Tsukiji-cho, Minato-ku, Nagoya 455-0045	P: 052-661-4133 F: 052-655-1808	Gifu Pref., and Aichi Pref. (except for the area covered by Nagoya Airport Quarantine Branch)
Shimizu Quarantine Branch (General Food Inspection Officer)	Shimizu Harbor Government Bldg.9-1 Hinode-cho, Shimizu-ku, Shizuoka 424-0922	P: 0543-52-4540 F: 0543-53-1364	Shizuoka Pref.
Chubu Airport Quarantine Branch (Food Inspection Division)	Chubu Airport Cargo Clearance Bldg. 1-1 Centrair, Tokoname, Aichi 479-0881	P: 0569-38-8195 F: 0569-38-8197	Aichi Pref. (Chubu Centrair International Airport only)
Yokkaichi Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	Yokkaichi Harbor Government Bldg.5-1 Chitose-cho, Yokkaichi, Mie 510-0051	P: 0593-52-3574 F: 0593-51-7666	Mie Pref. and Wakayama Pref. (Shingu City and Higashimuro-gun only)
Osaka Quarantine Station (Food Inspection Division)	Osaka Harbor Government Bldg.4-10-3 Chikko, Minato-ku, Osaka 552-0021	P: 06-6571-3523 F: 06-6571-1803	Toyama Pref., Ishikawa Pref., Fukui Pref., Shiga Pref., Kyoto Pref., Osaka Pref. (except for the area covered by Kansai Airport Quarantine Station), Nara Pref. and Wakayama Pref. (except for the area covered by Yokkaichi Quarantine Branch)
Kansai Airport Quarantine Station (Food Inspection Division)	Kansai Airport Area Government Bldg.1 Senshu-kuko Minami, Sennan, Osaka 549-0021	P: 0724-55-1290 F: 0724-55-1292	Osaka Pref. (Kansai International Airport only)
Kobe Quarantine Station (Food Inspection Division)	1-1 Toyahama-cho, Hyogo-ku, Kobe 652-0866	P: 078-672-9655 F: 078-672-9662	Hyogo Pref., (except for the area covered by Second Food Inspection Division), Okayama Pref., Tokushima Pref. and Kagawa Pref.
Second Food Inspection Division	Kobe Airport Cargo Terminal4-16 Koyochohigashi, Higashinada-ku, Kobe 658-0031	P: 078-857-1671 F: 078-857-1691	Hyogo Pref. (Higashinada-ku and Nada-ku in Kobe only)
Hiroshima Quarantine Station (Food Inspection Division)	Hiroshima Harbor Government Bldg.3-10-17 Ujinakaigan, Minami-ku, Hiroshima 734-0011	P: 082-255-1379 F: 082-254-4984	Hiroshima Pref. (except for the area covered by Hiroshima Airport Quarantine Branch), Ehime Pref. and Kochi Pref

segue

continua

Name of Station and Responsible Division	Street Address	Phone Number (P) Fax Number (F)	Responsible Area
Food Inspection Division Sakai Branch	Sakai-minato Harbor Government Bldg.9-1 Show-machi, Sakai-minato, Tottori 684-0034	P: 0859-42-3517 F: 0859-42-3613	Tottori Pref. and Shimane Pref.
Hiroshima Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	Hiroshima Airport Terminal Bldg.64-31 Hiraiwa, Zennyuuj, Hongou-cho, Toyotagun, Hiroshima 729-0416	P: 0848-86-8017 F: 0848-86-8030	Hiroshima Pref. (Hiroshima Airport only)
Fukuoka Quarantine Station (Food Inspection Division)	Fukuoka Harbor Government Bldg.8-1 Okihama-cho, Hakata-ku, Fukuoka 812-0031	P: 092-271-5873 F: 092-282-1004	Fukuoka Pref. (except for the areas covered by Moji Quarantine Branch and Fukuoka Airport Quarantine Branch), Saga Pref., Nagasaki Pref. (except for the areas covered by Nagasaki Quarantine Branch), Kumamoto Pref. and Oita Pref.
Moji Quarantine Branch (General Food Inspection Officer)	Moji Harbor Government Bldg.1-3-10 Nishikaigan, Moji-ku, Kitakyushu 801-0841	P: 093-321-2611 F: 093-332-4129	Fukuoka Pref. (Kitakyushu, Nogata, Iizuka, Tagawa, Yamada, Yukuhashi, Buzen, Nakama, Onga-gun, Kurate-gun, Kahogun, Tagawa-gun, Miyakogun and Chikujo-gun only)
General Food Inspection Officer Shimonoseki Branch	Shimonoseki Harbor Government Bldg.1-7-1 Higashi-yamato-machi, Shimonoseki, Yamaguchi 750-0066	P: 0832-66-1402 F: 0832-66-8145	Yamaguchi Pref.
Fukuoka Airport Quarantine Branch (Food Inspection Division)	Fukuoka Airport International Passenger Terminal Bldg.739 Aoki, Hakata-ku, Fukuoka 816-0051	P: 092-477-0208 F: 092-477-0209	Fukuoka Pref. (Fukuoka Airport only)
Nagasaki Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	4-32-5 To-machi, Nagasaki 850-0952	P: 095-878-8623 F: 095-878-8627	Nagasaki Pref. (except for the Iki and Tsushima)
Kagoshima Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	Kagoshima Harbor Government Bldg.18-2-31 Izumi-cho, Kagoshima 892-0822	P: 099-222-8670 F: 099-223-5297	Miyazaki Pref. and Kagoshima Pref.
Naha Quarantine Station (Food Inspection Division)	Naha Harbor Government Bldg.2-11-1 Minato-machi, Naha 900-0001	P: 098-868-4519 F: 098-861-4372	Okinawa Pref. (except for the area covered by Naha Airport Quarantine Branch)
Naha Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	174 Kagamimizu, Naha 901-0142	P: 098-857-0057 F: 098-859-0032	Okinawa Pref. (Naha Airport only)

Tabella 2. Monitoring plan 2009

Food type	Category of inspection items^{*1}	Number of inspection specimens^{*2}	Total number of Inspection specimens^{*2}
Livestock foods Beef, pork, chicken, horse meat, poultry meat, and other meats	Antibacterial substances	2,150	4,750
	Residual agricultural chemicals	1,900	
	Standards for constituents	700	
Processed livestock foods Natural cheeses, processed meat products, ice cream, frozen products (meat products), and other products	Antibacterial substances	2,700	7,100
	Residual agricultural chemicals	1,050	
	Additives	1,300	
	Standards for constituents	2,050	
Seafood products Bivalves, fish, shellfish (shrimps, prawns, crabs) and other products	Antibacterial substances	2,300	5,250
	Residual agricultural chemicals	2,100	
	Additives	250	
	Standards for constituents	600	
Processed seafood Processed fish products (fillet, dried or minced fish, etc.), frozen products (aquatic animals and fish), processed fish roe products, and other products	Antibacterial substances	4,350	12,100
	Residual agricultural chemicals	2,250	
	Additives	1,850	
	Standards for constituents	3,650	
Agricultural foods Vegetables, fruit, wheat, barley, corn, beans, peanuts, nuts, seeds, and other products	Antibacterial substances	700	20,700
	Residual agricultural chemicals	14,500	
	Additives	850	
	Standards for constituents	1,000	
	Mycotoxins	2,950	
	GMOs	700	
Processed agricultural foods Frozen products (processed vegetables), processed vegetable products, processed fruit products, spices, instant noodles, and other products	Antibacterial substances	100	18,900
	Residual agricultural chemicals	9,150	
	Additives	4,300	
	Standards for constituents	2,650	
	Mycotoxins	1,800	
	GMOs	300	
	Radiation irradiation	600	

segue

continua

Food type	Category of inspection items ^{*1}	Number of inspection specimens ^{*2}	Total number of Inspection specimens ^{*2}
Other foods Health foods, soups, flavorings, seasonings, sweets, edible oils, fat, frozen products, and other products	Residual agricultural chemicals	200	4,450
	Additives	2,850	
	Standards for constituents	700	
	Mycotoxins	700	
Drinks and beverages Mineral water, soft drinks, alcoholic beverages, and other products	Residual agricultural chemicals	400	2,350
	Additives	850	
	Standards for constituents	1,000	
	Mycotoxins	100	
Additives Equipment, containers and packages Toys	Standards for constituents	2,800	2,800
Foods subject to enhanced inspection^{*3}	Antibacterial substances, residual agricultural chemicals, additives, standards for constituents, mycotoxins, GMOs, radiation irradiation	5,000	5,000
Overall total^{*2}			83,400

*1: Examples of inspection items:

- Antibacterial substances: antibiotics, synthetic antibacterial agents, hormone preparations, and others.
- Residual agricultural chemicals: organophosphorus, organochlorines, carbamates, pyrethroids, and others.
- Additives: sorbic acid, benzoic acid, sulfur dioxide, colorants, polysorbate, sodium cyclamate, TBHQ (tert-Butylhydroquinone), fungicide, and others.
- Standards for constituents: items defined in the standards for constituents (such as the number of bacteria, coliform bacteria, and *Vibrio parahaemolyticus*), pathogenic microorganisms (such as enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157, and *Listeria monocytogenes*), shellfish poisons (diarrheic shellfish poisons, paralytic shellfish poisons), and others.
- Mycotoxins: aflatoxin, deoxynivalenol, patulin, and others.
- GMOs: Genetically modified organisms whose safety has not yet been certified.
- Radiation irradiation: existence of radiation irradiation.

*2: The total numbers of specimens are approximate aggregations of the numbers of inspections in the relevant inspection categories, such as antibacterial substances and residual agricultural chemicals.

*3: Additional inspections conducted during the implementation of the plan, based on the occurrence of violations and overseas information at the time of importation.

Tabella 3. Monitoraggio dei residui di farmaci

No.	Inspection items	Beef	Pork	Other livestock products	Chicken	Other poultry	Poultry eggs	Honeyrelated products	Aquatic food
1	Antibiotics	*	*	*	*	*	*	*	*
2	5Propylsulphonybenzimidazole2amine	*	*	*	*	*			
3	Azaperone	*	*	*	*	*			
4	Allethrin	*	*	*	*	*	*		*
5	Ampicillin	*	*	*	*	*	*		*
6	Amprolium	*	*	*	*	*	*		
7	Isometamidium	*							
8	Ivermectine	*	*	*					
9	Estradiol	*							
10	Ethoxyquin	*	*	*	*	*	*		*
11	Ethopabate	*	*	*	*	*			
12	Eprinomectin	*	*	*	*	*			
13	Emamectin benzoate	*	*	*	*	*			*
14	Erythromycin	*	*	*	*	*	*		*
15	Enrofloxacin	*	*	*	*	*	*		*
16	Oxacillin	*	*	*	*	*	*		*
17	Oxytetracycline/chlortetracycline/tetracycline	*	*	*	*	*	*	*	*
18	Oxybendazole	*							
19	Oxolinic acid	*	*	*	*	*	*		*
20	Oxfendazole/febantel/fenbendazole	*	*	*	*	*			
21	Ofloxacin	*	*	*	*	*	*		*
22	Orbifloxacin	*	*	*	*	*	*		*
23	Ormetoprim	*	*	*	*	*	*		*
24	Oleandomycin	*	*	*	*	*	*		*
25	Carbadox (including quinoxaline2carboxylic acid)	*	*	*	*	*			
26	Canthaxanthin				*	*	*		*
27	Xylazine	*	*	*	*	*			

segue

continua

No.	Inspection items	Beef	Pork	Other livestock products	Chicken	Other poultry	Poultry eggs	Honeyrelated products	Aquatic food
28	Coumaphos	*	*						*
29	Crystal violet								
30	Clenbuterol	*	*	*	*	*			*
31	Cloxacillin	*	*	*	*	*			*
32	Closantel	*		*		*			*
33	Clostebol	*		*	*	*			*
34	Clopidol	*	*	*	*	*			*
35	Chloramphenicol	*	*	*	*	*	*	*	*
36	Clorsulon	*	*	*	*	*			
37	Chlorpromazine	*	*	*	*	*	*		*
38	Ketoprofen	*	*	*	*	*			*
39	Gentamicin	*	*	*	*	*			*
40	Sarafloxacin	*	*	*	*	*			*
41	Salinomycin	*	*	*	*	*	*		*
42	Diaveridine	*	*	*	*	*			
43	Diethylstilbestrol	*							
44	Diclazuril	*	*	*	*	*			
45	Dicyclanil	*	*	*	*	*			
46	Dihydrostreptomysin/streptomycin	*	*	*	*	*	*	*	
47	Diflubenzuron	*	*	*	*	*	*		
48	Difloxacin	*	*	*	*	*			*
49	Dimetridazole	*	*	*	*	*	*		*
50	Josamycin	*	*	*	*	*	*		*
51	Cyromazine	*	*	*	*	*	*		*
52	Spiramycin	*	*	*	*	*	*		*
53	Spectinomycin	*	*	*	*	*	*		*
54	Sulfaethoxypyridazine	*	*	*	*	*	*		*
55	Sulfaquinoxaline	*	*	*	*	*	*	*	*
56	Sulfaguanidine	*	*	*	*	*	*	*	*

segue

continua

No.	Inspection items	Beef	Pork	Other livestock products	Chicken	Other poultry	Poultry eggs	Honeyrelated products	Aquatic food
57	Sulfachlorpyridazine	*	*	*	*	*		*	
58	Sulfadiazine	*	*	*	*	*	*	*	*
59	Sulfamethazine	*	*	*	*	*	*	*	
60	Sulfadimethoxine	*	*	*	*	*	*	*	*
61	Sulfacetamide	*	*	*	*	*			
62	Sulfathiazole	*	*	*	*	*		*	
63	Sulfadoxine	*	*	*	*	*		*	
64	Sulfantran	*	*	*	*	*		*	
65	Sulfapyridine	*	*	*	*	*		*	
66	Sulfabenzamide	*	*	*	*	*		*	
67	Sulfamethoxazole	*	*	*	*	*		*	
68	Sulfamethoxypridazine	*	*	*	*	*		*	
69	Sulfamerazine	*	*	*	*	*		*	
70	Sulfamonomethoxine	*	*	*	*	*		*	*
71	Sulfisozole								*
72	Cefazolin	*						*	
73	Cefapirin	*						*	
74	Cefoperazone	*							
75	Cefquinome	*	*	*					
76	Ceftiofur	*	*	*					
77	Cefuroxime	*							
78	Zeranol	*		*					
79	Tylosin	*	*	*	*	*	*		*
80	Danofloxacin	*	*	*	*	*			*
81	Thiabendazole	*	*	*	*	*	*		
82	Tiamulin	*	*	*	*	*	*		
83	Thiamphenicol	*	*	*	*	*	*		*
84	Tilmicosin	*	*	*	*	*	*		*
85	Dexamethasone	*	*	*	*	*	*		

segue

continua

No.	Inspection items	Beef	Pork	Other livestock products	Chicken	Other poultry	Poultry eggs	Honeyrelated products	Aquatic food
86	Testosterone	*							
87	Temephos	*	*	*	*	*			
88	Doxycycline	*	*	*	*	*			
89	Trichlabendazole	*	*	*	*	*			
90	Trichlorphon	*	*	*	*	*	*		*
91	Tripelennamine	*	*	*	*	*	*		*
92	Trimethoprim	*	*	*	*	*	*	*	*
93	Tolfenamic acid	*	*	*	*	*			
94	Nicarbazin				*	*			
95	Nafcillin	*	*	*	*	*			
96	Nalidixic acid	*	*	*	*	*			
97	Nitroxynil	*	*	*	*	*	*		*
98	Nitrofurans	*	*	*	*	*	*	*	*
99	Neomycin	*	*	*	*	*	*		*
100	Novobiocin	*			*	*			
101	Nolfroxacin	*	*	*	*	*			*
102	Valnemulin	*	*	*	*	*			*
103	Halofuginone	*	*	*	*	*			
104	Bithionol	*		*	*	*			
105	Hydrocortisone	*	*	*	*	*			
106	Pyrantel	*	*	*	*	*			
107	Pyrimethamine	*	*	*	*	*			
108	Pirlimycin	*							
109	Famphur	*	*	*	*	*			
110	Phenoxymethylpenicillin	*	*	*	*	*			
111	Brilliant green								*
112	Fenobucarb	*	*	*	*	*	*		*
113	Prifinium	*	*	*	*	*	*		*
114	Flumixin	*	*	*	*	*	*		*

segue

continua

No.	Inspection items	Beef	Pork	Other livestock products	Chicken	Other poultry	Poultry eggs	Honeyrelated products	Aquatic food
115	Flubendazole	*	*	*	*	*	*		
116	Flumequine	*	*	*	*	*			*
117	Prednisolone	*	*	*	*	*			
118	Progesterone	*							
119	Brotizolam	*	*	*	*	*			
120	Bromacil	*	*	*	*	*			*
121	Florfenicol	*	*	*	*	*			*
122	Benzylpenicillin	*	*	*	*	*			*
123	Benzocaine	*	*	*	*	*			*
124	Mafoprazine	*	*	*	*	*			*
125	Malachite green								*
126	Marbofoxacin	*	*	*	*	*			*
127	Methylprednisolone	*	*	*	*	*			
128	Methylene blue								*
129	Metronidazole	*	*	*	*	*	*		*
130	Mebendazole	*	*	*	*	*			
131	Meloxicam	*	*	*	*	*			*
132	Menbutone	*	*	*	*	*			*
133	Moxidectin	*		*					
134	Monensin	*	*	*	*	*			
135	Morantel	*	*	*	*	*			
136	Ractopamine	*	*	*	*	*			
137	Lasalocid	*	*	*	*	*	*		
138	Rifaximin	*	*	*	*	*			
139	Lincomycin	*	*	*	*	*	*		*
140	Levamisole	*	*	*	*	*	*		
141	Ronidazole	*	*	*	*	*	*		*
142	Robenidine	*	*	*	*	*	*		
143	Trenbolone acetate	*							
144	Melengestrol acetate	*							

Tabella 4. Monitoraggio delle sostanze chimiche usate in agricoltura (*agricultural chemicals*)

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
1	1,1Dichloro2,2bis(4ethylphenyl)ethane	*	*	*	*	*	
2	1Naphthylacetic acid	*	*				
3	2(1Naphthyl)acetamide	*	*	*			
4	2,2DPA	*	*	*			
5	2,4,5T	*	*	*	*	*	*
6	2,4D	*	*	*			
7	2,4DB	*		*			
8	4Chlorophenoxyacetic acid	*	*	*			
9	BHC	*	*	*	*		
10	DBEDC	*					
11	DCIP	*	*	*	*		
12	DDT	*	*	*	*	*	*
13	EPN	*	*	*			
14	EPTC	*	*	*			
15	MCPA	*	*	*			
16	MCPB	*	*	*			
17	secButylamine	*	*				
18	TCMTB	*		*			
19	XMC	*	*	*	*		
20	gammaBHC (Lindane)	*	*	*	*	*	*
21	Ioxynil	*	*	*			
22	Acrinathrin	*	*	*	*		
23	Azaconazole	*	*	*			
24	Azafenidin	*	*				
25	Azamethipos			*			
26	Acifluorfen	*	*	*			
27	AcibenzolarSmethyl	*	*	*			
28	Azimsulfuron	*	*	*	*		
29	Asulam	*	*	*			
30	Azinphos methyl	*	*	*		*	
31	Acequinocyl	*	*		*		
32	Acetamiprid	*	*	*	*		
33	Acetochlor	*		*			
34	Acephate	*	*	*	*		
35	Azoxystrobin	*	*	*	*		*
36	Azocyclotin and cyhexatin	*	*	*	*	*	*
37	Atrazine	*	*	*	*	*	
38	Anilazine	*	*				
39	Anilofos	*	*	*			
40	Abamectin	*	*	*	*		

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
41	Amitraz	*	*	*	*	*	
42	Amitrole	*	*	*	*	*	*
43	Ametryn	*	*	*			
44	Alachlor	*	*	*		*	
45	Alanycarb	*	*	*	*		
46	Aramite	*	*	*	*	*	
47	Aldicarb	*	*	*	*	*	
48	Aldoxycarb			*			
49	Aldrin and dieldrin	*	*	*	*	*	*
50	Indosulfuron methyl	*	*	*			
51	Isazophos	*	*	*			
52	Isouron	*	*	*			
53	Isoxadifenethyl			*			
54	Isoxathion	*	*	*	*		
55	Isoxaflutol	*		*			
56	Isofenphos	*	*	*			
57	Isoproc carb	*		*			
58	Isoprothiolane	*	*	*		*	
59	Inabenfide			*			
60	Iprodione	*	*	*	*		
61	Iprovalicarb	*	*				
62	Imazaquin	*					
63	Iprobenphos			*	*		
64	Imazamethabenzmethyl ester	*	*	*			
65	Imazalil	*	*	*	*		
66	Imazosulfuron	*		*			
67	Imidacloprid	*	*	*	*		
68	Iminoctadine	*	*	*	*		
69	Imibenconazole	*	*	*	*		
70	Indanofan			*			
71	Indoxacarb	*	*	*			
72	Uniconazole P	*	*	*			
73	Esprocarb	*	*	*			
74	Ethametsulfyromethyl	*					
75	Ethalfuralin	*	*	*			
76	Ethiofencarb	*	*	*	*		
77	Ethion	*	*	*	*	*	
78	Ethyclozate	*	*	*			
79	Ethiprole	*	*	*	*		
80	Edifenphos			*			
81	Ethephon	*	*	*			
82	Etoxazole	*	*	*	*		

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
83	Ethoxysulfuron	*					
84	Ethofenprox	*	*	*	*		
85	Ethofumesate	*	*	*			
86	Ethoprophos	*	*	*			
87	Etobenzanid	*	*	*			
88	Etridiazol	*	*	*		*	
89	Etrimfos	*	*	*			
90	Epoxiconazole	*	*	*		*	
91	Emamectin benzoate	*	*	*	*		
92	Endosulfan	*	*	*	*	*	*
93	Endrin	*	*	*	*	*	*
94	Oxadiazon					*	
95	Oxadixyl	*	*	*			
96	Oxaziclomefone	*	*	*			
97	Oxabetrinil					*	
98	Oxamyl	*	*	*			
99	Oxycarboxine	*	*				
100	Oxyteracycline / chlorotetracycline / tetracyclin	*	*				
101	Oxydemetonmethyl					*	
102	Oxyfluorfen	*	*	*		*	
103	Oxpoconazole fumarate	*	*				
104	Oxolinic acid	*	*				
105	Omethoate	*	*	*	*	*	
106	Orysastrobina	*	*	*			
107	Oryzalin	*	*	*			
108	oPhenylphenol	*	*				
109	Cadusafos	*	*				
110	Cafenstrole	*	*	*			
111	Captafol	*	*	*	*	*	*
112	Cartap, thiocyclam and bensultap	*	*	*	*		
113	Carbaryl	*	*	*	*	*	
114	Carfentrazoneethyl	*	*	*	*		*
115	Carpropamid	*		*			
116	Carbetamide					*	
117	Carbendazim, thiophanate, thiophanate methyl and benomyl	*	*	*	*		
118	Carboxine			*			
119	Carbosulfan	*	*	*	*	*	
120	Carbofuran	*	*	*	*	*	
121	Quizalofopethyl	*	*	*		*	
122	Quinalphos	*	*	*	*		
123	Quinoxifen	*	*	*		*	

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
124	Quinoclamine	*	*	*			
125	Chinomethionate	*	*	*			
126	Captan	*	*	*			
127	Quintozene	*	*	*	*	*	
128	Coumaphos	*	*	*			
129	Cumyluron	*		*			*
130	Glyphosate	*	*	*	*		
131	Glufosinate	*	*	*	*		
132	Kresoximmethyl	*	*	*	*	*	
133	Clethodim	*	*	*		*	
134	Clodinafoppropargyl	*	*	*		*	
135	Clodinafop acid	*	*	*			
136	Chlozolinate	*	*	*	*		
137	Clothianidin	*	*	*	*	*	
138	Clopyralid			*			
139	Clofencet	*	*				
140	Clofentezine	*	*	*	*	*	
141	Cloprop		*				
142	Clomazone	*					
143	Chromafenozide	*	*				
144	Clomeprop	*	*	*			
145	Chloridazon	*					
146	Chlorimuron ethyl	*	*				
147	Chlorethoxyphos	*	*	*			
148	Chlorothal dimethyl	*	*	*		*	
149	Chlordane	*	*	*	*	*	*
150	Chlorpyriphos	*	*	*	*	*	
151	Chlorpyriphos methyl	*	*	*	*	*	
152	Chlorfenapyr	*	*	*	*	*	
153	Chlorfenson	*	*	*	*	*	
154	Chlorfenvinphos	*	*	*		*	
155	Chlorbufam	*	*	*	*	*	
156	Chlorfluazuron	*	*	*	*		
157	Chlorpropham	*	*	*			
158	Chlorbenside	*	*	*	*	*	
159	Chlormequat	*	*	*	*		
160	Chlorxuron	*	*	*	*		
161	Chlorothalonil	*	*	*	*		
162	Chloroneb	*		*			
163	Chlorobenzilate	*	*	*	*	*	
164	Cyazofamid	*	*				
165	Cyanazine	*	*	*			

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
166	Cyanophos	*	*	*			
167	Diafenthiuron	*	*	*	*		
168	Hydrogen cyanide	*	*	*			
169	Diuron	*	*	*	*		
170	Diethofencarb	*	*	*			
171	Dioxathion	*	*	*	*		
172	Dicamba			*			
173	Cyclanilide	*	*	*			
174	Cycloate	*	*	*			
175	Cycloxydim	*					
176	Diclocymet	*	*	*			
177	Diclosuram			*			
178	Cyclosulfamuron	*	*	*			
179	Dichlofenthion	*	*	*			
180	Dichlofluanid	*		*			
181	Cycloprothrin	*	*	*	*		
182	Dichlobenil	*	*	*			
183	Diclofopmethyl	*		*		*	
184	Diclomezine	*					
185	Dichloran	*	*				
186	Dichloroprop	*	*	*	*		
187	Dichlorvos and naled	*	*	*	*		
188	Diquat	*	*	*	*		
189	Dicofol	*	*	*	*	*	
190	Disulfoton	*	*	*	*	*	
191	Dithianon	*	*				
192	Dithiopyr			*			
193	Cinldonethyl	*	*	*	*		
194	Dinocap	*	*	*			
195	Dinotefuran	*	*				
196	Cyhalothrin	*	*	*	*	*	
197	Cyhalofopbutyl	*	*	*			
198	Dihydrostreptomycin / streptomycin	*	*				
199	Diphenamid		*				
200	Biphenyl		*				
201	Diphenylamine					*	
202	Difenoconazole	*	*	*	*	*	
203	Cyfluthrin	*	*	*	*		
204	Cyflufenamid	*	*	*			
205	Diflufenican	*	*	*			
206	Diflubenzuron	*	*	*	*	*	
207	Cyproconazole	*	*	*		*	

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
208	Cyprodinil	*	*	*			
209	Cypermethrin	*	*	*	*		*
210	Gibberellin	*	*				
211	Simazine	*	*	*		*	*
212	Simiconazole	*	*	*	*		*
213	Dimethametryn	*	*	*			
214	Dimethipin	*	*	*			
215	Dimethirimol	*	*	*			
216	Dimethylvinphos			*			
217	Dimethenamid	*		*			
218	Dimethoate	*	*	*	*		
219	Dimethomorph	*	*	*			
220	Simetryn	*	*	*			
221	Dimepiperate	*	*	*			
222	Cymoxanil	*	*	*			
223	Silafluofen	*	*		*		*
224	Cyromazine	*	*	*	*		
225	Cinmethylin			*			
226	Spinosad	*	*	*	*		
227	Spiroxamine		*	*			
228	Spirodiclofen	*	*	*			
229	Sulfentrazone	*	*	*			
230	Sulprophos	*		*			
231	Sethoxydim	*	*	*			
232	Zoxamide	*	*				
233	Terbacil	*	*	*			
234	Diazinon	*	*	*	*	*	
235	Diallate	*	*	*	*	*	
236	Daimuron			*			
237	Dazomet, metam and methyl isothiocyanate	*	*	*	*		
238	Daminozide			*		*	*
239	Thiacloprid	*	*	*	*		
240	Tiadinil	*	*	*			
241	Thiazopyr		*				
242	Thiabendazole	*	*	*		*	
243	Thiamethoxam	*	*	*	*		
244	Thiodicarb and methomyl	*	*	*	*		
245	Thiobencarb	*		*		*	*
246	Thiometon	*	*	*		*	
247	Thidiazauron			*			
248	Thifensulfuronmethyl	*		*			
249	Thifluzamide	*	*	*			

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
250	Tecnazene	*	*	*	*		
251	Desmedipham	*					
252	Tetrachlorvinphos	*	*	*		*	
253	Tetraconazole	*	*	*	*		
254	Tetradifon	*	*	*	*		
255	Thenylchlor			*			
256	Tebuconazol	*	*	*	*		
257	Tebuthiuron	*					
258	Tebufenozide	*	*	*	*	*	
259	Tebufenpyrad	*	*	*	*		
260	Tepraloxydim	*					
261	Tefluthrin	*	*	*	*	*	
262	Teflubenzuron	*	*	*	*		
263	DemetonSmethyl	*	*	*			
264	Deltamethrin and tralomethrin	*	*	*	*	*	*
265	Terbutryn	*		*		*	
266	Terbufos	*	*	*		*	
267	Copper telephthalate	*	*	*			
268	Tralkoxydim	*	*	*			
269	Triadimenol	*	*	*	*	*	
270	Triadimefon	*	*	*	*	*	
271	Triasulfuron			*			
272	Triazophos	*	*	*	*	*	
273	Triallate	*	*	*		*	
274	Trichlamide	*					
275	Triclopyr	*	*	*			
276	Trichlorfon	*	*	*	*		
277	Tricyclazole	*	*				
278	Triticonazole			*			
279	Tridemorph	*	*	*	*		
280	Trinexapacethyl	*					
281	Tribufos			*		*	
282	Triflusulfuronmethyl	*	*	*			
283	Triflumizole	*	*	*	*		
284	Triflumuron	*	*	*		*	
285	Trifluralin	*	*	*	*		
286	Trifloxystrobin	*	*	*	*		
287	Tolyfloxysulfuron	*	*	*			
288	Tribenuronmethyl	*	*	*			
289	Tolyfluanid	*	*				
290	Tolclophosmethyl	*	*	*			
291	Tolfenpyrad	*	*		*		

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
292	Naptalam	*		*			
293	Naproanilide			*			
294	Napropamide	*	*	*			
295	Nicotine	*	*	*			
296	Nitenpyram	*	*				
297	Nitrapyrin					*	
298	Nitrothalisopropyl		*				
299	Novaluron	*	*	*		*	
300	Norflurazon	*	*	*			
301	Barban					*	
302	Paclobutrazol	*	*				
303	Vamidothion	*	*	*			
304	Paraquat	*	*	*	*		
305	Parathion	*	*	*	*	*	
306	Parathionmethyl	*	*	*	*		
307	Validamycin	*	*				
308	Halfenprox	*	*		*		
309	Haloxifop	*	*	*			
310	Halosulfuron methyl	*	*	*			
311	Bioresmethrin	*	*	*	*		
312	Picolinafen	*		*		*	
313	Bitertanol	*	*	*	*	*	
314	Bifenazate	*	*	*	*	*	
315	Bifenox	*		*			
316	Bifenthrin	*	*	*	*	*	
317	Piperonyl butoxide	*	*	*			
318	Piperophos			*			
319	Hymexazol	*	*	*			
320	Pymetrozine	*	*	*			
321	Pyraclostrobin	*	*	*		*	
322	Pyraclofos	*	*	*	*	*	
323	Pyrazoxyfen	*		*			
324	Pyrazophos	*	*	*	*	*	
325	Pyrazolynate	*		*			
326	Pyraflufen ethyl	*	*	*			
327	Pyridaphenthion	*	*	*			
328	Pyridaben	*	*	*	*	*	
329	Pyridalyl	*	*	*			
330	Pyridate	*					
331	Pyrifenox	*	*		*		
332	Pyriftalid	*	*	*			
333	Pyributicarb			*			

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
334	Pyriproxyfen	*	*	*	*		
335	Pirimicarb	*	*	*			
336	Pyrimidifen	*	*	*	*		
337	Pyriminobacmethyl			*			
338	Pirimiphosmethyl	*	*	*	*	*	
339	Pyrimethanil	*	*	*			
340	Pyrethrins	*	*	*	*		
341	Pyroquilon			*			
342	Vinclozolin	*	*	*		*	
343	Arsenic	*	*				
344	Famphur					*	
345	Famoxadone	*	*	*		*	
346	Fipronil	*	*	*		*	
347	Fenamiphos	*	*	*	*	*	
348	Fenarimol	*	*	*	*	*	
349	Fenitrothion	*	*	*	*	*	
350	Fenoxanil			*			
351	Fenoxapropethyl	*	*	*		*	
352	Fenoxycarb	*	*				
353	Fenothiocarb	*	*	*			
354	Phenothrin	*	*	*			
355	Fenobucarb	*	*	*	*		
356	Ferimzone			*			
357	Fenamidone	*	*				
358	Fenchlorphos	*	*	*	*		
359	Fensulfothion	*	*	*			
360	Fenthion	*	*	*		*	
361	Fentin	*	*	*			
362	Phenthoate	*	*	*	*		
363	Fentrazamide	*		*			
364	Fenvalerate	*	*	*	*		
365	Fenpyroximate	*	*	*	*		
366	Fenbuconazole	*	*	*	*	*	
367	Fenpropathrin	*	*	*	*	*	
368	Fenpropimorph	*	*	*	*	*	
369	Fenhexamid	*	*				
370	Phenmedipham	*					
371	Butachlor			*			
372	Butafenacil	*	*	*		*	
373	Butamifos	*	*	*			
374	Butylate			*			
375	Butoxydim					*	

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
376	Bupirimate	*	*	*			
377	Buprofezin	*	*	*	*		
378	Flazasulfuron	*	*				
379	Furathiocarb	*	*	*	*		
380	Flampropmethyl	*	*	*			
381	Furametpyr	*	*	*			
382	Primisulfuronmethyl			*			
383	Furilazole			*			
384	Fluacrypyrim	*	*				
385	Fluazinam	*	*	*	*		
386	Fluazifop	*	*	*			
387	Fluometuron	*	*	*			
388	Fluquinconazole	*	*	*		*	
389	Fludioxonil	*	*	*			
390	Flucythrinat	*	*	*	*	*	
391	Flusilazole	*	*	*			
392	Flusulfamide	*					
393	Fluthiacetmethyl			*			
394	Flutoranil	*	*	*		*	
395	Flutriafol	*		*		*	
396	Fluvalinate	*	*	*	*		
397	Flufenacet	*		*			
398	Flufenoxuron	*	*	*	*		
399	Flufenpyrethyl	*	*	*			
400	Flumioxazin	*	*	*			
401	flumiclorac pentyl			*		*	
402	Flumetsulam	*					
403	Fluridon	*	*	*		*	*
404	Fluroxypyr	*	*	*	*		
405	Pretilachlor	*	*	*			
406	Prochloraz	*	*	*	*	*	
407	Procymidone	*	*	*	*	*	
408	Prosulfuron			*			
409	Prothiofos	*	*	*	*		
410	Flonicamid	*	*	*			
411	Propaquizafop	*		*			
412	Propachlor	*		*			
413	Propazine	*	*	*			
414	Propanil	*	*	*			
415	Propaphos	*	*	*			
416	Propamocarb	*					
417	Propargite	*	*	*	*	*	

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
418	Propiconazole	*	*	*	*	*	
419	Propyzamide	*	*	*	*	*	
420	Prohydrojasmon	*	*	*			
421	Propham	*	*	*	*		
422	Profenophos	*	*	*	*	*	
423	Prohexadionecalcium	*	*	*			
424	Propetamphos					*	
425	Propoxycarbazono	*	*	*			
426	Propoxur	*	*	*	*		
427	Bromacil	*	*	*			
428	Prometryn	*	*	*			*
429	Bromoxynil	*	*	*			
430	Bromobutide	*	*	*			
431	Bromopropylate	*	*	*	*	*	
432	Bromophos		*				
433	Bromophosethyl	*	*	*	*		
434	Hexachlorobenzene	*	*	*	*	*	*
435	Hexaconazole	*	*	*	*		
436	Hexazinone	*	*	*			
437	Hexaflumuron	*	*	*	*		
438	Hexythiazox	*	*	*	*		
439	Benalaxyl	*	*	*	*		
440	Benoxacor	*	*	*			
441	Penoxsulam	*	*	*			
442	Heptachlor	*	*	*	*	*	*
443	Permethrin	*	*	*	*	*	
444	Penconazole	*	*	*	*	*	
445	Pencycuron	*		*			
446	Bensulide	*	*	*			
447	Bensulfuronmethyl	*	*	*			
448	Benzobicyclon			*			
449	Benzofenap			*			
450	Bendiocarb	*	*	*			
451	Bentazone	*		*			
452	Pendimethalin	*	*	*		*	*
453	Pentoxazone	*	*	*			
454	Benfuracarb	*	*	*	*	*	
455	Benfluralin	*					
456	Benfuresate			*			
457	Phoxim	*	*	*	*		
458	Phosalone	*	*	*	*		
459	Boscalid	*	*	*		*	

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
460	Fosthiazate	*	*	*			
461	Phosphamidon	*	*	*	*		
462	Phosmet	*	*	*	*	*	
463	Fosetyl	*	*				
464	Fomesafen	*		*			
465	Foramsulfuron			*			
466	Forchlorfenuron		*				
467	Folpet	*	*				
468	Formothion	*	*	*	*		
469	Phorate	*	*	*	*	*	
470	Malathion	*	*	*	*	*	*
471	Maleic hydrazide	*	*	*			
472	Myclobutanil	*	*	*	*	*	
473	Milbemectin	*	*	*	*		
474	Mecarbam	*	*	*	*		
475	Mecoprop			*			
476	Mesosulfuronmethyl	*	*	*			
477	Methacrifos	*	*	*	*	*	
478	Methabenzthiazuron	*	*	*			
479	Methamidophos	*	*	*	*	*	
480	Metamitron	*					
481	Metalaxyl and mefenoxam	*	*	*	*	*	
482	Methiocarb	*	*	*			
483	Methidathion	*	*	*	*	*	
484	Methoxychlor	*	*	*	*		
485	Methoxyfenozide	*	*	*			
486	Metconazole	*	*	*			
487	Metosulam	*	*	*			
488	Methoprene	*		*			
489	Metominostrobin	*	*	*			
490	Metolachlor	*	*	*		*	
491	Metribuzin	*	*	*	*		
492	Mepanipyrim	*	*				
493	Mepiquatchloride		*	*			
494	Mevinphos	*	*	*			
495	Mefenacet			*			
496	Mefenpyrdiethyl	*	*	*		*	
497	Mepronil	*	*	*			
498	Monocrotophos	*	*	*	*		
499	Monolinuron	*	*	*	*	*	
500	Molinate	*		*			
501	Lactofen	*		*			

segue

continua

No.	Inspection items	Vegetables	Fruits	Grains, beans and nuts	Tea	Livestock foods	Aquatic foods
502	Linuron	*	*	*		*	
503	Rimsulfuron	*					
504	Hydrogen phosphide	*	*	*	*		
505	Lufenuron	*	*	*	*	*	
506	Resmethrin	*	*	*	*	*	
507	Lenacil	*	*	*			
508	Lead	*	*				
509	Fenbutatin oxide	*	*	*	*		
510	Propylene oxide			*			
511	Bromide	*	*	*			
512	Ethylene dibromide	*	*	*	*		

Tabella 5. Risk factors, elementi informativi per l'importatore

	Risk factors at the time of importation (typical examples)	Items to be checked in advance	Items to be checked regularly (including at the time of first importation)	Items to be checked during the transportation and storage processes
Foods in general (Items in common)	<ul style="list-style-type: none"> • Containing hazardous or toxic materials in the food Mixing with rotten or deteriorated matter, or unclean or foreign matter 	<ul style="list-style-type: none"> • Taking measures to prevent hazardous or toxic materials from being included at the point of receiving raw material and manufacturing and processing process 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no hazardous or toxic materials are included, by regular testing and inspection 	<ul style="list-style-type: none"> • Whether any corruption or deterioration occurred due to accidents or improper temperature control • Whether the food processed by salting or other measures is stored outdoors for a long time • Whether the any contamination occurred with pesticides, etc. used in the warehouse
	<ul style="list-style-type: none"> • Contamination by pathogenic microorganism 	<ul style="list-style-type: none"> • Taking measures to prevent contamination by pathogenic microorganisms 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no pathogenic microorganisms are present through regular testing and inspections 	<ul style="list-style-type: none"> • Whether proper temperature control is implemented to prevent harm due to the growth of microorganisms
	<ul style="list-style-type: none"> • Use of unapproved additives • Use of additives for unapproved purposes, or the use of additives that does not conform with the standards for their use, such as overuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no unapproved additives are used, including those used for raw material • Ensuring that additives that do not comply with the standards are not used, and that the appropriate amount is used 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no unapproved additives are used, and that the proper amount of additives is used, by regular testing and inspection 	

segue

continua

	Risk factors at the time of importation (typical examples)	Items to be checked in advance	Items to be checked regularly (including at the time of first importation)	Items to be checked during the transportation and storage processes
	<ul style="list-style-type: none"> • Non-conformity with standards (soft drinks, meat products, frozen foods, and other products) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that standards for constituents, manufacturing and processing standards, and other standards are met • Ensuring that no sterilization by irradiation, etc. is conducted (excluding those for controlling germination of potatoes) • Asking manufacturers and producers to provide the formal names and percentages of raw materials and additives used in the manufacturing process and the final products • Ensuring that the final product conforms with the Food Sanitation Act by testing and inspection, as necessary 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no change has been made in the manufacturing process and the raw materials • Ensuring conformity with the standards for constituents, by regular testing and inspection • Ensuring compliance with the Food Sanitation Act, by checking the final products 	<ul style="list-style-type: none"> • Compliance with storage standards • Checking whether any accident has occurred
Agricultural products and related processed foods	<ul style="list-style-type: none"> • Mycotoxins such as aflatoxin and patulin (cereals, beans, spices, apple juice, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Taking measures to prevent mold from growing at the time of ingathering and transportation/storage 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no mycotoxins are present by regular testing and inspection 	<ul style="list-style-type: none"> • Whether proper control of temperature and humidity is carried out to prevent the growth of mold
	<ul style="list-style-type: none"> • Natural poisons such as cyanogenic glycosides 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking whether any natural poisons are present in the food • Measures should be taken to remove any natural poisons during the manufacturing, processing and other processes • Taking measures to prevent any hazardous or toxic plants from being included 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no natural poisons are present by regular testing and inspection 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Radioactive contamination (mushrooms, herbs, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that the harvesting area is not contaminated by radioactivity 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the level of radioactivity by regular testing and inspection 	

segue

continua

Risk factors at the time of importation (typical examples)	Items to be checked in advance	Items to be checked regularly (including at the time of first importation)	Items to be checked during the transportation and storage processes	
<ul style="list-style-type: none"> • Pathogenic microorganisms such as Enterohemorrhagic Escherichia coli O157 (fresh vegetables) 	<ul style="list-style-type: none"> • Taking measures to prevent contamination by pathogenic microorganisms 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no pathogenic microorganisms are present by regular testing and inspection 	<ul style="list-style-type: none"> • Whether proper temperature control is carried out to prevent harm due to the growth of any microorganisms 	
<ul style="list-style-type: none"> • Residual agricultural chemicals 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking how agricultural chemicals are used • Raw materials of processed foods must conform with residue standards 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring compliance with proper use and dosage of agricultural chemicals, before and after ingathering • Ensuring that residual agricultural chemicals are below proper levels, by regular testing and inspection 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking whether any agricultural chemicals were used after ingathering 	
<ul style="list-style-type: none"> • GMO foods whose safety has not been certified (corn, papaya, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking whether GMO food has been approved • Taking measures to prevent any uncertified GMO food from being included 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no GMO food whose safety has not been certified is included through regular testing and inspection 	<ul style="list-style-type: none"> • Whether proper control is carried out 	
<ul style="list-style-type: none"> • Use of additives that may mislead consumers in the determination of quality and freshness (fresh vegetables) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no colorant, bleach, or other additives that may mislead consumers in the determination of quality or freshness have been used 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the types of additives used through regular testing and inspection 		
Livestock products and related processed foods	<ul style="list-style-type: none"> • Pathogenic microorganisms such as Enterohemorrhagic Escherichia coli O157 and listeria (meat, natural cheeses, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Taking measures to prevent contamination by pathogenic microorganisms 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no pathogenic microorganisms are present through regular testing and inspections 	<ul style="list-style-type: none"> • Whether proper temperature control is implemented to prevent harm due to the growth of microorganisms
<ul style="list-style-type: none"> • Radioactive contamination (reindeer meat, beef extracts, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring producing area is not contaminated by radioactivity 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the level of radioactivity by regular testing and inspection 		

segue

continua

Risk factors at the time of importation (typical examples)	Items to be checked in advance	Items to be checked regularly (including at the time of first importation)	Items to be checked during the transportation and storage processes
<ul style="list-style-type: none"> • Errors concerning sanitation certificates (meat and meat products) 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking each item on the sanitation certificate issued by the governmental agency of the producing and/or exporting country 		<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that a complete sanitation certificate is attached
<ul style="list-style-type: none"> • Bovine spongiform encephalopathy (beef and beef-derived products) 	<ul style="list-style-type: none"> • The producing area is not a country or area from which import is prohibited • No specified risk material (SRM) is included in the product • No beef, etc. originated from countries or areas from which import is prohibited is included or used 		
<ul style="list-style-type: none"> • Bovine spongiform encephalopathy (mutton, goat meat, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • No BSE animal has been found in the producing area • No specified risk material (SRM) is included in the product 		
<ul style="list-style-type: none"> • Residual agricultural chemicals, veterinary drugs, and feedstuff additives 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking how agricultural chemicals, veterinary drugs and/or feedstuff additives were used • Raw materials of processed foods must conform with residue standards 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking compliance with proper dose, administration, and drug holidays for veterinary drugs and feedstuff additives • Checking levels of residual agricultural chemicals, veterinary drugs, and feedstuff additives, by regular testing and inspection 	
<ul style="list-style-type: none"> • Use of additives that may mislead consumers in the determination of quality and freshness (meat) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no colorant or other additives that may mislead consumers in the determination of quality or freshness have been used 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the types of additives used through regular testing and inspection 	

segue

continua

	Risk factors at the time of importation (typical examples)	Items to be checked in advance	Items to be checked regularly (including at the time of first importation)	Items to be checked during the transportation and storage processes
Seafood and processed seafood	<ul style="list-style-type: none"> • Pathogenic microorganisms such as <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (fillet, shelled and/or peeled fish and shellfish to be eaten raw) 	<ul style="list-style-type: none"> • Taking measures to prevent contamination by pathogenic microorganisms in cleaning water used at processing plants, etc. • Compliance with processing standards 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no pathogenic microorganisms are present through regular testing and inspections 	<ul style="list-style-type: none"> • Compliance with storage standards • Whether proper temperature control is carried out to prevent harm due to the growth of any microorganisms
	<ul style="list-style-type: none"> • Non-conformity with standards for constituents, standards for processing, and standards for storage for oysters eaten raw 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking whether the standards for processing in the producing country are at the same level as in Japan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring conformity with the standards for constituents by regular testing and inspection 	<ul style="list-style-type: none"> • Compliance with storage standards
	<ul style="list-style-type: none"> • Diarrheic shellfish poisons or paralytic shellfish poisons (shellfish) 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking that clams are gathered in sea areas where proper monitoring of shellfish poisoning is implemented 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no shellfish poisons are present by regular testing and inspection 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Mixing with poisonous blowfish 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that only fish of the approved type(s) are imported • Taking measures to prevent different types of blowfish from being mixed in, through proper identification of fish types 		<ul style="list-style-type: none"> • Checking the certificates issued by the governmental agency of the exporting country • Ensuring that no different types of blowfish are included, through proper identification of fish types
	<ul style="list-style-type: none"> • Mixing with poisonous fish such as fish with ciguatoxin (southern groupers, parrot fish, barracudas, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the seas where the fish are caught • Taking measures to prevent poisonous fish from being mixed in, through proper identification of fish types 		<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no poisonous fish are included, through proper identification of fish types

segue

continua

	Risk factors at the time of importation (typical examples)	Items to be checked in advance	Items to be checked regularly (including at the time of first importation)	Items to be checked during the transportation and storage processes
	<ul style="list-style-type: none"> • Residual veterinary drugs and feedstuff additives 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking on the use of veterinary drugs • Raw materials of processed foods must conform with the residue standards 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking compliance with proper dose, administration, and drug holidays for veterinary drugs and feedstuff additives • Checking the levels of residual veterinary drugs and feedstuff additives, by regular testing and inspection 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Use of additives that may mislead consumers in the determination of quality and freshness (fresh fish and shellfish) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no colorant, carbon monoxide or other additives that may mislead consumers in the determination of quality or freshness have been used 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the types of additives used, by regular testing and inspection 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the color of the product (scarlet, etc.)
Health foods in general	<ul style="list-style-type: none"> • Containing drug substance 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no drug substances designated by the Pharmaceutical Affairs Act are included • Checking the history of ingestion in the exporting country 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that no drug substance is included by testing and inspection 	
Additives and their preparation	<ul style="list-style-type: none"> • Use of unapproved additive • Non-conformity with the standards 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the correct names of the additives and their types of source materials and extractants • Checking the formal names and content rates if additive preparation is used • Ensuring that no unapproved additives are used • Ensuring that the product conforms to the related standards, such as standards for constituents and manufacturing standards 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring conformity with the standards for constituents, by regular testing and inspection 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking compliance with storage standards

segue

continua

	Risk factors at the time of importation (typical examples)	Items to be checked in advance	Items to be checked regularly (including at the time of first importation)	Items to be checked during the transportation and storage processes
Equipment, containers and packages, and toys	<ul style="list-style-type: none"> • Non-conformity with standards 	<ul style="list-style-type: none"> • Checking the materials, shape, colors and patterns, targeted ages, and the purpose of use • Ensuring that the product conforms with related standards, such as general standards for raw materials, standards for each material, standards for each purpose of use, and manufacturing standards 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensuring that the raw materials conform with general standards for raw materials and standards for each material, by regular testing and inspection 	

Tabella 6. Campionamento in relazione al pericolo

Inspection items	Package style	Number of packages per lot (N)	Number of packages opened for sampling (n)	Quantity of specimens collected (kg)	Number of specimens	
Microorganisms	Not specified	≤ 150	3	0.3	1	
		151 ~ 1,200	5	0.3	1	
		≥ 1,201	8	0.3	1	
Irradiation	Not specified	≤ 50	2	0.5	1	
		51 ~ 500	3	0.5	1	
		501 ~ 3,200	5	0.5	1	
		≥ 3,201	8	0.5	1	
Additives	(i) Distributed homogeneously	Not specified	≥ 1	1	0.3	1
			(ii) Distributed heterogeneously	Not specified	≤ 50	2
	51 ~ 500	3	0.3		1	
	501 ~ 3,200	5	0.3		1	
	Agricultural chemicals	(i) Dehydrated vegetables, tea (excluding powdered green tea)	Not specified	≤ 50	3	0.3
51 ~ 150				5	0.3	1
151 ~ 500				8	0.3	1
501 ~ 3,200				13	0.3	1
3,201 ~ 35,000				20	0.3	1
		≥ 35,001	32	0.3	1	
(ii) Cabbage (excluding Brussel sprouts), Chinese cabbage <small>(Note 1)</small>		Not specified	Not specified	4	A quarter each is collected from 4 individual cabbages	1
(iii) Processed foods (excluding simple processing)		Not specified	≤ 150	3	1	1
			151 ~ 1,200	5	1	1
			≥ 1,201	8	1	1
(iv) Other than (i), (ii) and (iii)	Not specified	≤ 50	3	1	1	
		51 ~ 150	5	1	1	
		151 ~ 500	8	1	1	
		501 ~ 3,200	13	1	1	
		3,201 ~ 35,000	20	1	1	
	≥ 35,001	32	1	1		
Residual hazardous substances in livestock and aquatic foods	(i) Diarrhetic and paralytic shellfish poison	Not specified	≤ 150	6 (3×2)	1 (0.6×2)	2
			151 ~ 1,200	10 (5×2)	1 (0.6×2)	2
			≥ 1,201	16 (8×2)	1 (0.6×2)	2
	(ii) Pufferfish being mixed	Not specified	≤ 150	3	Take two pieces from each carton and one piece shall be regarded as one specimen.	6
			151 ~ 1,200	5		10
			≥ 1,201	8		16
	(iii) Other than (i) and (ii)	Not specified	≤ 150	3	0.5	1
			151 ~ 1,200	5	0.5	1
			≥ 1,201	8	0.5	1

segue

continua

Inspection items		Package style	Number of packages per lot (N)	Number of packages opened for sampling (n)	Quantity of specimens collected (kg)	Number of specimens
Aflatoxins and patulin (Note 2)	(i) Products in bags with about 20 kg or more of net weight per bag	In bags	≤ 280	32	1	1
			281 ~ 500	50	1	1
			501 ~ 1,200	80	1	1
			1,201 ~ 3,200	130 (65x2)	2 (1kgx2)	2
			≥ 3,201	210 (70x3)	3 (1kgx3)	3
	(ii) Products in cans or cartons with 4.5 kg or more of net weight per container	In cans or cartons	≤ 50	2	0.5	1
			51 ~ 500	4 (2x2)	1 (250gx2)x2	2
			≥ 501	6 (2x3)	1.5 (250gx2)x3	3
	(iii) Other than (i) and (ii)	Packaged in small containers	≤ 50	2 (2x1)	The minimum amount of one specimen shall be 150 g. If the quantity of the content of one container amounts to less than 150 g, the content of other containers shall be added to make one specimen of 150 g.	1
			51 ~ 500	3 (3x1)		1
			501 ~ 3,200	6 (3x2)		2
			≥ 3,201	9 (3x3)		3

(Note 1) Excluding those finely chopped, such as julienned or shredded

(Note 2) For Patulin, use methods (ii) or (iii)

* For collecting specimens of grains, beans and other products in bulk, follow the procedures below:

A. Specimen collection upon loading onto a silo or barge (hereinafter referred to as silo, etc.)

Use means such as autosamplers to collect specimens representative of the entire lot consisting of a single arbitrary silo, etc., when loading onto a silo, etc. Collect a total of 10 kg or more of the specimen in 15 collections over appropriate intervals, and divide to make 1 specimen (of 1 kg or more).

B. Specimen collection on a barge

Collect a total of 10 kg or more of the specimen from a total of 15 positions in the upper, middle and lower parts of an arbitrary barge. Then mix all specimens together and divide them up to obtain 1 specimen (1 kg or more).

C. Specimen collection from a container

Collect a total of 10 kg or more of the specimen from a total of 15 positions in the upper, middle and lower parts of an arbitrary container. Then mix all specimens together and divide them up to obtain 1 specimen (1 kg or more).

Tabella 7. *Inspection order per l'import/export italiano*

Targeted country/ area	Foods subject to product inspection	Conditions	Inspection item	Method of sampling	Method of inspection	Specific reasons to order an inspection
Italy	Unheated meat products (food to be eaten with no heating only)	Limited to products processed by the manufacturers separately indicated	<i>Listeria monocytogenes</i>	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Procedure for Testing <i>Listeria monocytogenes</i> Contained in Milk and Dairy Products (IDF Standard Method)" in Notice Ei-Nyu No. 169, dated August 2, 1993	The possibility of contamination from <i>Listeria monocytogenes</i>
	Soft or semisoft natural cheese	Limited to products that are separately indicated	<i>Listeria monocytogenes</i>	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Procedure for Testing <i>Listeria monocytogenes</i> Contained in Milk and Dairy Products (IDF Standard Method)" in Notice Ei-Nyu No. 169, dated August 2, 1993	The possibility of contamination from <i>Listeria monocytogenes</i>
	Gorgonzola cheese (soft or semisoft cheese only)	Limited to products processed by the manufacturers separately indicated	<i>Listeria monocytogenes</i>	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Procedure for Testing <i>Listeria monocytogenes</i> Contained in Milk and Dairy Products (IDF Standard Method)" in Notice Ei-Nyu No. 169, dated August 2, 1993	The possibility of contamination from <i>Listeria monocytogenes</i>

segue

continua

Targeted Foods country/ area	Conditions subject to product inspection	Inspection item	Method of sampling	Method of inspection	Specific reasons to order an inspection	
	Processed olive products	Limited to products processed and sealed by the manufacturers separately indicated	Water activity Hydrogen-ion concentration Botulin toxin <i>Clostridium botulinum</i> (only products with a water activity level over 0.94 and hydrogen-ion concentration over 4.6 for botulin toxin and <i>Clostridium botulinum</i>)	As stipulated in the attached schedule of Notice Eisyoku No. 83, dated August 26, 1998	As stipulated in Attachment 2 of Notice Ei-Syoku No. 83, dated August 26, 1998	The possibility of detection of botulin toxin in processed olive products indicated as target products for inspection
	Spring onions and its processed products (simple processing only)		Chlorpyrifos	As stipulated in Schedule 2 - 3	As stipulated in "Analytical Methods for Residual Compositional Substances of Agricultural Chemicals, Feed Additives, and Veterinary Drugs in Food" in Notice Syoku- An No. 0124001, dated January 24, 2005	The possibility of detection of chlorpyrifos residue over the MRL (0.01 ppm)
	Processed pistachio products (limited to products made mostly from pistachio)		Aflatoxin	As stipulated in Schedule 3	As stipulated in "Test Methods Related to Aflatoxin B1 Contained in Grains, Beans, Nuts, Seeds, and Spices" in Notice Syoku- Kan No. 0326001, dated March 26, 2002	The possibility of attachment of aflatoxin
	Processed almond products (limited to products made mostly from almond)		Aflatoxin	As stipulated in Schedule 3	As stipulated in gTest Methods Related to Aflatoxin B1 Contained in Grains, Beans, Nuts, Seeds, and Spices in Notice Syoku- Kan No. 0326001, dated March 26, 2002	The possibility of containing of aflatoxin

Tabella 8. *Inspection order per l'import/export con altri paesi UE*

Targeted country/area	Foods subject to product inspection	Conditions	Inspection item	Method of sampling	Method of inspection	Specific reasons to order an inspection
Belgium	Celeriac and its processed products (simple processing only)		Chlorpyrifos	As stipulated in Schedule 2 - 3	As stipulated in "Analytical Methods for Residual Compositional Substances of Agricultural Chemicals, Feed Additives, and Veterinary Drugs in Food" in Notice Syoku-An No. 0124001, dated January 24, 2005	The possibility of detection of chlorpyrifos residue over the MRL (0.01 ppm)
	Leek and its processed products (simple processing only)		Haloxifop	As stipulated in Schedule 2 - 3	As stipulated in "Analytical Methods for Residual Compositional Substances of Agricultural Chemicals, Feed Additives, and Veterinary Drugs in Food" in Notice Syoku-An No. 0124001, dated January 24, 2005	The possibility of detection of haloxifop residue over the MRL (0.01 ppm)
France	Chicken	Limited to products treated at the treatment plants separately indicated	Sulfaquinoxaline	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Analytical Methods for Residual Compositional Substances of Agricultural Chemicals, Feed Additives, and Veterinary Drugs in Food" in Notice Syoku-An No. 0124001, dated January 24, 2005	The possibility of detection of sulfaquinoxaline residue over the MRL (0.05 ppm)

segue

continua

Targeted country/ area	Foods subject to product inspection	Conditions	Inspection item	Method of sampling	Method of inspection	Specific reasons to order an inspection
France	Rabbits and its processed products (simple processing only)		Sulfadimethoxine	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Analytical Methods for Residual Compositional Substances of Agricultural Chemicals, Feed Additives, and Veterinary Drugs in Food" in Notice Syoku-An No. 0124001, dated January 24, 2005	The possibility of detection of sulfadimethoxine residue over the MRL (0.05ppm)
	Lentils		Deltamethrin and tralomethrin	As stipulated in Schedule 2 - 3	As stipulated in "Analytical Methods for Residual Compositional Substances of Agricultural Chemicals, Feed Additives, and Veterinary Drugs in Food" in Notice Syoku-An No. 0124001, dated January 24, 2005	The possibility of detection of deltamethrin residue over the MRL (0.1 ppm)
	Soft or semisoft natural cheese	Excluding products with attached certificates issued by the governmental agencies concerning <i>Listeria monocytogenes</i> . However, the products that are separately indicated should be excluded from the above.	<i>Listeria monocytogenes</i>	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Procedure for Inspecting <i>Listeria monocytogenes</i> Contained in Milk and Dairy Products (IDF Standard Method)" in Notice Ei-Nyu No. 169, dated August 2, 1993	The possibility of contamination from <i>Listeria monocytogenes</i>

segue

continua

Targeted country/ area	Foods subject to product inspection	Conditions	Inspection item	Method of sampling	Method of inspection	Specific reasons to order an inspection
Denmark	Soft or semisoft natural cheese	Excluding products processed at plants for natural cheese exports that are certified by the Danish government, as separately indicated	<i>Listeria monocytogenes</i>	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Procedure for Inspecting <i>Listeria monocytogenes</i> Contained in Milk and Dairy Products (IDF Standard Method)" in Notice Ei-Nyu No. 169, dated August 2, 1993	The possibility of contamination from <i>Listeria monocytogenes</i>
Greece	Processed pistachio products (limited to products made mostly from pistachio)		Aflatoxin	As stipulated in Schedule 3	As stipulated in "Test Methods Related to Aflatoxin B1 Contained in Grains, Beans, Nuts, Seeds, and Spices" in Notice Syoku-Kan No. 0326001, dated March 26, 2002	The possibility of containing of aflatoxin
Switzerland	Soft or semisoft natural cheese	Limited to the products separately indicated	<i>Listeria monocytogenes</i>	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Procedure for Inspecting <i>Listeria monocytogenes</i> Contained in Milk and Dairy Products (IDF Standard Method)" in Notice Ei-Nyu No. 169, dated August 2, 1993	The possibility of contamination from <i>Listeria monocytogenes</i>
Spain	Meat products (food to be eaten with no heating only)	Limited to products processed by the manufacturers separately indicated	<i>Listeria monocytogenes</i>	As stipulated in Schedule 2 - 4	As stipulated in "Procedure for Inspecting <i>Listeria monocytogenes</i> Contained in Milk and Dairy Products (IDF Standard Method)" in Notice Ei-Nyu No. 169, dated August 2, 1993	The possibility of contamination from <i>Listeria monocytogenes</i>

segue

continua

Targeted country/ area	Foods subject to product inspection	Conditions	Inspection item	Method of sampling	Method of inspection	Specific reasons to order an inspection
Spain	Tokobushi abalone		Paralytic shellfish poison	Collect five specimens from one lot weighing less than one ton, and collect ten from one lot weighing one ton or more, conform with Schedule 2 - 4	As stipulated in "Test Method for Shellfish Poison" in Notice Kan-Nyu No. 30, dated July 1, 1980	The possibility of detection of paralytic shellfish poison level over the regulation value (4 MU/g)
	Wild strawberries	Excluding processed products	Ethoprophos	As stipulated in Schedule 2 - 3	As stipulated in "Analytical Methods for Residual Substances of Agricultural Chemicals, Feed Additives, and Veterinary Drugs in Food" in Notice Syoku-An No. 0124001, dated January 24, 2005	The possibility of detection of ethoprophos residue over the MRL (0.02 ppm)
Netherlands	Celeriac and its processed products (simple processing only)		Difenoconazole	As stipulated in Schedule 2 - 3	As stipulated in "Analytical Methods for Residual Substances of Agricultural Chemicals, Feed Additives, and Veterinary Drugs in Food" in Notice Syoku-An No. 0124001, dated January 24, 2005	The possibility of detection of difenoconazole residue over the sMRL (0.01 ppm)

*La riproduzione parziale o totale dei Rapporti e Congressi ISTISAN
deve essere preventivamente autorizzata.
Le richieste possono essere inviate a: pubblicazioni@iss.it.*

*Stampato da Tipografia Facciotti srl
Vicolo Pian Due Torri 74, 00146 Roma*

Roma, luglio-settembre 2009 (n. 3) 15° Suppl.