

中国向け輸出水産食品の取扱いに関するQ & A

平成25年12月5日

(最終改正 平成29年12月27日)

医薬・生活衛生局 食品監視安全課

本Q & Aは、「中国向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成25年10月17日付け食安発1017第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。最終改正：平成29年7月27日付け生食発0727第1号）の別紙「中国向け輸出水産食品の取扱要領」に関する質問事項についてQ & Aとして取りまとめたものです。

本Q & Aは、逐次、更新していくこととしております。

「中国向け輸出水産食品の取扱要領」 に関する質問事項

〈中国向け輸出水産食品の取扱要領全般について〉

Q 1 中国に水産食品を輸出するために、なぜこのような手続が必要なのですか。

A 1 中国の食品安全法及び関係規定において、中国に水産食品を輸出する全ての国に対して、関係施設の登録、公的機関が発行する衛生証明書を添付すること等を求めています。このため、中国に水産食品を輸出する場合には、中国政府が定める衛生要件等を踏まえて策定した「中国向け輸出水産食品の取扱要領」に基づく要件を満たすとともに、必要な手続を行っていただく必要があります。

なお、中国向け輸出水産食品の輸出者や輸出水産食品取扱施設が、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」に基づく衛生証明書発行等の手続において不正等を行った場合には、輸出者に対する衛生証明書発行の停止や登録施設の取消等を行うこととなりますので、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」の内容を十分ご理解の上、適切に対応いただくようお願いします。

Q 2 中国へ水産食品を輸出するための手続について教えてください。

A 2 まず、施設の事前登録が必要です。登録が完了した後、衛生証明書発行機関が発行する衛生証明書を添付することで、中国への輸出が可能となります。施設登録手続や衛生証明書発行の具体的な手続については、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」と本Q & AのQ 3、Q 20 等をご確認ください。また、輸出に当たっての施設登録及び衛生証明書の発行対象となる施設のイメージについては本Q & Aの別紙1を参考にしてください。

〈施設登録申請について〉

Q 3 施設登録申請手続の流れを教えてください。

A 3 施設の登録を希望する方は、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別添2の点検表

を用いて中国政府が定める衛生要件（「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別添1）の適合確認を行った上で、中国向け輸出水産食品施設登録申請書（「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別紙様式1）及び登録要件を満たしていることが確認できる資料（営業許可証、食品衛生監視票の写し等）を厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸出水産食品担当宛てに郵送してください（内容確認のため、事前に申請書類をFAX（03-3503-7964）でお送りいただくことをお勧めします。）。

申請を受け付けた後、厚生労働省から中国政府に登録要請を行い、中国政府による登録が完了したことを確認次第、当省ホームページで公表している登録施設リストに掲載するとともに、登録が完了した旨を各施設に連絡します。

なお、当省の登録施設リストに掲載された時点で施設登録手続が完了となります。

Q4 登録が必要となる施設について教えてください。

A4 中国向けに輸出する水産食品を取り扱う加工施設及び保管施設のうち、最終加工する施設（最終加工施設）及び最終保管する施設（最終保管施設）を登録する必要があります（注：保管設備を有する最終加工施設から別の保管施設を経由せずに中国に輸出する場合、この最終加工施設を最終保管施設として登録する必要はありません。）。

加工施設及び保管施設の定義については以下のとおりです。

- ・加工施設：中国向け輸出において、物理的又は化学的な方法を用いて水産食品を加工する、例えば、エラ、内臓等の除去、包装、冷却、冷凍、加熱、脱水、燻製、油炒め、缶詰、塩漬け等の処理を行う施設
- ・保管施設：中国向け輸出において、中国政府に登録された日本国内の別の加工施設で加工された中国向け輸出水産食品又は中国政府に登録された海外の加工施設若しくは船舶で加工され輸入された中国向け輸出水産食品の保管のみを行う施設

なお、バルク（未包装）の状態では中国へ輸出することは禁止されており、包装工程も加工とされていることから、国内で生産された水産食品や外国籍の船舶で漁獲した魚介類であって船上で包装されていないものは、必ず国内の加工施設で包装して輸出する必要があります。そのため、当該加工施設は最終加工施設としての登録が必要です。

一方、海外で加工され、日本に輸入された水産食品をそのまま中国に輸出する場合は、海外の加工施設又は船舶が中国政府に登録されている必要があり、また、国内で最終保管する施設は最終保管施設としての登録が必要となります。

中国政府に登録されている施設については中国国家認証認可監督管理委員会（CNCA）のホームページをご参照ください。

（参考）

中国国家認証認可監督管理委員会（CNCA）ホームページ

<http://www.cnca.gov.cn/bsdt/ywzl/jkspjwscpqzc/>

(※ 施設登録及び衛生証明書の発行対象となる施設のイメージについては、本Q & Aの別紙1を参考にして下さい。)

Q 5 登録施設に必要な要件を教えてください。

A 5 登録を希望する施設については、以下のア～ウのいずれかの要件に加えて、中国政府が定める衛生要件（「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別添1）に適合している必要があります。なお、中国政府が定める衛生要件への適合確認については、Q 10を参照ください。

ア 食品衛生法第52条に基づく営業許可を有する施設であること。

イ 条例等による食品製造等の営業許可を有する又は営業に係る届出等を行っている施設であること。

ウ 食品衛生法第30条に規定する食品衛生監視員による監視指導を受けていることが食品衛生監視票等の書類で確認可能な施設（食品衛生監視票の場合は、採点成績が年間平均90点以上）であること。

Q 6 日本国籍の船舶で魚介類の採捕、加工等を行い、日本国内に陸揚げすることなく中国に輸出する場合、この船舶を最終加工施設として登録することはできますか。

A 6 このような処理を行う船舶の定義、登録要件、登録手続、衛生証明書の発行手続、監視指導等については、水産庁において検討中ですので、詳細については水産庁にお問い合わせください。なお、外国籍の船舶で最終加工を行う場合については、Q 4をご参照ください。

Q 7 どのような場合に施設登録の変更申請が必要となりますか。

A 7 登録施設に係る情報として、施設の名称、所在地及び分類並びに養殖魚及び二枚貝の取扱いの有無が英文にて中国政府に登録されており、中国政府はこの登録内容に基づき輸入時の審査を行います。これらの事項の変更を伴う場合には、中国向け輸出水産食品施設登録事項の変更申請書（「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別紙様式2）変更申請を行い中国政府に登録される必要があります。具体的な事例については、以下をご参照ください。（養殖魚や二枚貝の取扱いについては、Q 8をご参照ください。）

○変更申請が必要な場合の例

- ・施設名称の変更
- ・区画整理に伴う町名地番変更による登録施設住所の変更
- ・最終保管施設から最終加工施設への変更（施設で行う加工の内容に応じて改めて衛生要件の適合確認を行ってください。）

※営業許可の更新時には、変更申請は必要ありません。

○変更申請では対応できない場合

- ・登録施設の移転（移転先の施設は移転前の施設とは異なるものとして取り扱うため、移転前の登録施設の廃止申請を行ったうえで、移転先の施設の衛生要件

の確認を行い、新たな登録申請を行ってください。)

なお、廃業や中国向け輸出水産食品の取扱いを中止した場合は、廃止申請が必要となります。

Q 8 施設登録の際に、個別の取扱品目を登録する必要がありますか。

A 8 個別の取扱品目を登録する必要はありませんが、養殖魚や二枚貝の取扱いの有無については中国政府に登録する必要があります。このため、養殖魚や二枚貝を輸出する場合には、取扱いがある旨の申請を行い登録を受けてください（登録されていない場合、これらの水産食品を輸出することはできません。）。

〈衛生要件の確認について〉

Q 9 施設登録時に求められる中国政府が定める衛生要件について教えてください。

A 9 日本と同様、中国においても、食品を製造、加工等を行う施設・設備の衛生管理等に関する規定を設けており、中国に輸入される水産食品の製造、加工等を行う施設に対しても、中国国内と同一の規定の遵守を求めています。このため、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」では、中国側による訪日調査において遵守を求められた食品生産汎用衛生規範（GB14881-2013）と水産加工企業の衛生管理規範（GB/T23871-2009）を登録要件としています。

- ・食品生産汎用衛生規範（GB14881-2013）

食品加工施設等における立地、施設の構造、施設・設備、衛生管理等に係る一般的要求事項が規定されています。なお、HACCP に関する規定は推奨事項であるため、中国向け輸出水産食品に対して遵守が義務付けられているものではありません。

- ・水産加工企業の衛生管理規範（GB/T23871/2009）

施設・設備、加工時の衛生管理、従事者の衛生管理等の水産食品加工施設等において遵守すべき事項が規定されています。

Q 10 施設の衛生要件の確認はどのように行えばよいですか。

A 10 施設の要件については、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別添 2 の点検表を利用し、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別添 1 の基準とあわせて施設において適合性を確認して下さい。

なお、日本においては、コーデックス委員会（FAO 及び WHO により設立された国際的な政府機関）が示している食品衛生の一般原則（General Principles of Food Hygiene（CAC/RCP 1-1969）を基に、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（ガイドライン）（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号通知別添（最終改正：平成 26 年 10 月 14 日））に基づき、各自治体等が制定した条例に基づき運用されているため、これに基づく衛生管理を適切に実施いただければ、中国の衛生要件の大部分を満たすことができているものと考えています。

なお、衛生要件の適合状況を確認するため、衛生証明書の発行実績等を考慮し衛生証明書発行機関による監視を行うこととしています。

Q 11 中国政府が定める衛生要件には全ての規定に適合している必要がありますか。

A 11 原則として、中国政府が定める衛生要件に適合する必要がありますが、以下の事例については、規定とは異なる方法であっても適合しているとみなして差し支えないことを中国側に確認しています。

- ① 中国政府が定める衛生要件：更衣室は、製造、加工する作業場の入口に設けること（「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別添2の点検項目7）。
施設での衛生管理：入室時に作業着のローラーがけやエアシャワーを実施する旨を手順書に規定し、運用。
- ② 中国政府が定める衛生要件：作業区域の入口には手の洗浄、乾燥及び消毒設備を設け、非手動式の蛇口を設置すること（「中国向け輸出水産食品の取扱要領」別添2の点検項目7）。
施設での衛生管理：肘で開閉可能な蛇口が設置されており、手指による汚染を防止するため、蛇口の開閉を肘で行う旨を手順書に規定、当該規定を従業員に周知し、運用。

Q 12 施設登録の衛生要件のほかに中国に輸出する水産食品に関する衛生要件にはどのようなものがありますか。

A 12 中国では、食品生産汎用衛生規範（GB14881-2013）に引用されている食品添加物に関する規則のほか、食品中の病原微生物の限度値（GB29921-2013）や食品中の汚染物質の最大許容量（GB2762-2012）等があり、また、個別食品の基準として、生鮮、冷凍水産品の基準（GB2733-2005）等があります。

施設等が中国向けに輸出しようとする水産食品に応じて、必要な関係規定をご参照の上、遵守いただくようお願いします。

(参考)

- ・中国における食品安全基準を検索できるウェブサイト（食品安全国家基準データ検索プラットフォーム（中国語））
<http://bz.cfsa.net.cn/db>
- ・食品添加物使用標準（GB2760-2014（仮訳））JETRO ホームページ
https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/cn/foods/pdf/ch_foodadditives.pdf

Q 13 中国政府による登録施設の査察では主にどのような点について指摘されましたか。

A 13 施設における衛生管理は、まず、施設・設備及び機械・器具の衛生管理、食品の一般的な取扱い、従業員の衛生管理と教育・訓練などの食品の衛生管理に関する共通事項である一般衛生管理ができていることが重要です。中国政府による査察においても、施設の構造に関する指摘もありましたが、一般衛生管理について、手順書の確認

とそれに従った管理ができていくかという観点からの指摘が多くありました。

国内で営業を行う場合にあっては、各自治体において、条例に基づき「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（ガイドライン）が運用されています。Q&A別紙2で示す指摘事項と改善措置の例も参考に適切に衛生管理を実施してください。

〈衛生証明書の発行対象について〉

- Q14 食品の一部に水産食品を含む高度な加工品等にも衛生証明書が必要ですか。（例：干しエビが入ったインスタントラーメン、シーフードカレー等）
- A14 例に示すような高度な加工品等は衛生証明書の発行対象外です。
高度な加工品について衛生証明書の要否の判断が困難な場合は、事前に輸出者から現地の輸入者等を通じて中国政府へご確認ください。
- Q15 飼料用に中国へ水産物を輸出する場合、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」に基づく衛生証明書が必要ですか。
- A15 「中国向け輸出水産食品の取扱要領」の対象は、中国政府の要求により、「ヒトの食用に供する」水産動物等です。したがって、飼料用の水産物は衛生証明書の発行対象外です。
- Q16 生きている状態（いわゆる「活」の状態）の水産物を輸出する場合、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」に基づく衛生証明書が必要ですか。
- A16 活水産動物については、「中国向け輸出水産食品の取扱要領」の衛生証明書の発行対象外となるため、衛生証明書の発行はできません。農林水産省及び水産庁が取扱要領を定めていますので、詳しくは水産庁にお問い合わせ下さい。

水産庁漁政部加工流通課担当者：輸出担当

代表：03-3502-8111（内線 6610）

ダイヤルイン：03-3501-1961

水産庁ホームページ 中国向け輸出活水産物の取扱いについて

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/export/chinakassui.html>

- Q17 海外から日本に輸入した水産食品を中国に輸出することはできますか。
- A17 輸入された水産食品を中国に輸出できるのは、①輸入された水産食品を中国政府に登録された日本国内の加工施設で加工して輸出する場合、②中国政府に登録された海外の加工施設又は船舶で最終包装まで終えて輸入された水産食品を、中国政府に登録された日本国内の保管施設で保管し輸出する場合です。詳しくはQ&A別紙1を参照ください。
なお、中国政府に登録された海外の加工施設は、Q4の参考で示すウェブサイトを確認することができます。

Q18 日本の食品衛生法上、販売等が認められない水産食品（食品衛生法第6条、第11条違反等）であっても衛生証明書を発行できますか。

A18 原則、食品衛生上の観点から衛生証明書の発行はできません。中国から日本に輸入した水産食品を、食品衛生法違反等を理由に、再度、中国へ輸出（積戻し等）する場合も同様です。ただし、例えば、日本で販売等が認められていない魚介類であっても、中国において販売等が可能なものなど、衛生証明書の発行可否の判断が困難な場合は、現地の輸入者等を通じて中国政府へご確認ください。なお、フグは現在、輸出することができません。

Q19 社内検討用や試験研究用として、ヒトの食用に供しないサンプルの少量貨物を中国に輸出する場合も衛生証明書は必要ですか。

A19 食品の種類や使用目的により取扱いが異なると考えられますので、事前に輸出者から現地の輸入者等を通じて中国政府へご確認ください。

〈衛生証明書の発行申請について〉

Q20 衛生証明書の発行申請に当たり、輸出者はどのようなことを確認する必要がありますか。

A20 輸出者は、輸出する水産食品に係る責任を一義的に負うこととなります。このため、中国の衛生要件等を満たした水産食品を輸出するために、必要に応じて、登録施設と情報を共有しつつ、対応いただくことが必要です。具体的には、以下①～⑦等について確認してください。

- ①輸出予定の水産食品が中国の衛生要件に適合していること
- ②輸出予定の水産食品が衛生証明書の発行対象であること
- ③輸出予定の水産食品が最終加工施設及び最終保管施設において適切に取り扱われたものであること
- ④衛生証明書発行申請窓口が登録施設を所管する都道府県等又は地方厚生局であること
- ⑤官能検査を行う品質確認者を選任し、官能検査実施記録を作成していること
- ⑥衛生証明書発行申請書（誓約事項を含む。）及び衛生証明書の記載に必要な事項が確認できていること
- ⑦自主検査の成績書があること（通知により成績書の添付が求められている場合に限る。）

Q21 衛生証明書の発行申請窓口はどこですか。

A21 衛生証明書の発行申請窓口については、輸出しようとする水産食品の最終加工施設又は最終保管施設のいずれかを所管する衛生証明書発行機関とします。施設登録及び衛生証明書となる施設の発行対象のイメージについては、Q&Aの別紙1を参考にしてください。各衛生証明書発行機関の所管区域については、当省のホームページに掲載している「本要領に基づく衛生証明書発行機関」でご確認ください。

Q22 輸出予定の貨物を最終加工又は最終保管する登録施設を所管する都道府県等衛生部局が衛生証明書発行機関として登録されていますが、地方厚生局で衛生証明書を発行してもらうことは可能ですか。

A22 この場合、地方厚生局での発行はできませんので、登録施設を所管する都道府県等衛生部局に申請を行って下さい。

Q23 衛生証明書の発行申請は、直接窓口に出向く必要がありますか。

A23 多くの衛生証明書発行機関では、郵送による申請が可能です。また、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（以下「NACCS」という。）でも受付を行っている衛生証明書発行機関がありますので、申請が可能な方法については、衛生証明書発行機関にお問い合わせください。なお、電子メールによる申請を行う場合、事前に輸出計画書を提出する必要があります。また、NACCSにより申請を行う場合、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているNACCS掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続きを行ってください。なお、中国での輸入手続において、衛生証明書の原本が必要になりますので、返送に必要な手続きについては衛生証明書発行機関へお問い合わせください。

Q24 法人の場合、発行申請書の代表者印を省略することはできますか。

A24 法人の場合は、代表者印を押印し申請してください（衛生証明書の発行申請書に限らず他の申請書も同様です。）。ただし、電子メール又はNACCSにより発行申請を行う場合、Q23の所要の手続きを行うことにより、申請する都度の押印を省略することができます。なお、輸出計画書のうち、輸出年月、輸出品目及び輸出数重量に変更があった場合は、届出の必要はありませんが、輸出先国・地域に追加があった場合、届出を行った上で、当該国・地域の証明書発行申請を電子メールにより行ってください。変更の届出を行わない場合、従来どおり書面で申請いただく必要があります。

Q25 衛生証明書発行申請書中の記載内容が登録内容と異なる場合には、衛生証明書を発行できますか。

A25 発行できません。衛生証明書発行機関において、厚生労働省ホームページに掲載されている登録内容と衛生証明書発行申請書の内容が同一であるかの確認を行います。

Q26 原産国や捕獲された水域が異なるが、同じ品目であるものを一括して輸出する場合、1品目（1ロット）とみなして良いですか。

A26 原産国や捕獲された水域が異なる場合は、保管方法、輸送方法、重金属の汚染状況等も異なることが想定されることから、同一ロットとみなすことはできません。

Q27 生産年月日が異なる加工品を1ロットとして申請することができますか。

A27 同一施設、同一原材料、同一加工工程で製造された製品であって、輸出者が同一食品であると保証できれば、同一ロットとみなすことができます。また、生産年月日が

複数存在する場合は、衛生証明書発行申請書に全て個別に記載が必要です。

Q28 ブリ・イナダ・ワラサのような出世魚を輸出する際は、衛生証明書にどのように記載すればよいですか。

A28 冷凍ブリ・イナダ・ワラサであれば、Frozen Yellowtailで構いません。

Q29 航空便等で、コンテナ番号や封印番号がない場合は、衛生証明書発行申請書等には、どのように記載すればよいですか。

A29 コンテナ番号の代わりに「AIR WAY BILL No.」等を、また、封印番号が無い場合には「***」と記載してください。

Q30 衛生証明書を紛失した場合に再発行してもらえますか。

A30 再発行については、同一の衛生証明書が2部存在することによる不正使用を避ける観点から、不可とします。

Q31 衛生証明書の記載内容に変更があった場合はどうしたらよいですか。

A31 中国政府による指摘等により、衛生証明書の記載内容を変更する必要がある場合には、衛生証明書発行機関にご相談ください。

〈検査について〉

Q32 衛生証明書の発行申請に当たり、必要な検査はありますか。

A32 輸出者が選任した品質確認者による官能検査の実施が必要です。輸出の都度、官能検査を実施し、記録を作成するとともに、衛生証明書発行申請書に結果を記入してください。なお、中国の衛生規定に対する違反状況を踏まえ、重金属等の検査が必要となる場合は、別途通知でお知らせします。

Q33 別途通知により検査成績書の添付が求められていなければ、官能検査以外の検査をする必要はありませんか。

A33 中国向け輸出水産食品は、微生物基準をはじめとする中国における食品基準に適合する必要がありますので、輸出しようとする水産食品に応じて、必要な関係規定を参照の上、適宜自主検査を実施し、適合性を確認するようにしてください。水産食品に関する要件についてはQ12を参照ください。

Q34 官能検査を実施する品質確認者は、輸出者が代表を務める法人等から選任する必要がありますか。

A34 食品衛生責任者の資格を有する等、輸出される水産食品の品質を確認できる経験や知識を有しているのであれば、所属は問いません。例えば、加工施設の品質管理担当者を選任しても構いません。


Q35 セミドレスやドレス等の加工形態や保存温度帯が異なる製品はそれぞれ検査を行う


必要がありますか。

A35 同一施設内で同様の方法により加工される同一海域（養殖を含む。）で漁獲された同一魚種については、セミドレスやドレス等の形態や保存温度帯の違いにかかわらず、可食部（筋肉等同じ部位のものに限る。）で実施した試験成績書の添付により衛生証明書の発行申請が可能です。

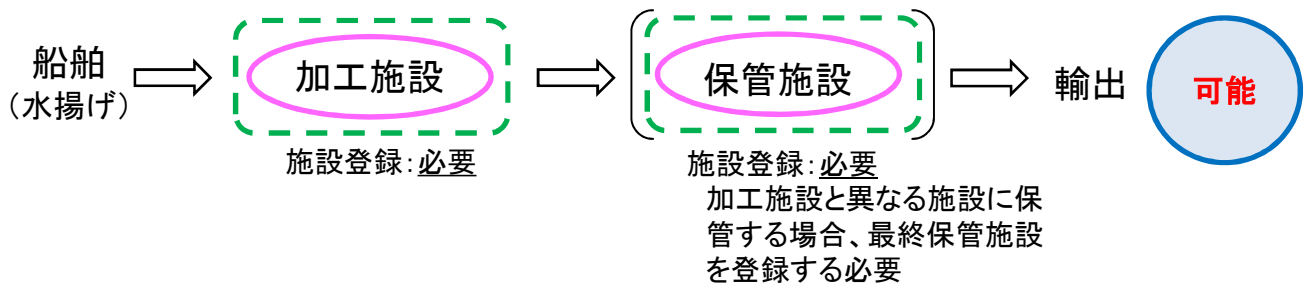
施設登録及び衛生証明書の 発行対象となる施設のイメージ

中国へ水産物を輸出するためには、事前の施設登録及び衛生証明書の添付が必要です。

※  は施設登録の対象

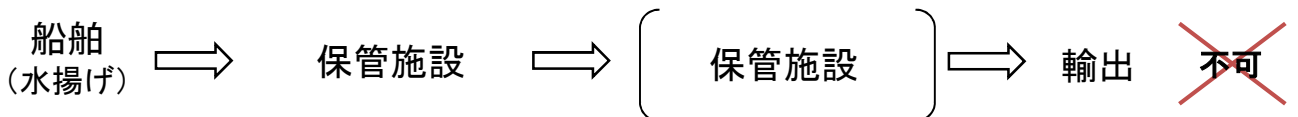
 は衛生証明書の発行対象となる施設(加工施設、保管施設のいずれかを所管する衛生証明書発行機関で発行)

1. 国内産原料を使用し、国内で加工※した場合 ※冷却、冷凍、包装等を含む。

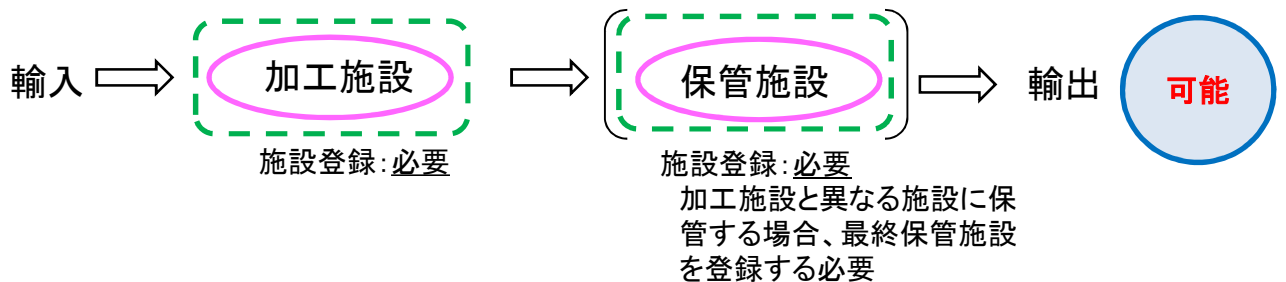


2. 国内産原料を使用し、国内で加工しない場合

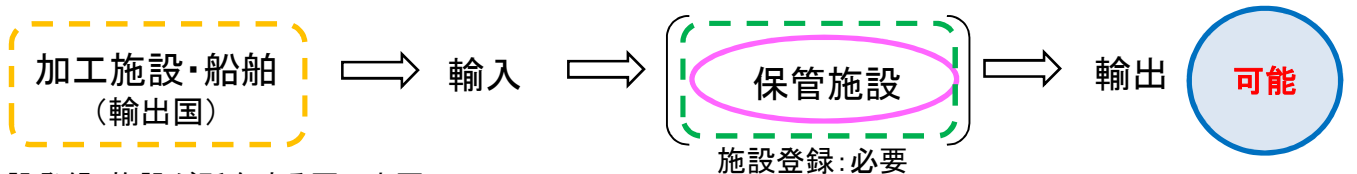
※ 中国はバルクでの輸入を認めていないため包装(加工)が必要であり、未加工品の輸出はできない。



3. 外国産原料を輸入し、国内で加工した場合



4. 外国産品(加工品)を輸入し、国内で加工しない場合



施設登録: 施設が所在する国で中国政府に登録されている必要

登録施設に係る衛生要件(取扱要領別添2)に関する中国国家認証認可監督管理委員会(CNCA)の指摘事項と改善措置の例

点検表の項目番号	点検表の点検事項	CNCAによる指摘事項	改善措置例(※)
【施設の構造等】			
7	更衣室は、製造、加工する作業場の入口に設けること。	製造、加工する作業場につながる更衣室がない。	手順書を作成した上で、入室時に作業着のローラーがけやエアシャワーを実施する等の対応により、異物混入や微生物汚染を防止。
	作業区域の入口には手の洗浄、乾燥及び消毒設備を設け、非手動式の蛇口を設置すること。	作業場入口に手指消毒の設備がない。手動の蛇口が使用されている。	肘で開閉可能な蛇口が既に設置されていたことから、手指による汚染を防止するため、手洗に関する手順書に肘で開閉することを規定し、従業員に徹底。また、手洗の手順を手洗場に掲示。
【食品取扱設備、機械器具等】			
8	合理的な設備の配置及び工程フローを備え、交差汚染を防止すること。	保管庫内において、半製品と製品の交差汚染がある。	保管、入出庫時にプラスチック製の蓋やカバーで覆うとともに、庫内に区画や棚を設け、表示を行った上で所定の場所に保管。
12	竹製や木製の器具を使用すべきでないこと。	未包装原料の搬出入区域に木製器具がある。	撤去。
【給水及び汚物処理】			
16	逆流の可能性がある箇所には逆流防止弁を設置するなど適切な措置をとること。	加工場のホースを用いた一部の水の出口に逆流防止弁が付けられていない。	水が逆流する可能性がある箇所に、逆流防止弁を設置。
【管理運営】			
20	施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。また、当該要領に基づき実施・記録し、定期的に結果の検証を行い必要に応じて見直すこと。	衛生管理手順が文書化されておらず、関係衛生操作の検査記録が欠けている。	施設、業者等の衛生管理、清掃等に関する衛生管理手順書を作成し、所定の様式に実施記録を残す。
26	原材料、製品、包装資材等の保管においては、性質ごとに異なる保管場所を設置するか、区域を分けて表示を付すこと。	製品倉庫内の貨物(食品原料、添加物等)に、表示がない、雑多な物があるなど整理されていない。	不要なものを撤去し、品名、製造年月日(使用期限)等の表示を行った上で整理。
	原材料、製品、包装資材等の保管においては、床又は壁から離して保管すること。	水産食品と畜産食品を同一庫内で保管することは認められない。	既存の保管庫の一つを水産品専用庫として位置づけ保管。
27	製造、保管等の設備や器具等は、合理的な洗浄手順等を含めた管理要領を作成し、これに基づき洗浄、消毒すること。	半製品の運搬車や一部の設備に錆が生じている。設備に蜘蛛の巣がある。	錆や蜘蛛の巣を除去するとともに、定期的なメンテナンスを実施。
	製品と工具器具の洗浄には、交差汚染を防ぐため、流水を使用するべきであること。	工具・器具及び製品の洗浄消毒手順(溜め水によるすすぎ)が合理的でない。	流水による洗浄を実施。
28	洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等に関する要領を作成し、これに基づき使用・記録すること。容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。	作業区域に隣接する温度制御室に標識のない液体や廃棄物が放置されている。	不要なものを撤去し、内容物の表示を行った上で整理。
	洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等に関する要領を作成し、これに基づき使用・記録すること。生産上必要である場合を除き、生産場所に置いてはならないこと。	洗浄剤等の化学薬品が鍵付きの保管庫に保管されていない。 化学薬品が製造区域に放置されており、使用管理ができていない。 化学薬品の受領・使用に係る記録がない。	洗浄剤、消毒剤、殺虫剤等の化学薬品については、薬品専用保管庫に施錠して保管を行い、受払簿を用いて管理。 化学薬品のうち、製造時においても設備、器具等の洗浄に頻回使用するものについては、必要量を記録した上で、製造区域内の所定の位置で保管。
29	施設及びその周囲は、定期的な清掃・保守等による維持管理を適切に行うことにより、床の水たまりや天井の水滴を生じさせないなど常に良好な状態に保つこと。	壁に破損、脱落、蜘蛛の巣、カビの発生がある。作業通路の地面が破損し、水たまりがある。天井に水滴がある。	該当箇所の補修、清掃を実施。 水たまりについては、定期的にワイパーを用いて排水し、水滴の落下防止については、結露受けを設置。
【従業員の衛生管理】			
33	作業区域において喫煙しないこと。	作業場に吸い殻がある。	既に作業手順書に規定していた作業場内での禁煙を、管理責任者を含む従業員に徹底。
【その他】			
		保管倉庫は、貨物が中国向け輸出水産食品の登録加工施設に由来するものであることを確認すること。	貨物受入時に中国向け貨物であることを確認し、登録施設に由来するものであることを書類により確認。
		保管倉庫においても、貨物の原産地が放射性物質汚染海域(中国が輸出を認めていない10都県)に由来するものでないことを確認すること。	貨物受入時に中国向け貨物であることを確認し、原産地を確認できる書類により確認。

※ 改善措置例については、記載したものに限らず、他の方法により要件をみたまつような衛生管理ができていないことの整理が可能であれば、適合しているものと見なせる場合があります。