

食安発0528第5号
25水漁第358号
平成25年5月28日

各 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
(公印省略)

水 産 庁 長 官

「ナイジェリア向け輸出水産食品の取扱いについて」の一部改正について

標記については、「ナイジェリア向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年3月24日付食安発第0324001号、20水漁第2374号）中の別紙「ナイジェリア向け輸出水産食品の取扱要領」（以下「要領」という。）により取り扱っているところです。

今般、衛生証明書の発行要件について、要領を別添新旧対照表のとおり改正することとしたので貴管下関係営業者への周知方よろしくお願いします。

ナイジェリア向け輸出水産食品取扱要領新旧対照表

(別添)

改正後	改正前
<p>ナイジェリア向け輸出水産食品の取扱要領 (別紙)</p> <p>1～4 略</p> <p>5. 証明書の発行</p> <p>(1) 申請</p> <p>輸出者は、ナイジェリア向け輸出水産食品について輸出を行うごとに、別紙様式5の申請書に次の書類を添付して、証明書発行機関あて申請を行う。なお、③にあっては申請時に提出できない場合には、証明書発行日までに証明書発行機関に提出するものとする。</p> <p>① インボイスの写し ② パッキング・リストの写し ③ 船荷証券（BL）又は航空貨物運送状（AWB）の写し ④ 食品衛生法第27条の規定に基づく食品等輸入届出書（ナイジェリア向け輸出水産食品の主原料が輸入品である場合のみ） ⑤ (2) ② c.に該当する場合は、別紙様式12</p> <p>なお、予定していた輸出が中止になり証明書が不要となった場合には、輸出者は、別紙様式6により取消願いを提出する。</p> <p>既に輸出者が証明書を受領していたときには、速やかに取消願いとともに証明書を証明書発行機関に対して返却すること。なお、中止された輸出に関する証明書の返却が確認されるまで、証明書発行機関は当該輸出者に対して新たな証明書を発行することができない。</p> <p>(2) 証明書の発行要件</p> <p>証明書の発行は、次に掲げる要件全てを満たすものに対して行うものとする。</p> <p>① 4. (1) の規定により登録された登録施設において最終加工又は最終保管されたものであること ② 別添3に規定する検査を行い、別添3に掲げる検査基準を満たしているものであること。<u>ただし、登録施設が、次の a.から c.までのいずれかの要件に該当する場合、証明書発行機関による輸出の都度の官能検査を省略することができる。</u></p> <p>a. 「対EU輸出水産食品の取扱いについて」に基づく認定を受けている施設及び輸出品目であること。 b. 「対米輸出水産食品の取扱いについて」に基づく認定を受けている施設</p>	<p>ナイジェリア向け輸出水産食品の取扱要領 (別紙)</p> <p>1～4 略</p> <p>5. 証明書の発行</p> <p>(1) 申請</p> <p>輸出者は、ナイジェリア向け輸出水産食品について輸出を行うごとに、別紙様式5の申請書に次の書類を添付して、証明書発行機関あて申請を行う。なお、③にあっては申請時に提出できない場合には、証明書発行日までに証明書発行機関に提出するものとする。</p> <p>① インボイスの写し ② パッキング・リストの写し ③ 船荷証券（BL）又は航空貨物運送状（AWB）の写し ④ 食品衛生法第27条の規定に基づく食品等輸入届出書（ナイジェリア向け輸出水産食品の主原料が輸入品である場合のみ）</p> <p>なお、予定していた輸出が中止になり証明書が不要となった場合には、輸出者は、別紙様式6により取消願いを提出する。</p> <p>既に輸出者が証明書を受領していたときには、速やかに取消願いとともに証明書を証明書発行機関に対して返却すること。なお、中止された輸出に関する証明書の返却が確認されるまで、証明書発行機関は当該輸出者に対して新たな証明書を発行することができない。</p> <p>(2) 証明書の発行要件</p> <p>証明書の発行は、次に掲げる要件全てを満たすものに対して行うものとする。</p> <p>① 4. (1) の規定により登録された登録施設において最終加工又は最終保管されたものであること ② 別添3に規定する検査を行い、別添3に掲げる検査基準を満たしているものであること。</p>

及び輸出品目であること。

c. 別添4に示す運用に基づく手続を実施していること。

③ 関税法（昭和29年法律第61号）第2条第1項第4号に規定する「内国貨物」であること

（3）略

（4）官能検査の強化

ナイジェリアの食品衛生に関する法令に違反した旨の連絡をナイジェリア政府から受けるなど、輸出貨物に問題が発生した場合、(2)②のa.からc.までのいずれかの要件を満たしたものであっても、証明書発行機関による輸出の都度の官能検査によって、別添3の2.に掲げる検査基準を満たしていることを確認すること。

ただし、問題点の原因究明及び改善措置について、証明書発行機関を通じ監視安全課あて報告し、改善されたと判断された場合にあっては、監視安全課の指示により、官能検査の強化を解除することができる。

（5）証明書発行の停止

証明書発行機関は、次のいずれかの場合に該当するときは、監視安全課及び加工流通課との協議の上、当該輸出者に対する証明書の発行を停止することができる。

- ① 提出書類の記載内容が虚偽又は不実であると認められる場合又はその疑いがある場合
- ② 過去に交付を受けた証明書の不正使用が判明している輸出者からの申請であって、当該輸出者に証明書を交付した際に証明書の適正使用が確保されないと判断される場合
- ③ その他相当の理由があると認められる場合

（6）報告

証明書発行機関は、加工流通課の指示に従い、証明書発行について、加工流通課長あて報告を行う。

6. 略

③ 関税法（昭和29年法律第61号）第2条第1項第4号に規定する「内国貨物」であること

（3）略

（4）証明書発行の停止

証明書発行機関は、次のいずれかの場合に該当するときは、監視安全課及び加工流通課との協議の上、当該輸出者に対する証明書の発行を停止することができる。

- ① 提出書類の記載内容が虚偽又は不実であると認められる場合又はその疑いがある場合
- ② 過去に交付を受けた証明書の不正使用が判明している輸出者からの申請であって、当該輸出者に証明書を交付した際に証明書の適正使用が確保されないと判断される場合
- ③ その他相当の理由があると認められる場合

（5）報告

証明書発行機関は、加工流通課の指示に従い、証明書発行について、加工流通課長あて報告を行う。

6. 略

改正後 (別添)	改正前 (別添)
<p>1～3 略 <u>別添4</u> <u>ナイジェリア向け輸出水産食品の官能検査の運用</u></p> <p><u>ナイジェリアへ輸出される水産食品の衛生証明書の発行に当たっては、下記の手続を行うことにより、衛生証明書発行機関による輸出の都度の官能検査を省略することができる。</u></p> <p><u>1. 品質確認者の選任</u> <u>輸出者は、輸出者自らが定めた品質確認者（食品衛生責任者の資格を有する等、食品衛生の知識を有する者）を選任すること。</u></p> <p><u>2. 官能検査</u> <u>選任された品質確認者は、輸出の都度、別添3に掲げる官能検査を実施し、当該官能検査基準を満たしていることを確認するとともに、別紙様式12に結果を記載すること。</u> <u>輸出者は、官能検査結果が記載された別紙様式12を、証明書発行機関に提出するとともに、写しを3年間保管すること。</u> <u>また、証明書発行機関は提出された別紙様式12を3年間保管すること。</u></p> <p><u>3. その他</u> <u>品質確認者は、輸出される水産物について別添3に掲げられる官能検査の他、以下の状況についても確認すること。</u> <u>1) 衛生的かつ適切な温度下で官能検査が行われていること。</u> <u>2) 申請内容と荷口が適合していること。</u></p> <p><u>4. 官能検査の検証</u> <u>輸出者は、1年間に1回以上、登録検査機関による官能検査を実施し、別添3に掲げる官能検査基準を満たしていることを確認すること。品質確認者は、当該検査に立ち会い、自ら行う官能検査方法の妥当性について検証を行うこと。</u></p>	<p>1～3 略</p>

改正後		改正前
		(別紙様式)
1～11略 <u>別紙様式12</u>		1～11略
		年 <u> </u> 月 <u> </u> 日
証明書発行機関長 殿		
<p style="text-align: center;">申請者 住所 氏名 (法人にあっては、その所在地、名称及び代表者の氏名)</p>		
<p style="text-align: center;"><u>ナイジェリア向け輸出水産食品の官能検査実施報告書</u></p> <p>ナイジェリア向け輸出水産食品の輸出に当たり、下記のとおり官能検査を実施し、品質に問題がないことを確認しましたので報告いたします。</p>		
<p style="text-align: center;"><u>記</u></p> <p>1. 輸出水産物の品名 2. 登録施設名及び登録番号 3. 輸出年月日 4. 品質確認者氏名 5. 官能検査確認内容</p>		
項目	判定基準	品質確認者署名
外観	鱗とひれにほとんど損傷がなく、鱗が簡単に抜け落ちない状態である。 皮膚表面に寄生虫が付いていない（冷凍、加熱食品及び高度加工品は除く）。	
におい	魚類特有のにおいであり、鮮度低下に伴うアンモニア臭等の異臭がない。	

組織	筋肉が引き締まって弾力があり、内臓もはっきりと識別でき、鮮度が良好である。	
その他	衛生的かつ適切な温度下で官能検査を実施した。	
その他	申請内容と荷口が適合していることを確認した。	