

ブラジル向け輸出水産食品 品目一覧

HS 番号	品目名	状態
0301.91	ます	活
0301.92	うなぎ	活
0301.93	こい	活
0301.94	くろまぐろ	活
0301.95	みなみまぐろ	活
0301.99	その他魚	活
0302.11	ます	生鮮冷蔵
0302.12	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	生鮮冷蔵
0302.19	その他さけ科	生鮮冷蔵
0302.21	ハリバット	生鮮冷蔵
0302.22	プレイス	生鮮冷蔵
0302.23	ソール	生鮮冷蔵
0302.29	その他ひらめ、かれい類	生鮮冷蔵
0302.31	びんながまぐろ	生鮮冷蔵
0302.32	きはだまぐろ	生鮮冷蔵
0302.33	かつお	生鮮冷蔵
0302.34	めばちまぐろ	生鮮冷蔵
0302.35	くろまぐろ	生鮮冷蔵
0302.36	みなみまぐろ	生鮮冷蔵
0302.39	その他まぐろ	生鮮冷蔵
0302.40	にしん	生鮮冷蔵
0302.50	コッド	生鮮冷蔵
0302.61	いわし	生鮮冷蔵
0302.62	ハドック	生鮮冷蔵
0302.63	コールフィッシュ	生鮮冷蔵
0302.64	さば	生鮮冷蔵
0302.65	さめ	生鮮冷蔵
0302.66	うなぎ	生鮮冷蔵
0302.67	めかじき	生鮮冷蔵
0302.68	めろ	生鮮冷蔵
0302.69	その他	生鮮冷蔵
0302.70	肝臓、卵及び白子	生鮮冷蔵
0303.11	べにざけ	冷凍
0303.19	その他太平洋さけ	冷凍
0303.21	ます	冷凍
0303.22	大西洋さけとドナウさけ	冷凍

0303.29	その他さけ科	冷凍
0303.31	ハリバット	冷凍
0303.32	プレイス	冷凍
0303.33	ソール	冷凍
0303.39	その他ひらめ、かれい類	冷凍
0303.41	びんながまぐろ	冷凍
0303.42	きはだまぐろ	冷凍
0303.43	かつお	冷凍
0303.44	めばちまぐろ	冷凍
0303.45	くろまぐろ	冷凍
0303.46	みなみまぐろ	冷凍
0303.49	その他まぐろ	冷凍
0303.51	にしん	冷凍
0303.52	コッド	冷凍
0303.61.	めかじき	冷凍
0303.62	めろ	冷凍
0303.71	いわし	冷凍
0303.72	ハドック	冷凍
0303.73	コールフィッシュ	冷凍
0303.74	さば	冷凍
0303.75	さめ	冷凍
0303.76	うなぎ	冷凍
0303.77	シーバス	冷凍
0303.78	ヘイク	冷凍
0303.79	その他魚	冷凍
0303.80	肝臓、卵及び白子	冷凍
0304.1	フィレ	生鮮冷蔵
0304.2	フィレ	冷凍
0304.9	その他魚肉	生鮮冷蔵冷凍
0305.10	食用に適す魚粉、ミール、ペレット	冷蔵冷凍干
0305.20	肝臓、卵、白子	塩干薫
0305.30	フィレ	塩干
0305.41	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	薫
0305.42	にしん	薫
0305.49	その他	薫
0305.51	コッド	干
0305.59	その他	干
0305.61	にしん	塩
0305.62	コッド	塩
0305.63	かたくちいわし	塩
0305.69	その他魚	塩

0306.11	いせえび	冷凍
0306.12.	ロブスター	冷凍
0306.13	シュリンプ、プローン	冷凍
0306.14	かに	冷凍
0306.19	その他甲殻類	冷凍
0306.21	いせえび	活生鮮冷蔵干
0306.22	ロブスター	活生鮮冷蔵干
0306.23	シュリンプ、プローン	活生鮮冷蔵干
0306.24	かに	活生鮮冷蔵干
0306.29	その他甲殻類	活生鮮冷蔵干
0307.10	かき	活生鮮冷蔵冷凍塩干
0307.21	ほたて及びその他	活生鮮冷蔵
0307.29	ほたて及びその他	冷凍塩干
0307.31	い貝	活生鮮冷蔵
0307.39	い貝	冷凍塩干
0307.41	いか	活生鮮冷蔵
0307.49	いか	冷凍塩干薫
0307.51	たこ	活生鮮冷蔵
0307.59	たこ	冷凍塩干薫
0307.60	かたつむりその他の巻貝	活生鮮冷蔵冷凍塩干
0307.91	その他軟体動物、水生無脊椎動物	活生鮮冷蔵
0307.99	その他軟体動物、水生無脊椎動物	冷凍塩干
1604.11	さけ	調製品
1604.12	にしん	調製品
1604.13	いわし	調製品
1604.14	まぐろ、かつお	調製品
1604.15	さば	調製品
1604.16	かたくちいわし	調製品
1604.19	その他（全形及び断片状）	調製品
1604.20	その他（細かく切り刻んだ魚）	調製品
1604.30	キャビア、その代用品	調製品
1605.10	かに	調製品
1605.20	シュリンプ、プローン	調製品
1605.30	ロブスター	調製品
1605.40	その他甲殻類	調製品
1605.90	その他軟体動物、水産無脊椎動物	調製品
1212.20	海草その他の藻類	生鮮冷蔵冷凍塩干
1504.10	魚の肝油	調製品
1504.20	魚の油脂（肝油以外）	調製品
1504.30	海棲哺乳類の油脂	調製品

証明書発行機関に関する規程

1. 証明書発行機関の認定申請

証明書発行機関としての認定を希望する者は、以下(1)の要件を確認するために必要な(2)の関係書類を添付し、別紙様式12により厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長あて申請する。

(1) 証明書発行機関としての要件

ア. 証明書発行機関として適格である者として次の事項を全て満たしているものであること。

- ① 法人格を有すること。
- ② 食品衛生法第4条第9項に規定する登録検査機関であること。
- ③ 証明書発行業務を行う方針、手続き及び運用が差別的でなく、客観性及び公平性を確保するための組織運営機構を有すること。
- ④ 証明書発行業務とその他の活動とを区別する方針及び手順を有し、関連機関の活動や営利的、財政的その他の圧力に影響されないこと。
- ⑤ 実施機関としての組織運営に必要な要員、施設及び財政的安定性を有すること。
- ⑥ 証明書発行業務に係る記録を適切に作成、保管するための取決め及び業務の過程で得られる情報の機密を保持するための適切な取決めを有すること。

イ. 証明書発行申請者との利害関係を有しない者として、次の事項を全て満たしているものであること。

- ① 株式会社である場合にあっては、証明書発行申請者がその親法人(会社法(平成17年法律第86号)第879条第1項に規定する親法人をいう。)でないこと。
- ② 役員に占める証明書発行申請者の役員又は職員(過去2年間に当該証明書発行申請に係る者の役員又は職員であった者を含む。)の割合が2分の1を超えないこと。
- ③ 代表権を有する役員が、証明書発行申請者の役員又は職員(過去2年間に当該証明書発行申請に係る者の役員又は職員であった者を含む。)ではないこと。

ウ. 別紙要領に規定する業務を実施する上で十分な能力を有する人員及び設備(NACCSの利用可能な設備を含む。)を有するものであること。

(2) 提出書類

ア. 別紙様式12の認定申請書

イ. 別紙要領に掲げる申請手順に従って、適切に証明書発行等の業務を実施できる体制を整えていることを示す以下に掲げる資料

- ① 定款の写し
- ② 組織の概要を示す資料
- ③ 組織の財務体制を示す資料
- ④ 役員の氏名及び略歴
- ⑤ 手数料に関する資料
- ⑥ 申請者が株式会社である場合は、主要な株主構成
- ⑦ 食品衛生法第4条第9項に規定する登録検査機関として登録されていることを示す官報の写し
- ⑧ 証明書発行人員、証明書発行体制、ISO認証等の第三者機関による特別な認定等について示す資料
- ⑨ 食品衛生法又は農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）に基づく処分が行われた場合は、その関係書類及び処分期間が経過したことを示す書類
- ⑩ 発行機関印章

(3) 申請先

(2) に掲げる書類を下記のあて先に正本を1部提出すること。

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部

監視安全課輸出水産食品担当係

電 話 03-5253-1111 (内線 2490)

03-3595-2337 (直通)

F A X 03-3503-7964

2. 証明書発行機関の認定

認定申請を受理した厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長は、必要に応じて当該職員に立入調査を行わせるなどにより、1の(1)に掲げる要件を満たしていることを確認した結果、問題がないと判断した時は、当該申請者を証明書発行機関として認定するとともに、別紙様式13の認定書を交付する。

3. 証明書発行機関への指導・検査

(1) 指導

監視安全課は、証明書発行機関に対し、証明書発行業務の適切な実施にあたり必要な指導を行うものとする。

(2) 検査

監視安全課は、証明書発行機関に対し、証明書発行業務を適切に実施しているか確認する観点から、必要に応じて検査を行うものとする。

(3) 認定の取消し

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長は、証明書発行機関について、以下のいずれかの場合に該当するときは、当該機関について証明書発行機関として不適切と認め、当該証明書発行機関の認定の取消等必要な措置を講ずることができる。

ア. 1の(1)に掲げる認定要件を備えていないと認める場合

イ. 輸出者からの申請に対し、正当な理由なく証明書発行手続きを行わなかった場合

ウ. 証明書発行業務を行う上で不正行為があったと認める場合

エ. 3の(2)の検査を受けることを拒否した場合

オ. その他相当の理由があると認める場合

4. 認定申請事項の変更及び認定の取消し

認定申請時の申請事項について変更があったときは、証明書発行機関は、上記申請先に対し、別紙様式14によりその旨申請するものとする。

また、証明書発行機関がその認定の取消しを希望する場合は、別紙様式15に必要事項を記入の上、1の(3)のあて先に提出するものとする。

HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理

1 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。

2 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- (1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- (2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- (3) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

3 食品等の取扱い

次の方法により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

- (1) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び2（1）の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (2) （1）で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

- (3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- (4) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。
- (5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (6) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- (7) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

4 記録の作成及び保存

- (1) 3（1）及び（2）の危害分析、3（3）の重要管理点の決定及び3（4）の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- (2) 3（5）のモニタリング、3（6）の改善措置及び3（7）の検証について記録を作成し、保存すること。

(別添4)

電子メール又はNACCSによる衛生証明書の発行申請手続

1. 衛生証明書の発行申請前の手続

(1) 電子メールにより発行申請を行う場合

輸出者は、別紙様式17に必要事項を記入の上、以下により年度内の輸出計画書を書面にて証明書発行機関宛てに提出すること。

- ① 輸出計画は、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画などを踏まえ、提出時点で作成可能な内容を記載すること。
- ② 一つの輸出計画書に、同一の証明書発行機関で衛生証明書を発行する他の輸出先国・地域の輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③ 輸出先国・地域の追加が生じた場合は、同様式により輸出計画の変更を届け出ること。なお、輸出年月、輸出品目及び輸出数重量に変更が生じた場合にあっては、変更の届出は要しない。

(2) NACCSにより発行申請を行う場合

輸出者は、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を行うこと。

2. 衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食品を輸出しようとする都度、取扱要領に従い、電子メール又はNACCSを利用して、衛生証明書の発行申請に必要な書類を電子メールに添付し、所定の証明書発行機関宛てに提出すること（その際、衛生証明書発行申請書への代表者印等の押印は要しない。）。なお、電子メールにより発行申請を行う場合であって、1.(1)の輸出計画書を予め提出していない輸出先国・地域に輸出を行う場合は、必要な書類を郵送等により提出すること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

- (1) 申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。
- (2) 衛生証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について証明書発行機関と予め調整すること。

(別添5)

ブラジル向け輸出水産食品の検査手順

1. サンプルング

申請品目毎に1ロットとし、荷口の確認を行うとともに下記2について、1ロットの梱包数(N)に応じて、以下に示す開梱数(n)を目安とする。

1ロットの梱包数(N)	開梱数(n)
$N \leq 150$	3
$150 < N \leq 1200$	5
$N > 1200$	8

※1ロットの梱包数が3に満たない場合は開梱数(n)は1とする。

2. 官能検査基準

(1) 水産物(未加工品、簡易な加工品)

項目	判定基準
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こと。 皮膚表面には寄生虫が付いていないこと(冷凍、加熱食品及び高度加工品は除く)。 包装され、破損がないこと。
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こと。
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、鮮度が良好であること。

(2) 水産物(加工品)

項目	判定基準
外観	形が整っており、損傷が無く、固有の色沢を有するものであること。 包装され、破損がないこと。
におい	固有のにおいであり、異臭がないこと。
組織	固有の組織を有すること。

(別添6)

ブラジル向け輸出水産食品の官能検査等の運用

ブラジル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。

1. 品質確認者の選任

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。

2. 官能検査

選任された品質確認者は、輸出の都度、別添5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16に結果を、衛生証明書発行申請書（別紙様式9）の「2. 官能検査実施結果」に品質確認者氏名及び官能検査実施日を記載すること。なお、結果の記録にあたっては、検査実施が確認できれば、別紙様式16によらず任意の様式を用いて差し支えないこと。

輸出者は、官能検査結果が記載された記録を3年間保管すること。

3. その他

品質確認者は、輸出される水産物について別添5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。

- 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。
- 2) 申請内容と荷口が適合していること。

4. 官能検査の検証

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5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。

なお、本運用に基づく手続きを実施している場合であって、3年以上の輸出実績があり、過去3年間の官能検査結果及び品質管理者による官能検査方法に問題が認められない場合には、検証に係る頻度を3年間に1回以上とする。