

## ベトナム向け輸出水産食品の検査手順

## 1. 検査実施者

輸出者自らが定めた適切な品質確認者（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。以下「品質確認者」という。）が検査を実施する。

## 2. 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3. 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。

## 3. 官能検査の実施及び結果の記録

品質確認者は、輸出の都度、官能検査を実施し、下記4. に掲げる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13に結果を、衛生証明書発行申請書（別紙様式8）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、結果の記録に当たっては、検査を実施した結果等が適切に確認できれば、別紙様式13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。

## 4. 官能検査基準

(1) 水産物（冷却、凍結、切り身等の簡易な加工品）

項目	判定基準
外観	有毒魚種が含まれていないこと。 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。

臭い	魚類特有の臭いであり、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 ((1) を除く加工品)

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。
臭い	固有の臭いであり、異臭がないこと。
組織	製品固有の性状を有すること。

※ 品質確認者は、輸出される水産物について、(1) 又は (2) のほか、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。

## 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12に必要事項を記入の上、以下により年度内の食品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 輸出計画には、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 一つの食品輸出計画書に、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、同様式により食品輸出計画書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、本要領に従い、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)の食品輸出計画書をあらかじ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あらかじめ調整すること。

### 3. 食用水産品証明書の発行手続

1. 及び2.の規定は、活水産動物に係る食用水産品証明書の発行手続に準用する。この場合において、この規定中「衛生証明書」とあるのは「食用水産品証明書」と、「証明書発行機関」とあるのは「都道府県の水産部局」と、「衛生証明書発行申請書」とあるのは「食用水産品証明書発行申請書」と読み替えるものとする。