

漁港・市場における輸出対策ガイドライン

2015 年版

漁港・市場における輸出対策ガイドライン

目次

I.	ガイドラインについて	1
I-1	漁港・市場における輸出対策の必要性.....	1
I-2	ガイドラインの位置づけ.....	2
I-3	ガイドラインの構成.....	3
II.	輸出品目・輸出先国の検討	4
II-1	輸出先国のニーズの把握とマーケティング.....	4
II-2	水産物輸出の推進体制.....	7
III.	輸出を考慮した漁港・市場の衛生管理	9
III-1	日本の衛生管理体制における漁港・市場の位置づけ.....	9
III-2	漁港・市場の衛生管理の基本的考え方.....	11
III-3	輸出先国の関連制度.....	16
IV.	漁港・市場の衛生管理手法	17
IV-1	漁港・市場の衛生管理手法.....	17
IV-2	漁港・市場における HACCP の考え方.....	23
IV-3	水産物トレーサビリティ.....	29
V.	施設整備	32
V-1	整備計画の前に.....	32
V-2	施設整備計画の立て方.....	33
VI.	参考	36
VI-1	各国情報.....	36
VI-2	水産物輸出の具体例.....	73
VI-3	食品安全に関する体制.....	84
VI-4	対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン.....	91

I. ガイドラインについて

I-1 漁港・市場における輸出対策の必要性

水産業を成長産業としていくためには、食料源を水産物に求め、水産物需要が増大し成長を続ける世界市場において我が国の水産業の競争力を強化することが求められている。

現状では、生産者及び加工・流通業者を中心に輸出が行われているが、今後さらに輸出を伸ばしていくに当たっては、多種多様な水産物の生産・流通の基盤である漁港・市場において、市場開拓及び品質・衛生管理の双方の観点から輸出対策を行うことが必要となっている。

[解説]

世界的に水産物需要が増大し水産物価格が上昇傾向にある一方、国内の水産物価格は低迷しており、水産業を成長産業に変えていくためには、国内と比べて市場規模が格段に大きく、成長を続けている世界市場に進出することも一つの手段である。特に欧米諸国では水産物消費が定着している中で、より品質の良い水産物を求める動きが強まっている。

水産物輸出の拡大に当たって、輸出相手国に対し、事前のマーケティングによる市場調査や消費者等への働きかけとともに、その国の衛生基準への適合、量・質・価格の面での安定した供給体制を構築することが不可欠である。

現状では、生産者及び加工・流通業者を中心に輸出が行われている。今後更に輸出を伸ばしていくに当たっては、生産者及び加工・流通業者による積極的な対応が必要であり、そのためには、水産物の生産・流通の基盤である漁港・市場においても輸出に向けた取組を行うことが重要である。

特に、食品に起因する食中毒の発生を防止するために、食の安全・安心に関する意識が全世界的に高まってきており、各国が水産物の輸入に当たって衛生証明書の発行や輸出加工施設の登録を要求するケースが増えている。欧米諸国をはじめとして、HACCPを衛生管理の基本として求めており、その動きが今後、さらに高まることが予測される中、輸出先国が求める品質・衛生管理の水準に適切に対応していくことが求められている。

1-2 ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインは、漁港・市場における輸出対策を行うに当たり、漁港・市場の管理者及び関係者が、輸出の基準や流通の現状を踏まえて水産物輸出の可能性を考慮した上で、実施すべき施設整備やソフト対策を検討する際の指針となるとともに、漁業者、卸売業者、仲買、搬出業者等の関係者においても、輸出を念頭に、漁港・市場の衛生管理に取り組む際の参考となることを目的としている。

[解説]

各地の漁港で陸揚げされた水産物は、産地市場においてセリや相対といった取引を通じて加工業者や仲買人などに購入される。産地市場は各種用途に仕向けられる、水産物の流通の出荷起点であり、ほとんどの水産物が漁港・（産地）市場を通過して取引されるため、輸出を行う上で、輸出用水産物が漁港・（産地）市場において、相手国が要求する衛生管理基準を満たすよう適切に取り扱われることが重要である。

このような状況を背景に、本ガイドラインは、漁港・市場の関係者が、輸出を念頭に、漁港・市場の衛生管理に取り組んでいけるよう、輸出先国から求められる基準等を踏まえ、実施すべき施設整備やソフト対策を検討することができるようにすることを目的として作成した。

I-3 ガイドラインの構成

本ガイドラインは、漁港・市場における輸出対策を行うに当たり、漁港・市場の管理者及び関係者が、輸出品目及び輸出先国を考慮した上で、漁港・市場の衛生管理について検討を重ね、整備を行えるよう、以下の構成となっている。

項目	頁	内 容
I. ガイドラインについて	1~3	ガイドラインの位置づけやガイドラインの使い方を説明
II. 輸出品目及び輸出先国の検討	4~8	輸出品目や輸出先国を検討する際に参考となるよう、輸出先国のニーズの把握や輸出条件の確認、流通ルートの検討、支援体制の構築等について解説
III. 輸出を考慮した漁港・市場の衛生管理	9~16	漁港・市場における衛生管理の考え方や基準等の概要について解説
IV. 漁港・市場の衛生管理手法	17~28	水産物の衛生管理の基本、漁港・市場における HACCP の考え方、トレーサビリティの概要などについて解説
V. 施設整備	31~34	一連の施設整備計画の立て方を示すとともに、輸出を念頭において施設整備を行う上で留意すべき点を解説。
VI. 参考		
VI-1 各国情報		水産物の輸出条件及びマーケット情報等の各国の情報を提示。
VI-2 水産物輸出の具体例		水産物輸出の具体的な事例を提示。
VI-3 具体的施設整備事例		施設整備の具体的な事例を提示。
VI-4 食品安全に関する体制		主要な水産物輸入国（地域）である、米国、EU、中国における食品衛生に関する体制や考え方の概要を提示。
VI-5 対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン		「対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン」に添付の留意事項を提示。

II. 輸出品目及び輸出先国の検討

II-1 輸出先国のニーズの把握とマーケティング

(1) 輸出先国のニーズの把握と製品の検討

水産物輸出を検討するに当たっては、輸出先国のニーズと、地域の水産物の生産、加工能力等を総合的に勘案する必要がある。

[解説]

国外で新たな市場を開拓するためには、まず、現地の市場規模やニーズの概要をつかむことが重要である。このような基本情報（例えば国・地域の基礎的情報、マーケット・トレンド情報、市場構造情報等）は、日本貿易振興機構（以下「JETRO」）が広く情報を収集し、国・地域別、産業別などの報告書として公表している。また、商工中金などの金融機関等からも基本的な情報が入手できる。

【JETRO】

<http://www.jetro.go.jp/indexj.html>

こうした公式の情報以外にも業界紙やインターネット等を活用して広く情報収集することもできる。例えば現地最新の流行情報や動きは、ネットで見られる旅行記や現地滞在者のブログなどでも日々発信されている。

このような現地の生活スタイルや流行などの傾向を踏まえ、用途（和食向け、現地の料理向け、外食用、内食用、等）を検討する。さらに、地域の水産物の生産状況や加工能力を踏まえ、安定した量・質・価格で提供できるかなど総合的に勘案し、可能性のある水産物を検討していく。

(2) 輸出条件の確認

輸出する水産物に関する、輸出先国の要求する衛生管理条件、関税等、輸出する上での条件を確認する必要がある。

[解説]

農林水産物・食品の輸出に当たっては、輸出先国・地域における食品衛生、食品表示、商標等の関連制度を遵守する必要がある。これらについては、日本全国のJETRO事務所や、JETROのHPで情報収集を行ったり、必要に応じて輸出先国・地域の現地通関当局又は在京大使館に確認しなければならない。

また、農林水産省では、農林水産省が行った調査の報告書をはじめとして、輸出先国・地域の輸出関連制度を調べるに当たって、参考となる情報をHP上に掲載しており、これらも参照することができる。

【農林水産省】輸出先国・地域の輸出関連制度

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/seido/#2-1

(3) 流通ルートの検討

輸出する製品の輸出先、形態、量、輸送コスト等を踏まえて、事業パートナーを検討し、適切な商流・物流を検討する必要がある。

[解説]

東北農政局のパンフレット「農産物・食品の輸出に初めて取り組むみなさまへ」(平成25年4月 東北農政局)では事業パートナーについて以下の記載がある。

- 輸出をするためには、生産地から国内空港・港湾への国内輸送、動物または植物検疫、海外での通関手続き、販売地までの輸送等の様々なステップを踏みます。
- 物流、商流での様々な対応を一人で行う事は困難です。そこで国内の輸出業者、海外での輸入業者、卸売業者、小売業者等と協力関係を築き、事業パートナーとなることが重要です。
- 事業パートナーとは、単なる請負業者ではなく、中長期にわたり、商品に関する海外のニーズや輸出コストを踏まえた販売条件などを相談する相手です。また、税関手続きや決済等を任せられる重要な役割を担います。
- 事業パートナー探しは、国や県、ジェトロ等が開催する輸出イベントや展示会、商談会等へ参加することが有効な手段です。

- 輸出しようとする相手国・地域の消費者の嗜好・市場特性、輸出条件（動・植物検疫等）や物流等を再検討し、事業パートナーと一緒に輸出プランを検討します。
- 輸出しようとする相手国・地域の市場に応じた、価格と品質のバランスになっているか、イベントのある時期はいつか等、どの時期に売れるかを考慮する必要があります。
商品によっては、レストラン向けなど業務用として売り込む方法もあります。
- 小売店等へ販路を拡大するためには、事業パートナーと一緒に、商品サンプルを掲示し、販売促進活動を実施したり、嗜好を把握するために、試し売りする事も有効です。

II-2 水産物輸出の推進体制

(1) 地域の連携強化

輸出を成功させていくためには、現地のニーズに合った高品質な水産物を安定的に供給していくことが重要である。そのためには、漁港・市場を中心とした地域における関係者が一体となって取り組むことが重要であり、地域の連携を強化し、推進体制を構築していくことが重要である。

[解説]

国外の市場で競争力を高めるためには、現地のニーズに合った高品質な水産物を安定的に供給していくことが重要である。さらに、地域の水産物の特性を見極め、PRしていくことで、地域の水産物の競争力を高めることができる。このような取組を、地域ぐるみで行っていくために、地域の連携を強化し、現地の市場規模やニーズの把握、PRといったマーケティング活動を共同で行えるような体制づくりや新たな組織作りを進めていくことが重要である。

(2) 支援機関の活用

輸出を成功させていくためには、海外市場の調査や試験販売等の綿密な計画が必要である。そのため、輸出を支援している各種支援機関への相談や公的な支援事業の活用が必要である。

[解説]

海外展開を成功に導くためには、海外展開支援を実施している支援機関への相談及び公的な支援事業を上手く活用することが必要不可欠である。海外展開には様々なコストが発生するからである。JETROや(独)中小企業基盤整備機構(以下、「中小機構」)のような全国組織の他、昨今では都道府県等中小企業支援センター、商工会議所・商工会に代表される地域支援機関、地銀・信用金庫等の地域金融機関も中小企業の海外進出支援に力を入れている。主な支援策としては、海外展開セミナーや各種統計等による市場環境や制度、リスク等の情報提供、専門家による窓口相談あるいは専門家派遣による個別課題解決、海外ビジネス担当者育成や貿易実務講座の開催、国際展示会・見本市への出展支援等が挙げられる。

支援機関の例を以下に示す。

①農林水産省 食料産業局のホームページ

(<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/index.html>) では、農林水産物等の輸出促進の取組及び、関連情報を提供している。

②経済産業省 地域経済部国際課

業務内容としては、地域国際化に関する企画や総合調整、国内外投資の支援、通商関係事務を行っている。ホームページ (<http://www.chubu.meti.go.jp/kokusai/index.htm>) には、海外展開に進む前のチェックリストや国際化の事例集等が紹介されている。

③JETRO（独立行政法人日本貿易振興機構：ジェトロ）

JETRO の支援策については、「JETRO のサービス」パンフレット (http://www.jetro.go.jp/services/pdf/brochure_2012_rev.pdf) に海外展開のステップごとに分けて掲載されている。

④中小機構

中小機構は、中小企業支援策の一環として、海外販路開拓や投資を目指す中小企業を対象に、海外展開を検討する段階から海外市場への進出までの支援を行っている。中小企業国際化支援レポートサイト (<http://www.smrj.go.jp/keiei/kokurepo/>) では、国別・業種別に分けて海外展開事例の紹介及び、実際の経営判断を要した背景や取組をケーススタディとして紹介している。

III. 輸出を考慮した漁港・市場の衛生管理

III-1 日本の衛生管理体制における漁港・市場の位置づけ

日本の食品衛生管理の基本は食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）であり、食品と添加物などの基準・表示・検査等の原則が定められている他、営業目的での食品の販売や使用に対する規制についても定められている。市場は「魚介類せり売り営業」として食品衛生法の中に位置づけられており、都道府県の条例で定められた公衆衛生の見地から必要な基準を満たさなければならない。

[解説]

①食品衛生法

日本では、「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」を目的とした食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）が食品の衛生管理の基本にあり、食品と添加物などの基準・表示・検査などの原則が定められている。

②衛生管理体制の中での市場の位置づけ

市場はこの食品衛生法の中では、「魚介類せり売り営業」として位置づけられており、都道府県は、条例により公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならないとされている。

食 品 衛 生 法

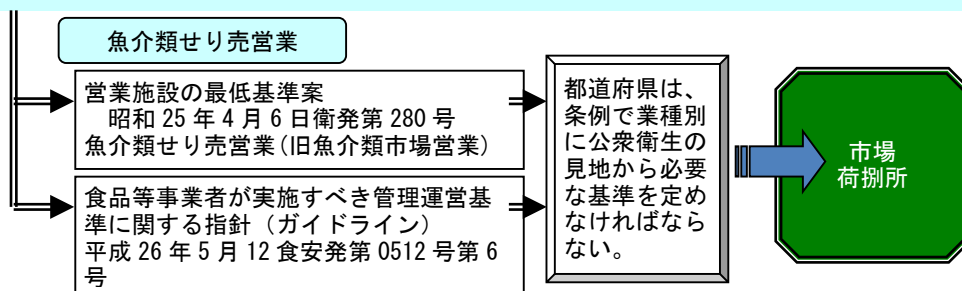
第 50 条 2 都道府県は、**営業**（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 2 条第 5 号 に規定する食鳥処理の事業を除く。）の**施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。**

第 51 条 都道府県は、**飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業**（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 2 条第 5 号 に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、**政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。**

↓

食品衛生法施行令（営業の指定 第 35 条）
法第 51 条 の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

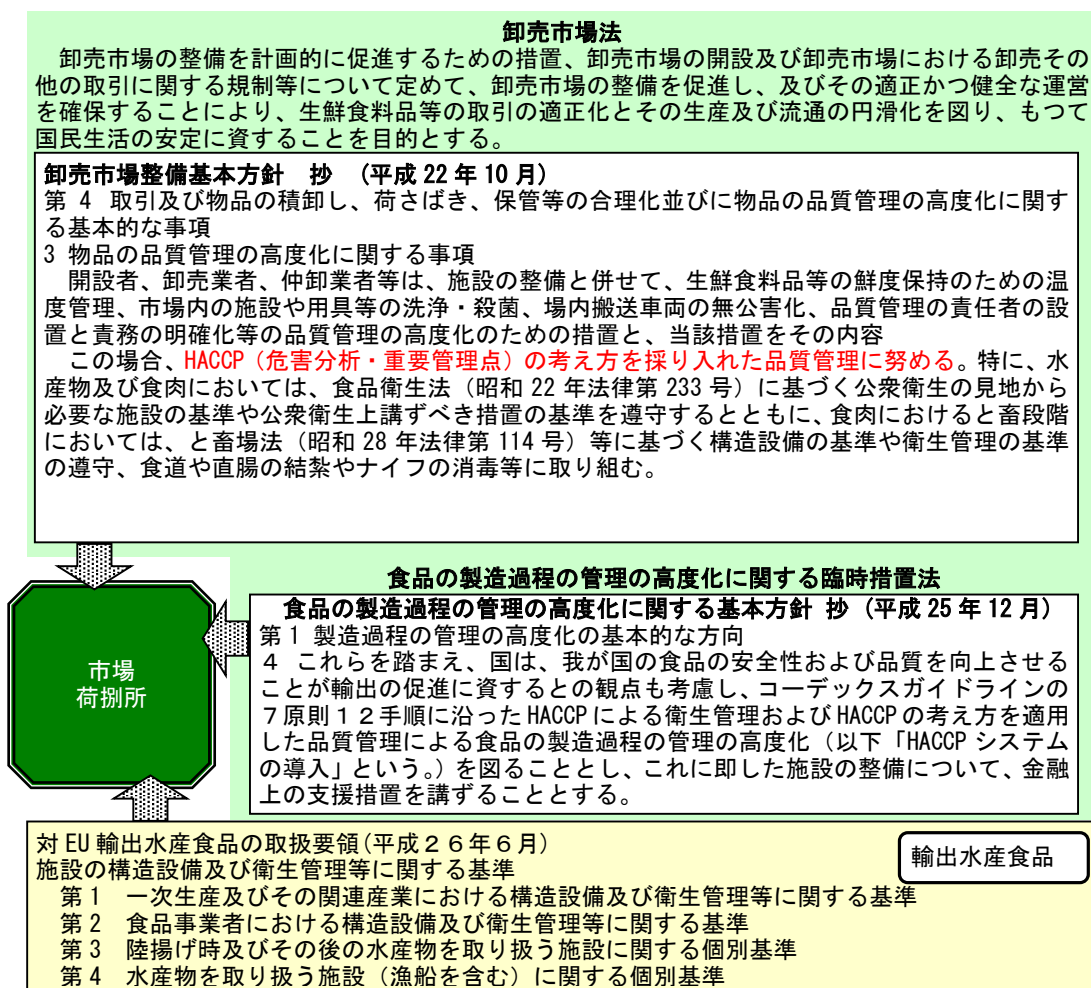
15 魚介類せり売営業（鮮魚介類を魚介類市場においてせりの方法で販売する営業をいう。）



③卸売市場法

また、市場は、卸売市場法の適用を受ける。平成 22 年の卸売市場整備基本方針では、品質管理の高度化のための措置と品質管理の高度化に向けた規範の策定を推進すること、HACCP の考え方を取り入れた品質管理に努めることが明記されている。

また、食品の製造過程の管理の高度化に関する基本方針等では、食品の安全性及び品質の向上が輸出の促進に資するという観点が述べられ、HACCP の考え方を取り入れた品質管理という概念が盛り込まれている。



III-2 漁港・市場の衛生管理の基本的考え方

(1) 漁港・市場における衛生管理

漁港・市場は、水産物流通システムの出発点となる施設である。高鮮度の水産物の生産をささえる基盤であり、サイズや品質等により最適な用途仕分を図る基盤でもあるため、様々な作業が集中する衛生管理上重要な箇所である。

漁港・市場の衛生管理は、陸揚げから出荷までの間を対象とする。また、この範囲の中で漁港・市場に関わる全ての人を対象者、漁港・市場を通る全てのものを対象物とする。

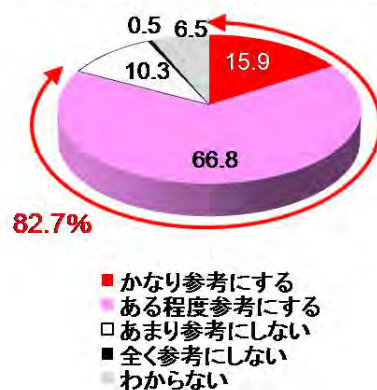
[解説]

①食の安全に関する意識の高まりと衛生管理の取組の進展

漁港の衛生管理対策に関する消費者等の意識を把握するため、農林水産省がインターネットを利用したアンケート調査を実施したところ、水産物を購入する際に、漁港の衛生管理対策の情報があれば参考にするとの回答が約 8 割、衛生管理対策を行った結果魚の価格が上昇しても購入するとの回答が約 6 割である。

また、自由意見欄では、漁港の衛生管理にしっかり取り組んでほしい、衛生管理の取組の情報を消費者に伝えてほしいという意見も多く寄せられ、漁港の衛生管理対策に対する消費者の関心が高いことがわかる。

「水産物を購入する際、漁港の衛生管理対策の情報があれば参考にしますか」



実施時期 平成 21 年 5 月 28 日～6 月 1 日

有効回答者数 1,500 名

出典：第 1 回調査結果（漁港の衛生管理に関するアンケート）

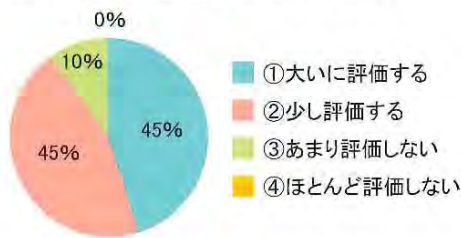
http://www.maff.go.jp/j/syouan/johokan/risk_comm/r_anzen_monitor/h21/h2101.html

他方、消費地での品質・衛生管理への取組の進展を受けて、消費地市場関係者の間でも産地の品質・衛生管理の取組に対して関心が高まっている。

平成 24 年度に水産庁が実施した全国 34 の消費地の卸売・小売業者アンケート調査の結果、品質・衛生管理に取り組む産地仕入先の評価、水産物への関心が高いことがわかる。

消費地市場関係者の産地市場の品質・衛生管理の取り組みに対する見方

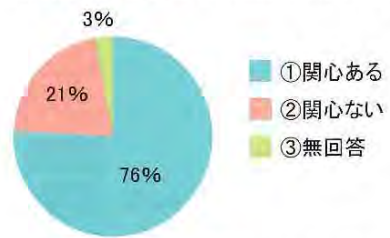
貴社が扱う水産物について、仕入先の品質・衛生管理の取組みを評価しますか？



➤ 産地の取組はこれから絶対必要である。

平成 24 年水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業
全国 34 の消費地の卸売・小売業者アンケート調査の結果より

優良衛生品質管理市場・漁港・認定制度を取得した産地市場の水産物を取扱うことに関心はありますか？



➤ 制度をアピールし、得意先へ安心・安全を売りに出来る。

➤ 消費者への差別化提案が出来る。

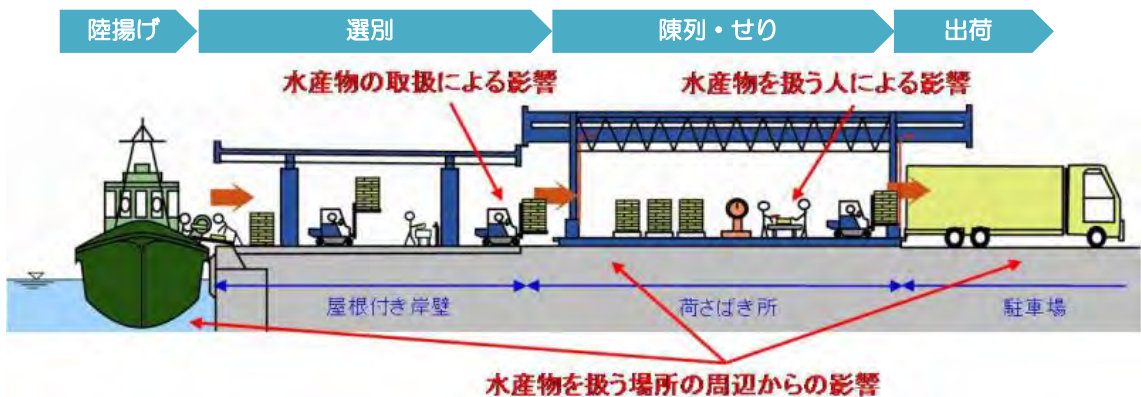
出典：水産物産地 品質・衛生管理講習

②漁港・市場における衛生管理の範囲

水産物は、漁場での漁獲、漁港での陸揚げや市場での分荷、漁港背後地域等での加工、それらを結ぶ流通等、様々な産業が連携した生産・流通システムによって、最終的に消費者の元に届く。

中でも、漁港・市場は水産物を陸揚げし、選別・分荷し、各地へ出荷させるという水産物の流通システムの出発点であり、流通の過程で増殖していく菌の初期数を抑えるといった観点から、衛生管理上の重要なポイントとなる。このため、水産物の安全を確保するに当たっては、漁港での衛生管理対策が重要である。

漁港・市場で行われる作業段階において、水産物の品質や安全性を低下させる要因としては、下の図のようなものがある。



こうした影響から水産物の安全を確保するためには、

- ・水産物を扱う場所を清潔に保つこと
- ・水産物の品質が保たれるように水産物を適切に扱うこと
- ・水産物を扱う人が衛生管理を熟知し実行すること

が重要である。

流通の工程ごとに水産物に接触する作業主体に着目すると、漁港・市場以外では、管理責任者は明確である。たとえば、漁場から漁港に陸揚げされるまでは各漁船の漁業者、漁港・市場から出荷されるときには仲買人や加工業者、また、消費者に最も近いところは小売業者などが考えられる。

しかし、漁港・市場においては、漁業者、仲買人、市場関係者等に加え、一般の見学者まで自由に進入でき、不特定多数が水産物に接触する可能性を有している。また、運搬機材やフォークリフト等、漁港・市場の作業に係る機器も多く、これらにより水産物が汚される可能性もある。

従って、漁港・市場の衛生管理に当たっては、漁港・市場に関わる全ての人を対象者となり、漁港・市場を通る全てのものが対象物となる。

③漁港・市場における衛生管理と品質管理

衛生管理とは、人々の健康を損ねる水産物の流通を防止する活動であり、品質管理とは、活きの良さを持続するための取組である。

食品の安全・安心に関する国民の意識が高まる中、水産物に対してもより高度な衛生管理が求められている。そのため、漁獲された水産物の陸揚げ・荷さばき・陳列・販売・立替・出荷作業等が行われ、消費者へ水産物が届く流通過程の出発点となっている漁港・市場においては、衛生管理水準の向上が不可欠であり、高度衛生管理対策が進められてきた。

さらに、近年では、地域が中心となって、水産物の価値向上（高品質化）に向けた取組が行われている。

特に、我が国は水産物を生で食する食文化があることから、水産物を鮮度（品質）といった視点で評価する固有の価値観を有している。水産物は鮮度（品質）の低下とともに利用形態が変化するものであり、高鮮度（高品質）のものは刺身等の非加熱商材として消費されるが、鮮度（品質）の低下とともに焼き魚等の加熱商材、さらに加工商材として消費されることとなり、商品価値が低下する。したがって、水産物の商品寿命を延ばし、価値を維持することができるよう、衛生管理と品質管理に関する十分な理解のもと、品質管理に向けた取組が必要となる。

今後は、各地域での商品力として、また、我が国が有する高鮮度（高品質）な食材として、これまでの衛生管理に加えて、鮮度をより向上させ保持（高品質化）させるための取扱いが重要となってくる。

漁港・市場における衛生管理と品質管理について

衛生管理とは

○飲食に起因する衛生上の危害
(人の健康を損なう恐れがある
もの)の発生を防止。

安全性

人の健康を損ねないた
めの水産物の取り扱い

品質管理とは

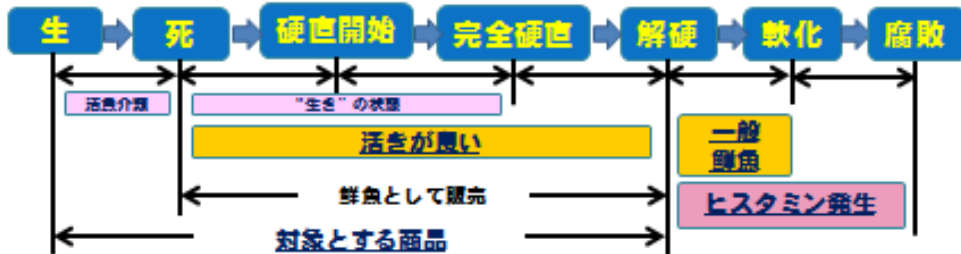
自己消化酵素による筋肉の軟化防止。
(活きの良さの持続)

魚に付着(皮膚や鰓、消化管)してい
る細菌による腐敗の防止。

細菌による化学変化の発生防止。
(低減温度(黒温)管理)

おいしさ

活きの良さを持続さ
せるための取り扱い



(2) 輸出に向けた漁港・市場の衛生管理基準

水産物の輸出に当たっては、輸出先国・地域における食品衛生、食品表示、商標などの関連制度を遵守する必要がある。漁港・市場においても輸出先国が求める衛生管理基準を満たす必要がある。漁港・市場の衛生管理を考えるに当たっては、輸出先国の現行基準を満たすとともに、将来の規制強化の動きについても注視し、対応を考慮しておくことが望ましい。

[解説]

食品を輸出するに当たっては、輸出先国・地域の食品衛生や食品表示、商標などの関連制度を守らなければならない。水産物は一般に、漁獲された後、漁港で陸揚げされ、市場で取引された後、加工場や消費地市場等に運ばれるため、水産物の衛生管理に当たっては、漁港・市場においても輸出先国が求める衛生管理基準を満たす必要がある。例えば、EUへ輸出を行うためには、生産（養殖場、漁船）から加工・流通に至るまで、EUの求める衛生基準を満たす必要がある。

現在のところ、輸出時に漁港・市場における衛生管理が求められているのはEUのみであるが、食の安全・安心に対する要求は高まり、将来的な対応に向けても、漁港・市場における衛生管理への対応を進めていくことが望まれる。

III-3 輸出先国の関連制度

水産食品の輸出に当たっては、輸出先国・地域における食品衛生、食品表示、商標などの関連制度を遵守する必要がある。

[解説]

各国の消費者の間で食の安全への関心が高まっていること等を受け、水産物の輸入に当たって、各国の当局が衛生証明書の発行や輸出加工施設の登録を要求するケースが増加している。

EUへの水産物輸出は、衛生証明書の添付などの要件を満たす必要がある。一方、米国では、米国食品安全強化法が2011年1月に施行された。食品医薬品局（FDA）の権限強化・拡大を通じ、米国の消費者に対する食品の安全性確保を図ることを目的とした法律で、米国の食品輸入者に輸入食品の安全検証を義務付ける項目（食品安全強化法第301条）がある。また、FDAによる外国施設の検査強化（食品安全強化法第201条、第306条）があり、食品安全強化法により、FDAによる検査を拒否した外国施設からの輸入は禁止されることになる。

再検査の場合、手数料が徴収される可能性がある。

- ・ 海外の動き
 - － 1995年（EU）
 - ・ EU指令91/493/EECに基づきすべての輸出水産食品に衛生証明書の添付の義務付け
 - ・ 養殖場、漁船、産地市場、加工施設の登録義務付け「対EU輸出水産食品の取扱い要領」（2003年改訂）
 - － 1995年（米国）
 - ・ 全ての水産食品にHACCP義務付け
 - 「対米輸出水産食品の取扱い要領」の策定
 - － 2002年（米国）バイオテロ法
 - － 2011年（米国）食品安全強化法
- ・ 我国の行政のバックアップ体制
 - － 水産物品質管理対策推進支援事業
 - － 水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業
 - － 国産水産物流通促進事業

IV. 漁港・市場の衛生管理手法

IV-1 漁港・市場の衛生管理手法

(1) 食品の衛生管理の基本

食品である水産物の衛生管理に当たっては、食中毒予防の3原則（4原則）を守る
ことが基本となる。

[解説]

食中毒予防の3原則は、食中毒の原因となる物質を「付けない」、「増やさない」、「無くす」である。また、最近では、原材料管理が安全な食品を製造加工するのに極めて重要なことから、3原則に「持ち込まない」を加えて食中毒予防の4原則とも言われている。

衛生的に優れた品質の食品を生産するために必要な条件を図に示す。



出典：国産水産物流通促進センター、一般社団法人海洋水産システム協会
「水産物産地品質・衛生管理講習」（平成25年8月発行）

①原材料

安全で良質な食品原材料を使用することは、食中毒予防の原則「持ち込ませない」ということに相当し、食品の安全性を保証するための最もベーシックな条件である。

②作業環境（一般衛生管理プログラム）

食品を清潔で衛生的な作業環境で取り扱い、食中毒菌などの危害要因の汚染防止や増殖防止を確実に行うことは、安全で衛生的な食品管理を行う前提条件である。これにより、一般的衛生管理プログラムで食中毒予防の原則中「付けない」と「増やさない」を満たすことができる。

③食品の取扱い（HACCP）

原材料から最終製品に至る各段階で食品を衛生的に取扱い、確実に食品中の危害要因を、健康を損なわないレベルに減らし、さらには排除する。安全性を確保するHACCPプランにより行うということから、最上階に位置付けられている。

(2) 水産物の特性と品質・衛生管理

水産物は、自然環境あるいは人為的に管理された水環境で生育する。水環境には種々の微生物が存在している。我が国の水産物は一部非加熱で消費されるという特徴があり、これらの水産物の特徴を踏まえ、衛生管理の基本的考え方に基づいて、水産物の品質・衛生管理を行うものとする。

[解説]

①水産物の特性と衛生管理

水産物には以下のような特性がある。

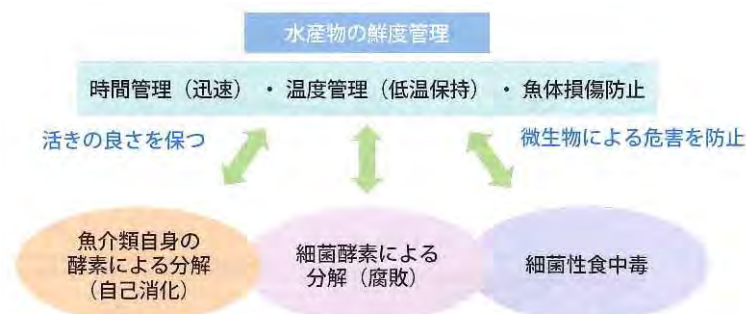
- ・魚介類は水中で生活するため水生微生物との接触がある（海水中の微生物、水分含有量、組織が柔）
- ・自然環境下で生息するものが多く、寄生虫感染や生物濃縮によるウイルスや毒素を濃縮しているものがある
- ・刺身や寿司といった和食の生食文化（非加熱で消費）

したがって、水産物に対する衛生管理の基本的考え方は以下のように整理される。

- ・病原微生物、毒素、異物の混入を防止する
- ・使用水及び氷の管理を徹底する
- ・短時間で処理する（時間管理）
- ・温度を一定以下に保つ（温度管理）
- ・水産物に傷をつけない（魚体損傷防止）

②水産物の品質管理（鮮度保持）

水産物の品質管理（鮮度保持）とは、化学変化や微生物の増殖等を制御することであり、その要因の除去あるいは増殖環境の制御を行うことである。水産物の陸揚げや出荷作業において、水産物及び作業環境の「温度管理」、滞留のない迅速な運搬による「時間管理」、魚介類の体表を傷ついたり筋肉中のATPを消耗させない「損傷防止措置」を実施しやすい環境づくりが必要である。



- ・水産物及び作業環境の「温度管理」
- ・滞留のない迅速な運搬による「時間管理」
- ・体表を傷ついたり魚介類を消耗させない「損傷防止措置」

③時間管理について

微生物の増殖量は時間経過によって増幅されることから、「滞留の無い迅速な運搬のための時間管理」が必要である。迅速に作業し運搬するには、合理的な作業工程が採用できる場所の広さや設備や機器が大切である。

④温度管理

微生物の増殖に必要な条件として、温度、栄養、酸素、水分、食塩濃度、水素イオン濃度等が挙げられるが、この中で、水産物の出荷時に制御できるものとして、「温度」が挙げられる。一般に10℃以下の暴露条件では食中毒菌の増殖は遅く危害は非常に小さくなる。海水中での主な食中毒細菌の増殖最低温度から品温（魚体温）を8℃以下に保てば、細菌の増殖抑制に有効といえる。

漁港内では、鮮魚を長時間放置しておくことは少なく、人の健康を害するようなレベルまで微生物が増殖することは少ないとも言われるが、入荷段階の付着量が多ければ、短時間でも危険なレベルに達する恐れがある。出荷後の流通段階での時間を考慮すれば、できるだけ鮮度の良い状態で出荷することが大切であり、産地の品質評価につながる。

⑤損傷防止措置

自己消化を抑制するためには、水産物を苦悶させないことが大切であり、活魚の場合には陸揚げし、即殺することが高鮮度を保つことになる。微生物の増殖においても、体表に傷をつけることは、微生物の進入を許すことにもなる。そのため、丁寧に素早く取り扱うようにするとともに、使用容器や器材は表面の滑らかな損傷しにくいものを使用することが大切である。

(3) 一般的衛生管理プログラム

漁港・市場において、水産物から危害要因を確実に遠ざけるためには、一般的衛生管理プログラムを実行する必要がある。

[解説]

一般的衛生管理プログラムとは、衛生的作業環境を維持するために整備しておくべき衛生管理の基礎である。

このプログラムは、原材料の生産に始まり、施設設備及び機械器具の衛生管理、食品の一般的取扱い、食品従事者の衛生管理と教育や訓練などの食品の衛生管理に関わる一般的共通事項に及ぶ。これらの項目を作業手順書に基づいて実施し、その結果を記録・検証する。このプログラムを十分に行えば、食品中の危害要因の存在の可能性がより小さくなる。

食品を清潔で衛生的な作業環境で取り扱い、食中毒菌などの汚染防止や増殖防止を確実に行うことは、安全で衛生的な食品管理を行う前提条件であり、一般的衛生管理プログラムは食中毒予防の3原則「付けない」「増やさない」「無くす」のうち「付けない」「増やさない」である。

一般的衛生管理プログラムが大切なのは、原材料に危害要因が存在すると、原材料により、作業環境が汚染されやすく、製造加工処理で危害要因のレベルを減少したり除去したりできないことである。

一般的衛生管理プログラムはコーデックス委員会の「食品衛生の一般的原則」に示されている。要件は以下の8つである。

- 1 一次生産（原材料の生産）
- 2 施設：設計及び設備
- 3 食品の取扱い管理
- 4 施設：保守管理及び衛生管理
- 5 食品従事者の衛生
- 6 食品の搬送
- 7 製品の情報及び消費者の意識
- 8 食品従事者の教育や訓練

一般的衛生管理プログラムを積極的に推進し、ムダやムラのないように、「いつ、どこで、だれが、何を、どのようにすべきか」の役割を決めておくための標準作業手順（SOP）を文書化したマニュアルの作成が必要である。

また、SOPのうち、洗浄・殺菌等の汚染防止や混入防止等のサニテーションに関する手順を衛生標準作業手順（SSOP）という。

SOPやSSOPの手順書の作成に当たっては、文書で箇条書きとし、それに必要な図面、表、作業の勘所や注意点など図や写真を使用し、できるだけ簡単に直感的にわかるようにしたものが望まれる。

(4) HACCPによる衛生管理

輸出を行う漁港・市場の衛生管理はHACCPシステムにより行われることが望ましい。

HACCPシステムの導入は、コーデックス委員会のHACCPシステム適用のためのガイドラインに示された12手順に従って行う。12手順に沿って危害分析を行い、食品そのものの衛生管理上必須の重要管理点（CCP）を決定して、重要管理点（CCP）を管理するための7原則を含むHACCPプランを作成し、それにより日常の衛生管理を行う。

[解説]

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称で「危害分析重要管理点」と邦訳されている。危害分析に基づいて健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態の発生を防止または排除、もしくは許容できるレベルにまで低減するための工程（重要管理点（CCP））を決めて、その工程を重点的に管理するということである。これら一連の過程を体系付けた仕組みがHACCPシステムである。

HACCPシステムは食中毒予防の3原則「付けない」「増やさない」「無くす」のうち「無くす」すなわち食品中に存在する可能性のある食中毒菌などの危害要因を、健康を損なわないレベルに低減あるいは排除することが主な目的である。食品の安全性の向上を目的としており、食中毒などの食品による健康危害の発生を予防するためのシステムである。

また、このシステムによる衛生管理は、原材料から最終製品までの工程が管理の対象になり、科学的根拠により明らかにされた危害要因を、特定された工程で経験と勘でなく科学的根拠に基づいて集中的に管理する。管理は誰でも判るようにマニュアル化されたHACCPプランに従って行われ、管理結果は必ず記録に残す。このことにより、人の食品取扱いミスは限りなく少なくなり、食中毒などの食品による健康危害の発生を少なくすることができる。

現在、HACCPシステムはFAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）の合同食品規格委員会（コーデックス委員会）が示した「HACCPシステム適用のためのガイドライン」に基づいた食品安全管理の国際標準となっている。

HACCPシステムの特徴は以下のとおりである。

- ・食品の安全性を向上させる
- ・予防目的とする
- ・科学的根拠に基づく
- ・原材料から最終製品までの工程管理
- ・マニュアル化：7原則12手順
- ・記録化（文書化）

HACCPシステムでは、その導入の前提として、危害のできるだけ存在しない原材料を使用すること、及び食品へ危害要因の汚染防止や増加防止を確実にを行うための清潔で衛生的な食品取扱い環境を確保することが必要であり、このためのプログラムが「一般的衛生管理プログラム」である。

コーデックス委員会のHACCPシステム適用のためのガイドラインに示された12手順は以下の通りである。

- 手順1 HACCPチームの編成
- 手順2 製品（含原材料）の記述
- 手順3 意図する用途及び対象となる消費者の確認
- 手順4 フローダイアグラム（製造加工工程一覧図）の作成
- 手順5 フローダイアグラムを現場で確認
- 手順6 危害分析（原則1）
- 手順7 重要管理点（CCP）の決定（原則2）
- 手順8 管理基準（CL）の設定（原則3）
- 手順9 モニタリング方法の設定（原則4）
- 手順10 改善措置の設定（原則5）
- 手順11 検証方法の設定（原則6）
- 手順12 記録の文書化と保存規定の設定（原則7）

IV-2 漁港・市場におけるHACCPの考え方

(1) 漁港・市場におけるHACCPの考え方

漁港・市場は食品の加工等を行わない施設であることを踏まえて、一般的衛生管理事項、危害要因、重要管理点（CCP）などの設定を検討する。

[解説]

日本の漁港・市場においては、一般的に、陸揚げ、選別、陳列、セリ・入札、積み込みといった作業が行われる。



一般に加工を伴わない作業であることを踏まえ、一般的衛生管理事項、危害要因、重要管理点（CCP）等の設定を検討する。また、漁港・市場内で内臓出しなどの一次処理を伴う作業がある場合には、血水の処理や内臓の処理などについて、検討しておく必要がある。

EUに向けた輸出を検討していくに当たっては、EUが要求する衛生管理規則にのっとり一般的衛生管理事項、危害要因、重要管理点（CCP）等の設定を検討する必要があるが、EU規則にはセリ場に関する言及がほとんどない。「対EU輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月4日付け食安発第0603001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知、21消安第2148号農林水産省消費・安全局長通知、21水漁第175号水産庁長官通知。以下「EU通知」という。）では、産地市場の登録について、基本的に水産加工施設と同様の基準を適用することとなっているが、加工を伴わないセリ場に対して、加工施設と同様の基準を適用する必要があるかについては「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて」（平成26年10月17日 26水魚第92号水産庁長官）において見解が示されているところである。これらを参照しながら、個別の産地市場の実態に応じて対応を検討する必要がある。

なお、EU向け輸出に係る産地市場の登録に当たっては、EU通知に基づき都道府県等衛生部局に申請し審査が行われることから、申請者は都道府県等衛生部局と事前に相談しながら検討する必要がある。

(2) 漁港・市場における一般的衛生管理事項

漁港・市場における一般的衛生管理項目としては以下が挙げられる。

- ・施設設備の清潔保持及び衛生管理
- ・機械器具の清潔保持及び衛生管理
- ・使用水・氷の衛生管理
- ・水産物の温度管理
- ・容器の清潔保持及び衛生管理
- ・従事者の衛生教育及び健康管理

一般的衛生管理プログラムを作成するに当たっては、漁港・市場で取り扱う漁業種類や魚種や手順等を踏まえ、輸出先国で要求する基準等を満たすように作成する。

[解説]

清潔で衛生的な食品の製造あるいは加工環境を確保するための要件を、日本では「一般的衛生管理プログラム」といい、コーデックス委員会による「食品衛生の一般的原则」に示されたものと同じであり、HACCPシステムの適用の前提条件プログラムとして位置づけられるものである。

コーデックス委員会の食品衛生の一般的原则に挙げられている 8 つの原則を、漁港・市場における品質・衛生管理の一般的衛生管理として取りまとめると、次の 3 つにまとめられる。

- ・環境の衛生管理（水産物を扱う場所を清潔に保つこと）
- ・食品の衛生管理（水産物の品質が保たれるように水産物を適切に扱うこと）
- ・従事者の衛生管理（水産物を扱う人が衛生管理を理解して実行すること）

一般的衛生管理項目については、漁港の衛生管理基準でも、EU通知でもチェックリスト的に整理されている。EU輸出を念頭に置いている場合には、EU通知の項目を満足していく必要があるが、「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて」における産地市場登録に係る留意事項についても参考とすることが望まれる。

これらの一般的衛生管理プログラムを積極的に推進するため、「いつ、どこで、だれが、何を、どのようにすべきか」を決めておくための標準作業手順（SOP）を文書化したマニュアルの作成が必要である。手順書の作成に当たっては、文書で箇条書きとし、それに必要な図面、表、作業の勘所や注意点など図や写真を使用し、できるだけ簡単に直感的にわかるものが望まれる。

表 「食品衛生の一般的原則」を三つの管理項目に整理した表

管理分野	内容	
環境の衛生管理	1. 施設の設計および設備の条件 1) 施設の立地および装置の設備 2) 施設内部のデザイン、配置および構造 3) 食品と接触する装置デザイン、配置、構造 4) 給水・排水設備とその処理 5) 温度管理、空調および換気 6) 照明 7) 貯蔵設備 8) 人のトイレなどの衛生設備	2. 施設の保守および衛生管理 1) 保守管理：手順および方法 2) 洗浄・消毒プログラム 3) そ族・昆虫の管理システム 4) 廃棄物の処理 5) 効果的なモニタリング
食品の衛生管理	3. 一次生産（原材料） 1) 生産環境とそこでの衛生的な取り扱い 2) 保管および輸送 3) 生産時の保守管理および人の衛生 4. 食品の取り扱い 1) 危害要因の管理（衛生管理）：時間／温度、特定の製造加工、交差汚染 2) 搬入される生原材料の要件 3) 包装のデザインおよび材質 4) 使用水、氷、蒸気 5) 文書化および記録 6) 回収手順	5. 食品の運搬 1) 車両・容器の必要条件 2) 車両の保守管理 6. 製品に関する情報および消費者の意識 1) ロットの識別 2) 製品の情報 3) 表示 4) 消費者教育
従事者の衛生管理	7. 従事者の衛生 1) 健康状態：外傷 2) 人の清潔：手洗い 3) 人の品行（行動規範・基準） 4) 訪問者（外来者の衛生）	8. 従事者の教育訓練 1) 衛生意識および責任感 2) 教育・訓練プログラム 3) 研修および管理（教育効果の確認） 4) 再教育・訓練

資料：『食品の安全を創る HACCP HACCP プラン作成ガイド【改訂】2006年改訂版』、
 社団法人食品衛生協会

(3) 漁港・市場における危害要因と重要管理点 (CCP)

漁港・市場における危害要因と重要管理点 (CCP) の設定の検討に当たっては、漁港・市場で取り扱う漁業種類や魚種や手順等を踏まえ、コーデックス委員会の 12 手順にのっとり進める。

- ・水産物の温度管理
- ・容器の清潔保持及び衛生管理
- ・従事者の衛生教育及び健康管理

[解説]

一般的衛生管理プログラムにおける要求事項は多岐にわたるため、施設の建設時や改修時の設計において十分に検討することが重要である。その後の管理は、状況変化がないかをある一定の期間でチェックすれば十分である。一方、「危害要因の管理」については、一般的衛生管理プログラムによる標準作業手順書 (SOP) を作成した上で、最終製品の安全性から考えて特に重要な管理を必要とする場合には HACCP プランを作成し、それに基づく管理が必要となる。

水産物の品質管理 (鮮度保持) とは、化学変化や微生物の増殖等を制御することであり、その要因の除去あるいは増殖環境の制御を行うことであるため、漁港・市場においては、水産物及び作業環境の「温度管理」、滞留のない迅速な運搬による「時間管理」、体表を傷つけたり魚介類を消耗させない「損傷防止措置」を実施しやすい環境づくりが重要であるため、これらの管理を行っていくことが考えられる。

これらの視点から、漁港・市場において考えられる重要管理点 (CCP) を次図に例示する。



EU規則においては、一次生産以降の食品の生産・加工・流通に携わる事業者にはHACCPの実施が求められているが、欧州委員会が発出している「GUIDANCE DOCUMENT Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses」（平成17年11月16日欧州委員会公表）では、HACCP原則を柔軟かつ簡便に適用できる場合として、

- ① 食品の製造や加工等を行わず、全ての危害が前提条件プログラム（PRP：Prerequisite Program）の実施を通じて管理できると推測される場合（この場合、正式な危害分析（HA：Hazard Analysis）も不要）
- ② 全ての危害がPRPの実施を通じて管理できると明らかになった場合
- ③ 特定の食品事業分野においては、危害要因をあらかじめ特定することが可能であるため、特定の業態向けの一般的なHACCPガイドで対応できる場合が挙げられている。

また、世界卸売市場連盟（WUWM：World Union of Wholesale Markets）の欧州地域部門が公表している「Community Guide to Good Hygienic Practices Specific to Wholesale Market Management in the European Union」（平成21年11月改正）においては、産地市場も他の食品事業者と同様、EU規則に従いHACCP原則に基づいた管理を実施することを求めている。

以上のことから、産地市場においては、原則として加工等を行わないため、基本的に前提条件プログラム（PRP：Prerequisite Program）を確実に実施することで、EUの求める要件を満たすことが可能だと思われるが、まずは、

- ① HACCP原則の適用に関する適切な研修を受講したHACCPチームを編成
 - ② HACCPチームによる危害分析（HA）の実施
- を行い、その上で、
- ③重要管理点（CCP：Critical Control Point）での対応が必要な場合には、HACCPによる衛生管理を実施
- という対応をする必要がある。

(4) ソフト対策とハード対策の考え方

設定した漁港・市場の一般的衛生管理項目、漁港・市場における危害要因分析、必要に応じて設定した重要管理点（CCP）を踏まえ、衛生管理が継続的に実際されるよう、ソフト対策とハード対策を適切に組み合わせて衛生管理を行う。

[解説]

漁港・市場ごとに設定した一般的衛生管理プログラム、漁港・市場における危害要因分析、必要に応じて設定した重要管理点（CCP）を踏まえたHACCPの考え方に基づく衛生管理を行っていくが、EU通知のチェックリスト等を見てもわかるように、構造設備基準として規定されている項目以外は、その状態を確保できるかどうか問題となる。

例えば、「水産物の品質を損なうおそれのある排気ガスを放出する車両は施設内に入れていないか」についての対応としては、ソフト対策として、車両の進入禁止（市場内では車両を用いない）、ハード対策として、車両をすべて電動に変える、車両が物理的に入れないようにプラットフォーム化する、など、様々な対応が考えられる。漁港・市場で取り扱う漁業種類や魚種や手順等を踏まえ、適切なソフト対策とハード対策を組み合わせ対応していくことが望ましい。

IV-3 水産物トレーサビリティ

(1) トレーサビリティの意義

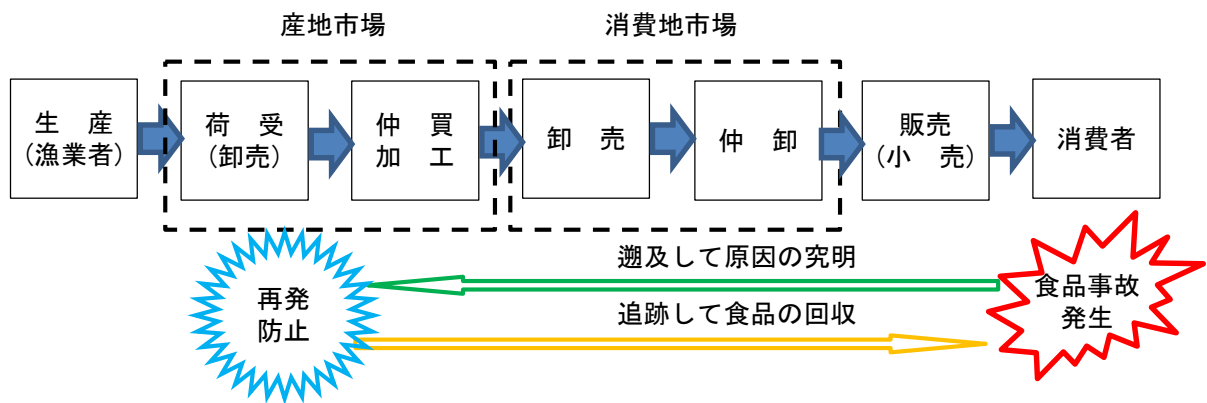
食品のトレーサビリティシステムとは、生産、処理及び加工、流通及び販売のフードチェーンの各段階で食品とその情報を追跡し、遡及できることを意味する。

トレーサビリティの導入は、一部諸外国の法令等で求められているほか、トレーサビリティシステムを構築することで、食品事故が発生した場合に、事故発生の原因を速やかに究明するとともに、事故に関連した食品の迅速な回収に役立つため、消費者の食の安全に対する関心の高まりに応える点で重要である。

[解説]

BSE の発生や偽装表示事件などにより、消費者の食品に対する信頼が揺らぎ、生産、加工及び流通の各段階で食品の安全確保対策の一層の充実や強化が求められる中で食品トレーサビリティシステムの構築が喫緊の課題となった。

食品トレーサビリティシステムは、食品の取扱いの記録を残すことにより、食品の移動を把握できるようにする仕組みであり、食品事故が発生した場合にもその製品回収や原因究明を容易にすること、情報の伝達や検証により表示などの情報の信頼性を高め、消費者が安心して食品を購入できるようにすることを目的としている。生産場所や流通過程が明らかになるようなシステムの構築が求められる。



食品のトレーサビリティについては、米国、EUに輸出する際には、必須の項目となっているため、輸出を考える場合にはトレーサビリティシステムの構築も検討しなくてはならない。

米国食品安全強化法のポイント

- ① FDAの権限強化
(食品検査権限の拡大 [101 条])
(強制リコール権限の付与 [206 条])
- ② HACCP の全食品への義務付け [103 条]
(水産物は従前より義務付け)
- ③ 食品のトレーサビリティに関する
高リスク食品の記録保持義務 [201 条]
- ④ 輸入業者に対し、輸入食品が HACCP
管理等義務を遵守していることを検証
することを義務付け [301 条]

EUにおけるトレーサビリティ

- EUにおいては入・出荷の記録の作成・
保存が法律で義務化されている。
- ① 一般食品原則法 (EC) No. 178/2002 第 18 条
 - ・ 食品のトレーサビリティが生産、加工及び
流通の前段階で確立されていること。
 - ・ 食品事業者は、食品や原料を供給したあらゆる事業者を確認できること。事業者は、
要求のあり次第、管轄当局がこのような情報
を入手できるようなシステムや手続きを
所有すること。
- ② 共通漁業施策におけるトレーサビリティ
理事会規則 (EC) No. 1224/2009 第 58 条
 - ・ 水産物の全てのロットは追跡可能である。
 - ・ 漁船、漁獲日、販売にかかる記録作成・保存義務
 - ・ ロット情報をラベリング等により提供する義務

(2) トレーサビリティの計画、実施

水産物のトレーサビリティを計画し、実施するに当たっては、漁港・市場で取り扱う漁業種類や魚種や手順等を踏まえた上で、事故発生原因の究明、食品の迅速な回収というトレーサビリティの意義を発揮できるよう、適切に計画し、実施する。

[解説]

水産物トレーサビリティの計画、実施に当たっては、漁港・市場で取り扱う漁業種類や魚種や手順等を十分に踏まえる必要がある。トレーサビリティの意義を十分に発揮できるとともに、永続的に無理なく実施できるプログラムを構築することが重要である。

具体的な手順については、農林水産省が業務手順の組立てや記録様式の作成や管理について解説した「実践的なマニュアル」を作成しているため、これらを参考とすることができる。

「実践的なマニュアル」は以下のHPから入手できる。また、「漁業編」が作成されており、水産物のトレーサビリティに関しては、これが参考となる。

【農林水産省】食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html#4>

V. 施設整備

V-1 整備計画の前に

漁港・市場を新たに整備したり改修したりする際には、背後の加工場等での輸出の状況や輸出への意向等を踏まえ、施設整備の際に輸出対策を行うかについて検討する。

[解説]

漁港・市場を新たに整備したり改修したりする際には、背後の加工場の輸出の実態や、今後の輸出への意向等を調査し、輸出が考えられる場合には、施設整備に当たって、輸出対策を行うかどうか検討する。

水産物の輸出経路は複雑であり、漁港・市場ごとにデータが整理されていないため、漁港・市場で取り扱われている水産物の輸出概況を調べるには、仲買人や加工業者へのヒアリングを行うこととなるが、その際、輸出魚種の輸出向け価格帯、荷姿、輸出経路、輸出港、商社との取引状況等を把握する必要がある。

輸出対策を行うに当たっては、今後、地域が何をどこに輸出していくのか、すなわち輸出魚種や輸出相手先国を整理した上で、輸出相手先国の要求する衛生管理基準を満たす必要がある。

なお、輸出先国・地域の輸出関連制度については、水産庁のHPで提示されているほか、JETROのHPでも情報を入手できる。

【水産庁】輸出先国・地域の輸出関連制度

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/seido/#2-1

【JETRO】日本からの輸出に関する各国・地域の制度

<http://www.jetro.go.jp/industry/foods/exportguide/>

V-2 施設整備計画の立て方

(1) 調査

輸出促進に向けた漁港・市場の施設整備計画を立案するに当たり、以下について調査する。

- ①施設の現状及び利用状況
- ②漁業種類別作業形態
- ③水環境
- ④漁港・市場における動線

[解説]

輸出促進に向けた漁港・市場の施設整備計画を立案するに当たっては、目標とする衛生管理基準を満たすかについてチェックを行う必要がある。そのため、以下の項目について調査し、整理しておく。

①利用及び施設の現状

現在の漁港・市場の施設の現状と利用状況について整理し、施設の整備が必要な箇所や新たな整備が可能な箇所等を把握する。

②漁業種類別作業形態

輸出水産物を中心に、漁業種類別に陸揚げから搬出までの作業形態を整理し、衛生管理上の課題を抽出するための基礎資料とする。

③水環境

水産物の取扱いに当たっては、鮮度保持のために用いる水や清浄海水、氷等の衛生管理が重要である。特に、海水については海水取水系統を確認し、その水質や必要に応じて殺菌処理がされているか等についても確認しておく必要がある。また、市場内で大量に使用される水は、漁港内に排水されることから、漁港内の環境の保全のためにも、排水系統と排水の水質についても確認しておく必要がある。

④漁港・市場における動線

交差汚染の防止と効率的な動線確保のため、漁港・市場における動線を確認しておく必要がある。

(2) 衛生管理上の問題・課題の洗い出し

現在の水産物の取扱いが輸出先国の基準などを満たしているか、満たすような施設整備が可能であるかについて検討する。

[解説]

現在のところ、輸出時に漁港・市場における衛生管理が求められているのはEUのみであり、EUへの輸出を目標とする場合には、EUへ輸出する水産物を取り扱うことが可能な施設として、市場の登録が必要となる。これについては、厚生労働省が「対EU輸出水産食品の取扱要領」をとりまとめているため、これらを参考にできる。

【厚生労働省】対EU輸出水産食品の取扱要領

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/taieu/index.html

ただし、EUには日本的な産地市場はなくEU規則においてもせり場に関する言及がほとんどないため、上記の取扱要領では産地市場の登録基準についても基本的に水産加工施設と同様の基準が適用されている。しかし、原則加工処理をしない産地市場に対して加工施設と同様の基準を適用する必要があるかについて議論がなされた結果、産地市場がHACCPによる衛生管理を実施する際の基準のあり方が整理された。産地市場については、この「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて」を参考にできる。

【水産庁】対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて

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

その他、目標に対するチェック基準としては、以下のようなものもある。

【水産庁】漁港における衛生管理基準について

http://www.jfa.maff.go.jp/j/gyoko_gyozyo/g_thema/pdf/sub76.pdf

【(社)大日本水産会】優良衛生品質管理市場・漁港認定基準

<http://qc.suisankai.or.jp/220615%E5%B8%82%E5%A0%B4%E8%AA%8D%E5%AE%9A%E5%9F%BA%E6%BA%96/ichiba.gyokou.ninteikijun.htm>

(3) 計画の策定

設定した整備の目標の基準を満足しなかった項目に対し、対策案を検討し、施設整備計画及び衛生管理計画を作成する。

[解説]

対策案の検討に当たっては、ソフト対策とハード対策それぞれの長所と短所を踏まえた上で、検討を行うことが望ましい。まずはソフト対策を検討し、ソフト対策では効率性が悪化したり、継続性が担保できない等の場合にハード対策を検討するというように、進めていくことで、コストがかからず効率性の高い継続性のある対策を検討することができる。

衛生管理の計画を策定する際には、HACCPの考え方を取り入れ、ハザードと重要管理点(CCP)について、適切に設定することが重要である。HACCPプランの立て方については、一般財団法人食品産業センターにおける「食品の安全を創るHACCP HACCPプラン作成ガイド【改訂】2006改訂版」などを参考にできる。

【一般財団法人食品産業センター】

食品の安全を創るHACCP HACCPプラン作成ガイド【改訂】2006改訂版

http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_1_guidance_guide1.html

(4) 留意すべき点

漁獲から陸揚げ・選別・販売、出荷、加工に至る一連の水産物の流れは、漁船からトラックなどの輸送能力、背後の水産物の加工能力にまで及ぶ大きなシステムとなっている。一つの行程の遅延などの影響が、以降のすべての行程に影響を与えることがある。従って、施設の整備計画に当たっては、背後の加工能力及び輸送能力などを考慮したシステム設計が必要であることに留意する。

また、漁港・市場の衛生管理の検討に当たっては、同一地域の複数の漁港・市場において、機能や役割が異なることが考えられ、十分それらを踏まえる必要がある。たとえば、地域内の水産物の集出荷拠点としての役割を持つ漁港・市場以外にも、栽培漁業等に主に利用される漁港等が考えられ、こうした役割に応じた衛生管理のあり方を検討していく必要がある。

VI. 参考

VI-1 各国情報

(1) 情報の入手先

① 水産物の輸出に関する輸出条件等に関する情報

水産食品の輸出については、輸出相手国・地域の規制に基づき、施設の登録、衛生証明書の添付等を規定した輸出条件を定めている場合がある。これらの情報は、農林水産省のHPに取りまとめられている。

【農林水産省】輸出条件に関するHP

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/seido/index.html#2-1

以下の情報を上記HPより調べることができる。

表 水産物の輸出に関する輸出条件等に関する情報（農林水産省HPより）

輸出先国・地域	参照ホームページ
米国	米国向けエビ・エビ製品の輸出について 対米輸出水産食品（厚生労働省）
中国	対中国輸出水産食品（厚生労働省）
EU	EU 向け水産食品の輸出について 対 EU 輸出水産食品（厚生労働省）
スイス及びノルウェー	スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱いについて 対 EU 輸出水産食品（厚生労働省）
ナイジェリア	ナイジェリア向け輸出水産食品の取扱いについて 対ナイジェリア輸出水産食品（厚生労働省）
ロシア	ロシア向け輸出水産食品の取扱いについて 対露輸出水産食品（厚生労働省）
ニュージーランド	ニュージーランド向け輸出二枚貝の取扱いについて
豪州	豪州向け輸出水産食品の取扱いについて
ウクライナ	ウクライナ向け輸出水産食品の取扱いについて 対ウクライナ輸出水産食品（厚生労働省）
ブラジル	対伯輸出水産食品（厚生労働省）
ベトナム	ベトナム向け輸出水産食品の取扱いについて 対ベトナム輸出水産食品（厚生労働省）

また、JETROのHPでも、日本からの水産物輸出に関する米国、香港、中国の制度が取りまとめられており、参考となる。

【JETRO】日本からの輸出に関する各国・地域の制度に関するHP

<http://www.jetro.go.jp/industry/foods/exportguide/>

② マーケット

輸出先国の経済や産業等の情報については、JETROのHPで公開されている。農林水産物・食品については、以下のHPで提供されている。

【JETRO】農林水産物・食品に関するHP

<http://www.jetro.go.jp/industry/foods/>

掲載されている国は以下のとおりである。

インドネシア	韓国	シンガポール
タイ	台湾	中国
フィリピン	ベトナム	香港
マレーシア	オーストラリア	米国
カナダ	ブラジル	EU
英国	デンマーク	ドイツ
フランス	ロシア	アラブ首長国連邦

各国に対し、日本からの輸出に関する制度、マーケティング基礎情報、マーケティング短説、マーケティング関連データ、調査レポート等を見ることができる。

また、JETROの以下のHPでは農林水産省の定める「国別・品目別輸出戦略」に挙げられている国や地域におけるマーケティング調査に役立つ情報が整理されている。

【JETRO】マーケティング基礎情報のHP

http://www.jetro.go.jp/industry/foods/marketing_basicinfo/

人口やGDP、在留邦人数、日本食レストラン数、日本からの農林水産物輸出状況、味覚・嗜好上の特徴、制度的制約、商流・物流・商習慣等の概要を得ることができる。

(2) 各国情報

上記の情報から、各国に対し日本から水産物を輸出する際の、各国の制度や市場の概要などを、以下に取りまとめる。詳細については、上記情報で確認する必要がある。

(2) - 1 米国

① 輸出条件等

(参考：JETRO HP 「日本からの輸出に関する制度：米国」

http://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/)

◆検疫（水産物）

http://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/exportguide/marineproducts.html#quarantine

調査時点：2014年11月

米国へ輸入される水産物・水産加工品については、米国保健福祉省・食品医薬品局（FDA）が管轄し、米国連邦規則集第21巻123（21CFR123）およびバイオテロ法等の法律が適用されます。そのため輸入通関地において、FDAによる食品検査が行われます。さらに当該検査を効率的、より確実にすることを目的として、貨物が米国に到着する前の一定期間内に、FDAに対し貨物の重要情報を輸出毎に通知する義務が課されます。

また、貝類（カキ、ムール貝等）を米国に輸入する場合には、貝類の衛生管理を促進および改善することを目的とした国家甲殻類衛生プログラム（National Shellfish Sanitation Program（NSSP））に従う必要があります。

◆食品衛生（水産物）

http://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/exportguide/marineproducts.html#hygiene

調査時点：2014年11月

米国に水産物・水産加工品を輸出する製造業者等は、食品の衛生及び安全性を確保することを目的とした適正製造規範（CURRENT GOOD MANUFACTURING PRACTICE IN MANUFACTURING, PACKING, OR HOLDING HUMAN FOOD（CGMP））に従った衛生管理等を行う必要があります。

さらに製造業者等は、食品製造工程上の危害要因を分析し、重要な管理点を効率よく継続的に衛生管理することで危害の発生を防ぐことを主な目的とした Hazard analysis and Hazard Analysis Critical Control Point（HACCP）プランに従う必要があります。

これらの要件を満たしていることを保証する施設認定書発行に関しては、厚生労働省の対米輸出水産食品に関する情報ページをご参照下さい。

適正製造規範は、米国連邦規則集第21巻110（21CFR110）に、HACCPは、米国連邦規則集第21巻（21CFR123）に定められています。尚、米国に輸入される水産物・水産加工品の安全は、米国保健福祉省・食品医薬品局（FDA）が管轄しています。

さらに、米国へ輸入される水産物・水産加工品には、バイオテロ法 (the Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 (The Bioterrorism Act of 2002)) および食品安全強化法 (Food Safety Modernization Act (FSMA)) が適用されます。

一例を挙げると、バイオテロ法上、米国内で人や動物の消費に供するための食品を製造・加工・梱包・保管する米国内外の施設の所有者、経営者またはエージェントは、それらの施設を日本からの輸出を行う以前に、FDAに登録することが義務付けられています。さらに食品安全強化法上、前述の登録は偶数年の10月1日から12月31日の間に更新することが義務付けられています。ただし水産物HACCPプログラムの対象となる食品に関しては、既に同プログラムにより規制されていることから、食品製造などを行う施設の危害分析・予防管理 (Hazard Analysis and Risk Based Preventive Controls)、さらに米国に食品を輸入する業者に食品の安全を検証することを義務付ける、外国供給業者検証プログラム (Foreign Supplier Verification Program (FSVP)) (2014年9月29日より75日間公聴中) の適用から除外されています。危害分析・予防管理は食品安全強化法第103条に、外国供給者検証プログラムは第301条に規定されています。

◆農薬・抗生物質・添加物 (水産物)

http://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/exportguide/marineproducts.html#pesticide_antibiotic_foodadditives

調査時点：2014年11月

米国に輸入される水産物・水産加工品には、米国保健福祉省・食品医薬品局 (FDA) が承認した動物用医薬品に限り使用することが出来ます。但しFDAは、特定の使用方法に限定して薬品を承認しているので、養殖などで薬品を使用する場合には、FDAが承認している動物用医薬品を、指定の目的、対象、条件で使用しなければなりません。

さらに、FDAが水産物中の医薬品成分の残留許容量を設定している場合には、それに従う必要があります。動物用医薬品の残留許容量は、医薬品毎に各可食部の残留許容量が規定されています。

米国に輸入される水産物・水産加工品に使用される食品添加物に関する規制は、合衆国法典第21巻348条 (21USC348) Food Additives に基づいて行われています。食品添加物の定義は、合衆国法典第21巻321条 (21USC321) により規定されており、食品への直接または間接に使用が認められている食品添加物は、米国連邦規則集第21巻172条 から180条 (21CFR172-180) 上に列挙されています。

米国において新規の食品添加物を使用する場合には、食品添加物申請 (Food Additive Petition (FAP)) をFDAに申請し、事前許可を得る必要があります。FAP申請に関する情報は、「関連情報 - その他参考情報」をご参照下さい。

米国へ輸入される水産物・水産加工品に使用される着色料に関する規制は、合衆国

法典第 21 卷 379 条 (21USC379) に基づいて行われています。使用することが出来る着色料は、日本で許可されているものとは異なりますので、FDA ウェブサイト上の「使用が許可されている着色料一覧 (Color Additive Status List)」と「米国連邦規則集第 21 卷 70~82 条 (21CFR70-82)」を事前にご確認下さい。

◆表示ラベル (水産物)

http://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/exportguide/marineproducts.html#pesticide_antibiotic_foodadditives

調査時点：2014 年 11 月

水産物を商業目的で米国に輸入するには、米国税関・国境警備局 (CBP) 及び米国保健福祉省・食品医薬品局 (FDA) が定める表示を行わなければなりません。

条件によっては、表示義務が免除されますが、一般的に表示しなければならない項目は下記のとおりです。表示は英語で行わなければなりません。

< 主要表示パネル：PDP (Principal Display Panel) >

- a. 食品名称／識別事項
- b. 内容量・正味重量

< 情報パネル：IP (Information Panel) >

- c. 原材料名 (2 種類以上の原材料 [添加物を含む] が使用されている場合は、それぞれの名称を表示しなければなりません。魚、甲殻類はアレルギー原因物質としての表示をしなければなりません。ただし、未加工で生鮮の場合は必要ありません。)
- d. 栄養成分表示 (未加工の生鮮の水産物、及び輸入後に加工、再包装される水産物には表示の義務はありません。)
- e. 製造業者、包装業者、流通業者のいずれかの名称と住所
- f. 警告及び取扱い上の注意
- g. 原産国

② マーケット

(参考：JETRO HP 「マーケティング基礎情報：米国」2014 年

http://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/pdf/marketing_basicsinfo_us_rev.pdf)

米国

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>【参考：日本】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,715万人（2014年7月） ●実質GDP成長率：1.6%（2013年） ●1人あたりのGDP（名目）：38,491ドル（2013年） 	<ul style="list-style-type: none"> ●人口 3億1,612万8,839人（2013年末推計値 米国商務省） ●実質GDP成長率 1.9%（2013年 米国商務省） ●1人あたりのGDP（名目） 53,101ドル（2013年推計値 国際通貨基金（IMF）） ●在留邦人 412,639人（外務省「海外在留邦人数調査統計」平成26年要約版） ●日本食レストラン数 14,129店（2010年ジェトロ調査）
<p>日本からの農林水産物輸出状況 (2013年/財務省貿易統計よりシェアト算出)</p>	<p>2位 819億円、うち農産物496億円（60.6%）、林産物17億円（2.0%）、水産物305億円（37.3%）</p>
<p>味覚・嗜好上の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 東西海岸を中心に、日本食（特にスシ）は浸透。最近ではラーメン等がジュニアフード店、専門店も人気。 ● 一般的に健康志向が高まっており、天然成分（All Natural）、グルテンフリー（Gluten Free）、非遺伝子組み換え（Non-GMO）等は最近のキーワード。
<p>検査・安全規制等</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① 畜肉エキス入り商品、肉類、生鮮果実等。生鮮果実等は、USDAの認定農地が少なく供給が限定的。 ② 着色料の使用規制があり、クチナシ、紅花（ベニばな）、紅麹（ベニコウジ）は使用が認められていない。また、米国は2011年4月に食品安全強化法が施行されているが、2015年夏以降の重要法案の最終化を目指し、現在各種規制案が公表されている最中。今後の規制動向に注意が必要。
<p>制度的制約</p>	<p>地域と個別の品目により、輸入停止等の措置を決定。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 輸入停止 青森、岩手、宮城、山形、福島、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、新潟、山梨、長野、静岡（14県）；県毎に国内において出荷制限対象となっている品目 ② 米国の食品安全基準に違反していないことの証明により輸入が許可される（証明手続きは米国政府と協議中、2014年12月12日時点） 福島、茨城、栃木（3県）の牛乳、乳製品、生鮮野菜および果実（輸入停止品目を除く） ③ 米国にてサンプル検査（前項②の証明対応は不要） ・福島、茨城、栃木（3県）の上記①の輸入停止および上記②の品目以外の食品（県産品例、米：茨城・栃木、大豆：茨城・栃木、茶：福島・栃木）並びに飼料 ・上記3県以外の全ての食品、飼料（輸入停止品目を除く）
<p>商流・物流・商習慣</p>	<p>主に東西海岸では、日系の商社による流通網が整備されており、特に日系マーケット（日本食レストランや日系小売店）への物流上の大きな障壁はない。一方で、その他マーケットと取引する際は、別途流通ルートの開発が必要なが多い。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 米国ソシユの取り扱い
<p>その他マーケット情報</p>	<p>カリフォルニア州では穀物を原料とする蒸留酒でもアルコール分が24度以下の韓国産しゅちゅうはSOJU（ソジュ）と表記すればソトリカーライゼンスで販売可。日本産も同様の扱い。同様にニューヨーク州でも韓国産しゅちゅうへの例外があるが、日本産焼酎への例外は認められずハードリカー扱いなどとなっている。ハードリカーは免許取得コスト、税がソフトリカーに比べて高い。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 日本食の代名詞にもなっているSushi、Teriyaki、Tempuraのみならず、日本産とは限らないがSake、Tofu、Miso等が広く深く浸透。最近では、Yuzu、Wasabi等も広く認知されている。
<p>戦略品目 (特記事項)</p>	<p>加工施設には、HACCP導入が必須。</p> <p>菓子類、調味料、緑茶等について、日本産は価格が高くなりがちであり、他国産、米国産の同業商品との競争に耐えうる特徴が必要。</p> <p>USDAが認定する日本国内施設にて加工された骨なし生肉のみ。</p> <p>米国は野菜や果物の巨大な産地であり、日本でしか生産できない、または日本産の品質に価値がある等の競争力がないと一般的に難しい。</p> <p>茶</p>

(2) - 2 E U

① 輸出条件等

(参考: J E T R O H P 「輸出入・海外進出の実務: E U」

<http://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/#business>)

◆輸入品目規制

http://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/trade_02/#block2

I. 特定危険化学品に関する規制

- (1) 化学品規制
- (2) 化粧品に関する規制
- (3) 残留性有機汚染物質 (P O P s) 規制
- (4) P I C 規制

(詳細は「E U 輸入品目規制 I. 特定危険化学品に関する規制 詳細」 P D F 参照)

II. 食品、農水産品に対する規制、検疫、輸出入ライセンス

- (1) 一般食品法
- (2) 食品衛生
- (3) 動物検疫
- (4) 農産品: 輸入ライセンス

(詳細は「E U 輸入品目規制 II. 食品、農水産品に対する規制、検疫、輸出入ライセンス 詳細」 P D F 参照)

III. 特殊な野生動植物保護規制

ワシントン条約に準拠

IV. 薬物規制

E U と第三国間で合法的に取引される物質が、麻薬・向精神性物質の密造に流用されることを防ぐための規制がある。

(詳細は「E U 輸入品目規制 IV. 薬物規制 詳細」 P D F 参照)

V. C E マーク

ニューアプローチに基づく指令のうち、C E マークの添付を義務付けている指令は現在 21 ある。C E マークを添付するためには、指令に定められた要件を満たす必要がある。

(詳細は「E U 輸入品目規制 V. C E マーク 詳細」 P D F 参照)

VI. 廃棄物輸送規制

EUでは、廃棄物の輸送について、EU加盟国間の輸送、EU加盟国内における輸送、EUから第三国への輸出、第三国からEUへの輸入、EUを通過するトランジットのそれぞれについて、廃棄物輸送の2つの目的（[1] 埋め立てまたは焼却による廃棄物の「処分」、[2] リサイクル目的の「リカバリー（recovery）」）に区別して詳細規定が決められている。適用法令として、廃棄物輸送に関する2006年6月14日付欧州議会・理事会規則1013/2006がある。

② マーケット

（参考：JETRO HP「マーケティング基礎情報：EU」2014年

http://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/pdf/marketing_basicinfo_eu_2014.pdf）

EU

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>〔概要・目録〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：(推定)7137万人 (2014年4月) ●実質GDP成長率：1.6% (2013年) ●1人あたりのGDP (名目)：38,481ドル (2013年) 	<ul style="list-style-type: none"> ・人口：5億7417万6,607人 ・ EU28万国、2014年、暫定値、出所：EU統計局 ・ 実質GDP成長率：0.1% ・ 2013年、EU28万国、出所：EU統計局 ・ 1人あたりのGDP (名目)：34,123ドル ・ 2013年、EU28万国、出所：EU統計局 ・ 在留邦人：189,373人 ・ (外務省「海外在留邦人数調査統計」平成25年要約版よりジェトロ算出) ・ 日本食レストラン数：n.a 店
<p>日本からの農林水産物輸出状況 (2013年/財務省貿易統計よりジェトロ算出)</p>	<p style="text-align: center;">283億円 うち農産物223億円 (78.8%)、林産物9億円(3.3%)、水産物51億円(17.9%)</p>
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ EU各国でそれぞれの特徴あり (詳細は各国参照)
<p>検査・安全規制等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 牛肉を除き、畜産物 (肉類・乳製品) は基本的に日本からの輸出は不可。牛肉については認定を受けた施設からの出荷に限り輸出可。 ② 日本産の固形肉・乳成分入りの加工食品は基本的に日本からの輸出は不可 (混合食品規制)。例えばカレー、お菓子類、洋菓子、乳性飲料などにも含まれるので留意。 ③ 水産物については品目毎にHACCP認定を受けた施設からの出荷に限り輸出可。(天然水産物の場合漁業規則に基づく漁獲証明書も必要。) ④ 食品添加物規制：食品添加物についてはポジティブリスト制度であり、例えば天然添加物 (くちなし、べにこごうじ) の使用が認められていない。例えばせんべい、お菓子、インスタント類などにも含まれるので留意。 ⑤ 濃縮スープ付きラーメンなど、動物性エキスが含まれる加工食品は混合食品規制に留意する必要。 ⑥ (安全性の議論とは別に) EU域内で「茶葉」が生産されていないことを背景に、日本で使用可能な濃葉がEUのポジティブリストには入っていないことがある。そのための特例対応 (輸送前の残留農薬検査等) が必要である。 ⑦ ワインおよび醸造酒の容量規制。(指定されている容量サイズで販売する義務がある。焼酎・リキュールも該当 (日本酒は該当せず))
<p>制度的制約 (EU共通)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1 ① 青森県：全ての食品・飼料 (アルコール飲料除く) ② 青森県、新潟県、山梨県、静岡県：きのこ類 ③ 秋田県、山形県、長野県：きのこ類及び一部の山菜類 ④ 岩手県、宮城県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県：きのこ類、水産物並びに一部の山菜類・穀物 ⑤ 福島県以外の全都道府県で「放射線物質検査証明が必要な原料産地・品目」(①～④) のリストに掲載されている食品および飼料が50%以上含有されている加工食品・飼料 ⑥ 原産地不明の食品および飼料 ①～⑥に該当する食品は、日本出発前に検査を受け、EUが定める基準値以下であることを示す放射性物質検査証明を添付する。更に輸入国にてサンプル検査。
<p>商流・物流・商習慣 (EU共通)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 2 1. に該当しない対象地域および品目：原産地証明を添付する (茶は産地証明不要)。輸入国にてサンプル検査。 規制当局 (通関当局) がEU規制を十分正確に把握していないことがあり、また解釈にばらつきがあることから、同じ品物でも、通関する港または時期によって通関の可否が異なることが多い。
<p>その他マーケット情報</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ スイスは欧州主要都市で見られるが、中国系または華人系の業者が提供していることが非常に多い (EU域内共通) ・ 日本食=ヘルシーのイメージは定着しつつある (EU域内共通) ・ 価格面の課題はあるものの、高品質な日本産食材のニーズはある (但し、市場は主に高所得者向けとなり、ニッチである)
<p>戦略品目 (特記事項) (EU共通)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 水産物 加工食品 <ul style="list-style-type: none"> 牛肉 米・米加工品 青果物 <ul style="list-style-type: none"> 花き 茶 <p>日本産の水産物の取扱が非常に少ないのが現状。施設 (EUHACCP) の認定促進が必要。</p> <p>混合食品規制の緩和 (特に乳成分入りの商品)、食品添加物規制のEUと日本の差異の解消、賞味期限の短縮の解消 (長い輸送期間が必要のため) が大きな課題</p> <p>高付着及び高級食材へのPRが必要。ステーキ以外の和牛の食べ方 (薄切り、たたき、しゃぶしゃぶなど)、カット方法などの普及活動も必要。</p> <p>日本酒については、日系だけでなく現地業者 (主にワイン卸) への商流確保、日本酒が蒸留酒である等の誤解の解消が重要。また食事とのマリナーージュ (相性のよい組み合わせ) の提案が必要。</p> <p>現地で入手できる、比較的安価な野菜 (わかび、白菜、大葉など) や果物 (リンゴなど) との差別化 (マーケティングの重要性) が必要。</p> <p>欧州における日本産の認知度が低いことからPR活動が必要。</p> <p>日本茶の安全性や健康イメージ、カテキンなどの機能性成分による効能のPRが有効。</p>

(2) - 3 韓国

① 輸出条件等

(参考: JETRO HP 「輸出入・海外進出の実務:韓国」

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/kr/#business>)

◆輸入品目規制

http://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/trade_02/#block2

1. 対外貿易法による輸入制限品目

輸出入公告において輸入制限品目が定められている(2014年1月3日付産業通商資源部告示第2014-2号第6条および別表3)。

2. 関税法による税関確認事項

特定の品目の輸出入については、許可・承認・表示などの条件を具備しなければならず、税関長はこれらの条件を具備していることを確認しなければならない(関税法226条)。

3. 原産地表示対象品目に対する原産地表示

対外貿易法、関税法などにより原産地表示対象品目や表示方法などが定められている。

4. 植物防疫法による輸入禁止植物・禁止地域

植物防疫法上、輸入禁止品目・禁止地域・禁止病害虫が定められている。

◆輸入地域規制

http://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/trade_02/#block3

一般に輸入地域規制はないが、対外貿易法による貿易に関する制限など特別措置がある。

次の各号のいずれかに該当する時には物品などの輸出、輸入を制限、禁止できる。

1. 交易相手国に戦争、事変または天変地異がある時

2. 交易相手国が条約と一般的に承認された国際法規で定めた韓国の権益を否認する時

3. 交易相手国が韓国の貿易に対して不当もしくは差別的な負担または制限を加える時

4. 憲法によって締結・公布された貿易に関する条約と一般に承認された国際法規で定めた国際平和と安全維持などの義務履行のために必要とする時

4-2. 国際平和および安全維持のための国際共助による交易与件の急変により、交易相手国との貿易に関する重大な蹉跌が生じるか、生じる憂慮がある場合

5. 人間の生命、健康及び安全、動物・植物の生命および健康、環境保全または国内資源保護のために必要な時

(関係法令:対外貿易法第5条)

◆輸入管理その他

http://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/trade_02/#block5

1. 輸入関連規制問い合わせ先
2. 日本から輸出する際の船積み前検査の要否
3. 輸入ライセンスおよび登録制度の有無
4. セーフガード措置、AD税措置など貿易救済措置の概要
 - ① 輸入関連規制問い合わせ先：産業通商資源部 貿易投資室 貿易政策官 輸出入課 (Tel : 82-44-203-4044)
 - ② 船積み前検査輸入国政府との契約締結または輸入国政府の委任によって韓国企業が輸出する物品などに対し、国内で船積み前に検査を実施する機関は世界貿易機関船積み前検査に関する協定を遵守しなければならない。この場合、船積み前検査機関は船積み前検査が韓国企業の輸出に対する貿易障壁として作用するようにしてはならない。(関係法令:対外貿易法第 45 条)
 - ③ 輸入ライセンスおよび登録制度輸出入業は自由化されており、ライセンスは不要。ただし、(社)韓国貿易協会から貿易業固有番号を受ける必要がある。
 - ④ セーフガード措置および アンチダンピング (AD) 措置
 - (1) セーフガード措置
 - a. 根拠法：不公正貿易行為の調査および産業被害救済に関する法律 (以下「産業被害救済法」) 第 17 条
 - b. 発動要件：貿易委員会が産業被害調査の結果、国内産業が深刻な被害を被ったり、被るおそれがあると判定したとき
 - c. 調査統計：2014 年 7 月末現在、計 34 回の調査受付のうち 8 回の撤回、2 回の調査不開始、22 回の肯定判定、2 回の否定判定があった
(出所：貿易委員会HP (www.ktc.go.kr 他のサイトへ))
 - (2) AD 措置
 - a. 根拠法：不公正貿易および産業被害救済法 第 23 条、関税法第 51 条
 - b. 発動要件：国内産業に利害関係がある者で、大統領令が定める者または主務部長官の賦課要請がある場合に外国の物品が大統領令が定める正常価格以下で輸入され、次の二つの事項に該当するものとして、調査を通じて確認され、当該国内産業を保護する必要があると認められるとき
 - (i) 国内事業が実質的な被害を受けたか、受ける恐れのある場合
 - (ii) 国内産業の発展が実質的に遅延される場合
 - c. 最近の動向：2014 年 7 月現在、反ダンピング調査進行中の案件は 18 カ国・地域の 12 品目であり、現在、反ダンピング関税賦課中の品目は以下のとおりである

【AD関税賦課案件】

- ・中国・インドネシア・タイ産OPPフィルム (2013. 12. 20～2018. 12. 19)
- ・中国、台湾およびマレーシア産ポリエステルDTY (2013. 12. 20～2016. 12. 19)
- ・マレーシア産合板 (2011. 2. 1～2014. 1. 31、再審進行中)
- ・日本・インド・スペイン産ステンレススチールバー (2013. 10. 1～2016. 9. 30)
- ・米国・中国・インド・カナダ産塩化コリン (2013. 8. 22～2016. 8. 21)
- ・中国産陶磁器質タイル (2011. 7. 20～2014. 7. 19、再審進行中)
- ・中国産フロートガラス (2011. 5. 24～2014. 5. 23、再審進行中)
- ・中国・日本・シンガポール産酢酸エチル (2012. 3. 27～2015. 3. 26)
- ・中国・インド産PETフィルム (2012. 5. 25～2015. 5. 24)
- ・ロシア・米国・中国・カナダ・インドネシア産クラフト紙 (2012. 4. 10～2015. 4. 9)
- ・台湾・中国産ポリエステル部分撚糸 (2012. 7. 25～2014. 7. 24、再審進行中)
- ・日本産ステンレススチール厚板 (2011. 4. 21～2016. 4. 20)
- ・日本産アルミニウムボトル缶 (2013. 1. 3～2016. 1. 2)
- ・中国産合板 (2013. 10. 18～2016. 10. 17)

(出所：貿易委員会資料)

◆輸出入許可申請

http://www.jetro.go.jp/world/asia/kr/trade_05/#block1

1. 輸出入業は自由化され、ライセンスは不要。ただし、韓国側の輸出入業者は、法律上義務付けられてはいないものの、通関・事務手続きの簡素化等のメリットが大きいことから、ほとんどの場合、韓国貿易協会から貿易業固有番号を取得している。
2. 対外貿易法による輸出入の制限

【対外貿易法第 11 条輸出入の制限】

- (1) 産業通商資源部長官は憲法により締結・公布された条約と一般に承認された国際法規による義務の履行、生物資源の保護などのために必要であると認める場合には、物品などの輸出または輸入を制限もしくは禁止することができる。
- (2) 産業通商資源部長官が憲法により締結・公布された条約と一般に承認された国際法規による義務の履行、生物資源の保護などのために指定する物品などを輸出または輸入しようとする者は産業通商資源部長官の承認を得なければならない。ただし、緊急を要する物品などその他輸出または輸入手続きを簡素化するための物品などで、大統領令で定める基準に該当する物品などの輸出または輸入に対してはこの限りでない。このような承認の有効期間は 1 年とし、大統領令で定めるところによって 1 年を超過しない範囲で産業通商資源部長官の承認を受けて延長することができる。

② マーケット

(参考：JETRO HP「マーケティング基礎情報：韓国」2014年

http://www.jetro.go.jp/world/asia/kr/foods/pdf/marketing_basicinfo_kr_2014.pdf)

韓国

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>【参考：日本】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,713万7千人（2014年4月） ●実質GDP成長率：-1.6%（2013年） ●1人あたりのGDP（名目）：38,491ドル（2013年） 		<ul style="list-style-type: none"> ・人口 5,127万人（2014年、安全行政部「8月」） ・実質GDP成長率 3.0%（2013年、韓国銀行） ・1人あたりのGDP（名目） 25,973ドル（2013年、韓国銀行） ・在留邦人 36,719人（2013年、外務省「10月」<海外在留邦人数調査統計>平成26年要約版） ・日本食レストラン数 7,211店（2012年、統計庁・推計）
<p>日本からの農林水産物輸出状況 (2013年/農水省統計（速報版）)</p>		<p>5位 373億円 うち農産物249億円(66.8%)、林産物21億円(5.7%)、水産物102億円(27.3%)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・塩分の強い食べ物は苦手（日韓で塩辛さに相違があるため要注意） ・食事の際の甘味は避けられる傾向 ・油っぽい食べ物は苦手。 ・保守的な嗜好。消費者は昔からの定番商品を選ぶ傾向がある。 ・日本式居酒屋や日本食店が人気。業務用は全般的に有望。小売向け商品は原券事故の影響から日本産が避けられる傾向にある。 ・木材のヒノキは有望品目。
<p>味覚・嗜好上の特徴</p>	<p>制度的制約</p>	<p>① 米（現在のミニマム・アクセスとして国が輸入を管理している制度から、関税化「関税率：513%」への切り替えが予定されている。現在、韓国政府は、2015年からの実施を目標としてWTO加盟国の検証に対応している段階）</p> <p>② 生鮮果実、野菜（現地生産品と競合。一部は検疫により輸入不可）</p> <p>③ 肉（鶏、豚、牛。口蹄疫等の影響で輸入不可）</p> <p>④ 鯉節（日本産は味が良いためニーズはあるが、ベンゾピレンに対する規制が導入。）</p> <p>【水産物以外】 福島、群馬、栃木、茨城、宮城、千葉、神奈川、岩手、長野、埼玉、山梨、静岡の13県で収穫・加工され、日本政府が出荷制限要請対象と指定したことのある品目：輸入停止</p> <p>【水産物】 福島、茨城、群馬、宮城、岩手、栃木、千葉、青森の8県からの全ての水産物について、2013年9月9日から全面的に輸入を禁止。 （注）日本政府が出荷制限を解除した場合も、韓国側の輸入停止措置は継続。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その他は生産地域と個別の品目により、日本政府が発行する、韓国の放射線物質基準に適合することの証明添付、輸入時ごとの放射線検査実施、産地証明書の添付等の措置が決定される。 ・酒類の流通における免許制（製造業、輸入業、輸出業、小売業の専業規定） ・流通マージンが高い傾向。（例：日本酒の場合、卸売業者のマージンが販売価格の20%程度、百貨店のマージンが25%～35%等） ・保守的な消費者が多く、一般的でない商品に対しては十分なプロモーションが必要。 ・日本産品の高品質なイメージを利用し、日本の商品名を冠した韓国産品が販売されており（長崎ちゃんぽん等）、日本産と間違われて購入されている恐れもあり、知財対策含めて注意が必要。
	<p>原産関連規制</p>	<p>商流・物流・商習慣</p>

(2) - 4 中国

① 輸出条件等

(参考: J E T R O H P 「日本からの輸出に関する制度: 中国」

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/cn/foods/>)

◆検疫 (水産物)

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/cn/foods/exportguide/marineproducts.html#quarantine>

調査時点: 2014年10月

中国で検疫が必要とされる水産物もしくは水産加工品を日本から輸出する場合、あらかじめ日本で衛生証明書及び産地証明書を取得した上で、輸入港 (中国語では「进境口岸」) の動植物検疫機関 (通常は輸出入検査検疫機関) に検疫を申請します。検疫に合格した場合は輸入が許可されますが、不合格となった場合は除害、積戻または廃棄の処分となります。なお、除害処理の結果、問題がなくなり合格となった場合には、輸入が許可されます。

◆食品衛生 (水産物)

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/cn/foods/exportguide/marineproducts.html#hygiene>

調査時点: 2014年10月

1. 施設登録および衛生証明書の発行について

中国向けに輸出される水産食品 (活水産動物を除く) については、中国政府から施設等 (最終加工 (未加工品にあっては最終保管) する施設または加工船) の事前登録及び、輸出国の食品衛生上の権限を有する行政機関が発行する「衛生証明書」の添付が求められています。

施設登録手続きは、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課を通じて行います (有効期間4年、要更新)。登録施設は中国向け水産食品の包装に登録番号を表記する必要があります。

施設登録が完了した後、「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。衛生証明書発行機関は、登録施設を所管する地方自治体 (地方自治体が衛生証明書発行機関として登録されない地域については地方厚生局) となります。

施設登録及び衛生証明書の発行要領、中国向け輸出水産食品の取扱いについては、厚生労働省ウェブサイトをご確認ください。

2. 輸入食品に関する規制

中国へ輸入する食品は「食品安全国家基準」を満たさなければなりません。また、国家基準が無い領域で省・自治区・直轄市政府が地方基準を制定している場合があります。食品安全基準は無数に存在し、制定・改正が頻繁ですので、最新の基準をご確認下さい。

食品の輸入者またはその代理人は、通関地の出入国検査検疫機関に検査を申請します。合格した場合、検査検疫機関から合格証明が発行され、通関、販売及び使用が認められます。不合格となった場合は一定の要件の下で技術的処理を経て再検査を受けることができますが、安全・健康・環境保護の項目で不合格となった場合はそのまま廃棄または積戻となります。

なお、食品安全国家基準が存在しない食品等を初めて輸入する場合、当局に安全性評価資料を提出し、許可を申請する必要があります。

3. 輸出入企業の届出

食品の衛生確保の観点から、中国に食品を輸出する場合、国外の輸出業者またはその代理業者は国家品質監督検査検疫総局へオンラインで届出を行わなければなりません。また、中国における輸入業者は工商登録地の検査検疫機関へオンラインで申請を行うとともに、届出書類を提出する必要があります。

4. 中国における輸入食品業者に関する許可制度

中国では、食品関係企業（食品加工、食品流通及び飲食サービス）はそれぞれ許可を取得し、監督を受けなければなりません。

◆農薬・抗生物質・添加物（水産物）

http://www.jetro.go.jp/world/asia/cn/foods/exportguide/marineproducts.html#pesticide_antibiotic_foodadditives

調査時点：2014年10月

輸入食品に含まれる食品添加物の残留量は「食品添加物使用基準」を満たす必要があります。さらに個別に関連の基準が定められています。

また、農薬、動物用医薬品、さらにその他の汚染物質（食品の生産・流通過程で発生・混入した化学的有害物質）についてもそれぞれ制限ルールが定められています。

これらの検査は、食品安全に係る輸入検査の一環として検査機関が行います（「食品衛生に関する規制」のページも参照下さい）。

◆表示ラベル（水産物）

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/cn/foods/exportguide/marineproducts.html#label>

調査時点：2014年10月

1. 表示ラベルの検査

日本から包装済み食品を中国に初めて輸入する場合、輸入食品のラベル検査、即ちラベルの内容が法律法規及び食品安全国家標準に合致するか否か、ならびに品質に関する内容の真実性、正確性について検査されます。この検査に合格した場合、ラベル届出番号が発行されます。＜情報パネル：I P（Information Panel）＞

2. 表示ラベルの一般的な記載方法

ラベルへの記載内容及び方法は以下で規定されています。ラベルには、登録商標以外の外国語が中国語より大きくならないようにします。遺伝子組替え食品・原料を使用する食品は、その旨を表示します。治療効果・保健効果等の表記を行うことはできません。

3. 保健用食品について

保健用食品の場合、上記に加えて特別な規制があります(治療効果暗示の禁止等)。

② マーケット

(参考：JETRO HP「マーケティング基礎情報：中国」2014年

http://www.jetro.go.jp/world/asia/cn/foods/pdf/marketing_basicinfo_cn_2014.pdf)

中国

人口・経済発展状況等 <small>（参考：国勢調査）</small> ●人口：1億2,713万5千人（2014年4月） ●実質GDP成長率：1.6%（2013年） ●1人あたりのGDP（名目）：36,081ドル（2013年）		・人口 13億5,404万人（2012年末時点） ・実質GDP成長率 7.7%（2013年） ・1人あたりのGDP（名目） 6,747ドル（2013年） ・在留邦人 150,399人（外務省「海外在留邦人数調査統計」平成25年集約版）注：香港・マカオを含む ・日本食レストラン数 2,645店（2014年1月「大衆点評」）注：中国の代表的な例として上海市における店舗数を提示
日本からの農林水産物輸出状況 （2013年／農水省統計（速報版））		4位 508億円 うち農産物206億円（40.5%）、林産物41億円（8.1%）、水産物261億円（51.4%） 地域によって大きなバラつき。北京周辺（華北地域）は塩辛い味付け、広州周辺（華南地域）はさっぱりとした味が一般的。他の地域でも沿海部の上海周辺（華東地域）では濃い味、甘い味、内陸の中部地域で香辛料の効いたものや辛い味が好まれる。 ・安全・安心な食品に対する高い関心があり、特に小さな子供を持つ若い世代、女性、富裕層を中心に、健康、美容に良い食品が受け入れられつつある。
味覚、嗜好上の特徴		① 生鮮食品の輸入は、りんご、なし、コメ（くん蒸条件つき）、水産物のみ可能。 ② 家畜人類およびその製品、豚、牛、羊等の偶蹄目動物およびその製品は禁止。 【すべての食品】 ① 福島県、栃木県、群馬県、茨城県、千葉県、宮城県、新潟県、長野県、埼玉県、東京都産の食品・飼料は輸入停止。 上記10都県産以外の製品は産地証明書が必要。そのうち、野菜およびその製品、乳および乳製品、茶葉およびその製品、果物および製品、葉用植物製品については、放射性物質検査証明書も必要。これらは証明書様式が変わり、実際は輸入停止。水産物は政府作成の放射性物質検査証明書及び産地証明書に加え、中国輸入業者に産地・輸送経路を記した検疫許可申請が要求される。
制度的制約	検疫・安全規制等	① 通関手続きに時間を要するため、賞味期限が6ヶ月を切る食品は流通上、取扱いが困難。 ② 委託販売が主流で、小売店（卸売含む）参入のための諸コスト（口座開設・維持費、バーコード登録費、棚管理費、折々の催事協力費）が必要。ただし、個々の条件は商品次第で変わるの事情。 ③ 全国的に見た場合、コールドチェーンが未整備。適切な物流管理（温度管理、荷降ろし等の荷さばき、在庫等）が難しく、温度管理を適切に行なえる事業者は少ない。 ④ 旧正月、中秋節等で食品のギフト（果物、菓子、酒など）を贈る習慣がある。
商流・物流・商習慣		

中国

<p>その他マーケット情報</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本食品は高値で取引されており、一般的に低い商品回転率。 ・ 華東地域においては日系を含む百貨店、スーパー等の活発な進出が継続。 ・ 華北地域に販路を有する日本食品の輸入、卸売事業者は大連に集中。 ・ 華南地域における旧正月需要はアワビ、ナマコ等の高級水産物、盆栽、切花も見られるなど特徴的。 ・ 武漢周辺（華中地域）は、中高所得層の間で健康志向を背景に、日系資本の飲食店の進出もはじまり、新たに開店した日本食レストランでは、時間帯によって長蛇の列ができる。
<p>水産物</p>	<p>日本食レストランの他、寿司、刺身等の惣菜を通じて小売店でも販売され、主要市場を中心に徐々に浸透。しかしながら、重要となる物流面では、上海市場では物流事業者の選択肢も多く、冷蔵冷凍輸送体制の確立は比較容易であるものの、その他（例えば成都市）の都市では信頼に足る物流事業者は少ない。</p>
<p>加工食品</p>	<p>菓子類、清涼飲料水、調味料類は食文化が日本と共通点が多い。現地産（中国）、台湾、韓国等の安価な競合品が多数存在。主要市場ではすでに展開が進んでいるが、内陸地方都市ではほとんど見られない。</p>
<p>肉</p>	<p>輸入禁止。優先解禁動きがけん国。日本産牛肉に対するニーズは一般的に高いものの、市場においてすでに高い認知度を得ているオーストラリアなどの外国産牛肉との競合が予想される。</p>
<p>米・米加工品</p>	<p>日本酒は主要市場においても販路が日本食レストラン、日系小売店と限定的。今後、中華料理との組み合わせを提案するなど中華料理レストラン等の新たな販路開拓が必要。</p>
<p>林産物 花き</p>	<p>建築材料として認められる方向で中国国内の制度改正が進行中。木材卸売事業者、建設会社等への働きかけが必要。</p>

(2) - 5 シンガポール

① 輸出条件等

(参考：JETRO HP「輸出入・海外進出の実務：シンガポール」

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/sg/#business>)

◆輸入品目規制

http://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/trade_02/#block2

I. 輸入禁止品目：チューインガム、爆竹など

II. 輸入管理品目

輸入管理品目の指定対象品目（56品目）を輸入する場合、監督省庁から輸入ライセンスを取得する必要がある。

1. シンガポール税関（Singapore Customs）

- (1) コンパクトディスク（CD）、CD-ROM、ビデオCD（VCD）、デジタル・ビデオ・ディスク（DVD）、DVD-ROMのマスター製造機械、複製機械
- (2) 粗ダイヤモンド（キンバリー・プロセス証明スキーム（KPCS：Kimberly Process Certification Scheme）の承認を受けたもの）

2. シンガポール国際企業庁（International Enterprise Singapore）

- ・ コメ（米糠を除く）

3. 農食品・家畜庁（AVA：Agri-food and Veterinary Authority）

- (1) 動物・鳥類および同製品
- (2) 動物および鳥類の肉・同製品
- (3) 魚介類・同製品（魚類、甲殻類、軟体動物）
- (4) 果実（生鮮品、冷蔵品に限る）
- (5) 野菜（生鮮品、冷蔵品に限る）
- (6) 朝鮮人参の根
- (7) 植物（土の有無は問わない）、花、種子
- (8) 飼料用脱脂粉乳、マレーシア（マレー半島部、サバ州、サラワク州）産のフレッシュミルク、脱脂粉乳、殺菌牛乳
- (9) 家畜用医薬品
- (10) 有機肥料
- (11) ワシントン条約で規制対象となる材木・木材
- (12) 食料品（生鮮・冷蔵の野菜・果物を除く）
- (13) 食卓用食器・台所用品（陶磁器製、リード・クリスタル製のもの）

4. 国家環境庁（NEA）

- (1) 汚染管理部（PCD：Pollution Control Department）
 - a. 石綿セメント製品（アスベスト製品）
 - b. 一次電池（アルカリ電池、亜鉛電池、水銀電池）

- c. 化学物質（毒物・危険物、殺虫剤）
- d. フロンガス（CFC）
- e. ハロン
- f. 表面活性剤（陰イオン性のもの）
- g. 使用済み電池（亜鉛電池、カドニウム電池、水銀電池）
- (2) 放射線保護・核科学局（RPNSD：Radiation Protection and Nuclear Science Department）
 - a. 放射線照射装置
 - b. 放射性物質
- 5. 保健省生物安全対策部（Biosafety Branch）
 - ・ヒトの病原体（human pathogens）
- 6. 保健科学庁（HSA：Health Sciences Authority）
 - (1) 医薬品管理センター化粧品管理課（CCU：Cosmetic Control Unit）
 - a. チューインガム（歯科治療用）
 - b. 化粧品（HPRに管理されている薬用ローション、薬用クリーム（スキン／フェイス用）を除く）
 - c. 染髪用製剤・ヘアケア用製剤（有毒物質を含まないもの）
 - (2) 健康製品規制グループ（HPR：Health Products Regulation Group）
 - a. チューインガム（薬用）
 - b. 染髪用製剤・ヘアケア用製剤（有毒物質を含むもの）
 - c. 薬剤、薬物、医薬品
 - (3) 医療機器部（MDB：Medical Device Branch）
 - ・診断装置を含む医療機器全般
 - (4) 補完健康食品部（CHP：Complimentary Health Products）
 - ・中国漢方薬、伝統治療薬、健康食品、同種療法薬、伝統治療薬剤、薬用オイル・軟膏、膏薬、薬用飲料
- 7. 情報通信開発庁（IDA：Infocomm Development Authority）
 - ・おもちゃのトランシーバー
- 8. メディア開発庁（MDA：Media Development Authority）
 - (1) カートリッジ、カセット、音楽用CD（録音済のもの）
 - (2) フィルム、映画、ビデオ、レーザーディスク
 - (3) レコード
 - (4) 出版物
 - (5) テープ（録音済のもの）
- 9. 内務省（MHA：Ministry of Home Affairs）
 - (1) シンガポール警察（SPF：Singapore Police Force）
 - a. ライセンス部（Licensing Division）
 - ・スロットマシン、ジャックポット機械
 - b. 武器・爆薬ライセンス部（A&E：Arms and Explosives Licensing Division）

- (i) 武器、爆薬
 - (ii) 身体防護服（防弾チョッキを含む）
 - (iii) 手錠
 - (iv) 鉄製ヘルメット
 - (v) ニトロ・セルロース（硝化綿）
 - (vi) おもちゃの銃、ピストル、リボルバー
 - c. 公共娯楽・酒類販売ライセンス課（Public Entertainments & Liquor Licensing Unit）
 - (i) 娯楽用機械（コインやディスクで稼動するもの。ピンボール台、シューティング・ギャラリー、撮影機などを含む）
 - (2) 中央麻薬取締局（CNB：Central Narcotics Bureau）
 - a. ケシの種子（kaskas）
 - b. 先駆物質（Precursor chemicals）
 - (3) 民間防衛庁（SCDF：Singapore Civil Defense Force）
 - a. ディーゼル油、ディーゼル燃料
 - b. 可燃性物質（flammable materials）
 - c. 石油
 - 10. シンガポール税関 国家官庁（NA：National Authority〔化学兵器協約（CWC：Chemical Weapons Convention）〕）
 - ・化学物質（毒物、先駆物質（toxic & precursors））
 - 11. 建築・建設庁（BCA：Building and Construction Authority）
 - ・砂、砂利、花崗岩など建設資材
- 出所：シンガポール税関

◆輸入関連法

http://www.jetro.go.jp/world/asia/sg/trade_02/#block4

輸出入規制法（第272章A）（Regulation of Import and Export Act（Chapter272A））

シンガポール税関が所管する輸出入禁止措置などの決定の根拠となる法律。また、輸出入、貨物積み替えなどを行う貿易業者、通関業者等が各種許可、証明書、その他書類の取得を申請するために、シンガポール税関への登録を義務付ける規定も含まれる。

◆輸入管理その他

http://www.jetro.go.jp/world/asia/sg/trade_02/#block5

輸出入管理の対象となる品目は、それぞれの所管省や政府機関により、事前登録やライセンス取得などが義務付けられている。輸出入管理品目は、「輸入品目規制」、「輸出品目規制」の項を参照。

輸入管理の対象となる品目のうち、農食品・畜産庁（AVA）が管轄している食品の輸入は、ライセンス取得のみならず品目によって輸出国政府機関が発行する各種証明書が要求されている。中でも、肉・同製品の輸入管理は特に徹底しており、AVAにより承認された原産国及び生産者からのみ輸入が認められている。

肉類、魚介類、生鮮果実、生鮮野菜、米、加工食品、生卵の輸入管理・手続きは「輸出入手続き」下の「必要書類等」の項を参照。

「戦略物資管理」または「ワシントン条約」に関しては、「輸出管理その他」を参照。

◆魚介類・同製品の輸入手続き

http://www.jetro.go.jp/world/asia/sg/trade_05/#block2

- (1) 魚介類・同製品（乾燥魚介類、加工魚介製品、缶詰製品、魚介類が成分に含まれる加工食品）の輸入は、肉・魚介類衛生法（Wholesome Meat and Fish Act）、食品販売法（Sale of Food Act）及びその附属規則である食品規定（Food Regulations）に基づいて規定されている。
- (2) 輸入者は「肉・魚介類の輸出入・トランシップに関するライセンス（Licence for import/export/transshipment of meat and fish products）」を取得しなければならない。
- (3) 魚介類・同製品はいずれの国からでも輸入できるが、[1] 殻なし冷蔵カキ、冷蔵ザル貝（トリ貝）、調理済み冷蔵エビ・小エビ、冷蔵カニ肉の輸入は食品安全上の理由で禁止され、[2] 生カキはAVAの貝類衛生プログラム基準を満たす国のみから輸入が許可され（2014年11月末時点で当該輸入が認められている国はオーストラリア、カナダ、フランス、アイルランド、オランダ、ニュージーランド、英国、米国）、かつシップメントごとにシンガポールの食品安全基準を満たしていることを証明している輸出国の関連機関により発行された検疫証明書（Health Certificate）を提出しなければならない、[3] 冷凍カキ、冷凍ザル貝（トリ貝）、調理済み冷凍エビ、生・調理済み冷凍カニ肉の輸入はシップメントごとにシンガポールの食品安全基準を満たしていることを証明している輸出国の関連機関により発行された検疫証明書（Health Certificate）を提出しなければならない。
- (4) 以下の魚介類（部位または派生品を含む）の輸入は、ワシントン条約（CITES）の附属書リストに含まれているので、輸出国および輸入国双方のCITES許

可を取得しなければならない。

C I T E S 附属書 II 類

- a. チョウザメ (Sturgeon)
- b. ジンベイザメ (Whale Shark)
- c. ウバザメ (Basking Shark)
- d. タツノオトシゴ (Seahorses)
- e. ホオジロザメ (Great White Shark)
- f. メガネモチノウオ (Humphead wrasse)
- g. 地中海イシマテ (イ貝の一種、Mediterranean date mussel)

C I T E S 附属書 III 類

- h. エクアドル原産ロックナマコ (Rock Sea Cucumber)
- i. ベルギー、キプロス、デンマーク、エストニア、フィンランド、フランス、ドイツ、ギリシャ、アイルランド、イタリア、ラトビア、リトアニア、マルタ、オランダ、ポーランド、ポルトガル、スロベニア、スペイン、スウェーデン、英国原産ニシネズミザメ (Porbeagle Shark)
- j. コスタリカ原産アカシュモクザメ (Scalloped hammerhead shark)

なお、C I T E S 関連規制については、「貿易管理制度」下の「ワシントン条約」の項を参照。

(5) 輸入許可手数料は、許可が下りた申告 1 件当たり、3S ドル。

② マーケット

(参考：J E T R O H P 「マーケティング基礎情報：シンガポール」2014 年
http://www.jetro.go.jp/world/asia/sg/foods/pdf/marketing_basicinfo_sg_2014rev.pdf)

シンガポール

<p>シンガポール</p>	<p>シンガポール</p>
<p>シンガポールの現状</p>	<p>シンガポールの現状</p>
<p>シンガポールの経済状況</p>	<p>シンガポールの経済状況</p>
<p>シンガポールの貿易状況</p>	<p>シンガポールの貿易状況</p>
<p>シンガポールの人口</p>	<p>シンガポールの人口</p>
<p>シンガポールのGDP</p>	<p>シンガポールのGDP</p>
<p>シンガポールの貿易</p>	<p>シンガポールの貿易</p>
<p>シンガポールの産業</p>	<p>シンガポールの産業</p>
<p>シンガポールの貿易</p>	<p>シンガポールの貿易</p>
<p>シンガポールの貿易</p>	<p>シンガポールの貿易</p>

シンガポール

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品小売市場は一部小売企業の寡占状態であり、地場系大手スーパー2社Cold Storage とNTUC FairPriceだけで食品小売市場の8割以上を占めると見られている。日本食品小売については明治屋と伊勢丹(2店舗)の品揃えが豊富だが、地場系スーパーでも日本食品専用棚を設けており、お菓子や加工食品の購入が可能。広く普及している。 ・ 現地小売店の商習慣は委託販売が中心で、賞味期限が迫ると返品されるため、輸入卸売業者が返品リスクを負っている。また、プロモーション費や新商品の登録、取引口座開設の手数料等を要求されることが一般的。 ・ 日本食の多くは、日本食を扱う輸入卸売業者を通して輸入されている。輸入ライセンスの取得が容易なことから、直接自社で輸入する日本食レストランもある。 ・ 空輸、海上輸送(ドライ、リーフアー)ともに整備されており、コールドチェーンも確立されている。日本からの種類別食品輸入の割合は一般的に、生鮮食品(2割)；非生鮮食品+加工食品(8割)と言われ、日本からの距離もあり生鮮は空輸に頼るケースが多く、運賃面での課題がある。 ・ 2013年12月より楽天シンガポールがスタート。日本国内からも出展者は増加傾向。ECは国民の間で定着している。
<p>その他マーケット情報</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① 日本食品の普及とともに日本製食品・食材への関心が高まり、潜在的可能性は、広がっている。一方、都市国家であり、日本の「地方」を前面に出した展開は難しい面もある。 ② 安定市場のため既存品との差別化、価格引き下げ努力が必須。SNS(ソーシャルネットワーキングサービス)は相当普及しているが、「流行に敏感」であるため商品サイクルは早い。 ③ 共稼ぎが一般的であり、基本的にシンガポール人は家庭で調理をしない傾向が強い。その為、小売よりも業務用の展開が有望市場。
<p>水産物</p>	<p>日本食レストランには欠かせない食材。小ロットのため、空輸による輸入が一般的であり価格が高い。求められる魚種も限定的のうえ、漁獲時期に限られるため、周年供給が課題。また、調理時の手軽さから、1次加工品(フィレ等)を好むレストランも多い。</p>
<p>加工食品</p>	<p>安定市場のため基本的な商品は購入可能。ナショナルブランドが中心のため、現地ニーズに合致しつつ、差別化が必要。また、日系スーパー・日本食レストラン以外への販路開拓強化が課題。肉加工品については肉の加工場認定を受けた施設がなく、輸入できない。</p>
<p>牛肉</p>	<p>和牛は高級肉との認知はあるが、外国産和牛との価格差が大きい。「日本産和牛の品質」は理解しているが、一方で「価格」も重要な購買意思決定の要素。また、部位による偏り(ロイン系が人気)があるため、収益上のロスが発生している。</p>
<p>米・米加工品</p>	<p>米は、日本からの輸出に加え、当地で精米して販売する業者が積極的に活動している。安定市場のため、日系スーパー以外への販路開拓が課題。日本酒及びアルコール飲料は、アルコール度数に応じた物品税(2014年2月に増税)があり高価格。日本食レストラン以外での消費先の開拓が必須。</p>
<p>戦略品目 (特記事項)</p>	<p>日本産の果物は、品質が素晴らしく、おいしいことは理解されつつある。ただし、価格が高く、一部の富裕層向けの商品になっている。同じ果物でも「産地間の連携」や「フレッシュ(旬)⇒冷凍(加工品)⇒果汁」など同一商材の通年供給など日本産果物の認知度向上への工夫が必要。野菜は小ロット、鮮度管理の観点から空輸で輸入されており、価格が高い。最近では、日本企業による野菜工場も展開。</p>
<p>花き</p>	<p>日本産の花きに関する認知度が低い。国民の大半はHDB(公団住宅)に居住しており、園芸人口は比較的少ない。フラワーショップ、園芸用品店も数は少ない。</p>
<p>茶</p>	<p>安定市場のため、日系スーパー・日本食レストランにはほぼ流通しており、それ以外への販路開拓が課題。日本茶の健康イメージなどをアピールし、購入圏の拡大を図ることも重要。</p>

(2) - 6 台湾

① 輸出条件等

(参考：JETRO HP「輸出入・海外進出の実務：台湾」

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/tw/#business>)

◆輸入品目規制

http://www.jetro.go.jp/world/asia/tw/trade_02/#block2

1. 輸入管理制度

貿易の自由化及び透明化を促進するため、台湾は1994年7月1日よりネガティブリスト（輸入制限品目表）をもって輸入管理制度を実施し、その後は輸入制限対象品目の縮小、輸入許可証の免除や関連手続きの簡素化等規制緩和が行われている。

2. ネガティブリスト

ネガティブリストは2種類に細分することができ、1つは輸入制限品目として、經濟部国際貿易局の個別許可により輸入許可証が発行されないと輸入できないもの（「表一」という）。

もう1つは条件付許可輸入品目であり、一定の条件（検疫主管機関の同意書添付など）を満たした上で、国際貿易局より輸入許可証が発行されるもの（「表二」という）。

ネガティブリスト以外の品目は原則として輸入許可証が不要であり、直接税関で通関手続きをすることができるが、別途法令に従い各主管機関の許可書またはライセンスを要するものは、「委託査核輸入品目表」に従い、税関が委託を受けた通関時照合を経て通関が可能になる。

2015年2月現在、上記輸入制限品目、条件付許可輸入品目および輸入自由品目は全品目のうち、それぞれ0.96%（111品目）、0.14%（16品目）および98.9%（11,381品目）を占める。

なお、個別の物品が輸入制限品目に該当するか否かは国際貿易局のウェブサイトより検索することができる。

3. 主たる輸入規制品目

- (1) 銃器、銃弾、爆薬、毒ガスおよびその他兵器（パーツ、部品含む）
- (2) 毒品危害防止条例所定毒品、製剤および関連の種子（ケシ、コカ、大麻）
- (3) 密輸取締時の見積時価が10万台湾元、または千キログラムを超えるHSコード第1類から第8類のもの（生きた動物、肉・食用雑類、魚・水産物等、乳製品、卵、蜂蜜、動物産品、生木およびその他植物、野菜類、フルーツ）、ならびに米、ピーナツ、茶およびその種の密輸入については、刑罰に処せられる場合がある。

なお、ディーゼルエンジンの車両は、輸入規定代号により、輸入禁止とされている。

また、上記主たる輸入規制品目のグループには該当しないが、個別的なものとして犬肉、河豚、廃鉛酸バッテリーなどが輸入規制品目に含まれている。

(出所：經濟部国際貿易局)

このほかに対中輸入規制などがある（輸入地域規制を参照）。

4. 日本食品に対する輸入規制

2014年10月、台湾衛生福利部は日本輸入食品に対し新たな2規定を実施する予定と発表した（2015年3月現在、規定の施行日は未定）。

- (1) 日本からの輸入食品は、日本政府が作成した産地証明を添付しなければ輸入食品検査を申請することができない。
- (2) 日本から冷蔵の新鮮野菜・果物、冷凍の野菜・果物、冷蔵の新鮮水産食品、冷凍水産食品、乳製品、乳幼児食品、ミネラルウォーター・飲用水、海藻類および茶類製品、飴菓子、クッキー、穀物調製品等の食品を輸入する際には、日本政府が発行した放射線検査報告を添付しなければ輸入食品検査を申請できない。

② マーケット

（参考：JETRO HP「マーケティング基礎情報：台湾」2014年

http://www.jetro.go.jp/world/asia/tw/foods/pdf/marketing_basicinfo_tw_2014.pdf）

台湾

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,719万6千人（2014年4月） ●実質GDP成長率：1.6%（2013年） ●1人あたりのGDP（名目）：36,491ドル（2013年） 		<ul style="list-style-type: none"> ●人口：2,337万人（2013年末時点） ●実質GDP成長率：2.11%（2013年） ●1人あたりのGDP（名目）：20,930ドル（2013年） ●在留邦人：15,870人（外務省「海外在留邦人数調査統計」平成25年要約版） ●日本食レストラン数：n.a.店（年）
<p>日本からの農林水産物輸出状況 (2013年/農水省統計(速報版))</p>		<p>3位 735億円 うち農産物568億円(77.2%)、林産物16億円(2.2%)、水産物152億円(20.6%)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汁物は薄味。日本では塩味だけの食品が、台湾では甘さがプラスされていることも（みそ汁など）。また、スイーツの糖度も日本より低い。 ・一方、毎年日本に旅行している層や若年層を中心に、本場（日本）そのままの味が好きな層も存在する。 ・晩酌の習慣が無く、食べながらお酒を飲む人は少ない。（普段の夕食ではビールすら飲まないが、宴会では度数の高いお酒を大量に飲む。） ・ご飯は白ご飯ではなく、上から何がをかけて食べるケースが多い。 ・台湾では獲れない海産物は有望。 ・商品自体は台湾市場に既存でも、製法・パッケージ・ブランド力・味等で明確に差別化できる商品が求められる。
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>		<ul style="list-style-type: none"> ① 果物・野菜は一部条件あるも可 ② 牛肉は不可。豚肉は可だが屠畜、加工施設登録が必要。鶏肉は加工条件が課されており、施設登録も必要。 ③ 米は2003年から関税割当品目となっている。関税割当外のコメの輸入は、1kg当たり45台湾元（1台湾元=3.57円；14年10月3日時点）の関税が課されるため、関税割当の輸入枠の配分を受けた業者経由で輸出するのが現実的。
<p>制度的制約</p>	<p>検疫・安全規制等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 【すべての食品】福島県、茨城県、群馬県、栃木県、千葉県、千葉県産：輸入一時停止 ② 【果物、野菜、水産品（活魚、チルド、冷凍）、乳製品、ペビーフード、ミネラルウォーターなど】の飲用水、海藻類、米類】上記5県産を除く都道府県産：台湾にて全ロット放射線検査 ③ 【加工食品（酒類以外）】上記5県産を除く都道府県産：台湾にてサンプル検査
<p>商流・物流・商習慣</p>	<p>原簿関連規制</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 高級百貨店（SOGO、微风広場、新光三越、高島屋等）の地下の高級スーパーから、一般のスーパー、量販店に至るまで日本産品が販売されている。 ② 旧正月、中秋節に食品のギフトを贈る習慣がある ・日本産品は種類、量ともに豊富であり、成熟市場。 ・日本産品であれば一度はトライアルを使ってもらえる可能性があるが、継続するかは別問題。台湾メーカーで本場にニーズが無ければ、継続的販売は難しい。
<p>戦略品目 (付記事項)</p>	<p>水産物</p> <p>加工食品</p> <p>牛肉</p> <p>米・米加工品</p> <p>青果物</p> <p>茶</p>	<p>輸入禁止。優先解禁働きかけ国。</p> <p>米については関税割当品目（上記検疫・安全規制等③参照）。</p>

(2) - 7 香港

① 輸出条件等

(参考: JETRO HP 「日本からの輸出に関する制度: 香港」

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/hk/foods/>)

◆検疫 (水産物)

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/hk/foods/exportguide/marineproducts.html#quarantine>

調査時点: 2014年11月

日本側での検疫証明書の取得は不要です。また、香港側での輸入検疫はありません。ただし、生きたまま輸入する場合は、基本的に衛生証明書の提出及び文錦渡動物検査所 (Man Kam To Animal Inspection Station) での検疫検査を受ける必要があります。

◆食品衛生 (水産物)

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/hk/foods/exportguide/marineproducts.html#hygiene>

調査時点: 2014年11月

水産物については、食品に適していることを示す食品衛生証明書の添付が強く推奨されており、衛生証明書の添付がない場合には、サンプル検査の対象となることがあります。サンプル検査に関しては食品調査プログラム (Food Surveillance Programme) を参照ください。

◆農薬・抗生物質・添加物 (水産物)

http://www.jetro.go.jp/world/asia/hk/foods/exportguide/marineproducts.html#pesticide_antibiotic_foodadditives

調査時点: 2014年11月

香港では抗生物質・保存料などを、香港政府の定めた規則に基づき管理しています。

1. 着色料に関する規則
2. 甘味料に関する規則
3. 食品添加物に関する規則
4. 食品に含まれる有害物質に関する規則
5. 残留農薬に関する規則

◆表示ラベル（水産物）

<http://www.jetro.go.jp/world/asia/hk/foods/exportguide/marineproducts.html#label>

調査時点：2014年11月

水産物および水産加工品を香港に輸出するためには、以下のような表示が必要です。

1. 食品の名前

原材料のリスト（原材料、アレルギー性物質、添加物を含む）

※ただし、単一の原料で構成されているものについては不要

2. 賞味期限、あるいは消費期限

3. 保存方法、使用方法

4. 個数、重量

5. 製造業者または包装業者の名前および住所

6. 栄養表示

※ただし、生鮮、および包装食品で他の成分が添加されていないものについては、栄養表示は不要

② マーケット

（参考：JETRO HP「マーケティング基礎情報：香港」2014年

http://www.jetro.go.jp/world/asia/hk/foods/pdf/marketing_basicinfo_hk_2014.pdf）

香港

輸出品目 (特記事項)	水産物	香港とマカオ間の輸入時のBSE関連の基準の違いにより日本からの牛肉が香港からマカオに再輸出できない(香港及びマカオへ日本から直接輸出することは可能)。
	加工食品	
	牛肉	
	米・米加工品	
	青果物	
	花き	
	茶	

(2) - 8 オーストラリア

① 輸出条件等

(参考：JETRO HP「輸出入・海外進出の実務：オーストラリア」

<http://www.jetro.go.jp/world/oceania/au/#business>)

◆輸入品目規制

http://www.jetro.go.jp/world/oceania/au/trade_02/#block2

1. 輸入禁止 (4項目)

コートジボワールからのダイヤモンド(原産国を問わず)、危険な犬5種(土佐犬を含む)、クローン胚とその広告物、自殺用具

2. 輸入制限 (45品目)

- (1) アナボリックまたはアンドロジェニック物質
- (2) 抗生物質
- (3) ANZAC関連物資
- (4) 国旗、州旗および紋章をイメージした商品
- (5) アスベストを含む製品
- (6) 猫と犬の毛皮
- (7) 陶磁器(鉛やカドミウムなどの重金属を使用しガラスコーティングされた商品) (要・証明書)
- (8) 鯨類
- (9) 化学武器
- (10) 噛みタバコと嗅ぎタバコ
- (11) ライター(喫煙用、単価5豪ドル以下、使い捨て)
- (12) 化粧品(有毒物質原料)
- (13) 偽造クレジットカード
- (14) 人込みを管理する道具(警棒、電気器具等)
- (15) 文化遺産(パプアニューギニア産(要・許可)を含む)
- (16) キンバリープロセス証明書の無いダイヤモンド
- (17) 突起物のある犬の首輪
- (18) 麻薬
- (19) 絶滅の恐れのある動植物(ワシントン条約)(要・輸入許可)
- (20) 消しゴム(食品類似)
- (21) プラスチック製爆発物
- (22) 銃と武器
- (23) マジェランアイナメ(魚)
- (24) マイクロ波駆除装置
- (25) 成長ホルモン
- (26) 有害廃棄物

- (27) オゾン層破壊物質のうち、ハイドロフルロカーボン種
- (28) 白熱電球
- (29) カバ（植物）
- (30) 特定のナイフ、短剣（要・証明書）
- (31) レーザーポインター
- (32) 貯金箱、装飾小物（有毒物質原料）
- (33) オゾン層破壊物質
- (34) 鉛筆と刷毛（有毒物質原料）
- (35) 農薬とその他の危険な化学物質
- (36) ポリ塩化ビフェニル（PCB）、ポリ塩化テルフェニル（PCT）、ポリフェニール種
- (37) ポルノや暴力等、モラルに反する製品
- (38) 放射性物質
- (39) 硝酸アンモニウム
- (40) 薬製造器具
- (41) 指定薬品
- (42) タバコの葉
- (43) オモチャ（有毒物質原料）
- (44) 取引慣行法で指定された品目
- (45) 羊毛を運ぶための袋

◆輸入管理その他

http://www.jetro.go.jp/world/oceania/au/trade_02/#block5

1. 輸入ライセンス

基本的に輸入ライセンスは必要ないが、いくつかの品目については許可が必要となる。

2. 検疫・食品衛生

検疫法（Quarantine Act 1908）に基づき、連邦農業省（DAFF）による検疫が通関前に行われる。検疫はDAFFの内局であった検疫検査局（AQIS）の管轄であったが、バイオセキュリティ制度改正に伴いDAFFの直轄となった。また、2013年9月の政権交代により、連邦農林水産省（Department of Agriculture, Fishery and Forestry）は連邦農業省（Department of Agriculture）に改称している（所管は基本的に同じで、略称も現時点ではDAFFのまま）。

DAFFは、2012年9月3日以降、東京都、千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県、福島県、山形県、宮城県から輸出された茶（生鮮、乾燥）、キノコ（乾燥）、魚類（生鮮、冷凍、乾燥）に対して放射性物質検査（セシウム134および137。双方の合計値が1,000ベクレル/1Kg未満）を実施していたが、2014年1月23日をもって日本産

食品に対する放射線検査を終了した。

また、オーストラリア・ニュージーランド食品基準コード (Australia New Zealand Food Standards Code : F S A N Z) に基づき、有害添加物の有無、ラベリング内容の適否等に関する検査がD A F Fにより行われる。

3. ダumping規制

オーストラリア政府は2013年、アンチダumping委員会を設置、委員会はW T Oのルールを遵守しながら、国内生産品に実質的に損害を与えているとの申請者の申し立てに基づき、関係者などからの事情聴取や証拠の収集などによる調査を行い、相殺関税の適用を決定する。結果は官報などに掲載される。

1975年関税定率 (アンチ・ダumping) 法 (Customs Tariff (Anti-Dumping) Act 1975)

② マーケット

(参考 : J E T R O H P 「マーケティング基礎情報 : オーストラリア」2014年

http://www.jetro.go.jp/world/oceania/au/foods/pdf/marketing_basicinfo_au_2014.pdf
)

オーストラリア

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>〔参考〕日本）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,713万7,667人（2014年4月） ●実質GDP成長率：1.6%（2013年） ●1人あたりのGDP（名目）：38,491ドル（2013年） 		<ul style="list-style-type: none"> ●人口：2,364万人 2014年10月現在 ABS（オーストラリア統計局） ●実質GDP成長率：2.4% 2013年 ABS ●1人あたりのGDP（名目）：44,073ドル（PPPベース、2013年、IMF（国際通貨基金）予測） ●在留邦人：81,981人（外務省「海外在留邦人数調査統計」平成26年要約版） ●日本食レストラン数：N.A 店（年）
<p>日本からの農林水産物輸出状況 (2013年/財務省貿易統計よりシエトロ算出)</p>		<p>9位 80億円 うち農産物60億円(74.6%)、林産物1億円(0.8%)、水産物20億円(24.7%)</p>
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>		<ul style="list-style-type: none"> ●日本食に対しては非常に関心が高い。日本食はヘルシーとの認識が強く、巻きずしはサンドイッチ感覚で浸透。 ●英国式の質素な食文化を継承し、普段はフィッシュ・アンド・チップスやミニートパイですませ、週末はバーベキューを楽しむ。 ●近年では、中華や東南アジア、中東の要素を取り入れたモダンオーストラリア料理がレストランなどで普及、一方、テレビの料理番組の影響から料理に凝る家庭が増加。 ●基本的に濃いめの味を好む傾向にあるが、食の安全や健康へのこだわりからオーガニック食品の需要が増加。甘味についても同様であり、デザート等は甘みの強いものを好む傾向にある。
<p>制度的制約</p>	<p>検疫・安全規制等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① オーストラリアは周囲を海洋に囲まれ独自の生態系を持つことから、国際的にも検疫制度は厳しく、生鮮果物・野菜、乳製品、卵製品、畜産物、肉製品については厳しい検疫をクリアする必要がある。 ② 検疫は、検疫法に基づき連邦農業省が通関前に実施する。また、オーストラリア・ニュージーランド食品基準コードに基づき、有害添加物の有無、ラベリングの内容の適否等に関する検査が実施される。 ③ 動物性油脂を含む食品の輸入が認められないため、検疫に対応した代替品を輸入するケースも存在している。
<p>商流・物流・商習慣</p>		<ul style="list-style-type: none"> ① 2014年1月23日をもって日本産食品に対するサンプル放射線検査を終了。 ① 日本食については、日系、中国系、韓国系スーパーにて購入可能であるが、近年では一般の現地スーパーにおいても品ぞろえは増加。 ② オーストラリアは小麦粉生産国であることから、当地産のうどん、ラーメンといった乾麺も現地スーパーにて販売されている。
<p>その他マーケット情報</p>		<ul style="list-style-type: none"> ●日本酒については、レストランを中心に認知度は高まりを見せつつあるが、リカーショップなど店頭に並ぶことは少ないため、家庭で消費するには壁があり、日本酒のマーケット拡大にはこの克服が課題。焼酎は、麦焼酎原料の大麦が豪州で産出されることから高い関税を付加されるため、日本酒以上に市場参入は厳しい。 ●当地の小売マーケットは、「Woolworths」、「Coles」のシェアが高く、両社がスーパー及び日用雑貨分野の市場をほぼ独占していることから、市場は競争環境にあると難しい。 ●シドニーではラーメンブームによって多くのラーメン店が誕生、日本からも一風堂、博多ん丸といったフランチャイズが進出。
<p>戦略品目（特記事項）</p>	<p>コメ</p>	<p>調味料</p>

VI-2 水産物輸出の具体例

(1) 日本の主な輸出水産物の流通

日本の主な水産物の輸出品目である、特定第3種漁港で多く陸揚げされるサバ、イワシ、サンマ、スルメイカ、また、北米を中心とした輸出が増加傾向にある養殖ブリを取り上げ、流通の概要をチャート図に整理した。次ページ以降に示す。

水産物輸出チャート図 魚種：サバ類 主要輸出先国：エジプト、タイ・ベトナム



水産加工会社2社(波崎)へのヒアリングなどから作成

水産物輸出チャート図 魚種：イワシ 主要輸出先国：タイ



水産加工会社2社(波崎)へのヒアリングなどから作成

水産物輸出チャート図 魚種：サンマ 主要輸出先国：ロシア（震災前）



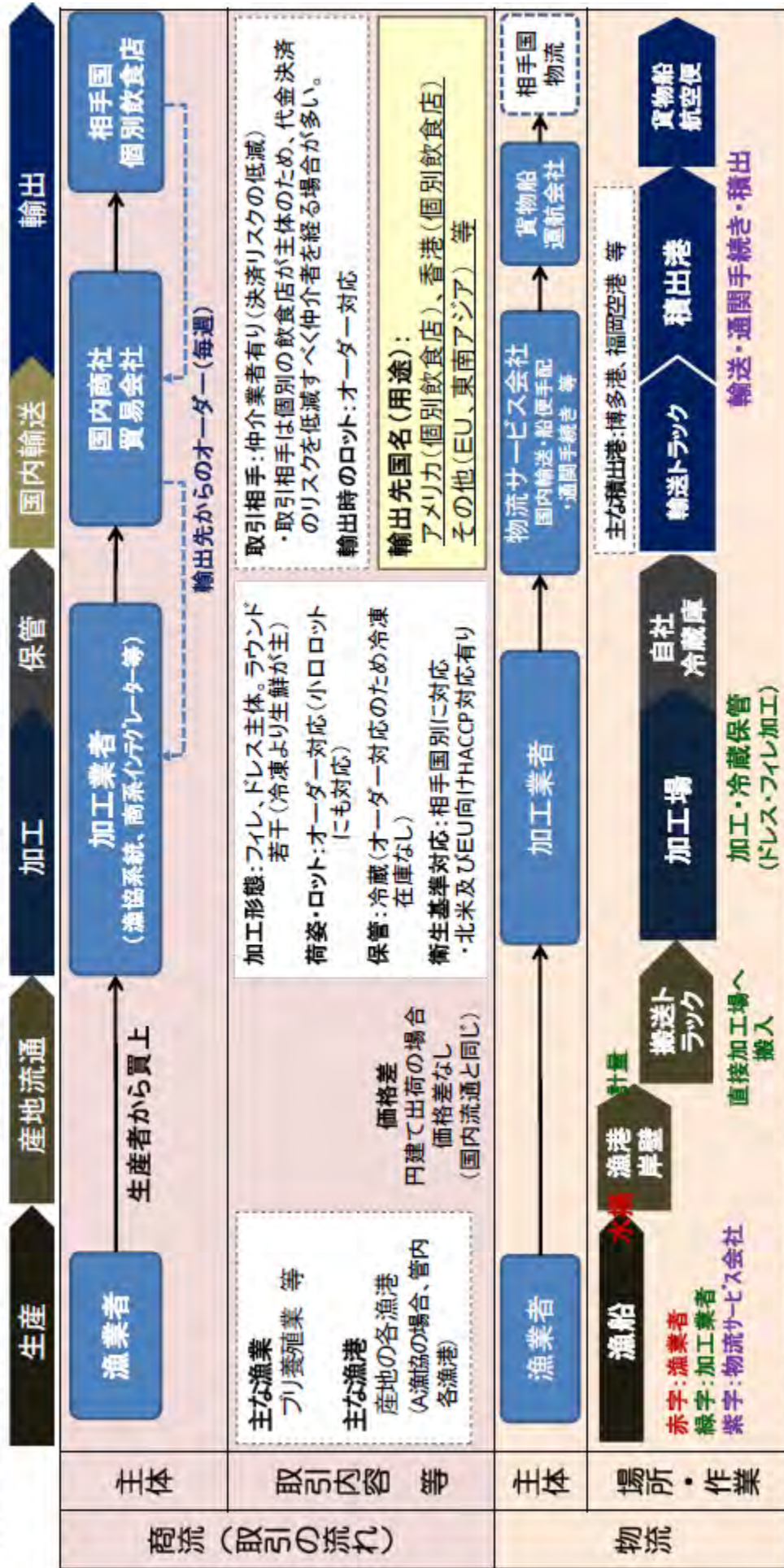
水産加工会社2社(波崎)へのヒアリングなどから作成

水産物輸出チャート図 魚種：イカ類(スルメイカ) 主要輸先国：中国、東南アジア



水産総合研究センターの調査報告書、ヒアリングなどから作成

水産物輸出チャート図 魚種：養殖ブリ 主要輸先国：アメリカ(北米)、香港 等



鹿児島県東町漁業協同組合・加工課、全国海水養魚協会へのヒアリングなどから作成

(2) 水産物輸出の具体例

水産物の輸出の取組事例を示す。

鹿児島県 東町漁業協同組合 (養殖ブリを米国へ)

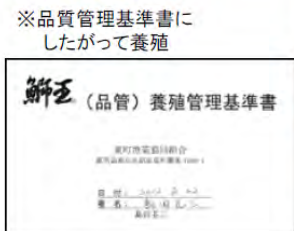


表 ブリ加工品「鮮王」主な国・地域別の輸出状況

国名	ブリ				マダイ		カンパチ	
	生鮮RD	冷凍RD	生鮮F	冷凍F	生鮮SD	生鮮SO	生鮮RD	生鮮SO
アメリカ								
カナダ								
イギリス								
スイス								
ドイツ								
スペイン								
フランス								
ノルウェー								
オランダ								
デンマーク								
香港								
台湾								
シンガポール								
マレーシア								
タイ								
オーストラリア								
中東								

※RD:ラウンド、SD:セミドレス、D:ドレス、F:ファイル

資料:水産庁HP http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1309/sp1_02.html

和歌山県 ヤマサ脇口水産 (マグロを香港へ)

- 【経緯】
 平成22年12月 香港商談会に参加「海桜鮪」をプレゼン (和歌山県のマッチング事業)、輸出を検討開始
 平成23年 3月 「輸出有望案件発掘支援事業」(ジエトロ)採択
 平成23年12月 香港で取引成立
 平成24年 1月 現地レストラン向けマグロ出荷開始
 平成26年 4月 FDA方式HACCP認定取得

- 【特徴】
 ・はえ縄で漁獲された天然生マグロを使用(那智勝浦漁港で水揚げ)
 ※調達条件(トレーサビリティの確保、資源管理措置の導入等)をHP明示(日英表示)
 ・サク取り加工までした状態で特殊凍結
 →簡単に解凍でき、ドリップも出ない「海桜鮪」
 ・香港の会社と連携、日本食料店に経営参画



資料:ヤマサ脇口水産HP <http://www.maguro-yamasa.com/>
 ジエトロHP https://www.jetro.go.jp/case_study/item/yamasa/
 Biz Style <http://vl-fcbiz.jp/article/a001668.html>

長崎県 長崎魚市株式会社（鮮魚を中国へ）

【経緯】

- 平成17年 (株)長崎魚市、中国向け輸出を検討開始
1年目の輸出量:3トン(約500万円)
- 平成20年 上海現地拠点設置(アンテナショップ)
- 平成26年 輸出量160t(約4億8900万円)

【特徴】

- その日に水揚げされた魚が、翌日の朝には中国市場へ。
- 上海、北京を含め中国全土の約550のスーパーや飲食店で「長崎鮮魚」が提供されている。
- 輸送中は温度管理を徹底。
- 販路開拓は民間、PRや輸出手続きに関しては長崎県が側面から支援。



←上海のアンテナショップ
長崎県水産物中国普及促進会で
展示された長崎の鮮魚 ↓



← 長崎漁港・長崎魚市場



↑ 長崎鮮魚の売場(上海市内のデパート)

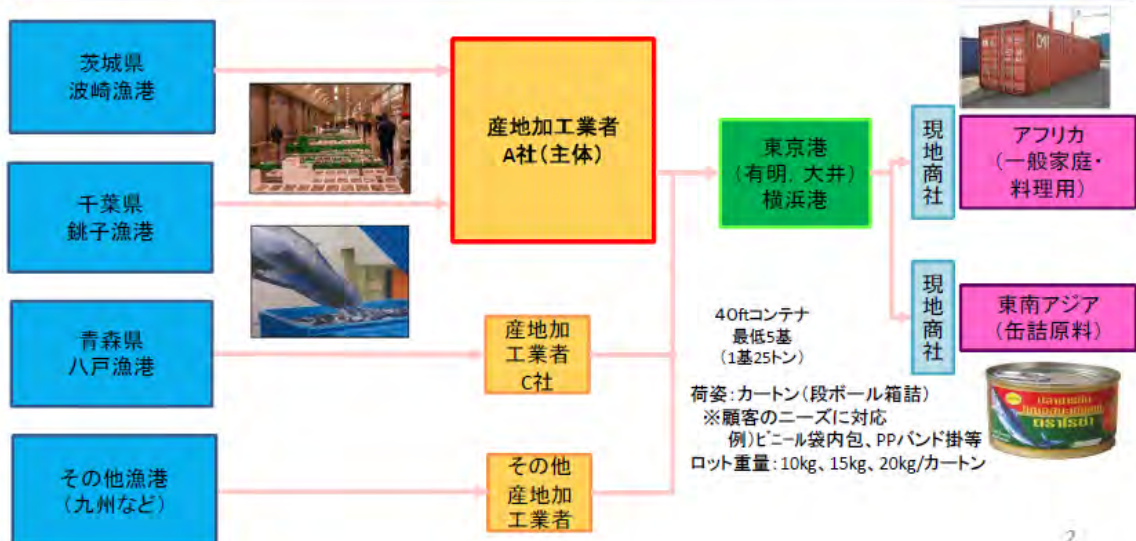
資料:長崎新聞 <http://www.maguro-yamasa.com/>

人民網日本語版 <http://j.people.com.cn/n/2015/0310/c94473-8860383.html>(2015.3.10)

冷凍さばの輸出事例

各港で水揚げされたサバを、A社が各産地の加工業者と連携してロットをまとめ輸出。
(各産地の加工業者は、統一された荷姿やロット重量で凍結し保管。)

A社から委託を受けた物流会社が各社の冷蔵庫で集荷を行い、国内港湾へ運送し輸出。



荷姿:カートン(段ボール箱詰)
※顧客のニーズに対応
例)ビニール袋内包、PPバンド掛等
ロット重量:10kg、15kg、20kg/カートン



商社を経由した輸出事例

八戸漁港で水揚げされた水産物を、八戸を拠点としている商社を通じ、八戸港から各国に輸出している。



※F社では主として冷凍物を取り扱っているが、八戸のサバは輸出向け単価よりも高い事が多いため、取扱いが少ない。加工品については、混載となるため他商社を活用している。

◆八戸A棟

平成24年に竣工した八戸漁港館鼻地区のA棟は、高度衛生管理型の荷捌施設で、主に旋網漁船の荷捌に対応する施設であり、作業は全て自動である。魚体は、フィッシュポンプにより陸揚され、市場内へと搬入される。その後、自動魚体搬送装置により運搬・選別が行われ、専用のタンクへ箱詰めされた後、蓋がされる。

平成26年3月19日に、EUの衛生基準に適合した施設として青森県で登録された初のEU登録産地市場である。

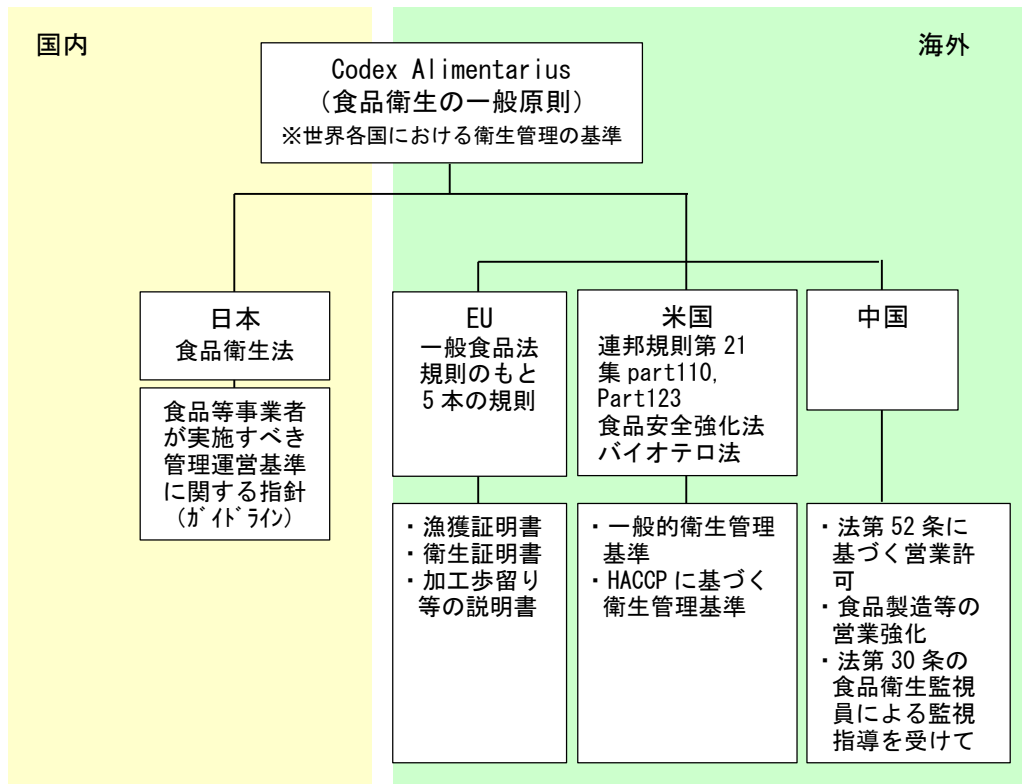


VI-3 食品安全に関する体制

(1) 食品衛生の考え方

食品を輸出するに当たっては、輸出先国・地域ごとに定められた食品衛生や食品表示などの関連制度を守らなくてはならない。また、世界各国における衛生管理基準に対し、国際的な基準として「食品の安全の一般原則 CODEX ALIMENTARIUS」がある。

各国の食品衛生の関係を模式的に示した図を示す。



(2) コーデックス規格

コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission (CAC)) は、国際連合食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)) と世界保健機関 (World Health Organization (WHO)) が 1963 年に設立した、食品の国際基準 (コーデックス基準) を作る政府間組織である。現在 180 カ国以上が加盟している。

コーデックス憲章の第 1 条にあるように、コーデックス委員会には次の目的がある。

- (a) 消費者の健康を保護し、食品貿易の公正な実施を確保する。
- (b) 国際的な政府間機関及び非政府機関が行う全ての食品規格に関する業務の調整を促進する。
- (c) 適切な組織の援助により、規格草案の優先順位を決定し、作成の着手及び指導を行う。
- (d) 上記(c) に基づき作成された規格を最終決定し、コーデックス委員会で公表する。この際、実行可能であればどこでも、上記(b)に基づき他の機関が既に最終決定した国際規格と共に、地域的又は世界規模の食品規格のいずれかとして公表する。
- (e) その後の状況の進展を踏まえて、公表された規格を適宜改正する。

海外との貿易によって日本に輸入される食べ物や植物には、場合によるが日本にはいない病害虫が付着していたり、人体に有害な物質が含まれていたりする可能性がある。このような食べ物が国内で流通することによって国民の健康や生命が害されることのないよう、各国では、それぞれ国内にある食べ物や植物への付着物や残留物の基準を設定して適用する権限がある。そして輸入国は、そのような基準に基づき、海外から農産物や植物が入ってくることを制限することができる。

輸入国がとるこのような措置を「衛生植物検疫措置 (SPS (sanitary and phytosanitary) 措置)」といい、人の生命・健康を守るという大切な目的があるが、この SPS 措置を、輸入国が国内産業を保護するための口実として乱用すると、貿易において不当な非関税障壁 (輸入国が行う関税に基づかない貿易上の障害と見なされる制度のこと) となりかねない。

そこで、国民の生命・身体の安全や健康の保護と自由な貿易の推進という 2 つの目的のため、貿易についての国家間の問題を取り扱う国際機関である世界貿易機関 (World Trade Organization: WTO) で SPS 措置に関する協定 (SPS 協定) が結ばれた。この SPS 協定では、WTO 加盟国が、科学的見地から行われたリスク評価の結果作られた国際規格に基づかないで SPS 措置を行うことは認められていない。更に、この科学的見地から行われたリスク評価の結果作られた国際規格がコーデックス規格であるとされている。

すなわちWTOのルールの下においては、コーデックス規格がある場合、輸入食品に対し自国内での食品の安全のためにとる措置については、コーデックス規格に基づいてとることを考慮しなければならない。コーデックスで決められた基準に、加盟国が従う義務は必ずしもないが、仮にコーデックス規格よりも厳しい規格を輸入食品に課す場合には、その規格に科学的な正当性が示されない限り、非関税障壁と見なされ、WTOに訴えられる可能性がある。

このようにコーデックス委員会で作られる食品規格は、食品の国際取引のルールとして扱われるようになり、国内で流通する食品の安全管理に大きな影響を及ぼすため、非常に重要なものと考えられている。このため、各国とも自国の規格ができる限り反映されるよう規格を策定するための様々な会議に臨んでいる。

日本においても主に厚生労働省と農林水産省が関係府省・機関と連携しつつ、主体的にコーデックス委員会における規格の策定に取り組んでいる。

コーデックス委員会で作られる食品の国際規格・基準には大きく分けて2つのタイプがある。1つは、農畜産物の生産段階から私たちの食卓に並ぶまで、全ての段階で守られるべき安全に関する基準であり、食品に香りや色をつけるための物質（食品添加物）を使うときの基準、農薬や自然に存在する有害な物質（ヒ素・カドミウムなどの汚染物質）が食事により体内に入っても害を及ぼさないと考えられる基準、食中毒を防止するために必要な食品中における微生物基準、食品を製造する際に遵守すべき衛生規範などがこれに該当する。

もう1つは、食品の品質に関する規格であり、この品質規格は、公正な貿易を促進するために必要と考えられている。例えば、ある特定の食品に含まれるべき成分とその量などである。また、製造方法、その内容の表示に関する指針、検査方法、これらの食品貿易に必要な輸出証明の方法・手続きなども策定されている。

(3) 輸出に関する各国の施設認定等に関する基準の例

① EU向水産食品の輸出に関する基準

欧州連合（以下、「EU」という。）に水産物を輸出する場合、一般食品法規則（Regulation (EC) No 178/2002）及び一般食品衛生規則（Regulation (EC) No 852/2004）に加え、動物起源食品特別衛生規則（Regulation (EC) No 853/2004）を遵守する必要がある。動物起源食品は、一般的に、微生物学的な危害要因（細菌等）や化学的な危害要因（医薬品や抗生物質の残留等）を非動物起源食品よりも多く含んでいるためである。

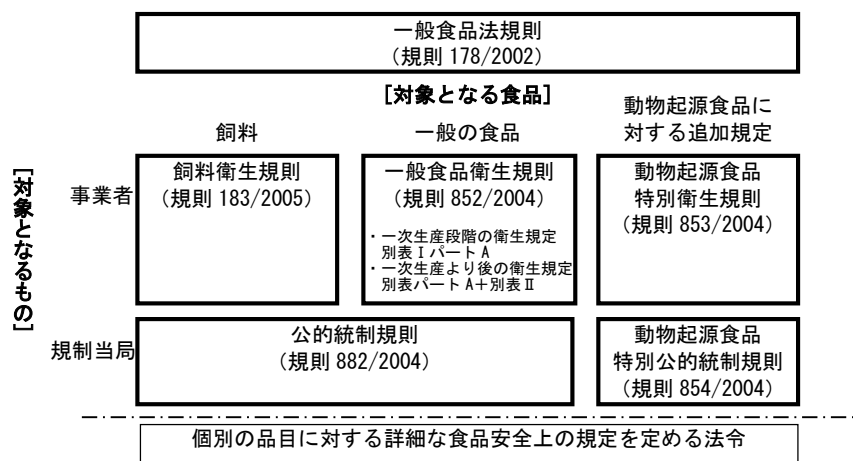


図 EUの食品安全法制の体系

(資料 樋口修「EUの食品安全法制—輸入食品規制を中心として—」『レファレンス』平成20年10月号)

EUへ水産物を輸出するためには、欧州委員会が作成する輸入許可国のリストに登録されていなければならない（動物起源食品特別衛生規則第6条1項(b)等）。日本の場合、EUへ輸出する水産物を取り扱うことが可能な施設として、水産加工施設の認定を厚生労働省と水産庁が行っており、認定を行った所管官庁から欧州委員会へ通報している。

対EU輸出水産食品を取り扱う施設等には以下のような要件があり、書類審査や現地調査等の手続きを経て、認定される。

(1) 認定施設

- ア 認定施設は、施設の区分に応じ、別添1の基準を満たすこと。
- イ 製造者は、別添1（施設の構造設備および衛生管理などに関する基準）の第6（水産物の衛生基準）に基づく検査を行うこと。
- ウ 製造者は、別添1の第9（HACCPの実施）及び第10（HACCPの具体的実施基準）に定めるHACCPを用いた自主衛生管理を実施すること。

(2) 認定施設以外の施設

- ア 認定施設以外の対EU輸出水産食品を取り扱う施設は、施設の区分に応じ、別添1の基準を満たすこと。
- イ 一次生産の関連作業以降の段階で水産食品の生産、加工及び流通等に携わる食品事業者は、別添1の第9及び第10に定めるHACCPを用いた自主衛生管理を実施すること。

(3) 共通事項

- ア 各施設において取り扱われる個別の生鮮品、冷凍品、解凍品及び加工品は、それぞれ別添1に適合すること。
- イ 対EU輸出水産食品の運搬、包装及び梱包、保管並びに表示は、それぞれ、別添1の第2（食品事業者における構造設備及び衛生管理等に関する基準）の3（運搬に関する基準）、9（包装及び梱包に関する基準）、10（水産物の保存基準）及び第7（表示基準）に定める基準に適合すること。

※詳細は以下のHPを参照

（厚生労働省による認定）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/taieu/index.html

（水産庁による認定）

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/100801.html>

②米国向水産食品の輸出に関する基準

水産食品を米国に輸出するに当たっては、日本国内の水産食品加工施設が米国連邦

規則第 21 集 part110 及び part 123 の要件を満たしていることを保証する施設認定の取得等が必要である。

日本の場合、水産食品加工施設の認定は、厚生労働省と（一社）大日本水産会が行っている。厚生労働省による認定の場合、以下のような要件があり、書類審査や現地調査等の手続きを経て行われる。

- (1) 加工者の施設は、別添 1 一般的衛生管理基準の 2 施設及びその周囲及び 3 施設設備に適用される一般的衛生管理に定める基準に適合すること。
- (2) 加工者は、別添 1 一般的衛生管理基準（2 及び 3 を除く）及び別添 2 H A C C P に基づく衛生管理基準に定める自主衛生管理を実施すること。
- (3) 加工者は、外国から輸入した水産食品を対米輸出水産食品の原材料として使用する場合であって、自ら輸入する場合には、当該原料用水産食品が別添 1 一般的衛生管理基準及び別添 2 H A C C P に基づく衛生管理基準を満たす施設で加工されたことを別添 3 輸入水産食品を用いる場合の手続きに基づき、確認すること。
- (4) 加工者が、外国から輸入した水産食品を対米輸出水産食品の原材料として使用する場合であって、自らが輸入する以外の場合には、当該原料用水産食品の輸入者は、当該原料用水産食品が別添 1 一般的衛生管理基準及び別添 2 H A C C P に基づく衛生管理基準を満たす施設で加工されたことを別添 3 輸入水産食品を用いる場合の手続きに基づき、確認したもののみを使用すること。
- (5) 最終製品の加工者は、使用する原料用水産食品の保管、中間製品の処理及び最終製品の保管等「加工」に該当する行為を行うすべての者が別添 1, 2 及び 3 に定める基準を満たすことを確認すること。

※詳細は以下のHPを参照

（厚生労働省による認定）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taibei/>

（（一社）大日本水産会による認定）

<http://qc.suisankai.or.jp/>

③中国向水産食品の輸出に関する基準

中国向けに輸出される水産食品については、中国政府から施設の事前登録及び輸出国の食品衛生上の権限を有する行政機関（日本の場合は厚生労働省）が発行する衛生証明書の添付が求められている。

施設の登録要件は以下のいずれか要件に適合する必要がある。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。

また、衛生証明書を発行する機関は、登録施設を所管する都道府県等衛生部局を原則とする。輸出者は中国向け輸出水産食品を輸出しようとする都度、必要書類を添付し、誓約事項を了承の上、当該食品を最終加工する登録施設を所管する衛生証明書発行機関あてに、輸出日から起算して衛生証明書発行機関の 5 開庁日前（生鮮品にあつては 3 開庁日前）までをめぐりに提出し、衛生証明書の発行を申請する。衛生証明書発行機関は以下の要件のすべてに適合しているかを審査する。

- (1) 輸出予定製品は登録施設において最終加工（未加工品にあつては最終保管）されたものであること。
- (2) 品質確認者が実施した官能検査実施報告書（別紙様式 10）の内容が、官能検査基準を満たしていること。
- (3) 登録検査機関の試験成績書の結果が検査基準を満たしていること。
- (4) 関税法（昭和 29 年法律第 61 号）第 2 条第 1 項第 4 号の「内国貨物」であること。
- (5) 製品の詳細と添付書類の内容が合致していること。

※詳細は以下のHPを参照

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/taichu/index.html

VI-4 対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン

水産物の輸出に関して、現在のところ、輸出時に漁港・市場における衛生管理が求められているのはEUのみであり、EUへの輸出を目標とする場合には、EUへ輸出する水産物を取り扱うことが可能な施設として、市場の登録が必要となる（参考：【厚生労働省】対EU輸出水産食品の取扱要領）。

ただし、EUでは日本的な産地市場は主要ではないことからEU規則においてもせり場に関する言及がほとんどないため、上記の取扱要領では産地市場の登録基準についても基本的に水産加工施設と同様の基準が適用されている。

しかし、原則加工処理をしない産地市場に対して加工施設と同様の基準を適用することの是非について議論がなされた結果、産地市場がHACCPによる衛生管理を実施する際の基準のあり方が整理された。産地市場については、「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて」も参考にできる。

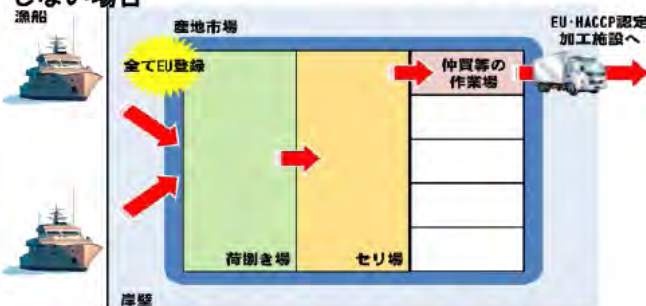
「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン」の概要

- EU向け輸出水産食品に係る産地市場の登録を進めるため、産地市場の登録基準に関し、改めて整理した。
- 当該検討を踏まえ、平成26年10月17日に「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン」を作成し、関係者へ通知。
- 登録に当たっては、都道府県等衛生部局と事前に相談しながら検討する必要。

「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン」の概要

I. セリ場の扱い(代表的な例)

① EU向けと非EU向けの水産物の取扱いを区別しない場合



⇒荷揚げする全ての漁船、荷捌き場、セリ場等の登録、市場への入場者全員の管理が必要

③ 相対で取引を行う場合



⇒産地市場の登録は不要

② EU向けと非EU向けの水産物の取扱いを区別する場合



⇒EU向け水産物を扱う漁船、荷捌き場、セリ場等の登録、対象区域への入場者の管理が必要

④ EU向け水産物のセリは見本で行い、EU向け水産物を他の水産物と混ざらない形で管理する場合



⇒市場の一部を「EU輸出用エリア」とし、当該部分のみを登録

II. 産地市場におけるHACCPの実施

⇒産地市場においては、基本的に前提条件プログラム（PRP）を確実に実施することで、EUの求める要件を満たすことが可能だと思われるが、

- ① HACCPチームの編成
- ② HACCPチームによる危害分析を実施した上で、
- ③ 重要管理点での対応が必要な場合は、HACCPによる衛生管理を実施

III. 水産加工施設の基準適用の是非

⇒EU向け水産加工施設の認定基準の各項目について、

- ① 特定の産地市場以外の登録には使用されない基準
 - ② 全ての産地市場で必要ない基準
 - ③ 原則適用されるが、より具体的な説明があった方が望ましい基準
- を明確化し、EU通知のチェックリストに対応した留意事項をとりまとめ

次頁に「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン」の「EU通知の別添3のチェックリストに対応した産地市場登録に係る留意事項」を添付する。

チェックリスト項目		産地市場登録に係る留意事項
項目	事項 小事項	
1 構造設備基準		
一般基準		
メンテナンス	清潔に保たれ、手入れが行き届き、良好な状態に維持管理されているか。	施設内を営業の終了毎に、適切に清掃、洗浄し、乾燥させるとともに、営業の開始時に汚損がないかを確認する等により、良好な状態に維持管理することで対応を可とする。
作業区域の広さ	作業をするに機器等の配置が混みすぎているか(機械設備と壁との間を人が通れる空間があること)。	水産物の選別や陳列に必要な十分な広さを有していることで対応を可とする。
区画	作業(原料受入、加工処理等)の段階(汚染度の段階)に応じ、壁で仕切られた区画で行われ、空気を經由した汚染が防止されているか。	人の出入り等の人的管理、交差汚染等を考慮すると、EU向け水産物とその他の水産物を取り扱う区画は、壁等で仕切られた別の区画であることが原則であるが、作業時における適切な人的管理が可能であって汚染防止が図られる場合には、不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質のシートシャッター、シートカーテン等の開閉式や可動式の設備の利用も可とする。
	国内向けの製品と同一の区画で処理されているか。その場合は、国内向けの製品もEU向けの基準に適合しているか。	
汚染防止	塵埃の蓄積、有害物質との接触、剥離片の食品への混入、結露やカビの発生が防止されているか。汚染防止及び特に害虫の駆除を含む適正な食品衛生管理がされているか。	
温度管理	食品を適温に保つ機能を備え、必要に応じて温度記録が可能であるか。	水産物を適温に保つために十分な施氷や迅速な処理を行うことで対応を可とする。
トイレ	下水施設に接続された適切な数の水洗トイレが備えられており、水洗トイレの開口部は、食品を取り扱う部屋に直接つながっていないか。	登録区域又は隣接する施設等に、下水施設に接続された適切な数の水洗トイレが備えられており、水洗トイレの開口部が、水産物を取り扱う区画に直接つながっていないことが必要である。また、トイレを利用した後、清潔区域への入場の際には手洗いと消毒及び消毒槽の活用による靴の洗浄等、適切な衛生管理を行うことで対応を可とする。
	自然又は機械式の換気が十分に行われているか。	
手洗設備	自動式又は足踏式蛇口を有する等、適切に設計された給湯付き手洗設備が、適切な場所に十分な数、備えられているか。	
	手指の洗浄剤及び衛生的に乾燥させる器具又は用品を備えているか。必要に応じて、食品を洗浄する設備と手洗設備は分離しているか。	
換気	適切かつ十分な自然又は機械式の換気手段を有し、汚染区域から清潔区域への機械的な通風がないか。また、換気システムは、フィルター等の洗浄又は交換のために必要な部品が容易に取り外せる構造であるか。	
照度	自然光又は人工光により十分な照度が得られているか。	十分な照度とは、選別、保管で150ルクス、陳列で350ルクス以上を目安とする。
排水施設	排水施設はその目的を十分果たすものであり、汚染を避けるような設計及び構造であるか。	
	排水溝が完全又は部分的に開放している場合、汚水が汚染区域から清潔区域、特に最終消費者へのリスクが高い状態で食品が取り扱われる区域へ流れ込まないように設計されているか。	
更衣室	必要に応じて、従業員用の適切な更衣室を有するか。	
洗浄剤、消毒剤等の薬剤	殺菌剤、殺虫剤、消毒剤等の薬剤は施錠可能で食品を取り扱う区域とは分離した場所(室又は棚)に保管されているか。	鍵付きの保管庫を設置するほか、食品を取り扱わない部屋を保管室として施錠管理することもできる。
	種類、成分、商品名(別添10に掲げられているものか)。	別添10に掲げられている洗浄剤及び消毒剤と同じ成分であれば使用できる(必要に応じ、メーカーから成分に関する証明書を入手すること)。また、別添10に掲げられている洗浄剤及び消毒剤以外であっても、EU域内において同様の用途で使用が認められていることを書面に確認できれば使用できる。
個別基準(処理、加工等を行っている区画)		
床	床の表面は良好な状態に維持管理し、洗浄及び必要に応じて消毒が容易な構造であるか(隅にはアールが設けられているか)。	床と壁の接合部は清掃がしやすく、汚れのたまりにくいR構造が理想的だが、R構造でなくとも、清掃管理表等を作成するなど頻度を設定し適切に清掃がされていれば可とする。
	床は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質であるか。必要に応じて、床の表面は適切に排水できるか。	
壁	壁の表面は良好な状態に維持管理し、清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造であるか(床との間にアールが設けられているか)。	床と壁の接合部は清掃がしやすく、汚れのたまりにくいR構造が理想的だが、R構造でなくとも、清掃管理表等を作成するなど頻度を設定し適切に清掃がされていれば可とする。
	壁は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質を使用し、作業に適切な高さまで表面が平滑であるか(壁にひび割れ等がないか)。	
天井・屋根の裏張り	天井(天井がない場合は屋根の内側の面)及び頭上の設備は、塵埃の蓄積を防ぎ、結露、カビの増殖及び小片の剥落を減少させるような構造か(天井はカビがついていないか、梁は埃がたまっていないか)。	
窓等の開口部	塵埃の蓄積しにくい構造ではないか。屋外に開放できる場合、とりはずし可能な網戸があるか。	塵埃の蓄積を防ぐ構造にすることが困難な場合、「適切な頻度で清掃し、毎始業前に塵埃の蓄積がないことを確認・記録すること」等の運用で対応を可とする。
ドア	清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造か(平滑で汚れがついていないか)。	
食品と接触する区域	表面は平滑で非吸収性の材質か(ステンレス等)。	
	食品を取り扱う区域、特に食品と接触する区域の表面(装置の表面を含む)は、清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造か。表面は平滑で洗浄可能な耐腐食性の無害な材質を使用しているか。	
洗浄、消毒、保管設備	必要に応じて、器具、装置の洗浄、消毒、保管のための設備があるか。それらは耐腐食性材質を使用し清掃が容易で温水・冷水が適切に供給されているか。	
洗浄設備	必要に応じて、食品の洗浄のための設備があるか。	
	適切な水の供給があるか。清潔に保たれ、必要に応じて消毒されているか。	

チェックリスト項目			産地市場登録に係る留意事項
項目	事項	小事項	
2 運搬に関する基準			
一般基準			
運搬車両とコンテナ	食品の輸送に使用される運搬車両又はコンテナは、食品の汚染を防ぐために、清潔に保たれ、手入れが行き届き、良好な状態に維持管理され、必要に応じて食品を適温に保ちその温度を監視できるものであるか。		市場外（他地区の荷さばき施設等を含む）からの搬入及び市場からの搬出がある場合、市場内で運搬車両やコンテナを運用する場合には、各事項の一般基準を満たしているか確認する必要がある。ただし、バルク輸送に係る事項については、産地市場では適用しない。
	必要に応じて、洗浄又は消毒が適切に実施できるよう設計・製造されているか。		
	運搬車両内の容器又はコンテナは、汚染のおそれがある場合には、食品以外の輸送に使用していないか。		
	運搬車両又はコンテナは、食品と食品以外のものを一緒に輸送したり別の食品を同時に輸送したりする場合には、必要に応じて製品を有効に分離する手段を講じているか。		
バルク輸送	液状、粒状又は粉状の食品をバルク輸送する場合には、食品の輸送用の容器、コンテナ又はタンカーで輸送し、これら容器には、食品の輸送に使用されることを示す表示をしているか。		
食品以外の輸送	運搬車両又はコンテナが、食品以外の製品の輸送又は異なる食品の輸送に使用された場合、新たな荷積みの前に汚染のリスクを避けるために十分な清掃を行っているか。		
配置	運搬車両又はコンテナの中の食品は、汚染のリスクを最小限にとどめるように配置、保護されているか。		
個別基準			
	温度	水産物は輸送中、義務付けられた温度に維持されているか。	
	氷解水	水産物を氷漬けにして保管する場合、氷解水が製品と接触し続けることのない構造か。	市場外（他地区の荷さばき施設等を含む）からの搬入及び市場からの搬出がある場合、市場内で運搬車両やコンテナを運用する場合には、各事項の一般基準を満たしているか確認する必要がある。
	活出荷	活で出荷される水産物は、食品の安全性及びその生存に悪影響を与えない方法で輸送しているか。	
3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準			
機器等の基準			
食品が接触する全ての用具、備品及び機器の要件	十分な洗浄が行われ、必要に応じて消毒されているか。また、それらは汚染のリスクを防止するために十分な頻度であるか。		使用する魚箱等は、使用前、使用後に洗浄する必要がある。また、市場内で洗浄する場合には、水産物が全て搬出された後又は水産物への汚染の影響がない区画で実施することが適当である。
	汚染のリスクを最小限にするため、適切な材質を使って製造され、適切な整備や修理を行い、適切な状態で保たれているか。		魚箱、選別機及び選別台は木製、鉄製は不可とし、プラスチック、ステンレス等洗浄が容易で錆、腐食等の劣化を生じないものを使用することが適当である。
	再利用できない容器・包装を除き、清潔かつ必要に応じて無菌の状態に保てるよう適切な材質を使って製造され、適切な整備や修理を行い、適切な状態で保たれているか。		また、洗浄済みの魚箱は清潔な場所に保管し、保管時はシートで覆う等清潔を保持する必要がある。魚箱のほか水産物が接触する全ての機械、機具類は、洗浄及び清潔度の確認を行うことが重要である。
	機器及び周辺区域の清掃が十分に行えるように設置されているか。		
制御装置	本基準が達成されるよう、必要に応じて機器に制御装置を備えているか。		
化学添加剤	機器及びコンテナの腐食を防ぐために化学添加剤を使用しなければならない場合、適正な管理基準に従って使用されているか。		
食品廃棄物の基準			
移動	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物は、できるだけ速やかに移動し、食品が置かれている部屋に貯まらないか。		
容器	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物は、適切な構造を有し、良好な状態で保たれ、清掃及び必要に応じて消毒が容易にできる有蓋の容器に集められているか。		
保管と処理	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物の保管と処理について、十分な配慮がされているか。廃棄物置場は、清潔に保ち、必要に応じて容易に動物及び害虫を駆除できるように設計、管理されているか。		
処分	全ての廃棄物は、関連法規等に従って、衛生的かつ環境に配慮した方法で処分されているか。また、直接又は間接的な汚染源となっていないか。		
使用水の基準			
給水設備の要件	十分な飲用適の水が供給されているか（食品の汚染を防ぐために必要な場合には必ず飲用適の水を使用しなければならない。丸のまま及び除頭や内臓除去をした水産物並びに切り身や薄切りの水産物には、清浄水を使用することができる。活二枚貝・棘皮動物・被囊動物・海洋性腹足類動物には、清浄海水を使用することができる。外部の洗浄には、清浄水を使用することができる。これらの水を用いる場合は、適切に供給できる設備を備えているか。）。		施設の床面等食品と直接接しない場所の洗浄には清浄水を使用することができる。
飲用不適水	例えば消火、蒸気発生、冷蔵又はその他類似の目的で飲用に適さない水を使用する場合、明確に分離された循環システムであるか。飲用に適さない水が飲用水と接触したり、逆流していないか。		
再利用水	再利用水を加工に使用したり原材料として使用する場合、汚染のリスクが生じていないか（飲用適の水と同じ基準を満たすものか。）。		再利用水の使用がない市場については、本項目は該当しない。
氷	食品と接触する水又は食品を汚染するおそれのある氷は、飲用適の水から作られているか。（ただし、生鮮水産物を冷却するために使用する氷は清浄水から作られたものでも可。）また、氷は汚染を防ぐ条件下で製造、取扱い及び保管されているか。		
蒸気	食品と直接接触する蒸気は、健康への危害となったり食品を汚染するおそれのある物質を含んでいないか。		
冷却水	密閉容器に入れた食品を加熱処理する場合、加熱処理後の容器を冷却するために使用する水は食品の汚染源とならないか。		
塩素濃度	水産物の処理、加工及び製造について使用する水の残留遊離塩素濃度は2ppm以下か。		

チェックリスト項目		産地市場登録に係る留意事項
項目	事項	小事項
4 衛生管理事項		
従事者の衛生管理基準		
清潔水準	従事者は高い清潔水準の維持に努めているか。	清潔区域に出入りする者を登録制として管理し、入場者を制限すること等により清潔水準の維持に努めていることが重要である。
作業着	適切で清潔な作業着を着用しているか。また、作業着は必要に応じて防護機能のあるものか。 髪の毛を完全に覆う帽子を着用しているか。	頭髪、汗等の水産物への混入を防止することが重要であり、髪の毛を完全に覆わなくとも清潔な帽子を着用すれば問題はない。
洗浄	休憩後作業を再開する毎に、手指の洗浄を行っているか。	
手袋	手に傷がある場合によっては、防水性の指サック又は手袋を着用しているか。	
汚染防止	製品取扱区域(保管区域を含む。)においては、喫煙、放たん、摂食を行っていないか。 従事者は製品の取扱いにより、製品を汚染することのないよう必要な措置を講じているか。	
疾病の管理	食品を通じて感染するおそれのある疾病に罹患している者等は食品への汚染の可能性がある場合に、食品を取り扱う区画に入らないことになっているか。	登録者(清潔区域に出入りする者として登録された全ての市場関係者)は清潔区域に入る前(一日の作業を行う前)に健康状態をチェック、記録することで対応を可とする。体調不良時(感染症等が原因の発熱、下痢等)には、清潔区域内に入らないような管理を行うことが適当である。
	従事者の検便及び胸部エックス線検査の健康診断書を雇用時及びその後定期的に提出させ、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認しているか。	登録者及び市場職員に対し、原則として年1回以上健康診断書を提出させ、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認することで対応を可とする。
	従業者は、疾病に感染したら、直ちに、疾病名、症状及びその原因について食品事業者に報告することとしているか。	登録者及び市場職員は疾病に感染したら、直ちに、疾病名、症状及びその原因について食品事業者に報告することが必要である。
食品の取扱基準		
原材料	製造者が通常の分別、分離又は加工処理を衛生的に行ったとしても、最終製品が食用に適さない程度まで原料(活の魚介類を除く。)(又はその他製品の加工に用いる原材料が寄生虫、病原微生物、有害物質、腐敗物質又は異物に汚染されていることが判明した場合又は合理的に予想される場合、製造者はこれらを受け入れないこととしているか。	
	食品取扱施設において保管される全ての原材料は、有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐように設計された適切な条件下で保管されているか。	有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐため、①陸揚げ、陳列からセリ(販売)までの時間が長い場合、②当日市場に陸揚げして、翌日市場でセリ(販売)が行われる場合、③販売後、出荷待ちのため長時間留め置かれる場合等に応じて、適切な条件で保管することで対応を可とする。
汚染防止	食品は、製造、加工及び流通の全ての段階で食用に適さなくなる又は公衆衛生上問題となるような汚染から保護されているか。	
害虫駆除	鼠族・害虫駆除のための適切な措置を講じているか。	
冷蔵・冷凍等	病原微生物の増殖又は毒素の産生につながる可能性のある原材料、中間製品及び最終製品は、公衆衛生上の危害となりうる温度のままにしているか。	
	コールドチェーンは途切れていないか。 原材料と加工品を分別して保管するのに十分な広さの部屋と分別して冷蔵・冷凍保存するのに十分な施設を備えているか。 低温で保管される食品の場合、加熱処理段階の後又は加熱処理が行われない場合は最終調理段階の後、可能な限り速やかに公衆衛生上の危害とならない温度にまで冷却されているか。	
解凍	食品の解凍は、食品中の病原微生物の増殖又は毒素産生のリスクを最小限にするような方法で行われているか。	本項目については、産地市場では適用しない。
	食品は解凍中も公衆衛生上の危害とならない温度に保たれているか。	
	解凍工程で発生する液体が公衆衛生上の危害となりうる場合は十分な排水が行われているか。	
非食用物質	食品は解凍後病原微生物の増殖又は毒素産生のリスクを最小限にするような方法で取り扱われているか。	
	動物用飼料を含む有害物質又は非食用物質は、適切な表示を行い分別して容器に入れて保管してあるか。	
包装・梱包の基準		
一般基準	包装及び梱包に使用する材質は、汚染源とならないものであるか。	「包装・梱包」には出荷、輸送のためのスチロール箱(蓋付)等を含む。
	包装資材は、汚染リスクに曝露しない方法で保管されているか。	
	包装及び梱包作業は、製品の汚染を生じさせないように実施されているか。また、必要に応じて、特に缶やガラス瓶を使用する場合、容器の構造及び清潔度を確認しているか。	
個別基準	食品用に再利用される包装及び梱包の材質は、洗浄及び必要に応じて消毒が容易にできるものであるか。 生鮮の水産物を氷漬けにして保存する容器は、耐水性を有し、氷解水が製品と接触し続けることのない構造であるか。	
水産物の保存基準		
生鮮の水産物、解凍した未加工の水産物、調理や冷蔵をした甲殻類や軟体動物の製品	水温付近の温度で保存されているか。	
冷凍の水産物	製品温度-18℃以下で保存されているか(ただし、缶詰製造用に丸のまま塩水中で冷凍する魚類は、-9℃以下で可。)	冷凍の水産物の取扱いがない市場については、本項目に該当しない。
活で保存される水産物	食品の安全性又はその生存に悪影響を与えない温度及び方法で保存されているか。	市場内に活で水産物を保存することがない市場については、本項目に該当しない。

チェックリスト項目		産地市場登録に係る留意事項	
項目	事項 小事項		
5	佐詰等の密閉容器に入った食品の加熱処理基準		
	未加工の製品の加工又は加工	処理する製品の中心温度が、所定の時間内に所定の温度まで上昇しているか。 工程中に発生しうる製品の汚染を防止しているか。	本項目については、産地市場では適用しない。
	確認	工程に求められる目標が達成されていることを確認するため、関係する主要な指標(特に温度、圧力、密閉度、微生物)を定期的に確認しているか(自動記録装置による確認でも可。)	
	方法	使用する工程は、国際的に認められた基準(例えば、低温殺菌法、UHT法、滅菌法等)に準拠しているか。	
研修			
	一般	従業員の業務に見合った食品衛生の問題について指導又は研修を受けているか。	登録者に対し市場のPRP(前提条件プログラム)(注1)、OPRP(オペレーションPRP)(注2)に対応する衛生管理に重点を置く研修等を受講させることで対応を可とする。 注1 PRP:「衛生管理として実施する基本的な項目」 注2 OPRP:「ハザード評価の結果、管理すべき項目として位置づけたもの」
	HACCP	HACCP担当者等は、HACCP原則の適用に関して適切な研修を受けているか。	HACCP担当者等の衛生管理担当者は、市場に対応したHACCP原則の適用に関して適切な研修を受けていることで対応を可とする。
6	産地市場及び消費地市場の個別基準		
	産地市場及び消費地市場の個別基準		
	保管施設	保留となった水産物の冷蔵保管のための施設可能な施設を備え、食用となった水産物の保管には別途施設できる施設を有しているか。	有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐため、①陸揚げ、陳列からセリ(販売)までの時間が長い場合、②当日市場に陸揚げして、翌日市場でセリ(販売)が行われる場合、③販売後、出荷待ちのため長時間留め置かれる場合等は、適切な条件で保管することとし、必要に応じて冷蔵保管のための施設可能な施設を有することで対応を可とする。
	検査室	都道府県知事等が必要とした場合は、指名食品衛生監視員が使用する適切な器具を備えた施設可能な設備又は必要に応じて部屋を備えているか。	
	水産物の陳列又は保管	施設を他の目的に使用していないか。 水産物の品質を損うおそれのある排気ガスを放出する車両は施設内に入れていないか。 施設に入場する人は動物を入れていないか。 施設は監視が容易に行えるよう十分な照度が確保されているか。	十分な照度とは、選別、保管で150ルクス、陳列で350ルクス程度を目安とする。
6	個別食品に関する基準		
	生鮮水産物の基準		
	保存	冷蔵状態の未包装製品は、陸上の施設に到着後すぐに流通、輸送、調整、加工されない場合、適切な設備の中で氷漬けにして保存し、必要に応じて氷を追加しているか。 包装された水産物は氷温付近の温度に冷却しているか。	「包装・梱包」には出荷、輸送のためのスチロール箱(蓋付)等を含む。
	除頭、内臓除去	除頭、内臓除去等の処理 ア. 衛生的に行なわれているか。 イ. 内臓除去が可能な場合には、漁獲後又は陸揚げ後速やかに内臓を除去されているか。 ウ. 処理後、製品は、清浄水で十分に洗浄されているか。	除頭、内臓除去を行わない市場については、本項目に該当しない。
	切り身、薄切り	分割、細切等の処理 ア. 製品を汚染及び腐敗させない方法により行われているか。 イ. 分割、細切は速やかに行い、必要な時間以上製品を作業台に放置していないか。 ウ. 包装し、必要に応じて梱包しているか。 エ. 処理後速やかに冷蔵されているか。	切り身、薄切り等の処理を行わない市場については、本項目に該当しない。
	水解水	未包装の調製済み水産物で氷漬けにして保存するものを輸送又は保管するために使用する容器は、水解水が製品と接触し続けることのない構造か。	本項目については、産地市場では適用しない。
	冷凍水産物の基準		
	構造設備基準	製品の中心温度を-18℃以下にまで急速に下げ、保持できる十分な能力のある冷凍設備を有しているか。 冷凍又は急速冷凍品の原料は、上記の生鮮品の基準によっているか。	水産物を冷凍保存することがない市場については、本項目に該当しない。
	冷凍室の温度管理	確認が容易な場所に温度記録装置を設けているか。 付属する温度センサーは、温度が最も高い場所に設けているか。	
	機械を使用して分離する水産物の基準		
	原料	丸のままの魚類又は切り身をとった後の骨のみを原料としているか。 全ての原材料に内臓が含まれていないか。	本項目については、産地市場では適用しない。
	分離	機械による分離は切り身をとる作業の後、遅滞なく行われているか。	
	内臓除去	丸のままの魚類を使用する場合には、分離の前に内臓を除去して十分に洗浄しているか。	
	冷凍等	製造後できるだけ速やかに冷凍するか、冷凍品又は安定化処理される製品と同様に取り扱われているか。	
	寄生虫の基準		
	冷凍	生食で消費される水産物等は-20℃以下で24時間以上冷凍処理が行われているか。	市場で水産物の冷凍処理を行うことがない市場については、本項目に該当しない。
	表示	生食で消費される水産物等は、出荷の際に、行った処理の種類を記載した文書を添付しているか。	
	甲殻類及び軟体動物の調理品の個別基準		
	冷却	調理後、清浄水を用いて急速に冷却しているか。また、何らかの保存方法を用いない場合にあっては、温度が氷温付近に達するまで冷却し続けているか。	本項目については、産地市場では適用しない。
	作業	殻剥き及び殻取りは、衛生的に行い、製品の汚染を防いでいるか。 殻剥き及び殻取りを人手によって行う場合には、作業員は手洗いに十分注意をしているか。	市場で甲殻類及び軟体動物の処理を行うことがない市場については、本項目に該当しない。
	冷凍等	殻剥き又は殻取り後、調理済み製品は速やかに冷凍するか、第2の10.に定める温度にできるだけ速やかに冷却しているか。	