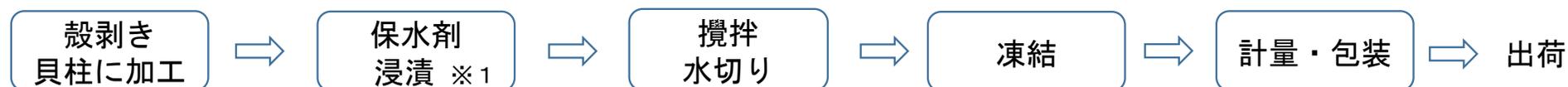


米国向け加熱専用貝柱製品の国内加工及び輸出についての留意事項

- 従来、日本から中国に輸出された冷凍両貝の一部は、貝柱に加工、加水処理後に米国向け輸出。
- 中国政府による輸入停止措置に対応して、政府は輸出先の転換対策、国内加工体制の強化対策等を推進。
- 米国向けの加水処理製品は、国内で加工処理が可能。ただし、ステーキ、バーベキュー用などの加熱専用製品に限定。

【加工処理工程】



【国内で使用可能な添加物（日米で使用可能）※1】

ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム（別名酸性ピロリン酸ナトリウム）、ピロリン酸四ナトリウム（別名ピロリン酸ナトリウム）

【対米輸出施設の認定手続】

- 水産物の対米輸出には厚労省又は（一社）日本食品認定機構の対米輸出施設認定が必要（既認定施設は品目追加のための事前変更手続きが必要）。
- この手続きでは、製品説明書、危害分析、工程フロー、HACCPプラン、SOP（標準作業手順書）、記録様式、加えて施設設備（※2）の変更があれば関係書類を提出。認定機関が書類審査と現地調査を実施。

※1 食品衛生法では生食用鮮魚介類に使用が認められていない。

※2 水産業支援パッケージ、HACCPハード事業の支援を受けることが可能。