

平成 19 年度

みなぎる輸出活力誘発委託事業（水産物・水産加工品）

EU 向け水産食品輸出実行プラン（案）

平成 20 年 3 月

水産庁加工流通課水産物貿易対策室

（委託先：（社）日本水産物貿易協会）

5

6

はじめに

・ 今なぜ輸出なのか？

世界的な日本食ブームや、BSE、鳥インフルエンザ等によって消費者の食の安全・安心への関心が高まるなか、水産物が注目されてきている。

・ 国内の水産物の動向と輸出促進

国内を見ると、人口の減少や水産物の消費低迷によって、魚価安が続いており、水産業を巡る情勢は厳しい状況となっている。このような状況の下、水産物の輸出を促進することにより、需要先の多様化が進んで水産物の需給関係が安定し、適正な魚価の形成につながる。また、適正な魚価形成を通じ水産業の活性化と供給力の維持・増大が期待される。

このような期待を念頭に、水産物輸出の具体的な取り組みについて、需要開拓の方策として検討してみていく必要があるのではないか？

・ EUへの輸出の意義

EUへの輸出は現時点においては、他国と比較してより厳しい衛生管理が求められているが、今後、安全・安心に対する消費者の関心が高まるにつれ、他国からも厳しい衛生管理の確保に関する要求が強まっていくものと考えられる。

また、EU向けに輸出する体制を確立することにより、衛生管理に関する国内あるいはEU以外の諸外国の取引先からの信頼の向上にも資することとなり、事業者としての財産となるものと期待される。

・ 円滑なEU施設認定に向けた方策

本輸出実行プランは、既にEU施設認定を取得した国内外の事例を基にEU施設認定を促進するためのポイント等の解説を試みたものである。

今後の水産物のEU向け輸出の促進に少しでも役立てば幸いである。

＜ＥＵ向け水産食品輸出実行プラン（案）＞

目 次

1. ＥＵ向け水産物・水産加工品輸出の現状

- （１）欧州連合（ＥＵ）について
- （２）ＥＵ市場における水産物の動き
- （３）日本産水産物のＥＵ市場での現状

2. ＥＵ向け水産物・水産加工品輸出に関する課題

- （１）ＥＵの食品・飼料衛生規則の概要と我が国の対応
- （２）対ＥＵ施設認定に関わる現状
- （３）対ＥＵ施設認定に関する諸外国の状況
- （４）対ＥＵ施設認定に関する課題

3. 円滑なＥＵ施設認定に向けた方策

（参 考）

国内外のＥＵ施設認定取得事例

1. EU向け水産物・水産加工品輸出の現状

輸出実行プランの検討に先立ち、まず、EU向けに輸出されている水産物・水産加工品の動向と現状について、貿易統計等参考文献をもとに最近の状況を整理したい。

(1) 欧州連合（EU）について

欧州連合（EU）は、平和を守り経済と社会の進歩を促進するために結成した 27 の加盟国から成る。欧州の 3 つの共同体（欧州石炭鉄鋼共同体（E C S C）、欧州経済共同体（E E C）、欧州原子力共同体（E U R A T O M））を合体したものであり、1992 年にマーストリヒトで調印された欧州連合条約（マーストリヒト条約）により、特定の分野で政府間協力を図りつつ経済通貨同盟を目指すものとして誕生した。

1990 年代には、EU 域内の国境の多くで入国・税関審査が廃止され、EU 市民の移動がより自由になっている。2002 年 1 月 1 日には 12 カ国で単一通貨ユーロの流通が開始され、2008 年 1 月 1 日にはキプロス、マルタのユーロ導入により 15 カ国でユーロが使用されている。

【EU の概要】

面積：424 万平方キロメートル

人口：4 億 9,513 万人（EU27 カ国、2007 年 1 月 1 日時点）

一人あたりの GDP（名目）：23,500 ユーロ（2006 年）

主要都市：ブリュッセル（欧州委員会）、ルクセンブルク（欧州司法裁判所）、
ストラスブール（欧州議会）

加盟国 27 カ国：フランス、ドイツ、イタリア、ベルギー、オランダ、ルクセンブルク、英国、デンマーク、アイルランド、ギリシャ、スペイン、ポルトガル、オーストリア、スウェーデン、フィンランド、キプロス、チェコ、エストニア、ハンガリー、

ラトビア、リトアニア、マルタ、ポーランド、スロバキア、スロベニア、ブルガリア、
ルーマニア

ユーロ採用国：アイルランド、イタリア、オーストリア、オランダ、キプロス、ギリシャ、スペイン、スロベニア、ドイツ、フィンランド、フランス、ベルギー、ポルトガル、マルタ、ルクセンブルク

通関について〔農林水産省HPより引用〕

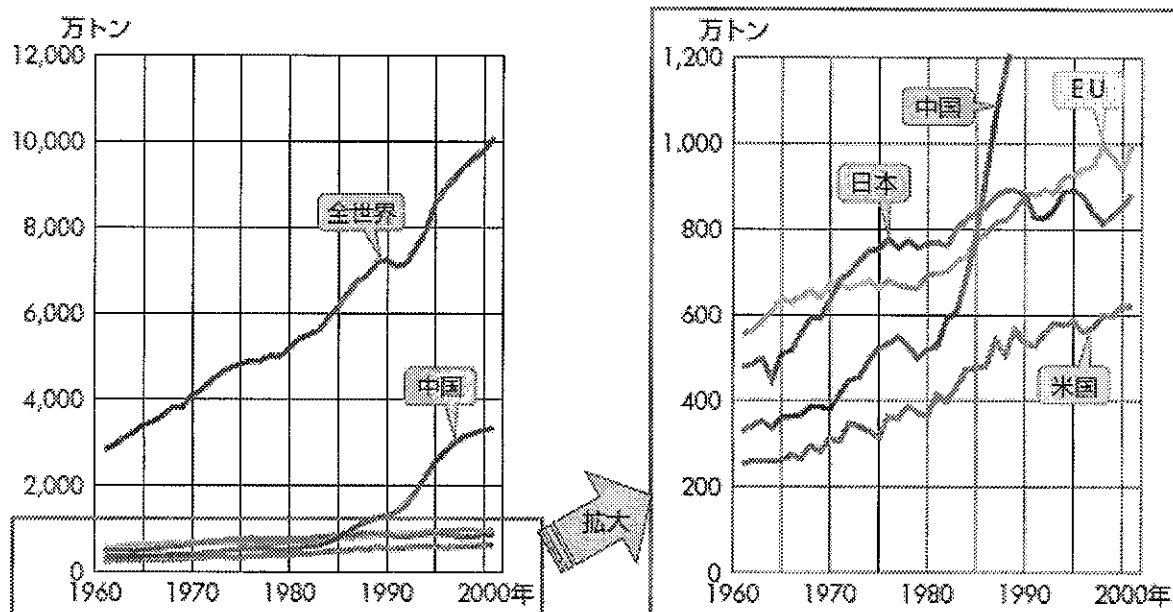
EUは域内諸国間の貨物移動は無関税自由貿易であり、域外との貿易においては共通関税体制をとり、EU25カ国（注：2008年現在27カ国）が共通した関税率を採用している（どこの国で輸入しても同じ関税率である）。これは、すなわちドイツで通関しようが、フランスで通関しようが関税率は同じであることを意味する。

また、ひとたびEUで通関を行い、関税を支払えば、その後EU域内を移動する際には、関税が徴収されないことで、域内の移動をきわめて容易なものにしている。しかし、付加価値税は各国により異なるので、最終的に消費された国で税率は異なる。その他、発展途上国に対する優遇税制や自由貿易協定、通商経済協力協定等に基づく優遇制度もあるが、日本は優遇措置の対象とはなっていないので、もっとも高額な関税適用を受ける。2004年に、それまで西欧諸国への食料供給地であった東欧諸国がEUに加盟したことに伴い輸入関税が0になり、東欧からの食料品の価格競争力が一段と強まることとなった。

関税は商品価格に、EUまでの運賃（海上運賃、航空運賃）、保険料（保険をかけてない場合は0として）を足したCIF 価格に対して、それぞれの税率が課せられるのが原則である。ただし、農水産品には重量等の数量に関税がかけられる品目もある。その場合、関税が高くなる方の計算方式が採用される。

(2) EU市場における水産物の動き

「平成 18 年度 水産の動向に関する年次報告」（いわゆる水産白書）によれば、我が国では 1980 年代半ばから水産物消費の伸びが止まっており、近年は「魚離れ」の傾向が顕著になっている。しかしながら、世界的には水産物の消費は伸び続けている状況が見られる（図 1－1）。

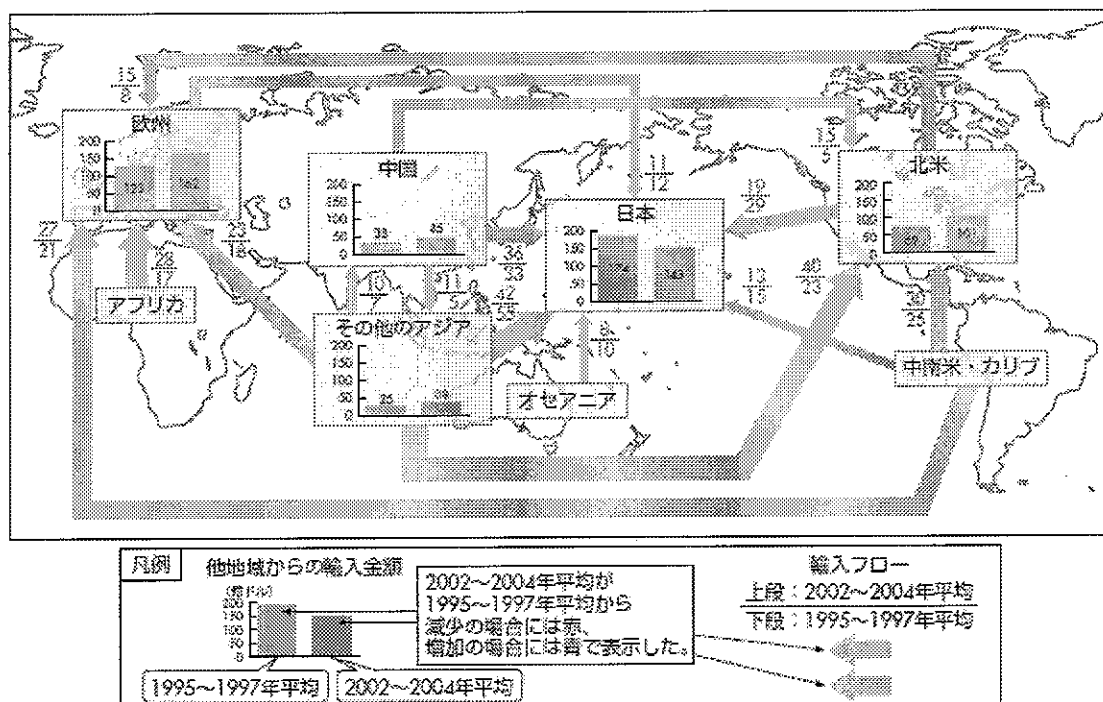


資料：FAO「Food balance sheets」及び農林水産省「食料供給表」
注：供給量は粗食料ベース

図 1－1 食用魚介類供給量の推移

例えば、この 30 年間（1973－2003）で、米国では 1.4 倍、EU15 ヶ国では 1.3 倍に増えている。特に近年は、BSE や鳥インフルエンザによる食肉不安と健康志向の高まりによって、健康食のイメージがある水産物に需要がシフトしているといわれている。

また、水産物の輸入フロー（金額）の変化を 1995－1997 年平均と 2002－2004 年平均で比較してみると、欧州や北米向けのフローは増えているが（矢印が青）、我が国に向かうフローだけが減少しており（矢印が赤）、水産物貿易の流れが日本から欧米に大きく変化しているのがわかる（図 1－2）。



資料：FAO「Yearbook of Fishery Statistics (Commodities) 2004—Trade Flow by Region (Imports)」を基に水産庁で作成。日本の輸入先・輸入金額については財務省「貿易統計」を基に作成。

注：1) 日本の輸入金額（円）は、1米ドル＝93.31円（'95年）、108.82円（'96年）、120.79円（'97年）、124.72円（'02年）、115.61円（'03年）、108.07円（'04年）として米ドルに換算した。

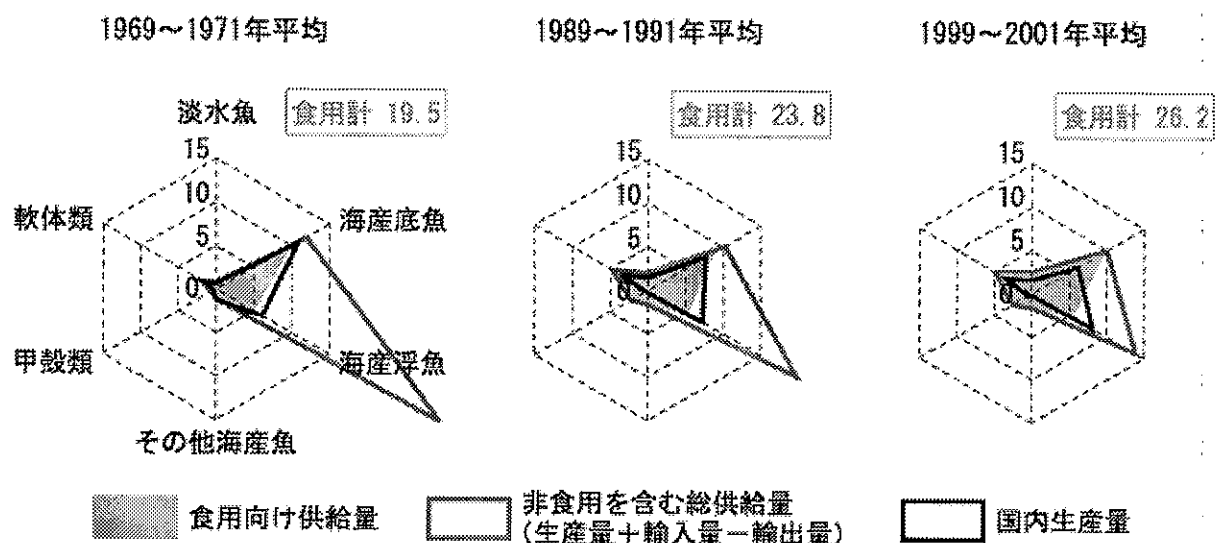
2) 図中のグラフ及び付随数字は地域外からの輸入金額（億米ドル）を表す（各地域の輸入金額合計から、地域内からの輸入金額を差し引いて算出）。10億ドル未満の地域についてはグラフを省略した。

3) 図中の矢印及び付随数字は輸入先及び輸入金額（億米ドル）を表す。なお、10億ドル未満の輸入については矢印を省略した。

4) 「中国」の輸入金額には、香港や台湾の値が含まれていると考えられる。我が国の輸入先別輸入金額の集計の際もこれらを合計した値とした。

図 1-2 水産物輸入フローの概要

さらに、「平成 15 年度 水産の動向に関する年次報告」によれば、EUでは、かつてはタラ等の底魚類が魚介類食用消費のほとんどを占めたが、近年は甲殻類や軟体動物(主に貝類)等の消費が増加し、魚介類の 1 人当たり食用消費も増加している(図 1-3)。このため、甲殻類や軟体動物は、域内生産量では需要がまかなえない状態になって、純輸入となっており、底魚類についても、域内水域における資源状態の悪化等によって生産量が減少したことから、近年では大幅な純輸入となっている。海産浮魚類の場合、食用消費量にはほとんど変化がみられないものの、魚粉等の非食用部分が減少したため純輸入量は減少している。



資料：FAO「Food Balance Sheets」から作成

注：Fish, Seafoodの数値を使用。単位はkg/人・年

図1-3 魚介類の一人当たり国内生産量、供給量等の変化（EU）

近年のEUの輸入実績（表1-1）を見ると、水産物の輸入額は全体として増加傾向にあり、最大の輸入元国はノルウェー（輸入額のシェアは15%～17%程度）となっている。中国からの輸入は、最近大きく台頭してきており、2006年は2002年に比較して3.2倍に急増している。なお、タイ、ベトナムなど水産物輸出が盛んな東南アジア諸国からの輸入は決して大きくなく、上位5カ国には入っていない状況にある。

表1-1 EUの輸入元国別水産物輸入実績（真珠除く）

単位:百万ユーロ

	2002	2003	2004	2005	2006
世界	12,477	12,316	11,958	13,532	15,672
ノルウェー	2,058	1,864	1,916	2,234	2,720
中国	340	503	543	796	1,077
アイスランド	937	878	909	975	1,066
アメリカ	663	539	613	684	797
モロッコ	632	615	553	650	722

出典:World Trade Atlas

EUが輸入する水産物(表1-2)を品目別に見てみると、タラ類、エビ、サケ・マ

ス類、缶詰を含むマグロ・ハガツオ・カツオ調製品が上位を占めており、これらの品目で輸入額の3分の1を占めている。

表1-2 EUの主要水産物の世界からの輸入実績（2006年）

単位：百万ユーロ

品 目 名	金 額
たら類（生冷蔵凍乾燥）	3,537
えび（活生冷凍）	2,744
さけ・ます類（生冷凍）	2,336
まぐろ・はがつお・かつお調製品（缶詰含む）	1,176
いか（生冷凍）	971
えび調製品	607
すけとうだら（生冷凍）	566
魚粉・ミール・ペレット（非食用）	439

出典：World Trade Atlas

EUの主要な輸入元国の主な輸出魚種（表1-3）をみると、ノルウェーからEUに輸出されるサケ・マス類は、金額ベースで1,622百万ユーロ（1ユーロ＝157.0円とすると、254,654百万円）であり、上記表の2,336百万ユーロ（同、366,752百万円）の約7割を占めている。中国からは、スケトウダラやタラ類の他、サケ・マス類の輸出が行われており、日本から中国に輸出されているサケやスケトウダラが、中国内でフィレ等加工され、EU向けに輸出されているものも含まれるものと考えられる。また、全体的にみれば、サケ・マス類、スケトウダラ等の底魚類、エビ等の甲殻類、イカ等の軟体動物の輸入が目立つ。

表 1-3 EU域への水産物輸出主要国別の主要品目実績（2006年）

単位：百万ユーロ

国名	品目名	金額
ノルウェー	さけ・ます類（生冷凍燻）	1,622
	たら類（生冷凍塩干）	622
	にしん（生冷凍塩）	122
	えび調製品	54
	ひらめ類（生冷凍）	36
中国	すけとうだら（生冷凍）	276
	たら類（生冷凍塩干）	234
	えび（凍）	141
	さけ類（生冷凍）	92
	いか（凍塩干）	57
アイスランド	たら類（生冷凍塩）	625
	えび調製品	77
	魚粉・ミール・ペレット	71
	きんめだい（凍）	26
	ひらめ・かれい類（生冷凍）	25
アメリカ	すけとうだら（生冷凍）	187
	えび（活生冷凍塩干）	113
	ほたてがい（生冷凍塩干）	84
	さけ類（生冷凍）	81
	さけ調製品	56
モロッコ	たこ（凍塩干）	173
	いわし調製品	99
	えび（活生冷凍塩干）	71
	いか（生冷凍塩干）	69
	かたくちいわし調製品	52

出典：World Trade Atlas

断片的ではあるが、現地調査を行った日系商社等からの聞きとり結果によると、EUで売りたいと考えている水産物、あるいは需要があると思われる水産物は以下のとおり。なお、EUでは、日本料理にしても中華料理にしても、食べたときに脂ののりが良いものが好まれているとの情報もある。

- ・ 鮮魚：需要はあるが、寄生虫の問題があるため冷凍処理することが要求されている。
- ・ サンマ：韓国からラウンドで輸入されている。サンプルを輸入して市場性を確認したいが、現状では困難な状況。
- ・ 鯉節：需要はあるが入手が難しい状況。
- ・ ギンダラ、メロ：生産の減少により需要増
- ・ マグロ：一番品質の良いものは日本、次はアメリカ、それに劣る品質のものがEUで流通しているとの認識。最高品質のマグロを扱いたい。

先に示したとおり、EUの需給動向から見れば、エビ・カニ・貝類等、あるいはタラ等の底魚を輸出することが考えられるが、日本においても、これらの水産物は純輸入の状況であり、実現は困難と考えられる。

なお、個別に見れば、今後の輸出の可能性のある品目としては、これまで中国経由で欧米に輸出されてきたサケ・マス類やスケトウダラを直接輸出することが期待できるほか、サンマやカツオ・マグロ類についても輸出拡大は期待できるものと考えられる。また、ホタテガイはこれまでも日本からのEU向け輸出の主要品目の一つであるがEUマーケット全体での需要は、製品ベースで約 15,000 トンで推移しているとの情報もあり、チリ産ホタテガイとの競合の状況も含め、今後の動向に留意する必要がある。

（３）日本産水産物のEU市場での現状

EU向けに日本から輸出している水産物は、表１－４のとおりであり、ホタテガイ、食用海草が上位を占めているが、観賞魚（生きている魚）や魚油の輸出も見られる。

表 1 - 4 我が国から EU への輸出状況(真珠を除く)

単位: 百万円

2005年			2006年			2007年(速報)		
国名	品目名	金額	国名	品目名	金額	国名	品目名	金額
EU	総計	3,436	EU	総計	4,932	EU	総計	5,158
	観賞魚(生きている魚)	1,008		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	2,350		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	2,002
	ほたてがい(活生冷凍塩乾)	948		観賞魚(生きている魚)	907		観賞魚(生きている魚)	1,087
	食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	388		魚油	521		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	533
	魚油	336		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	407		こい(活)	417
	水産練り製品	239		こい(活)	213		魚油	335
フランス	総計	995	フランス	総計	2,049	オランダ	総計	1,719
	ほたてがい(活生冷凍塩乾)	891		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	1,866		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	443
	食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	73		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	85		魚油	312
	魚油	17		たら(生冷凍)	13		観賞魚(生きている魚)	301
	観賞魚(生きている魚)	11		観賞魚(生きている魚)	12		こい(活)	232
	寒天	2		寒天	2		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	196
オランダ	総計	981	オランダ	総計	1,407	フランス	総計	1,096
	魚油	319		魚油	500		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	987
	観賞魚(生きている魚)	243		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	211		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	91
	水産練り製品	218		観賞魚(生きている魚)	185		観賞魚(生きている魚)	8
	食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	135		水産練り製品	180		寒天	3
	こい(活)	29		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	183		水産練り製品	2
英国	総計	470	英国	総計	445	ドイツ	総計	565
	観賞魚(生きている魚)	351		観賞魚(生きている魚)	314		観賞魚(生きている魚)	326
	食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	31		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	36		こい(活)	127
	まぐろ・かじき類(生冷凍)	16		こい(活)	23		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	60
	水産練り製品	11		水産練り製品	3		さけ・ます類(生冷凍)	13
	こい(活)	7		かに(活生鮮冷蔵干)	1		羅漢	7
ドイツ	総計	412	ドイツ	総計	419	英国	総計	538
	観賞魚(生きている魚)	319		観賞魚(生きている魚)	289		観賞魚(生きている魚)	344
	食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	36		こい(活)	50		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	40
	まぐろ・かじき類(生冷凍)	20		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	43		こい(活)	40
	こい(活)	9		魚油	21		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	12
	水産練り製品	9		水産練り製品	8		水産練り製品	8
イタリア	総計	149	ベルギー	総計	327	ベルギー	総計	425
	ほたてがい(活生冷凍塩乾)	57		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	250		ほたてがい(活生冷凍塩乾)	346
	食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	44		観賞魚(生きている魚)	60		観賞魚(生きている魚)	87
	貝殻	26		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	7		食用海藻(焼きのり・味付けのり含む)	10
	珊瑚	17		水産練り製品	4			
	観賞魚(生きている魚)	3		えび(凍)	0.5			

出典: 財務省貿易統計

2007 年の財務省貿易統計(以下、「貿易統計」という。)の速報を見ると、EU 域内には、ホタテガイ(生冷凍塩乾) 2,002 百万円、観賞魚(生きている魚) 1,087 百万円、食用海藻(焼き海苔・味付けのりを含む) 533 百万円、こい(活) 417 百万円、魚油 335 百万円などの輸出行われている。養殖ブリの輸出も行われているが、貿易統計においては、2007 年まで個別の輸出 HS 番号がなく輸出金額の確認はできない状況である(2008 年 1 月より、輸出統計品目(輸出 HS 番号)に 0304.19-200: ぶりフィレ(生鮮冷蔵)、0304.29-300: ぶりフィレ(冷凍)が新設され、確認が可能となっている)。また、正確な数値等は把握できないが、北海道で漁獲されるサケが中国に輸出され(貿易統計上、2007 年の輸出額は 11,190 百万円(49 千トン))、中国内の加工場でフィレ、ロイン等に加工された後、EU 等に輸出されている。(日本から中国に輸出されるスケトウダラ(貿易統計上、2007 年の輸出額 4,961 百万円(42 千トン))

も同様の処理過程を経てEU等に輸出されているものがある模様。)

以下に、日本からEUへの主な輸出水産物（食品）の個別の概要を示す。

ホタテガイ：貿易統計によれば、ホタテガイの2007年の輸出実績は2,002百万円（貝毒の発生に伴う我が国のホタテガイのEU輸入禁止前の1989年の輸出実績には、5,781百万円）であった。現在は、EU規則に従い生産海域の指定とモニタリングにより貝毒の監視体制を整えるとともに、出荷時期も陸奥湾（青森県）で12-3月、噴火湾（北海道）で1-4月、オホーツク海（北海道）で5-11月と限定している。輸出形態は卵付き冷凍ホタテガイだけとなっている。ホタテガイは、主にフランス料理の食材として使用されている。

ブリ（ハマチ）：ブリ（ハマチ）は、愛媛県、熊本県及び鹿児島県において、養殖場近くに加工場を有している企業等から、生鮮でフィレ・ロイン加工し、真空パック包装を行い輸出しており（EU内で消費される前に、冷凍処理されている模様）、寿司レストラン・日本食レストラン向けの食材として使用されているとのことである。なお、統計データは、2007年までは輸出HS番号の品目別として、分かれていないことから正確な輸出量の把握はできないが、参考までに我が国からEU向けのブリが含まれる輸出統計品目（「その他の魚（0302.69-900：その他の魚（生鮮、冷蔵）、0303.79-900：その他の魚（冷凍）、0304.19-900：その他の魚のフィレ（生鮮、冷蔵）、0304.29-900：その他の魚のフィレ（冷凍）」）をみると、2007年（速報）は、128百万円、77トンとなっている。主な輸出先国は、イギリス、オランダ、ドイツ等である。

水産加工品：水産加工品としては、練り製品が 3 社から輸出されている。原料はトレーサビリティが整っている米国産原料のみを使用し、各社とも継続して出荷している。EU 内の需要も増大していると言われているが、EU 内での生産数量の伸びを追ってみると（EUROFISH-SURIMI MARKET REPORT (PUBLISHED IN AUGUST 2007)、EU 内で練り製品の生産が多いのは、フランス、リトアニア、スペインであり、それぞれ、年間 40,000 トン、35,000 トン、20,000 トン程度の生産になっている。バルト 3 国で生産される安価な製品等もあり、今後、日本からの輸出が大幅に伸びることは望めないとの声がある（輸出を行っている企業と大手水産会社からの聞きとり結果）。

魚油：魚油は、国内(カツオ・マグロ)や海外(アンチョビー)の原料を用い精製まで行っている企業が、EU 向け輸出を行ってきている。従来は、EU 規則での魚油の位置づけが不明確であったことから、一部 EU 加盟国では、EU 認定施設以外からの輸出も受け入れられていたが、2006 年の EU 規則の見直し等によって、2008 年 11 月以降、その他水産物と同様、フードチェーン・アプローチに則り認定・登録を受けた施設（漁船を含む）において漁獲、加工され、製造されたもののみの輸入が認められることとなる予定である。現在は、新たな規則適用までの経過期間であることから、一部加工施設から 2007 年で 138 トンの魚油が輸出されている。日本から輸出している魚油は、DHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）が豊富に含まれている。これらは、EU 域内に輸入後、欧州で加工され、粉ミルク用添加剤やサプリメント用途として EU 諸国での利用の他、アメリカ、東南アジア等の諸国に再輸出されている模様。

2. EU向け水産物・水産加工品輸出に関する課題

(1) EUの食品・飼料衛生規則の概要と我が国の対応

○欧州では、1993年(平成5年)にEUの経済統合が実施され、同年7月1日より輸入される水産食品全てに対して衛生証明書の添付を義務付ける統一衛生規則(EC指令91/493/EEC)が適用されることとなった。我が国は、「対EC輸出の取扱について(通知)」(平成5年7月23日付け衛乳第161号)によって対応。

○1995年(平成7年)3月、EU査察官による日本国内の水産加工場等の査察後、我が国の衛生管理が十分でないとの理由で、同年4月8日付けのEU官報によって日本の水産食品の全面禁止措置を発表。我が国は、公的監視の方法として、指名食品衛生監視員による監視指導、対EU輸出水産食品認定施設リストの通報、厚生省(現、厚生労働省)による査察等を規定した新たな要領「対EU輸出水産食品の取扱について」(平成7年7月5日付け衛乳第110号)を作成、通知。

○1995年(平成7年)10月、EU査察官による日本国内の水産加工場等の査察後、同年12月6日付けEC指令95/537/ECにより水産食品の輸出を解禁(二枚貝を除く)。

○二枚貝については、「対EU輸出ホタテガイ等二枚貝の取扱について」(平成8年3月27日付け衛乳第43号)を策定。

○2001年(平成13年)9月、欧州委員会による査察後、2002年(平成14年)6月24日付けEU官報によって冷凍ホタテ貝の輸入解禁を発表。

○その後、2002年に食品安全の基本となる規則(表2-1: EU規則178/2002)の採択によって欧州食品安全機関(EFSA)が設立された。

○2005年(平成17年)8月のEUによる我が国の査察では、2006年(平成18年)1月に施行予定の新EU食品・飼料衛生規則(表2-1: EU規則852/2004、853/2004、854/2004、882/2004、これにより一次生産の場から市場や輸出へのフードチェーン全体にわたる衛生管理を行うことを要請(フードチェーン・アプローチ))に基づき、

漁船、養殖場及びEU向け冷凍船に対する公的監視の必要性について指摘を受けた。
このEU規則の改正と指摘を踏まえ、厚生労働省及び水産庁は「対EU輸出水産食品の取扱について」（平成18年3月31日付け食安発第0331005号、17水漁第3095号）を改訂。

○また、2006年（平成19年）5月に施行されたEU規則（表2-2：1664/2006）において衛生証明書に魚病の記載が追加となり、現在、厚生労働省医薬食品局、農林水産省消費・安全局、水産庁による「対EU輸出水産食品の取扱について」（平成19年4月12日付け食安発第0412001号、18消安第15038号、18水漁第3077号：概要については、表2-3を参照）に基づき、図2-1のとおり、都道府県等の衛生部局、水産部局が役割分担を行いながら、施設の認定・登録手続き等を行っている。

表2-1 EU食品・飼料衛生規則（食品衛生に関連する規則を抜粋）

Regulation(EC) No	内 容
178/2002	食品法の一般原則及び要件、欧州食品安全機関の設置、食品安全の問題に関する各種手続きを規定する規則
852/2004	全ての食品に適用される衛生上の一般規則
882/2004	全ての食品・飼料についての公的管理に関する規則
853/2004	動物性食品に適用される特定の衛生上の規則
854/2004	動物性食品についての公的管理に関する規則

食品衛生研究 Vol.56, No.6(2006)より

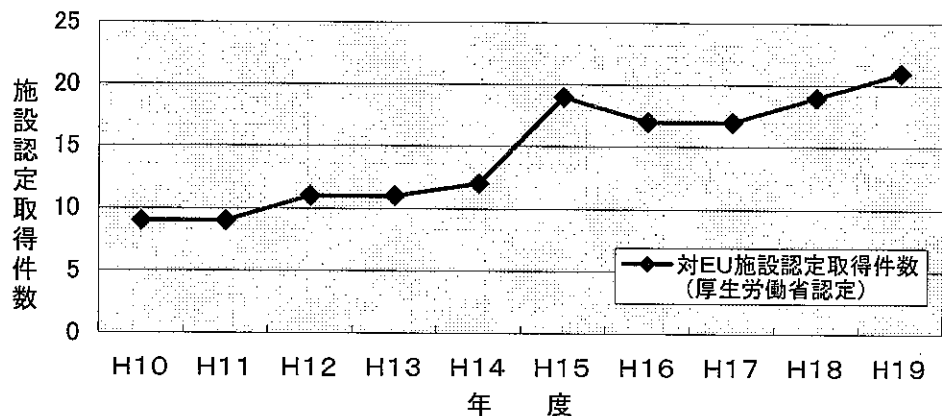
表2-2 EU食品・飼料衛生規則に関連した規則

Regulation(EC) No	内 容
2074/2005	新EU規則の実施にあたっての個別規定（寄生虫、TVB-N、貝毒の検査法等）
1664/2005	2074/2005の修正規定（魚病の記載を追加した衛生証明書様式の提示を含む）

食品衛生研究 Vol.56, No.6(2006)より

表2-3 EU食品・飼料衛生規則への我が国の対応

輸出先	諸外国が求める措置		我が国における対応
EU	水産物全般に関する要件	EUの食品衛生規則に則り、以下の対応が必要。 ・EUに輸出する水産食品を取り扱う施設の構造設備及び衛生管理に関する基準への適合 ・加工場等におけるEU規則に則ったHACCPの実施 ・公的機関による関連施設等の監視 ・輸出する水産食品への衛生証明書の添付	「対EU輸出水産食品の扱いについて」（厚生労働省医薬食品局食品安全部・農林水産省消費・安全局・水産庁通知）に基づき対応【H18.3（H19.4改正）】 * ノルウェー及びスイスもEUと同様に対応
	ホタテガイ等二枚貝に関する要件	上記の水産物全般に関する要件に加え、以下の対応が必要。 ・生産海域等の認定・モニタリングの実施 ・二枚貝を処理・加工する施設の認定・監視を実施	
	養殖魚介類に関する要件	上記の水産物全般に関する要件に加え、以下の対応が必要。 ・養殖魚介類の残留動物医薬品等のモニタリング検査の実施	



年 度	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19
対EU施設認定取得件数 (厚生労働省認定)	9	9	11	11	12	19	17	17	19	21

注)平成19年度は平成20年2月29日現在

図 2 - 2 対 E U 施設認定取得件数の推移

全国水産加工業協同組合連合会、全国漁業協同組合連合会、(社)全国海水養魚協会及び(社)日本水産物貿易協会の傘下会員を対象として水産物の対 E U 輸出に関するアンケート調査 (会員数 181 に対し、回答 85、回答率 47.0%) を行った。その結果概要を以下に示す。なお、アンケートに対して回答のあった傘下会員は、輸出に一定の関心を有するものと考えられ、結果の結果についてはこうした点を考慮する必要がある。

表 2 - 4 国内関係者の水産物・水産加工品輸出に関する取組状況

国内関係者の輸出の取組状況 (複数回答有り)										
回答者数	全体 : 85		商社 : 30		加工業者 : 40		漁連 : 10		養殖 : 5	
回 答 数	91	%	31	%	44	%	11	%	5	%
①直接輸出している	26	28.6	17	54.8	7	15.9	2	18.2	0	0.0
②商社等を通じて間接的に輸出している	44	48.4	6	19.4	27	61.4	8	72.7	3	60.0
③輸出には関与していない	21	23.1	8	25.8	10	22.7	1	9.1	2	40.0

○輸出に対する取組については、国内関係者全体では 8 割近くの関係者が直接あるいは商社等を通じて輸出を行っている状況。回答のあった 10 漁連のうち 9 漁連が輸出を行っている状況 (表 2 - 4)。

表 2－5 水産物・水産加工品輸出に関し抱えている問題点

国内関係者が輸出に関して、抱えている問題点（複数回答有り）										
回答者数	全体：85		商社：30		加工業者：40		漁連：10		養殖：5	
回 答 数	78	%	32	%	33	%	10	%	3	%
①衛生証明書が発行されない	11	14.1	7	21.9	4	12.1	0	0.0	0	0.0
②相手国の決済状況	15	19.2	7	21.9	4	12.1	4	40.0	0	0.0
③相手国の衛生等に関する規制	33	42.3	13	40.6	12	36.4	5	50.0	3	100.0
④その他	19	24.4	5	15.6	13	39.4	1	10.0	0	0.0

○EUに限ったものではないが、国内関係者全体での約4割が輸出に際しての問題点として輸出先国の衛生等に関する規制を挙げている。

○また、輸出先国での決済に関することが問題と答える者、「その他」として、輸出(手続き等)に時間がかかりすぎること、輸出先国における添加物に関する規制、北米市場でのCO処理を行った製品（との競合）といった問題を指摘する者もいる（表2－5）。

表 2－6 国内関係者の水産食品にかかる施設認定取得等の状況

国内関係者の水産食品にかかる施設認定取得等の状況（複数回答有り）										
回答者数	全体：85		商社：30		加工業者：40		漁連：10		養殖：5	
回 答 数	68	%	23	%	32	%	9	%	4	%
①米国HACCP（施設認定）を取得	25	36.8	9	39.1	9	28.1	5	55.6	2	50.0
②EUHACCP（施設認定）を取得	2	2.9	2	8.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0
③総合衛生管理製造過程を取得	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
④その他	41	60.3	12	52.2	23	71.9	4	44.4	2	50.0

○水産食品にかかる施設認定取得等の状況をみると、国内関係者全体で35%が米国施設認定を取得しているが、EU施設認定取得は限定されている。

○その他の回答についてみると、地域HACCPの取組などの回答があり、食品衛生に関心が高いことが伺える（表2－6）。

表 2-7 国内関係者の施設認定取得等に関する今後の意向

国内関係者の今後の水産食品にかかる施設認定取得等に関する意識（複数回答有り）										
回答者数	全体：85		商社：30		加工業者：40		漁連：10		養殖：5	
回 答 数	72	%	22	%	37	%	9	%	4	%
①対米HACCP（施設認定取得）を考える	9	12.5	2	9.1	4	10.8	2	22.2	1	25.0
②対EUHACCP（施設認定取得）を考える	15	20.8	6	27.3	6	16.2	3	33.3	0	0.0
③考えていない	33	45.8	9	40.9	17	45.9	3	33.3	1	25.0
④その他	15	20.8	5	22.7	7	18.9	1	11.1	2	50.0

○今後水産食品の施設認定取得等を検討している国内関係者は全体で、24者であり、そのうち15者がEU施設認定を検討したいとしている。また、その他回答には、EU施設認定の準備を行っているとの回答が含まれている。

○一方で、回答のあった加工業者についてみると37者中17者が施設認定取得等の検討を考えていないとの回答となっているが、これらのうちいくつかの加工場は、既に何らかの衛生管理が図られているものと考えられる。

○この他、中小企業では施設認定取得への適合が困難との回答があった（表2-7）。

表 2-8 EU施設認定取得に関する国内関係者の意識

EU施設認定取得に関する国内関係者の意識（複数回答有り）										
回答者数	全体：85		商社：30		加工業者：40		漁連：10		養殖：5	
回 答 数	119	%	33	%	64	%	14	%	8	%
①EUへの輸出を検討したことがない	19	16.0	4	12.1	11	17.2	2	14.3	2	25.0
②EUの市場に魅力がない	2	1.7	1	3.0	0	0.0	1	7.1	0	0.0
③EU施設認定取得のコストに見合う効果が期待できない	16	13.4	3	9.1	8	12.5	4	28.6	1	12.5
④ハード面の整備が困難	28	23.5	7	21.2	18	28.1	2	14.3	1	12.5
⑤ソフト面の整備が困難	16	13.4	5	15.2	9	14.1	1	7.1	1	12.5
⑥加工施設以前の漁船・養殖場等・市場の登録が困難	25	21.0	5	15.2	14	21.9	3	21.4	3	37.5
⑦その他	13	10.9	8	24.2	4	6.3	1	7.1	0	0.0

○EU輸出に関する国内関係者意識を見ると、全体としては「ハード面の整備が困難」、「漁船・養殖場・市場等の登録が困難」という回答が多い。また、これまでEUへの

輸出を検討したことがないとの意見も 16%に上っている。

○関係者部門別で見ると回答のパターンは異なるが、E U施設認定取得に必要な施設の認定・登録に関連する追加的な負担への対応が困難であるとの意識を有し、それがコスト的に見合うものかについて不安を持っているという共通の問題点が存在することがうかがえる。(③～⑥の合計回答率はどの部門でも 7 割を超える。)

○また、その他記入については、現在実施中と回答したところがあるものの、検査が厳しい、コストがかかるといったもの、既に施設認定を取得している加工場より仕入れを行い、輸出している（輸出業者）といった回答を得ている。

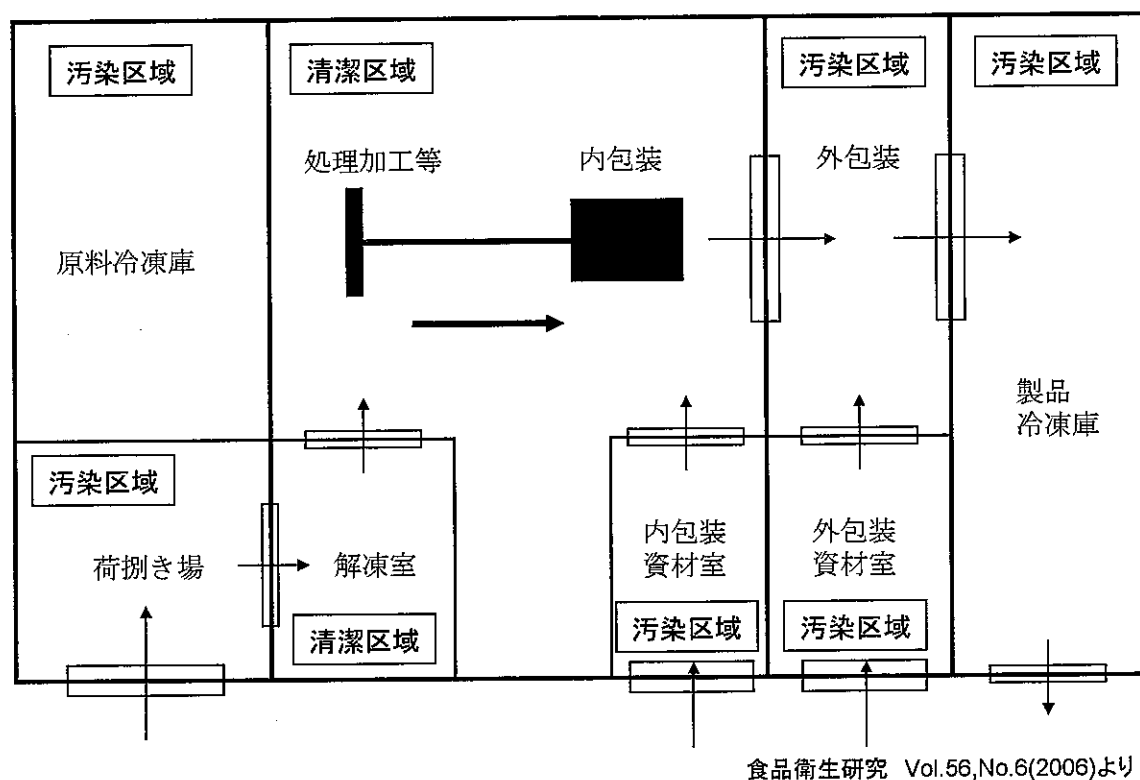


図2-3 対E U輸出水産食品取扱施設のレイアウト例

また、E U認定施設を対象とした、現地聞き取り調査（北海道3社、青森県1社、兵庫県1社、広島県1社、愛媛県1社、熊本県1社、鹿児島県1社）によると、

○E U施設認定に必要な施設や設備機器については、図2-3のように簡易なレイアウト例が、食品衛生研究（Vol.56、No.6（2006））に、E U食品衛生規則等に関する

説明とともに示されているものの、E U規則に具体的、定量的に基準・解釈が示されていないため、施設認定を受けようとする企業が、加工場等の改修が必要な箇所や改修に要する費用の妥当性を正確に判断できず、都道府県等からの指導を受けつつ試行錯誤しながら改修を進めざるを得なかったことから、期間（・労力）が想定以上にかかったと思われるケースがみられた（E U施設認定取得に要した期間は4ヶ月～5年、費用は、2千万円～5億円程度。改修等の程度によって幅があると考えられる。）

○また、製品毎にモニタリング費用がかかるため、輸出数量が少ない場合には、製造する製品の種類が多くなると結果的にコスト負担の割合が大きくなるとの指摘がある。

（３）対E U施設認定に関する諸外国の状況

タイ、インド、ベトナムを調査した結果、各国の政府等における対E U施設認定等に対する対応状況は次のとおり。

【ベトナム】

○輸出に関する現状：

2007年輸出総額484億ドル（外務省ホームページ、各国・地域情報、ベトナム基礎データより）、同年の水産物輸出額目標が36億ドル（VASEP）ということからすれば外貨獲得の7.4%を占め、水産物の輸出振興は、国全体としての最重要施策の一つであると考えられる。

○食品衛生に関する体制等：

・衛生証明書発行機関：NATIONAL FISHERIES QUALITY ASSURANCE AND VETERINARY DIRECTORATE, MINISTRY OF FISHERIES(略称：NAFIQAVED)。当初、E U規則に円滑

に対応するため、コンサルティング業務も担当。近年は、ベトナムHACCP認定機関、衛生証明書発行機関となっている（コンサルティング業務は、誰でも行えるため、現在は、主に民間企業が実施）。米国・EU向け輸出前の検査は義務化されており、7カ所の衛生検査施設を持つ。

- ・工場のHACCP認定のためのトレーニングコースは、VIETNAM ASSOCIATION OF EXPORTERS AND PRODUCERS (略称：VASEP、ベトナム水産物輸出加工業者組合) が主催し、NAFIQAVED のスタッフや有識者が講師を行う。本トレーニングを受ければ、早期の施設認定が可能となる。

- ・漁船・集出荷センターについて、NAFIQAVED への登録制度を有しているものの、零細漁業者や中小の流通業者まで徹底していない状況。

- ・ベトナムの国内の食品衛生にかかる施設認定は、A、B、Cの3段階評価で実施している。A、B段階は、EU向け輸出が可能な加工場となる。評価によっては、求められる検査頻度が異なっており、A段階は、6ヶ月ごと、B段階は、3ヶ月ごとの検査が必要。

- ・ある企業によると、EU向け加工場を新設する際、300万ドル程度を投資したとしている。

【インド】

○輸出に関する現状：

アジアの中で中国とともに経済発展が著しい。水産物輸出も好調で、2006年度(2006年4月～2007年3月)の輸出は数量、金額とも対前年比で2ケタ台の伸びとなった。インド海産物輸出振興局(MPEDA：下記参照)によれば、2006年度の水産物輸出高は61万660トン、18.47億ドルで、数量で19.2%、金額で12.4%前年を上回った(平成19年6月28日付けみなと新聞)。

2006 年の輸出総額 1,264.3 億ドル（外務省ホームページ、各国・地域情報、インド基礎データより）に占める水産物の割合は、1.5%である。

○食品衛生に関する体制等：

- ・インドでは、1995 年に E U から水産食品について全面禁輸措置がとられたため、政府・民間双方で E U 規則に適應するための対応を行い、1996 年に E U 施設認定体制を整備し認定が開始されている（平成 14 年度輸出水産物衛生基準等調査事業報告書、社団法人日本水産物貿易協会）。

- ・施設認定機関：THE MARINE PRODUCTS EXPORTS DEVELOPMENT AUTHORITY, MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY（略称：MPEDA）。海産物輸出振興、水産物のプロモーション、検査（検査施設を本部と全国 11 箇所に所有）、輸出工場建設のアドバイス、低利融資等を行う。

- ・証明書発行機関：EXPORT INSPECTION AGENCY, MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY（略称：EIA）

- ・輸出検査機関：EXPORT INSPECTION COUNCIL（略称：EIC）。EIA の下部機関

- ・E U 向け加工施設に関するレイアウトのひな形を有しており、ひな形に従っている加工施設の認定は比較的容易とのこと。

- ・漁船、漁港の登録等については、その必要性を理解しているものの、未対応の状況。

- ・E U 向け加工場に対して、新設した加工場の場合、30～40 百万ルピー（1 ルピー＝3.3 円とすると、99～132 百万円）、既存の施設を改修した加工場では、20 百万ルピー（同、約 66 百万円）程度を投資している。

【タイ】

○輸出に関する現状

タイの水産物生産は 2006 年に 200 万トン（タイ水産局）で、2006 年水産物輸出金額は、1,961 億バーツ（タイ水産局）（1 バーツ≒3.4 円）で、2006 年輸出総額（49,374 億バーツ＝JETRO）の約 4 %を占める。

○食品衛生に関する体制等

1996 年に水産物加工場に対して、HACCPを義務付け、現在、同国のHACCP制度の普及度は約 85%、開発段階が約 15%（2007 年 11 月DOF）となっている。

同国のHACCPは、レベルがA、B、C、D と 4 段階に分かれており、EUに輸出するためにはA、Bに合格することが条件とされる。HACCP認定証明有効期間は 1 年、監査により更新する。

2002 年にEUが輸入したタイ産の鶏肉、エビから抗生物質のニトロフラン、クロラムフェニコールが検出された。これをうけて、タイ側が問題を解決するまで自主的にEU向け輸出を停止したが、6 ヶ月で解除された（在日タイ大使館農務担当官事務所公使参事からの聞きとり）。

輸出関係の政府機関：

- ・施設認定機関：Department of Fisheries(DOF), Ministry of Agriculture and Cooperatives 衛生証明書発行もDOFが実施している。
- ・ HACCP 審査、監査：Fish Inspection and Quality Control Division, Department of Fisheries. 検査官の人数は約 500 人。
- ・ タイにおける検査設備の整備状況：

高度検査機器 LC/MS/MS（高速液体クロマトグラフ質量分析計）

タイ農業省水産局 中央（バンコク）6 台

地方検査局 1 ヶ所 3 台 18 箇所 計 54 台

タイ政府機関合計で 60 台

民間は別途所有。

・加工場を新設する場合、概ね1億バーツ程度の投資は必要とされる（1バーツ＝3.4円とすると、340百万円）。

・漁船、漁港の登録等については、その必要性を理解しているものの、未対応となっている。

・EU施設認定に関しては、途上国との扱いで差別的とは思っていない。日本の工場は輸出を念頭にしていないから、相手国の規制・衛生基準への対応に不慣れなのではないか。タイの場合は、当初より輸出を念頭に工場をつくる（現地企業関係者より聞きとり）。

・エビについては、稚エビから製品までのトレーサビリティの取組が進んでいる。エビ養殖に関係するハッチェリー、養殖場、飼料工場、加工場の登録が必要であり、餌料、抗生物質の使用などの管理を行う必要がある。履歴は、ペーパーあるいはコンピュータによって管理されている。販売前に、生産履歴を水産局に提出し、検査を受け、問題がなければ輸出可能となる。

表2-8 各国の一人当たり所得及び物価比較

国名	1人当たり国民総所得(ドル)2005	通貨		物価比較	
		通貨単位	為替レート (1米ドル)2007.1	指数	都市
インド	730	インド・ルピー	40.42	40.1	デリー
				36	ムンバイ
タイ王国	2,720	バーツ	30.54	51.8	バンコク
日本国	38,950	円	121.93	100	東京
ベトナム社会主義共和国	620	ドン	16,130.00	—	—

注) 1. 1人当たり国民総所得(ドル)2005 欄、通貨欄は、2008 データブックオブ・ザ・ワールドによる。

2. 物価比較は、UBS調査レポートPrices and Earnings—世界71都市の購買力比較調査—2006版：西欧の消費性向(家賃を除く)で加重平均した、122品目の物品・サービスのバスケットのコストであり、本レポートでは、ニューヨークを100とした結果となっているが、東京を100として計算し直したもの。

なお、表 2－8 の物価比較によると、タイの物価は東京の概ね半額、インドは、約 4 割程度であるとの報告があり、こうしたことからすると E U 施設認定を受けた加工場にかかった費用についても 2 倍～2.5 倍に相当するものと考えられることから、E U の施設認定にあたっては、諸外国においても相当の投資が行われていると考えられる。

(4) 対 E U 施設認定に関する課題のとりまとめ

タイ、ベトナム、インドにおいて E U 施設認定施設の事例調査を行ったところ、申請から施設認定に至るまでに、早いところで 2 ヶ月、長くて 1 年程度であるとの情報が得られた。

一方で、日本国内調査では、早くて 4 ヶ月、長いところで 5 年を要している施設がある。E U 施設認定施設に至るまでの期間は、日本の方が長期間に及ぶ事例が多いが、これは、海外の事例では、輸出水産食品を取り扱う工場として、輸出先国の衛生基準等に対応する加工場を新設するケースが多いのに比べ、日本の場合、主に国内向けの水産物加工主体に行ってきた既存の加工場を改修する場合が多いため、工場を稼働しながらの改修となり、改修に時間がかかることが要因の一つとして考えられる。また、E U 規則に定量的に基準・解釈がなく、国内的にも施設基準等も示されていないことから、E U 施設認定に当たっては、都道府県等からの指導を受けつつ試行錯誤しながら進めてきたケースもあり、施設認定に至るまでの作業が非効率となっているのではないかと考えられる。

E U 向け加工場の改修等に要した費用について海外と国内の事例を確認したところ、海外では改修の場合は、6～7 千万円程度の例があるものの、新設の場合は、

1 億数千万円～3 億円程度の費用をかけている。

国内の場合には、改修等に係る費用として、2 千万円～5 億円を超える費用を要している。

金額的には日本の事例の方が概してより大きな費用が必要となっているが、海外においても加工場の整備に係る資材を諸外国から調達するなど、相当の経費を費やしており、また、物価の違いを考慮すれば、一概に日本における投資額が大きいとは言えないものと考えられる。

ただし、日本では、E U施設認定後に、多額のモニタリング費用がかかるため、E U向け輸出を断念し、E U施設認定を取り消す事例も出ていることから、加工場の改修費用のみならず、施設認定後に継続的にかかる費用についても十分な検討が必要と思われる。

このため、E U施設認定の際に、費用対効果が見込めるよう、事前にE U域内での市場調査、消費動向調査、販売先の確保等を行っていくことが課題である。

○以上を踏まえ、E U規則に適応した施設の認定を効率的に実施する（あるいは認定を取得することの是非を適格に判断する）ためには、施設認定に係る費用や食品の衛生管理に従って工場を運営した場合に係る費用等のシミュレーションが可能となるよう

①これまで認定を取得した施設の事例を調査すること等により認定取得に必要なとなる具体的な基準に関する情報をできるだけ多く整備するとともに、

②E U側の市場の動向、水産物の消費動向、水産物に対する嗜好や輸出を行う水産食品の需要の程度、輸出相手や販売先の目処といった情報の入手に努め、

③また、E Uから専門家を招請し、具体的な基準に関する講習を何度か開催することが有効と考えられる。

さらに、円滑な施設認定については、E U向け輸出に対応する国や都道府県等の各機関の連携強化を進めることも重要と考えられる。

3. 円滑なE U施設認定に向けた方策

E U向けに水産食品の輸出拡大を図るため、特にE U施設認定を円滑に取得するための留意点をとりまとめると、以下のとおりである。

(1) 既存の認定取得に係る情報の蓄積

E U施設認定を効率的に進めるため、既存の認定取得施設に関する事例の調査をさらにすすめ、取得に必要とされた具体的な基準についての情報を蓄積することを検討。

なお、今回の事業で調査した事例を元に、具体的な整備や対応のポイントを整理すると、特に以下の点が重要とされた。なお、個々の事例については、参考として別添することとする。

1) 衛生管理面

- ①加工工程においては、汚染区域、清潔区域が壁などによって仕切られていること
- ②加工工程の流れは、一方向とし、作業員は複数の工程での作業を行わないこと
- ③衛生管理に関する記録は、先入観を排除し、客観的に記録し、評価を行うこと
- ④各工程に関して、E U規則等を理解し、それに則した衛生管理を行っている旨を確実に説明できる体制を整えること

2) 施設面

- ①地形等の制約条件を踏まえ、加工工程が一方向となるよう施設配置を行うこと
- ②床と壁とのコーナー処理を曲線で処理する例があるが、海外では、直線で処理している例があること



- ③原料魚を取り扱う工場では、床をドライに保つことが困難であることから、排水

設備等の対応が必要であること

3) 従業員の管理面

①衛生管理部署は、一定の経験が必要となるため、人事配置に配慮すること

②従業員は、研修やチェック体制を構築し、従業員自ら日常的に衛生管理に努めること

(2) EU内の市場の動向、水産物の消費動向等に係る情報の把握

EU施設認定に要する費用と得られる利益を事前に十分比較検討するため、EU市場の動向等について種々のルートを通じた情報収集を促進することを検討。具体的には、①市場調査、消費動向調査の実施、②バイヤーへのコンタクト、③物流コスト削減策等の検討等を行い、市場参入の可能性や販路確保の見込みを分析するとともに戦略的な販売活動のあり方について検討。

(3) EUの専門家による講習会の開催

①EU域内での施設認定に必要な設備の条件、②市場実態、消費実態の現状の把握、③日本の水産物・水産加工品のPR等のため、団体や企業が中心となって、EUの衛生管理の有識者や、コンサルタントなどの専門家を招請し、種々の情報交換を行うことを検討。

なお、上記(2)、(3)については、生産者団体や公益法人等事業主体となる場合、一定の条件を満たせば、農林水産省所管の輸出促進対策予算を活用することが可能である。

(4) EU向け輸出促進に向けての国や都道府県等の各機関の連携強化

1) 国や都道府県等における連携の強化

例えば、都道府県等の衛生部局が施設の確認を行う際に、できる限り水産部局も同行し、加工業者や衛生部局に対し水産加工の実情を踏まえた助言ができるようにするなど、E U施設認定取得の円滑化に向けた国や都道府県等の関係機関の連携の強化を検討。

2) E U施設認定取得に関する国内有識者リストの作成

今後施設認定を取得仕様とする事業者に対して様々な助言を提供できるような体制を整えるため、有識者のリスト作成を検討。

おわりに

このE U向け輸出実行プランは、E U施設認定を既に取得している水産加工場の事例調査、みなぎる輸出活力誘発事業検討委員会の委員の方々の知識と経験を基に、特にE U施設認定に円滑化を通じたE U向け水産食品の輸出促進のために留意すべき点を取りまとめたものです。多くの水産物輸出に携わる方々に是非一読いただき、ご活用いただければ幸いです。

また、本実行プランは限られた情報に基づいてとりまとめられたものであり、関係者の方々のご意見・ご批判・ご指導等につきましても歓迎いたします。水産庁あるいは本実行プラン策定の委託先となった（社）日本水産物貿易協会に対し、ご一報いただければ幸いです。さらなる輸出促進に向けた対策の参考にさせていただきたいと思えます。

【参 考】

国内外でのE U－H A C C P 認定取得事例

C

O

国内の認定事例－ 1

I. 企業概要	1. 所在地：北海道 2. 資本金：1千万円
II. 加工形態	1. 製品概要：ホタテ、玉冷（卵つき） 2. 売上高：24億円
III. 検討から施設認定までの期間	1. 経緯： 20年前にフランスへ輸出したことがある。元々需要はある。工場も変わる必要があると考え、E U施設認定の取得を考えた。 2. 認定取得までの期間：3年くらい
IV. 加工場等の設備関係概算費用	1. 施設認定間の期間：約3年 2. 改修箇所数：5箇所以上。・改造すべきところ、そのまま使えるところ、すぐできるところ、新たに道具をそろえるところ等色分けして、施設認定の取得ができるよう取組んだ ・陸揚げ時は、洗浄したタンクに入れトラックに積む ・エアシャワー室の設置 ・床と壁のアール ・オゾン殺菌 ・塩水による腐食対策として、地下タンクで洗浄 ・温度管理のため、冷却水を用いて、2～3℃に維持 3. 概算費用：3億5千万円
V. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：品質管理担当 2. 従業員の衛生管理項目：H A C C Pプランに基づく
VI. 施設認定後発生する項目・費用	1. モニタリング検査費用：北海道・道漁連が負担 2. 従業員研修費用：特になし 3. 自社検査：地下水水質検査 50万円／年

注）資本金、売上高は、（株）食品速報発行セーフティ 企業情報より

国内の認定事例－ 2

I. 企業概要	
1. 所在地：北海道 2. 資本金：2千万円 3. 従業員数：150人	
II. 加工形態	
1. 製品概要：ホタテ、玉冷（卵つき） 2. 売上高：50億円	
III. 検討から施設認定までの期間	
1. 経緯：当初、E C施設認定を取得しており、再取得に向け方策の検討を行った。 2. 認定取得までの期間：3年くらい	
IV. 加工場等の設備関係概算費用	
1. 整備・改修箇所： 加工工程で交差を行わないよう一方向の作業工程で対応。 木製の製品の排除。 2. 概算費用：3, 000万円	
V. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	
1. 衛生管理職員の配置、役割：品質管理担当、自社ラボ 2. 従業員の衛生管理項目：H A C C Pプランに基づく	
VI. 施設認定後発生する項目・費用	
1. モニタリング検査費用：北海道・道漁連が負担 2. 従業員研修費用：特になし	

注）資本金、売上高、従業員数は、（株）食品速報発行セーフティ 企業情報より

国内の認定事例－3

I. 企業概要	1. 所在地：北海道 2. 資本金：1千万円 3. 従業員数：100人
II. 加工形態	1. 製品概要：ホタテ、玉冷（卵つき） 2. 売上高：40億円
III. 検討から施設認定までの期間	1. 経緯： - EU向け輸出のチャンスは多くあった。EU規則の改定に合わせて加工工場から食品工場になるEU施設認定の取得を決めた。 2. 認定取得までの期間：2年
V. 加工場等の設備関係概算費用	1. 整備・改修箇所： - 保健所通して、改修等が必要な箇所についての対応を1つずつ確認しながら対応した。また、厚生労働省、保健所、自社での協議を行っている。 - 蛍光灯（飛散防止カバー付き）。 - 床のステンレス。 - 薬剤成分についてEUが認めないものは不可。 - 洗剤の成分については日本が進んでいるが、EUでは認められていない。 - 直接排水装置。 - 浄水（水道水）検査（50項目）。 - 手洗い設備としてボイラーではなく電気温水器設置。 2. 概算費用：億円単位
VI. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：品質管理担当、自社ラボ 2. 従業員の衛生管理項目：HACCPプランに基づく
VII. 施設認定後発生する項目・費用	1. モニタリング検査費用：北海道・道漁連が負担 2. 従業員研修費用：特になし

注）資本金、売上高、従業員数は、（株）食品速報発行セーフティ 企業情報より

国内の認定事例－４

I. 企業概要	1. 所在地：青森県 2. 資本金：3千万円 3. 従業員数：145人 4. EU認定工場規模：2,382㎡
II. 加工形態	1. 製品概要：ホタテ、玉冷（卵つき） 2. 年間生産量：22,000トン（EU向け約1,000トン） 3. 年間生産金額：約60億円（EU向け約10億円）
III. 検討から施設認定までの期間	1. 経緯： 1970年代からEUに出荷しており、EUが輸入禁止となった後、継続して輸出できるようEU施設認定取得に取組んだ。 2. 認定取得までの期間：約7年
IV. 加工場等の設備関係概算費用	1. 施設認定間の期間：平成 7年5月～平成12年5月 2. 改修箇所数：5箇所以上（青森県とともに問題解決を行っていった） - 床と壁の接点部の改修：アールをつけた曲線に改修 - 照明：飛散防止カバー - 床：ステンレス - 撥ね水防止 - 直接排水 - 交差なし一方通行 他 3. 概算費用：多額
V. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：品質管理部門を組織、ラボ検査担当配置 2. 従業員の衛生管理項目：HACCPプランにより危害防止 3. 従業員研修：各部課、各班ごとの研修が中心。
VI. 施設認定後発生する項目・費用	1. 養殖魚モニタリング検査費用：県が負担 2. 従業員研修費用：HACCPプランに基づく

注）資本金、従業員数は、（株）食品速報発行セーフティ 企業情報より

国内の認定事例－5

I. 企業概要	1. 所在地：兵庫県 2. 資本金：7千5百万円 3. 従業員数：380人 4. EU認定工場規模：45,294m²
II. 加工形態	1. 製品概要：練り製品製造 2. 売上高：84億円（EU向け1億6千万円）
III. 検討から施設認定までの期間	1. 経緯： 厚生省（当時）の公募、自社の品質管理の高度化につながる者と考え、EU施設認定の取得に取り組んだ。 2. 認定取得までの期間：5ヶ月
IV. 加工工程の概要	（同社より） ①加熱、冷却後に包装する製品 スリミ入庫（コンテナ単位）→冷凍保管→スリミ品質検査→スリミ出庫→スリミ解凍→調味混合→成型→加熱→急速凍結→包装→金属異物検査→重量検査→最終目視検品→箱詰→冷凍保管→保健所指名食監荷口検査→コンテナバンニング→出荷 ②包装後に加熱、冷却する製品 スリミ入庫（コンテナ単位）→冷凍保管→スリミ品質検査→スリミ出庫→スリミ解凍→調味混合→成型→1次加熱→包装→金属異物検査→重量検査→2次加熱→急速凍結→最終目視検品→箱詰→冷凍保管→保健所指名食監荷口検査→コンテナバンニング→出荷
	
	
かまぼこ工場（左：冷却室、右：加工工程）	

V. 加工場等の設備関係概算費用	
1. 施設認定間の期間：平成7年4月 ～ 平成7年8月 2. 整備・改修箇所：衛生度に応じた区画区分・蒸煮装置からの結露水落下防止措置・製造装置からの排水設備、樹脂等の道具調達に苦労 3. 概算費用：2千万円	
VI. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	
1. 衛生管理職員の配置、役割：従来的人员運用しており、大きなコスト負担はない 2. 従業員の衛生管理項目：H A C C P プランに基づく 3. 従業員研修：一般従業員、幹部従業員と階層別にH A C C Pに関する研修会を数回開いた。	
VII. 施設認定後発生する項目・費用	
1. 自主検査:40万円くらい 2. 従業員研修費用:特になし	

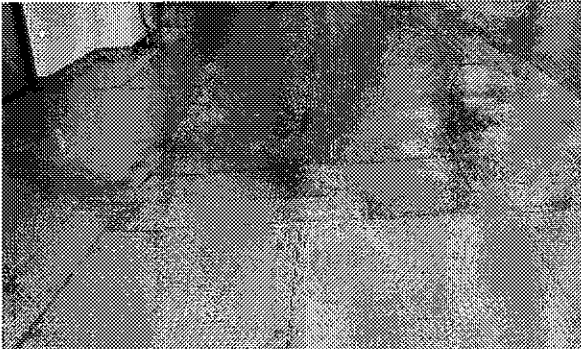
注) 資本金、売上高、従業員数は、(株) 食品速報発行セーフティ 企業情報より

国内の認定事例－6

I. 企業概要	1. 所在地：広島県 2. 資本金：2千5百万円 3. 従業員数：130人 4. EU認定工場規模：8,855㎡（敷地面積）
II. 加工形態	1. 製品概要：水産練り製品製造 2. 売上高：39億円
III. 検討から施設認定までの期間	1. 経緯： 厚生省（当時）の公募。将来必要となるものと考えEU施設認定を取得。 2. 認定取得までの期間：4ヶ月
V. 加工場等の設備関係概算費用	1. 施設認定間の期間：平成7年6月～平成7年9月 2. 整備・改修箇所：厚生労働省、県の衛生部局の指導どおりに改修。 床：ドライにする 汚染区・衛生区の区分（ダンボール：清潔区に持ち込まないようにする） 洗浄室：洗浄水のしぶきが飛ばないように 天井清掃（同社のソフトの科学的根拠を説明しEU査察パス）等 3. 概算費用：2億円
VI. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：HACCPプランに基づく 2. 従業員の衛生管理項目：HACCPプランに基づく 3. 従業員研修：年に1回 各部署にて。
VII. 施設認定後発生する項目・費用	1. 自社工場検査項目：40万円位 2. 従業員研修費用：特になし

注）資本金、売上高、従業員数は、（株）食品速報発行セーフティ 企業情報より

国内の認定事例－ 7

I. 企業概要		
1. 所在地：四国 2. 資本金：48百万円 3. 従業員数：90人 4. EU認定工場規模：4,620㎡		
II. 加工形態		
1. 製品概要：養殖魚フィレ加工等 2. 年間生産量：60万尾、3,200トン（EU向け約48トン） 3. 売上高：30億円（EU向け約70百万円）		
III. 検討から施設認定までの期間		
1. 経緯： 国内市場低迷を受けて、米国施設認定を取得。続いてEU施設認定取得を決意。 2. 認定取得までの期間：約3年（平成16年認定取得）		
IV. 加工工程の概要		
（同社HPより） 養殖魚調達 運搬船 工場搬入 活き処理 サイズ自動選別 ヘッドカット 水洗い 三枚卸し フィレ投入コンベアー ピロー包装 真空包装 金属探知機・ラベリング・梱 包 段積み・搬送・一時ストック 出荷		
 ステンレス製の床  丸洗いできるフォークリフト （保管庫への製品搬入用）		

V. 加工場等の設備関係概算費用	1. 施設認定間の期間：平成14年～平成16年 2. 改修箇所数：区画 クリーンルームと梱包室。ダンボールの汚染防止。手洗い設備は温水使用。床はオールステンレス製。洗浄剤 香料入り洗剤は不可。天井 丸洗いできる。フォークリフト ステンレス製で丸洗いできる。等 3. 概算費用：約5億円
VI. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：品質管理責任者、ラボ・検査担当を配置 2. 従業員の衛生管理項目：全ての危害防止のため入室前に誓約書 (体調、病気の有無 等) 3. 従業員研修：全員一度は難しい、各セクションごと、あるいは班ごとの研修で対応。 4. 洗剤：EUで定める中性洗剤、無臭・有機成分なし 5. 温度管理：冷凍室の温度は、コンピュータにより10分毎に実施
VII. 施設認定後発生する項目・費用	1. 養殖魚モニタリング検査費用：年間40万円 2. 従業員研修費用：年間40万円

注) 資本金、売上高、従業員数は、(株) 食品速報発行セーフティ 企業情報より

国内の認定事例－ 8

I. 企業概要	1. 所在地：九州 2. 資本金：5億8千5百万円 3. 従業員数：113人 4. EU認定工場規模：2,382㎡
II. 加工形態	1. 製品概要：養殖魚フィレ加工 2. 年間生産量：250万尾、13,568 t（EU向けは再開準備中） 3. 年間生産金額：240億円（同上）
III. 検討から施設認定までの期間	1. 経緯： 平成10年2月対米施設認定取得し、HACCPプランの構築を行った結果、EU施設認定の可能性についてコンサルタントから助言があった。 2. 認定取得までの期間：約4年半（平成15年認定取得）
IV. 加工工程の概要	（同漁協HPより） 原料搬入 原料保管 頭・内臓除去 洗浄 三枚おろし 拭き取り 真空包装 計量・梱包 出荷
V. 加工場等の設備関係概算費用	1. 施設認定間の期間：平成10年10月 ～ 平成15年2月 2. 改修箇所数：屋根。壁。本体内工場 電気パワー、床の色。原料搬入前室、シャッター付き荷捌き室。加熱工程。殺菌工程。器具・機材 スコップの板、包丁の板。等 3. 概算費用：約1億6千万円
VI. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：品質管理部門を組織、ラボ検査担当 2. 従業員の衛生管理項目：HACCPプランにより危害防止 3. 教育管理：人づくりが難しい。教える人が移動してしまう。部門ごとの研修が中心。
VII. 施設認定後発生する項目・費用	1. 養殖魚モニタリング検査費用：年間150～200万円（登録申請時には県が負担するという話もあったが、認定した後は、漁協負担となった。） 2. 従業員研修費用：特になし。

注）資本金、売上高、従業員数は、（株）食品速報発行セーフティ 企業情報より

国内の認定事例－ 9

I. 企業概要	1. 所在地：九州 2. 資本金：1千6百万円 3. 従業員数：20人
II. 加工形態	1. 製品概要：養殖魚フィレ加工 2. 年間生産量：1,500トン（うちEU向け輸出量 50トン）
III. 検討から施設認定までの期間	1. 経緯： 当初は米国向けに輸出を行っていたところ、米国のバイヤーからヨーロッパでもハマチが売れるとの情報を得たことから、直接EU輸出に取り組みたいと考えた。 2. 認定取得までの期間：3～4年
IV. 加工場等の設備関係概算費用	1. 施設認定間の期間：平成12年頃 ～ 平成15年6月 2. 改修箇所数：厚生労働省から指示された箇所、床、天井 等 3. 概算費用：2億円程度
V. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：HACCPプランによる 2. 従業員の衛生管理項目：HACCPプランによる
VI. 施設認定後発生する項目・費用	1. 養殖魚モニタリング検査費用：(かなりの費用) 2. 従業員研修費用：特になし

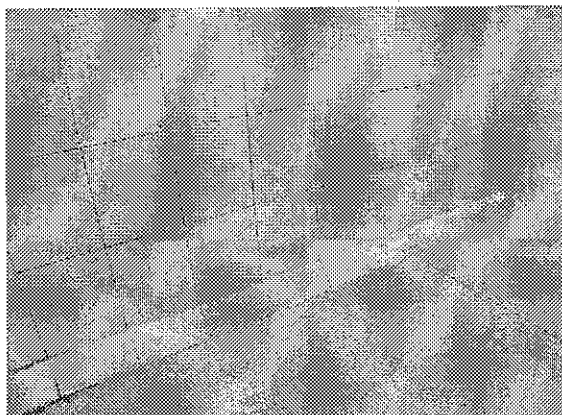
海外の認定事例－ 1

I. 企業概要

1. 所在地：ベトナム
2. 設立：1982年
3. 従業員数：約1, 500人
4. 加工場：冷凍施設 3箇所うち2箇所（新設：2000年、2001年にE U施設認定）、
乾燥施設 2箇所

II. 加工形態

1. 主な製品概要：魚フィレ、イカ（フィレ、ホール）、タコ、カニ、
ワタリガニ乾燥、シマアジ、エビ 等
2. 輸出の実績：冷凍・乾燥製品を約1万t輸出
 日本向け 約2, 500t、約800万ドル
 EU向け 約3, 000t、約850万ドル
 その他（台湾、シンガポール、韓国等） 約700万ドル



工場 床、壁接点（原料搬入後、ヘッドカット工程）



足踏み式手洗い施設



金属探知

III. 検討から施設認定までの期間・費用	
1. 経緯：欧州におけるもんごういか（小さいサイズ）の価格が良いことから、欧州市場への関心が高くなった。 2. 認定取得までの期間：1年程度 3. 概算費用：200億ドン、130万ドル	
IV. 備考	
	・水の基準達成に6ヶ月間を要した。 ・NAFIQAVED (NATIONAL FISHERIES QUALITY ASSURANCE AND VETERINARY DIRECTORATE, MINISTRY OF FISHERIES: ベトナムの対EU向け衛生証明書発行機関) の指示に基づき、工場のレイアウト、流れなどを整備 ・ヨーロッパは、エビ・バサーを多く買う ・EU施設認定期間、最近は、3ヶ月程度と聞いている

海外の認定事例－ 2

I. 企業概要	
1. 所在地：ベトナム 2. 工場作業員数：200～300人 3. 加工場：2004年完成（新築）	
II. 加工形態	
1. 製品概要：イカ（モンゴ）70～80%、サキイカ、タコ、シーフードミックス（EU向けは、魚フィレ、イカ） 2. 年間生産金額：550万ドル（2007）、350～500万ドル（2003, 2004） 3. 輸出の実績：日本向けは、2006年半ばまで約80%であったが、2007年8月以降は、EU向けが60%以上を占めている。 EUの輸出先国は、伊、仏、独、ベルギー。	
III. 検討から施設認定までの期間・費用	
1. 認定取得までの期間：1年程度 （販売商品を決め、プランを策定、工場完成に併せて認定取得） 2. 概算費用：300万ドル	
IV. 備考	
・ソフト（マネージメント）が一番難しい（商品の規格、管理に工夫） ・NAFIQAVEDのトレーニングコースに参加して準備すれば、早く認定取得が可能 ・コンサルティング費用 数万ドン/コース	

海外の認定事例－ 3

I. 企業概要	
1. 所在地：インド 2. 工場作業員数： 管理スタッフ（ジュニアマネージメント、シニアマネージメント、トップマネージメント）30人、ワーカー80人	
II. 加工形態	
1. 製品概要：付加価値商品（シュリンプバーガー、エビフライ、餃子、春巻き、飲茶用商品（D/M SUM）、エビ 等）の委託加工再輸出	
III. 加工場の設備関係等	
・床材：スイス製床材、天井・清掃 1回/月、液体冷凍庫：奥井（日本メーカー）	

海外の認定事例－ 4

I. 企業規模	
1. 所在地：インド 2. 加工場：1980年建設の工場を改修し、EU施設認定	
II. 加工形態	
1. 製品概要：キハダ、カツオ 2. 年間生産量：約224 t（80コンテナ、28トン/40 F）	
III. 検討から施設認定までの期間	
1. 認定取得までの期間：約6ヶ月 2. 概算費用：20millionルピー（6～7千万円） 3. 整備・改修箇所：天井、レストルーム、機械室、加工工程レイアウトの変更等	

海外の認定事例－5

I. 企業規模	1. 所在地：タイ 2. 資本金：100百万バーツ 3. 従業員数：1,285人 4. EU認定工場：11,700m ² 5. 生産高：12,054トン（2006年） 6. 売上高：1,936百万バーツ（EUは0.5%）（2006年）
II. 加工形態	1. 製品概要：チキンから揚げ 75%、天ぷら（えび） 9%、 エビフリッター 7.5%、その他12% 2. 製品仕向先の割合： 日本 92%、オーストラリア、5%、EU 0.5%、米国2%、 その他 0.5%
III. 検討から施設認定までの期間・費用	1. 経緯：輸出するため（HACCP、GMPは義務） 2. 認定取得までの期間：95年のEU基準に合わせて改修、改造して。約6ヶ月。 3. 整備・改修箇所：ラボ・検査室 室温の変化対応にそれぞれ大きな金額
VI. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：常に加工工程に管理者配置・チェック。 2. 従業員の衛生管理項目：入退室時に管理者チェック。
V. 備考	・生と冷凍では、HACCPの基準がちがうことから、HACCPプランが異なり、分ける必要がある。

海外の認定事例－6

I. 企業規模	1. 所在地：タイ 2. 資本金：8,000万バーツ 3. 従業員数：1,000人 4. 売上高：50～60億バーツ
II. 加工形態	1. 製品概要：点心、飲茶、エビ加工品 2. 年間生産量：(60トン/日) 3. 年間生産金額：売上50～60億バーツのうち 米国 60%、カナダ 15%、EU 10%、日本 6～7%、 オーストラリア 冷凍 70%、付加価値品 30%
III. 検討から施設認定までの期間・費用	1. 経緯：2001年にEU認定取得（輸出のために） 2. 認定取得までの期間：6ヶ月 3. 概算費用：8,000万バーツ 4. 整備・改修箇所：標準基準どおり工場設立
VI. 衛生管理のチェック体制、従業員教育管理	1. 衛生管理職員の配置、役割：各工程管理者配置 2. 従業員の衛生管理項目：入退室時に管理者チェック。
V. 施設認定後発生する項目・費用	・水産局が抗生物質の使用状況等について抜き打ち検査を実施。会社において、独自に検査。
VI. 備考	・SGS(民間のHACCP認証審査機関) HACCP, タイのGMP(Good Manufacturing Practice), タイのHACCP(輸出するためには、タイのGMP, HACCPは義務 トレーサビリティ(エビについて)は紙ベースで、荷物が動く度に、水産局に提出している。 ・SGS HACCP取得。GMP, タイ政府HACCPは輸出のための義務。 ・2003年 ISO9001、BRC(British Retail Consortium: 英国内の量販店等に食品販売を行う際に必要となる認定)取得。ISO14001に向けて整備中。 ・中国、ベトナム、インドネシアと違う点 — 食品安全性。従業員、労働者のスキルをさらに上げる必要がある。 ・2002年 EUクロラムフェニコール問題はタイ全体の問題(農業、水産、養殖、加工、水産局)。

参考 HP 一覧

- ・ 農林水産省 農林水産物等の輸出促進対策

http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/yusyutu.html

- ・ 水産庁 HP 水産物輸出に関する情報

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/koho/bunyabetsu/index.html#a-4>

(対 EU、スイス及びノルウェー、ロシア、米国、中国輸出水産食品の取扱要領等の情報が入手できます。)

- ・ EUHP

第三国における水産加工施設一覧

<http://circa.europa.eu/irc/sanco/vets/info/data/listes/ffp.html>

EU 規則検索

http://europa.eu.int/eur-lex/lex/RECH_consolidated.do

- ・ 対米・対 EU 輸出水産食品 HACCP 施設認定協議会

<http://www.taibei-haccp.com/organization.html>