（別添４）

ブラジル向け輸出水産食品の検査手順

１．サンプリング

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

|  |
| --- |
| １ロットの梱包数（N）　　　　　　　　　開梱数（n） |
| 　　　　　　　N≦150　　　　　　　　　　　　　　　３　　　　 150＜N≦1200　　　　　　　　　　　　　　 ５　　　　　　　N＞1200　　　　　　　　　　　　　　 ８ |

※　１ロットの梱包数が３に満たない場合は、開梱数（n）は１とする。

２．官能検査基準

（１）水産物（未加工品、簡易な加工品）

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 判定基準 |
| 外観 | 鱗とひれにほとんど損傷がなく、鱗が簡単に抜け落ちない状態であること。皮膚表面には寄生虫が付いていないこと（冷凍、加熱食品及び高度加工品は除く）。包装され、破損がないこと。 |
| におい | 魚類特有のにおいであり、鮮度低下に伴うアンモニア臭等の異臭がないこと。 |
| 組織 | 筋肉が引き締まって弾力があり、内臓もはっきりと識別でき、鮮度が良好であること。 |

（２）水産物（加工品）

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