

事 務 連 絡
令和 3 年 5 月 6 日

中国向け輸出水産食品認定施設
及び認定手続中の施設を有する事業者 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

中国政府の要請に基づく輸出水産食品認定施設に係る
衛生要件の点検等の実施について（別添の一部改正）

標記については、令和 3 年 2 月 12 日付事務連絡「中国政府の要請に基づく輸出水産食品認定施設に係る衛生要件の点検等の実施について」（以下「事務連絡」という。）により、御対応いただいているところですが、本年 4 月 1 日付けで「中華人民共和国向け輸出水産食品の取扱要綱」（「農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規程」（令和 2 年 4 月 1 日付け財務大臣・厚生労働大臣・農林水産省大臣決定）の別紙）の改正に伴い、事務連絡の別添 3 - 1 及び別添 3 - 2 を改正しましたので、お知らせします。

なお、既に提出いただいた資料の差し替えは、必要ありません。

（参考）

「中国政府の要請に基づく輸出水産食品認定施設に係る衛生要件の点検等の実施について」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/china_info_210215.html

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課
TEL : 03-5253-1111（内線 4246）

1. 別添3-1の新旧対照表

(1)「記入要件及び証明資料」欄

新	旧
5.2.2 養殖原料である場合、 <u>生産している漁業協同組合等の名称</u> を提示する。(該当する場合)	5.2.2 養殖原料である場合、 <u>養殖場の資格証明</u> を提示する。(該当する場合)
5.3.1 <u>二枚貝原料の生産海域の位置説明(地図等)及び生産した漁業協同組合等の名称</u> を提示する。	5.3.1 <u>貝類原料の生産海域の位置説明(地図等)及び関係漁協等の漁業権免許・漁業許可関係書類</u> を提示する。
5.3.2 <u>二枚貝原料の浄化処理方法</u> を提示する。(該当する場合)	5.3.2 <u>貝類原料の浄化処理方法</u> を提示する。(該当する場合)
5.3.3 <u>二枚貝原料の貝類毒素モニタリング方法</u> を提示する。	5.3.3 <u>貝類原料の貝類毒素モニタリング方法</u> を提示する。
6.3.2 生食用水産物である場合、 <u>冷却処理温度及び時間</u> を提示する。	6.3.2 生食用水産物である場合、 <u>冷処理温度及び時間</u> を提示する。
7.2 環境及び生産過程における製品の微生物モニタリング計画を提示する。これにはモニタリング項目、頻度、判定基準、 <u>基準逸脱時の是正措置</u> を含む。	7.2 環境及び生産過程における製品の微生物モニタリング計画を提示する。これにはモニタリング項目、頻度、判定基準、 <u>陽性結果時の是正措置</u> を含む。
8.3 そ族・昆虫の防止モニタリング計画及びトラップ等の配置図を提示する。第三者が請け負う場合、第三者の名称及び資格(<u>委託事項の内容</u>)を提示する。	8.3 そ族・昆虫の防止モニタリング計画及びトラップ等の配置図を提示する。第三者が請け負う場合、第三者の名称及び資格を提示する。
10.1 従業員の雇用前又は雇用時の健康管理及び健康診断の実施方法を提示する。	10.1 従業員の雇用前の健康管理及び健康診断の実施方法を提示する。

(2)「審査ポイント」欄

新	旧
2.1	2.1

<p>1. 施設の配置は、<u>中国の衛生要件</u>に適合すること。</p>	<p>1. 施設の配置は、<u>取扱要綱別添 1-1 の 3.1、3.2 及び取扱要綱別添 1-2 の 3.1、3.2</u>に適合すること。</p>
<p>2.2 1. 作業エリアは合理的で、<u>中国の衛生要件</u>に適合し、交差汚染を避けなければならない。</p>	<p>2.2 1. 作業エリアは合理的で、<u>取扱要綱別添 1-1 の 4 及び取扱要綱別添 1-2 の 4</u>に適合し、交差汚染を避けなければならない。</p>
<p>3.1 1. 施設は、<u>中国の衛生要件</u>に適合した生産設備を設けなければならない。</p>	<p>3.1 1. 施設は、<u>取扱要綱別添 1-1 の 5.2.1 及び取扱要綱別添 1-2 の 5.2.1</u>に適合した生産設備を設けなければならない。</p>
<p>4.1 2. 水道法(<u>昭和 32 年法律第 177 号</u>)に基づく各水質基準に適合しているか否か。</p>	<p>4.1 2. 水道法に基づく各水質基準に適合しているか否か。</p>
<p>5.1 1. 原料、添加剤の受入基準は<u>中国の関係規定</u>に適合しなければならない。</p>	<p>5.1 1. 原料、添加剤の受入基準は関係規定に適合しなければならない。</p>
<p>5.2 1. 二枚貝類等の自身が生物毒素を有する水産製品原料に対しては、毒素検査を行い、<u>中国の関連規定</u>に基づき受入及び処理を行い、原料の安全性を確保しなければならない。</p>	<p>5.2 1. 二枚貝類等の自身が生物毒素を有する水産製品原料に対しては、毒素検査を行い、<u>関連規定</u>に基づき受入及び処理を行い、原料の安全性を確保しなければならない。</p>
<p>5.3 1. 二枚貝類は、公的機関に許可された生産海域由来であり、必要に応じて浄化を行わなければならない。<u>二枚貝原料</u>の養殖又は捕獲者は、公的主管機関の許可証明書を有していなければならない。 2. 定期的に<u>二枚貝原料</u>に対して貝類毒素の検査を行い、原料の安全</p>	<p>5.3 1. 二枚貝類は、公的機関に許可された生産海域由来であり、必要に応じて浄化を行わなければならない。<u>貝類原料</u>の養殖又は捕獲者は、公的主管機関の許可証明書を有していなければならない。 2. 定期的に<u>貝類原料</u>に対して貝類毒素の検査を行い、原料の安全</p>

全性を検証する。	性を検証する。
6.1 1. HACCP に沿った衛生管理は、生物的、物理的、化学的危険の分析に基づき、有効的に管理しなければならない。 2. 生産工程手順は合理的で、交差汚染を避けなければならない。	6.1 1. HACCP に沿った衛生管理は、生物的、物理的、化学的危険の分析に基づき、有効的に管理しなければならない。 2. 生産工程手順は合理で、交叉汚染を避けなければならない。
7.1 1. 洗浄消毒措置は、交差汚染を除去することができ、 <u>中国</u> の衛生要件に適合しなければならない。	7.1 1. 洗浄消毒措置は、交差汚染を除去することができ、衛生要件に適合しなければならない。
7.2 4. <u>基準逸脱</u> 時の是正措置。	7.2 4. 陽性結果時の是正措置。
10.1 1. 従業員は雇用前又は雇用時に健康診断を受け、 <u>食品取扱施設</u> での作業に適することを証明しなければならない。	10.1 1. 従業員は雇用前に健康診断を受け、 <u>食品加工企業</u> での作業に適することを証明しなければならない。
10.2 1. 研修には、対中輸出水産物に係る <u>中国</u> の関係規定に関する内容を含めなければならない。	10.2 1. 研修には、対中輸出水産物に係る関係規定に関する内容を含めなければならない。

(3)「適合判定」欄

新	旧
5.1 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合 <input type="checkbox"/> 非該当	5.1 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合

5.5 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合 <input type="checkbox"/> 非該当	5.5 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合
7.1 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合 <input type="checkbox"/> 非該当	7.1 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合
7.2 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合 <input type="checkbox"/> 非該当	7.2 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合
11 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合 <input type="checkbox"/> 非該当	11 <input type="checkbox"/> 適合 <input type="checkbox"/> 不適合

2. 別添3-2の新旧対照表

新	旧
5.2.2 養殖原料である場合、 <u>養殖原料名及び生産した漁業協同組合等の名称が記載された資料</u> （該当する場合）	5.2.2 養殖原料である場合、 <u>養殖場の資格証明書</u> （該当する場合）
5.3.1 <u>二枚貝原料の場合、原貝の生産海域名、位置が分かる資料</u> （地図等）及び <u>生産海域の名称と生産した漁業協同組合等の名称が記載</u>	5.3.1 <u>貝類原料の場合、原貝の生産海域の位置説明</u> （地図等）及び <u>関係漁協等の漁業権免許・漁業許可関係書類</u> （該当する場合）

された資料（該当する場合）	
5.3.2 <u>二枚貝</u> 原料の浄化処理方法に関する資料（該当する場合）	5.3.2 <u>貝類</u> 原料の浄化処理方法に関する資料（該当する場合）
5.3.3 <u>二枚貝</u> 原料の貝毒モニタリング方法に関する資料（該当する場合）	5.3.3 <u>貝類</u> 原料の貝毒モニタリング方法に関する資料（該当する場合）
6.1.2 加工施設○、保管施設○	6.1.2 加工施設●、保管施設●
8.3 防虫・防そに関する資料（モニタリング計画及びトラップ等の配置平面図。第三者に委託する場合は、委託業者の名称と委託事項の記載又は委託内容が分かる資料）	8.3 防虫・防そに関する資料（モニタリング計画及びトラップ等の配置平面図を含む。第三者に委託する場合は、委託業者の名称と資格（委託事項等）を記載する。）
10.1 従業員の健康管理実施体制に関する資料（雇用前又は雇用時及び定期的な健康診断の実施方法）	10.1 従業員の健康管理実施体制に関する資料（雇用時及び定期的な健康診断及び記録方法）