

ベトナム向け輸出水産食品の羽田空港における衛生証明書の取扱いについて

1. 目的

この関連要綱は、関東農政局管内に事業所が所在する輸出者が取り扱うベトナム向け輸出水産食品又は関東農政局管内の最終加工施設若しくは最終保管施設で加工若しくは保管されたベトナム向け輸出水産食品について、羽田空港で農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則（令和2年財務省・厚生労働省・農林水産省令第1号）第3条に基づく衛生証明書の発行する際の手続を定めるものである。

2. 用語の定義

- (1) ベトナム向け輸出水産食品：日本からベトナムに輸出される水産食品であって、3. の条件に適合するもの（活水産動物を輸出する場合を除く。）。
- (2) 最終加工施設：ベトナム向け輸出水産食品を最終的に加工する施設
- (3) 最終保管施設：ベトナム向け輸出水産食品を最終的に保管する施設（食品衛生法（昭和22年法律第233号。本関連要綱において「法」という。）第27条に規定する輸入の届出を行い輸入された水産食品であって、かつ日本国内で4. (2) アの(エ)～(カ)のいずれの処理も行わずにベトナムへ輸出し、全量がベトナムから再輸出される水産食品を保管する施設に限る。)
- (4) 認定施設：最終加工施設のうち、ベトナム向け輸出水産食品の取扱要綱に基づき認定されたもの
- (5) 輸出者：ベトナム向け輸出水産食品を輸出しようとする者
- (6) 輸出支援課：農林水産省輸出・国際局輸出支援課
- (7) 証明書発行機関：関東農政局
- (8) 羽田空港輸出証明書発行窓口：関東農政局羽田空港輸出証明書発行窓口
- (9) 食品監視安全課：厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

3. ベトナム向け輸出水産食品の条件

ベトナム向けに輸出される水産食品は、法に適合した水産動物及びこれらの加工品（活水産動物を除く。）であること。

4. ベトナム向け輸出水産食品最終加工施設及び最終保管施設の要件

- (1) 輸出する水産食品が3. に該当し、ベトナム国内での消費を目的とする場合 最終加工施設は、認定施設であること。

(2) 輸出する水産食品が 3. に該当し、全量がベトナムから再輸出される場合 最終加工施設及び最終保管施設は、以下それぞれの要件に適合すること。

ア 最終加工施設にあつては、以下の(ア)から(ウ)までのいずれかの要件に適合し、かつ(エ)から(カ)までのうちの少なくとも1つ以上の処理を行っていること。

(ア) 法第 55 条に基づく営業許可を有し、又は法第 57 条に基づく営業届出を行っていること。

(イ) 条例に基づく食品製造等の営業許可を有すること又は営業に係る届出等を行っていること。

(ウ) 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であること。

(エ) 頭尾等の切り落としや内臓の除去、フィレや切り身等の処理を行っていること。

(オ) 乾燥、調味、加熱、塩蔵、凍結等の処理を行っていること。

(カ) 食品に接触する包装処理を行っていること。

イ 法第 27 条に規定する輸入の届出を行い輸入された水産食品であつて、かつ日本国内で(2)アの(エ)から(カ)までのいずれの処理も行わない(輸入時の状態を維持した)場合にあつては、最終保管施設は、(2)アの(ア)から(ウ)までのいずれかの要件に適合すること。

5. 衛生証明書の発行手続

(1) 輸出者は、別添 1 に規定する検査を行い、証明書発行機関に、VN-S1 の別紙様式 5 及び以下の書類を添付して、衛生証明書の発行を申請する。なお、電子メールによる申請を行う場合にあつては、別添 2 によるものとする。

ア VN-S1 の別紙様式 5 の 1. の記載内容が確認出来る関係書類(インボイスの写し、パッキング・リストの写し、船荷証券(BL)又は航空貨物運送状(AWB)の写し等)(船荷証券(BL)又は航空貨物運送状(AWB)の写しを申請時に提出できないときは、証明書発行日までに提出すること。)

イ VN-S1 の別紙様式 10 (又は検査結果が適切に確認できる任意の様式)

ウ 最終加工施設又は最終保管施設が、4. (2) の要件を満たすことを確認できる書類の写し。ただし、当該施設が 4. (1) に該当する施設の場合は、4. (2) (ウ) の内容が確認できる書類の写しについても添付すること。

エ 食品等輸入届出書(写し)(4. (2) のイに該当する場合に限る。)

オ 申請者と輸出者が異なる場合、輸出者が作成した委任状

また、生鮮品の輸出など、申請日当日に衛生証明書の交付を希望する場合には、事前に証明書発行機関に相談すること。

申請にあたっては、以下の事項に留意すること。

(ア) 行政機関の休日に該当しない日であって、羽田空港輸出証明書発行窓口の閉庁日時は、証明書発行機関において、事前相談及び衛生証明書の発行申請が可能であること。

(イ) 衛生証明書の交付は、羽田空港衛生証明書発行窓口の開庁日及び開庁時間内に限られること。

- (2) 証明書発行機関は、VN-S1 の別紙様式 5 の 1. の記載内容と関係書類の内容が合致していることを確認した上で、VN-S1 の別紙様式 6 により衛生証明書を発行する。
- (3) 証明書発行機関は、本関連要綱に基づく衛生証明書発行申請の確認等に当たり、必要に応じて、申請者に対し追加資料の提出を求めることができる。
- (4) 証明書発行機関は、衛生証明書の原本を申請者に発行するとともに、写し及び関係書類を証明書発行日から 3 年間保管する。
- (5) 関東農政局は、前年度の衛生証明書発行件数等（一元的な輸出証明書発給システムを用いて発行され、または、一元的な輸出証明書発給システムに証明書情報が入力されたものを除く。）について、新年度の 4 月末までに輸出支援課宛て報告すること。なお、発行実績がない場合もその旨報告すること。
- (6) 証明書発行機関は、輸出者から、衛生証明書の発行後に記載内容に変更が生じた旨の相談があった場合には、貨物等の状況を確認するとともに、発行済みの証明書の差し替えを行う場合には、以下の事項に留意すること。
 - ア 証明書の番号は発行済みの証明書の番号と異なる番号とすること。
 - イ 証明書の左上部に発行済みの証明書の番号及び発行日並びに発行済みの証明書を差し替えるものである旨を記載すること。（例：Issued in lieu of certificate No. KR1122BVN00001 dated 31/01/2022.）

6. その他

- (1) 輸出者は、衛生証明書を要する水産食品に該当するか等判断が困難な場合にあっては、事前にベトナム政府に確認をすること。
- (2) 輸出者は、ベトナムの衛生上の規則及び条件について自ら情報収集を行うとともに、適宜検査を実施する等により、ベトナム向け輸出水産食品に関する自主的な衛生管理に努めること。
- (3) ベトナムからの違反連絡等により、輸出水産食品の衛生状態が不良であること又は認定施設が 4. に定める要件を満たさないことが確認又は推定された場合、輸出支援課は、必要に応じ当該施設の調査、指導等を行う。輸出者は、輸出水産食品の輸送、保管等に関し、責任を負うものとし、輸出支

援課の調査等に対して協力を行うこと。この際、輸出支援課は、必要に応じ食品監視安全課に対し協力を求めるものとする。

- (4) 輸出者は、魚病に関する措置の必要性が発生した場合には、農林水産省及び都道府県水産部局の指示に従うこと。

附 則（令和4年6月27日付け生食発 0627 第3号・4輸国第1245号）

- 1 この要綱は、令和4年7月1日から施行する。
- 2 令和5年6月30日までの間は、証明書の発行申請日から遡って1年以内の日付で、この要綱による改正前の5. に基づき発行された衛生証明書の写し又は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第3の1（1）、2（1）若しくは3（1）の定期的な確認を実施していることが確認できる書類の写しを、5（1）ウの内容を確認する書類に替えることができる。

ベトナム向け輸出水産食品の検査手順

1. 検査実施者

輸出者自らが定めた適切な品質確認者（食品衛生責任者の資格を有する等、食品衛生の知識を有する者。本関連要綱において「品質確認者」という。）が検査を実施する。

2. サンプルング

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3. 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)
$N \leq 150$	3
$150 < N \leq 1200$	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。

3. 官能検査の実施及び結果の記録

品質確認者は、輸出の都度、官能検査を実施し、下記4. に掲げる官能検査基準を満たしていることを確認するとともに、VN-S1 の別紙様式 10 に結果を、衛生証明書発行申請書 (VN-S1 の別紙様式 5) の「2. 官能検査実施結果」に品質確認者氏名及び官能検査実施日を記載すること。

なお、結果の記録に当たっては、検査を実施した結果等が適切に確認できれば、VN-S1 の別紙様式 10 によらず任意の様式を用いて差し支えないこと。

輸出者は、官能検査結果が記載された記録を3年間保管すること。

4. 官能検査基準

(1) 水産物（冷却、凍結、切り身等の簡易な加工品）

項目	判定基準
外観	有毒魚種が含まれていないこと。 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。
臭い	魚類特有の臭いであり、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（（1）を除く加工品）

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。
臭い	固有の臭いであり、異臭がないこと。
組織	製品固有の性状を有すること。

※ 品質確認者は、輸出される水産物について、（1）又は（2）のほか、以下の状況についても確認すること。

- 1) 衛生的かつ適切な温度下で官能検査が行われていること。
- 2) 申請内容と荷口が適合していること。

(別添2)

電子メールによる衛生証明書の発行申請手続

1. 衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食品を輸出しようとする都度、本関連要綱に従い、電子メールを利用して、衛生証明書の発行申請に必要な書類を証明書発行機関宛てに提出すること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

- (1) 申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。
- (2) 衛生証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について証明書発行機関とあらかじめ調整すること。