

事務連絡
令和3年7月9日

都道府県水産物輸出担当部局
全国漁業協同組合連合会
独立行政法人日本貿易振興機構
水産物・水産加工品輸出拡大協議会

御中

農林水産省消費・安全局食品安全政策課長
水産庁加工流通課水産物貿易対策室長

シンガポール向けに輸出するカキのノロウイルス検査について（周知）

平素より、食品安全行政への御理解、御協力を頂き、感謝申し上げます。

さて、令和元年10月11日付け農林水産省消費・安全局食品安全政策課長及び水産庁漁政部加工流通課長事務連絡において、我が国からシンガポールへ輸出された冷凍カキについて、輸入検疫の際にノロウイルスが検出され、シンガポール食品庁から積み戻し又は廃棄処分を求められた事案、及びこれに対する当面の対応について周知したところです。

また、シンガポールが準拠しているワンステップ・リアルタイムPCR法（通称ISO法）は、使用する機器等が我が国で流通していないなどの課題があったことから、農林水産省は輸出環境整備推進委託事業において検討を行い、ISO法に準拠した検査法で、国内で実施可能な手順を整理しました。

シンガポールへ冷凍カキ又は活カキを輸出する際は、別紙の手順に沿った又は同等以上の性能を持った検査法による検査を行うことで、輸出品の積み戻し等のリスクを低くすることが期待できますので、シンガポール向けカキの輸出関係事業者に対して下記の対応に努めるよう改めて周知いただくと共に、別紙検査手順について周知をお願いいたします。

記

- (1) 漁協等による一般生菌、糞便系大腸菌、腸炎ビブリオの検査により、海域の清浄性が確認されている生産海域のカキを使用すること。
- (2) 食品衛生法（昭和22年法第233号、最終改正平成30年6月15日公布（平成30年法律第53号））における「生食用かき規格基準」を満たすカキを使用すること。
（シンガポールでは、流通上「生食用」と「加熱用」の区別はされないため。）
- (3) 輸出業者の責任の下、加工（冷凍）後のカキに対し、シンガポール側の検査を考慮した検査頻度、検体数、試料調整方法でノロウイルス検査を実施し、陰性であることを確認し、輸出すること。

参考：アジア | 証明書や施設認定の申請：シンガポール：水産食品（ふぐ、かき）
（農林水産省 HP）

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_asia.html#singapore