

(作成日：令和 2 年 4 月 1 日)

(最終更新日：令和 2 年 12 月 21 日)

アメリカ合衆国向け輸出水産食品の取扱要綱（登録認定機関）

1 目的

この要綱は、アメリカ合衆国（本要綱において「米国」という。）に輸出される水産食品について、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 18 条に基づく適合施設の認定及び第 19 条の定期的な確認に関する手続として、米国向け輸出水産食品加工施設が米国連邦規則集第 21 part 110、117 及び 123 に定める要件を満たしていることを、登録認定機関（農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第 57 号）に定める登録認定機関をいう。）が認定等を実施する手続等々を定めるものである。

2 定義

本要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 水産物：食用に供される淡水、海水性の魚、甲殻類、その他の水棲動物（鳥類とほ乳類を除く。例えば、ワニ、カエル、ウミガメ、クラゲ、なまこ、ウニ及びこれらの動物の卵等）及びすべての軟体動物
- (2) 水産食品：水産物とその主たる成分であって、人に供する食品をいう。
注：食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）で許可された添加物を使用することができる。
- (3) 加工：水産物又は水産食品について、取扱い、保管、前処理、頭を切断、内臓を除去、殻はずし、凍結、流通形態を変更、加工・調理、保存措置を付与、包装、表示、舷側で荷揚げ、又は保持することをいう。

3 適用除外

本要綱では、以下の行為は対象としない。

- ① 加工を行わず、水産物又は水産食品を漁獲し、あるいは輸送する

行為

- ② 漁船上において、水産物を保持することのみを目的として、頭の切断、内臓の除去、あるいは凍結を行う行為
- ③ 養殖行為
- ④ 小売り行為

4 適合施設の認定手続等

(1) 申請

米国向けに水産食品又は水産物を輸出しようとする者は、加工に使用する施設の認定を受けるため、別紙様式1の申請書に關係資料を添付し、登録認定機関に提出すること。

(2) 認定

登録認定機関は、自らが定める手続きに従い、申請内容が米国連邦規則集第 21 part110、117 及び 123 の要件に適合しているかどうかを審査し、適合していると認める場合は、当該施設を認定すること。

(3) 施設認定証の発行

登録認定機関は、当該施設の認定を受けた者からの求めに応じて適合施設認定証を発行すること。

5 認定後の定期的な確認

登録認定機関は、認定を受けた施設が4の認定要件に適合していることを定期的に確認すること。

別紙様式 施設認定申請書様式

年 月 日

登録認定機関名

代表者名

申請者住所

氏名

(法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名)

米国向け水産加工施設認定申請書

米国向け輸出水産食品及び輸出水産物を取り扱う施設として認定を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

1. 施設の名称及び所在地
2. 施設の責任者及び HACCP 担当責任者
3. 添付書類
 - ① 施設の構造・設備に関する資料
 - ② 製品に関する資料
 - ③ 自主管理体制に関する資料
 - ④ 衛生管理等に関する資料
 - ⑤ HACCP に関する資料