

(作成日：平成 30 年 6 月 5 日)

(最終更新日：令和 4 年 10 月 1 日)

英国及び欧州連合向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロの
寄生虫管理に関する基準

1. 趣旨

食品事業者が生食用生鮮養殖クロマグロを英国及び欧州連合（本関連要綱において「EU」という。）向けに輸出するに当たり、「英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱」に定めるもののほか、養殖段階から加工段階までの寄生虫管理において遵守すべき基準を以下のとおり定める。

なお、本基準は、国内流通及びEU以外の国・地域向けに輸出する生食用生鮮養殖クロマグロには適用されない。

2. 養殖段階における基準

(1) 食品事業者が取り扱うEU向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロを生産する養殖場は、以下の要件を満たしていなければならない。

ア 陸上水槽で養殖する場合、使用する海水は、濾過海水又は地下海水であること。

イ 海面生簀で養殖する場合、海面生簀の底面は、海底から離れた構造であること。

(2) 食品事業者が取り扱うEU向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロは、以下の要件を全て満たしていなければならない。

ア 人工種苗由来のものであること。

イ 天然種苗由来のものと区別した陸上水槽又は海面生簀で養殖されたものであること。

ウ 濾過海水若しくは地下海水を用いて培養された餌料生物、冷凍処理（ -20°C で24時間以上又は -35°C で15時間以上）を施した生餌又は配合飼料により養殖されたものであること。

エ 養殖場の生簀から取り上げられた後、速やかに内臓が除去され、腹腔内が清浄な海水で洗浄され、個体識別番号を付けて管理されているものであること。

オ エの内臓除去後、肝臓表面における寄生虫の付着の有無について確認する内臓目視検査が養殖場で実施され、寄生虫が付着していないことが個体ごとに確認されたものであること。

(3) 食品事業者は、(1)及び(2)の要件を満たしていることを示す資料又は記録を養殖場から入手し、内容を確認の上、維持管理しなければならない。

3. 加工段階における基準

- (1) 食品事業者は、認定施設に受け入れたEU向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロをロイン、ブロック等の製品に至るまで個体識別番号により管理しなければならない。
- (2) 食品事業者は、EU向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロの腹腔内及びロイン、ブロック等の製品に対して寄生虫の有無を確認する目視検査を認定施設で行わなければならない。
- (3) 食品事業者は、認定施設で寄生虫が確認された場合には、養殖段階における改善が確認されるまでの間、当該クロマグロを出荷した養殖場のクロマグロを使用した製品をEU向け生食用に生鮮出荷してはならない。
- (4) 食品事業者は、(3)の場合には、養殖場及び輸出・国際局に当該クロマグロ又はその製品に寄生虫が確認された旨速やかに連絡し、養殖段階における改善が確認されるまでの間、当該養殖場にEU向け生食用に生鮮出荷しないよう求めなければならない。
- (5) 食品事業者は、当該製品をEU向け生食用に生鮮出荷するに当たり、2及び(1)から(4)までの基準に従った製品であることを証する書類をEU側の食品事業者の求めに応じて提供するものとする。

4. 監視等の基準

- (1) 輸出・国際局は、EU向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロを取り扱う養殖場及び認定施設へ輸出・国際局職員等を定期的に派遣し、本基準に基づく寄生虫の有無を確認する目視検査が適正に行われているか検証し、必要な指導を行う。
- (2) 輸出・国際局は、3の(4)による連絡を受けた場合、又は(1)において認定施設で当該クロマグロ又はその製品に寄生虫が確認された場合、その他必要があると認められる場合には、当該クロマグロを出荷した養殖場のクロマグロを使用した製品がEU向け生食用に生鮮出荷されないよう措置を講じる。
- (3) 輸出・国際局は、(2)の場合には、養殖段階における改善が確認されるまでの間、必要に応じて、食品事業者に対してEU向け生食用に生鮮出荷を行わないよう指導するとともに、輸出・国際局職員等を当該養殖場へ派遣し、都道府県水産部局と連携して原因究明のための調査を行う。

5. その他

- (1) 食品事業者は、養殖段階から加工段階までの寄生虫管理が本基準に従って行われることを通じ、EU向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロの寄生虫による健康危害リスクが無視できるものであることを示すものとする。
- (2) 本基準については、実施状況を踏まえつつ、その見直しについて検討するものとする。