

養殖由来水産食品の要件

1 養殖水産動物の飼育方法にかかる要件

(1) 次に掲げる養殖場において生産されていること。

ア 漁業法（昭和 24 年法律第 267 号）第 10 条に基づき区画漁業の免許を受けた養殖場又は内水面漁業の振興に関する法律に基づき指定養殖業の許可を受け、若しくは届出養殖業の届出を行った養殖場

イ 持続的養殖生産確保法（平成 11 年法律第 51 号）に即して特定疾病等に感染した場合の報告及びまん延防止措置を適切に講じると認められる養殖場

(2) 養殖場において、GMP 及び HACCP 原則又は同等の基準に基づき生産され、国際的に禁止された物理的、化学的、生物学的汚染物質を含まない飼料を用いて、水産動物を飼育していること。

(3) 養殖場において、肉、骨粉、脂又は豚の血液やその派生物など、イスラム法で禁止されているその他原材料を含む、動物性タンパク質の餌（ただし、当該養殖種と異なる種の魚粉を除く。）が養殖水産動物に与えられていないこと。

2 養殖水産動物の要件

次に掲げる（1）から（3）のいずれかを満たしていること。

(1) 国際獣疫事務局（本要綱において「OIE」という。）の水生動物衛生規約に従い病原体が不活化されていること。

	不活化された製品の例
魚 類	密封状態で少なくとも 121℃で 3.6 分間加熱殺菌された製品。機器を用い、少なくとも 100℃、30 分間乾燥された製品。魚粉。魚油。
甲殻類	密封状態で少なくとも 121℃で 3.6 分間加熱殺菌された製品。甲殻類のミール、甲殻類から抽出された油脂
貝 類	密封状態で少なくとも 121℃で 3.6 分間加熱殺菌された製品。

(2) 以下のとおりに小売り用に加工・包装されたものであること。

	対象加工品
魚 類	冷凍又は冷蔵のフィレ及びステーキ
甲殻類	むき身の冷凍エビ又は無頭むき身の十脚目甲殻類
貝 類	殻及び内臓を除去したアワビ、むき身の貝類、片貝のカキ

(3) 対象疾病の発生がない養殖場由来であること。

ア 検査対象動物

検査対象動物は、サウジアラビアの対象疾病に対して、**OIE** の基準に定められている感受性種であり、農林水産省ホームページに別途掲載されている情報を輸出の都度確認すること。

イ 判定基準

少なくとも2年間継続して年2回（3か月以上空けて）、**OIE** 水生動物診断マニュアルで推奨されている検査方法で検査を行い、対象疾病の発生が確認されていないこと。

なお、国内で発生が確認されていない疾病の場合は、輸出水産動物が当該疾病にかかっていないことが明らかなことから、検査は省略できるものとする。

電子メール又は NACCS による証明書の発行申請手続

1. 証明書の発行申請前の手続

(1) 電子メールにより発行申請を行う場合

輸出者は、別紙様式9に必要事項を記入の上、以下により年度内の食品輸出計画書を証明書の発行申請先に提出すること。

- ① 輸出計画には、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画などを踏まえ、提出時点で作成可能な内容を記載すること。
- ② 一つの食品輸出計画書に、同一の証明書発行機関で証明書を発行する他の輸出先国・地域の輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③ 輸出先国・地域の追加が生じた場合は、同様式により食品輸出計画書の変更を届け出ること。なお、輸出年月、輸出品目及び輸出数重量に変更が生じた場合にあっては、変更の届出は要しない。

(2) NACCS により発行申請を行う場合（登録認定機関への申請の場合に限る。）

輸出者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されている NACCS 掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

2. 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、本要綱に従い、電子メール又は NACCS を利用して、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送付すること。

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) 証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について申請先とあらかじめ調整すること。