

欧州における水産物の保管温度に関する規則と流通可能な魚の関係

- EU規則(No.853/2004)及び各輸出先国が定める保管温度に関する規則の遵守が必要。
- 同時に、EUが定める寄生虫対策のための冷凍処理に関する規制を満たす必要もある。

保存状態	保管温度に関する規則	寄生虫対策のための冷凍処理に関する規制	生食用として流通できる魚
冷蔵	<p>【EU規則(No 853/2004)】</p> <ul style="list-style-type: none"> - 融氷温度 (temperature of melting ice) (※1) <p>【各輸出先国】 例: フランス</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0~2°C。ただし、衛生コントロールプランを作成し、当局に認められれば、規則外の温度での輸送が可能。(※2) 	<p>【EU規則(No 853/2004)】(※3)</p> <p>(対象) 生食用の水産物等</p> <p>(義務付けられた処理方法) <u>すべての部位について</u> ① -20°Cで24時間以上 又は ② -35°Cで15時間以上 の冷凍処理。</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 養殖魚 <p>※実質的に天然魚不可</p>
冷凍	<p>【EU規則(No 853/2004)】</p> <ul style="list-style-type: none"> - -18°C以下(※1) 	<p>(処理の例外となる対象)</p> <p>①加熱(中心温度60°C以上、1分間以上)用の魚 ②寄生虫のいない環境で養殖された完全養殖魚等</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 天然魚 - 養殖魚

参考

保管温度に関する規則

(※1) EU規則 (No 853/2004)。文中に具体的な温度の記載はない。

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1487947994436&uri=CELEX:32004R0853>

(※2) 動物由来製品及びそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則に関する2009年12月21日付けアレテ

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000021573483/2020-11-09/>

寄生虫対策に関する規則

(※3) EU規則 (No 853/2004)。寄生虫対策のための冷凍処理に関する規制

(EU規則原典) <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1487947994436&uri=CELEX:32004R0853>

(JETROによる日本語訳) https://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/exportguide/marineproducts.html#02_06

保管温度以外のEUの衛生基準等について

EU規則 (No 178/2002) に記載。 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1486649399997&uri=CELEX:32002R0178>

また、EUの関係規則全般は以下にとりまとめられているので参照推奨。

- ・ 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 (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 (農林水産省HP))

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_ousyu.html#%E6%AC%A7%E5%B7%9E%E9%80%A3%E5%90%88%E7%AD%89

- ・ EU食品関連の規制-水産物 (JETRO web サイト) ※ サイト内のリンクから、EU規則の原典が確認可能。

<https://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/exportguide/marineproducts.html>