

## 韓国向け輸出水産食品取扱要領

### 1. 目的

本要領は、韓国に輸出される冷凍食用鮮魚類頭部及び冷凍食用鮮魚介類内臓（以下「冷凍魚類頭部等」という。）について、処理施設等の事前登録及び輸出国の関係当局が発行した証明書の添付が求められていることから、これらの手続及びその他必要な事項を定めるものである。

### 2. 定義

- (1) 冷凍食用鮮魚類頭部とは、食用可能なすべての魚種（フグ類を除く。）から分離された頭部（カマを含む。）の可食部（カマ、あご、ほほ等）及びタラ（*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*）、ニュージーランドヘイク（*Merluccius australis*）、マグロ類の頭部に胸ビレと腹ビレが付いている状態で切断された部位を冷凍したものであって、食用に適するよう処理されたものをいう。
- (2) 冷凍食用鮮魚介類内臓とは、分離された食用可能なすべての魚種（フグ類を除く。）の卵巣、スケソウダラの腸、白子、イカの卵包腺等を冷凍したものであって、食用に適するよう処理されたものをいう。

### 3. 韓国向けに輸出する冷凍魚類頭部等の要件

韓国向けに輸出する冷凍魚類頭部等は、次の要件に適合すること。

- (1) 世界関税機構（WCO）の国際統一商品分類のうち、冷凍食用鮮魚類頭部：HS 0303及び冷凍食用鮮魚介類内臓（フグを除く。）：HS 0303、HS 0306、HS 0307に該当すること。
- (2) 食品として衛生的に取り扱われた冷凍魚類頭部等であること。
- (3) 食品添加物等他の物質を使用していないこと。
- (4) 韓国政府が定める食品の基準及び規格（別添1）に適合していること。

### 4. 韓国向け輸出冷凍魚類頭部等の施設登録の要件

韓国向け輸出冷凍魚類頭部等を最終的に処理（国内で処理を行わない場合にあっては保管をいう。以下同じ。）する施設は、次のいずれかの要件に適合すること。

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第52条の営業許可を有すること。
- (2) 条例による食品製造等の営業許可を有すること又は営業に係る届出等を

行っていること。

#### 5. 韓国向け輸出冷凍魚類頭部等の施設登録手続等

- (1) 韓国向け輸出冷凍魚類頭部等を最終的に処理する者（以下「施設登録者」という。）は、4に掲げる要件を確認するために必要な書類を添付し、別紙様式1により、当該施設がある地域を所管する地方厚生局（以下「地方厚生局」という。）に申請する。
- (2) 地方厚生局は、(1)の申請を受理したときは、4に掲げる要件を満たしていることを確認した後、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課（以下「監視安全課」という。）に対して、別に定める報告様式により当該施設の登録の報告を行うとともに、別紙様式2により申請を受けた施設を管轄する都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）衛生部局に情報提供を行う。
- (3) 登録の報告を受理した監視安全課は、韓国政府に当該施設の登録を要請する。
- (4) 監視安全課が韓国政府から登録完了の報告を受けた後、厚生労働省のホームページ上で施設登録リストを公表した時点をもって、当該施設を本要領に基づき登録された施設（以下「登録施設」という。）として取り扱うものとする。
- (5) 施設登録者は、韓国の衛生上の規則及び条件について自ら情報収集を行うとともに、適宜検査を実施する等により、韓国政府が定める食品の基準及び規格（別添1）を満たしていることを確認すること。また、魚類頭及びその他の加工施設に関する衛生管理基準（別添2）に基づき韓国向け輸出水産食品に関する自主的な衛生管理に努める。

#### 6. 韓国向け輸出冷凍魚類頭部等の登録施設に関する登録事項の変更

- (1) 施設登録者は、登録事項の変更又は取消しをしようとする場合は、別紙様式3により、地方厚生局に申請する。  
なお、変更の場合にあつては、変更内容が確認できる書類を添付する。
- (2) 施設登録者は、4に掲げる要件に適合しなくなった場合は、速やかに地方厚生局に取消しの申請を行うこと。
- (3) 地方厚生局及び監視安全課は、5(2)～(4)に準じて手続を行う。

#### 7. 韓国向け輸出冷凍魚類頭部等の登録施設の登録の取消し

以下のいずれかに該当することが判明した場合には、地方厚生局及び監視安全課は登録施設の登録を取り消すことができる。

- (1) 登録施設が4. の要件に合致しないことが判明したとき。
- (2) 施設登録者又は当該登録施設と関係のある者が本要領に基づく手続において不正を行ったことが判明したとき。
- (3) その他相当の理由があると認められるとき。

## 8. 証明書の発行手続

- (1) 輸出者は、輸出しようとする冷凍魚類頭部等を最終的に処理した登録施設を所管する地方厚生局に、別紙様式4（添付書類を含む。）及び別紙様式5（I. について記入したもの）を提出し、証明書の発行を申請する。この場合、別紙様式5のコンテナ番号及びシール番号については、申請時までに判明しない場合は空欄の状態でも提出可能であるが、判明次第別途届出を行うこと。

なお、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（以下「NACCS」という。）による申請を行う場合にあっては、別添3によるものとする。

また、申請日当日に衛生証明書の交付を希望する場合には、手続きを円滑に行うため、事前に地方厚生局に相談するなど連携を図ること。

- (2) 地方厚生局は、当該食品が登録施設で処理され、韓国向けに輸出する条件を満たしていると認められる場合には、速やかに発行番号を付して証明書を発行する。なお、発行番号の上2桁は地方厚生局略号（北海道厚生局：HK、東北厚生局：TK、関東信越厚生局：KS、東海北陸厚生局：TH、近畿厚生局：KK、中国四国厚生局：CS、九州厚生局：KY）、次の2桁は西暦の下2桁（年度）、5桁目以降に発行番号を0001から付すこと。（例：HK120001）
- (3) 地方厚生局は、本要領に基づく証明書発行申請の確認等に当たり、必要に応じて、申請者に対し追加資料の提出を求めることができる。
- (4) 地方厚生局は、証明書の原本を申請者に発行するとともに、写し及び関係書類を証明書発行日から3年間保管する。
- (5) 地方厚生局は、前年度の証明書発行件数について、新年度の4月末日までに監視安全課あて報告すること。なお、発行実績がない場合もその旨報告すること。
- (6) 海外に在住する者が申請を行う場合にあっては、我が国における連絡体制が確保されるよう、一切の申請手続を我が国に在住する代理人に委任する旨の委任状を、あらかじめ地方厚生局に提出することで、当該代理人が申請を行うことができる。

## 9. 施設の監視

地方厚生局は、証明書発行実績等を考慮し、必要に応じ輸出水産食品検査担当官を派遣し、監視等を実施すること。

### (1) 監視内容

韓国向け輸出水産食品取扱施設点検表（別添4）の内容に即して、監視を実施し、監視結果について施設に通知すること。監視の結果、点検項目について適合しない項目があった場合は、改善指導を実施し、必要に応じ衛生証明書の発行停止を行う等必要な措置をとること。

### (2) 監視実施状況の報告

地方厚生局は、前年度に実施した（1）の監視実施状況について、新年度の4月末日までに監視安全課あて報告すること。なお、監視実績がない場合もその旨報告すること。

## 10. その他

(1) 輸出者は、証明書を要する冷凍魚類頭部等に該当するか等判断が困難な場合にあっては、事前に地方厚生局に確認をすること。

(2) 輸出者は、韓国の衛生上の規則及び条件について自ら情報収集を行うとともに、適宜検査を実施する等により韓国政府が定める食品の基準及び規格（別添1）を満たしていることを確認し、韓国向け輸出冷凍魚類頭部等に関する自主的な衛生管理に努めること。

(3) 韓国からの違反連絡等により、輸出冷凍魚類頭部等の衛生状態が不良であることが確認又は推定された場合、地方厚生局は、必要に応じ、関連の登録施設を管轄する都道府県等衛生部局に調査協力を求めるとともに、当該施設の調査、指導等を行う。輸出者は、輸出水産食品の輸送、保管等に関し、責任を負うものとし、地方厚生局の調査等に対して協力を行うこと。

(4) 施設登録者は、韓国の農林水産食品部（M I F A F F）の現地査察に対して協力を行うこと。

(5) 輸出者は、魚病に関する措置の必要性が発生した場合には、農林水産省及び都道府県水産部局の指示に従うこと。

(6) 施設登録及び証明書の発行に係る申請先は、以下のとおり。

### 【申請先】

#### ○北海道の施設

〒060-0808 北海道札幌市北区北8条西2-1-1

北海道厚生局健康福祉部食品衛生課あて

- 青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県の施設  
〒980-8426 宮城県仙台市青葉区花京院 1-1-20  
東北厚生局健康福祉部食品衛生課あて
  
- 茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県の施設  
〒330-9713 埼玉県さいたま市中央区新都心 1-1  
関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課あて
  
- 富山県、石川県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県の施設  
〒461-0011 愛知県名古屋市東区白壁 1-15-1  
東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課あて
  
- 福井県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県の施設  
〒540-0011 大阪府大阪市中央区農人橋 1-1-22  
近畿厚生局健康福祉部食品衛生課あて
  
- 鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県の施設  
〒730-0017 広島県広島市中区鉄砲町 7-18  
中国四国厚生局健康福祉部食品衛生課あて
  
- 福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県の施設  
〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東 2-10-7  
九州厚生局健康福祉部食品衛生課あて

## ○韓国政府が定める食品の基準及び規格

水産物の種類	検査項目							
	官能検査	重金属				大腸菌	細菌数 (/g以下)	ヒスタミン (mg/kg以下)
		総水銀 (mg/kg以下)	メチル水銀 (mg/kg以下)	鉛 (mg/kg以下)	カドミウム (mg/kg以下)			
冷凍食用鮮魚類頭部 注1)	異常がないこと	0.5 注3)	1.0 注4)	0.5	/	陰性	1,000,000	200 注7)
冷凍食用鮮魚介類内蔵 注2)	異常がないこと	0.5 注3)	1.0 注4)	0.5 注5)	2.0 注6)	陰性	1,000,000	/

注1) 食用可能なすべての魚種(フグ類を除く。)から分離された頭部(カマを含む)の可食部(カマ、あご、ほほ等)及びタラ(*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*)、ニュージーランドヘイク(*Merluccius australis*)、マグロ類の頭部に胸ビレと腹ビレが付いている状態で切断された部位を冷凍したものであって、食用に適するよう処理されたものをいう。

注2) 分離された食用可能なすべての魚種(フグ類を除く)の卵巣、スケソウダラの腸、白子、イカの卵包腺等を冷凍したものであって、食用に適するよう処理されたものをいう。

注3) 深海性魚類、マグロ類及びホッケ類は除く。

注4) 深海性魚類、マグロ類及びホッケ類に限る。

注5) 軟体類は、2.0mg/kg以下。

注6) 軟体類に限る。

注7) マグロ類に限る。

## 魚類頭及びその他の加工施設に関する衛生管理基準

### 1. 原料及びその他の衛生管理基準

- 1) 原料、コンテナ及び包装に関して、必要に応じて現地査察を行うか、若しくは、納入業者が確認した試験成績書が施設に保管されていないと認められる場合は、納入業者が確認した試験成績書が施設に保管されていなければならない。
- 2) 原料、コンテナ及び包装は、清潔で衛生的な方法で保管及び管理されなければならない。

### 2. 施設の衛生管理基準

- 1) 施設は、家畜廃水、化学物質及びその他の汚染物質を含む汚染源から特定の距離を話して維持されるか、又は施設と製品を汚染から防ぐ方法を確保しなければならない。
- 2) 施設は、悪臭、有害ガス、排気ガス及び蒸気を排出するための十分な通気装置を装備されなければならない。
- 3) 作業場は、食品を汚染する可能性がある場所から効果的に隔離（壁、又は別々の隔離した床面で）しなければならない。
- 4) 原料処理室、製造・処理室、充填・包装室は隔離又は分離（スクリーン、カーテン等で分離）されるべきである。自動機器又は製品の特別な特性のために隔離が必要ではないと考える場合に限り、線又は紐によって隔離又は分離することが検討される。
- 5) 施設は、施設と製品が汚染されるのを防ぐために、適切な下水システムを装備しなければならない。もし、施設及び製品の特別な特性により水の下水が必要でなければ、それを免除することができる。
- 6) 床、壁及び天井は、簡単に清掃することができる防水材でなければならない。
- 7) 施設は、入り口、窓、換気装置及び排水路にネズミ、害虫及び塵を阻止する機材を設置しなければならない。
- 8) 食品処理装置に関して、実際に食品に接触する部分は、洗浄、消毒、殺菌できるよう、防水材（ステンレス鋼・アルミニウム・テフロンその他）でなければならない。
- 9) 冷凍・冷蔵施設及び加熱装置は、適切な温度を維持・管理するために温度計測器が設置されなければならない。
- 10) 洗面所は、汚染を防止するために水洗トイレの設置する建築又は浄化槽を備えており、さらに、床及び内部の壁（最低1.5メートル）は、清潔に管理できるように防水材でなければならない。
- 11) 洗面所は、従業員が衛生上の処置のために彼らの手を洗浄するために、洗面台を設置しなければならない。
- 12) 異物除去装置（金属探知機など）は、設置及び維持管理されなければならない（必要に応じて）。
- 13) 食品を取り扱う原料保管庫、製造加工室、包装室は、衛生的に管理されなければならない。

### 3. 従業員の衛生管理基準

- 1) 食品の処理、加工、調理又は包装に直接関わる従業員は、衛生帽、衛生的な作業着、及び衛生的な作業靴を着用し、公衆衛生上影響を及ぼす指輪のような個人的な装飾品は外さなければならない。
- 2) 敷地に入るときは、従業員は衛生管理基準に従わなければならない（手洗い、殺菌、及び異物除去など）。
- 3) 化膿性炎及び下痢のような伝染病の作業従事者は、食品を取り扱ってはならない。

### 4. 製造及び加工の衛生管理基準

- 1) 食品の製造、処理、及び調理に直接使用される機械、器具及び調理材料は使用後洗浄、殺菌し、常に清潔に保たれなければならない。
- 2) 食品などは、処理されている間は、微生物の増殖を極力抑え、かつ汚染を防ぐように取り扱わなければならない。
- 3) 廃棄物を処理する装置は、浸出液及び臭いがそこから漏れないよう封をしなければならない。
- 4) 食品の製造又は加工に直接又は装置、器具、コンテナの表面、若しくは手洗いに使用する水は、飲用に適する水でなければならない。
- 5) 原料及び最終製品は、冷凍、冷蔵又は製品の特性によっては室温で保管及び輸送されなければならない。

### 5. 最終製品の安全性に関する管理基準

- 1) 最終製品は、輸出国の基準及び規格について定期的に検査され、検査結果は、記録し、製品の賞味期限後、1年間保管されなければならない。
- 2) 最終製品は、病原性微生物によって汚染されないよう保管されなければならない。
- 3) 食品の安全性危害の通報を受けたときは、有害物質を含む若しくは、有害物質を含むかもしれない原料及び包装について、その有害物質の検査を実施しなければならない。

(別添3)

## 電子メール又はNACCSによる衛生証明書の発行申請手続

### 1. 衛生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6に必要事項を記入の上、以下により年度内の輸出計画書を書面にて証明書発行機関宛てに提出すること。

- ① 輸出計画は、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 一つの輸出計画書に、同一の証明書発行機関で衛生証明書等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、同様式により輸出計画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

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. 衛生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、取扱要領に従い、電子メール又はNACCSを利用して、衛生証明書の発行申請に必要な書類を電子メールに添付し、所定の証明書発行機関宛てに提出すること（その際、衛生証明書発行申請書への代表者印等の押印は要しない。）。なお、電子メールにより発行申請を行う場合であって、1.（1）の輸出計画書を予め提出していない輸出先国・地域に輸出を行う場合は、必要な書類を郵送等により提出すること。

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) 衛生証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について証明書発行機関と予め調整すること。

## 韓国向け輸出水産食品取扱施設点検表

## 1. 施設点検基準

点検日： 年 月 日

施設名		登録番号	
営業者氏名			
施設所在地			
取扱品目		点検日製造品目	
No.	衛生管理基準に関する点検事項		O/X (O:適合 X:不適合)
<b>施設の構造</b>			
1	施設は外部から、また、食品を汚染する可能性がある場所から、壁等により遮断された構造か。		
2	原料処理室、処理（製造・加工）室、包装室は隔離又は分離（スクリーン・カーテン等）されているか。（機器又は製品の特性上隔離が必要ない場合はこの限りではない。）		
3	床、壁、天井は清掃しやすい構造・材質（防水材）か。また、適切に排水可能か。		
4	処理施設内に手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか。		
5	トイレには手洗い設備があるか。		
<b>食品取扱設備・管理運営等</b>			
6	冷蔵・冷凍装置には、適切な温度を維持・管理するための温度計測機が設置されているか。		
7	機材、器具の食品接触部分は防水材（ステンレス、アルミニウム、テフロンその他）か。また、適切に洗浄・殺菌がなされ清潔に保たれているか。		
8	処理に使用する水（氷）は、衛生的な水であるか。（飲用適の水、殺菌した海水、飲用適の水を使用した人口海水等）		
9	そ族・昆虫対策（駆除を含む）を講じているか。		
10	廃棄物は、浸出液及び臭いの漏出防止等適切に処理されているか。また、適切に保管されているか。		
11	原材料、包装、最終製品は衛生的に保管されているか。		
12	原材料、包装等の試験成績書が保管されているか。		
13	最終製品は、韓国政府が定める食品の基準及び規格に基づき定期的に検査され、その検査結果が製品の賞味期限後1年間保管されているか。		
<b>従業員の衛生管理</b>			
14	食品取扱者は衛生的な服装等をしているか。 （衛生的な帽子・作業着・作業靴の着用。指輪等の装飾品の取り外し等）		
15	化膿性炎、下痢・腹痛等の感染症の症状を有する食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか。		
16	食品取扱者の手洗い、手指消毒及びトイレ施設の維持管理が適切に実施されているか。		
厚生局名			
点検者氏名			

