

中国向け輸出水産食品の官能検査の運用

1. 品質確認者の選任

輸出者は、輸出者自らが定めた品質確認者（食品衛生責任者の資格を有する等、輸出される水産食品の品質を確認できる経験や知識を有する者）を選任すること。

2. 官能検査

選任された品質確認者は、輸出の都度、別添 6 に掲げる官能検査を実施し、当該官能検査基準を満たしていることを確認するとともに、別紙様式 10 に結果を記載すること。なお、検査実施が確認できれば、任意の様式を用いて差し支えないこと。

輸出者は、官能検査結果が記載された記録を 3 年間保管すること。

3. その他

品質確認者は、輸出される水産物について官能検査の他、以下の状況についても確認すること。

- (1) 衛生的かつ適切な温度下で官能検査が行われていること。
- (2) 申請内容と荷口が適合していること。

(別添 6)

中国向け輸出水産食品の検査手順

1. 検査実施者

輸出者が選任を行った品質確認者

2. サンプルング

申請品目毎に 1 ロットとし、荷口の確認を行うとともに下記 3 について、1 ロットの梱包数 (N) に応じて、以下に示す開梱数 (n) を目安とする。

1 ロットの梱包数 (N)	開梱数 (n)
$N \leq 150$	3
$150 < N \leq 1200$	5
$N > 1200$	8

※ 1 ロットの梱包数が 3 に満たない場合は開梱数 (n) は 1 とする。

3. 官能検査基準

(1) 水産物 (未加工品、簡易な加工品)

項目	判定基準
外観	鱗とひれにほとんど損傷がなく、鱗が簡単に抜け落ちない状態であること。 皮膚表面には寄生虫が付いていないこと (冷凍、加熱食品及び高度加工品は除く)。 包装され、破損がないこと。
におい	魚類特有のにおいであり、鮮度低下に伴うアンモニア臭等の異臭がないこと。
組織	筋肉が引き締まって弾力があり、内臓もはっきりと識別でき、鮮度が良好であること。

(2) 水産物 (加工品)

項目	判定基準
外観	形が整っており、損傷が無く、固有の色沢を有するものであること。 包装され、破損がないこと。
におい	固有のにおいであり、異臭がないこと。
組織	製品固有の性状を有すること。