

生食発1107第1号  
平成30年11月7日

各  $\left[ \begin{array}{l} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市長} \\ \text{特別区長} \end{array} \right]$  殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官  
( 公 印 省 略 )

「中国向け輸出水産食品の取扱いについて」の一部改正について

中国向け輸出水産食品については、「中国向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成25年10月17日付け食安発1017第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）中の別紙「中国向け輸出水産食品の取扱要領」（以下「要領」という。）に基づき取り扱っているところです。

今般、中国向け輸出水産食品に係る関係手続を適正に運用する観点から、要領を別添のとおり改正し、衛生証明書の発行手続及び施設の登録要件に関して変更しましたので、その実施について特段の御理解、御協力をいただくとともに、貴管下関係業者等への周知方よろしくお願いします。なお、改正の概要等は下記のとおりです。

## 記

### 第1 改正の概要

#### 1. 衛生証明書の様式の変更及び衛生証明書発行機関について

昨年の衛生証明書発行における不適切事例を受け、中国政府と衛生証明書様式の協議を行い、最終加工施設及び最終保管施設の両方を記載するよう、衛生証明書様式を変更したこと。これに伴い、衛生証明書は原則として、最終加工施設を所管する衛生証明書発行機関が発行することとしたこと。

#### 2. 施設登録の要件について

中国における水産食品に係る衛生規定の一つである「水産品加工企業の衛生管理

規範」(GB/T 23871-2009、要領別添1-2)が廃止され、新たに「水産物生産衛生規範」(GB 20941-2016、以下「新規範」という。)が制定されたことを受け、当該規定を本要領に基づく施設の登録要件としたこと。新規範は、食品生産汎用衛生規範(要領別添1-1)に水産食品に係る要件を追加した構成となっており、新たに遵守が求められている主な要件は以下であること。

- (1) 死んだウナギ、ザリガニ、カニ及び貝類は食品の加工に使用してはならないこと(新規範7.2.6)。
- (2) 生食用水産物の原材料は、病原性細菌、ウイルス、寄生虫及びその卵に係る検査を実施しなければならないこと(新規範7.2.9)。
- (3) 「水産物加工工程過程での微生物の制御」として、冷蔵水産物、冷凍水産物、乾燥水産物、塩蔵水産物及び缶詰水産物としてそれぞれ要件が定められたこと(新規範8.2.2)。

(1)、(3)については、遵守いただくとともに、対応が困難な場合については、医薬・生活衛生局食品監視安全課あてに内容についてお知らせ願いたい。また、(2)については、中国政府から検査項目等が示されていないことから、引き続き国内規定に基づき適切に対応願いたい。

### 3. その他

所要の改正を行った。

## 第2 適用期日

平成30年11月12日から適用する。なお、平成30年11月11日までに改正前の衛生証明書様式により発行された衛生証明書については、平成30年11月12日以降も有効であることを中国政府に確認している旨申し添える。