

事務連絡
令和3年11月10日

全国漁業協同組合連合会
全国海水養殖魚協会
全国クロマグロ養殖連絡協議会
全国海面サーモン養殖推進協議会
都道府県水産物輸出担当部局
水産物・水産加工品輸出拡大協議会
独立行政法人日本貿易振興機構
全国水産加工業協同組合連合会
全国水産物商業協同組合連合会

御中

水産庁漁政部加工流通課
厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

中国向け魚類輸出の際の寄生虫（アニサキス）対策について（注意喚起）

平素より、水産物の輸出拡大に御理解、御協力を頂き、感謝申し上げます。

標記については、「魚類輸出の際の寄生虫（アニサキス）対策について（周知）」（令和元年9月5日付け事務連絡）にて、お知らせし、ご対応いただいているところです。

今般、中国海関総署輸出入食品安全局より、我が国から中国へ輸出された天然の生鮮魚（キンメダイ、タチウオ）において、生きた寄生虫（アニサキス）が検出された旨の通報がありました。また、関係認定施設に対して、直ちに原因究明を行い、有効な管理措置が執られるまでの間、当該認定施設の水産食品の輸入を停止することとされております。

中国政府から輸入が停止された場合、関係認定施設からの輸入停止が長期間に及び、再開が困難な状況が生じています。については、同様の問題が発生することを防止するため、特に、中国向けに天然の鮮魚を輸出する場合には、内臓を除去した魚類の輸出、腹腔内の目視等によるサンプル抽出検査の実施によるアニサキスがないことの確認、-20℃で24時間の冷凍等、アニサキス対策を万全に行うよう貴団体の会員、組合員、関係事業者等に改めて周知をお願いします。

（参考）中華人民共和国食品安全法

第三十四条 以下の食品、食品添加物、食品関連製品の製造・販売を禁止する。

（六）腐敗変質した食品、油脂が酸化した食品、カビが生え、虫がついた食品、汚れて不潔な食品、異物が混入した食品、不純物が混ざったまたは感覚的に異常と思われる食品、食品添加物