○○県シンガポール向けかき衛生管理プログラム(参考例)

第1 目的

本プログラムは、〇〇県内で生産された、シンガポール向けに輸出される生きたかき について、その衛生管理方法、輸出手続及びその他必要な事項を定めるものである。

第2 定義

本プログラムにおいて、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定める ところによる。

- (1) 活かき:シンガポール向けに輸出される生きたかき (Crassostrea gigas, Crassostrea ·····, Crassostrea ·····)
- (2) A:○○県○○部○○課【都道府県の水産担当課】
- (3) B: ○○県○○○ 【都道府県の水産試験研究機関】
- (4) C:○○県○○部○○課【都道府県の食品衛生担当課】
- (5) 証明書発行機関:

第3 生產海域

活かきの生産海域は、次のとおりとする。

- (1) ○○海域(別図1-1) *【別図として漁場図を添付のこと】* 区第○○号から区第○○号まで
- (2)○○海域(別図1-2)区第○○号から区第○○号まで
- $(3) \cdot \cdot \cdot \cdot$

第4 衛生基準

- (1) 浄化等に係る基準(活かきの浄化に関して、下記又は下記と同等の内容を記載すること。)
 - ア 活かきは、海水 100 ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海域で採取されたものであるか、又はそれ以外の海域で採取されたものであって 100 ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水又は塩分濃度 3 %の人工塩水を用い、かつ、当該海水若しくは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら浄化したものを用いること。
 - イ (必要に応じて記載)活かきを一時水中で貯蔵する場合は、100ml当たり大腸菌 群最確数が70以下の海水又は塩分濃度3%の人工塩水を用い、かつ、当該海水若し くは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら貯蔵しなければならない。
 - ウ 活かきは、水揚げ後速やかに衛生的な水で十分洗浄しなければならない。
- (2)活かきの衛生基準(活かきの衛生基準について、下記又は下記と同等の内容を記載すること。)

- ア 検体(可食部) 1 g 当たりの細菌数が 50,000 以下であること。
- イ 検体(可食部) 100g 当たりの E. coli 最確数が 230 以下であること。

第5 生産海域に関する貝毒の監視及び検査基準

第3に定める生産海域における貝毒の監視及び検査基準については、「生産海域における貝毒の監視及び管理措置について」(平成27年3月6日付け26消安第6073号農林水産省消費・安全局長通知)に基づき、次のとおりとする。

- (1) 通常の監視(定期検査及び調査)
- ① 貝毒検査(定期検査)
 - ア 貝毒監視の対象種及び検査対象とする貝毒
 - イ 調査点
 - ウ 検査時期及び頻度
 - エ 検査方法(検査方法について、下記又は下記と同等の内容を記載すること。) 麻痺性貝毒の検査方法は、「貝毒の検査法等について」(昭和55年7月1日付け 環乳第30号厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知)に定める方法又はそれと同等以 上の方法とする。なお、試験方法は、「食品衛生検査指針 理化学編 2015」(厚 生労働省監修、日本食品衛生協会発行)に従うものとする。

下痢性貝毒の検査方法は、「下痢性貝毒(オカダ酸群)の検査について」(平成27年3月6日付け食安基発0306第3号、食安監発0306第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長連名通知)の別添IIIの2に定められた性能基準を満たす方法とする。

また、これらの方法のほか、貝毒の検査の迅速化及び効率化を図るため、規制値より確実に毒量の低い検体を判別できるスクリーニング法を使用することができる。

- オ 検査の試料
- ② プランクトン調査(定期調査)
 - ア 調査対象
 - イ 調査点、時期、頻度
- (2) 監視の強化(臨時検査及び調査)
- ① 貝毒検査(臨時検査)
 - ア 貝毒監視の対象種及び検査対象とする貝毒
 - イ 調査点
 - ウ検査期間及び頻度
 - エ 検査方法及び試料
- ② プランクトン調査(臨時調査)
 - ア 調査対象
 - イ 調査点、時期及び頻度

- 第6 貝毒が確認された場合の出荷自主規制及び解除
 - (1) 出荷自主規制の要請
 - ① 出荷自主規制要請の基準
 - ② 出荷自主規制の対象海域
 - ③ 関係機関への通知
 - ④ 出荷自主規制の要請期間中の貝毒検査及びプランクトン調査について
 - (2) 出荷自主規制の要請の解除
- 第7 回収プログラム及び手続
- 第8 証明書の発行

(「シンガポール向け輸出水産食品の取扱要綱」 5.(2) 及び 6.(2) の内容とすること。)

○○県△△部□□課長 殿

申請者 (株)○○商事 住所 △△県□□市○○ 氏名 代表取締役社長 甲乙花子 印 (法人にあっては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

シンガポール向け輸出かきの衛生証明書発行申請書

「シンガポール向け輸出水産食品の取扱要綱」に基づき、シンガポール向けに輸出するかきに係る衛生証明書の発行を申請します。

記

- 1. 製品の名称 活かき Live Oyster (Crassostrea gigas)
- 2. 包装数量及び重量 ○○C/T ○○kg
- 3. 生産海域及び水揚げ日 ○○県△△海域 January ○, 2020 ○○sea area, △△Prefecture, Japan
- 4. 処理施設名 ○○水産 ○○SUISAN CO., LTD.
- 5. 処理日 January △, 2020
- 6. 輸出者名及び所在地 (株)○○商事 △△県□□市○○
- ○○ SHOJI CO., LTD. ○○, □□-City, △△Prefecture, Japan
- 7. 輸入者名及び所在地
- ○○ TRADING CO., LTD.
- $\triangle \triangle$, $\bigcirc \bigcirc$ road, $\square \square$, Singapore
- 8. 輸出年月日

January \square , 2020

4. の加工施設名には、 かきに直接触れる包装 を行う最終施設(包装 を行わない場合は最終 出荷施設)を記載する こと。

(誓約事項)

当該貨物は以下の内容を満たすものであることを誓約する。

- (1) 上記記載事項が正しいこと。
- (2) 関税法(昭和29年法律第61号)第2条第1項第4号の「内国貨物」であること。
- (3)調査が必要と認められる場合には、関係者が調査に立ち会い貨物の開梱等を行うことを承諾すること。
 - (4) 証明書を受け取る際に証明書中の記載事項が相違ないことを輸出者の責

任で確認すること。

- (5) かきの生産海域を管轄する都道府県の貝類衛生プログラムに基づき生産されたかきであり、食用に適するものであること。
- (6) 合成保存料等を使用していないこと。
- (7) 衛生証明書を発行する際に、追加資料の提出を求められた際には、速やかに提出すること。

(申請に関する注意事項)

- 1. 記入は日本語、英語の併記によること。
- 2. 「製品の名称」については、商品や当該食品の内容がわかる一般的な名称を記載すること。
- 3. 別紙様式8の内容が確認できる関係書類(インボイスの写し等)を添付すること。

Prefectural Government ,	Division.
	<u>HEALTH CERTIFICATE</u>

Reference No. < 証明書発行機関が記載>

This is to certify that the below mentioned products are selling for human consumption and the following are satisfied:

The oysters were harvested from approved designated sea areas in ___ Prefecture, Japan, which are not under self-imposed restraint of shipment.

The oysters were processed in an approved sanitization facility, regulated by the _ Prefectural government, in a sanitary and hygienic manner.

The oysters have not been treated with chemical preservatives or other Substances that are injurious to health.

The oysters have been prepared, handled, packed, stored and shipped in accordance to Japan's national standards based on the Food Sanitation Act and _ Prefectural hygienic standards.

The oysters have been inspected and found fit for human consumption and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

(a)Product Name: Live Oyster (Crassostrea gigas)
(b)Number of packages and Weight: OC/T Okg
(c)Place and date of harvest: $\bigcirc\bigcirc$ sea area, $\triangle\triangle$ Prefecture, Japan January \bigcirc , 2020
(d)Name of processing plant: OSUISAN CO., LTD.
(e)Date of processing: January △, 2020
(f)Name and address of consignor: ○○ SHOJI CO., LTD. ○○, □□-City, △△Prefecture, Japan
(g)Name and address of consignee: \bigcirc TRADING CO., LTD. $\triangle\triangle$, \bigcirc road, $\Box\Box$, Singapore
(h)Date of departure: January □, 2020
(i)Country of final destination: Singapore
Place of Issue: <証明書発行機関が記載>
Date of Issue: <証明書発行機関が記載>
Signature of certifying official: < <u><証明書発行機関が記載></u>
Official Stamp