

大韓民国向け輸出水産食品の取扱要綱

1. 目的

この要綱は、大韓民国（本要綱において「韓国」という。）向け輸出冷凍食用鮮魚類頭部及び冷凍食用鮮魚介類内臓（本要綱において「冷凍魚類頭部等」という。）について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則（令和 2 年財務省・厚生労働省・農林水産省令第 1 号）第 3 条に基づく衛生証明書が発行、第 16 条に基づく適合施設の認定及び第 21 条に基づく定期的な確認に関する手続を定めるものである。

2. 定義

本要綱において、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) 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（頭肉（HEAD MEAT）、目肉（EYE MEAT）、カマ（NECK MEAT）、あご肉（CHIN MEAT）又はほほ肉（CHEEK MEAT））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。
- (5) 水産物製造業所衛生管理基準（別添 2）に適合した施設で製造されたものであること。

4. 韓国向け輸出冷凍魚類頭部等の施設認定の要件

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。本要綱において同じ。）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。本要綱において「法」という。）第 55 条の営業許可を有し、又は法第 57 条に基づく営業届出を行っていること。
- (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認定手続等

- (1) 韓国向け輸出冷凍魚類頭部等を最終的に処理する者（本要綱において「認定施設責任者」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、必要な手数料とともに、当該施設がある地域を管轄する地方厚生局（本要綱において「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、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課（本要綱において「食品監視安全課」という。）に対して、別紙様式 7 により当該施設の認定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（本要綱において「都道府県等」という。）衛生部局に情報提供を行う。
- (3) 認定の報告を受理した食品監視安全課は、韓国政府に当該施設の認定を要請する。
- (4) 食品監視安全課が韓国政府から認定完了の報告を受けた後、農林水産省のホームページ上で施設認定リストを公表した時点をもって、当該施設を本要綱に基づき認定された施設（本要綱において「認定施設」という。）として取り扱うものとする。
- (5) 認定施設責任者は、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、水産物製造業所衛生管理基準（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こと。

6. 韓国向け輸出冷凍魚類頭部等の認定施設に関する認定事項の変更

- (1) 認定施設責任者は、認定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) 認定施設責任者は、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) 地方厚生局及び食品監視安全課は、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認定施設の認定の取消し

以下のいずれかに該当することが判明した場合には、地方厚生局及び食品監視安全課は認定施設の認定を取り消すことができる。

- (1) 認定施設が4. の要件に合致しないことが判明したとき。
- (2) 認定施設責任者又は当該認定施設と関係のある者が本要綱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認定施設を管轄する地方厚生局に、別紙様式4-1 (添付書類を含む。) を提出し、必要な手数料とともに、証明書の発行を申請する。この場合、コンテナ番号及びシール番号については、申請時までには判明しない場合は空欄の状態で提出可能であるが、判明次第速やかに、地方厚生局宛てに別紙様式4-2により届け出ること。

なお、電子メールによる申請を行う場合にあつては、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、当該食品が認定施設で処理され、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、別添4に示す事項に留意し、速やかに発行番号を付して証明書を発行する。
- (3) 地方厚生局は、本要綱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等 (輸出証明書発給システムを用いて発行され、または、輸出証明書発給システムに証明書情報が入力されたものを除く。) について、別紙様式6により新年度の4月末日までに食

品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。

(7) 地方厚生局は、輸出者から、衛生証明書の発行後に記載内容に変更が生じた旨の相談があった場合には、貨物等の状況を確認するとともに、証明書の差し替えを行う場合には、以下の事項に留意すること。

ア 証明書の発行番号は発行済みの証明書の発行番号と異なる番号とすること。

イ 証明書の左上部に発行済みの証明書の発行番号及び発行日並びに発行済みの証明書を差し替えるものである旨を記載すること。(例: Issued in lieu of certificate No. KR0122BKR00001 dated 31/01/2022.)

9. 施設の定期的な確認

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5)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月末日までに食品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、関連の認定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) 認定施設責任者は、韓国の食品医薬品安全処 (MFDS) 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) 施設認定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

附 則（令和7年3月28日付け健生発0328第7号）

- 1 この要綱は、交付の日から施行する。
- 2 8（1）の規定は、令和7年4月1日以降に申請される証明書について適用し、令和7年4月1日より前に申請される証明書については、なお従前の例による。
- 3 8（2）の規定は、令和7年4月1日以降に発行される証明書について適用し、令和7年4月1日より前に発行される証明書については、なお従前の例による。

○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(頭肉(HEAD MEAT)、目肉(EYE MEAT)、カマ(NECK MEAT)、あご肉(CHIN MEAT)又はほほ肉(CHEEK MEAT))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。

水産物製造業所衛生管理基準

1. 加工用水（氷含む）及び用水配管管理

- 1) 水産物製造・加工に使われたり、水産物に接触する可能性のある施設・設備、器具・容器等の洗浄に使われる用水は水道水や飲み水の水質基準に適合した地下水でなければならない。年1回以上検査を実施しなければならない。
- 2) 地下水を使用する場合、取水源はトイレ、廃棄物・排水処理施設、動物飼育施設等に地下水が汚染されないように管理しなければならない。必要な場合、殺菌または、消毒装置を備えなければならない。
- 3) 水産物を加工・保存・運送するのに使う氷は製氷機を利用して飲用水から製造されたものでなければならない。
- 4) 非飲用水配管は飲用水配管と区別されるように表示し、交差したり、合流してはならず、配管に連結されたホースは、汚染を防止するために先端が底につかないように管理しなければならない。
- 5) 貯水タンク、配管等は人体に有害でない材質を使用しなければならない。外部からの汚染物質流入を遮断する開閉装置を設置しなければならない。漏水及び汚染の有無を定期的に点検しなければならない。
- 6) 貯水タンクは清掃及び検査が容易でなければならない。自然に排水されたり、他の適切な方法で排水させなければならない。周期的に清掃及び消毒を実施し、その結果を記録・維持しなければならない。
- 7) 用水配管及び排水口等は逆流及び逆吸入にならないように管理しなければならない。

2. 原料等の衛生管理

- 1) 水産物製造・加工に使用される原料及び容器・包装等に対して検査で確認したり、自主的に定めた入庫基準及び規格に適合した原料等を使用しなければならない。
- 2) 原料及び容器・包装は清潔で衛生的に保管・管理しなければならない。
- 3) 全ての原料と製品は運搬時汚染から保護されなければならない。処理・加工された製品の加工及び保管時に原料と区分して保管する等、汚染から保護しなければならない。装備及び器具は水はね、ホコリ及び汚染を防止できる方法で保管しなければならない。

3. 施設の衛生管理

- 1) 建築物は汚染発生源（畜産排水、化学物質、その他の汚染物質等）と適正な距離を保ち、汚染を防止しなければならない。
- 2) 作業場中で発生する悪臭、有害ガス、煤煙、蒸気等を排出し、復水の発生を最小化できる十分な換気施設を備えていなければならない。
- 3) 作業場は水産物等製造・加工外の用途で使われる施設（事務室等）から影響を受けないように壁、階等により分離されていなければならない。
- 4) 作業場等の出入口に靴を消毒できる消毒所がなければならず、適正消毒濃度を維持・管理しなければならない。
- 5) 従業員が服を着替え、個人用品を保管できる更衣室がなければならない。
- 6) 原料処理室、製造・加工室、充填・包装室は分離または、区画（仕切り、カーテン等で区別）されていなければならない。ただし、自動化施設を備えていたり、製品の特殊性によって分離または区画する必要がないと認められる場合、線・列等により表示して施設を区分したのも分離または区画したものと見なす。
- 7) 施設と製品の汚染を防止できる適切な排水施設を備えなければならない。ただし、施設・製品の特殊性により、排水が不必要な場合、除外することができる。
- 8) 床、壁、天井は簡単に清掃できる材質で耐水処理されていなければならない。
- 9) 作業場、原料投入口及び製品搬出口、原料及び製品を生産・保管する施設は外部の汚染物質や害虫、げっ歯類、雨水等の流入を遮断できる構造でなければならない。
- 10) 水産物取扱い施設のうち、水産物と直接接触する部分は衛生的な耐水性材質または、耐水性材質で塗布され、洗浄が容易で、熱湯・蒸気・殺菌剤等で消毒・殺菌が可能になるものでなければならない。
- 11) 冷凍・冷蔵施設及び加熱処理施設は、温度測定器が設置され、施設内部の温度変化を簡単に調べることができなければならず、製品の生産及び保管にあった適正温度で維持・管理できる施設及び設備を備えていなければならない。また、定期的に温度計に対する検定・較正を実施しなければならない。
- 12) トイレは浄化槽を備えた水洗式で清潔に維持・管理しなければならない。作業場から適正な距離を保ち、汚染を防止しなければならない。
- 13) トイレ及び手洗い設備は手を洗って衛生処理ができる適切な規模の水洗施設がなければならない。
- 14) 手洗い設備は作業場で便利に利用できる所に設置しなければならず、装備及び器具を洗浄するシンク台と分離して設置しなければならず、排水は許可された排水処理装置で直接配管されるように設計されなければならない。
- 15) 作業場内照明施設は作業に支障がない十分な明るさを維持し、耐腐食性の材質を使わなければならず、破損や異物落下等による汚染を防止するよう保護しなければならない。

4. 製造・加工の衛生管理

- 1) 水産物の製造・加工に直接使用される機械、容器等水産物と接触する部分は汚染を防止して、清掃が容易なようになめらかで、溶接がきちんとされている構造でなければならない。使用後に洗浄・殺菌等常に清潔に維持・管理しなければならない。
- 2) 氷の取扱いに使われる全ての設備は清潔を維持して、衛生的な方法で保管しなければならない。1) の条件に符合しなければならない。
- 3) 水産物等は加工工程のうち、危害微生物の増殖を最小化して、汚染を防止することができるように処理しなければならない。
- 4) 製品を入れる全ての容器等は使用後に錆がつかないように保管・管理しなければならない。
- 5) 処理・加工された製品は清潔な容器で包装しなければならない。汚染を防止できる方法で保管しなければならない。
- 6) 作業場で使う手袋、エプロン等は清潔と消毒が容易な非浸透性材質で作らなければならない。作業中の製品を汚染させないように適切な頻度で洗浄・消毒しなければならない。汚染が発生しないように衛生的な状態を維持できる適切な場所に保管しなければならない。
- 7) 廃棄物等の処理容器は密閉可能な構造で浸出水及び臭いが露出しないように管理して、周期的に廃棄物等処理・搬出する等管理しなければならない。
- 8) 原料、完成品等は製品の特性に合うように冷凍・冷蔵・室温等で保存基準に準じて保管・運送しなければならない。
- 9) 水産物等を取扱う原料保管室・製造加工室・包装室等は清潔に管理しなければならない。
- 10) 有毒物質（殺虫剤、洗剤、消毒剤等その他化学薬品）は関連法令及び規定で許可されたものだけを使用しなければならない。施錠装置がある所に保管しなければならない。加工工程のうちに使う消毒剤等は表示して使わなければならない。

5. 従業員の衛生管理

- 1) 水産物等を取り扱う従業員は衛生的な帽子、服、靴等を着用しなければならない。
- 2) 従業員は作業開始前、作業中断後再開等する時は適切な手洗い設備で手を洗って消毒をしなければならない。
- 3) 洗浄・消毒施設には従業員がよく見える所に正しい手洗浄方法等に対する指針や基準を提示しなければならない。従業員はこれを遵守しなければならない。
- 4) 水産物等を取り扱う従業員に対して年1回以上健康診断を実施し、化膿性疾患、下痢等感染性疾患は食品取扱いをできないように制限しなければならない。
- 5) 食品衛生に対する従業員教育訓練プログラムが確立されていて教育訓練に対する記録を作成・保管しなければならない。

6. 完成品の安全性等管理

- 1) 完成品は輸出国の食品等基準及び規格に適合するように定期的に検査を実施してその記録を作成して保管しなければならない。
- 2) 危害情報等により原料、包装等に有害物質が含有されたり、含有するおそれがある場合、該当有害物質に対する検査を実施しなければならない。

(別添3)

電子メールによる証明書の発行申請手続

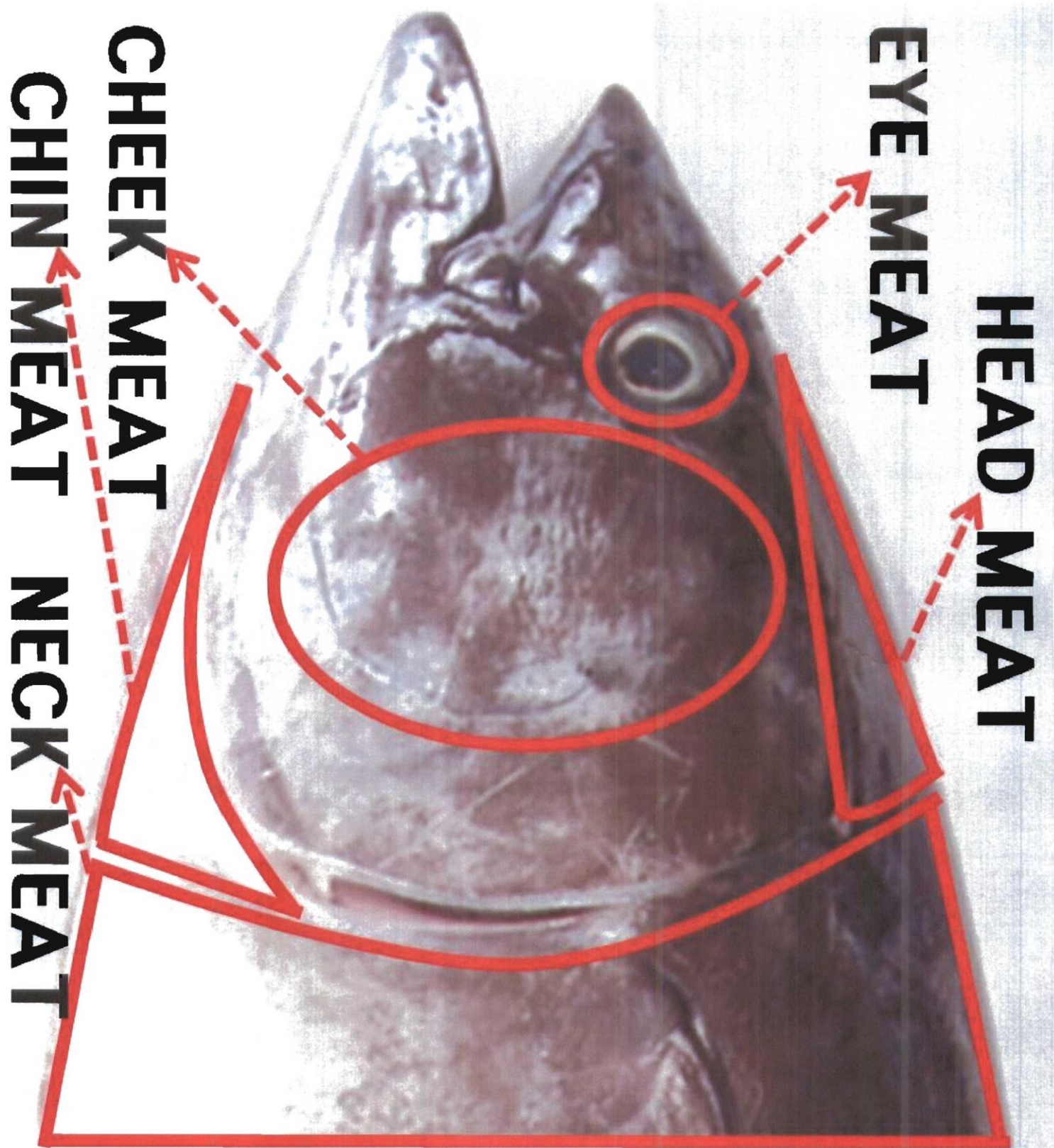
輸出者は、食品を輸出しようとする都度、本要綱に従い、電子メールを利用して、証明書の発行申請に必要な書類を証明書発行機関宛てに提出すること。

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 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あらかじめ調整すること。
- ③ 電子メールにより発行申請を行う場合にあつて、証明書発行申請書を提出する者が輸出者と異なる場合は、初回に輸出者が作成した委任状を添付すること。

衛生証明書発行に係る留意事項について

1. 発行番号については、発行番号の上 4 桁は発行機関の拠点符号、次の 2 桁は発行年の西暦の下 2 桁（年次）、次の 3 桁はBKR、次の 5 桁は 00001 から番号を付すこと。なお、発行機関の拠点符号は、北海道厚生局にあってはKR01、東北厚生局にあってはKR04、関東信越厚生局にあってはKR11、東海北陸厚生局にあってはKR23、近畿厚生局にあってはKR27、中国四国厚生局にあってはKR34、九州厚生局にあってはKR40を用いること。（例 北海道厚生局KR0122BKR00001）
2. 1 枚の衛生証明書で複数の製品を輸出する際は、「Description of Goods(HS Code)」、「Weight Declared」、「Number and Type of Packages」及び「Date(Period) of Production」の欄に「As per attached sheet」と記載し、別紙様式 5-2 に当該記載事項を記載して添付すること。
3. 別紙様式 5-2 が複数枚にわたる場合、「Total」欄は最終ページのみに記載し、それ以外のページの「Total」欄には斜線を記載すること。
4. 衛生証明書の全てのページ下部中央にページ番号を付し、当該証明書が複数枚にわたっても一連の証明書であることが明確となるようにすること。なお、ページ番号の記載方法は、例えば当該証明書が 3 枚組で当該ページが 1 ページ目の時は 1 / 3 と記載すること。
5. フェリー輸送等によりコンテナ番号及びシール番号が付与されていない場合には、衛生証明書の該当欄に「N/A」と記載し、その理由（例：transport by ferry 等）も併記すること。なお、コンテナ番号及びシール番号が申請時に不明であった場合は、その後申請者から提出された別紙様式 4-2 に基づきこれらの番号を記載した上で発行すること。
6. 記入にあたっては、担当者による署名及び発行機関による印章を除き、印字によること。



HEAD MEAT

EYE MEAT

CHEEK MEAT

CHIN MEAT

NECK MEAT