

豪州向け輸出水産食品の検査手順

1. サンプルング

申請品目ごとに1ロットとし、荷口の確認を行うとともに下記2. 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。

2. 官能検査基準

① 共通事項

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。 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）。 病気の伝染による目に見える潰瘍がないこと。
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。
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。
その他	貨物には、証明書に記されていない種の魚が含まれない。

② その他の基準

検査対象となる輸出水産食品の形態に応じて、以下のいずれの基準に合致するかを確認の上、別紙様式3の6.の動物衛生情報のうちの6.5から6.

7の該当項目の□にのみチェック（レ）すること

判断基準
<ul style="list-style-type: none">・内臓が除去されている。・頭とえらが除去されており、内面と外面が完全に洗浄されている。・内臓とえらが除去されており、内面と外面が完全に洗浄されている。