

## ナイジェリア向け輸出水産食品 品目一覧

	HS 番号	品目名	状態
1	0301.91	ます	活
2	0301.92	うなぎ	活
3	0301.93	こい	活
4	0301.94	くろまぐろ	活
5	0301.95	みなみまぐろ	活
6	0301.99	その他魚	活
7	0302.11	ます	生鮮冷蔵
8	0302.12	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	生鮮冷蔵
9	0302.19	その他さけ科	生鮮冷蔵
10	0302.21	ハリバット	生鮮冷蔵
11	0302.22	プレイス	生鮮冷蔵
12	0302.23	ソール	生鮮冷蔵
13	0302.29	その他ひらめ、かれい類	生鮮冷蔵
14	0302.31	びんながまぐろ	生鮮冷蔵
15	0302.32	きはだまぐろ	生鮮冷蔵
16	0302.33	かつお	生鮮冷蔵
17	0302.34	めばちまぐろ	生鮮冷蔵
18	0302.35	くろまぐろ	生鮮冷蔵
19	0302.36	みなみまぐろ	生鮮冷蔵
20	0302.39	その他まぐろ	生鮮冷蔵
21	0302.40	にしん	生鮮冷蔵
22	0302.50	コッド	生鮮冷蔵
23	0302.61	いわし	生鮮冷蔵
24	0302.62	ハドック	生鮮冷蔵
25	0302.63	コールフィッシュ	生鮮冷蔵
26	0302.64	さば	生鮮冷蔵
27	0302.65	さめ	生鮮冷蔵
28	0302.66	うなぎ	生鮮冷蔵
29	0302.67	めかじき	生鮮冷蔵
30	0302.68	めろ	生鮮冷蔵
31	0302.69	その他魚	生鮮冷蔵
32	0302.70	肝臓、卵、白子	生鮮冷蔵
33	0303.11	べにざけ	冷凍
34	0303.19	その他太平洋さけ	冷凍
35	0303.21	ます	冷凍
36	0303.22	大西洋さけ、ドナウさけ	冷凍
37	0303.29	その他さけ科	冷凍
38	0303.31	ハリバット	冷凍
39	0303.32	プレイス	冷凍
40	0303.33	ソール	冷凍
41	0303.39	その他ひらめ、かれい類	冷凍
42	0303.41	びんながまぐろ	冷凍
43	0303.42	きはだまぐろ	冷凍
44	0303.43	かつお	冷凍
45	0303.44	めばちまぐろ	冷凍
46	0303.45	くろまぐろ	冷凍
47	0303.46	みなみまぐろ	冷凍
48	0303.49	その他まぐろ	冷凍
49	0303.51	にしん	冷凍
50	0303.52	コッド	冷凍
51	0303.61	めかじき	冷凍
52	0303.62	めろ	冷凍
53	0303.71	いわし	冷凍
54	0303.72	ハドック	冷凍
55	0303.73	コールフィッシュ	冷凍
56	0303.74	さば	冷凍
57	0303.75	さめ	冷凍
58	0303.76	うなぎ	冷凍
59	0303.77	シーバス	冷凍

60	0303.78	ヘイク	冷凍
61	0303.79	その他魚	冷凍
62	0303.80	肝臓、卵、白子	冷凍
63	0304.11	めかじきフィレ	生鮮冷蔵
64	0304.12	めろフィレ	生鮮冷蔵
65	0304.19	その他魚フィレ	生鮮冷蔵
66	0304.21	めかじきフィレ	冷凍
67	0304.22	めろフィレ	冷凍
68	0304.29	その他魚フィレ	冷凍
69	0304.91	めかじきの魚肉(フィレを除く)	冷凍
70	0304.92	めろの魚肉(フィレを除く)	冷凍
71	0304.99	その他魚肉	冷凍
72	0305.10	魚粉、ミール、ペレット	冷蔵冷凍干
73	0305.20	肝臓、卵、白子	塩干
74	0305.30	魚のフィレ	塩干
75	0305.41	太平洋、大西洋、ドナウさけ	薫
76	0305.42	にしん	薫
77	0305.49	その他魚	薫
78	0305.51	コッド	干
79	0305.59	その他魚	干
80	0305.61	にしん	塩
81	0305.62	コッド	塩
82	0305.63	かたくちいわし	塩
83	0305.69	その他魚	塩
84	0306.11	いせえび	冷凍
85	0306.12	ロブスター	冷凍
86	0306.13	シュリンプ、プローン	冷凍
87	0306.14	かに	冷凍
88	0306.19	その他甲殻類	冷凍
89	0306.21	いせえび	活生鮮冷蔵干
90	0306.22	ロブスター	活生鮮冷蔵干
91	0306.23	シュリンプ、プローン	活生鮮冷蔵干
92	0306.24	かに	活生鮮冷蔵干
93	0306.29	その他甲殻類	活生鮮冷蔵干
94	0307.10	かき	活生鮮冷蔵干薫
95	0307.21	ほたて	活生鮮冷蔵
96	0307.29	ほたて	冷凍塩干薫
97	0307.31	い貝	活生鮮冷蔵
98	0307.39	い貝	冷凍塩干薫
99	0307.41	いか(セピア属、ロリゴ属等)	活生鮮冷蔵
100	0307.49	いか(セピア属、ロリゴ属等)	冷凍塩干薫
101	0307.51	たこ	活生鮮冷蔵
102	0307.59	たこ	冷凍塩干薫
103	0307.60	かたつむりその他巻貝	活生鮮冷蔵冷凍塩干
104	0307.91	その他軟体動物、水棲無脊椎動物	活生鮮冷蔵
105	0307.99	その他軟体動物、水棲無脊椎動物	冷凍塩干等
106	0510.00	アンバーgris 海狸香	
107	1504.10	魚の肝油	
108	1504.20	魚の油脂(肝油以外)	
109	1504.30	海棲哺乳類の油脂	調製品
110	1603.00	魚、甲殻類、軟体類のエキス、ジュース	調製品
111	1604.11	さけ	調製品
112	1604.12	にしん	調製品
113	1604.13	いわし	調製品
114	1604.14	まぐろ・かつお	調製品
115	1604.15	さば	調製品
116	1604.16	かたくちいわし	調製品
117	1604.19	その他全形及び断片上の魚	調製品
118	1604.20	細かく切り刻んだ魚(魚肉ソーセージ・かまぼこ等)	調製品
119	1604.30	キャビア、その代用品	調製品
120	1605.10	かに	調製品
121	1605.20	シュリンプ、プローン	調製品
122	1605.30	ロブスター	調製品
123	1605.40	その他甲殻類	調製品
124	1605.90	その他軟体動物、水棲無脊椎動物	調製品

## 証明書発行機関に関する規程

### 1. 証明書発行機関の認定の概要

証明書発行機関としての認定は、希望する者の申請に対し、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長及び水産庁長官による審査結果を踏まえ、証明書発行機関として適切であると認められる場合に行う。証明書発行機関は輸出者の申請に基づき、証明書を発行するものとする。

### 2. 証明書発行機関の認定申請

証明書発行機関は、(1)に掲げる要件の全てを備える者であり、(2)の申請書類の提出により、認定を受けることができる。

#### (1) 証明書発行機関としての要件

ア 証明書発行機関として適格である者として次に掲げる事項をすべて満たしているものであること

- ①法人格を有すること
- ②食品衛生法第4条第9項に規定する登録検査機関であること
- ③証明書発行業務を行う方針、手続及び運用が差別的でなく、客観性及び公平性を確保するための組織運営機構を有すること
- ④証明書発行業務とその他の活動とを区別する方針及び手順を有し、関連機関の活動や営利的、財政的その他の圧力に影響されないこと
- ⑤実施機関としての組織運営に必要な要員、施設及び財政的安定性を有すること
- ⑥証明書発行業務に係る記録を適切に作成、保管するための取決め及び業務の過程で得られる情報の機密を保持するための適切な取決めを有すること

イ 証明書発行申請者との利害関係を有しない者として、次に掲げる事項を全て満たしているものであること

- ①株式会社である場合にあっては、証明書発行申請者がその親法人（会社法（平成17年法律第86号）第879条第1項に規定する親法人をいう。）でないこと
- ②役員に占める証明書発行申請者の役員又は職員（過去2年間に当該証明書発行申請に係る者の役員又は職員であった者を含む。）の割合が2分の1を超えないこと
- ③代表権を有する役員が、証明書発行申請者の役員又は職員（過去2年間に当該証明書発行申請に係る者の役員又は職員であった者を含む。）で

はないこと

ウ 証明書発行業務を実施する上で十分な能力を有する人員及び設備を有するものであること

(2) 提出書類

①別紙様式8の認定申請書

②別に掲げる申請手順に従って、適切に証明書発行を実施できる体制を整えていることを示す以下に掲げる資料

ア 定款の写し

イ 組織の概要を示す資料

ウ 組織の財務状況を示す資料

エ 役員の氏名及び略歴

オ 手数料に関する資料

カ 申請者が株式会社である場合は、主要な株主構成

キ 食品衛生法第4条第9項に規定する登録検査機関として登録されていることを示す官報の写し

ク 証明書発行人員、証明書発行体制、ISO認証等の第三者機関による特別な認定等について示す資料

ケ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第17条の2に基づき登録認定機関として公示されている場合は、その官報の写し

コ 食品衛生法又は農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく処分が行われた場合は、その関係書類及び処分期間が経過したことを示す書類

(3) 申請先

(2)に掲げる書類を次のあて先に正本を2部提出すること。

〒100-8907 東京都千代田区霞が関1-2-1

水産庁漁政部加工流通課水産物貿易対策室 輸出担当

電話 03-3502-8111（内線6610）

03-3501-1961（直通）

FAX 03-3591-6867

3. 認定証の交付

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長及び水産庁長官は2.により申請があった場合、2.(1)に掲げる要件を満たしているかを審査し、必要に応じて当該職員に立入調査を行わせた結果を踏まえ、証明書発行機関として適切であると認められる場合、申請者に対して別紙様式9の認定書を交付

する。

#### 4. 証明書発行機関への指導・検査

##### (1) 指導

監視安全課及び加工流通課は、証明書発行機関に対し、証明書発行業務の適切な実施に当たり必要な指導を行うものとする。

##### (2) 検査

監視安全課及び加工流通課は、証明書発行機関に対し、証明書発行業務を適切に実施しているか確認する観点から、必要に応じて検査を行うものとする。

##### (3) 認定の取消し

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長及び水産庁長官は、証明書発行機関について、次のいずれかの場合に該当するときは、当該証明書発行機関の認定の取消し等必要な措置を講ずることができる。

- ① 2.(1)に掲げる認定要件を備えていないと認める場合
- ② 輸出者からの申請に対し、正当な理由なく証明書を発行しなかった場合
- ③ 証明書発行業務を行う上で不正行為があったと認められる場合
- ④ (2)の検査を受けることを拒否した場合
- ⑤ その他相当の理由があると認められる場合

#### 5. 認定申請事項の変更及び認定の取消

認定申請時の申請事項について変更があったときは、証明書発行機関は、上記申請先に対し、別紙様式10によりその旨申請するものとする。

また、証明書発行機関がその認定の取消を希望する場合は、別紙様式11に必要事項を記入の上、2.(3)のあて先に提出するものとする。

## 電子メール又はNACCSによる証明書の発行申請手続

### 1. 証明書の発行申請前の手続

#### (1) 電子メールにより発行申請を行う場合

輸出者は、別紙様式13に必要事項を記入の上、以下により年度内の食品輸出計画書を書面にて証明書発行機関宛てに提出すること。

- ① 輸出計画には、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画などを踏まえ、提出時点で作成可能な内容を記載すること。
- ② 一つの食品輸出計画書に、同一の証明書発行機関で証明書を発行する他の輸出先国・地域の輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③ 輸出先国・地域の追加が生じた場合は、同様式により食品輸出計画書の変更を届け出ること。なお、輸出年月、輸出品目及び輸出数重量に変更が生じた場合にあつては、変更の届出は要しない。

#### (2) NACCSにより発行申請を行う場合

輸出者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているNACCS掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

### 2. 証明書の発行申請

輸出者は、食品を輸出しようとする都度、本要領に従い、電子メール又はNACCSを利用して、証明書の発行申請に必要な書類を電子メールに添付し、証明書発行機関宛てに送付すること（その際、証明書発行申請書への代表者印等の押印は要しない。）。なお、電子メールにより申請を行う場合、1.(1)の食品輸出計画書をあらかじめ提出していない輸出先国・地域に輸出を行う場合にあつては、必要な書類を郵送等により提出すること。

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。

## ナイジェリア向け輸出水産食品の検査手順

全てのナイジェリア向け輸出水産食品に関する検査（証明書発行機関）

## 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. 検査基準

## 官能検査

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）。
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。

## ナイジェリア向け輸出水産食品の官能検査の運用

ナイジェリアへ輸出される水産食品の衛生証明書の発行に当たっては、下記の手続を行うことにより、衛生証明書発行機関による輸出の都度の官能検査を省略することができる。

### 1. 品質確認者の選任

輸出者は、輸出者自らが定めた品質確認者（食品衛生責任者の資格を有する等、食品衛生の知識を有する者）を選任すること。

### 2. 官能検査

選任された品質確認者は、輸出の都度、別添4に掲げる官能検査を実施し、当該官能検査基準を満たしていることを確認するとともに、別紙様式12に結果を、別紙様式5の「2. 官能検査実施結果」に品質確認者氏名及び官能検査実施日を記載すること。なお、結果の記録に当たっては、検査の実施が確認できれば、別紙様式12によらず任意の様式を用いて差し支えない。輸出者は、官能検査結果が記載された記録を3年間保管すること。

### 3. その他

品質確認者は、輸出される水産物について別添4に掲げられる官能検査の他、以下の状況についても確認すること。

- 1) 衛生的かつ適切な温度下で官能検査が行われていること。
- 2) 申請内容と荷口が適合していること。

### 4. 官能検査の検証

輸出者は、1年間に1回以上、登録検査機関による官能検査を実施し、別添4に掲げる官能検査基準を満たしていることを確認すること。品質確認者は、当該検査に立ち会い、自ら行う官能検査方法の妥当性について検証を行うこと。

なお、本運用に基づく手続を実施している場合であって、3年以上の輸出実績があり、かつ、過去3年間の官能検査結果及び品質確認者による官能検査方法に問題が認められないときは、検証頻度を3年間に1回以上とすることができる。