

(別添3)

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。