

ベトナム向け輸出水産食品の取扱いイメージ

※ 「ベトナム向け輸出水産食品の取扱いについて」における「加工」は次のア～ウの処理を指す。

ア 頭尾等の切り落としや内蔵の除去、フィレや切り身等の処理

イ 乾燥、調味、加熱、塩蔵、凍結等の処理

ウ 食品に接触する包装処理

活水産動物以外の場合

ベトナム国内で消費される
水産食品の場合
→最終加工施設の登録が**必要**

国内で加工された
水産食品

外国で加工された
水産食品
(国内未加工)

最終加工施設が
外国に所在するため
本要領の対象外

ベトナム政府による最終加工施設の登録
(最終保管施設は登録対象外)

登録済みの最終加工施設を所
管する証明書発行機関（**都道
府県等衛生部局**）に対し衛生
証明書の発行を申請

衛生証明書発行

輸出された水産食品の全量が
ベトナムから再輸出される場合
→最終加工施設の登録は**不要**

国内で加工された
水産食品

外国で加工された
水産食品
(国内未加工)

最終加工
施設

最終保管
施設

を所管する証明書発行機関（**都道
府県等衛生部局**）に対し
衛生証明書の発行を申請

輸出

活水産動物の場合

国内で生産された
水産食品

外国で生産された
水産食品

最終加工施設等が
外国に所在するため
本要領の対象外

ベトナム政府による最終加工施設等の登録

最終加工施設

最終保管施設

養殖場

漁船

登録済みの最終加工施設等
が所在する証明書発行機関
(**都道府県水産部局**) 対
し食用水産品証明書の発行
を申請

食用水産品証明書発行

輸出