EU向け輸出水産食品に係る養殖場認定ガイドライン

農林水産省

目次

1 ＥＵへの水産物輸出と養殖場の認定 1

2 養殖場の認定について 2

2-1　認定申請 2

（１）認定申請書について 2

（２）添付書類について 2

2-2　現地調査 4

（１）現地調査の方法 4

（２）現地調査の評価に求められる資料について 6

（３）現地調査チェックシートについて 9

2-3　現地調査チェックシート（事例付） 10

3 養殖場認定申請書様式と記入例 42

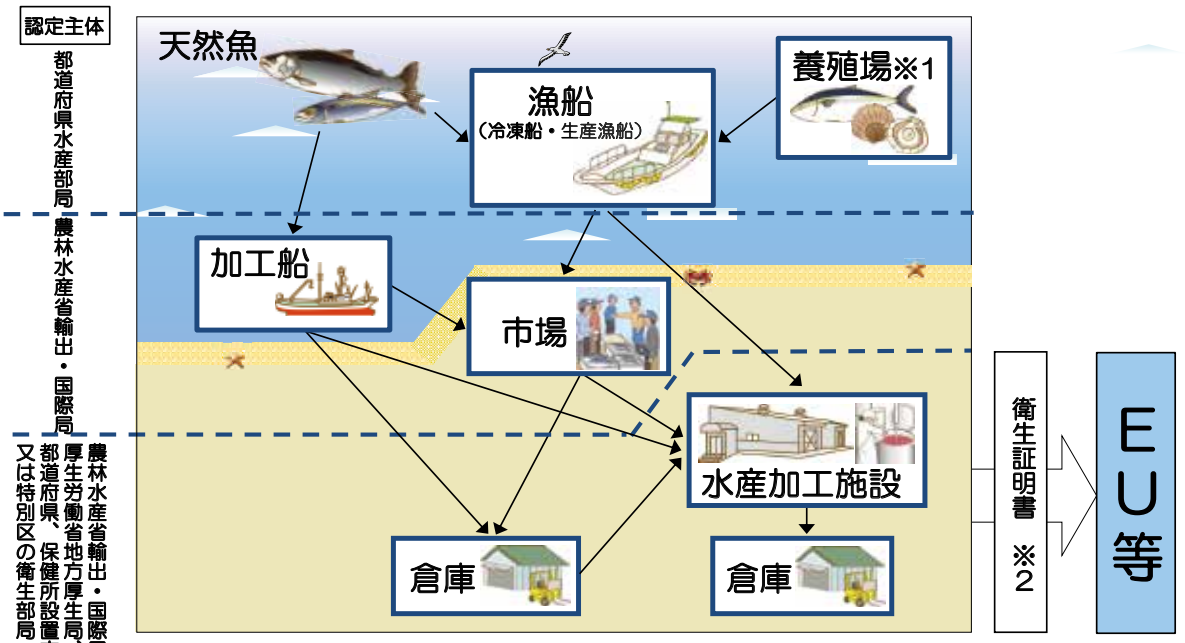
1 EUへの水産物輸出と養殖場の認定

欧州連合（以下「EU」という。）域内に輸出される水産食品については、関係事業者（生産段階～流通・加工の全段階）がEUの定める衛生基準を満たしていることが求められています。そのため、EU向け輸出水産食品を取り扱う施設等は、認定が必要とされています。

養殖場は、都道府県の認定が必要であり、認定の要件については、**英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱（以下、「取扱要綱」という）**により定められています。

水産食品を英国、ＥＵ、スイス及びノルウェーへ輸出するための手続き

・EU等向けに輸出を行うためには、生産（養殖場、漁船）から加工・流通に至るまで、EUの求める衛生基準を満たす必要がある。
・EU等向け輸出水産食品を取り扱う施設は、農林水産省輸出・国際局、厚生労働省地方厚生局、都道府県、保健所設置市又は特別区による認定を受けた後、国内で管理されるとともに、加工施設、倉庫、加工船、冷凍船については、EUへ通報される。



※1　二枚貝等（二枚貝、棘皮動物、被嚢類、海洋性腹足類）の製品の輸出にあたっては、原料となる二枚貝等の生産を行っている海域のEU向け生産海域としての指定及び貝毒等に関する海域のモニタリングの実施が必要。
養殖魚介類を原料とした製品の輸出にあたっては、動物用医薬品等の残留物質モニタリングの実施が必要。

※2　原発事故を受け、輸出にあたっては、産地証明書又は放射性物質検査証明書が必要。
違法・無報告・無規則（IUU）漁業対策のため、天然魚の輸出にあたっては、漁獲証明書が必要。

2 養殖場の認定について

2-1　認定申請

（1）認定申請書について

取扱要綱で定められた、「養殖場認定申請書様式」に必要事項を記入します。

42～43ページ

（2）添付書類について

認定申請書に、表1の書類を添付してください。添付書類の各資料には、表1に示した必須事項を記載します。

表1　認定申請書の添付書類

(1)養殖場配置図	—
⇒養殖場配置図(漁業法に基づく免許の図面など)に、必須事項が明記されている	☑ 養殖場の位置 ☑ いけすの配置
(2)養殖水産物に関する資料	—
⇒養殖魚介類名、使用漁船、陸揚げ地、納入予定(認定施設が決まっている場合)が記載されている(使用漁船が複数ある場合はリスト化されていればよい)	☑ 養殖魚介類名 ☑ 養殖に使用する漁船 ☑ 使用する陸揚げ地
(3)自主検査体制に関する資料	—
⇒自主検査の手順を文書化している	☑ 自主検査の検査項目・頻度など ☑ 管理者の記録確認方法(頻度など)
⇒手順を基に記録を作成している	☑ 検査日 ☑ 検査項目 ☑ 検査結果
(4)養殖場管理等に関する資料 ア 飼料給餌の方法 イ 飼料管理の方法 ウ 動物用医薬品の管理方法、使用状況	—
⇒飼料の給餌方法と管理方法を文書化している(飼料の管理手順)	☑ 飼料の管理方法 ☑ 安全証明書などの入手・保管 ☑ 使用する飼料 ☑ 給餌方法 ☑ 管理者の記録確認方法(頻度など)
⇒手順を基に飼料の管理記録を作成している	☑ 飼料の使用日 ☑ 飼料の使用いけす・使用量 ☑ 使用した飼料の種類 ☑ 使用した飼料に関する情報(成分、原産地などの情報、安全証明書など)

資料名	必須事項
⇒水産用医薬品は、使用方法と管理方法を文書化している （水産用医薬品の管理手順）	☑ 医薬品の管理方法 ☑ 承認医薬品の情報の入手・保管 ☑ 使用する医薬品 ☑ 管理者の記録確認方法（頻度など）
⇒手順を基に水産用医薬品の管理記録を作成している	☑ 医薬品の使用日と休薬期間 ☑ 医薬品の使用いけす ☑ 使用した医薬品の種類 ☑ 医薬品の使用方法
（5）従事者の衛生管理体制に関する資料	―
⇒従事者の一般衛生管理の手順を文書化している （従事者の一般衛生管理手順）	☑ 従事者の清潔度、健康状態の確認方法 ☑ 公衆衛生関係の研修方法 ☑ 管理者の記録確認方法（頻度など）
⇒手順を基に従事者の一般衛生管理の記録を作成している	☑ 従事者の清潔度 ☑ 従事者の健康状態 ☑ 公衆衛生関係の研修の実施
（6）持続的養殖生産確保法に基づく漁場改善計画の策定状況	―
⇒漁場改善計画を策定し、遵守している	☑ 漁場改善計画

2-2　現地調査

（１）現地調査の方法

現地調査は、**取扱要綱**の「養殖場等の管理についてのチェックリスト」（以下、「チェックリスト」という。）に沿って行われます。

別添３－３　養殖場等の管理についてのチェックリスト

実施日
実施者

項目		事項	結果	評価	備考
養殖場全体		食品事業者は、一次産品がその後に受ける加工についても考慮した上で、可能な限り一次産品の汚染を防ぐように努めているか。			
		管理者は養殖場のいけすの数を把握しているか。			
		管理者は養殖場を定期的に管理しているか。			
		養殖場で使用される動物用医薬品は薬事法等の法令を遵守しているか。			
		養殖場で使用されている飼料が飼料安全法等の法令を遵守しているか。			
		持続的養殖生産確保法等の法令を遵守しているか。			
個別養殖場	施設管理	飼料の保管・取扱いに使用される施設を含め、一次生産及びその関連事業との関わりで使用される全ての施設を清潔に保ち、必要に応じて清掃後に適切な方法で消毒しているか。			
		装置、容器、枠箱、車両及び船を清潔に保ち、必要に応じて清掃後に適切な方法で消毒しているか。			
		汚染防止に必要な場合は必ず飲用適の水又は清浄水を使用しているか。			
		食品を取り扱う職員の健康状態が良好であることを確認し、当該職員に健康状態が公衆衛生に及ぼすリスクについて研修を受けさせているか。			
		可能な限り動物や害虫が汚染の原因にならないよう努めているか。			
		汚染を防止できるように廃棄物及び有害物資の保管及び取扱いをしているか。			
		食品を通じて人に感染する感染症の発生及び伝播を防ぎ、新たな魚介類を導入する際には予防的な措置を講じ、感染症の流行が疑われるときには都道府県知事等に報告することとしているか。			
		魚介類から採取したサンプル又はその他のサンプルで行った分析で人の健康に重大な意味を持つ分析結果を十分考慮しているか。			
		食品事業者は、監視の中で確認された問題を通知された場合、適切な改善措置を講じているか。			
		養殖場は定期的に修理を行っているか。			
		養殖場は魚等の死骸が浮いていないか。			
		養殖場の給餌機は定期的に清掃しているか			
		養殖場の周りに有害な物質を置いていないか。			
	記録管理	食品事業者は、食品事業の性質及び規模に応じて、適切な期間、適切な方法で、危害を管理するために講じた措置に関する記録を維持管理し、都道府県知事等及び納入先の食品事業者等の要請に応じて、これらの記録等の情報を提供することとしているか。			
		魚介類に与えた飼料の種類及び原産地の記録管理が適切か。			
		魚介類に投与した動物用医薬品及びその他の処置内容、投与日、休薬期間の記録管理が適切か。			
		魚介類由来の製品の安全性に影響を及ぼす可能性のある疾病の発生の記録管理が適切か。			
		診断目的で魚介類から採取したサンプル又はその他のサンプルについて行った分析の結果で人の健康に重要な意味を持つものの管理が適切か。			
		魚介類又は魚介類由来の製品について行った検査に関連する報告書の管理が適切か。			
		養殖場に入荷する種苗の入荷先を把握しているか。			
		養殖場の魚の成長過程を管理しているか。			
		養殖場から出荷される魚の量を管理しているか。			

漁船	管理者は養殖場で使用される漁船をすべて把握しているか。			
	管理者は漁船を定期的に管理しているか。			
	船底の汚水、煙、燃料、油、グリス及びその他食品に好ましくない物質との汚染がないか。			
	水産物が接触する面は、滑らかで洗浄しやすく、腐らない材質であり、コーティング剤は毒性のないものであるか。			
	作業に使用される機器の材質は、腐らない材質で洗浄及び消毒が容易なものであるか。			
	水産物に使用する水の取水口は、水供給時に汚染を引き起こさない位置にあるか。			
陸揚げ施設	陸揚げ地は登録されており、清潔であるか。			
	積卸し及び陸揚げに用いる機器で水産物に接触するものは、洗浄及び消毒が容易な材質を用い、補修等の維持管理が適切で清潔な状態に保たれているか。			
	積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けているか。 ア　積卸し及び陸揚げ作業は速やかに行っているか。 イ　水産物は、遅滞なく別添1の第2の10. に定める温度に保たれた環境においているか。 ウ　水産物の可食部分に不要な損傷を与えるような機器の使用、取扱い等を避けているか。			
	陸揚げされた魚類及び甲殻類は、病変、変死等がないことを目視確認し、食用に適さないものは除去しているか。			
	※　養殖場で出荷される魚類及び甲殻類である場合には、別添1の第1の3.（4）に定める処理がなされているか。			

注）評価の欄には、適格（A）、条件付き適格（M）、又は不適格（R）を記載すること。該当がない場合は該当無しとすること。
改善を要する事項については、改善措置が完了するまでの期限を記入すること。

（2）現地調査の評価に求められる資料について

現地調査のチェックリストによる評価には、認定申請書の添付資料のほかに、表2に示した資料が必要となります。

表2　評価に必要となる資料

資料名 注1）	必須事項 注2）
（1）養殖場の一般衛生管理に関する資料	☑ 管理者の記録確認方法（頻度など）
一般衛生管理手順	—
・施設の清掃・消毒	☑ 清掃の実施方法
・設備（給餌機などの装置、容器、枠箱、車両および漁船）の清掃・消毒	☑ 消毒の実施方法
・陸揚げ地の清掃・消毒	☑ 実施の記録方法
・施設、設備、陸揚げ施設の使用前点検	☑ 使用前点検（清潔度、施設・設備の状態）の実施方法 ☑ 実施の記録方法
・動物や害虫の汚染防止	☑ 動物や害虫への対策
・廃棄物および有害物資の取扱い	☑ 保管方法　☑ 保管場所
・有害な物質の取扱い	☑ 保管場所　☑ 取扱方法
・汚染防止のために使用する水	☑ 使用を必要とする状況と使用する水
一般衛生管理記録	☑ ＜様式例1＞ 8ページ ☑ 管理者による確認の記録
（動物や害虫の駆除を実施している場合）	☑ 駆除の実施記録
（清浄海水を使用する場合）	☑ 清浄海水に関する記録
（2）出荷作業の管理に関する資料	☑ 管理者の記録確認方法（頻度など）
出荷作業の管理手順	☑ 出荷作業の方法 ☑ 食用に適さない魚介類の選別の実施方法
（魚病の感受性種の場合）	☑ 処理の実施方法
出荷の記録	☑ 出荷いけす　☑ 出荷日 ☑ 出荷量　☑ 出荷先 ☑ 管理者による確認の記録
（魚病の感受性種の場合）	☑ 処理の実施日　など
（3）管理記録の保管に関する資料	—
記録の管理手順	☑ 記録などの情報提供について ☑ 保管期間 ☑ 保管手順（保管方法、保管場所）
（4）感染症の発生などに関する資料	—
感染症の発生や有害物質の残留などが確認された場合の手順	☑ 連絡体制 ☑ 対処方法
感染症の発生や有害物質の残留などが確認された場合の記録	☑ 確認状況　☑ 対処内容 ☑ 分析結果

資料名 注1）	必須事項 注2）
（5）養殖場の定期点検に関する資料	—
定期点検計画	☑ 定期点検の計画
定期点検に関する記録	☑ 定期点検の実施状況
（6）モニタリング検査、加工段階の自主検査に関する資料	—
モニタリング検査、加工段階の自主検査の結果	☑ モニタリング検査の分析結果 ☑ 加工段階の自主検査の分析結果
（7）漁場改善計画の実施に関する資料	—
養殖場のある海域の水・底質調査報告書	☑ 計画の遵守を確認できるデータ
（8）生物の死骸回収に関する資料	—
生物の死骸回収に関する記録	☑ 回収状況
（9）種苗の導入に関する資料	—
種苗の導入に関する記録	☑ 導入種苗の情報
（10）養殖魚の成長の把握に関する資料	—
養殖魚の飼育管理記録	☑ 養殖魚の成長過程
（11）漁船の水産物との接触面に関する資料	—
水産物接触面のコーティング剤に関する記録	☑ コーティング剤に関するメーカーの証明書

注1）「手順」については、事業者が決めた手順がわかるように作成されていればよい。
注2）「管理者の記録確認方法（頻度など）」は、手順または記録に明記されていればよい。

<様式例１>

衛生管理記録

記録日:令和　　年　　月　　日

～作業前～

≪従事者チェック表≫

確認者:

氏　名	健康状態	清潔度	氏　名	健康状態	清潔度	氏　名	健康状態	清潔度

≪施設チェック表≫

飼料貯蔵庫などの施設をチェック

確認者:

施　設　名	清潔度	点 検	備　考

≪設備チェック表≫

給餌機･容器･漁船などの設備をチェック

確認者:

設　備　名	清潔度	点 検	備　考

〈使用方法〉
●作業前後にチェック結果を記入する。

○:適切
△:適切となるよう対応
×:不適切

～作業後～

≪清掃チェック表≫

確認者:

飼料貯蔵庫･給餌機･容器･漁船などの使用施設･設備をチェック

施設名・設備名	清 掃	消 毒	備　考

責任者確認:　　(　　/　　)

確認者　特記欄	責任者　特記欄

（3）現地調査チェックシートについて

①現地調査チェックシート

10ページ以降に示す現地調査チェックシートは、**取扱要綱**のチェックリスト（▶4～5ページ）を解説しています。

②現地調査チェックシートの見方

現地調査チェックシートの見方を下表中に示しています。

示している内容の説明　　記入欄の説明

取扱要綱の「チェックリスト」のチェック項目文を示しています。

～要求内容～

チェック項目文の要求内容を解説しています。

～チェックの視点～

現地調査におけるチェックの視点を解説しています。

評価基準	確認方法	評価
チェック項目に対する評価基準を示しています。	評価基準の確認方法を示しています。確認ができたら□に✓を記入します。 ▶評価には確認方法全ての確認が必要です。ただし、横並びのマークはいずれかの方法で確認します。 目視で確認　書類で確認 聞き取りで確認　記録書類で確認 証拠写真が必要な場合があります。	

【チェックポイント記入欄】

チェックポイントが定められている項目について、現地調査の際に記録し、次回の監視(年1回実施)に役立てます。

【工夫により認められた事例の紹介】

工夫により認められた事例などを紹介しています。

評価基準ごとに評価を記入します。
▶全ての確認方法に「✓」が記入
➡「A(適格)」
▶「✓」が記入されない確認方法がある
➡「R(不適格)」
▶条件付きの「✓」がある
➡「M(条件付き適格)」

条件付き適格とは?
1.工夫により認められるケース
①確認方法で示した方法と同等の方法で適格であることが確認された場合。
②運用や管理手順を決めることで要求をクリアしている場合。
2.改善が必要であるが、軽微(製品の種類・特性・用途を考慮し、食品安全への影響が小さい状態)であるケース。ただし、改善までの期間を設定し、短期間で改善が見込まれ、改善後に再度監視により確認を行うことが前提。
3.システムの評価が必要なケース(記録の積み上げが必要で、後日評価が必要な場合。求められるシステムを導入していない場合は不適格(R))。
※明確に施設基準、衛生基準を満たしていない場合には、条件付適格(M)ではなく、不適格(R)と判断すること。

③チェックシートの評価とチェックリストの評価

●評価基準が一つの場合

➡ 現地調査チェックシートの評価と同じ評価

●評価基準が複数ある場合

評価が全て同じ ➡ 現地調査チェックシートの評価と同じ評価

評価に「R」を含む ➡ 「R(不適格)」

≪ 評価例 ≫

「A・A」➡「A(適格)」　「M・M」➡「M(条件付き適格)」　「A・A・R」➡「R(不適格)」

「A・M・R」➡「R(不適格)」　「A・A・M」➡「M(条件付き適格)」

2-3　現地調査チェックシート（事例付）

『●養殖場全体』では、安全な養殖魚介類を生産する上で前提となる重要事項について、管理者に取り組み状況を確認します

●養殖場全体

1．食品事業者は、一次産品がその後に受ける加工についても考慮した上で、可能な限り一次産品の汚染を防ぐように努めているか。

～要求内容～

養殖魚介類が汚染される危害要因について、事業者が検討し、そのリスクをできるだけ少なくするために必要な手順を決めて実施していることが求められています。特に、養殖場から出荷された後の工程（加工など）において、取り除くことのできない危害要因に対する対策が実施されていることが重要です。

～チェックの視点～

聞き取りや書類により、要求内容に対する事業者の取り組みをチェックします。具体的には、危害要因を管理するための手順が決められており、その中に、出荷後の工程では取り除くことが困難な、以下の危害要因に対する手順が含まれていることをチェックします。

≪出荷後の工程において取り除くことが困難な危害要因≫
- ・養殖段階の使用医薬品の残留
- ・養殖段階の飼料由来の汚染（寄生虫、化学物質など）
- ・養殖段階の有害微生物による汚染（作業従事者、施設、器具など）
- ・出荷時の温度管理不備による有害微生物の増殖

評価基準	確認方法	評価
養殖場の作業について、表１・表2 の必須事項を満たす管理手順が決められている。	以下の管理手順が決められていることを確認 □ ・水産用医薬品の管理手順 ・飼料の管理手順 ・従事者の一般衛生の管理手順 ・養殖場の一般衛生の管理手順 ・出荷作業の管理手順	

【記入欄】

●養殖場全体

2. 管理者は養殖場のいけすの数を把握しているか。

～要求内容～

実際の養殖魚介類の管理は、いけすごとに行うことが基本であり、識別されたいけすごとに管理記録などを作成することが必要であることから、養殖場の管理者がいけすの数を確実に把握していることが求められています。

～チェックの視点～

聞き取りや養殖場配置図などの書類により、いけすの数を、管理者が把握していることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
管理者がいけすを把握している。	管理者がいけすの数を把握していることを確認 □	

【記入欄】

●養殖場全体

3.管理者は養殖場を定期的に管理しているか。

～要求内容～

養殖場で手順通りに作業が実施されていることを、管理者が定期的に確認していることが求められています。「定期的」とは、管理者が決めた頻度を指しています。また、「管理している」とは、作業が手順通りに行われているかを管理者が確認していることを指しています。そのため、管理者が作業の確認をしたことが分かる記録が残されていなければなりません。

～チェックの視点～

聞き取りや書類、記録により、養殖場の作業を管理者が確認する頻度が決められていること、確認を実施していることをチェックします。確認の実施は、養殖場の管理記録に確認した日付および管理者の署名などがあればよいでしょう。確認の頻度は1年に1回では不断の管理を行っているとは考えにくいので、少なくとも2～3ヶ月に1回は確認を行うように決めてあることが望ましいと考えます。

評価基準	確認方法	評価
管理者が、養殖場の作業を確認する頻度が決められている。	管理者による作業確認の実施頻度を確認 □	
管理者が、養殖場の作業を確認している。	管理者による作業確認の記録を確認 □	

【記入欄】

●養殖場全体

二枚目は評価不要

４. 養殖場で使用される動物用医薬品は薬事法等の法令を遵守しているか。

～要求内容～

医薬品の使用にあたっては、農林水産省のパンフレット「水産用医薬品の使用について」で承認されている水産用医薬品のみ使用が認められており、その用法、用量、使用禁止期間（休薬期間）などの使用基準を遵守することが求められています。適正な水産用医薬品使用にあたって、使用基準を遵守していることが確認できる記録類が整備されていなければなりません。詳細は項目２２で水産用医薬品の管理記録についての要求がありますので、ここでは、水産用医薬品の使用を薬事法などの法令に従って行うために必要な最新の情報を入手しておくことが求められています。

下記の農林水産省のHPで最新の「水産用医薬品の使用について」が確認できます。
http://www.maff.go.jp/j/syouan/suisan/suisan_yobo/index.html

～チェックの視点～

医薬品を使用している場合は、聞き取りや管理手順、管理記録により、承認されている水産用医薬品のみを使用していることをチェックします。また、都道府県の実施する「水産用医薬品の使用について」の研修会への出席や最新版のパンフレットの所持により、最新情報を入手していることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
適正な水産用医薬品を使用している。	使用医薬品を確認 □ 管理記録が作成されていることを確認 □ 最新情報を入手していることを確認 □	

【記入欄】

●養殖場全体

二枚貝は評価不要

5. 養殖場で使用されている飼料が飼料安全法等の法令を遵守しているか。

～要求内容～

養殖魚介類に与える配合飼料や飼料添加物は、我が国の飼料安全法とその関連法令（政令、省令、施行規則など）を遵守していることが求められています。配合飼料を使用する場合は、メーカーにより安全が証明された製品を使用し、化学合成品を添加する場合は、成分規格に適合した成分であることが必要です。実際に使用している配合飼料などについて、メーカーから入手した品質保証書や安全証明書などを保管してください。

～チェックの視点～

聞き取りや管理手順により、使用する配合飼料の品質保証書や安全証明書などを入手し、保管していることをチェックします。また、化学合成品の添加物を使用している場合は、添加物についても品質保証書や安全証明書などを保管していることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
養殖に適正な飼料を使用している。	品質保証書や安全証明書の入手・保管を確認 □	

【記入欄】

●養殖場全体

6. 持続的養殖生産確保法等の法令を遵守しているか。

～要求内容～

海面での養殖場は、持続的養殖生産確保法に関連する法令を遵守することが求められています。持続的養殖生産確保法の基本方針に基づき、漁協が作成した漁場改善計画を実施していることが必要です。

～チェックの視点～

聞き取りや書類により、漁協が作成した漁場改善計画を実施していることをチェックします。目標達成や計画の遵守の記録として、調査報告書などをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
漁協が漁場改善計画を実施している。	漁場改善計画を確認 □ 遵守を確認できる記録・資料を確認 □	

【記入欄】

ここからは、日々の養殖作業において、養殖魚介類の汚染リスクを減らす取り組みが実際に行われていることを確認します

●個別養殖場の施設管理

7. 飼料の保管・取扱いに使用される施設を含め、一次生産及びその関連事業との関わりで使用される全ての施設を清潔に保ち、必要に応じて清掃後に適切な方法で消毒しているか。

～要求内容～

養殖生産活動とそれに関連する輸送および貯蔵など、魚介類の生産から出荷に関わる全ての施設を清潔に保つことが求められています。従って、生産された養殖魚が加工場に搬入されるまでに取扱い、保管などを行う全ての施設が管理の対象になります。

事業者は、各施設の清掃方法（手順、頻度など）および消毒方法を作業手順として決め、実施の記録を残すことが必要です。なお、消毒方法については、消毒が必要な状況を検討し手順を決めます。

また、施設が清潔に保たれていることの確認には、施設の使用前に点検することが必要です。

～チェックの視点～

管理手順や記録により、施設の清掃および消毒の方法と実施をチェックします。また、清掃状態の使用前点検の実施をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
施設の清掃および消毒の作業手順が決められている。	施設の清掃および消毒の作業手順を確認 □	
施設の清掃および消毒の実施記録がある。	施設の清掃および消毒の実施記録を確認 □	
施設の使用前の清掃状態の点検記録がある。	施設の使用前の清掃状態の点検記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

８. 装置、容器、枠箱、車両及び船を清潔に保ち、必要に応じて清掃後に適切な方法で消毒しているか。

～要求内容～

項目7と同様の考え方で、装置、容器、枠箱、車両および船（以下、「装置など」という。）を清潔に保つことが求められています。

～チェックの視点～

管理手順や記録により、装置などの清掃および消毒の方法と実施をチェックします。また、清掃状態の使用前点検の実施をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
装置などの清掃および消毒の作業手順が決められている。	装置などの清掃および消毒の作業手順を確認 □	
装置などの清掃および消毒の実施記録がある。	装置などの清掃および消毒の実施記録を確認 □	
装置などの使用前の清掃状態の点検記録がある。	装置などの使用前の清掃状態の点検記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

9．汚染防止に必要な場合は必ず飲用適の水又は清浄水を使用しているか。

～要求内容～

水からの汚染の防止が必要となる状況では、飲用適の水又は清浄水（清浄海水を含む）を確実に使用することが求められています。

「養殖魚介類の安全性に影響を与えない（養殖魚介類を汚染しない）ように配慮した水」を使用する必要がある状況を検討し、その状況に対する使用水を決めていることが必要であり、使用水としては下記のいずれかであることが必要です。なお、いけすが設置されている付近で採取された海水は、漁船からの汚水を取り込まないよう配慮して取水されたものであれば、清浄海水とみなしても良いでしょう。

- ●水道水又は水道水と同等の水（飲用に供する井戸水など）
- ●清浄海水（以下の参考基準を満たす海水および汽水）
  - ・大腸菌群数　環境基準値（1,000MPN/100ml）以下
  - ・カドミウム　環境基準値（0.003mg/L）以下
  - ・総水銀　環境基準値（0.0005mg/L）以下
  - ・陸地や漁船からの汚水を取り込まない場所で取水した海水

≪参考≫

取扱要綱では、「食品の衛生状態に直接または間接の影響を与える量の微生物、有害物質および有害海洋プランクトンを含んでいない海水又は汽水（天然、人工又は精製）をいう」とされています。

～チェックの視点～

聞き取りや管理手順により、「養殖魚介類の安全性に影響を与えないように配慮した水」の使用が必要な状況をチェックし、使用水をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
必要な状況が検討され、使用水を決めている。	必要な状況と使用水を確認 □	
清浄海水を使用する場合は、下記の条件を満たしている。		
汚水を取り込まない場所で取水しており、取水海域の水質は下記の参考基準を満たしている。 ・大腸菌群数　1,000MPN/100ml 以下 ・カドミウム　0.003mg/L 以下 ・総水銀　0.0005mg/L 以下	取水海域の水質が参考基準を満たしていることを確認 □ 取水場所を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１０.食品を取り扱う職員の健康状態が良好であることを確認し、当該職員に健康状態が公衆衛生に及ぼすリスクについて研修を受けさせているか。

～要求内容～

養殖魚介類が作業従事者の病原体により汚染されることを防ぐことが求められています。

養殖場では、陸上で処理・加工などを行う施設（市場、加工場など）のような作業従事者への疾病の管理（※）は求められていませんが、健康状態（下痢、嘔吐、発熱の有無）のチェックを毎日の作業開始前に実施し、記録することが必要です。健康状態が良好でない職員は、養殖魚介類を取り扱わないように管理手順に決めておきます。

また、人からの病原体（食品を通じて人に感染する可能性のある疾病）が養殖魚介類を汚染するリスクについて、研修（教育）を行うことが必要です。代表者が保健所などによって開催される研修会を受け、内容を周知・徹底することなどが必要です。

※陸上で処理、加工などを行う施設（市場、加工場など）の場合

従事者の衛生管理基準に疾病の管理が含まれており、従事者の検便および胸部エックス線検査の健康診断書を雇用時およびその後定期的に提出させ、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラおよび結核に罹患していないことを確認することが求められています。

～チェックの視点～

聞き取りや記録により、作業従事者の毎日の健康状態の記録と、作業従事者への公衆衛生関係の教育状況をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
作業従事者の毎日の健康状態を確認している。	健康状態の記録を確認 □	
作業従事者は公衆衛生関係の研修を受けている。	公衆衛生関係の研修の実施を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１１. 可能な限り動物や害虫が汚染の原因にならないよう努めているか。

～要求内容～

人に対する病原体を持っている動物（ねずみや鳥）や害虫により、飼料や資材が汚染される可能性を検討し、対策を決めていることが求められています。

飼料や資材の保管庫に有害動物が侵入しないようにすることが求められていると解釈できますが、一方で、殺鼠剤や防虫剤を保管庫で使用した場合に、それらによる飼料の汚染が別の化学的危害を引き起こす可能性も否定できません。駆除対策としてはトラップを設置することが望ましいと思われます。

有害動物による汚染の可能性は、飼料や資材を使用前に目視で確認し汚染されたものを使用しないことで低くすることができます。

～チェックの視点～

記録や管理手順により、動物や害虫への対策が行われていることをチェックします。具体的な対策としては、毎作業前に目視で飼料や資材に動物や害虫による汚染がないことを確認し、汚染された飼料や資材は使用しないことを管理手順として決めていることが必要です。

評価基準	確認方法	評価
飼料や資材に動物や害虫による汚染がないことを使用前に確認している。	使用前確認の実施を記録で確認 □	
汚染された飼料や資材は使用しない。	飼料や資材の管理方法を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１２.汚染を防止できるように廃棄物及び有害物資の保管及び取扱いをしているか。

～要求内容～

養殖魚介類の汚染要因となる廃棄物および有害物資について、保管方法および保管場所を定めていることが求められています。

具体的には、鼠族の汚染を受けて使用に適さず廃棄する飼料、毒化した貝類、寄生虫等の寄生がある魚類、出荷の際に目視で除去した養殖魚（出荷に適さないと判断して除去したもの）などは放置せず、養殖魚介類への交差汚染が起こることがないよう、蓋付き容器などを用いて定められた場所に保管することが必要です。

～チェックの視点～

聞き取りや管理手順により、養殖魚介類の汚染要因となる廃棄物および有害物資の保管方法をチェックします。また、目視で保管場所をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
廃棄物および有害物資は、養殖魚介類を汚染しないよう保管方法および保管場所を定めている。	廃棄物および有害物資の保管方法を確認 □ 廃棄物および有害物資の保管場所を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１３.食品を通じて人に感染する感染症の発生及び伝播を防ぎ、新たな魚介類を導入する際には予防的な措置を講じ、感染症の流行が疑われるときには都道府県知事等に報告することとしているか。

～要求内容～

魚介類から人に感染する可能性のある感染症について検討し、養殖場における発生と伝播の可能性を想定したうえで、必要となる対策（新たな魚介類の導入時の対策を含む）を決めることが求められています。魚介類から人に感染する可能性のある感染症としては、腸炎ビブリオや寄生虫症（アニサキスなど）、貝類ではノロウィルスなどが想定されます。現時点で管理の対象となるのは魚介類では寄生虫症（アニサキスなど）と考えられます。寄生虫症は養殖場へ搬入される稚魚が汚染源となるので、稚魚の搬入にあたっては、適切な管理を行うことが必要です。これらの感染症の発生が確認あるいは発生する可能性が高いことが予測された場合には、都道府県知事、保健所などの関係機関へ速やかに連絡する体制を決めることが求められています。貝類の場合は、都道府県の条例などにより決められている手順を遵守することが必要です。

～チェックの視点～

記録により、履歴の明らかな飼料や稚魚が購入され、それらに関する情報を記録として残していること、更に、従事者の健康管理が実施されていることをチェックします。

また、感染症の流行が疑われる場合の連絡体制を書類等でチェックします。

≪感染症を予防するための記録≫
・魚介類に与えた飼料の種類および原産地（項目21の要求）
・養殖場に入荷する種苗の入荷先（項目26の要求）
・食品を取り扱う職員の健康状態（項目10の要求）

評価基準	確認方法	評価
感染症を予防するための記録がある。	項目10で確認□ 項目21で確認□ 項目26で確認□	
感染症の流行に関する連絡体制が決められている。	感染症の発生が疑われる場合の連絡体制を確認□	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１４. 魚介類から採取したサンプル又はその他のサンプルで行った分析で人の健康に重大な意味を持つ分析結果を十分考慮しているか。

～要求内容～

養殖魚介類や養殖魚介類の飼料について、モニタリング検査や自主検査で分析した結果、養殖魚介類を通して人の健康に影響する分析結果が得られた場合に、適切な対応をとることが求められています。具体的な分析結果としては、人畜共通感染症の原因となる細菌・寄生虫や有害化学物質の残留基準を超える検出などを想定しています。分析結果を放置することなく、どのように対応するかが決められており、実施できる体制にあることが必要です。また、そのような結果が得られた原因を究明し、管理方法の見直しを行うことが求められていると考えられます。

～チェックの視点～

書類や記録により、人畜共通感染症の原因となる細菌・寄生虫や有害化学物質の残留基準を超える検出などが確認された場合の、関係機関への連絡や出荷自主規制などの対応が決められていることと、対応の記録があることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
分析により、人の健康に影響する結果が得られた場合の対応が決められている。	感染症の発生などの場合の対処方法を確認 □	
対応の記録がある。	感染症の発生などの場合の対処の内容の記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１５.食品事業者は、監視の中で確認された問題を通知された場合、適切な改善措置を講じているか。

～要求内容～

審査者より指摘された問題点に対して、食品事業者が、適切な改善措置を講じていることが求められています。

～チェックの視点～

前回の監視結果で指摘された問題点に対する改善措置をチェックします。

※認定審査や認定後に行われる監視（年１回以上）時の指摘に対する改善措置であるため、初回の認定審査時は該当しません。

評価基準	確認方法	評価
認定審査や認定後に行われる監視で指摘された問題点を改善している。	指摘された問題点の改善を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１６.養殖場は定期的に修理を行っているか。

～要求内容～

養殖場は、定期的に修理が行われていることが求められています。「定期的」とは、事業者が頻度を決めていることを指しています。日々の使用前点検に加え、重大な破損や不具合の発生の予防を目的とした設備の定期点検の計画を立てることが重要であり、点検の結果に対して適切な対応（修理など）をしていることが必要です。

定期点検計画の対象となる設備例
●養殖いかだ　●いけす網　●フロート　●係留資材（ロープ・チェーン・イカリなど）
●ネット（遮光ネット・防鳥ネット）　●給餌機　●漁船　など

～チェックの視点～

記録や書類により、使用前点検の実施と、定期点検の計画および実施により、養殖場の管理が行われていることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
使用前点検が行われている。	使用前点検の記録を確認 □	
定期点検の計画が立てられている。	定期点検の計画を確認 □	
定期点検の記録がある。	定期点検の記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

二枚貝は評価不要

１７.養殖場は魚等の死骸が浮いていないか。

～要求内容～

いけすに魚の死骸を放置することは感染症予防の点からも望ましくありません。適切に魚など（場合によっては鳥の死骸が浮いている場合があるかもしれません）の死骸の回収が行われていることが求められています。

～チェックの視点～

魚などの死骸の管理（回収など）が行われていることが求められていますが、現地調査時に死骸が１匹でも浮いていたら不適格ということではありません。死魚の管理記録（回収など）をチェックするとともに、目視により明らかに放置された生物の死骸が浮いていないことをチェックします。

なお、病気で死んだ魚については、発見後すぐに養殖魚介類から隔離し、蓋付き容器などを用いて定められた場所に保管することが必要でしょう。

評価基準	確認方法	評価
魚などの死骸の管理がされている。	回収に関する記録を確認 □ いけすとその周囲を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１８.養殖場の給餌機は定期的に清掃しているか。

～要求内容～

養殖場の給餌機は、定期的に清掃が行われていることが求められています。「定期的」とは、事業者が頻度を決めていることを指していますが、給餌機は日常的に使用する設備のため、作業ごと（原則1日1回）の清掃が実施されていることが必要です。

～チェックの視点～

管理手順や記録により、清掃方法（手順・頻度 など）をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
給餌機の清掃の作業手順が決められている。	給餌機の清掃の作業手順を確認 □	
給餌機の清掃の実施記録がある。	給餌機の清掃の実施記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の施設管理

１９.養殖場の周りに有害な物質を置いていないか。

～要求内容～

養殖魚介類に接触･残留することで食品の安全性に影響を与える物は、保管場所および取扱方法を決め、養殖場の周囲に放置されていないことが求められています。

具体的には、塗料、オイル･グリス類、洗剤、魚網防汚剤などは、保管場所を決めるとともに、養殖魚に触れないところで使用する、使用後は保管場所へ戻すといった取扱方法を決め、実施することが必要です。

～チェックの視点～

管理手順により、有害な物質の保管場所および取扱方法をチェックします。また、目視により養殖場の周囲に有害な物質が放置されていないことをチェックします。なお、毒物、劇物、医薬品などで、国内法により保管場所の施錠や記録管理が必要とされているものについては、法を遵守することが必要です。

評価基準	確認方法	評価
養殖場の周囲に有害な物質を置いていない。	有害な物質の保管場所および取扱方法を確認 □ 有害な物質の保管場所を確認 □ 養殖場の周囲を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

２０.食品事業者は、食品事業の性質及び規模に応じて、適切な期間、適切な方法で、危害を管理するために講じた措置に関する記録を維持管理し、都道府県知事等及び納入先の食品事業者等の要請に応じて、これらの記録等の情報を提供することとしているか。

～要求内容～

特に、項目１４と関連して、何か問題が発生した場合に、管理記録は原因究明の重要な資料となります。養殖管理に必要な全ての記録の保管期間と保管方法は、養殖魚介類の種類や養殖方法に応じて決めていることが求められています。記録は、養殖魚介類の養殖開始から消費されるまでの期間より確実に長い期間保管されることが必要です。また、記録の保管は、『養殖管理に必要な全ての記録は、都道府県知事等及び納入先の食品事業者等の要請に応じて開示する』ことを前提とし、要請に応じられるよう、保管場所を決め、提示可能な保管方法で管理されていることが必要です。

～チェックの視点～

管理手順において、『養殖管理に必要な全ての記録は、都道府県知事等及び納入先の食品事業者などの要請に応じて開示する』旨の記載があることをチェックします。また、記録の保管期間、保管場所、保管方法が適切に決められているかチェックします。

評価基準	確認方法	評価
『養殖管理に必要な全ての記録は、都道府県知事等及び納入先の食品事業者などの要請に応じて開示する』としている。	管理手順の記載内容を確認 □	
記録の保管期間が適切である。	記録の保管期間を確認 □	
記録の保管場所、保管方法が適切である。	記録の保管場所、保管方法を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

二枚目は評価不要

２１.魚介類に与えた飼料の種類及び原産地の記録管理が適切か。

～要求内容～

餌を介した化学物質や寄生虫による汚染は養殖魚介類の衛生管理上重要な危害要因となりますので、養殖魚介類に与えた飼料の記録管理が求められています。飼料の種類とその原産地を記録していることが必要です。なお、飼料の原産地は、メーカーや販売店又は表示から把握し、記録します。

～チェックの視点～

与えた飼料について、種類、原産地が記録されていることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
与えた飼料の種類は記録されている。	飼料の管理記録を確認 □	
与えた飼料の原産地は記録されている。		

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

二枚目は評価不要

２２.魚介類に投与した動物用医薬品及びその他の処置内容、投与日、休薬期間の記録管理が適切か。

～要求内容～

投与した水産用医薬品、投与日、休薬期間およびその他の処置内容を記録することが求められています。水産用医薬品の使用にあたっては、その効力・効果のある魚種に対し、用法・用量、休薬期間を遵守して使用することが必要です。また、実際に使用している医薬品について、休薬期間を含む投薬の実施状況の記録が必要です。

～チェックの視点～

水産用医薬品の投薬の実施状況の記録をチェックします。管理記録のチェックにあたっては、用法、用量にまちがいがないか、休薬期間を遵守しているかチェックします。

評価基準	確認方法	評価
養殖魚介類への投薬の記録に、水産用医薬品およびその他の処置内容、投与日、休薬期間が記載されている。	水産用医薬品の管理記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

２３.魚介類由来の製品の安全性に影響を及ぼす可能性のある疾病の発生の記録管理が適切か。

～要求内容～

養殖魚介類に発生する疾病に対して水産用医薬品による治療を行う場合には、養殖場で適切に使用しなければ、加工工程での残留が除去できず、製品の安全性に影響を及ぼす可能性があります。そのため、承認されている水産用医薬品の対象疾病の発生は、記録されていることが求められています。発生状況や対処内容を記録し、魚病診断結果や専門的な知識を有する者の投薬指示を保管することが必要です。

～チェックの視点～

感染症の発生状況の記録をチェックします。感染症の発生履歴がない場合は、感染症が発生した場合の記録管理方法をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
感染症の発生状況は記録されている。	感染症の発生状況の記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

２４.診断目的で魚介類から採取したサンプル又はその他のサンプルについて行った分析の結果で人の健康に重要な意味を持つものの管理が適切か。

～要求内容～

項目14で対応が必要とされた場合（養殖魚介類や養殖魚介類の飼料をモニタリング検査や自主検査で分析した結果、養殖魚介類を通して人の健康に影響する分析結果が得られた場合）に、その分析結果が記録管理されていることが求められています。

～チェックの視点～

人畜共通感染症の原因となる細菌・寄生虫などが確認された分析結果の記録をチェックします。人畜共通感染症の原因となる細菌・寄生虫などが確認された分析結果がない場合は、記録管理方法をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
人畜共通感染症の原因となる細菌・寄生虫などが確認された分析結果が保管されている。	分析結果の記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

２５.魚介類又は魚介類由来の製品について行った検査に関連する報告書の管理が適切か。

～要求内容～

出荷先の加工業者によって行われる、製品やその原材料のモニタリング検査や自主検査の結果を保管することが求められています。

～チェックの視点～

出荷先の加工業者によって行われる、製品やその原材料のモニタリング検査や自主検査の結果を入手し、保管していることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
出荷先の加工業者によって行われる、製品やその原材料のモニタリング検査や自主検査の結果が保管されている。	モニタリング検査、自主検査の結果の保管を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

二枚貝は評価不要

２６.養殖場に入荷する種苗の入荷先を把握しているか。

～要求内容～

種苗に由来するリスクを管理するため、入荷する種苗の生育履歴を把握していることが求められています。

～チェックの視点～

他の養殖場で一定期間飼育した稚魚（人工種苗を含む）を購入している場合には、飼育履歴の確認記録（飼育履歴確認書など）をチェックします。また、稚魚を漁獲して養殖場に持ち込んでいる場合は、漁獲日や漁獲地の記録をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
種苗の導入記録（入荷先、飼育履歴）を保管している。	導入種苗の情報の保管を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

二枚目は評価不要

２７. 養殖場の魚の成長過程を管理しているか。

～要求内容～

養殖場で養殖魚の成長に伴ういけすの移動の目安とされる成長過程（養殖期間や体長など）を記録管理することが求められています。

～チェックの視点～

いけすごとに、養殖魚の成長過程の把握に関する記録があることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
養殖魚の成長過程を記録管理している。	成長過程の把握に関する記録を確認 □	

【記入欄】

●個別養殖場の記録管理

２８. 養殖場から出荷される魚の量を管理しているか。

～要求内容～

養殖場から出荷される魚介類について、どのいけすからどれだけ、いつ、どこへ出荷したかの記録管理が求められています。この記録は、出荷した魚介類の生産履歴を確認するためにも重要です。

～チェックの視点～

出荷の記録（出荷いけす、出荷量、出荷日、出荷先）が実施されていることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
出荷の記録（出荷いけす、出荷量、出荷日、出荷先）がある。	出荷の記録を確認 □	

【記入欄】

●漁船

２９. 管理者は養殖場で使用される漁船をすべて把握しているか。

～要求内容～

管理者が養殖場で使用する漁船について把握していることを求められています。

～チェックの視点～

認定申請書に、養殖場で使用する漁船についての記載があることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
養殖場で使用される漁船が認定申請書に全て記載されている。	認定申請書を確認 □	

【記入欄】

●漁船

３０. 管理者は漁船を定期的に管理しているか。

～要求内容～

項目3と同様の考え方で、漁船に関わる管理事項を、管理者が定期的に確認していることが求められています。「定期的」とは、管理者が頻度を決めていることを指し、「管理している」とは、管理者が漁船に関わる管理事項を確認していることを指しています。そのため、管理者が漁船に関わる管理事項を確認したことが分かる記録を残していることも必要となります。

～チェックの視点～

項目3と同様に、聞き取りや書類、記録により、漁船に関わる管理事項を管理者が確認している記録があること、確認頻度が決められていることをチェックします。具体的には、漁船の管理記録に確認した日付および管理者の署名などがあることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
管理者が、漁船に関わる管理事項を確認する頻度が決められている。	管理者による管理事項の確認の実施頻度を確認 □	
管理者が、漁船に関わる管理事項を確認している。	管理者の管理事項の確認の記録を確認 □	

【記入欄】

●漁船

３１. 船底の汚水、煙、燃料、油、グリス及びその他食品に好ましくない物質との汚染がないか。

～要求内容～

船底の汚水（ビルジ）、汚水、煙、燃料、油、グリスの他、漁船の構造により発生する物質のうちで、食品を汚染する可能性のある物質による養殖魚介類の汚染を防ぐことが求められています。そのため、これらによるいけすのある海域の汚染、飼料の汚染、養殖魚介類の汚染が生じることがないよう、漁船が清掃・保守管理されていることが必要です。

～チェックの視点～

目視や記録により、漁船の構造により発生する物質のうちで食品を汚染する可能性のある物質により、いけすのある海域の汚染、飼料の汚染、養殖魚介類の汚染が生じることがないように漁船が清掃・保守管理されていることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
漁船は清掃・保守管理されている。	漁船の清掃・保守管理状況を確認 □	

【記入欄】

●漁船

３２.水産物が接触する面は、滑らかで洗浄しやすく、腐らない材質であり、コーティング剤は毒性のないものであるか。

～要求内容～

漁船の魚介類が接触する面（甲板、魚倉など）の腐食や汚染により、魚介類が汚染されることを防ぐことが求められています。魚介類が接触する面の材質は、ＦＲＰ、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属（ステンレスなど）といった、滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の適切な材質であることが必要です。

また、表面のコーティングについては、接触した魚介類を毒性のある物質で汚染しないことが求められています。

～チェックの視点～

聞き取り、目視、船体配置図などにより、魚介類が接触する面の材質がＦＲＰ、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属（ステンレスなど）であることをチェックします。材質として、木製は不適切な材質とされているため、魚介類が木製部分に直接接触しないよう、木製部分の表面を適切な材質（硬質ゴムラバーなど）で覆う必要があります。その場合は、洗浄と乾燥を徹底してください。

表面がコーティングされている場合は、コーティング剤に毒性がないことをメーカーの証明書でチェックします。

評価基準	確認方法	評価
漁船で魚介類が接触する面の材質は、ＦＲＰ、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属（ステンレスなど）である。	漁船で魚介類が接触する場所の材質を確認 □	
漁船で魚介類が接触する面の表面のコーティングは、毒性がない。	漁船で魚介類が接触する場所のコーティング物質を確認 □	

【記入欄】

【条件付きで認められた事例の紹介】

●デッキの木製部に魚介類の接触する部分があったが、硬質ゴムラバー（滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の材質）で覆って使用している。

●木製の魚倉では、魚介類保管時は魚介類が接触する部分を、ブルーシート（滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の材質）で覆って使用することとしており、現地調査時も使用時の状態にしてあった。

●漁船

３３. 作業に使用される機器の材質は、腐らない材質で洗浄及び消毒が容易なものであるか。

～要求内容～

養殖魚介類に直接接触する可能性がある漁船の機器や器具（網、包丁など）が対象となります。項目32と同様、機器や器具の腐食や汚染により、作業の際に魚介類が汚染されることを防ぐことが求められています。養殖魚介類に接触する機器や器具の材質は、ＦＲＰ、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属（ステンレスなど）であることが必要です。

～チェックの視点～

聞き取りや書類などにより、魚介類が直接接触する可能性がある部分の材質がＦＲＰ、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属（ステンレスなど）であることをチェックします。作業ごとにどのような機器や器具を使用し、それらが魚介類に直接接触する可能性についてチェックする必要があります。なお、材質として木製は不適切な材質とされているため、木製機器の使用にあたっては、魚介類が木製部分に直接接触しないよう、魚介類の触れる部分の表面を適切な材質で覆う必要があります。

評価基準	確認方法	評価
漁船の使用機器（器具）の材質は、ＦＲＰ、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属（ステンレスなど）である。	接触箇所の材質を確認 □	

【記入欄】

【条件付きで認められた事例の紹介】

●機器の一部が木製だったが、魚介類が木製部に接触しないような方法で使用している。

●器具の一部が木製だったが、プラスチック（耐腐食性で洗浄および消毒が容易な材質）で包まれ、木が露出していない状態で使用されている。

●漁船

３４. 水産物に使用する水の取水口は、水供給時に汚染を引き起こさない位置にあるか。

～要求内容～

魚介類に使用する水は、食品としての安全性に影響を与える物質で汚染されていないことが求められています。そのために取水口は、船からの排出水を取り込むことがない位置に設置する必要があります。

～チェックの視点～

聞き取りなどにより、取水口が排水口と明らかに隣り合わせではないことをチェックします。取水口と排水口が隣り合わせた構造になっている場合は、魚介類に使用する水を取水するために別のポンプを装備し、排水の汚染を受けない水の使用が必要です。

評価基準	確認方法	評価
魚介類に使用する水の取水口は、漁船からの排出水を取り込まない位置にある。	船体の取水口、排水口、ビルジ排出口の位置を確認 □	

【記入欄】

●陸揚げ施設

３５. 陸揚げ地は登録されており、清潔であるか。

～要求内容～

魚介類の陸揚げ地が定まっていることが求められています。また、陸揚げ地が養殖魚介類を汚染しない状態であることが必要です。

汚染源となる生物（ネズミなど）のえさ（魚の死骸や生ゴミ）や住処となる場所（器具などの隙間）をなくすことで汚染のない状態は作れます。陸揚げ地の管理者や加工場と十分な話し合いの上で清潔に維持することが必要です。

～チェックの視点～

認定申請書の添付書類に、陸揚げ地の記載があることをチェックします。また、目視や記録により、陸揚げ地での養殖魚介類の汚染が生じないよう、清掃および器具の整理整頓が実施されていることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
陸揚げ地が申請書に記載されている。（陸揚げ地が定まっている）	認定申請書で陸揚げ地を確認 □	
陸揚げ地の器具は整理整頓されている。	器具などが無秩序に置かれていないことを確認 □	
陸揚げ地の清掃が行われ、記録されている。	陸揚げ地の清掃の記録を確認 □	

【記入欄】

●陸揚げ施設

３６. 積卸し及び陸揚げに用いる機器で水産物に接触するものは、洗浄及び消毒が容易な材質を用い、補修等の維持管理が適切で清潔な状態に保たれているか。

～要求内容～

項目３３と同様、積卸しや陸揚げの際に機器や器具の腐食や汚染により、魚介類が汚染されることを防ぐことが求められています。そのため、魚介類が接触する面は、洗浄および消毒が容易な材質を用い、清掃・補修により機器の汚染を防ぐことが必要です。また、清潔に保たれていることの確認には、施設の使用前に点検することが必要です。

積卸しおよび陸揚げに用いる機器の管理は、養殖場が行えないこともありますが、管理者や加工場と十分な話し合いの上で維持管理することが必要です。

～チェックの視点～

聞き取りや書類などにより、魚介類が接触する可能性がある部分の素材がＦＲＰ、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属（ステンレスなど）であることをチェックします。作業ごとにどのような機器や器具を使用し、それらが魚介類に直接接触する可能性について確認する必要があります。なお、材質として木製は不適切な材質とされているため、木製機器の使用にあたっては、魚介類が木製部分に直接接触しないよう、魚介類の触れる部分の表面を適切な材質で覆う必要があります。

また、記録により機器の清掃や補修、清掃状態の使用前点検の実施をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
積卸しおよび陸揚げに用いる機器の材質は、ＦＲＰ、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属（ステンレスなど）である。（木製は不適格）	機器の養殖魚介類との接触箇所の材質を確認 □	
積卸しおよび陸揚げに用いる機器は、使用後に清掃を実施している。	機器の清掃の記録を確認 □	
積卸しおよび陸揚げに用いる機器は、使用前に清掃状態と破損の確認を実施している。	機器の使用前点検の記録を確認 □	

【記入欄】

【条件付きで認められた事例の紹介】

●魚介類に接触する機器の木製の部分のうち、魚介類に触れる部分が硬質ゴムラバー（洗浄および消毒が容易な材質）で覆われていた。

●陸揚げ施設

３７－１. 積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けているか。
ア　積卸し及び陸揚げ作業は速やかに行っているか。

～要求内容～

積卸しや陸揚げの際は、魚介類への外部からの汚染を防ぐことが求められています。積卸しおよび陸揚げ作業についての具体的な作業時間は設定されていませんが、必要以上に時間をかけない手順で作業を実施していることが必要です。

～チェックの視点～

作業手順や聞き取りにより、手順に無駄がないことをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
作業手順に無駄がない。	出荷作業の手順を確認 □	

【記入欄】

●陸揚げ施設

３７－２.積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けているか。
イ　水産物は、遅滞なく別添１の第２の10.に定める温度に保たれた環境においているか。

～要求内容～

積卸しや陸揚げの際は、魚介類の温度上昇による汚染の発生を防ぐことが求められています。そのため、魚介類を長時間放置しないこと、保管する場合は下記の温度環境で保管することが必要です。

●生鮮の魚介類：氷温付近で保存

水氷中で保存し、全体に氷が残っている状態を維持していることが必要です。また、水氷での冷却後に冷蔵庫に保存する場合は、4℃以下で保存することが必要です。

●冷凍の魚介類：－18℃以下で保存
（ただし、缶詰製造用に丸のまま塩水中で冷凍する魚類は－9℃以下で保存）

国際規格で冷凍食品の保存温度とされている、－18℃以下で保存することが必要です。

●活で保存される魚介類：食品の安全性又は生存に悪影響のない温度で保存

生存していれば、食品としての安全性は保たれると考えられます。そのため、魚種の生存に問題のない温度（魚種ごとの生息可能水温の範囲で、できるだけ低い温度）で保存することが必要です。その場合は、温度調整の設備が求められます。

～チェックの視点～

作業手順や聞き取りにより、積卸しおよび陸揚げ作業終了後、魚介類が放置されることがないことをチェックします。また、聞き取りや目視により、保存する場合の温度環境をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
積卸しおよび陸揚げ作業終了後の魚介類を放置しない。	出荷作業の手順を確認 □	
魚介類を保管する場合は、以下の温度環境で保存している。 ・生鮮の魚介類：氷温付近 ・冷凍の魚介類：－18℃以下 ・缶詰製造用に丸のまま塩水中で冷凍する魚類：－9℃以下 ・活で保存される魚介類：食品の安全性又は生存に悪影響のない温度	保存環境の確認 □	

【記入欄】

●陸揚げ施設

３７－３.積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けているか。
ウ　水産物の可食部分に不要な損傷を与えるような機器の使用、取扱い等を避けているか。

～要求内容～

積卸しや陸揚げの際は、魚介類の損傷部からの汚染の発生を防ぐことが求められています。そのため、魚介類に不要な損傷を与えないことが必要です。

～チェックの視点～

作業手順や聞き取りにより、養殖魚介類の可食部に手鉤を刺す、地面を引きずるといった、養殖魚介類を損傷させる扱いをしていないことをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
魚介類は、可食部に手鉤を刺す、地面を引きずるといった扱いをしない。	出荷作業の手順を確認 □	

【記入欄】

●陸揚げ施設

３８.陸揚げされた魚類及び甲殻類は、病変、変死等がないことを目視確認し、食用に適さないものは除去しているか。

～要求内容～

目視確認により、食用に適さない魚介類が出荷されることを防ぐことが求められています。食用に適さない魚介類の選別は、EU輸出までには必ず実施すべき作業なので、後工程（加工など）で実施している場合は、そのことを明確にする必要があります。

～チェックの視点～

聞き取りや作業手順により、後工程（加工など）を含むEUへ輸出されるまでの間に、食用に適さない魚類および甲殻類の目視による選別が行われていることをチェックします。

評価基準	確認方法	評価
後工程（加工など）を含むEUへ輸出されるまでの間に、食用に適さない魚類および甲殻類の目視による選別が行われている。	食用に適さない魚類および甲殻類の選別の実施を確認 □	

【記入欄】

●陸揚げ施設

二枚貝は評価不要

３９. ※養殖場で出荷される魚類及び甲殻類である場合には、別添１の第１の3.（４）に定める処理がなされているか。

～要求内容～

取扱要綱に示されている魚病の感受性種を出荷する場合は、定められた処理の実施が求められています。ブリ類やマダイなどは対象外です。対象種であっても、この処理はEU輸出までに必ず実施すべき処理なので、後工程で実施する場合は、そのことを明確にする必要があります。

～チェックの視点～

出荷される魚類および甲殻類が、EUが規制する魚病の感受性種に該当するか、認定申請書によりチェックします。該当する場合は、聞き取りや書類により、EUへ輸出されるまでの間に定められた処理が行われることをチェックします。また記録により処理の実施をチェックします。

評価基準	確認方法	評価
【出荷される魚類および甲殻類が、EUが規制する魚病の感受性種の場合】 水揚げ後に定められた処理が行われている。	処理方法を確認 □ 処理の記録を確認 □	

【記入欄】

3 養殖場認定申請書様式と記入例

様 式

（別紙様式３０　養殖場認定申請書様式）

年　　月　　日

都道府県知事　殿

申請者 住所
氏名
（法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名）

ＥＵ向け輸出水産食品取扱施設（養殖場）認定申請書

ＥＵ輸出水産食品取扱施設（養殖場）として認定を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。なお、認定後に施設の認定番号、名称及び所在地等を公表することを了承します。

記

１．養殖場の名称
＊法人にあっては、法人番号も記載する。
２．漁業法（昭和 24 年法律第 267 号）に基づく免許番号
３．養殖場の所在地
４．養殖場管理責任者
５．輸出しようとする養殖水産物
６．添付書類
（１）養殖場配置図
（２）養殖水産物に関する資料
ア　養殖魚介類名
イ　養殖を行う際に使用する漁船、陸揚げ地
（３）自主検査体制に関する資料
（４）養殖場管理等に関する資料
ア　飼料給餌の方法
イ　飼料管理の方法
ウ　動物用医薬品の管理方法、使用状況
（５）従事者の衛生管理体制に関する資料
（６）持続的養殖生産確保法に基づく漁場改善計画の策定状況

記入例

（別紙様式３０　養殖場認定申請書様式）

令和 4 年 4 月 1 日

○○県知事　○○　○○殿

霞が関養魚株式会社
申請者 住所 ○○県○△市□□町1丁目1番地1号
氏名 代表取締役社長　水産 次郎
（法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名）

法人の場合は 所在地、名称及び代表者の氏名を記入します。

ＥＵ向け輸出水産食品取扱施設（養殖場）認定申請書

ＥＵ輸出水産食品取扱施設（養殖場）として認定を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。なお、認定後に施設の認定番号、名称及び所在地等を公表することを了承します。

記

１．養殖場の名称　□□漁場（養殖場）
　＊法人にあっては、法人番号も記載する。
２．漁業法（昭和 24 年法律第 267 号）に基づく免許番号 A区第100号
３．養殖場の所在地　○○県○△市□□町１丁目１番地１号
４．養殖場管理責任者 □□事業所長 霞が関　三郎
５．輸出しようとする養殖水産物　ブリ
６．添付書類
（１）養殖場配置図　（別紙1）
（２）養殖水産物に関する資料（別紙2）
　ア　養殖魚介類名
　イ　養殖を行う際に使用する漁船、陸揚げ地
（３）自主検査体制に関する資料（別紙3）
（４）養殖場管理等に関する資料（別紙4）
　ア　飼料給餌の方法
　イ　飼料管理の方法
　ウ　動物用医薬品の管理方法、使用状況
（５）従事者の衛生管理体制に関する資料（別紙5）
（６）持続的養殖生産確保法に基づく漁場改善計画の策定状況（別紙6）

MEMO

MEMO

MEMO