

ふぐの輸出要件について

【基本的な考え方】

- ◆ ふぐが外国において食用として認知されていないため、輸出要件に記載がないことが多い。
- ◆ 有毒魚であるふぐの輸出については、二国間協議により輸出先国との合意を得なければ輸出することはできない。

○ 二国間協議でふぐの輸出合意がある国（厚生労働省確認）

- ◆ シンガポール：施設認定不要、筋肉のみ、都道府県等証明書要
- ◆ マレーシア：施設認定不要、日本で認められている可食部位
- ◆ ロシア：施設認定要、日本で認められている可食部位
- ◆ アメリカ：施設認定（HACCPに基づく衛生管理）要

○ 二国間協議に基づく手続規定におけるふぐに係る輸出要件例

◆ シンガポール

<要綱>

シンガポール向け輸出水産食品の取扱要綱

<対象食品>

ふぐ（有毒部位を除去したものに限る。）及びかき（生きたかきに限る。）

<シンガポールに輸出可能なふぐの要件>

- ア 局長通知に規定された、「処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び部位」のうち筋肉のみであること。
- イ 局長通知及び各自治体の条例又は要綱等に基づく事項について、適正に処理されたものであること。
- ウ ふぐ処理者及びふぐ処理施設により、処理、加工されたものであること。

◆ 大韓民国

<要綱>

大韓民国向け輸出水産食品の取扱要綱

<対象食品>

- ・ 輸出冷凍食用鮮魚類頭部
 - 食用可能なすべての魚種（フグ類を除く。）から分離された頭部（カマを含む。）の可食部（頭肉（HEAD MEAT）、目肉（EYE MEAT）、カマ（NECK MEAT）、あご肉（CHIN MEAT）、ほほ肉（CHEEK MEAT））及びタラ（*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*）、ニュージーランドヘイク（*Merluccius australis*）、マグロ類の頭部に胸ビレと腹ビレが付いている状態で切断された部位を冷凍したものであって、食用に適するよう処理されたもの
- ・ 冷凍食用鮮魚介類内臓
 - 分離された食用可能なすべての魚種（フグ類を除く。）の卵巣、スケソウダラの腸、白子、イカの卵包腺等を冷凍したものであって、食用に適するよう処理されたもの