



59 乳製品

59.1 欧州連合

59.1.1 家畜保健衛生所の確認書

画面下部に表示されるボタンは、入力状況によって異なります。
申請書明細は存在しません。

■ 申請書入力

申請書入力画面

一元的な輸出証明書発給システム

メニュー FAQ ヘルプ ログアウト

申請書入力画面（欧州連合 乳製品 家畜保健衛生所の確認書）

前証明書番号

生産・加工・保管施設情報

生産農場	認定・登録番号	<input type="text" value="JP111111M"/>	検索
名称	日本語 <small>必須</small>	<input type="text" value="〇〇農場"/>	
所在地	都道府県 <small>必須</small>	<input type="text" value="宮城県"/>	
	市町村 <small>必須</small>	<input type="text" value="仙台市宮城野区"/>	
所在地(市町村以降)	日本語 <small>必須</small>	<input type="text" value="〇町1丁目1-2"/>	
出荷先の乳処理認定番号	<small>必須</small>	<input type="text" value="〇町1丁目1-2"/>	

その他入力項目

搾乳年月日(開始)	<small>必須</small>	<input type="text" value="2022-03-08"/>	
搾乳年月日(終了)	<small>必須</small>	<input type="text" value="2022-03-08"/>	
出荷年月日(開始)		<input type="text" value="2022-03-08"/>	
出荷年月日(終了)		<input type="text" value="2022-03-08"/>	
輸出要件	<small>必須</small>	<input checked="" type="checkbox"/> か、原料乳は、OIEコードに規定されるブルセラ病の清浄な群の動物に由来すること、及び牛、原料乳は、OIEコードに規定される結核菌の清浄な群の動物に由来すること。 <input type="checkbox"/> 生乳の由来する動物が、ブルセラ病又は結核菌の検査の結果が陰性であり、これらの疾病の症状を呈しておらず、かつ、得られた生乳を加熱処理し、アルカリオスファターゼ試験等の結果陰性であることを動物衛生当局が許可した場合は使用することができる。	

備考

備考

確認

前の画面に戻る

↑
上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

59.1.2 衛生証明書

画面下部に表示されるボタンは、入力状況によって異なります。

申請書明細は最大 1 個まで登録可能です。2 個以上の場合は別途追加で申請してください。

■ 申請書入力

申請書入力画面 (欧州連合 乳製品 衛生証明)

前証明書番号

輸出入情報

EU等の国名

輸出業者情報

名称	英語	<input type="text" value="Yushutsu Tarou"/>
所在地	英語	<input type="text" value="1-1-1, MaruChou, Fuchu Shi, Tokyo"/>
所在地(国)	英語	<input type="text" value="Japan"/>
ISO 国名コード		<input type="text" value="112222"/>

輸入業者情報

名称	英語	<input type="text" value="Abcd Foods Inc."/>
所在地	英語	<input type="text" value="123 Xxx Rd, Dummy, Abc A11 1A1, Canada"/>
所在地(国)	英語	<input type="text" value="china"/>
ISO 国名コード		<input type="text" value="111111"/>

生産・加工・保管施設情報

生産農場 認定・登録番号

名称	日本語	必須	<input type="text" value="〇〇農場"/>
所在地	都道府県	必須	<input type="text" value="青森県"/>
	市町村	必須	<input type="text" value="弘前市"/>
所在地(市町村以降)	日本語	必須	<input type="text" value="〇町1丁目1-2"/>

製造施設 認定番号

名称	英語	必須	<input type="text" value="JP444444M"/>
所在地	都道府県	必須	<input type="text" value="北海道"/>
	市町村	必須	<input type="text" value="札幌市中央区"/>

所在地 英語 必須

荷送人を入力してください。

荷送人住所、所属国、ISO コードを入力してください。

荷受人を入力してください。

荷受人住所、所属国、ISO コードを入力してください。

■ その他入力項目

原料乳の由来国	英語	必須	JAPAN
原料乳製品の由来国	英語	必須	JAPAN
家畜保健所の確認書番号		必須	R-123456-7890,R-123456-7891
輸送温度		必須	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍
搾乳年月日(開始)		必須	2022-03-08
搾乳年月日(終了)		必須	2022-03-08
製造年月日(開始)		必須	2022-03-08
製造年月日(終了)		必須	2022-03-08
ロット番号/ Batch No.		必須	210322-01,210322-02
動物の種類	英語	必須	bovines
合計梱包の数	数量	必須	20
	単位	必須	Barrel
合計正味重量	重量	必須	2000.00
	単位	必須	kg
合計総重量	重量	必須	2000.00
	単位	必須	kg

備考

備考

明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

家畜保健衛生所による確認書番号を入力してください。

該当する輸送温度を選択してください。

ロット番号（ロットナンバー）を入力してください。

製品の原料の動物種を入力してください。

包装数を入力してください。

総重量及び実重量を入力してください。

■ 申請情報明細登録

申請情報明細登録画面

一元的な輸出証明書発給システム

メニュー FAQ ヘルプ ログアウト

申請情報明細登録画面（欧州連合 乳製品 衛生証明）

明細番号 0001

商品情報

製品の詳細 英語 必須 Frozen Beef,Frozen pork

原料乳の殺菌方法 必須 未殺菌 低温殺菌 高温殺菌

備考

備考 none

確認

一覧に戻る 前の画面に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

該当する原料乳の殺菌方法を選択してください。

59.2 英国

59.2.1 家畜保健衛生所の確認書

画面下部に表示されるボタンは、入力状況によって異なります。

申請書明細は存在しません。

■ 申請書入力

申請書入力画面

一元的な輸出証明書発給システム

メニュー FAQ ヘルプ ログアウト

申請書入力画面 (英国 乳製品 家畜保健衛生所の確認書)

前証明書番号

生産・加工・保管施設情報

生産農場	認定・登録番号	<input type="text" value="JP111111M"/>	検索
名称	日本語	必須	<input type="text" value="〇〇農場"/>
所在地	都道府県	必須	北海道
	市町村	必須	札幌市中央区
所在地(市町村以降)	日本語	必須	<input type="text" value="〇町1丁目1-2"/>
出荷先の乳処理認定番号	必須	<input type="text" value="JP222222M"/>	

その他入力項目

搾乳年月日(開始)	必須	<input type="text" value="2022-03-08"/>
搾乳年月日(終了)	必須	<input type="text" value="2022-03-08"/>
出荷年月日(開始)		<input type="text" value="2022-03-08"/>
出荷年月日(終了)		<input type="text" value="2022-03-08"/>
輸出要件	必須	<input type="checkbox"/> カ、原料乳は、OIEコードに規定されるブルセラ病の清浄な群の動物に由来すること。及びキ、原料乳は、OIEコードに規定される結核菌の清浄な群の動物に由来すること。 <input checked="" type="checkbox"/> 生乳の由来する動物が、ブルセラ病又は結核菌の検査の結果が陰性であり、これらの疾病の症状を呈しておらず、かつ、得られた生乳を加熱処理し、アルガリアスファクターゼ試験等の結果陰性であることを動物衛生当局が許可した場合は使用することができる。

備考

備考

確認

前の画面に戻る

上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

59.2.2 衛生証明書

画面下部に表示されるボタンは、入力状況によって異なります。

申請書明細は最大 1 個まで登録可能です。2 個以上の場合は別途追加で申請してください。

■ 申請書入力

申請書入力画面 (英国 乳製品 衛生証明)

前証明書番号

輸出業者情報

名称	英語	<input type="text" value="Yushutsu Tarou"/>
所在地	英語	<input type="text" value="1-1-1, MaruChou, Fuchu Shi, Tokyo"/>
所在地(国)	英語	<input type="text" value="Japan"/>
ISO 国名コード		<input type="text" value="112222"/>

輸入業者情報

名称	英語	<input type="text" value="Abcd Foods Inc."/>
所在地	英語	<input type="text" value="123 Xxx Rd, Dummy, Abc A11 1A1, Canada"/>
所在地(国)	英語	<input type="text" value="china"/>
ISO 国名コード		<input type="text" value="111111"/>

生産・加工・保管施設情報

生産農場	認定・登録番号	<input type="text" value="JP1111111M"/>	<input type="button" value="検索"/>
名称	日本語	<input type="text" value="〇〇農場"/>	
所在地	都道府県	<input type="text" value="北海道"/>	
	市町村	<input type="text" value="札幌市北区"/>	
所在地(市町村以降)	日本語	<input type="text" value="〇町1丁目1-2"/>	
製造施設	認定番号	<input type="text" value="JP444444M"/>	<input type="button" value="検索"/>
名称	英語	<input type="text" value="JP444444M"/>	
所在地	都道府県	<input type="text" value="青森県"/>	
	市町村	<input type="text" value="八戸市"/>	
他施設追加	所在地	<input type="text" value="Maru Maru plant"/>	

荷送人を入力してください。

荷送人住所、所属国、ISO コードを入力してください。

荷受人を入力してください。

荷受人住所、所属国、ISO コードを入力してください。

その他入力項目

原料乳の由来国	英語	必須	JAPAN
原料乳製品の由来国	英語	必須	JAPAN
家畜保健所の確認書番号		必須	R-123456-7890,R-123456-7891
輸送温度		必須	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍
搾乳年月日(開始)		必須	2022-03-08
搾乳年月日(終了)		必須	2022-03-08
製造年月日(開始)		必須	2022-03-08
製造年月日(終了)		必須	2022-03-08
ロット番号/Batch No.		必須	210322-01,210322-02
動物の種類	英語	必須	bovines
合計梱包の数	数量	必須	20
	単位	必須	Barrel
合計正味重量	重量	必須	2000.00
	単位	必須	kg
合計総重量	重量	必須	2000.00
	単位	必須	kg

備考

備考

明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

家畜保健衛生所による確認書番号を入力してください。

該当する輸送温度を選択してください。

ロット番号（ロットナンバー）を入力してください。

製品の原料の動物種を入力してください。

包装数を入力してください。

総重量及び実重量を入力してください。

申請情報明細登録

申請情報明細登録画面 (英国 乳製品 衛生証明)

明細番号 未採番

商品情報

製品の詳細	英語	必須	Frozen Beef,Frozen pork
原料乳の殺菌方法		必須	<input type="checkbox"/> 未殺菌 <input checked="" type="checkbox"/> 低温殺菌 <input type="checkbox"/> 高温殺菌

備考

備考

確認

一覧に戻る 前の画面に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

該当する原料乳の殺菌方法を選択してください。