

34.13 カタール

34.13.1 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 99 個まで登録可能です。100 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

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 (カタール 水産食品 衛生証明)

前証明書番号 半角英数字

輸出入情報

出発港 日本語 必須 成田空港

英語 必須 Narita Airport

到着港 英語 必須 Hamad International Airport

輸送手段 必須 航空

船便名・航空便名 必須 FK747

コンテナ番号 ② XXX999

封印シール番号 ② JP101010

航海番号 ② 半角英数字

出港日 必須 2023-05-26

輸出業者情報

名称 日本語 必須 農林酒造株式会社

英語 必須 Norin shuzo FC.

所在地 日本語 必須 東京都千代田区丸町 1-1-1

英語 必須 1-1-1, Marucho, Chiyoda-ku, Tokyo

所在地(国) 英語 必須 Japan

輸入業者情報

名称 英語 必須 Abcd Foods Inc.

所在地 英語 必須 XXXX XX Doha

所在地(国) 英語 必須 Qatar

その他入力項目

合計梱包数 数量 必須 20

単位 必須 Package

合計正味重量 重量 必須 200.00

単位 必須 kg

輸出要件 水産動物の種類 必須 ☒ 魚類
☐ 軟体動物
☐ 甲殻類
☐ 水産物
☐ その他

官能検査実施結果 品質確認者氏名 日本語 必須 水産 太郎

官能検査実施日 必須 2023-05-15

欄外追記 日本語 追記事項

英語 postscript

備考

出発港を入力してください。

到着港を入力してください。

輸送手段を選択してください。

船名、航空便名を入力してください。

コンテナ番号を入力してください。

封印シール番号を入力してください。

航海番号を入力してください。

出港日を入力してください。

名称を入力してください。

所在地を入力してください。

所在地(国)を入力してください。

名称を入力してください。

所在地を入力してください。

所在地(国)を入力してください。

合計梱包数を入力してください。

合計正味重量を入力してください。

水産動物の種類を入力してください。

欄外追記を入力してください。

備考

備考

備考事項

誓約事項

誓約事項

イ、当該輸出水産食品は、管轄官庁の監督指導の下にある施設において加工等がなされたものであること。
ウ、当該輸出水産食品は、コーデックス規格(CAC/RCP 52-2003)とHACCPに準じ、適切に取り扱われていること。
エ、当該輸出水産食品は、別紙様式 6 のAttestationのc.に記載された疾病がみられないこと。
（輸出の都度、別添 1 及び別添 2 に規定する検査が実施され、病気又は感染症による潰瘍、出血、退色、白斑等の目に見える異状が認められないこと。）

☒ 承諾

明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

■ 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（カタル 水産食品 衛生証明）

明細番号 未採番

商品情報

HSコード

必須

1111 . 11 . 1111

一般名(種名)

日本語

必須

イワシ

英語

必須

sardine

学名

英語

必須

sardinops

梱包形態

英語

必須

Package

梱包数

数量

必須

20

単位

必須

Package

正味重量

重量

必須

200.00

単位

必須

kg

無疾病の動物種

必須

上記以外

輸送温度

必須

☐ 常温
☐ 冷蔵
☒ 冷凍

加工・保管施設情報

加工・保管施設

施設種類

必須

加工施設

認定番号

JP46891M

検索

名称

日本語

必須

〇〇製造施設

英語

必須

Maru Maru plant

所在地

都道府県

必須

北海道

市町村

必須

札幌市

所在地(市町村以降)

日本語

必須

〇町1丁目1-5

所在地

英語

必須

1-1-5, Marucho Sapporo-shi, Hokkaido

生産情報

天然・養殖区分

必須

☒ 天然
☐ 養殖

原産地

日本語

必須

北海道

英語

必須

Hokkaido

備考

備考

備考事項

確認

一覧に戻る

前の画面に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

HSコードを入力してください。

一般名(種名)を入力してください。

学名を入力してください。

梱包形態を入力してください。

梱包数を入力してください。

正味重量を入力してください。

無疾病の動物種を入力してください。

輸送温度を入力してください。

加工施設又は保管施設のどちらかを選択してください。

加工施設又は保管施設の名称を入力してください。

加工施設又は保管施設の所在地を入力してください。

天然又は養殖のどちらかを選択してください。

原産地を入力してください。

34.14 ヨルダン

34.14.1 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 99 個まで登録可能です。100 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

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 (ヨルダン 水産食品 衛生証明)

前証明書番号 半角英数字

輸出入情報

出発港 日本語 必須 成田空港

英語 必須 Narita Airport

到着港 英語 必須 Queen Alia International Airport

輸送手段 必須 航空

船名・航空便名 必須 FL747

コンテナ番号 XXX999

封印シール番号 JP101010

出港日 必須 2023-05-26

輸出業者情報

名称 日本語 必須 農林酒造株式会社

英語 必須 Norin shuzo FC.

所在地 日本語 必須 東京都千代田区丸町 1 - 1 - 1

英語 必須 1-1-1, Marucho, Chiyoda-ku, Tokyo Japan

輸入業者情報

名称 英語 必須 Abcd Foods Inc.

所在地 英語 必須 Amman Jordan

その他入力項目

輸送温度 必須 ☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍

輸出要件 水産動物の種類 必須 ☒ 魚類 ☐ 軟体動物 ☐ 甲殻類 ☐ 水産物 ☐ その他

備考

備考 備考事項

誓約事項

誓約事項 必須 (3) 調査の必要があると認められる場合には、関係者が調査に立ち会い貨物の開梱等を行うことを承諾すること。
(4) 証明書を受け取る際に証明書中の記載事項が本申請書の記載事項と相違ないことを輸出者の責任で確認すること。
(5) ヨルダン政府が要求する以下の条件を満たすものであること。
輸出水産食品は、食品衛生法に基づき生産・加工されており、人の消費に適したものであること。
☒ 承諾

明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

出発港を入力してください。

到着港を入力してください。

輸送手段を選択してください。

船名、航空便名を入力してください。

コンテナ番号を入力してください。

封印シール番号を入力してください。

出港日を入力してください。

名称を入力してください。

所在地を入力してください。

名称を入力してください。

所在地を入力してください。

輸送温度を入力してください。

水産動物の種類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 (ヨルダン 水産食品 衛生証明)

明細番号: 未採番

商品情報

商品名	日本語	必須	冷凍魚
	英語	必須	Frozen Fish
梱包数	数量	必須	20
	単位	必須	Package
正味重量	重量	必須	200.00
	単位	必須	kg

加工・保管施設情報

加工・保管施設	施設種類	必須	加工施設	
	認定番号		JP46891M	
	名称	日本語	必須	〇〇製造施設
		英語	必須	Maru Maru plant
	所在地	都道府県	必須	北海道
		市町村	必須	札幌市
	所在地(市町村以降)	日本語	必須	〇町1丁目1-5
	所在地	英語	必須	1-1-5, Marucho Sapporo-shi, Hokkaido

生産情報

原産地	日本語	必須	北海道
	英語	必須	Hokkaido

備考

備考	備考事項
----	------

確認

一覧に戻る 前の画面に戻る

↑ 上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

商品名を入力してください。

梱包数を入力してください。

正味重量を入力してください。

加工施設又は保管施設のどちらかを選択してください。

認定番号を入力してください。

加工施設又は保管施設の名称を入力してください。

加工施設又は保管施設の所在地を入力してください。

原産地を入力してください。

34.15 ニュージーランド

34.15.1 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 99 個まで登録可能です。100 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

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 (ニュージーランド 水産食品 衛生証明)

前証明書番号 半角英数字

輸出入情報

出発港 日本語 成田空港 英語 必須 Narita Airport

輸送手段 必須 航空

コンテナ番号 XXX999

封印シール番号 JP101010

出港日 必須 2023-05-26

輸業者情報

名称 日本語 必須 農林酒造株式会社 英語 必須 Norin shuzo FC.

所在地 日本語 必須 東京都千代田区丸町 1 - 1 - 1 英語 必須 1-1-1, Marucho, Chiyoda-ku, Tokyo

輸入業者情報

名称 英語 必須 Abcd Foods Inc.

所在地 英語 必須 123 XxxRd, Dummy, Abc XXXXX Wellington New Zealand

生産・加工・保管施設情報

加工施設 認定番号 必須 JP46891M

名称 日本語 必須 ○○製造施設 英語 必須 Maru Maru plant

所在地 都道府県 必須 北海道 市町村 必須 札幌市

所在地(市町村以降) 日本語 必須 ○町 1 丁目 1 - 5 英語 必須 1-1-5, Marucho Sapporo-shi, Hokkaido

その他入力項目

原産国地域 日本語 必須 北海道 英語 必須 Hokkaido

輸送温度 必須 -27℃

備考

備考 備考事項

誓約事項

出発港を入力してください。

輸送手段を選択してください。

コンテナ番号を入力してください。

封印シール番号を入力してください。

出港日を入力してください。

名称を入力してください。

所在地を入力してください。

名称を入力してください。

所在地を入力してください。

認定番号を入力してください。

名称を入力してください。

所在地を入力してください。

原産国地域を入力してください。

輸送温度を入力してください。

誓約事項

誓約事項 必須

イ、輸出品は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施している施設で加工していること。
 ウ、輸出品の包装は、清潔かつ安全で、有機汚染物質を含まないこと。
 エ、別添2の該当する品目の衛生要件を満たすこと。
 オ、2.（3）、（8）および（12）に該当する品目を輸出する場合は、必要に応じて製品の輸入許可証を添付して輸出すること。

☒ 承諾

明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

■ 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（ニュージーランド 水産食品 衛生証明）

明細番号 未採番

商品情報

商品名 日本語 冷凍魚
 英語 必須 Frozen Fish

HSコード 必須 1111 . 11 . 1111

梱包の数 数量 必須 20
 単位 必須 Package

正味重量 重量 必須 200.00
 単位 必須 kg

衛生要件

衛生要件 必須 (3)商用に包装された非サケ科由来の水産食品

(3)商用に包装された非サケ科由来の水産食品 必須 個々の包装の正味重量 必須

☒ 1.0kg以下又は1.0L以下である。
☐ 1.0kg又は1.0Lより大きい（輸入許可証の添付が必要）。
☐ 1.0kg以下又は1.0L以下のもの及び1.0kg又は1.0Lより大きいものが双方含まれる（輸入許可証の添付が必要）。

備考

備考 備考事項

確認

一覧に戻る 前の画面に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

商品名を入力してください。

HSコードを入力してください。

梱包の数を入力してください。

正味重量を入力してください。

衛生要件を選択してください。

※左図は「(3)商用に包装された非サケ科由来の水産食品」を選択した場合の例です。他の衛生要件を選択した場合の説明については、以降の説明を参照してください。

該当する個々の包装の正味重量を選択してください。

● [衛生要件] で「(4)加熱処理された非サケ科由来の水産食品」を選択した場合

衛生要件

衛生要件 必須 (4)加熱処理された非サケ科由来の水産食品

(4)加熱処理された非サケ科由来の水産食品 必須 加熱処理 必須

☒ 中心部温度が85℃以上で15分以上加熱されている。
☐ 中心部温度が90℃以上で10分以上加熱されている。

該当する加熱処理を選択してください。

●【衛生要件】で「(5)乾燥させた非サケ科由来の水産食品」を選択した場合

衛生要件	
衛生要件 ?	必須 (5)乾燥させた非サケ科由来の水産食品
(5)乾燥させた非サケ科由来の水産食品	

●【衛生要件】で「(6)皮を剥いた非サケ科魚のフィレ」を選択した場合

衛生要件		
衛生要件 ?	必須 (6)皮を剥いた非サケ科魚のフィレ	
(6)皮を剥いた非サケ科魚のフィレ	冷凍処理されている	必須 ☒
	冷凍処理	必須 ☒ 輸送前に中心部温度が-20℃以下で168時間以上冷凍されている。 ☐ 輸送前または/及び輸送中に中心部温度が-20℃以下で計168時間以上冷凍されている。
	別表2-4に掲載された魚種のフィレである	必須 ☐
	学名(英語)	必須
	科名	必須 - 科名を選択してください -

冷凍処理されている場合は選択してください。

該当する冷凍処理を選択してください。

別表2-4に掲載された魚種のフィレである場合は選択してください。

学名を入力してください。

科名を選択してください。

●【衛生要件】で「(7)低リスクの非サケ科由来の水産食品」を選択した場合

衛生要件		
衛生要件 ?	必須 (7)低リスクの非サケ科由来の水産食品	
(7)低リスクの非サケ科由来の水産食品	別表2-1に掲載の魚種 ?	必須 ☒
	学名(英語)	必須 Alopia superciliosus
	別表2-2に掲載の魚種 ?	必須 ☐
	学名(英語)	必須 - 学名を選択してください -
	冷凍	必須 ☐ 輸送前に中心部温度が-18℃以下で168時間以上冷凍されている。 ☐ 輸送前または/及び輸送中に中心部温度が-18℃以下で計168時間以上冷凍されている。
	別表2-3に掲載の魚種 ?	必須 ☐
	学名(英語)	必須 - 学名を選択してください -
	冷凍	必須 ☐ 輸送前に中心部温度が-18℃以下で4か月間以上冷凍されている。 ☐ 輸送前または/及び輸送中に中心部温度が-18℃以下で計4か月間以上冷凍されている。

別表2-1に掲載の魚種の場合は選択してください。

学名を選択してください。

別表2-2に掲載の魚種の場合は選択してください。

学名を選択してください。

該当する冷凍を選択してください。

別表2-3に掲載の魚種の場合は選択してください。

学名を選択してください。

該当する冷凍を選択してください。

●【衛生要件】で「(8)商用に包装された甲殻類由来の水産食品」を選択した場合

衛生要件		
衛生要件 ?	必須 (8)商用に包装された甲殻類由来の水産食品	
(8)商用に包装された甲殻類由来の水産食品	個々の包装の正味重量	必須 ☒ 1.0kg以下又は1.0L以下である。 ☐ 1.0kg又は1.0Lより大きい(輸入許可証の添付が必要)。 ☐ 1.0kg以下又は1.0L以下のもの及び1.0kg又は1.0Lより大きいものが双方含まれる(輸入許可証の添付が必要)。 ☐ 冷蔵で輸送される製品であり、包装に“Not to be used as bait or feed for aquatic animals”と記載されている。

該当する個々の包装の正味重量を選択してください。

1～3つ目のいずれかを選択し、該当する製品においては併せて、4つ目を必要に応じて選択してください。

●【衛生要件】で「(9)加熱処理された甲殻類由来の水産食品」を選択した場合

衛生要件	
衛生要件②	必須 (9)加熱処理された甲殻類由来の水産食品
(9)加熱処理された甲殻類由来の水産食品	別表2-5に掲載された種の甲殻類製品であり、次のいずれかの条件で加熱された製品である ☒ 学名(英語) 必須 abcde ☒ 加熱処理 必須 ☒ 中心部温度が100℃以上で1分以上加熱されている。 ☐ 中心部温度が90℃以上で10分以上加熱されている。 ☐ 別表2-5に掲載された種以外の甲殻類製品であり、肉のすべてのたんぱく質が凝固するまで加熱された製品である ☐ 学名(英語) 必須

該当する場合は選択してください。

学名を入力してください。

該当する加熱処理を選択してください。

該当する場合は選択してください。

学名を入力してください。

●【衛生要件】で「(10)冷凍された甲殻類由来の水産食品」を選択した場合

衛生要件	
衛生要件②	必須 (10)冷凍された甲殻類由来の水産食品
(10)冷凍された甲殻類由来の水産食品	別表2-5に掲載された種の甲殻類製品であり、中心部温度が-20℃以下で72時間以上冷凍されている ☒ 学名(英語) 必須 abcde ☐ 別表2-5に掲載された種以外の甲殻類製品であり、中心部温度が-18℃で計12時間以上冷凍されている ☐ 学名(英語) 必須

該当する場合は選択してください。

学名を入力してください。

該当する場合は選択してください。

学名を入力してください。

●【衛生要件】で「(11)アワビ由来の水産食品」を選択した場合

衛生要件	
衛生要件②	必須 (11)アワビ由来の水産食品
(11)アワビ由来の水産食品	処理

●【衛生要件】で「(12)アワビ以外の軟体動物由来の水産食品」を選択した場合

衛生要件	
衛生要件②	必須 (12)アワビ以外の軟体動物由来の水産食品
(12)アワビ以外の軟体動物由来の水産食品	処理 必須 ☒ 外殻を含まない。 ☐ 外殻を洗浄・消毒した後、身を外殻の中に戻している（輸入許可証の添付が必要）。

該当する処理を選択してください。

●【衛生要件】で「(13)水産動物由来の脂及び油」を選択した場合

衛生要件	
衛生要件②	必須 (13)水産動物由来の脂及び油
(13)水産動物由来の脂及び油	