



## 66 水産食品（サケ科）

---



# 66.1 オーストラリア

## 66.1.1 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 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

一元的な輸出証明書発給システム

申請書入力画面 (オーストラリア 水産食品(サケ科) 衛生証明)

前証明書番号 281321BEU10002

**輸出入情報**

B/L-AWB番号 必 789911145511

輸送手段 必 航空

船便名・航空便名 必 FL474

コンテナ番号 XXXU1234567

**輸出業者情報**

名称 日本語 必 大地会社

英語 必 Land Company

所在地 日本語 必 北海道札幌市東区千代田区森が岡 9-9-9

英語 必 1-2-2,Kasumigaseki, Chiyoda ward, Tokyo

所在地(国) 英語 必 Japan

**輸入業者情報**

名称 英語 必 Abcd Foods Inc.

所在地 英語 必 123 Xxx Rd, Dummy, Abc A11 1A1,Canada

所在地(国) 英語 必 china

**生産・加工・保管施設情報**

加工・保管施設 施設種類 必 加工施設

認定番号 JP46891M 検索

名称 日本語 必 ○○加工場

英語 必 Processing plant

所在地 都道府県 必 北海道

市町村 必 札幌市

所在地(市町村以降) 日本語 必 ○町1丁目1-1

所在地 英語 必 1-1-1,MaruChou,Maru Shi,Tokyo

その他入力項目

積み荷の詳細 船荷証券番号、航空貨物運送表番号等を入力してください。

輸送方法を選択してください。

輸送方法、船名、フライト情報等を入力してください。

施設認定番号を入力してください。

認定施設の名称及び所在地加工業者の名前を入力してください。

認定施設及び所在地加工業者の住所を入力してください。

**その他入力項目**

数量及び重量 必須 20kg/cs\*20CS

熱処理の種類 必須
 サケ科魚種の卵製品は、すべての異物を除去するよう確実に洗浄され、30分以上、中心温度65℃以上で加熱されている。  
 皮付き又は皮なしのフィレ製品は、重さによらず、30分以上、中心温度65℃以上で加熱されている。  
 内臓を除いた頭付きのニジマス製品は、40分以上、中心温度66℃以上で加熱されている。

官能検査実施結果 品質確認者氏名 日本語 花子太郎  
 官能検査実施日 2022-01-12

**備考**

備考 ○オーストラリア 水産食品(サケ科) 衛生証明

**誓約事項**

誓約事項 必須
 当該貨物は以下の内容を満たすものであることを誓約する。  
 (1) 上記の記載事項が正しいこと。  
 (2) 関税法（昭和29年法律第61号）第2条第1項第4号の「内国貨物」であること。  
 (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) 証明書発行申請の製品に係る製造工程が施設認定申請時に提出した製造工程と相違なく、当該製品の製造における加熱工  
 承諾

更新 明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

数量を入力してください。

該当する説明事項を選択してください。

# ■ 申請情報明細登録

申請情報明細登録画面 (オーストラリア 水産食品(サケ科) 衛生証明)

明細番号 0001

**商品情報**

商品名	日本語	必須	冷凍魚
	英語	必須	Frozen Fish
一般名(種名)	日本語	必須	コイ
	英語	必須	Common carp
学名	英語	必須	Cyprinus carpio
生産年月日(開始)	必須		2022-01-12
生産年月日(終了)	必須		2022-01-13
加工方法又は加工状態	日本語	必須	スライス
	英語	必須	slice

**備考**

備考 ○オーストラリア 水産食品(サケ科) 衛生証明

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

品名及び種名（学名）を入力してください。

製品の状態を入力してください。



## **67 水産食品（サケ科以外のもの）**

---



# 67.1 オーストラリア

## 67.1.1 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 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

積み荷の詳細 船荷証券番号、航空貨物運送表番号等を入力してください。

輸送方法を選択してください。

輸送方法、船名、フライト情報等を入力してください。

認定施設の名称及び所在地加工業者の名前を入力してください。

認定施設及び所在地加工業者の住所を入力してください。

**その他入力項目**

漁獲・養殖情報 日本語 **必須** 日本

数量及び重量 **必須** 20kg/cs\*20CS

動物衛生情報

確認項目1 **必須**  魚は、日本の食品の衛生管理当局により承認及び監督される加工施設で処理されたものである。

確認項目2 **必須**  魚は、権限ある当局により監督された検査官により検査されたものである。

確認項目3 **必須**  製品は、病気の伝染による目に見える潰瘍がない。

確認項目4  魚は、内臓が除去されている。

確認項目5  魚は、頭とえらが除去されており、内面と外面が完全に洗浄されている。

確認項目6  魚は、内臓とえらが除去されており、内面と外面が完全に洗浄されている。

確認項目7  魚は、その全生育過程において養殖されていない。

確認項目8 **必須**  貨物には、3. に記されていない種の魚が含まれない。

官能検査実施結果 品質確認者氏名 日本語 東京太郎

官能検査実施日 2023-12-12

**備考**

備考 オーストラリア 水産食品（サケ科以外のもの）衛生証明

**誓約事項**

誓約事項 **必須**

(6) オーストラリア政府が要求する以下の条件を満たすものであること。  
 ① オーストラリア向け輸出水産食品は、日本の権限ある衛生管理当局により承認及び監督される最終加工施設（未加工品にあっては最終保管施設）において処理されたものであること。  
 ② 製品は、伝染病による目に見える潰瘍がないこと。  
 ③ 貨物には、証明書に記載されていない種の魚が含まれないこと。  
 承諾

明細登録

前の画面に戻る

## ■ 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（オーストラリア 水産食品(サケ科以外のもの) 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

一般名(種名) 日本語 **必須** コイ

英語 **必須** Common Carp

学名 英語 **必須** Cyprinus carpio

加工方法又は加工状態 日本語 **必須** スライス

英語 **必須** slice

**備考**

備考 オーストラリア 水産食品（サケ科以外のもの）衛生証明

確認

一覧に戻る 前の画面に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

品名及び種名（学名）を入力してください。

製品の状態を入力してください。