



## 51 卵製品

---

# 51.1 欧州連合

## 51.1.1 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

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（欧州連合等 卵製品 衛生証明）

前証明書番号 半角英数字

**輸出入情報**

EU等の国名 アイランド

**輸出業者情報**

名称 英語 Yushutsu Tarou

所在地 英語 1-1-1,MaruChou,Fuchu Shi,Tokyo 30文字/最大400文字

所在地(国) 英語 Japan

ISO 国名コード 112222

**輸入業者情報**

名称 英語 Abcd Foods Inc.

所在地 英語 123 Xxx Rd, Dummy, Abc A11 1A1,Canada 37文字/最大400文字

所在地(国) 英語 china

ISO 国名コード 111111

**生産・加工・保管施設情報**

卵選別包装施設 認定番号 JP111111M 検索

名称 英語 Maru Maru egg house

所在地 都道府県 岩手県

市町村 大船渡市

所在地 英語 1-1-2,MaruChou 14文字/最大400文字

製造施設 認定番号 JP444444M 検索

名称 英語 必須 Maru Maru plant

所在地 都道府県 必須 岩手県

市町村 必須 大船渡市

所在地 英語 必須 1-1-2,MaruChou 14文字/最大400文字

他施設追加

**その他入力項目**

荷送人を入力してください。

荷送人住所、所在国、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、所在国、ISO コードを入力してください。

認定番号（卵選別包装施設（経由している場合））を入力してください。

施設名称（卵選別包装施設（経由している場合））を入力してください。

所在地（卵選別包装施設（経由している場合））を入力してください。

## その他入力項目

製品の原料の生産国	英語	<input type="text" value="JAPAN"/>
輸送温度	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	
集卵年月日(開始)		<input type="text" value="2022-03-08"/>
集卵年月日(終了)		<input type="text" value="2022-03-08"/>
製造年月日(開始)		<input type="text" value="2022-03-08"/>
製造年月日(終了)		<input type="text" value="2022-03-08"/>
ロット番号/ Batch No.		<input type="text" value="210322-01,210322-02"/>
動物の種類	英語	<input type="text" value="bovines"/>
合計梱包の数	数量	<input type="text" value="20"/>
	単位	<input type="text" value="Package"/>
合計正味重量	重量	<input type="text" value="2000.00"/>
	単位	<input type="text" value="kg"/>
合計総重量	重量	<input type="text" value="2000.00"/>
	単位	<input type="text" value="kg"/>
加熱条件	<input checked="" type="checkbox"/> HPAIの発生はない。 <input type="checkbox"/> HPAIが発生しているが、以下の加熱要件を満たしている。 ア 卵白液：55.6℃で870秒、又は、56.7℃で232秒加熱 イ 10%塩漬卵黄：62.2℃で138秒加熱 ウ 乾燥卵白：67℃で20時間、又は、54.4℃で513時間加熱 エ 全卵：60℃188秒、又は、完全に加熱 オ 全卵液：60℃で188秒、61.1℃で94秒、又は、完全に加熱 <input type="checkbox"/> NDの発生はない。 <input type="checkbox"/> NDが発生しているが、以下の加熱要件を満たしている。 ア 卵白液：55℃で2278秒、57℃で986秒、又は、59℃で301秒加熱 イ 10%塩漬卵黄：55℃で176秒加熱 ウ 乾燥卵白：57℃で50.4時間加熱 エ 全卵：55℃で2521秒、57℃で1596秒、59℃で674秒、又は、完全に加熱	

バッチナンバー（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。

## 備考

備考	<input type="text"/>
----	----------------------

明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

# ■ 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（欧州連合 卵製品 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

備考

備考

欧州連合 卵製品 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

## 51.2 英国

### 51.2.1 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

申請書入力画面 (英国 卵製品 衛生証明)

前証明書番号: 半角英数字

**輸出業者情報**

名称: 英語 Yushutsu Tarou

所在地: 英語 1-1-1, MaruChou, Fuchu Shi, Tokyo (30文字/最大400文字)

所在地(国): 英語 Japan

ISO 国名コード: 112222

**輸入業者情報**

名称: 英語 Abcd Foods Inc.

所在地: 英語 123 Xxx Rd, Dummy, Abc A11 1A1, Canada (37文字/最大400文字)

所在地(国): 英語 china

ISO 国名コード: 111111

**生産・加工・保管施設情報**

卵選別包装施設

認定番号: JP1111111M (検索)

名称: 英語 Maru Maru egg house

所在地: 都道府県 岩手県

市町村: 大船渡市

所在地: 英語 1-1-2, MaruChou (14文字/最大400文字)

製造施設

認定番号: JP4444444M (検索)

名称: 英語 Maru Maru plant

所在地: 都道府県 岩手県

市町村: 大船渡市

所在地: 英語 1-1-2, MaruChou (14文字/最大400文字)

他施設追加

その他入力項目

荷送人を入力してください。

荷送人住所、所在国、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、所在国、ISO コードを入力してください。

認定番号（卵選別包装施設（経由している場合））を入力してください。

施設名称（卵選別包装施設（経由している場合））を入力してください。

所在地（卵選別包装施設（経由している場合））を入力してください。

## その他入力項目

製品の原料の生産国	英語	必須	JAPAN
輸送温度	必須	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	
集卵年月日(開始)	必須		2022-03-08
集卵年月日(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	Package
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
加熱条件	必須	<input type="checkbox"/> HPAIの発生はない。 <input checked="" type="checkbox"/> HPAIが発生しているが、以下の加熱要件を満たしている。 ア 卵白液：55.6℃で870秒、又は、56.7℃で232秒加熱 イ 10%塩漬卵黄：62.2℃で138秒加熱 ウ 乾燥卵白：67℃で20時間、又は、54.4℃で513時間加熱 エ 全卵：60℃188秒、又は、完全に加熱 オ 全卵液：60℃で188秒、61.1℃で94秒、又は、完全に加熱 <input type="checkbox"/> NDの発生はない。 <input type="checkbox"/> NDが発生しているが、以下の加熱要件を満たしている。 ア 卵白液：55℃で2278秒、57℃で986秒、又は、59℃で301秒加熱 イ 10%塩漬卵黄：55℃で176秒加熱 ウ 乾燥卵白：57℃で50.4時間加熱 エ 全卵：55℃で2521秒、57℃で1596秒、59℃で674秒、又は、完全に加熱	

バッチナンバー（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。

## 備考

備考

明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

# ■ 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（英国 卵製品 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

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