

## 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

一元的な輸出証明書発給システム

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: アイルランド

**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: 11111

**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: JP44444M (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

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
家畜保健衛生所の確認書番号	R-123456-7890,R-123456-7891 ※日本国内で製造され卵選別包装施設を経由する原料卵又は日本国内で製造された原料卵製品を使用する場合は、当該原料卵又は当該原料卵製品の衛生証明書に記載の確認書番号を記載すること。		
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 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%塩漬け卵黄：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%塩漬け卵黄：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

## 備考

備考

明細登録

前の画面に戻る

上に戻る

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 (欧州連合等 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** Egg Product

**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

# 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 Yushutu Tarou

所在地: 英語 1-1-1, MaruChou, Fushu 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 Ancd 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: 11111

**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

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
家畜保健衛生所の確認書番号			R-123456-7890,R-123456-7891 ※日本国内で製造され卵選別包装施設を経由する原料卵又は日本国内で製造された原料卵製品を使用する場合は、当該原料卵又は当該原料卵製品の衛生証明書に記載の確認書番号を記載すること。
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%塩漬け卵黄：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%塩漬け卵黄：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

家畜保健衛生所による確認書番号を入力してください。

ロットナンバー（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 (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** Egg Product

**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