|  |
| --- |
| （別添1）ウクライナ向け輸出水産食品　品目一覧 |
|  | ＨＳ番号 | 品目名 | 状態 |
| 1 | 0301.91 | ます | 活 |
| 2 | 0301.92 | うなぎ | 活 |
| 3 | 0301.93 | こい | 活 |
| 4 | 0301.94 | くろまぐろ | 活 |
| 5 | 0301.95 | みなみまぐろ | 活 |
| 6 | 0301.99 | その他魚 | 活 |
| 7 | 0302.11 | ます | 生鮮冷蔵 |
| 8 | 0302.13 | 太平洋さけ | 生鮮冷蔵 |
| 9 | 0302.14 | 大西洋さけ、ドナウさけ | 生鮮冷蔵 |
| 10 | 0302.19 | その他さけ科 | 生鮮冷蔵 |
| 11 | 0302.21 | ハリバット | 生鮮冷蔵 |
| 12 | 0302.22 | プレイス | 生鮮冷蔵 |
| 13 | 0302.23 | ソール | 生鮮冷蔵 |
| 14 | 0302.24 | ターボット | 生鮮冷蔵 |
| 15 | 0302.29 | その他ひらめ・かれい類 | 生鮮冷蔵 |
| 16 | 0302.31 | びんながまぐろ | 生鮮冷蔵 |
| 17 | 0302.32 | きはだまぐろ | 生鮮冷蔵 |
| 18 | 0302.33 | かつお | 生鮮冷蔵 |
| 19 | 0302.34 | めばちまぐろ | 生鮮冷蔵 |
| 20 | 0302.35 | くろまぐろ | 生鮮冷蔵 |
| 21 | 0302.36 | みなみまぐろ | 生鮮冷蔵 |
| 22 | 0302.39 | その他まぐろ | 生鮮冷蔵 |
| 23 | 0302.41 | にしん | 生鮮冷蔵 |
| 24 | 0302.42 | かたくちいわし | 生鮮冷蔵 |
| 25 | 0302.43 | いわし | 生鮮冷蔵 |
| 26 | 0302.44 | さば | 生鮮冷蔵 |
| 27 | 0302.45 | まあじ | 生鮮冷蔵 |
| 28 | 0302.46 | すぎ | 生鮮冷蔵 |
| 29 | 0302.47 | めかじき | 生鮮冷蔵 |
| 30 | 0302.49 | その他にしん等 | 生鮮冷蔵 |
| 31 | 0302.51 | コッド | 生鮮冷蔵 |
| 32 | 0302.52 | ハドック | 生鮮冷蔵 |
| 33 | 0302.53 | コールフィッシュ | 生鮮冷蔵 |
| 34 | 0302.54 | ヘイク | 生鮮冷蔵 |
| 35 | 0302.55 | すけそうだら | 生鮮冷蔵 |
| 36 | 0302.56 | ブルーホワイティング | 生鮮冷蔵 |
| 37 | 0302.59 | その他たら科等 | 生鮮冷蔵 |
| 38 | 0302.71 | ティラピア | 生鮮冷蔵 |
| 39 | 0302.72 | なまず | 生鮮冷蔵 |
| 40 | 0302.73 | こい | 生鮮冷蔵 |
| 41 | 0302.74 | うなぎ | 生鮮冷蔵 |
| 42 | 0302.79 | その他ティラピア等 | 生鮮冷蔵 |
| 43 | 0302.81 | さめ | 生鮮冷蔵 |
| 44 | 0302.82 | えい | 生鮮冷蔵 |
| 45 | 0302.83 | めろ | 生鮮冷蔵 |
| 46 | 0302.84 | シーバス | 生鮮冷蔵 |
| 47 | 0302.85 | たい | 生鮮冷蔵 |
| 48 | 0302.89 | その他魚 | 生鮮冷蔵 |
| 49 | 0302.91 | 肝臓、卵、しらこ | 生鮮冷蔵 |
| 50 | 0302.92 | ふかひれ | 生鮮冷蔵 |
| 51 | 0302.99 | その他食用の魚のくず肉 | 生鮮冷蔵 |
| 52 | 0303.11 | べにざけ | 冷凍 |
| 53 | 0303.12 | その他太平洋さけ | 冷凍 |
| 54 | 0303.13 | 大西洋さけ、ドナウさけ | 冷凍 |
| 55 | 0303.14 | ます | 冷凍 |
| 56 | 0303.19 | その他さけ科 | 冷凍 |
| 57 | 0303.23 | ティラピア | 冷凍 |
| 58 | 0303.24 | なまず | 冷凍 |
| 59 | 0303.25 | こい | 冷凍 |
| 60 | 0303.26 | うなぎ | 冷凍 |
| 61 | 0303.29 | ナイルパーチ、らいぎょ | 冷凍 |
| 62 | 0303.31 | ハリバット | 冷凍 |
| 63 | 0303.32 | プレイス | 冷凍 |
| 64 | 0303.33 | ソール | 冷凍 |
| 65 | 0303.34 | ターボット | 冷凍 |
| 66 | 0303.39 | その他ひらめ・かれい類 | 冷凍 |
| 67 | 0303.41 | びんながまぐろ | 冷凍 |
| 68 | 0303.42 | きはだまぐろ | 冷凍 |
| 69 | 0303.43 | かつお | 冷凍 |
| 70 | 0303.44 | めばちまぐろ | 冷凍 |
| 71 | 0303.45 | くろまぐろ | 冷凍 |
| 72 | 0303.46 | みなみまぐろ | 冷凍 |
| 73 | 0303.49 | その他まぐろ | 冷凍 |
| 74 | 0303.51 | にしん | 冷凍 |
| 75 | 0303.53 | いわし | 冷凍 |
| 76 | 0303.54 | さば | 冷凍 |
| 77 | 0303.55 | まあじ | 冷凍 |
| 78 | 0303.56 | すぎ | 冷凍 |
| 79 | 0303.57 | めかじき | 冷凍 |
| 80 | 0303.59 | その他にしん等 | 冷凍 |
| 81 | 0303.63 | コッド | 冷凍 |
| 82 | 0303.64 | ハドック | 冷凍 |
| 83 | 0303.65 | コールフィッシュ | 冷凍 |
| 84 | 0303.66 | ヘイク | 冷凍 |
| 85 | 0303.67 | すけそうだら | 冷凍 |
| 86 | 0303.68 | ブルーホワイティング | 冷凍 |
| 87 | 0303.69 | その他たら科等 | 冷凍 |
| 88 | 0303.81 | さめ | 冷凍 |
| 89 | 0303.82 | えい | 冷凍 |
| 90 | 0303.83 | めろ | 冷凍 |
| 91 | 0303.84 | シーバス | 冷凍 |
| 92 | 0303.89 | その他魚 | 冷凍 |
| 93 | 0303.91 | 肝臓、卵、しらこ | 冷凍 |
| 94 | 0303.92 | ふかひれ | 冷凍 |
| 95 | 0303.99 | その他食用の魚のくず肉 | 冷凍 |
| 96 | 0304.31 | ティラピアフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 97 | 0304.32 | なまずフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 98 | 0304.33 | ナイルパーチフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 99 | 0304.39 | その他こい、うなぎ等フィレ | 生鮮冷蔵 |
| 100 | 0304.41 | 太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 101 | 0304.42 | ますフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 102 | 0304.43 | ひらめ・かれい類フィレ | 生鮮冷蔵 |
| 103 | 0304.44 | たら科等フィレ | 生鮮冷蔵 |
| 104 | 0304.45 | めかじきフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 105 | 0304.46 | めろフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 106 | 0304.47 | さめフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 107 | 0304.48 | えいフィレ | 生鮮冷蔵 |
| 108 | 0304.49 | その他魚フィレ | 生鮮冷蔵 |
| 109 | 0304.51 | ティラピア等魚肉（フィレ除く） | 生鮮冷蔵 |
| 110 | 0304.52 | さけ科魚肉（フィレ除く） | 生鮮冷蔵 |
| 111 | 0304.53 | たら科等魚肉（フィレ除く） | 生鮮冷蔵 |
| 112 | 0304.54 | めかじき魚肉（フィレ除く） | 生鮮冷蔵 |
| 113 | 0304.55 | めろ魚肉（フィレ除く） | 生鮮冷蔵 |
| 114 | 0304.56 | さめ魚肉（フィレ除く） | 生鮮冷蔵 |
| 115 | 0304.57 | えい魚肉（フィレ除く） | 生鮮冷蔵 |
| 116 | 0304.59 | その他魚肉（フィレ除く） | 生鮮冷蔵 |
| 117 | 0304.61 | ティラピアフィレ | 冷凍 |
| 118 | 0304.62 | なまずフィレ | 冷凍 |
| 119 | 0304.63 | ナイルパーチフィレ | 冷凍 |
| 120 | 0304.69 | その他こい、うなぎ等フィレ | 冷凍 |
| 121 | 0304.71 | コッドフィレ | 冷凍 |
| 122 | 0304.72 | ハドックフィレ | 冷凍 |
| 123 | 0304.73 | コールフィッシュフィレ | 冷凍 |
| 124 | 0304.74 | ヘイクフィレ | 冷凍 |
| 125 | 0304.75 | すけそうだらフィレ | 冷凍 |
| 126 | 0304.79 | その他たら科等フィレ | 冷凍 |
| 127 | 0304.81 | 太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけフィレ | 冷凍 |
| 128 | 0304.82 | ますフィレ | 冷凍 |
| 129 | 0304.83 | ひらめ・かれい類フィレ | 冷凍 |
| 130 | 0304.84 | めかじきフィレ | 冷凍 |
| 131 | 0304.85 | めろフィレ | 冷凍 |
| 132 | 0304.86 | にしんフィレ | 冷凍 |
| 133 | 0304.87 | まぐろ、かつおフィレ | 冷凍 |
| 134 | 0304.88 | さめ、えいフィレ | 冷凍 |
| 135 | 0304.89 | その他魚フィレ | 冷凍 |
| 136 | 0304.91 | めかじき魚肉（フィレ除く） | 冷凍 |
| 137 | 0304.92 | めろ魚肉（フィレ除く） | 冷凍 |
| 138 | 0304.93 | ティラピア等魚肉（フィレ除く） | 冷凍 |
| 139 | 0304.94 | すけそうだら魚肉（フィレ除く） | 冷凍 |
| 140 | 0304.95 | たら科等魚肉（フィレ除く） | 冷凍 |
| 141 | 0304.96 | さめ魚肉（フィレ除く） | 冷凍 |
| 142 | 0304.97 | えい魚肉（フィレ除く） | 冷凍 |
| 143 | 0304.99 | その他魚肉（フィレ除く） | 冷凍 |
| 144 | 0305.10 | 魚粉、ミール、ペレット | 　 |
| 145 | 0305.20 | 肝臓、卵、しらこ | 塩干薫 |
| 146 | 0305.31 | ティラピア等フィレ | 塩干 |
| 147 | 0305.32 | たら科等フィレ | 塩干 |
| 148 | 0305.39 | その他こい、うなぎ等フィレ | 塩干 |
| 149 | 0305.41 | 太平洋、大西洋、ドナウさけ | 薫 |
| 150 | 0305.42 | にしん | 薫 |
| 151 | 0305.43 | ます | 薫 |
| 152 | 0305.44 | ティラピア、なまず等 | 薫 |
| 153 | 0305.49 | その他魚 | 薫 |
| 154 | 0305.51 | コッド | 干 |
| 155 | 0305.52 | ティラピア、なまず等 | 干 |
| 156 | 0305.53 | たら科等 | 干 |
| 157 | 0305.54 | にしん、いわし等 | 干 |
| 158 | 0305.59 | その他魚 | 干 |
| 159 | 0305.61 | にしん | 塩 |
| 160 | 0305.62 | コッド | 塩 |
| 161 | 0305.63 | かたくちいわし | 塩 |
| 162 | 0305.64 | ティラピア、なまず等 | 塩 |
| 163 | 0305.69 | その他魚 | 塩 |
| 164 | 0305.71 | ふかひれ | 塩干薫 |
| 165 | 0305.72 | 魚の頭、尾、浮袋 | 塩干薫 |
| 166 | 0305.79 | その他食用の魚のくず肉 | 塩干薫 |
| 167 | 0306.11 | いせえび | 冷凍 |
| 168 | 0306.12 | ロブスター | 冷凍 |
| 169 | 0306.14 | かに | 冷凍 |
| 170 | 0306.15 | ノルウェーロブスター | 冷凍 |
| 171 | 0306.16 | コールドウォーターシュリンプ等 | 冷凍 |
| 172 | 0306.17 | その他シュリンプ、プローン | 冷凍 |
| 173 | 0306.19 | その他甲殻類 | 冷凍 |
| 174 | 0306.31 | いせえび | 活生鮮冷蔵 |
| 175 | 0306.32 | ロブスター | 活生鮮冷蔵 |
| 176 | 0306.33 | かに | 活生鮮冷蔵 |
| 177 | 0306.34 | ノルウェーロブスター | 活生鮮冷蔵 |
| 178 | 0306.35 | コールドウォーターシュリンプ等 | 活生鮮冷蔵 |
| 179 | 0306.36 | その他シュリンプ、プローン | 活生鮮冷蔵 |
| 180 | 0306.39 | その他甲殻類 | 活生鮮冷蔵 |
| 181 | 0306.91 | いせえび | 塩干薫、蒸･水煮(殻付) |
| 182 | 0306.92 | ロブスター | 塩干薫、蒸･水煮(殻付) |
| 183 | 0306.93 | かに | 塩干薫、蒸･水煮(殻付) |
| 184 | 0306.94 | ノルウェーロブスター | 塩干薫、蒸･水煮(殻付) |
| 185 | 0306.95 | シュリンプ、プローン | 塩干薫、蒸･水煮(殻付) |
| 186 | 0306.99 | その他甲殻類 | 塩干薫、蒸･水煮(殻付) |
| 187 | 0307.11 | かき | 活生鮮冷蔵 |
| 188 | 0307.12 | かき | 冷凍 |
| 189 | 0307.19 | かき | 塩干薫 |
| 190 | 0307.21 | スキャロップ | 活生鮮冷蔵 |
| 191 | 0307.22 | スキャロップ | 冷凍 |
| 192 | 0307.29 | スキャロップ | 塩干薫 |
| 193 | 0307.31 | い貝 | 活生鮮冷蔵 |
| 194 | 0307.32 | い貝 | 冷凍 |
| 195 | 0307.39 | い貝 | 塩干薫 |
| 196 | 0307.42 | いか | 活生鮮冷蔵 |
| 197 | 0307.43 | いか | 冷凍 |
| 198 | 0307.49 | いか | 塩干薫 |
| 199 | 0307.51 | たこ | 活生鮮冷蔵 |
| 200 | 0307.52 | たこ | 冷凍 |
| 201 | 0307.59 | たこ | 塩干薫 |
| 202 | 0307.60 | かたつむりその他巻貝 | 活生鮮冷蔵冷凍塩干薫 |
| 203 | 0307.71 | クラム、コック、アークシェル | 活生鮮冷蔵 |
| 204 | 0307.72 | クラム、コック、アークシェル | 冷凍 |
| 205 | 0307.79 | クラム、コック、アークシェル | 塩干薫 |
| 206 | 0307.81 | あわび | 活生鮮冷蔵 |
| 207 | 0307.82 | そでぼら | 活生鮮冷蔵 |
| 208 | 0307.83 | あわび | 冷凍 |
| 209 | 0307.84 | そでぼら | 冷凍 |
| 210 | 0307.87 | その他あわび | 塩干薫 |
| 211 | 0307.88 | その他そでぼら | 塩干薫 |
| 212 | 0307.91 | その他軟体動物 | 活生鮮冷蔵 |
| 213 | 0307.92 | その他軟体動物 | 冷凍 |
| 214 | 0307.99 | その他軟体動物 | 塩干薫 |
| 215 | 0308.11 | なまこ | 活生鮮冷蔵 |
| 216 | 0308.12 | なまこ | 冷凍 |
| 217 | 0308.19 | なまこ | 塩干薫 |
| 218 | 0308.21 | うに | 活生鮮冷蔵 |
| 219 | 0308.22 | うに | 冷凍 |
| 220 | 0308.29 | うに | 塩干薫 |
| 221 | 0308.30 | くらげ | 活生鮮冷蔵冷凍塩干薫 |
| 222 | 0308.90 | その他水棲無脊椎動物 | 活生鮮冷蔵冷凍塩干薫 |
| 223 | 0510.00 | アンバーグリス、海狸香等 |  |
| 224 | 1504.10 | 魚の肝油 |  |
| 225 | 1504.20 | 魚の油脂（肝油以外） |  |
| 226 | 1504.30 | 海棲哺乳類の油脂 |  |
| 227 | 1603.00 | 魚、甲殻類、軟体類のエキス、ジュース | 調製品 |
| 228 | 1604.11 | さけ | 調製品 |
| 229 | 1604.12 | にしん | 調製品 |
| 230 | 1604.13 | いわし | 調製品 |
| 231 | 1604.14 | まぐろ、はがつお、かつお | 調製品 |
| 232 | 1604.15 | さば | 調製品 |
| 233 | 1604.16 | かたくちいわし | 調製品 |
| 234 | 1604.17 | うなぎ | 調製品 |
| 235 | 1604.18 | ふかひれ | 調製品 |
| 236 | 1604.19 | その他全形及び断片状の魚 | 調製品 |
| 237 | 1604.20 | 細かく切り刻んだ魚（魚肉ソーセージ・かまぼこ等） | 調製品 |
| 238 | 1604.31 | キャビア | 調製品 |
| 239 | 1604.32 | キャビア代用物 | 調製品 |
| 240 | 1605.10 | かに | 調製品 |
| 241 | 1605.21 | シュリンプ、プローン | 調製品（気密容器） |
| 242 | 1605.29 | シュリンプ、プローン | 調製品（その他） |
| 243 | 1605.30 | ロブスター | 調製品 |
| 244 | 1605.40 | その他甲殻類 | 調製品 |
| 245 | 1605.51 | かき | 調製品 |
| 246 | 1605.52 | スキャロップ | 調製品 |
| 247 | 1605.53 | い貝 | 調製品 |
| 248 | 1605.54 | いか | 調製品 |
| 249 | 1605.55 | たこ | 調製品 |
| 250 | 1605.56 | クラム、コック、アークシェル | 調製品 |
| 251 | 1605.57 | あわび | 調製品 |
| 252 | 1605.58 | かたつむりその他巻貝 | 調製品 |
| 253 | 1605.59 | その他軟体動物 | 調製品 |
| 254 | 1605.61 | なまこ | 調製品 |
| 255 | 1605.62 | うに | 調製品 |
| 256 | 1605.63 | くらげ | 調製品 |
| 257 | 1605.69 | その他水棲無脊椎動物 | 調製品 |

（別添２）

ウクライナの指定する疾病及び品目

# 魚類

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 疾病名 | 感受性種 | 魚病まん延リスク少なく、疾病に関する衛生条件を要求すべきでない品目（ＯＩＥ） | ウクライナの指定する疾病対象品目の区分 |
| 活魚 | 丸の生鮮・冷凍 | 内臓除去・フィレ | 塩蔵・乾燥・薫製 | 調製品 |
| Spring viraemia of carp (SVC). | コイ、ソウギョ、ハクレン、コクレン、フナ、キンギョ、テンチ、シートフィッシュ | ・無菌の缶詰、魚皮・人の消費用の①小売貿易用の内臓除去魚（冷蔵・冷凍）、②フィレ（冷蔵・冷凍）、③内臓除去魚（乾燥）・人の消費用の化学的に処理された製品（燻製、塩蔵、ピクルス、マリネ等）・病原体の不活性化処理がなされた製品（魚粉・魚油） | × | × | ○ | ○ | ○ |
| Infectious haematopoietic necrosis (IHN) | ニジマス、太平洋サケ（ベニザケ、マスノスケ、シロザケ、サクラマス、アマゴ、ギンザケ）、大西洋サケ | × | × | ○ | ○ | ○ |
| Epizootic haematopoietic necrosis (EHN) | レッドフィンパーチ、ニジマス | × | × | ○ | ○ | ○ |
| Oncorhynchus masou virus disease | ベニザケ、サクラマス、シロザケ、ギンザケ、ニジマス | 基準なし | × | × | ○ | ○ | ○ |
| Aeromonosis (ｆurunculosis) | サケ科魚類 | 基準なし | × | × | ○ | ○ | ○ |
| Viral whirling disease （ＶＷＤ） | サケ科魚類 | 基準なし | × | × | ○ | ○ | ○ |

軟体動物

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 疾病名 | 感受性種 | 魚病まん延リスク少なく、疾病に関する衛生条件を要求すべきでない品目（ＯＩＥ） | ウクライナの指定する疾病対象品目の区分 |
| 活貝 | 丸の生鮮・冷凍 | 剥き身（生鮮・冷凍） | 塩蔵・乾燥・薫製 | 調製品 |
| Bonamiasis (*Bonamia ostreae, Bnamia spp.)* | ヨーロッパヒラガキ、オーストラリアマッドオイスター、アルゼンチンヒラガキ、チリヒラガキ、アジアガキ、スミノエガキ | ・宿主を殺す方法で処理された物品（缶詰など）・小売貿易のためにパッケージされた人の消費用剥き身（冷蔵・冷凍）・マガキ、ヨーロッパアサリ、アサリ、ヨーロッパイガイ、ムラサキイガイ由来製品 | × | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Haplosporidiosis (*Haplosporidium nelsoni*) | マガキ、イースタンオイスター | ・宿主を殺す方法で処理された物品（缶詰など）・小売貿易のためにパッケージされた人の消費用剥き身（冷蔵・冷凍）・スミノエガキ由来製品 | × | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Mikrocytosis (*Mikrocytos mackini, Mikrocytos roughleyi*) | ヨーロッパヒラガキ、オリンピアガキ、マガキ、イースタンオイスター | ・宿主を殺す方法で処理された物品（缶詰など）・小売貿易のためにパッケージされた人の消費用剥き身（冷蔵・冷凍） | × | × | ○ | ○ | ○ |
| Marteiliosis (*Marteilia refringens, Marteilia sydneyi*) | ヨーロッパヒラガキ、オーストラリアマッドオイスター、アルゼンチンヒラガキ、チリヒラガキ、ヨーロッパイガイ、ムラサキイガイ | ・宿主を殺す方法で処理された物品（缶詰など）・小売貿易のためにパッケージされた人の消費用剥き身（冷蔵・冷凍）・マガキ由来製品 | × | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Perkinsis (*Perkinsus marinuｓ,**P. atlanticus, P. olseni*) | （marinus)イースタンヒラガキ、マガキ、スミノエガキ、オオノガイ、バルチックシラトリガイ、ホンビノスガイ | ・商業的に滅菌した缶、熱処理製品・人の消費用の化学処理製品（スモーク、塩蔵、マリネード等）・非商業用の寄生体を不活性化するように熱処理し殺菌した製品 | × | × | × | ○ | ○ |
| (olseni/atlanticus)アカアワビ・マルアワビ・ミツウネアワビ・ウスヒラアワビ（豪州）、アサリ、ヨーロッパアサリベルギーアサリ、ニヨリヨーロッパアサリ、マガキ、スミノエガキ等 | ・商業的に滅菌した缶、熱処理製品・人の消費用の化学処理製品（スモーク、塩蔵、マリネード等）・非商業用の寄生体を不活性化するように熱処理し殺菌した製品 | × | × | × | ○ | ○ |

注）○は「ウクライナの指定する疾病対象品目以外のもの」であり、本要綱の対象となる品目

×は「ウクライナの指定する疾病対象品目」であり、本要綱の対象外となる品目

（別添３）

電子メール又はNACCSによる証明書の発行申請手続

１　証明書の発行前の手続

（１）電子メールにより発行申請を行う場合

輸出者は、別紙様式９に必要事項を記入の上、以下により年度内の食品輸出計画書を書面にて証明書発行機関宛てに提出すること。

ア　輸出計画には、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画などを踏まえ、提出時点で作成可能な内容を記載すること。

イ　一つの食品輸出計画書に、同一の証明書発行機関で証明書を発行する他の輸出先国・地域の輸出計画を併せて記載して差し支えない。

ウ　輸出先国・地域の追加が生じた場合は、同様式により食品輸出計画書の変更を届け出ること。なお、輸出年月、輸出品目及び輸出数重量に変更が生じた場合にあっては、変更の届出は要しない。

（２）NACCSにより発行申請を行う場合

輸出者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているNACCS掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

２　証明書の発行申請手続

輸出者は、食品を輸出しようとする都度、本要綱に従い、電子メール又はNACCSを利用して、証明書の発行申請に必要な書類を証明書発行機関宛てに提出すること。

なお、電子メールにより発行申請を行う場合にあって、１（１）の食品輸出計画書をあらかじめ提出していない輸出先国・地域に輸出を行う場合にあっては、必要な書類を郵送等により提出すること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

（１）申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。

（２）証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について 証明書発行機関とあらかじめ調整すること。

（３）NACCSにより発行申請を行う場合にあって、証明書発行申請を提出する者が輸出者と異なる場合は、初回に輸出者が作成した委任状を添付すること。

（別添４）

ウクライナ向け輸出水産食品の検査手順

全てのウクライナ向け輸出水産食品に関する検査（証明書発行機関）

１　サンプリング

　申請品目ごとに１ロットとし、荷口の確認を行うとともに下記２について、１ロットの梱包数（N)に応じて、以下に示す開梱数（n)を目安とする。

|  |
| --- |
|  １ロットの梱包数（N) 　　　　　　開梱数(n) |
| 　　　　　 N≦１５０　　　　　　　　　　　　　　　　　　３ 　１５０＜N≦１２００　　　　　　　　　　　　　　　　　５ 　　　　　N＞１２００　　　　　　　　　　　　　　　　　８ |
|

※１ロットの梱包数が３に満たない場合は開梱数（n）は１とする。

２　検査基準

官能検査

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 判定基準 |
| 外観 | 鱗とひれにほとんど損傷がなく、鱗が簡単に抜け落ちない状態である。皮膚表面には寄生虫が付いていないこと（冷凍、加熱食品及び高度加工品は除く）。 |
| におい | 魚類特有のにおいであり、鮮度低下に伴うアンモニア臭等の異臭がない。 |
| 組織 | 筋肉が引き締まって弾力があり、内臓もはっきりと識別でき、鮮度が良好である。 |
|

（別添５）

ウクライナ向け輸出水産食品の官能検査等の運用

 ウクライナへ輸出される水産食品の衛生証明書の発行に当たっては、下記の手続を行うことにより、証明書発行機関による輸出の都度の官能検査を省略することができる。

１　品質確認者の選任

 輸出者は、輸出者自らが定めた品質確認者（食品衛生責任者の資格を有する等、食品衛生の知識を有する者）を選任すること。

２　官能検査

 選任された品質確認者は、輸出の都度、別添４に掲げる官能検査を実施し、当該官能検査基準を満たしていることを確認するとともに、別紙様式８に結果を、証明書発行申請書（別紙様式５）の「４．官能検査の確認結果」に確認者氏名及び実施日を記載すること。

なお、結果の記録に当たっては、検査の実施が確認できれば、別紙様式８に

よらず任意の様式を用いて差し支えない。

 輸出者は、官能検査結果等が記載された記録を３年間保管すること。

３　その他

 品質確認者は、輸出される水産物について別添４に掲げられる官能検査の他、以下の状況についても確認すること。

 １）衛生的かつ適切な温度下で官能検査が行われていること。

 ２）申請内容と荷口が適合していること。

４　官能検査の検証

輸出者は、衛生証明書の申請日以前１年間に１回以上、証明書発行機関が実施する官能検査を受検し、別添４に掲げる官能検査基準を満たしていることを確認すること。品質確認者は、当該検査に立ち会い、自ら行う官能検査方法の妥当性について検証を行うこと。

なお、本運用に基づく手続を実施している場合であって、１年に１回以上の官能検査の検証を行い輸出することを３年以上継続した実績があり、かつ、過去３年間の官能検査結果及び品質確認者による官能検査方法に問題が認められないときは、検証頻度を３年間に１回以上とすることができる。