

NZ水産食品申請マニュアル

申請者画面

青文字：注意事項

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

東京港

英語

必須

Tokyo Port

輸送手段

必須

船舶

BL、AWB等の記載と相違ないか確認

コンテナ番号

ABCDxxxxxxx

航空輸送の場合コンテナ番号にAWB番号記載

封印シール番号

EDFxxxxxx

封印シール番号にN/Aと記載

出港日

必須

2023-07-01



輸出業者情報

名称

日本語

必須

〇〇〇〇 株式会社

Invoice等の記載と相違ないか確認

英語

必須

〇〇〇〇 Corp

所在地

日本語

必須

東京都千代田区霞が関 1 - 2 - 1

英語

必須

1-2- KASUMIGASEKI CHIYODA-KU TOKYO JAPAN

輸入業者情報

名称

英語

必須

SEAFOOD PROCESSING NEW ZEALAND IMP.&EXP.CO.,LTD

所在地

英語

必須

xx, xxRd., xcity, New Zealand

生産・加工・保管施設情報

加工施設

認定番号	必須	NZFO0000	HPに掲載されている認定施設リスト と記載項目に差異ないか確認	検索
名称	日本語	必須	〇〇水産食品製造貿易会社	
	英語	必須	〇〇SEAFOOD PROCESSING & IMP. EXP. CO., LTD.	
所在地	都道府県	必須	神奈川県	
	市町村	必須	相模原市南区	
所在地(市町村以降)	日本語	必須	□□.	
所在地	英語	必須	□□, Dist□, □-City, □-Prefecture Japan	

その他入力項目

原産国地域	日本語	必須	日本	日本で製造加工を行っている場合、「日本」と記入 第三国加工の場合は本省対応
	英語	必須	Japan	
輸送温度	必須	15℃	常温の場合、「Ambient」と記入	

備考

備考	
----	--

備考

備考

誓約事項

誓約事項

必須

当該輸出水産食品は次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) 衛生証明書を受け取る際に衛生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。

承諾

誓約内容を確認の上、承諾にチェック

明細登録

↑
上に戻る

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	
	英語 必須	Frozen Yellowtail Fillet
HSコード	必須	0304 . 49 . <input type="text"/>
梱包の数	数量 必須	50
	単位 必須	Carton
正味重量	重量 必須	300.00
	単位 必須	kg

HSコードは基本的に6桁記載

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	<input type="checkbox"/>
	冷凍処理 必須	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 輸送前又は/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	<input checked="" type="checkbox"/>
	学名(英語) 必須	Seriola quinqueradiata
	科名 必須	Carangidae

輸出する水産食品にあてはまる個別衛生要件を輸出する品目ごとに1つ選択

衛生要件が以下のとき学名記載必要。
科名に関しては適宜確認書類を提出
6(b), 7(a)~(c), 9(a)~(b), 10(a)~(b)
科名も必要6(b) ※別添2参照