

(別添1)

施設認定が必要となる水産食品に該当する食品分類の一例

ニュージーランドの Aquatic Animal Products Guidance Document (<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/51232-Aquatic-Animal-Products-Guidance>) に規定される以下のHSコードに分類される水産食品を加工する施設は施設認定が必要となる。(以下に該当しないものでも、水産動物由来の原材料を5%以上含んでいる場合、衛生証明書の発給対象となる場合がある。) 輸出する水産食品がどのHSコードに分類されるか及び衛生証明書の添付が必要かについては、事前に輸出者がニュージーランド当局に確認すること。

HS コード	品目
0302	魚 (生鮮のもの及び冷蔵したものに限るものとし、第 03.04 項の魚のフィレその他の魚肉を除く。)
0303	魚 (冷凍したものに限るものとし、第 03.04 項の魚のフィレその他の魚肉を除く。)
0304	魚のフィレその他の魚肉 (生鮮のもの及び冷蔵し又は冷凍したものに限るものとし、細かく切り刻んであるかないかを問わない。)
0305	魚 (乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限る。) 及びくん製した魚 (くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。)
0306	甲殻類 (生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。)、くん製した甲殻類 (殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。) 及び蒸気又は水煮による調理をした殻付きの甲殻類 (冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものであるかないかを問わない。)
0307	軟体動物 (生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。) 及びくん製した軟体動物 (殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。)
0308	水棲無脊椎動物 (生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、甲殻類及び軟体動物を除く。) 及びくん製した水棲無脊椎動物 (甲殻類及び軟体動物を除くものとし、くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。)

1504	魚又は海棲哺乳動物の油脂及びその分別物（化学的な変性加工をしてないものに限るものとし、精製してあるかないかを問わない。）
1604	魚（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。）、キャビア及び魚卵から調製したキャビア代用物
1605	甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。）

(別添2)

ニュージーランド向けに輸出しようとする水産食品が  
満たす必要がある要件及び定義

ニュージーランドへ輸出する水産食品は、以下(1)から(15)のいずれかの要件を満たす必要がある。

(1) 低リスクの非サケ科由来の水産食品

飼料及び釣り餌以外の用途で輸入されるものであり、以下のア～ウのいずれかであることを記載した衛生証明書を添付すること。

ア 別表2-1に掲載された魚種由来のものであること。

イ 別表2-2に掲載された魚種由来のものである場合、以下の①又は②を満たすこと。

① 輸送前に中心部温度が $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で計168時間以上冷凍されていること。

② 輸送前又は/及び輸送中に中心部温度が $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で計168時間以上冷凍されていること。(この場合、輸送中のコンテナ内の温度記録又は船荷証券(BL)等をニュージーランド第一次産業省(以下、MPIという)宛てに提出しなければならない。)

ウ 別表2-3に掲載された魚種由来のものである場合、以下の①又は②を満たすこと。

① 輸送前に中心部温度が $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で計4か月間以上冷凍されていること。

② 輸送前又は/及び輸送中に中心部温度が $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で計4か月間以上冷凍されていること。(この場合、輸送中のコンテナ内の温度記録又は船荷証券(BL)等をMPI宛てに提出しなければならない。)

(2) 皮を剥いた非サケ科魚のフィレ

飼料及び釣り餌以外の用途で輸入されるものであり、以下のア又はイのいずれかであることを記載した衛生証明書を添付すること。

ア 非サケ科魚のフィレで、以下の①又は②を満たすこと。

① 輸送前に中心部温度が $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で計168時間以上冷凍されていること。

② 輸送前又は/及び輸送中に中心部温度が $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で計168時間以上冷凍されていること。(この場合、輸送中のコンテナ内の温度記録又は船荷証券(BL)等をMPI宛てに提出しなければならない。)

イ 別表2-4に掲載された魚種のフィレであること。

(3) 加熱処理された非サケ科由来の水産食品

飼料及び釣り餌以外の用途で輸入されるものであり、以下のア及びイを満たすこ

とを記載した衛生証明書を添付すること。

ア サケ科に属さない魚種由来のものであること。

イ 以下の①又は②いずれかの条件で加熱されたものであること。

- ① 中心部温度が 85℃以上で 15 分以上
- ② 中心部温度が 90℃以上で 10 分以上

(4) 乾燥させた非サケ科由来の水産食品

飼料及び釣り餌以外の用途で輸入されるものであり、以下のア～ウのすべてを満たすことを記載した衛生証明書を添付すること。

ア サケ科に属さない魚種由来のものであること。

イ 内臓が除去されていること。

ウ 中心部温度が 100℃以上で 30 分以上機械的な乾燥（熱風乾燥）を行っていること。

(5) 商用に包装された（ニュージーランドでの小売販売や外食産業での利用前に、更なる包装や加工を行わない）非サケ科由来の水産食品

飼料及び釣り餌以外の用途で輸入されるものであり、以下のア～ウのいずれかを添付すること。また、エの要件を満たすこと。

ア 個々の包装の正味重量が 1.0kg 以下又は 1.0L 以下である場合、以下の①～③すべてを満たすことを記載した衛生証明書

- ① サケ科に属さない魚種由来のものであること。
- ② 商用に包装されたものであること。
- ③ 個々の包装の正味重量は 1.0 kg 以下又は 1.0 L 以下であること。

イ 個々の包装の正味重量が 1.0 kg より大きい又は 1.0 L より大きい場合、以下の①及び②を満たす事を記載した衛生証明書並びに輸入許可証<sup>\*1</sup>

- ① サケ科に属さない魚種由来のものであること。
- ② 商用に包装されたものであること。

ウ 包装の正味重量が 1.0 kg 以下又は 1.0 L 以下のもの及び 1.0 kg より大きい又は 1.0 L より大きいものが双方含まれる場合、ア、イそれぞれの衛生要件を記載した衛生証明書及び輸入許可証<sup>\*1</sup>

エ 一般消費者や外食産業への販売前に製品の開封及び詰め替えを行わないこと（販売者が外食産業を営んでいる場合を除く）。

(例) 以下のものを含むが、これに限定されるものではない。

フィッシュボール、フィッシュケーキ、フィッシュチャウダー、フィッシュカレー、フィッシュクラッカー、エキス、出汁、フィッシュミンチ、魚卵、魚醬、フィッシュスープ、キッパー、マリネ、調理済み魚料理、刺身、燻製、すり身、シラス及びラウンド

(6) 加熱処理された甲殻類由来の水産食品

飼料及び釣り餌以外の用途での輸入されるものであり、以下のア又はイのいずれかを満たすことを記載した衛生証明書を添付すること。

ア 別表 2-5 に掲載された種の甲殻類由来である場合、以下の①又は②いずれかの条件で加熱されたものであること。

① 中心部温度が 100℃以上で 1 分以上

② 中心部温度が 90℃以上で 10 分以上

イ 別表 2-5 に記載された種以外の甲殻類由来である場合、身のすべてのたんぱく質が凝固するまで加熱されたものであること。

(7) 冷凍された甲殻類由来の水産食品

飼料及び釣り餌以外の用途での輸入されるものであり、以下のア又はイのいずれかを満たすことを記載した衛生証明書を添付すること。

ア 別表 2-5 に掲載された種の甲殻類由来である場合、中心部温度が-20℃以下で計 72 時間以上冷凍されていること。

イ 別表 2-5 に記載された種以外の甲殻類由来である場合、中心部温度が-18℃以下で計 12 時間以上冷凍されていること。

(8) 商用に包装された（ニュージーランドでの小売販売や外食産業での利用前に、更なる包装や加工を行わない）甲殻類由来の水産食品

飼料及び釣り餌以外の用途で輸入されるものであり、以下のア～ウのいずれかを添付すること。また、エ及びオの要件を満たすこと。

ア 個々の包装の正味重量が 1.0kg 以下又は 1.0L 以下である場合、以下の①及び②を満たすことを記載した衛生証明書

① 商用に包装された製品であること。

② 個々の包装の正味重量は 1.0 kg 以下又は 1.0 L 以下であること。

イ 個々の包装の正味重量が 1.0 kg より大きい又は 1.0 L より大きい場合、商用に包装されたものである事を記載した衛生証明書及び輸入許可証<sup>\*1</sup>

ウ 包装の正味重量が 1.0 kg 以下又は 1.0 L 以下のもの及び 1.0 kg より大きい又は 1.0 L より大きいものが双方含まれる場合、ア、イそれぞれの衛生要件を記載した衛生証明書及び輸入許可証<sup>\*1</sup>

エ 冷蔵で輸送される製品の場合、包装に”Not to be used as bait or feed for aquatic animals”と記載されていること。

オ 一般消費者や外食産業への販売前に製品の開封及び詰め替えを行わないこと（販売者が外食産業を営んでいる場合を除く）。

(9) アワビ由来の水産食品

以下のア～ウのすべてを満たすことを記載した衛生証明書を添付すること。

ア *Haliotis* 属由来であること。

イ 殻を含まないこと。

ウ アワビの身が、中心部温度が 55℃以上で 10 分以上加熱されていること。

(10) アワビ以外の軟体動物由来の水産食品

以下のア及びイを添付すること。

ア 以下の①～③のすべてを満たすことを記載した衛生証明書

① *Haliotis* 属由来ではないこと。

② イに係る場合を除き、外殻を有する軟体動物においては、外殻が除去されていること。

③ 身が調理、乾燥又は冷凍されていること。

イ 外殻を除去した後、洗浄・消毒を行った外殻に軟体動物の身に戻した場合、輸入許可証<sup>※1</sup>（MPI に外殻を洗浄する加工工程等の情報を提供し、要件を満たすと認められた場合のみ輸入許可証が発行される。）

(11) 棘皮動物由来の水産食品

商用に包装されたものであること。

(12) 尾索動物由来の水産食品

商用に包装されたものであること。

(13) 刺胞動物（クラゲ）由来の水産食品

商用に包装されたものであること。

(14) 環形動物由来の水産食品

商用に包装されたものであること。

(15) 水産動物の脂及び油

水産動物の飼料及び釣り餌以外の用途での輸入されるものであり、中心部温度が 80℃以上で 20 分間以上加熱したことを記載した衛生証明書を添付すること。

水産動物の脂及び油を含む混合食品の場合は、水産動物の飼料及び釣り餌以外の用途での輸入されるものであり、商用に包装されたものであること。また、輸入許可証<sup>※1</sup>を添付すること。

※1 輸入許可証：輸入許可は MPI によって個別審査される。輸入許可の申請フォームは MPI のウェブサイトで見ることができ、オンラインで申請することもできる。

別表 2 - 1

学名	
<i>Alopias superciliosus</i>	<i>Isurus paucus</i>
<i>Auxis rochei</i>	<i>Kajikia [Tetrapterus] audax</i>
<i>Auxis thazard</i>	<i>Katsuwonus pelamis</i>
<i>Brama brama</i>	<i>Lamna nasus</i>
<i>Carcharhinus brachyurus</i>	<i>Lampris guttatus</i>
<i>Carcharhinus falciformis</i>	<i>Lampris immaculatus</i>
<i>Carcharhinus galapagensis</i>	<i>Makaira mazara</i>
<i>Carcharhinus longimanus</i>	<i>Makaira nigricans</i>
<i>Cetorhinus maximus</i>	<i>Prionace glauca</i>
<i>Cololabis adocetus</i>	<i>Rhinocodon typus</i>
<i>Coryphaena equiselis</i>	<i>Sphyrna zygaena</i>
<i>Coryphaena hippurus</i>	<i>Tetrapturus angustirostris</i>
<i>Euthunnus affinis</i>	<i>Thunnus alalunga</i>
<i>Galeocerdo cuvier</i>	<i>Thunnus albacares</i>
<i>Hexanchus griseus</i>	<i>Thunnus maccoyii</i>
<i>Istiompax [Makaira] indica</i>	<i>Thunnus obesus</i>
<i>Istiophorus platypterus</i>	<i>Thunnus orientalis</i>
<i>Isurus oxyrinchus</i>	<i>Xiphias gladius</i>

別表 2 - 2

学名
<i>Cololabias saira</i>
<i>Engraulis ringens</i>
<i>Hemiramphus balao</i>
<i>Hemiramphus brasiliensis</i>
<i>Hemiramphus dussumieri</i>
<i>Hemiramphus lutkei</i>

別表 2 - 3

学名
<i>Euthynnus alletteratus</i>
<i>Sarda chilensis</i>
<i>Sarda lineolata</i>
<i>Sarda sarda</i>

別表 2 - 4

科名			
Acanthuridae	Cobitidae	Lepisosteidae	Polyprionidae
Achiridae	Congridae	Lethrinidae	Pomatomidae
Acipenseridae	Coryphaenidae	Liparidae	Priacanthidae
Acropomatidae	Cottidae	Lophiidae	Psettodidae
Alestidae	Cyclopteridae	Lutjanidae	Rachycentridae
Ambassidae	Cynoglossidae	Macrouridae	Rhinobatidae
Amiidae	Cyprinodontidae	Malacanthidae	Scaridae
Ammodytidae	Dasyatidae	Mastacembelidae	Scatophagidae
Anabantidae	Distichodontidae	Merlucciidae	Schilbeidae
Anarhichadidae	Embiotocidae	Monacanthidae	Scophthalmidae
Anoplopomatidae	Engraulidae	Moronidae	Scorpaenidae
Apogonidae	Exocoetidae	Muraenesocidae	Sebastidae
Argentinidae	Fundulidae	Nemipteridae	Siganidae
Ariidae	Gadidae	Notopteridae	Sillaginidae
Atherinidae	Galaxiidae	Ophidiidae	Sphyraenidae
Aulorhynchidae	Gasterosteidae	Oplegnathidae	Sphyrnidae
Bagridae	Gempylidae	Orectolobidae	Stichaeidae
Batrachoididae	Gerreidae	Osphronemidae	Stromateidae
Belonidae	Glaucostegidae	Percichthyidae	Synbranchidae
Berycidae	Haemulidae	Percithyidae	Synodontidae
Bothidae	Hapalogenyidae	Percopsidae	Terapontidae
Carangidae	Helostomatidae	Pimelodidae	Tetraodontidae
Carcharhinidae	Hexagrammidae	Platycephalidae	Trichiuridae
Catostomidae	Kurtidae	Plecoglossidae	Triglidae
Centropomidae	Kyphosidae	Pleuronectidae	Umbridae
Chaetodontidae	Labridae	Plotosidae	Uranoscopidae
Characidae	Latidae	Poeciliidae	Zeidae
Chirocentridae	Latridae	Polynemidae	Zoarcidae
Clariidae	Leiognathidae	Polyodontidae	

別表 2 - 5

学名
Astacidae 科の全ての種
Cambaridae 科の全ての種
Parastacidae 科の全ての種
<i>Eriocheir sinensis</i> (Chinese mitten crab)
<i>Macrobrachium dayanum</i>
<i>Potamon potamios</i>

(別添3)

## 電子メールによる証明書の発行申請手続

### 1 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送付すること。

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) 証明書発行申請書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。