

NZへの輸出水産食品の 新たな規制について

2022年9月13日

農林水産省 輸出・国際局 輸出支援課

目次

1. ニュージーランドの新規制の枠組
2. 施設認定について
3. 衛生証明書について
4. その他連絡事項
5. 質疑応答

目次

1. ニュージーランドの新規制の枠組
2. 施設認定について
3. 衛生証明書について
4. その他連絡事項
5. 質疑応答

ニュージーランドの新規制概要

- NZは、2022年11月11日以降にNZ向けに出港する水産食品※1
(水産動物の飼料・釣り餌用を除く)について

1. 加工施設※2を輸出国が輸出施設として登録すること

2. 衛生証明書を添付すること

を新たに義務付け。

※1 詳細は次頁以降に記載

※2 最終加工施設を対象とし、保管のみを行う倉庫などは対象外

- 本説明会で対象とする規制

✓ Import Health Standards(IHS) Aquatic Animal Products

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/51232-Aquatic-Animal-Products-Guidance>

✓ Guidance Document Aquatic Animal Products

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/41067-Specified-Animal-Products-Import-Health-Standard>

✓ Import Health Standards(IHS) Specified Animal Products

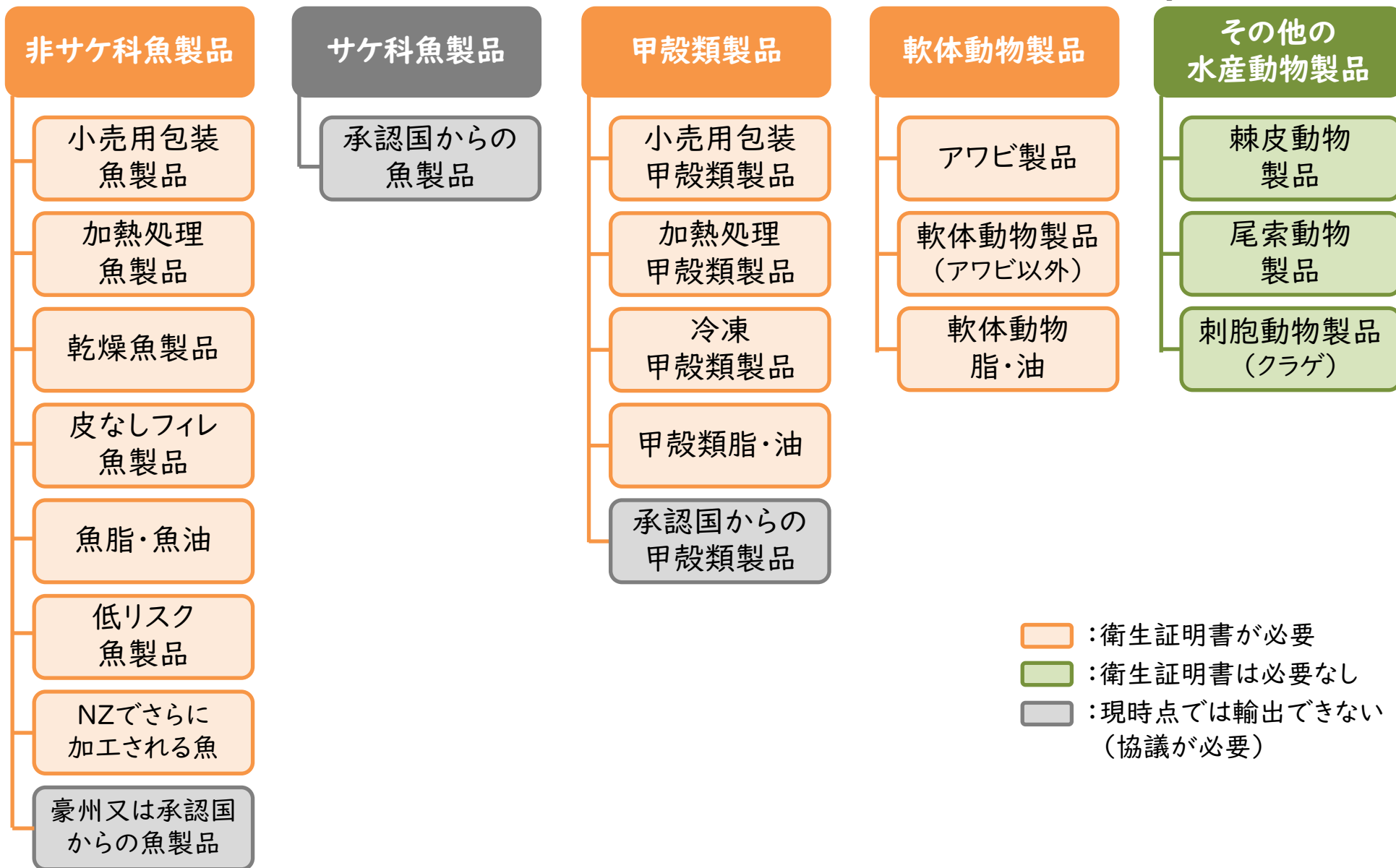
<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/51229-Aquatic-Animal-Products-Import-health-standard>

新規制の対象となりうる品目とHSコード

HSコード	品目
0302	魚(生鮮のもの、冷蔵したもの)
0303	魚(冷凍したもの)
0304	魚のフィレその他の魚肉(生鮮のもの、冷蔵し又は冷凍したもの)
0305	魚(乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたもの)、くん製した魚
0306	甲殻類(生きているもの、生鮮のもの、冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたもの)、くん製した甲殻類、蒸気又は水煮による調理をした殻付きの甲殻類
0307	軟体動物(生きているもの、生鮮のもの、冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたもの)、くん製した軟体動物
0308	水棲無脊椎動物(生きているもの、生鮮のもの、冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたもの)、くん製した水棲無脊椎動物
1504	魚又は海棲哺乳動物の油脂、その分別物
1604	魚(調製し又は保存に適する処理をしたもの)、キャビア、魚卵から調製したキャビア代用物
1605	甲殻類、軟体動物、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)

NZ向けに輸出が可能な水産食品のカテゴリー（水産食品5%以上）

出典：IHS Aquatic Animal Products



小売用包装魚製品（非サケ科）

IHS Aquatic Animal Products 2.2.8.

非サケ科魚製品

小売用包装
魚製品

加熱処理
魚製品

乾燥魚製品

皮なしフィレ
魚製品

魚脂・魚油

低リスク
魚製品

NZでさらに
加工される魚

豪州又は承認国
からの魚製品

【要件】

- 輸出品に①が添付されていること（必要な場合は②も添付）
 - ①衛生証明書
 - ・非サケ科魚由来であること
 - ・小売用に包装されていること
 - ・各包装における正味重量（net content）が1kg、又は、1L以下
 - ②輸入許可証：各包装における正味重量が1kg、又は、1Lを超える場合
- 消費者や飲食店、テイクアウト店等への販売の前に開封したり再包装したりしないこと（販売者が飲食業を営んでいる場合を除く。）

加熱処理魚製品（非サケ科）

IHS Aquatic Animal Products 2.2.6.

非サケ科魚製品

小売用包装
魚製品

加熱処理
魚製品

乾燥魚製品

皮なしフィレ
魚製品

魚脂・魚油

低リスク
魚製品

NZでさらに
加工される魚

豪州又は承認国
からの魚製品

【要件】

- 輸出品に衛生証明書が添付されていること

[衛生証明書の記載事項]

- ・非サケ科魚由来であること
- ・次のいずれかの加熱処理をされていること
 - 15分以上、中心部温度85℃以上
 - 10分以上、中心部温度90℃以上

乾燥魚製品（非サケ科）

IHS Aquatic Animal Products 2.2.7.

非サケ科魚製品

小売用包装
魚製品

加熱処理
魚製品

乾燥魚製品

皮なしフィレ
魚製品

魚脂・魚油

低リスク
魚製品

NZでさらに
加工される魚

豪州又は承認国
からの魚製品

【要件】

➤ 輸出品に衛生証明書が添付されていること

[衛生証明書の記載事項]

- ・非サケ科魚由来であること
- ・内臓が除去されていること
- ・30分以上、中心部温度100℃以上で、機械的に乾燥（熱風乾燥）されていること

皮なしフィレ魚製品（非サケ科）

IHS Aquatic Animal Products 2.2.5.

非サケ科魚製品

小売用包装
魚製品

加熱処理
魚製品

乾燥魚製品

皮なしフィレ
魚製品

魚脂・魚油

低リスク
魚製品

NZでさらに
加工される魚

豪州又は承認国
からの魚製品

【要件】

- 輸出品に衛生証明書が添付されていること

[衛生証明書の記載事項]

- ・非サケ科魚由来であり、①輸送前、及び/又は、②輸送期間中※に168時間以上、中心部温度 -20°C 以下で冷凍されていること

※・②輸送期間の場合は、NZの輸入検査の際に冷凍コンテナの温度の記録又はデータログをNZ一次産業省に提出すること
・輸送前と輸送期間で合計して168時間以上となるのもよい

又は、

- ・別表Iに属する魚種由来であること

【別表1】

1. Acanthuridae ニザダイ科	2. Achiridae アキルス科	3. Acipenseridae チョウザメ科	4. Acropomatidae ホタルジャコ科	5. Alestidae アレステス科
6. Ambassidae タカサゴイシモチ科	7. Amiidae アミア科	8. Ammodytidae イカナゴ科	9. Anabantidae キノボリウオ科	10. Anarhichadidae オオカミウオ科
11. Anoplopomatidae ギンダラ科	12. Apogonidae テンジクダイ科	13. Argentinidae ニギス科	14. Ariidae ハマギギ科	15. Atherinidae トウゴロウイワシ科
16. Aulorhynchidae クダヤガラ科	17. Bagridae ギギ科	18. Batrachoididae ガマアンコウ科	19. Belonidae ダツ科	20. Berycidae キンメダイ科
21. Bothidae ダルマガレイ科	22. Carangidae アジ科	23. Carcharhinidae メジロザメ科	24. Catostomidae サッカー科	25. Centropomidae アカメ科
26. Chaetodontidae チョウチョウウオ科	27. Characidae カラシン科	28. Chirocentridae オキイワシ科	29. Clariidae ヒレナマズ科	30. Cobitidae ドジョウ科
31. Congridae アナゴ科	32. Coryphaenidae シイラ科	33. Cottidae カジカ科	34. Cyclopteridae ダンゴウオ科	35. Cynoglossidae ウシノシタ科
36. Cyprinodontidae キプリドン科	37. Dasyatidae アカエイ科	38. Distichodontidae ディスティコドウス科	39. Embiotocidae ウミタナゴ科	40. Engraulidae カタクチイワシ科
41. Exocoetidae トビウオ科	42. Fundulidae フンデュルス科	43. Gadidae タラ科	44. Galaxiidae ガラクシアス科	45. Gasterosteidae トゲウオ科
46. Gempylidae クロタチカマス科	47. Gerreidae クロサギ科	48. Glaucostegidae グラウコステガス科	49. Haemulidae イサキ科	50. Haplogenyidae イサキ科 (ヒゲダイ)

【別表1】続き

51. Helostomatidae ヘロストマ科	52. Hexagrammidae アイナメ科	53. Kurtidae コモリウオ科	54. Kyphosidae イスズミ科	55. Labridae ベラ科
56. Latidae アカメ科	57. Latridae ユメタカノハダイ科	58. Leiognathidae ヒイラギ科	59. Lepisosteidae ガー科	60. Lethrinidae フエフキダイ科
61. Liparidae クサウオ科	62. Lophiidae アンコウ科	63. Lutjanidae フエダイ科	64. Macrouridae ソコダラ科	65. Malacanthidae キツネアマダイ科
66. Mastacembelidae トゲウナギ科	67. Merlucciidae メルルーサ科	68. Monacanthidae カワハギ科	69. Moronidae モロネ科	70. Muraenesocidae ハモ科
71. Nemipteridae イトヨリダイ科	72. Notopteridae ナギナタナマズ科	73. Ophidiidae アシロ科	74. Oplegnathidae インダイ科	75. Orectolobidae オオセ科
76. Osphronemidae オスフロネムス科	77. Percicithyidae ペルキクティス科	78. Percithyidae モロネ科	79. Percopsidae ペルコブシダ科	80. Pimelodidae ピメロドウス科
81. Platycephalidae コチ科	82. Plecoglossidae アユ科	83. Pleuronectidae カレイ科	84. Plotosidae ゴンズイ科	85. Poeciliidae カダヤシ科
86. Polynemidae ツバメコノシロ科	87. Polyodontidae ヘラチョウザメ科	88. Polyprionidae インナギ科	89. Pomatomidae オキスズキ科	90. Priacanthidae キントキダイ科
91. Psettodidae ボウズガレイ科	92. Rachycentridae スギ科	93. Rhinobatidae サカタザメ科	94. Scaridae ブダイ科	95. Scatophagidae クロホシマンジュウダイ科
96. Schilbeidae スキルベ科	97. Scophthalmidae スコプタルムス科	98. Scorpaenidae フサカサゴ科	99. Sebastidae メバル科	100. Siganidae アイゴ科

【別表1】続き

101. Sillaginidae キス科	102. Sphyraenidae カマス科	103. Sphyrnidae シュモクザメ科	104. Stichaeidae タウエガジ科	105. Stromateidae マナガツオ科
106. Synbranchidae タウナギ科	107. Synodontidae エソ科	108. Terapontidae シマイサキ科	109. Tetraodontidae フゲ科	110. Trichiuridae タチウオ科
111. Triglidae ハウボウ科	112. Umbridae ウンブラ科	113. Uranoscopidae ミシマオコゼ科	114. Zeidae マトウダイ科	115. Zoarcidae ゲンゲ科

低リスク魚製品（非サケ科）①

IHS Aquatic Animal Products 2.2.3.

非サケ科魚製品

小売用包装
魚製品

加熱処理
魚製品

乾燥魚製品

皮なしフィレ
魚製品

魚脂・魚油

低リスク
魚製品

NZでさらに
加工される魚

豪州又は承認国
からの魚製品

【要件】

- 輸出品に衛生証明書が添付されていること

[衛生証明書の記載事項]

別表2に属する魚種由来の場合：

- ・別表2に属する魚種由来であること

別表3に属する魚種由来の場合：

- ・別表3に属する魚種由来であること
- ・①輸送前、及び/又は、②輸送期間中※に168時間以上、中心部温度-18℃以下で冷凍されていること

別表4に属する魚種由来の場合：

- ・別表4に属する魚種由来であること
- ・①輸送前、及び/又は、②輸送期間中※に4か月間以上、中心部温度-18℃以下で冷凍されていること

- ※ ・②輸送期間の場合は、NZの輸入検査の際に冷凍コンテナの温度の記録又はデータログをNZ第一次産業省に提出すること
- ・輸送前と輸送期間で合計して必要な時間以上となるのもよい

【別表2】

Apogonidae テンジクダイ科
Centropomidae アカメ科
Characidae カラシン科
Cottidae カジカ科
Gasterosteidae トゲウオ科
Helostomatidae ヘロストマ科
Liparidae クサウオ科
Poeciliidae カダヤシ科
Umbridae ウンブラ科

【別表3】

<i>Cololabias saira</i> サンマ
<i>Engraulis ringens</i> ペルーカタクチイワシ
<i>Hemiramphus balao</i> バラオハーフビーク
<i>Hemiramphus brasiliensis</i> バリーホーハーフビーク
<i>Hemiramphus dussumieri</i> マルサヨリ
<i>Hemiramphus lutkei</i> ナンヨウサヨリ

【別表4】

<i>Auxis rochei</i> マルソウダ
<i>Auxis thazard</i> ヒラソウダ
<i>Euthynnus alletteratus</i> タイセイヨウヤイト
<i>Katsuwonas pelamis</i> カツオ
<i>Sarda chilensis</i> 東部太平洋カツオ
<i>Sarda lineolate</i> 太平洋カツオ
<i>Sarda sarda</i> モトハカツオ
<i>Thunnus obesus</i> メバチ

ニュージーランドでのさらに加工される非サケ科魚

IHS Aquatic Animal Products 2.2.4.

非サケ科魚製品

小売用包装
魚製品

加熱処理
魚製品

乾燥魚製品

皮なしフィレ
魚製品

魚脂・魚油

低リスク
魚製品

NZでさらに
加工される魚

豪州又は承認国
からの魚製品

【要件】

- 輸出品（まるごとの非サケ科魚）に①と②が添付されていること
 - ①衛生証明書
 - ・学名
 - ・非サケ科魚由来であること
 - ②輸入許可証
- 輸出品は、NZ国境から輸入許可証に記載されているtransitional facility (TF) に移され、さらなる加工を受ける。
※TFはバイオセキュリティに基づき認定されている施設

小売用包装甲殻類製品

IHS Aquatic Animal Products 2.3.4.

甲殻類製品

小売用包装 甲殻類製品

加熱処理 甲殻類製品

冷凍 甲殻類製品

甲殻類脂・油

承認国からの 甲殻類製品

【要件】

- 輸出品に①が添付されていること（必要な場合は②も添付）
 - ①衛生証明書
 - ・小売用に包装されていること
 - ・各包装における正味重量（net content）が1kg、又は、1L以下
 - ②輸入許可証：各包装における正味重量が1kg、又は、1Lを超える場合
- 「Not to be used as bait or feed for aquatic animals」と包装に表示すること
- 消費者や飲食店、テイクアウト店等への販売の前に開封したり再包装したりしないこと（販売者が飲食業を営んでいる場合を除く。）

加熱処理甲殻類製品

IHS Aquatic Animal Products 2.3.2.

甲殻類製品

小売用包装
甲殻類製品

加熱処理
甲殻類製品

冷凍
甲殻類製品

甲殻類脂・油

承認国からの
甲殻類製品

【要件】

- 輸出品に衛生証明書が添付されていること

[衛生証明書の記載事項]

別表5に属する甲殻類由来の場合:

- ・次のいずれかの加熱処理をされていること
 - 1分以上、中心部温度100℃以上
 - 10分以上、中心部温度90℃以上

別表5	クレイフィッシュ科 (属するすべての種)	Astacidae ザリガニ科
		Cambaridae アメリカザリガニ科
		Parastacidae ミナミザリガニ科
	その他の甲殻類	<i>Eriocheir sinensis</i> チュウゴクモクスガニ
		<i>Macrobrachium dayanum</i> テナガエビ
		<i>Potamon potamios</i> 淡水カニ

その他の甲殻類由来の場合:

- ・甲殻類の身の全てのたんぱく質が凝固するまで加熱処理されていること

冷凍甲殻類製品

IHS Aquatic Animal Products 2.3.3.

甲殻類製品

小売用包装
甲殻類製品

加熱処理
甲殻類製品

冷凍
甲殻類製品

甲殻類脂・油

承認国からの
甲殻類製品

【要件】

- 輸出品に衛生証明書が添付されていること

[衛生証明書の記載事項]

別表6に属する甲殻類由来の場合：

- ・72時間以上、中心部温度 -20°C 以下で冷凍されていること

別 表 6	クレイフィッシュ科 (属するすべての種)	Astacidae ザリガニ科
		Cambaridae アメリカザリガニ科
		Parastacidae ミナミザリガニ科
	その他の甲殻類	<i>Eriocheir sinensis</i> チュウゴクモクズガニ
		<i>Macrobrachium dayanum</i> テナガエビ
		<i>Potamon potamios</i> 淡水カニ

その他の甲殻類由来の場合：

- ・中心部の温度が -18°C 以下で冷凍されていること

軟体動物製品

アワビ製品

軟体動物製品
(アワビ以外)

軟体動物
脂・油

【要件】

- 輸出品に衛生証明書が添付されていること

[衛生証明書の記載事項]

- ・アワビ由来であること
- ・貝殻を含まないこと
- ・アワビの身が10分以上、中心部温度55℃以上で加熱処理されていること

アワビ以外の軟体動物製品

IHS Aquatic Animal Products 2.4.2.

軟体動物製品

アワビ製品

軟体動物製品
(アワビ以外)

軟体動物
脂・油

【要件】

- 輸出品に衛生証明書が添付されていること
[衛生証明書の記載事項]
 - ・アワビ以外の軟体動物由来であること
 - ・貝殻を含まないこと
 - ・軟体動物の身が調理、乾燥又は冷凍されていること
- 軟体動物(アワビ以外)の身が洗浄・消毒された貝殻の中に入っている製品は、輸入許可証の添付も必要。



二枚貝については、**現行の衛生証明書に加え、**
要綱に従い、施設認定、および、衛生証明書が必要です。※

※詳細は施設認定、衛生証明書の項で説明

水産動物の脂・油

IHS Aquatic Animal Products 2.8.

非サケ科魚製品

小売用包装
魚製品

加熱処理
魚製品

乾燥魚製品

皮なしフィレ
魚製品

NZでさらに
加工される魚

低リスク
魚製品

魚脂・魚油

豪州又は承認国
からの魚製品

甲殻類製品

小売用包装
甲殻類製品

加熱処理
甲殻類製品

冷凍
甲殻類製品

甲殻類脂・油

承認国からの
甲殻類製品

※サケ科由来でも、
この要件を満たしていれば輸出可能。

軟体動物製品

アワビ製品

軟体動物製品
(アワビ以外)

軟体動物
脂・油

※すべての甲殻類において、
この要件を満たしていれば輸出可能。

【要件】

- 輸出品に衛生証明書が添付されていること

[衛生証明書の記載事項]

- ・20分以上、中心部温度80℃以上で
処理されていること

目次

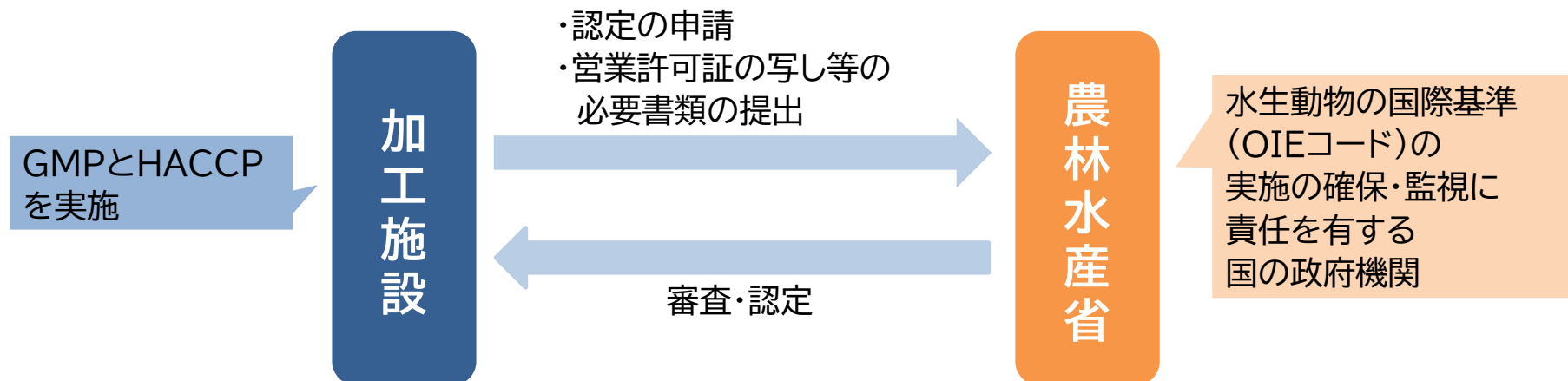
1. ニュージーランドの新規制の枠組
- 2. 施設認定について**
3. 衛生証明書について
4. その他連絡事項
5. 質疑応答

NZ向け輸出施設として認定を受けるには

NZに輸出する水産品の加工施設は、輸出国の所管当局※が適切と認めるレベルの適正製造規範（GMP）とHACCPプログラムを実施していることが求められます。

また、輸出国の所管当局※によってNZ向け輸出施設として認定される必要があります。

※ 所管当局：日本では農林水産省



施設認定の申請に必要な書類、申請先

申請に必要な書類

1. 申請書（農水省HPにて入手）
2. 営業許可証 又は 営業届出書 若しくは 食品衛生監視票等の写し

申請先

当面は、2. 農林水産省輸出・国際局輸出支援課に申請してください。

1. 認定を受けようとする施設が所在する都道府県を管轄する地方農政局等
2. 農林水産省輸出・国際局輸出支援課

手数料

10,400円/件（収入印紙 貼付）

申請から認定までの期間

- ・通常、申請から2週間程度で認定します。
- ・新規制への対応として、10月3日から10月11日までに受け付けた申請は、10月20日に一斉に認定。(予定)
- ・10月12日以降に受け付けた申請については、随時認定。

目次

1. ニュージーランドの新規制の枠組
2. 施設認定について
- 3. 衛生証明書について**
4. その他連絡事項
5. 質疑応答

衛生証明書発行に必要な資料、申請先

申請に必要な書類

1. 証明書発行申請書
2. インボイスの写し
3. パッキング・リストの写し
4. 船荷証券(BL)又は航空貨物運送状(AWB)の写し
5. 営業許可書 又は 営業届 若しくは 食品衛生監視票等の写し
6. 魚種や加工工程等が明らかとなる関係書類の写し
7. 必要に応じて切手を貼付した返送用封筒

2~4は、申請内容が確認できれば、いずれかの書類で問題ありません。

衛生要件に合致している事が分かる書類をご提出ください。

申請先

1. 輸出者の事業所又は認定施設が所在する都道府県を管轄する地方農政局等
2. 農林水産省輸出・国際局輸出支援課

当面は、2. 農林水産省輸出・国際局輸出支援課に申請してください。

申請開始時期

10月以降(農水省HPにて連絡)

衛生証明書の発行申請システム（一元的な輸出証明書発給システム）

当面は、輸出支援課宛にメール申請となります

輸出証明書のオンライン申請手続

「農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規程」に基づき発行される輸出証明書は、一元的な輸出証明書発給システムによる申請が可能です。（*）

* 酒類については、[国税庁ホームページ](#) [\[外部リンク\]](#) [☞](#) をご参照ください。

<重要なお知らせ>

2022年4月から「一元的な輸出証明書発給システム」が始まります。
一元的な輸出証明書発給システムの利用にあたってはgBizIDプライムアカウントの取得が必要です。
(以下のデジタル庁のページをご確認ください。)

- ☞ [gBizIDの詳細はこちら](#) (外部リンク : デジタル庁) [☞](#)
- ☞ [システム操作マニュアルはこちら](#)
- ☞ [一元的な輸出証明書発給システムの取扱要綱について](#)
- ☞ [一元的な輸出証明書発給システムの概要は、こちらの資料をご覧ください](#)(PDF : 328KB) [📄](#)

https://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/shoumei_system.html



農林水産省HPをご覧ください。

一元的な輸出証明書発給システムを利用するためには、gBizIDプライムアカウントの取得（法人又は個人事業主に限る）が必要です。



証明書申請については、システムでの受付を予定しておりますので、ID取得がまだの方は取得を済ませておいてください。

目次

1. ニュージーランドの新規制の枠組
2. 施設認定について
3. 衛生証明書について
- 4. その他連絡事項**
5. 質疑応答

NZ向けに輸出が可能な水産品のカテゴリー（水産食品5%未満）

出典：IHS Specified Animal Products


混合食品


IHS Specified Animal Products 2.3.4.

水産食品、乳製品、卵製品それぞれが、食品全体の5%未満である食品

【要件】

- 商用に製造されていること
- 製造後の密閉された状態で輸入されること
- 水産食品、乳製品、卵製品の合計が5%未満であることを製造者宣言の添付又はラベル表示で示すこと

 : 衛生証明書が必要

 : 衛生証明書は必要なし

ニュージーランドの新規制まとめ

		施設認定	衛生証明書	製造者宣言	ラベル表示	その他
IHS Aquatic Animal Products	非サケ科魚 製品	○	○	—	—	(小売用) 1kg又は1Lを超える場合、輸入許可証が必要 (NZ加工用) 輸入許可証が必要
	甲殻類製品	○	○	—	(小売用) 飼料用、釣り餌用でないことの表記	(小売用) 1kg又は1Lを超える場合、輸入許可証が必要
	軟体動物製品	○	○	—	—	(アワビ以外) ・既存の衛生証明書も必要 ・衛生的な貝殻に軟体動物が入っている場合、輸入許可証が必要
	その他の 水産動物製品	○	—	—	—	Invoice等に小売用である旨記載を推奨
IHS Specified Animal Products	缶詰	—	—	○	—	加熱時間・温度が記載された書類
	混合食品	—	—	△	△	水産食品、乳製品、卵製品が5%未満であることの表記を製造者宣言、又は、ラベル表示すること

逆引き事典から探す

組織別から探す

キーワードから探す Google 提供

検索

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

ホーム > 輸出・国際 > 証明書や施設認定の申請 > 大洋州

大洋州 | 証明書や施設認定の申請

オーストラリア

- 食肉（牛肉）
- 水産食品及び養殖等用飼料
- ウイスキー等の輸出に係る貯蔵年数証明書の発行
- ベリー類（いちごを含む）

ニュージーランド






- 牛肉
- 二枚貝

仏領ポリネシア






- 食品等の輸出に係る原発関連証明書の発行に関する手

ニュージーランド

牛肉

- 要綱 ニュージーランド向け輸出牛肉の取扱要綱(PDF: 260KB)  (令和4年4月1日更新)
- 別紙様式1(WORD: 20KB)  別紙様式2-1(EXCEL: 14KB) 
別紙様式2-2(WORD: 25KB) 
- 認定施設 施設リスト (米国向け又はEU向け輸出食肉取扱施設からニュージーランド向けに牛肉を輸出することができます。
米国向け輸出食肉取扱施設リストはこちら EU向け輸出食肉取扱施設リストはこちら
- 令和2年3月31日までに適合施設として認定等されていた施設は、法第17条第1項から第3項までの規定により認定された適合施設とみなします。
- スライス加工した食肉の輸出にかかる食肉衛生証明書等の発行について(PDF: 55KB) 

二枚貝

- 要綱 ニュージーランド向け輸出二枚貝の取扱要綱(PDF: 187KB)  (令和3年7月1日更新)
- 別紙様式1(WORD: 32KB)  別紙様式2(PDF: 94KB) 
別紙様式3(WORD: 18KB)  別紙様式4(WORD: 22KB) 

今後、施設認定や衛生証明書の発行などの具体的な手続等を農林水産省HPに掲載していきます。



https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_taiyosyu.html

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/nz_2211.html

【問合せ先】

輸出・国際局 輸出支援課

担当者: 国内円滑化対応チーム

代表: 03-3502-8111 (内線4361)

ダイヤルイン: 03-6744-1778

(参考) 輸入許可証

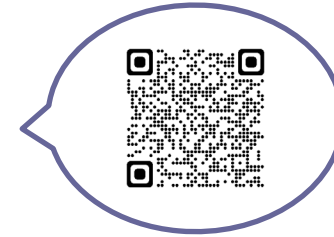
Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua

Animal & Plant Import Permits

A permit may be required for the importation and transit of live animals, and the importation of animal germplasm, animal products and biological products.

[Click here](#) to ensure you are familiar with the import requirements, and the information required to apply for a permit

We recommend you use Chrome browser to apply for a permit



NZの一次産業省HP
<https://animalplantimportpermit.mpi.govt.nz/>

Apply for a new permit

To apply for a new permit, please choose the permit type specific to your commodity.

Public Holidays Aotearoa, New Zealand 2022

Ensure you take into account our public holidays when submitting your application.

Public Holiday	Date
Good Friday	15 April
Easter Monday	18 April
Anzac Day	25 April

LIVE ANIMALS

Butterflies and Moths
Butterflies and Moths

Cats & Dogs
Import of live domestic cats and/or dogs

Chinchillas, Guinea Pigs or Rabbits
Chinchillas, Guinea Pigs or Rabbits

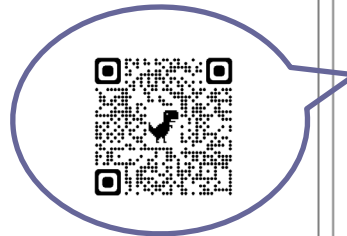
Farm Animals
Farm Animals - sheep and goats

Horses and Donkeys
Horses and Donkeys

Invertebrates

TRANSIT FOR LIVE ANIMALS

Transit Cats & Dogs
Transit of live cats & dogs



NZの一次産業省HP

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/5101-permit-to-import-animal-products>

Application for Permit to Import
Animal Products

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua

PLEASE READ before completing form

- Please attach a copy of the current permit when requesting a renewal or amendment.
- Please allow 20 working days to process fully completed applications. Failure to complete all relevant parts of this application will result in delays in processing time.
- The permit renewal¹ and amendment² process will invalidate your existing permit.
- Renewal, and amendments (including additions or any other changes required), will result in an automated 12 month extension from processing date.
- Permit issued pursuant to the Biosecurity Act, 1993.

Purpose of Application:

I am applying for (select one option only):

- A new import permit
- A renewal¹ of an existing permit
- An amendment² to an existing permit (includes all minor amendments, e.g. importer details)

Current permit number:

Importer Details Please complete in full (even when applying for an amendment or renewal)

Company name:

Contact name:

Email:

Physical address:

目次

1. ニュージーランドの新規制の枠組
2. 施設認定について
3. 衛生証明書について
4. その他連絡事項
- 5. 質疑応答**

以上