## Heating Condition of shrimp and molluscs for exemption of Health Certificate 衛生証明書の免除のためのエビ類及び貝類の加熱条件

【Tビ緪】

a core temperature of at least 60° C for at least 15 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates YHV1; (YHD)	【エビ類】	
a core temperature of at least 60° C for at least 15 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates YHV1; (YHD)  イエローヘッド病  イエローヘッド病  イエローヘッド病  イエローヘッド病  Application with white spot disease virus (WSD)  ホワイトスポット病  Infection with taura syndrome virus (TS)  マウラ症候群  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  (IMN)  Application with macrobrachium rosenbergii nodavirus (WMD)  Application with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  Application with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod iridescent virus 1	Disease /疾病	Heating condition /加熱条件
equivalent that inactivates YHV1; (YHD)  イエローヘッド病  パインを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも15分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with white spot disease virus (WSD)  ポワイトスポット病  WSSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60秒間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with taura syndrome virus (TS)  タウラ症候群  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  Infection with macrosis virus (IMN)  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも70°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod iridescent virus 1	Infection with	
(YHD) イエローへッド病 イエローへッド病 イエローへッド病 イスローへッド病 イスローへッド病 イスローへッド病  「Infection with white spot disease virus (WSD)  「WSD)  「WSSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60か間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品:  「Infection with taura syndrome virus (TS)  「TS)  「T	yellow head virus	a core temperature of at least 60° C for at least 15 minutes, or a time/temperature
イエローへッド病  「NHV1を不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも15分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品:  Infection with white spot disease virus (WSD)  ホワイトスポット病  「Infection with taura syndrome virus (TS)  「TS)  タウラ症候群  「Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  「Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  「Infection with disease, WTD)  「TSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品:  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  「Infection with minfectious myonecrosis virus (IMN)  「Infection with myonecrosis virus (IMN)  「INFORTION CONTROL OF TRANSMERS (IMPN)	genotype 1	equivalent that inactivates YHV1;
イエローへッド病  なくとも15分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with white spot disease virus (WSD)  ポワイトスポット病  Infection with taura syndrome virus (TS)  マウラ症候群  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMPVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMPVを不活性化するために、中心温度が少なくとも70°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMPVを不活性化するために、中心温度が少なくとも70°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMPVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; IMPVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; IMPVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; IMPVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°に達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod iridescent virus 1	(YHD)	
a core temperature of at least 60° C for at least 60 seconds, or a time/temperature equivalent that inactivates WSSV;  WSSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60秒間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with taura syndrome virus (TS)  タウラ症候群  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates MrNV;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates MrNV;	イエローヘッド病	
equivalent that inactivates WSSV;  WSSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60秒間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with taura syndrome virus (TS)  タウラ症候群  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも70°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates MrNV;	Infection with white spot	
WSSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60秒間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品: aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 70° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates TSV; TSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも70°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品: Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品: Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品: Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品:  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品:  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品:	disease virus	a core temperature of at least 60° C for at least 60 seconds, or a time/temperature
ボワイトスポット病  「Infection with taura syndrome virus (TS)  「TS)  「TS)  「TSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  「Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  「IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  「MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  「Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod iridescent virus 1	(WSD)	equivalent that inactivates WSSV;
a core temperature of at least 70° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates TSV; TSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも70°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod iridescent virus 1  a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates MrNV;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with Decapod iridescent virus 1  a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	ホワイトスポット病	
equivalent that inactivates TSV; TSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも70°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates IMNV;  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	Infection with taura	aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain
equivalent that inactivates TSV; TSVを不活性化するために、中心温度が少なくとも70°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates IMNV;  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	syndrome virus	
タウラ症候群  【Lifection with infectious myonecrosis virus (IMN)  【MNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少ないまた。  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少ないまた。  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少ないまた。  「MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間に対しては同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間に対しては同様なども60分間に対しなども	(TS)	
タウラ症候群  【Lifection with infectious myonecrosis virus (IMN)  【MNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少ないまた。  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少ないまた。  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少ないまた。  「MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  【MRNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間に対しては同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間、または同様なども60分間に対しては同様なども60分間に対しなども		  TSVを不活性化するために 中心温度が少なくとも70℃に達するのに十分な熱処理を少な
Infection with infectious myonecrosis virus (IMN)  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates IMNV;  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	タウラ症候群	
myonecrosis virus (IMN) a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates IMNV;  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;		
(IMN) equivalent that inactivates IMNV;  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  Infection with Decapod a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;		
IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品; Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;		
伝染性筋壊死症  Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  Aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates MrNV;	(IMN)	equivalent that inactivates IMNV;
Infection with macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 60° Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	<b>仁</b> 沈州 笠 楝 龙 咛	IMNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60℃に達するのに十分な熱処理を少な
macrobrachium rosenbergii nodavirus (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  a core temperature of at least 60° C for at least 60 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates MrNV;  Infection with Decapod iridescent virus 1  a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;		
equivalent that inactivates MrNV;  (White tail disease, WTD)  MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  a quatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	Infection with	
MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  a quatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	macrobrachium	
MrNVを不活性化するために、中心温度が少なくとも60°Cに達するのに十分な熱処理を少なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1  a quatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	_	equivalent that inactivates MrNV;
ホワイトテール病 なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1 aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	(White tail disease, WTD)	
ホワイトテール病 なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;  Infection with Decapod iridescent virus 1 aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;		
Infection with Decapod aquatic animal products that have been subjected to a heat treatment sufficient to attain a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;		
a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;	ホワイトテール病	なくとも60分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;
a core temperature of at least 56° C for at least 30 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates DIV1;		
equivalent that inactivates DIV1;	· ·	
	iridescent virus 1	
十脚目イリドウイルス病 DIV1を不活性化するために、中心温度が少なくとも56℃に達するのに十分な熱処理を少な		equivalent that inactivates DIV1;
	十脚目イリドウイルス病	DIV1を不活性化するために、中心温度が少なくとも56℃に達するのに十分な熱処理を少な
(仮称) くとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;		くとも30分間、または同等の時間/温度で行った水産動物製品;

<sup>※</sup> The above heating conditions of shrimp are based on Section 9 in WOAH Aquatic AnimalHealth Code. ※ 上記のエビ類の加熱処理条件はWOAH水生動物のコードのセクション9に基づいています。

<u>【貝類】</u>				
Disease /疾病	Heating condition /加熱条件			
Infection with <i>Bonamia</i>	a. chilled oyster meat; and			
ostreae	a. 冷凍されたカキの軟体部;			
ボナミア・オストレア感染	b. chilled half-shell oysters.			
症	b. 冷凍されたハーフシェル(片殻付きカキ);			
Infection with <i>Bonamia</i>	a. chilled oyster meat; and			
exitiosa	a. 冷凍されたカキの軟体部;			
ボナミア・エキシチオー	b. chilled half-shell oysters.			
サ感染症	b. 冷凍されたハーフシェル(片殻付きカキ);			
Infection with <i>Marteilia</i> refringens	heat sterilised hermetically sealed mollusc products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent);			
マルテイリア・レフリン ジェンス感染症	密閉封印され、加熱処理された貝類の加工品(すなわち 121℃で最低3.6分間加熱処理又はそれと同等);			
Infection with <i>Perkinsus</i> marinus	heat sterilised hermetically sealed mollusc products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent);			
パーキンサス・マリナス 感染症	密閉封印され、加熱処理された貝類の加工品(すなわち 121℃で最低3.6分間処理又はそれと同等);			
Infection with Xenohaliotis	heat sterilised hermetically sealed mollusc products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent);			
<i>californiensis</i> キセノハリオチス感染症	密閉封印され、加熱処理された貝類の加工品(すなわち 121℃で最低3.6分間処理又はそれと同等);			
	a. heat sterilized hermetically sealed mollusc products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent);			
Infection with abalone herpesvirus (AbHV)	a. 密閉封印され、加熱処理された貝類の加工品(すなわち 121℃で最低3.6分間処理又はそれと同等);			
アウビヘルペスウイルス 感染症	b. mechanically dried abalone products (i.e. a heat treatment at 100°C for at least 30 minutes or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate AbHV).			
	b. 機械的に乾燥されたアワビ製品 (すなわち 100℃で最低30分間加熱処理又はAbHVが不活化されることが証明されている同等の処理時間と温度);			

<sup>※</sup> The above heating conditions of mollusc are based on Section 11 in WOAH Aquatic AnimalHealth Code. ※ 上記の貝類の加熱処理条件はWOAH水生動物のコードのセクション11に基づいています。

## Processing type of Frozen/Chilled shrimp to be required Health Certificate

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
1		Head-On Shell-On(HOSO) Frozen/Fresh shrimp	O	
2		Headless Shell-On(HLSO) Frozen/Fresh shrimp	0	
3		Head-On Shell-Off Frozen/Fresh shrimp	O	
4		Head Frozen/Fresh shrimp	O	

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
9		Cooked Sushi Ebi Frozen/Fresh shrimp		O
10		Sushi Ebi Frozen/Fresh shrimp		O
11		Cooked Head on Shell on Frozen/Fresh shrimp		O
12		Torpedo(Breaded) Frozen shrimp		O

NO	Figures	Processing type	Health (	Certificate No
5		Peeled and Deveined Tail-on(PDTO) Frozen/Fresh shrimp meat		0
6		Cooked Peeled and Deveined(CPDTO) Tail-On Frozen/Fresh shrimp meat or Cooked Peeled and Undeveined(CPUTO) Tail-On Frozen/Fresh shrimp meat		O
7		Peeled and Deveined(PND) Frozen/Fresh shrimp meat or Peeled and Undeveined(PNU) Frozen/Fresh shrimp meat		0
8		Cooked Peeled and Deveined(CPND) Frozen/Fresh shrimp meat or Cooked Peeled and Undeveined(CPNU) Frozen/Fresh shrimp meat		O

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
13		Seasoned Frozen/Fresh shrimp		O
14		Frozen mixed seafood(shrimp meat, Cuttle fish)		O