

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

【エビ類】

Disease / 疾病	Heating condition / 加熱条件
Infection with yellow head virus genotype 1 (YHD) イエローヘッド病	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 15 minutes, or a time/temperature equivalent that inactivates YHV1; YHV1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	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 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	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) 伝染性筋壊死症	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) ホワイトテール病	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 十脚目イリドウイルス病（仮称）	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; DIV1を不活性化するために、中心温度が少なくとも56°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；

※ The above heating conditions of shrimp are based on Section 9 in WOAHP Aquatic Animal Health 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。





【貝類】

Disease / 疾病	Heating condition / 加熱条件
Infection with <i>Bonamia ostreae</i> ボナミア・オストレア感染症	a. chilled oyster meat; and a. 冷凍されたカキの軟体部; b. chilled half-shell oysters. b. 冷凍されたハーフシェル(片殻付きカキ);
Infection with <i>Bonamia exitiosa</i> ボナミア・エキシチオーサ感染症	a. chilled oyster meat; and a. 冷凍されたカキの軟体部; b. chilled half-shell oysters. b. 冷凍されたハーフシェル(片殻付きカキ);
Infection with <i>Marteilia refringens</i> マルティリア・レフリンジェンス感染症	heat sterilised hermetically sealed mollusc products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent); 密閉封印され、加熱処理された貝類の加工品 (すなわち 121°Cで最低3.6分間加熱処理又はそれと同等);
Infection with <i>Perkinsus marinus</i> パーキンサス・マリナス感染症	heat sterilised hermetically sealed mollusc products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent); 密閉封印され、加熱処理された貝類の加工品 (すなわち 121°Cで最低3.6分間処理又はそれと同等);
Infection with <i>Xenohaliotis californiensis</i> キセノハリオチス感染症	heat sterilised hermetically sealed mollusc products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent); 密閉封印され、加熱処理された貝類の加工品 (すなわち 121°Cで最低3.6分間処理又はそれと同等);
Infection with abalone herpesvirus (AbHV) アワビヘルペスウイルス感染症	a. heat sterilized hermetically sealed mollusc products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent); 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°Cで最低3.6分間処理又はそれと同等); 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°C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);





※ The above heating conditions of mollusc are based on Section 11 in WOAHA Aquatic Animal Health Code.



※ 上記の貝類の加熱処理条件はWOAHA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	<input type="radio"/>	
2		Headless Shell-On(HLSO) Frozen/Fresh shrimp	<input type="radio"/>	
3		Head-On Shell-Off Frozen/Fresh shrimp	<input type="radio"/>	
4		Head Frozen/Fresh shrimp	<input type="radio"/>	

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
9		Cooked Sushi Ebi Frozen/Fresh shrimp		<input type="radio"/>
10		Sushi Ebi Frozen/Fresh shrimp		<input type="radio"/>
11		Cooked Head on Shell on Frozen/Fresh shrimp		<input type="radio"/>
12		Torpedo(Breaded) Frozen shrimp		<input type="radio"/>

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
5		Peeled and Deveined Tail-on(PDTO) Frozen/Fresh shrimp meat		<input type="radio"/>
6		Cooked Peeled and Deveined(CPDTO) Tail-On Frozen/Fresh shrimp meat or Cooked Peeled and Undeveined(CPUTO) Tail-On Frozen/Fresh shrimp meat		<input type="radio"/>
7		Peeled and Deveined(PND) Frozen/Fresh shrimp meat or Peeled and Undeveined(PNU) Frozen/Fresh shrimp meat		<input type="radio"/>
8		Cooked Peeled and Deveined(CPND) Frozen/Fresh shrimp meat or Cooked Peeled and Undeveined(CPNU) Frozen/Fresh shrimp meat		<input type="radio"/>

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
13		Seasoned Frozen/Fresh shrimp		<input type="radio"/>
14		Frozen mixed seafood(shrimp meat, Cuttle fish)		<input type="radio"/>