



食安発0409第1号
21消安第11363号
21水漁第2441号
平成22年4月9日

各
〔都道府県知事
保健所設置市長
特別区長〕
殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

農林水産省消費・安全局長

水産庁長官

ニュージーランド向け輸出二枚貝の取扱いについて

「ニュージーランド向け輸出二枚貝の取扱要領」を別紙のとおり定めることとしましたので、下記の事項に留意の上、取扱い願います。

記

1. 平成23年2月1日以降、ニュージーランドに輸入される二枚貝には、本要領に基づく衛生証明書の添付が必要となりますので、その旨を関係事業者等へ事前に周知していただきますようお願いいたします。
2. 生鮮及び殻付きの二枚貝は、ニュージーランドに輸入が認められておりません。

別紙

ニュージーランド向け輸出二枚貝の取扱要領

1. 目的

ニュージーランドに輸入される二枚貝（ホタテガイの貝柱のみの場合を除く。）については、輸出国の管轄当局が発行した衛生証明書の添付が求められている。本要領は、ニュージーランド向け輸出二枚貝について、関係事業者が遵守すべき必要な衛生要件及び衛生証明書発行の手続等を定めるものである。

2. 用語の定義

本要領において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) 「ニュージーランド向け輸出二枚貝」とは、日本からニュージーランドに輸出する海産及び淡水産の二枚貝並びにこれらの加工品（生鮮及び殻付きのものを除く。）をいう。
- (2) 「対EU取扱要領」とは、「対EU輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月4日付け食安発第0603001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知、21消安第2148号農林水産省消費・安全局長通知、21水漁第175号水産庁長官通知）の別紙「対EU輸出水産食品の取扱要領」をいう。
- (3) 「登録施設等」とは、対EU取扱要領に基づき登録された産地市場、消費地市場、養殖場等、冷凍船及び生産漁船をいう。
- (4) 「認定施設」とは、対EU取扱要領に基づき認定された加工船及び処理、加工、製造又は保管を行う陸上の施設をいう。
- (5) 「衛生当局」とは、厚生労働省、地方厚生局、都道府県、保健所設置市及び特別区における衛生主務部局をいう。
- (6) 「水産当局」とは、水産庁、農林水産省消費・安全局（養殖場等に関する場合に限る。以下同じ。）及び都道府県における水産主務部局をいう。
- (7) 「製造者」とは、食品事業者が管理する施設等において水産食品の処理、加工、製造等（船上における場合を含む。）を行おうとする者をいう。
- (8) 「食品事業者」とは、自らが管理する食品事業において、本要領の要件が遵守されていることに責任を負う個人又は法人をいう。
- (9) 「食品事業」とは、ニュージーランド向け輸出二枚貝の生産、加工、流通等に関連する事業をいう。

(10)「都道府県知事等」とは、都道府県知事、保健所設置市長及び特別区長をいう。

(11)「指名食品衛生監視員」とは、対EU取扱要領に基づき指名された指名食品衛生監視員をいう。

3. 衛生証明書の発行要件

衛生証明書の発行要件は、以下のすべてを満たしていることとする。

ア 対EU取扱要領に基づく登録施設等で取り扱われたものであること。

イ 対EU取扱要領に基づく認定施設で処理、加工、製造又は保管をされたものであること。

ウ 対EU取扱要領の「10. 養殖魚介類を使用した水産食品等の残留動物医薬品等の取扱い」及び「11. ホタテガイ等二枚貝の取扱い」に基づく衛生要件等を満たしたものであること。

4. 本要領の所掌

認定施設並びに産地市場及び消費地市場に関する事務は衛生当局が、登録施設等（産地市場及び消費地市場を除く。）に関する事務は水産当局が、それぞれ行うものとする。

なお、衛生証明書の発行並びに対EU取扱要領の10. 及び11. に係る事務は、衛生当局と水産当局が協力して行うものとする。

また、必要に応じて、衛生当局と水産当局は協力するものとする。

5. 衛生証明書の発行手続

(1) 衛生証明書の発行申請

製造者は、輸出の都度、別紙様式1に必要書類を添付して、都道府県知事等あて申請を行うものとする。

(2) 衛生証明書の発行要件の審査

申請を受理した都道府県知事等は、指名食品衛生監視員に書面審査させるものとする。

(3) 衛生証明書の発行

ア 都道府県知事等は、(2)の審査の結果、3.の発行要件に適合すると認められるときは、指名食品衛生監視員に荷口と申請内容を確認させた上で、所定の用紙を用いて、別紙様式2により衛生証明書を発行するものとする。

また、衛生証明書の印章は保健所長等の公印を用い、署名者は荷口を

確認した指名食品衛生監視員とするものとする。

イ 都道府県知事等は、衛生証明書の原本及びその写しを一部ずつ申請者に発行するとともに、これとは別に原本の写し一部を保管するものとする。

ウ 製造者は、衛生証明書の原本を付して二枚貝（ホタテガイの貝柱のみの場合を除く。）を輸出するものとする。

6. 地方厚生局への報告等

都道府県、保健所設置市及び特別区の衛生主務部局の長は、毎年、1月1日から12月31日までの衛生証明書の発行件数等について、当該施設がある地域を所管する地方厚生局健康福祉部食品衛生課長に、別紙様式3にて翌年1月10日までに報告するものとする。また、地方厚生局健康福祉部食品衛生課は、当該報告を厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課水産安全係あてに報告すること。

7. 留意事項

ホタテガイの貝柱のみ及びその加工品をニュージーランドへ輸出する場合にあっては、衛生証明書の添付は求められていないため、本要領に基づく衛生証明書の添付は必要としない。

(別紙様式1 衛生証明書発行申請書様式)

年 月 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

申請者 住所

氏名

印

(法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名)

ニュージーランド向け輸出二枚貝の衛生証明書の発行申請書

下記施設で取り扱うニュージーランド向け輸出二枚貝に添付する衛生証明書の発行を申請します。

記

- (1) 荷送人の名称及び住所
- (2) 荷受人の名称及び住所
- (3) 原産国
- (4) 仕向国
- (5) 荷揚げ港
- (6) 積込港
- (7) 輸送手段、航海番号・船名・航空機の便名、出港日
- (8) コンテナ番号、封印番号
- (9) 製品の名称、用途及びHSコード
- (10) 保管方法(常温・冷蔵・冷凍)
- (11) 包装形態
- (12) 輸出数量
- (13) 輸出重量(net weight)
- (14) 養殖場または製造者の名称
- (15) EUリストに記載されている生産海域の認定番号
- (16) 加工施設の対EU要領に基づく認定番号

(各項目について、日本語及び英語で記載すること。)

Health Certificate for

(別紙様式 2)

**Bivalve Molluscan Shellfish (other than live¹) and
products containing Bivalve Molluscan Shellfish intended for human consumption
exported from JAPAN to NEW ZEALAND**

日本からNZに輸出される食用の二枚貝(活以外)と二枚貝を含む製品に対する衛生証明書

Certificate Data Elements	
Consignor/Exporter name and address: (荷送人の名称及び住所)	
Certificate Number(証明書番号):	
Consignee/Importer name and address: (荷受人の名称及び住所)	
Competent Authority in exporting country: (輸出国における権限ある当局)	
Transport Details	
Country of origin (原産国):	Country of destination(仕向国):
Port of discharge(荷揚げ港):	
Place of loading(積込港):	
Means of transport(輸送手段):	
Voyage Number /Craft / Flight(航海番号/船名/航空機の便名):	
Date of departure(出港日):	
Identification of container(s)/Seal number(s)(コンテナ番号/封印番号):	
Commodity Details	
Item description /identification of food product(製品の名称):	
Intended use(用途):	
Commodity code(Harmonised System code)(HSコード):	
Conditions for transport(temperature)(保管方法(常温・冷蔵・冷凍)):	
Identification of container(s)(コンテナ番号):	
Identification of seal number(s)(封印番号):	
Type of packaging(包装形態):	
Total number of packages(輸出数量):	
Total quantity(net weight in kg)(輸出重量(kg)):	
Production Details	
Producer / Manufacturer Name(生産者名):	
Approval number(s) Growing / Production Area: (EURLISTに記載されている生産海域の認定番号)	
Approval number(s) Processing Establishment: (加工施設の対EU要領に基づく認定番号)	
Name of Certifying officer responsible for signature: (証明書署名職員の氏名)	

¹Molluscs must be frozen or processed (i.e. cooked,dried). A permit to import will be required for all consignments containing unshelled molluscs www.biosecurity.govt.nz.

Sanitary information / health attestation

The Bivalve Molluscan Shellfish , or product containing Bivalve Molluscan Shellfish:

- a) Was grown,harvested and processes in JAPAN;
生育、漁獲、加工された場所
- b) Complies with the hygiene and sanitary laws of JAPAN and is fit for human consumption;
食品衛生法及び人の食用に適している
- c) Was derived from establishment listed to the European Union;
EU向け認定を受けた施設由来である
- d) At the time of production and export meets the hygiene and sanitary standards for export to the European Union. These have been recognised as equivalent to New Zealand public health hygiene and sanitary standards. Specifically relevant are provisions of Regulations (EC)No 178/2002,(EC)No 852/2004,(EC)853/2004,(EC)854/2004 and:
製品及び輸出時にEU向け輸出の衛生基準に合致する。それらが、NZ公衆衛生基準に等しいものとして認められたものである。特に、EUの各規則 (EC)No 178/2002,(EC)No 852/2004,(EC)853/2004,(EC)854/2004に適合したものであり、さらに
- The Bivalve Molluscan shellfish were harvested form production areas classified in accordance with requirements of Regulation (EC)No 853/2004 and were open at the time of harvest;
二枚貝は、EC規則No 853/2004の要求に適合した生産海域で漁獲されており、その際海域は、開放されている;
 - Come from (an) establishment(s) implementing a programme based on HACCP principles in accordance with Regulation (EC)No 852/2004;
EC規則No 852/2004に準じてHACCP原則に基づくプログラムに従った加工施設由来のものである;
 - Have been handled and where appropriate prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters III to IV of Annex III to Regulation (EC)No 853/2004;
EC規則No 853/2004の付属文書ⅢのセクションⅧ、第Ⅲ～Ⅳ章の要求に遵守して衛生的に取り扱われ、必要に応じて準備作業が行われ、処理、凍結、解凍されたものである;
 - Satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC)No 853/2004;
EC規則 No 853/2004の付属文書ⅢのセクションⅧ、第Ⅴ章の衛生基準を満たすものである;
 - Have been marked in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC)No 853/2004, and EC規則 No 853/2004の付属文書ⅡのセクションⅠに従い識別マークがあるもの、また
 - Have satisfactorily undergone the official controls laid down in AnnexIII to Regulation (EC)No 854/2004.
EC規則 No 854/2004の付属文書Ⅲに従い公的な監視下にあるものである。

I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations(EC)No 178/2002,(EC)No 852/2004,(EC)No 853/2004 and (EC)No 854/2004 and certify that the bivalve molluscs described above were produced in accordance with those requirements.

下名の私は、EUの各規則 (EC)No 178/2002,(EC)No 852/2004,(EC)853/2004,(EC)854/2004に適合した食品であり、二枚貝が、上記の通りそれらの規則に従っていることを証明する。

This certificate is valid for 4 months from the date of issue(unless revoked)

この証明書は、(廃止されない限り)発行から4ヶ月間有効である。

Done at:..... *[insert place]*

On:..... *[insert date]*

Signature and Seal of Official.....

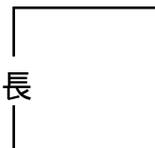
(Note:The signature and official seal must be in a color different to that of the printing.)

(別紙様式3 衛生証明書発行件数報告様式)

番 号
年 月 日

地方厚生局食品衛生課長 殿

都道府県等衛生主務部局長



ニュージーランド向け輸出二枚貝の報告について

平成 年1月1日から平成 年12月31日までの間に発行したニュージーランド向け輸出二枚貝の衛生証明書について下記のとおり報告します。

記

- (1) 総発行件数
- (2) 認定施設毎の発行件数、輸出品目、輸出重量(kg)