



食安発1111第1号
21消安第8133号
21水漁第1930号
平成21年11月11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

「ウクライナ向け輸出水産食品の取扱いについて」の一部改正について

標記については、「ウクライナ向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年3月24日付食安発第0324003号、20消安第12839号、20水漁第2373号）中の別紙「ウクライナ向け輸出水産食品の取扱要領」（以下「本要領」という。）により取り扱っているところであるが、今般、本要領の別紙様式5及び7を別添のとおり改正することとしたので、御了知いただくようお願いする。

ウクライナ向け輸出水産食品の取扱要領新旧対照表

別添 1

改正後	改正前
(別紙様式 5) 年 月 日	(別紙様式 5) 年 月 日
証明書発行機関長 殿	証明書発行機関長 殿
申請者 住所 氏名 (法人にあっては、その所在地、名称 及び代表者の氏名)	申請者 住所 氏名 (法人にあっては、その所在地、名称 及び代表者の氏名)
ウクライナ向け輸出水産食品証明書発行申請書	ウクライナ向け輸出水産食品証明書発行申請書
「ウクライナ向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年3月24日付け食安発第0324003号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知、20消安第12839号農林水産省消費・安全局長通知、20水漁第2373号水産庁長官通知)に基づき、証明書の発行を申請したく、下記輸出水産食品に関し、関係書類を添えて申請します。	「ウクライナ向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年3月24日付け食安発第0324003号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知、20消安第12839号農林水産省消費・安全局長通知、20水漁第2373号水産庁長官通知)に基づき、証明書の発行を申請したく、下記輸出水産食品に関し、関係書類を添えて申請します。
記	記
1～3 (略)	1～3 (略)
(誓約事項) 当該貨物は以下の内容を満たすものであることを誓約する。 (1)～(5) (略) (6) ウクライナ政府が要求する以下の条件を満たすものであること ①～② (略) ③ 冷凍された魚が、貯蔵中に解凍がなされず、筋肉中の温度が摂氏－18度を上回らず、保存料が含まれておらず、食品中に認められない種あるいは数の微生物及び寄生虫により汚染されておらず、 淡水魚の場合は、人的被害のあるタイ肝吸虫、裂頭条虫及びその他寄生虫がないことをいう。 着色料による処理がなされておらず、イオン化あるいは紫外線処理が行われていないこと。－18度以下の温度で7日間保管した場合は、アニサキス科の線虫(ネマトーダ)が、筋肉中の温度－20度以下で24時間以上の処理により冷凍処理され、不活性化されていること	(誓約事項) 当該貨物は以下の内容を満たすものであることを誓約する。 (1)～(5) (略) (6) ウクライナ政府が要求する以下の条件を満たすものであること ①～② (略) ③ 冷凍された魚が、貯蔵中に解凍がなされず、筋肉中の温度が摂氏－18度を上回らず、保存料が含まれておらず、食品中に認められない種あるいは数の微生物及び寄生虫により汚染されておらず、着色料による処理がなされておらず、イオン化あるいは紫外線処理が行われていないこと。－18度以下の温度で7日間保管した場合は、アニサキス科の線虫(ネマトーダ)が、筋肉中の温度－20度以下で24時間以上の処理により冷凍処理され、不活性化されていること
④～⑤ (略)	④～⑤ (略)
(申請書の記載に関する注意事項) 1～5 (略)	(申請書の記載に関する注意事項) 1～5 (略)

ウクライナ向け輸出水産食品の取扱要領新旧対照表

改正後	改正前																																																																														
<p>動物衛生証明 / (別紙様式7) ВЕТЕРИНАРНИЙ (САНІТАРНИЙ) СЕРТИФІКАТ / VETERINARY (SANITARY) CERTIFICATE ウクライナ向けに輸出される魚及び水産食品 / на рибу та рибопродукти, що експортуються в Україну / for fish and fishery products intended for export to Ukraine</p>	<p>動物衛生証明 (別紙様式7) VETERINARY (SANITARY) CERTIFICATE ウクライナ向けに輸出される魚及び水産食品 covering fish and fishery products for export to Ukraine</p>																																																																														
<p>輸出国 参照番号 Країна відправлення Номер для посилянь Country of dispatch Japan Reference number _____</p> <p>権限ある当局 Компетентний орган Ministry of Health, Labour and Welfare Competent authority Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries _____</p> <p>検査機関 検査機関名 Інспекційна служба Назва інспекції Inspection body Name of inspection body _____</p>	<p>輸出国 参照番号 Country of dispatch Japan Reference number _____</p> <p>権限ある当局 Competent authority Ministry of Health, Labour and Welfare Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries _____</p> <p>検査機関 検査機関名 Inspection body Name of inspection body _____</p>																																																																														
<p>I. 水産食品の詳細 / Деталі, що характеризують рибопродукти / Details identifying the fishery products</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>説明 — 種名(学名)</th> <th>加工の状態又は種類</th> <th>製造(冷凍)年月日</th> <th>包装形態</th> <th>数量</th> <th>ネットウエイト</th> </tr> <tr> <th>Опис вид наукова назва</th> <th>Ступінь або тип переробки</th> <th>Дата виробництва заморожуван ня</th> <th>Тип упаковки</th> <th>Кількість пакетів</th> <th>Вага нетто</th> </tr> <tr> <th>Description-Species (scientific name):</th> <th>State or type of processing:</th> <th>Date of production (freezing):</th> <th>Type of packing:</th> <th>Number of packages:</th> <th>Net weight:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: right;">合計/Разом /Sum:</td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	説明 — 種名(学名)	加工の状態又は種類	製造(冷凍)年月日	包装形態	数量	ネットウエイト	Опис вид наукова назва	Ступінь або тип переробки	Дата виробництва заморожуван ня	Тип упаковки	Кількість пакетів	Вага нетто	Description-Species (scientific name):	State or type of processing:	Date of production (freezing):	Type of packing:	Number of packages:	Net weight:																			合計/Разом /Sum:						<p>I. 水産食品の詳細 I. Details: Identifying the fishery products</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>説明 — 種名(学名)</th> <th>加工の状態又は種類</th> <th>製造(冷凍)年月日</th> <th>包装形態</th> <th>数量</th> <th>ネットウエイト</th> </tr> <tr> <th>Description-Species (scientific name):</th> <th>State or type of processing:</th> <th>Date of production (freezing):</th> <th>Type of packaging:</th> <th>Number of packages:</th> <th>Net weight:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">合計 sum:</td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	説明 — 種名(学名)	加工の状態又は種類	製造(冷凍)年月日	包装形態	数量	ネットウエイト	Description-Species (scientific name):	State or type of processing:	Date of production (freezing):	Type of packaging:	Number of packages:	Net weight:																			合計 sum:					
説明 — 種名(学名)	加工の状態又は種類	製造(冷凍)年月日	包装形態	数量	ネットウエイト																																																																										
Опис вид наукова назва	Ступінь або тип переробки	Дата виробництва заморожуван ня	Тип упаковки	Кількість пакетів	Вага нетто																																																																										
Description-Species (scientific name):	State or type of processing:	Date of production (freezing):	Type of packing:	Number of packages:	Net weight:																																																																										
合計/Разом /Sum:																																																																															
説明 — 種名(学名)	加工の状態又は種類	製造(冷凍)年月日	包装形態	数量	ネットウエイト																																																																										
Description-Species (scientific name):	State or type of processing:	Date of production (freezing):	Type of packaging:	Number of packages:	Net weight:																																																																										
合計 sum:																																																																															
<p>保管及び輸送中に要求される温度条件 Обов'язкова температура при зберіганні та транспортуванні Temperature required during strage and transports: _____</p>	<p>保管及び輸送中に要求される輸送条件 Temperature required during strage and transports: _____</p>																																																																														
<p>II. 水産食品の起源 / Країна походження рибопродуктів / Provenance of fishery products 権限ある当局により輸出が承認された調製・加工施設の住所及び登録番号 Адреса (и) та номер (и) підприємств, які готують або переробляють рибопродукти і уповноважені компетентним органом Address(es) and registration number(s) of preparation or processing establishment(s) authorized for exports by the competent authority: _____</p>	<p>II. 水産食品の起源 II. Provenance of fishery products 権限ある当局により輸出が承認された調製・加工施設の住所及び登録番号 Address(es) and registration number(s) of preparation or processing establishment(s) authorized for exports by the comparent authority: _____</p>																																																																														
<p>III. 水産食品の輸出先 / Місце призначення / Destination of fishery products 当該水産食品は(輸出元の場所)から、ウクライナ(輸出先の場所)に次の輸送手段により輸出される Риба і рибопродукти вивозяться з The fishery products are to be dispatched from: _____ (輸出元の場所 : країна відправлення / place of dispatch)</p> <p>До/to: _____, Україну/Ukraine./ (輸出先の場所 : Країна призначення / place of destination)</p>	<p>III. 水産食品の輸出先 III. Destination of fishery products 当該水産食品は(輸出元の場所)から、ウクライナの(輸出先の場所)に次の輸送手段により輸出される</p> <p>The fishery products are to be dispatched from: _____ (輸出元の場所 : place of dispatch)</p> <p>to: _____, Ukraine (輸出先の場所 : place of consignee)</p>																																																																														
<p>輸送手段 Вид транспорту / By the following means of transport: _____</p>	<p>輸送手段 By the following means of transport: _____</p>																																																																														
<p>荷主の名前及び住所 Назва і адреса відправника / Name and address of consignor: _____</p>	<p>荷主の名前及び住所 Name and address of consignor: _____</p>																																																																														
<p>荷受人の名前及び輸出先の住所 Назва одержувача вантажу і адреса місця призначення / Name of consignee and address at place of destination: _____</p>	<p>荷受人の名前及び輸出先の住所 Name of consignee and address at place of destination: _____</p>																																																																														

IV. 証明 / Засвідчення / Attestation

下に署名した公的検査官はここに以下を証明する /

Державний інспектор, що підписався нижче, цим засвідчує, що / The undersigned official inspector hereby certifies that:/

1) 当該魚及び水産食品が、次の魚類及び軟体動物(OIEに登録された魚類及び軟体動物)の疾病の発生のない行政管轄内に位置する施設(加工船を含む)を起源とすること /

Риба і рибопродукти та моллюски виходять з підприємств (у тому числі плавбаз), які розташовані в адміністративних територіях вільних від наступнихзахворювань риби та моллюсків (перелік МЕБ для риби та моллюсків)/:

The fish and fishery products originate from establishments (including factory ships), located in administrative territories, which are free from the following diseases in fish and molluscs (OIE-list of fish and molluscs) /:

魚類 / Риба і рибопродукти - весняна віремія коропів (SVC), інфекційний некроз гемапоетичної тканини (IHN), вірусна хвороба (лососевої-тихоокеанської)Сими, епізоотичний некроз гематопоетичної тканини (EHN) , Аеромонозу (фурункульозу), міксозомозу лососевих,
/Fish: Spring viraemia of carp (SVC), Infectious haematopoietic necrosis (IHN), Oncorhynchus masou virus disease, Epizootic haematopoietic necrosis (EHN), Aeromonosis (furunculosis), whirling disease of Salmonidae

軟体動物 / Моллюски -банаміоз, гаглспоридіоз, мікроцитоз, мартеліоз ірідовіроз, перкінсоз/

Molluscs: Bonamiasis (Bonamia ostreae, Bnamia spp.), Haplosporidiosis (Haplosporidium nelsoni), Mikrocytosis (Mikrocytos mackini, Mikrocytos roughleyi), Marteiliosis (Martellia refringens, Martellia sydney), Iridovirosis Perkinsis (Perkinsus marinum, P.atlanticus, P.olseni)/

2)当該貨物が、健康で健全な魚である点、人間の消費にふさわしいものである点、輸出にふさわしいものである点、通常考えられる適切な時間で輸送するとの点で、輸出元国の魚及び水産食品に関連する公的機関により規定された品質及び安全性に関する要求のあらゆる観点に合致すること /

Ця партія відповідає усім вимогам, викладеним в інструкціях країни походження стосовно якості та безпеки риби і рибопродуктив які звертають увагу нате, що призначена для експорту риба повинна бути здоровою і корисною, прийнятною для вживання, в тому числі на нормативний період транспортування/

This consignment has been found to meet in every respect the requirements on quality and safety, stipulated under the official authorities of the country of origin relating to fish and fishery produces, with regard to healthy and wholesome fish, fit for human consumption, distinated for export and normal time of transport duly considered./

3)本証明の対象となる魚及び水産食品が公的に承認された施設を起源とすること /

Риба і рибопродукти, про які йдеться у цьому сертифікаті, поставляються офіційно затвердженими підприємствами/

Fish and fishery products covered by this certificate originate from officially approved establishments./

4)冷凍された魚が、貯蔵中に解凍がなされず、筋肉中の温度が摂氏-18度を上回らず、保存料が含まれておらず、食品中に認められない種あるいは数の微生物及び寄生虫により汚染されておらず(淡水魚の場合は、人的被害のあるタイ肝吸虫、裂頭条虫及びその他寄生虫がいないことをいう。)、着色料による処理がなされておらず、イオン化あるいは紫外線処理が行われていないこと。-18℃以下の温度で7日間保管した場合は、アニサキス科の線虫(ネマトーダ)が、筋肉中の温度-20度以下で24時間以上の処理により冷凍処理され、不活性化されていること /

Заморожена риба не розморожувалась під час зберігання, температура у товщі м' язів не перевищує мінус 18°С. вона не містить консервантів не зараженамікроорганізмами, паразитами (прісноводна риба повинна бути вільна від збудників опісторхозу, дифілоботріозу у й інших збудників небезпечних для людини) барвників іонізуючих та ультрафіолетових випромінювань Риба знезаражена від нематод родини Anizakidae шляхом заморожування при температурі у товщі м'язів мінус 20°С протягом 24 годин.при умові наступного зберігання протягом 7 діб при температурі не вище мінус 18°С/

Frozen fish was not defrosted during storing, has the temperature in the muscle thickness not higher than -18°C, does not contain means of preserving, is not contaminated by microorganisms and parasites (freshwater fish must be free from opisthorchiasis, diphyllobothriasis and other pathogenic agents dangerous for people) of species or in numbers which cannot be accepted in foodstuffs, was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. Nematodes of the Anisakidae have been inactivated by the way of freezing to a temperature in the muscle thickness not higher than -20°C during 24 hours in case of storage during 7 days in temperature not more than -18°C.

5)梱包用資材が初めて使用されるものであり衛生上の要求を満たすものであること /

Пакувальний матеріал використовується вперше і відповідає усім санітарним гігієнічним вимогом /

Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienical requirements./

6)輸送手段が製造元の国で承認された規則に従って取扱われかつ準備されたものであること /

Транспортні засоби обробляються і готуються відповідно до правил, затверджених у країні -виробнику /

Means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the producing country /

以上の証明が(場所)において、(年月日)に行われた

Складено/Done at 場所/місце/place 年月日 /Дата/date

印章/Печатка/Seal

検査員の署名 /

Підпис державного інспектора/

signature of official inspector /

名前、資格 /

Прізвище великими літерами, посада і кваліфікація/

Name in capitals, capacity and qualifications /

署名と印章は印字の色と異なる色とすること /Підпис і печатка відрізнятимуться забарвленням від шрифту, яким набрано текст Сертифіката/

The signature and the seal must be in a different colour to that of the printing/

IV. 証明

IV. Attestation

下に署名した公的検査官はここに以下を証明する

The undersigned official inspector hereby certifies that:

1) 当該魚及び水産食品が、次の魚類及び軟体動物(OIEに登録された魚類及び軟体動物)の疾病の発生のない行政管轄内に位置する施設(加工船を含む)を起源とすること

1) The fish and fishery products originate from establishments (including factory ships), located in administrative territories, which are free from the following diseases in fish and molluscs (OIE-list of fish and molluscs):

魚類:

Fish: Spring viraemia of carp (SVC), Infectious haematopoietic necrosis (IHN), Oncorhynchus masou virus disease, Epizootic haematopoietic necrosis (EHN), Aeromonosis (furunculosis), whirling disease of Salmonidae

軟体動物:

Molluscs: Bonamiasis (Bonamia ostreae, Bnamia spp.), Haplosporidiosis (Haplosporidium nelsoni), Mikrocytosis (Mikrocytos mackini, Mikrocytos roughleyi), Marteiliosis (Martellia refringens, Martellia sydneyi).Iridovirosis Perkinsis (Perkinsus marinum, P.atlanticus, P.olseni)

2)当該貨物が、健康で健全な魚である点、人間の消費にふさわしいものである点、輸出にふさわしいものである点、通常考えられる適切な時間で輸送するとの点で、輸出元国の魚及び水産食品に関連する公的機関により規定された品質及び安全性に関する要求のあらゆる観点に合致すること

2) This consignment has been found to meet in every respect the requirements on quality and safety, stipulated under the official authorities of the country of origin relating to fish and fishery produces, with regard to healthy and wholesome fish, fit for human consumption, distinated for export and normal time of transport duly considered.

3)本証明の対象となる魚及び水産食品が公的に承認された施設を起源とすること

3) Fish and fish products covered by this certificate originate from officially approved establishments.

4)冷凍された魚が、貯蔵中に解凍がなされず、筋肉中の温度が摂氏-18度を上回らず、保存料が含まれておらず、食品中に認められない種あるいは数の微生物及び寄生虫により汚染されておらず、着色料による処理がなされておらず、イオン化あるいは紫外線処理が行われていないこと -18℃以下の温度で7日間保管した場合は、アニサキス科の線虫(ネマトーダ)が、筋肉中の温度-20度以下で24時間以上の処理により冷凍処理され、不活性化されていること

4) Frozen fish was not defrosted during storing, has the tempreture in the muscle thickness not higher than -18°C, does not contain means of preserving, is not contaminated by microorganisms and parasites of species or in numbers which cannot be accepted in foodstuffs, was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. Nematodes of the Anisakidae have been inactivated by the way of freezing to a temperature in the muscle thickness not higher than -20°C during 24 hours in case of storage during 7 days in temperature not more than -18°C.

5)梱包用資材が初めて使用されるものであり衛生上の要求を満たすものであること

5) Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienical requirements.

6)輸送手段が製造元の国で承認された規則に従って取扱われかつ準備されたものであること

6) Means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the producing country.

以上の証明が(場所)において、(年月日)に行われた

場所 年 月 日
Done at place date

印章

Seal

検査員の署名

signature of official inspector

名前、資格

Name in capitals, capacity and qualifications

署名と印章は印字の色と異なる色とすること

The signature and the seal must be in a different colour to that of the printing