

食安監発第0219002号  
平成20年2月19日

各 検 疫 所 長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

アイルランド産食用かきの取扱いについて

標記について、アイルランド政府との協議等の結果、アイルランド政府による生食用かきの衛生管理体制が、食品衛生法で定められている加工基準等に基づく衛生管理と同等であることが確認され、今後、下記のものについては輸入を認めて差し支えないこととしたので、関係営業者へ周知方よろしく申し上げます。

記

アイルランド産食用かきであって、輸入される貨物毎に、アイルランド政府から発行される別紙様式の衛生証明書により、以下に掲げる事項が確認できるもの。

1. 荷送人の氏名及び住所
2. かき処理施設の名称、住所及び許可番号
3. 採取海域
4. 採取年月日
5. 重量

なお、かき処理施設、採取海域については別添のとおりとする。

**SFPA  
Health Certificate**

Health Cert No: \_\_\_\_\_

Exporter Details	
Name	
Address	

Importer Details	
Name	
Address	

Treatment of Shellfish		
Name		
Address		
Approval No		
Treatment Type	YES	
	NO	

Harvesting	
Culture Area	
Harvest Date	
Packing Date	
Net Weight	
Batch No	

I certify that these oysters have been produced in a manner complying with the European Food Hygiene Regulations, which should ensure fitness for human consumption.

I know of no non-compliance with the food sanitation law of Japan.

~~It is my understanding based on information supplied to me that the most recent seawater analysis indicates a Most Probable Number of *Coliform bacilli* less than 70 per 100ml.~~

Name: \_\_\_\_\_  
Certifying Officer Name

Signature: \_\_\_\_\_  
Certifying Officer Signature

Date of Certificate: \_\_\_\_\_

SFPA Stamp: 

(別添)

かき処理施設の名称	かき処理施設の住所	許可番号
Sliogeisc na Rossan Teo. (英名 ; Irish Premium Oysters,)	Drimlaughdruid, Lettermacaward, (Letterkenny,) Co. Donegal.	IE 2DL 0007 EC

採取海域
Areas 128A and 128B, Traigheanna Bay, Drimlaughdruid, Lettermacaward, Letterkenny, Co. Donegal.