

| 改正後（新要綱） | 現行要綱 |
|---|--|
| <p>別紙 ID-S1</p> <p style="text-align: right;">（作成日：平成 29 年 5 月 1 日） （最終更新日：令和 2 年〇月〇日）</p> <p style="text-align: center;">インドネシア向け輸出水産食品の取扱要綱</p> <p>1～3 （略）</p> <p>4 証明書の発行</p> <p>（1）証明書の発行要件</p> <p>証明書の発行は、インドネシア向け輸出水産食品が次に掲げる要件の全てに適合するときに行うものとする。なお、証明書発行機関は、別紙様式 6 の <u>Attestation の c.</u> について疑義が生じたときは、輸出先国規制対策課を通じ、畜水産安全管理課に確認を行うものとする。</p> <p>ア 3（1）の規定により認定された認定施設において最終加工されたものであること。</p> <p><u>イ インドネシア向け輸出水産食品は、食品衛生法に基づく HACCP に沿った衛生管理の下で取り扱われていること。</u></p> <p>ウ 輸出の都度、別添 2 に規定する官能検査を別添 3 の手続により行った結果、官能検査基準を満たしているものであること。ただし、「英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱」に基づく認定施設及び輸出品目（本要綱において「対 EU 認定施設等」という。）については、輸出者による輸出の都度の官能検査を省略することができる。</p> <p>（削除）</p> <p>エ 関税法（昭和 29 年法律第 61 号）第 2 条第 1 項第 4 号に規定する「内国貨物」であること。</p> <p>（2）証明書の発行手続等</p> <p>ア 輸出者は、インドネシア向け輸出水産食品について、輸出を行うごとに、別紙様式 5 の申請書に、以下の①から⑦までの書類等を添付して、別表の申請先に提出すること（なお、③の船荷証券（BL）又は航空貨物運送状（AWB）の写しを申請時に提出できないときは、証明書発行日までに提出すること。また、①から③までについては、別紙様式 5（1. 輸出水産食品の詳細）の内容が確認できるものであれば全てを提出する必要はない。）。電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「NACCS」という。）による申請を行うときは、別添 1 によること（NACCS による申請は、登録認定機関に対する申請の場合のみ可能とする。）。</p> <p>① インボイスの写し</p> <p>② パッキング・リストの写し</p> <p>③ 船荷証券（BL）又は航空貨物運送状（AWB）の写し</p> <p>④ インドネシア向け輸出水産食品が食品衛生法等日本国内の法令を遵守して加工等がなされていることを確認できる、検査等の実施日から 1 年以内（1 年に 1 回以上の検査等を行い輸出することを 3 年以上継続した実績があり、申請のあった日から過去 3 年間の輸出において問題が認められなかった場合には 3 年以内。）の記録（認定施設の食品衛生監視票、自主検査の結果等）の写し（なお、同一の認定施設で最終加工された製品を当該書類の有効期間内に輸出する場合は、当該書類の添付を省略することができる。）</p> <p>⑤ 別紙様式 9 の官能検査等実施記録（認定施設が対 EU 認定施設等のときは、提出を必須とはしない。）</p> <p>⑥ 別添 3 の 4. に規定する官能検査の検証を実施したことが確認できる<u>書類の写し</u></p> <p>⑦ 郵送での受取りを希望するときは、切手を貼付し、宛先を記入した返信用封筒</p> <p>なお、鮮魚については、申請から発行までにかける時間が短いため、証明書原本を通関から一週</p> | <p>別紙 ID-S1</p> <p style="text-align: right;">（作成日：平成 29 年 5 月 1 日） （最終更新日：令和 2 年 5 月 11 日）</p> <p style="text-align: center;">インドネシア向け輸出水産食品の取扱要綱</p> <p>1～3 （略）</p> <p>4 証明書の発行</p> <p>（1）証明書の発行要件</p> <p>証明書の発行は、インドネシア向け輸出水産食品が次に掲げる要件の全てに適合するときに行うものとする。なお、証明書発行機関は、別紙様式 6 の <u>II「Public Health Attestation」の 7 又は 8</u> について疑義が生じたときは、輸出先国規制対策課を通じ、畜水産安全管理課に確認を行うものとする。</p> <p>ア 3（1）の規定により認定された認定施設において最終加工されたものであること。</p> <p>（新設）</p> <p><u>イ 輸出の都度、別添 2 に規定する官能検査を別添 3 の手続により行った結果、官能検査基準を満たしているものであること。ただし、「英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱」に基づく認定施設及び輸出品目（本要綱において「対 EU 認定施設等」という。）については、輸出者による輸出の都度の官能検査を省略することができる。</u></p> <p><u>ウ 養殖由来のときは、別添 2 の 4. に掲げる養殖場基準を満たしていること。</u></p> <p>エ 関税法（昭和 29 年法律第 61 号）第 2 条第 1 項第 4 号に規定する「内国貨物」であること。</p> <p>（2）証明書の発行手続等</p> <p>ア 輸出者は、インドネシア向け輸出水産食品について、輸出を行うごとに、別紙様式 5 の申請書に、以下の①から⑦までの書類等を添付して、別表の申請先に提出すること（なお、③の船荷証券（BL）又は航空貨物運送状（AWB）の写しを申請時に提出できないときは、証明書発行日までに提出すること。また、①から③までについては、別紙様式 5（1. 輸出水産食品の詳細）の内容が確認できるものであれば全てを提出する必要はない。）。電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「NACCS」という。）による申請を行うときは、別添 1 によること（NACCS による申請は、登録認定機関に対する申請の場合のみ可能とする。）。</p> <p>① インボイスの写し</p> <p>② パッキング・リストの写し</p> <p>③ 船荷証券（BL）又は航空貨物運送状（AWB）の写し</p> <p>④ インドネシア向け輸出水産食品が食品衛生法等日本国内の法令を遵守して加工等がなされていることを確認できる、検査等の実施日から 1 年以内（1 年に 1 回以上の検査等を行い輸出することを 3 年以上継続した実績があり、申請のあった日から過去 3 年間の輸出において問題が認められなかった場合には 3 年以内。）の記録（認定施設の食品衛生監視票、自主検査の結果等）の写し（なお、同一の認定施設で最終加工された製品を当該書類の有効期間内に輸出する場合は、当該書類の添付を省略することができる。）</p> <p>⑤ 別紙様式 9 の官能検査等実施記録（認定施設が対 EU 認定施設等のときは、提出を必須とはしない。）</p> <p>⑥ 別添 3 の 4. に規定する官能検査の検証を実施したことが確認できる<u>書類を有する者は、直近の当該書類の写し</u></p> <p>⑦ 郵送での受取りを希望するときは、切手を貼付し、宛先を記入した返信用封筒</p> <p>なお、鮮魚については、申請から発行までにかける時間が短いため、証明書原本を通関から一週</p> |

間以内に提出することを条件として、通関時は証明書の PDF による代替が認められている。鮮魚を輸出する場合、輸出者は申請前に必ず証明書発行機関に相談し、発行可能な日程や必要な要件等を確認すること。

イ 証明書発行機関の長は、アにより申請を受けたときは、提出のあった書類により（１）の要件に適合しているかどうかを審査した後、問題がないと認められるときは、以下の点に留意し、速やかに別紙様式 6 により証明書原本を交付する。

- ① 英語で記載すること。
- ② 「Number」及び「Ref. Number」については、証明書発行機関において独自に管理を行うこと。
- ③ 「Name」は担当者の氏名を、「Position」は担当者の肩書を、「Issued at」は証明書発行機関名を、「on」は証明書発行日を記載、「Seal(stamp)」は証明書発行機関の印章を押印、「Signature」は担当者の署名を記載すること。

ウ 証明書発行機関は、証明書発行申請の確認等に当たり、必要に応じて、申請者に対し追加資料の提出を求めることがある。

エ 証明書発行機関は、証明書原本の写し及び関係書類を証明書発行年度の翌年度から 3 年間保存する。

オ 証明書発行機関は、前年度の証明書発行件数等について、別紙様式 7 により新年度の 4 月末日までに輸出先国規制対策課に報告すること。なお、発行実績がないときは 0 件として報告すること。

(3) (略)

(4) (略)

5 (略)

(別表) (略)

(別添 1) (略)

(別添 2)

インドネシア向け輸出水産食品の検査手順等

(削除)

1. サンプリング

申請品目ごとに 1 ロットとし、積荷の確認を行うとともに、2. に掲げる判定を行うに当たって、1 ロットの梱包数 (N) に応じて、以下に示す開梱数 (n) を目安として開梱する。

| 1 ロットの梱包数 (N) | 開梱数 (n) |
|---------------------|---------|
| $N \leq 150$ | 3 |
| $150 < N \leq 1200$ | 5 |
| $N > 1200$ | 8 |

※ 1 ロットの梱包数が 3 に満たない場合は、開梱数 (n) は 1 とする。

2. 官能検査基準

(1) 外観が確認できる食品の判定基準

| 項目 | 判定基準 |
|----|---|
| 外観 | 病気／感染症による潰瘍、出血、退色、白斑等の目に見える異常が認められないこと。 |

間以内に提出することを条件として、通関時は証明書の PDF による代替が認められている。鮮魚を輸出する場合、輸出者は申請前に必ず証明書発行機関に相談し、発行可能な日程や必要な要件等を確認すること。

イ 証明書発行機関の長は、アにより申請を受けたときは、提出のあった書類により（１）の要件に適合しているかどうかを審査した後、問題がないと認められるときは、以下の点に留意し、速やかに別紙様式 6 により証明書原本を交付する。

- ① 英語で記載すること。
- ② 「Number of certificate」及び「Health Certificate Number」については、証明書発行機関において独自に管理を行うこと。
- ③ 「Official Inspector, Name(in capital letter)」は担当者の氏名を、「Date」は証明書発行日を、「Qualification and Title」は担当者の肩書を記載、「Seal(stamp)」は証明書発行機関の印章を押印、「Signature」は担当者の署名を記載すること。

ウ 証明書発行機関は、証明書発行申請の確認等に当たり、必要に応じて、申請者に対し追加資料の提出を求めることがある。

エ 証明書発行機関は、証明書原本の写し及び関係書類を証明書発行年度の翌年度から 3 年間保存する。

オ 証明書発行機関は、前年度の証明書発行件数等について、別紙様式 7 により新年度の 4 月末日までに輸出先国規制対策課に報告すること。なお、発行実績がないときは 0 件として報告すること。

(3) (略)

(4) (略)

5 (略)

(別表) (略)

(別添 1) (略)

(別添 2)

インドネシア向け輸出水産食品の検査手順等

1. 検査対象動物

検査対象動物は、国際獣疫事務局 (OIE) の基準に定められている OIE リスト疾病の感受性種であり、農林水産省ホームページに別途掲載されている情報を輸出の都度確認すること。

2. サンプリング

申請品目ごとに 1 ロットとし、積荷の確認を行うとともに、3. に掲げる判定を行うに当たって、1 ロットの梱包数 (N) に応じて、以下に示す開梱数 (n) を目安として開梱する。

| 1 ロットの梱包数 (N) | 開梱数 (n) |
|---------------------|---------|
| $N \leq 150$ | 3 |
| $150 < N \leq 1200$ | 5 |
| $N > 1200$ | 8 |

※ 1 ロットの梱包数が 3 に満たない場合は、開梱数 (n) は 1 とする。

3. 官能検査基準

(1) 外観が確認できる食品の判定基準

| 項目 | 判定基準 |
|----|---------------------------------|
| 外観 | 鱗感染症による潰瘍、白斑等の目に見える異常が認められないこと。 |

(2) 外観の確認が困難な食品の判定基準

| 判定基準 |
|--|
| ① 加熱加工されていること。(製造工程表等により確認) (例1) 密封の状態で加熱殺菌された製品(121℃3.6分間) (例2) 低温殺菌された製品(90℃10分間) (例3) 機械で乾燥された内臓除去製品(100℃30分間) (例4) 魚油、魚粉 |
| ② 原材料が(1)の判定基準を満たしていること。(誓約等により確認) |

※ 上記①、②のいずれかを満たしていること。

(削除)

(2) 外観の確認が困難な食品の判定基準

| 判定基準 |
|--|
| ① 加熱加工されていること。(製造工程表等により確認) (例1) 密封の状態で加熱殺菌された製品(121℃3.6分間) (例2) 低温殺菌された製品(90℃10分間) (例3) 機械で乾燥された内臓除去製品(100℃30分間) (例4) 魚油、魚粉 |
| ② 原材料が(1)の判定基準を満たしていること。(誓約等により確認) |

※ 上記①、②のいずれかを満たしていること。

4. 養殖場基準(インドネシア向け輸出水産食品が養殖水産動物由来の場合)

| 判定基準 |
|--------------------------------|
| 少なくとも過去2年間、OIEリスト疾病の発生報告がないこと。 |

※ OIEリスト疾病の国内での発生状況については、農林水産省ホームページに別途掲載されている情報を輸出の都度確認すること。

(別添3)

(別添3)

インドネシア向け輸出水産食品の官能検査の運用

インドネシア向け輸出水産食品の官能検査の運用

1. 品質確認者の選任

輸出者は、輸出者自らが定めた品質確認者(本要綱の趣旨を理解し、適切に官能検査を遂行する能力を有する者)を選任すること。

1. 品質確認者の選任

輸出者は、輸出者自らが定めた品質確認者(本要綱の趣旨を理解し、適切に官能検査を遂行する能力を有する者)を選任すること。

2. 官能検査

選任された品質確認者は、輸出の都度、別添2に規定する検査手順に従って官能検査を実施し、同2の2.に掲げる官能検査基準を満たしていることを確認の上、別紙様式9にこれらの結果を記録するとともに、証明書発行申請書(別紙様式5)の「1. 官能検査実施結果」に品質確認者氏名及び官能検査実施日を記載すること。

なお、官能検査の記録に当たっては、官能検査を実施したことが確認できれば、別紙様式9によらず任意の様式を用いて差し支えない。

輸出者は、官能検査の結果が記載され、又は記録された情報を3年間保管すること。

2. 官能検査

選任された品質確認者は、輸出の都度、別添2に規定する検査手順に従って官能検査を実施し、同2の3.に掲げる官能検査基準を満たしていることを確認の上、別紙様式9にこれらの結果を記録するとともに、証明書発行申請書(別紙様式5)の「2. 官能検査実施結果」に品質確認者氏名及び官能検査実施日を記載すること。

なお、官能検査の記録に当たっては、官能検査を実施したことが確認できれば、別紙様式9によらず任意の様式を用いて差し支えない。

輸出者は、官能検査の結果が記載され、又は記録された情報を3年間保管すること。

3. (略)

3. (略)

4. 官能検査の検証

輸出者は、衛生証明書の申請日以前1年間に1回以上、施設認定申請先の証明書発行機関が実施する官能検査を受検し、別添2の2.の官能検査基準を満たしていることを確認すること。品質確認者は、当該検査に立ち会い、自ら行う官能検査方法の妥当性について検証を行うこと。

なお、本運用に基づく手続を実施している場合であって、1年に1回以上の官能検査の検証を行い輸出することを3年以上継続した実績があり、直近の過去3年間の官能検査結果及び品質管理者による官能検査の方法に問題が認められないときには、検証に係る頻度を3年間に1回以上とすることができるものとする。

4. 官能検査の検証

輸出者は、衛生証明書の申請日以前1年間に1回以上、施設認定申請先の証明書発行機関が実施する官能検査を受検し、別添2の3.の官能検査基準を満たしていることを確認すること。品質確認者は、当該検査に立ち会い、自ら行う官能検査方法の妥当性について検証を行うこと。

なお、本運用に基づく手続を実施している場合であって、1年に1回以上の官能検査の検証を行い輸出することを3年以上継続した実績があり、直近の過去3年間の官能検査結果及び品質管理者による官能検査の方法に問題が認められないときには、検証に係る頻度を3年間に1回以上とすることができるものとする。

(別添4) (略)

(別添4) (略)

(別紙様式1~4) (略)

(別紙様式1~4) (略)

(別紙様式5)

年 月 日

証明書発行機関長 殿

※輸出先国規制対策課に申請する場合は食料産業局長

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)

インドネシア向け輸出水産食品証明書発行申請書

下記輸出水産食品に関し、証明書の発行を申請したく、関係書類を添えて申請します。

記

1. 輸出水産食品の詳細 (日本語・英語併記のこと)

(1) 輸出者の名称、所在地 (郵便番号を含む。) (別紙様式6の1.関係)

(2) 輸入者の名称、所在地 (郵便番号を含む。) (別紙様式6の3.関係)

(削除)

(3) 原産地域 (別紙様式6の4.、5.、6.関係)

天然

国名及び漁獲水域 (漁獲水域は別添4のFAO漁獲統計海区に準じて記載のこと)

養殖

養殖場の名称

住所

(4) 認定施設の名称、所在地及び認定番号 (別紙様式6の4.関係)

(削除)

(5) 出港地 (別紙様式6の7.関係)

(6) 出港日 (別紙様式6の18.関係)

(7) 輸送方法 (以下のア. からウ. までのいずれか1つにチェック) (別紙様式6の8.関係)

ア. 航空機 イ. 船舶 ウ. その他

(8) 輸送機関の名称 (航空機の便名、船舶の名称等) (別紙様式6の17.関係)

(9) 輸送経路と方法 (別紙様式6の7.、8.及び16.関係)

(※ 認定施設からインドネシア現地 (空港・港等) に到着するまでの搬送方法及び場所がわかるように記載すること)

(10) 輸出水産食品の名称 (別紙様式6の9.関係)

(※ 「未加工品」及び「簡易な加工品」にあっては、当該食品の英名を記載することとし、それ以外の

(別紙様式5)

年 月 日

証明書発行機関長 殿

※輸出先国規制対策課に申請する場合は食料産業局長

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)

インドネシア向け輸出水産食品証明書発行申請書

下記輸出水産食品に関し、証明書の発行を申請したく、関係書類を添えて申請します。

記

1. 輸出水産食品の詳細 (日本語・英語併記のこと)

(1) 輸出者の名称、所在地 (郵便番号を含む。) 、連絡先 (電話番号、FAX番号及びメールアドレス) (別紙様式6の1.5関係)

(2) 輸入者の名称、所在地 (郵便番号を含む。) 、連絡先 (電話番号、FAX番号及びメールアドレス) (別紙様式6の1.6関係)

(3) 輸入許可証番号 (別紙様式6の1.3関係)

要 (輸入許可証番号: _____)

不要 (※ 証明書の輸入許可証番号欄には、N/Aと記載されます。)

(※ 輸入許可番号の記載については、輸出者が確認すること。)

(4) 原産地域 (別紙様式6の1.7、1.12a、b及び誓約事項キ関係)

天然

国名及び漁獲水域 (漁獲水域は別添4のFAO漁獲統計海区に準じて記載のこと)

養殖

養殖場の名称

住所

(5) 認定施設の認定番号 (別紙様式6の1.7関係)

(6) 認定施設の名称及び所在地

(7) 出港地 (別紙様式6の1.8関係)

(8) 出港日 (別紙様式6の1.9関係)

(9) 輸送方法 (以下のア. からウ. までのいずれか1つにチェック) (別紙様式6の1.10関係)

ア. 航空機 イ. 船舶 ウ. その他

(10) 輸送機関の名称 (航空機の便名、船舶の名称等) (別紙様式6の1.10関係)

(11) 輸送経路と方法 (別紙様式6の1.10関係)

(※ 認定施設からインドネシア現地 (空港・港等) に到着するまでの搬送方法及び場所がわかるように記載すること)

(12) 輸出水産食品の名称 (別紙様式6の1.11. a関係)

(※ 「未加工品」及び「簡易な加工品」にあっては、当該食品の英名を記載することとし、それ以外の

| | |
|---|---|
| <p>加工品にあつては、商品名や当該食品の内容が分かる一般的な名称を記載すること)</p> <p>(11) <u>輸出水産食品の HS コード</u></p> <p>(12) <u>正味重量 (別紙様式 6 の 14. 関係)</u></p> <p>(13) <u>輸出水産食品に係る学名及び英名</u> (削除)</p> <p>(14) <u>製品温度 (次のア. からウ. までのいずれか 1 つにチェック) (別紙様式 6 の 10. 関係)</u> <input type="checkbox"/>ア. 常温 <input type="checkbox"/>イ. 冷蔵 <input type="checkbox"/>ウ. 冷凍</p> <p>(15) <u>梱包数 (別紙様式 6 の 12. 関係)</u></p> <p>(16) <u>コンテナ番号及びシール番号 (別紙様式 6 の 15. 関係)</u> (※ 申請時に不明なときは、証明書発行までに、任意の様式により証明書発行機関に届出を行うこと)</p> <p>(17) <u>梱包方法 (別紙様式 6 の 13. 関係)</u> (削除)</p> | <p>加工品にあつては、商品名や当該食品の内容が分かる一般的な名称を記載すること)</p> <p>(13) <u>輸出水産食品の HS コード (別紙様式 6 の 1. 11. b 関係)</u></p> <p>(14) <u>正味重量 (別紙様式 6 の 1. 11. c 関係)</u></p> <p>(15) <u>輸出水産食品に係る学名及び英名 (別紙様式 6 の 1. 12. c. 及び d 関係)</u></p> <p>(16) <u>処理方法 (ラウンド、ドレス、フィレ等) (別紙様式 6 の 1. 12. e 関係)</u></p> <p>(17) <u>製品温度 (次のア. からウ. までのいずれか 1 つにチェック) (別紙様式 6 の 1. 13 関係)</u> <input type="checkbox"/>ア. 常温 <input type="checkbox"/>イ. 冷蔵 <input type="checkbox"/>ウ. 冷凍</p> <p>(18) <u>梱包数 (別紙様式 6 の 1. 13 関係)</u></p> <p>(19) <u>コンテナ番号 (別紙様式 6 の 1. 14 関係)</u> (※ 申請時に<u>コンテナ番号</u>が不明なときは、証明書発行までに、任意の様式により証明書発行機関に届出を行うこと)</p> <p>(20) <u>梱包方法 (別紙様式 6 の 1. 15 関係)</u></p> <p>(21) <u>用途 (次のア. からカ. までのうち該当するものにチェック) (別紙様式 6 の 1. 16 関係)</u> <input type="checkbox"/>ア. <u>缶詰製品の原料</u> <input type="checkbox"/>イ. <u>再輸出を目的とした原料</u> <input type="checkbox"/>ウ. <u>伝統的水産加工物 (保存用) の原料</u> <input type="checkbox"/>エ. <u>食品強化剤、添加物</u> <input type="checkbox"/>オ. <u>ホテル、飲食店、食料品店で消費するもの</u> <input type="checkbox"/>カ. <u>その他</u></p> <p>(22) <u>有効期限 (消費又は賞味期限) (別紙様式 6 の 1. 17 関係)</u></p> |
| <p>2. <u>官能検査実施結果 (別紙様式 6 の 19. 関係)</u> 品質確認者氏名 官能検査実施日</p> <p>3. (略)</p> <p>4. <u>誓約事項</u> 当該輸出水産食品は次の内容を満たすものであることを誓約する。 (1) 上記の記載事項が正しいこと。 (2) 関税法 (昭和 29 年法律第 61 号) 第 2 条第 1 項第 4 号の「内国貨物」であること。 (3) 調査の必要があると認められる場合には、関係者が調査に立ち会い貨物の開梱等を行うことを承諾すること。 (4) 証明書を受け取る際に証明書中の記載事項が本申請書の記載事項と相違ないことを輸出者の責任で確認すること。 (5) インドネシア政府が要求する以下の条件を満たすものであること。 ア. <u>当該輸出水産食品は、所管官庁により認定され、かつ、監督指導の下にある施設において加工等がなされたものであること。</u> (削除) (削除) (削除)</p> | <p>2. <u>官能検査実施結果</u> 品質確認者氏名 官能検査実施日</p> <p>3. (略)</p> <p>4. <u>誓約事項</u> 当該輸出水産食品は次の内容を満たすものであることを誓約する。 (1) 上記の記載事項が正しいこと。 (2) 関税法 (昭和 29 年法律第 61 号) 第 2 条第 1 項第 4 号の「内国貨物」であること。 (3) 調査の必要があると認められる場合には、関係者が調査に立ち会い貨物の開梱等を行うことを承諾すること。 (4) 証明書を受け取る際に証明書中の記載事項が本申請書の記載事項と相違ないことを輸出者の責任で確認すること。 (5) インドネシア政府が要求する以下の条件を満たすものであること。 ア. <u>輸出品は、認定施設において加工等がなされたものであること。</u> イ. <u>漁船での漁獲、船上処理、陸揚げ後処理、加工処理及び冷凍・解凍時において、漁船、陸揚げ地及び使用する機器が清潔に保たれ、清浄な水が製造され、水産物が病原細菌や有害物質、有害小動物からの汚染を受けないように取り扱われていること。</u> ウ. <u>関係する食品等事業者によって、衛生プログラムが継続的に実施され、かつ、コーデックスにおいて定めている食品衛生の一般的原則に関する規則に規定された要件に従い、処理、製造、加工、識別、保管及び輸送がなされていること。</u> エ. <u>輸出品は、所管官庁の監視指導の下で、食品衛生法等の日本国内の法令を遵守して生産、加工等がなされたものであり、食用に適していること。</u></p> |

(削除)

(削除)

イ. 当該輸出水産食品は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく HACCP に沿った衛生管理がなされていること。

ウ. 当該輸出水産食品には、別紙様式 6 の Attestation の c. に記載された疾病がみられないこと。（輸出の都度、別添 2 及び別添 3 に規定する検査が実施され、病気又は感染症による潰瘍、出血、退色、白斑等の目に見える異状が認められないこと。）

(削除)

5. 担当者の連絡先（氏名、電話番号及びメールアドレス）

(申請書の記載に関する注意事項)

生鮮品であって、1 ロットの魚種が多数にわたる場合は、申請者は全ての魚種の名称、学名、英名、HS コード、処理方法、用途を記載した一覧表の電子データを申請書等と併せて証明書発行機関に提出すること。

オ. （輸出製品が養殖由来の場合）「養殖生産工程管理手法（GAP 手法）の手引き」に基づき、導入する種苗等の管理、飼・餌料等の管理、水産動物用医薬品の管理等が実施されていること。

カ. OIE（国際獣疫事務局）が定める基本バイオセキュリティ条件を含む、原産国の国内水生動物衛生プログラム及び監視プログラムに基づいていること。（水産資源保護法（昭和 26 年法律第 313 号）及び持続的養殖生産確保法（平成 11 年法律第 51 号）に基づき、養殖等が水産防疫上適切に実施されていること。）

(新設)

キ. 当該輸出水産食品には、OIE リスト疾病がみられないこと。（輸出の都度、別添 2 及び別添 3 に規定する検査が実施され、OIE リスト疾病の感受性種について、感染症による潰瘍、白斑等の目に見える異状が認められないこと。）

ク. 当該輸出水産食品が養殖由来の場合は、OIE 基準に準じて疾病がないと認められた（少なくとも過去 2 年間、OIE リスト疾病の発生報告がない）国、地域又は養殖場で生産されたものであること。

5. 担当者の連絡先（氏名、電話番号及びメールアドレス）

(申請書の記載に関する注意事項)

生鮮品であって、1 ロットの魚種が多数にわたる場合は、申請者は全ての魚種の名称、学名、英名、HS コード、処理方法、用途を記載した一覧表の電子データを申請書等と併せて証明書発行機関に提出すること。なお、この場合、証明書原本に記載する魚種は「Fresh fishery Products」となり、別紙が添付される。

(別紙様式 6)

HEALTH CERTIFICATE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS
EXPORTED TO THE REPUBLIC OF INDONESIA
SERTIFIKAT KESEHATAN IKAN DAN PRODUK PERIKANAN
YANG DIEKSPOR KE NEGARA REPUBLIK INDONESIA

Number / Nomor : _____

Description of fish and fishery products / Deskripsi ikan dan produk perikanan:

| No | Common name / Nama umum | Scientific name / Nama ilmiah | HS Code / Kode HS | Quantity / Jumlah | Unit |
|---------|-------------------------|-------------------------------|-------------------|-------------------|------|
| | | | | | |
| TOTAL : | | | | | |

| | |
|---|--|
| 1. Consignor / Pengirim barang Name / Nama: Address / Alamat: | 2. Competent authority / Otoritas kompeten |
| 3. Consignee / Penerima barang | |

(別紙様式 6)

HEALTH CERTIFICATE FOR FISH AND FISHERY PRODUCT INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION
EXPORTED TO REPUBLIC OF INDONESIA
SERTIFIKAT KESEHATAN IKAN DAN PRODUK PERIKANAN UNTUK JUANG KONSUMSI MANUSIA YANG
DIEKSPOR KE REPUBLIK INDONESIA

| | | | |
|----------------|--|---|--|
| Part I. Detail | 1.1. Number of Certificate/ Nomor Sertifikat: | 1.2. Indonesian Register Number/ Nomor Register Indonesia: | 1.3. Indonesian Import Licence Number/ Nomor Izin Pemasukan Hasil Perikanan Indonesia: |
| | 1.4. Center/National Competent Authority/Otoritas Kompeten Nasional Local Competent Authority Issued/Diterbitkan oleh Otoritas Kompeten Lokal | | |
| | 1.5. Consignor/Pengirim: Name>Nama: Address/Alamat: Postcode/Kodepos: Telp/fax/e-mail: | | 1.6. Consignee/Penerima:: Name>Nama: Address/Alamat: Postcode/Kodepos: Telp/fax/e-mail: |

| | |
|---|---|
| Name/ <i>Nama</i> : | |
| Address/ <i>Alamat</i> : | |
| 4. <input type="checkbox"/> Aquaculture establishment / <i>Unit Pembudidayaan Ikan</i> <input type="checkbox"/> fish processing establishment / <i>Unit Pengolahan Ikan</i> <input type="checkbox"/> Others/ <i>Lainnya</i> | |
| Name / <i>Nama</i> : | |
| Establishment ID Number / <i>No Registrasi</i> | |
| Address (detailed) / <i>Alamat lengkap</i> : | |
| 5. Country and region of origin / <i>Negara dan daerah asal</i> : | 6. Source / <i>Sumber</i> : <input type="checkbox"/> farm-raised / <i>budidaya</i> <input type="checkbox"/> wild-caught / <i>tangkap</i> |
| 7. Port of shipment / <i>pelabuhan pengeluaran</i> : | 8. Means of transport / <i>Alat transportasi</i> : <input type="checkbox"/> aeroplane / <i>Angkutan udara</i> <input type="checkbox"/> ship / <i>Angkutan laut</i> <input type="checkbox"/> road vehicle / <i>Angkutan darat</i> |
| 9. Description of commodity / <i>Deskripsi komoditas</i> : | 10. Temperature of the commodity / <i>Temperatur komoditas</i> : <input type="checkbox"/> ambient / <i>suhu ruang</i> <input type="checkbox"/> frozen / <i>beku</i> <input type="checkbox"/> chilled / <i>dingin</i> |
| 11. Commodities intended for uses as / <i>Komoditas diperuntukkan sebagai</i> : <input type="checkbox"/> Human consumption / <i>Konsumsi manusia</i> <input type="checkbox"/> Culture / breeding (broodstock, eggs, gametes) / <i>Budidaya</i> <input type="checkbox"/> Trade / <i>diperdagangkan</i> <input type="checkbox"/> Research & Investigation / <i>Penelitian dan pemeriksaan</i> <input type="checkbox"/> fish feed / baits / <i>Pakan / umpan pancing</i> <input type="checkbox"/> exhibition / <i>pameran</i> <input type="checkbox"/> Others / <i>lainnya</i> | 12. Total number of package, associated batch numbers and number of packages per batch / <i>Jumlah kemasan total terkait nomor batch dan kemasan per batch</i> * (information on batch see attachment if insufficient / informasi tentang batch dapat dilihat pada lampiran jika kolom tidak cukup) |
| 13. Type of packaging / <i>Jenis kemasan</i> : | 14. Total quantity (kg) / <i>Jumlah total (kg)</i> : |
| 15. Identification of container / seal number <i>Identifikasi kontainer / nomor segel</i> : | 16. Port of destination / <i>Pelabuhan tujuan</i> : |
| 17. Identification of transport / <i>Identitas alat transport</i> Name of vessel / <i>nama kapal</i> : voyage number / <i>nomor penerbangan</i> : | 18. Date of departure / <i>Tanggal pengiriman</i> : |
| 19. Testing laboratory / <i>Laboratorium penguji</i> : | Address / <i>Alamat</i> : |
| Approving officer name / <i>Penanggungjawab laboratorium</i> : | Test result number / <i>Nomor laporan hasil uji</i> : |

| | |
|---|--|
| 1.7. Country of origin/Negara Asal: <i>Region of</i> <i>Origin/Wilayah asal</i> : <i>Approval number/Nomor approval</i> : <i>Name of Manufacturing plant>Nama Unit pengolahan</i> : <i>Address/Alamat</i> : | |
| 1.8. <i>Place of Loading</i> /Tempat Muat Barang: | 1.9. <i>Date of Departure</i> /Tanggal Keberangkatan: |
| 1.10. <i>Means of transport</i> /Alat Transportasi yang digunakan: <input type="checkbox"/> <i>Aeroplane</i> /Pesawat <input type="checkbox"/> <i>Ship</i> /Kapal Laut <input type="checkbox"/> <i>Road Vehicle</i> /Angkutan Darat <input type="checkbox"/> <i>Others</i> /Lainnya <i>Identification of Transport</i> /Identifikasi Transportasi: <i>Transport route and methods</i> /Rute Perjalanan dan cara pengangkutan: | |
| 1.11. a. <i>Description of Commodity</i> /Rincian jenis komoditas atau hasil perikanan: | |
| b. <i>Commodity Code (HS Code)</i> /Kode HS: | |
| c. <i>Quantity</i> /Jumlah barang: | |
| 1.12. <i>Identification of Commodities</i> /Identifikasi Komoditas: | |
| a. <input type="checkbox"/> <i>Cultured</i> /Hasil budidaya | b. <input type="checkbox"/> <i>Wild</i> /Hasil tangkapan |
| c. <i>Scientific Name</i> /Nama Ilmiah: | d. <i>Common Name</i> /Nama Dagang: |
| e. <i>Type of Treatment</i> /Bentuk: | |
| 1.13. <i>Temperature of Product</i> /Suhu Produk <input type="checkbox"/> <i>Ambient</i> /Suhu ruang <input type="checkbox"/> <i>Chilled</i> /Segar <input type="checkbox"/> <i>Frozen</i> /Beku | 1.13. <i>Number of Package</i> /Jumlah Kemasan: |
| 1.14. <i>Identity of Container</i> /Identitas Kontainer: | 1.15. <i>Type of Packing</i> /Jenis Kemasan: |
| 1.16. <i>Purposes</i> /Tujuan/Maksud: <input type="checkbox"/> <i>Raw material for fish canning industry</i> /Bahan baku industri pengalengan ikan <input type="checkbox"/> <i>Raw material of Fish industry for re-export</i> /Bahan baku industri untuk diekspor kembali <input type="checkbox"/> <i>Raw material for traditional processing</i> /Bahan baku pengolahan tradisional <input type="checkbox"/> <i>Fortification and food enrichment raw material</i> /Bahan baku fortifikasi (pengkayaan makanan) <input type="checkbox"/> <i>Consumption of hotel, restaurant, and modern market</i> /Konsumsi hotel, restoran, dan pasar modern <input type="checkbox"/> <i>Others</i> /lainnya | |
| 1.17. <i>Validity Period</i> /Masa Berlaku: | |

Signature / tanda tangan

Ref. Number

Attestation

The undersigned certifying official certifies that the product(s) / *Pejabat penandatanganan sertifikat di bawah ini menyatakan bahwa produk:*

- Finfish / *Ikan bersirip* Mollusca / *Moluska* Crustacea / *Krustasea* Fishery products / *Produk perikanan* Others / *Lainnya*

Others described above satisfy(s) the following requirements / *yang diuraikan di atas memenuhi persyaratan berikut:*

- a. **The Product from each batch / Commodity from population *** described above have been processed, inspected and graded in (an) establishment(s) that has been approved by and under control of the Competent Authority / *Produk tersebut di atas telah diproses, diinspeksi dan dinilai dalam kondisi yang telah disetujui oleh dan di bawah kendali Otoritas Kompeten*
- b. have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under a competent HACCP and sanitary programme consistently implemented and in accordance with the requirements laid down in Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003) / *telah ditangani, disiapkan atau diproses, diidentifikasi, disimpan dan ditransportasikan sesuai persyaratan sanitasi dan HACCP yang diterapkan secara konsisten dan sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC / RCP 52- 2003)*
- c. **The Product from each batch / Commodity from population *** has been found to be free of disease based on sampling and testing method recognized by the World Organisation for Animal Health (OIE) for demonstrating absence of disease and inspected according to the appropriate procedures and subsequently found, at the time of inspection: / *Produk / dari setiap batch pasca pengolahan bebas dari penyakit berdasarkan pengambilan sampel dan metode pengujian yang diakui oleh World Organisation for Animal Health (OIE) dan pada saat pemeriksaan:*
- for crustacean declared free from AHPND, IHNV, YHV, TSV, WSSV, WTD, IMNV, LsNV and Crayfish plague.
(untuk jenis krustasea bebas dari AHPND, IHNV, YHD, TSV, WSSV, WTD, IMNV, LsNV dan Crayfish plague)
- for cyprinidae declared free from SVC, KHV, RSD and Furunculosis.
(untuk jenis, Carp bebas dari SVC, KHV, RSD dan Furunculosis)
- for tilapia or oreochromis declared free from TiLV, IPNV, RSIVD, VNN, RSD, ESC and Furunculosis.
(untuk jenis Tilapia atau, Oreochromis bebas dari TiLV, IPNV, RSIVD, VNN, RSD, ESC dan Furunculosis)
- for catfish declared free from CCVD, VHSV, RSD, Furunculosis, ESC and EUS.
(untuk jenis Catfish bebas dari CCVD, VHSV, RSD, Furunculosis, ESC and EUS)
- for other fish species, declared free in accordance with the list of fish diseases of OIE relevant to the susceptible species.
(untuk jenis ikan lainnya, mengikuti daftar penyakit hewan akuatik OIE yang relevan dengan spesies rentan tersebut)

| | | |
|---|--|--|
| Part II. Certification/Bagian II Sertifikasi | II . Health Attestation/Pernyataan Kesehatan | Health Certificate Number/Nomor Sertifikat Kesehatan |
| | II . Public Health Attestation/Pernyataan Kesehatan Umum <i>I , I, the undersigned, declare that/Saya, yang bertandatangan, menyatakan bahwa:</i> | |
| 1. <i>The products described above originate from (an) establishment(s) that has been approved by or determined to be in good regulatory standing with the competent authority in the exporting country/ produk yang tersebut di atas berasal dari Unit Penanganan /Pengolahan Ikan yang telah disetujui oleh atau ditentukan untuk memenuhi persyaratan Otoritas Kompeten Negara pengekspor.</i> | | |
| 2. <i>Have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriate prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with requirements of Good Handling Practices (GHP)/ Telah ditangkap dan ditangani dikapal, didaratkan, ditangani dan bila sesuai, disiapkan, diproses, dibekukan dan dilelehkan secara higienis sesuai dengan persyaratan Cara Penanganan Ikan yang Baik.</i> | | |
| 3. <i>Have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under a competent sanitary program consistently implemented and in accordance with the requirements laid down in Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products/ telah ditangani, disiapkan atau diolah, diidentifikasi, disimpan dan diangkut sesuai program sanitasi yang diterapkan secara konsisten sesuai dengan persyaratan yang tertuang dalam Pedoman Codex untuk Ikan dan Produk Perikanan.</i> | | |
| 4. <i>The product were under the supervision and inspection by inspection agency in origin country and not found any pathogenic bacteria, harmful substance and fit for human consumption/ produk telah disupervisi dan diinspeksi oleh lembaga inspeksi Negara asal dan tidak ditemukan bakteri patogen, bahan berbahaya sesuai untuk konsumsi manusia.</i> | | |
| 5. <i>If the fishes and products thereoff from aquaculture origin have been implementing programs Good Aquaculture Practices (GAP)/ Jika ikandan produknya berasal dari budidaya, telah menerapkan program Cara Budidaya Ikan yang Baik.</i> | | |
| 6. <i>The products have been under National Aquatic Animal Health Program and surveillance program in origin country that includes basic biosecurity conditions consistent with OIE (International Office of Epizootic) Aquatic Animal Health Code/ produk telah memenuhi program kesehatan hewan dan program surveilan di Negara asal termasuk kondisi biosekuriti dasar sesuai dengan OIE (International Office of Epizootic) kode kesehatan hewan budidaya.</i> | | |

- to show no visible / clinical signs of diseases /
tidak menunjukkan gejala penyakit secara visual / klinis :
- The fish must be packaged in shipping containers, holding units and/or conveyances that are either new or cleaned and disinfected. The shipping containers and/or holding units must prevent release of the shipping contents (eg. water or animals) while en route.
(ikan harus dikemas dalam kontainer pengiriman, kemasan, dan/atau alat angkut yang baru atau dibersihkan dan didesinfeksi. Wadah pengiriman dan / atau kemasan atau alat angkut harus mencegah pelepasan isi pengiriman (mis. Air atau Ikan) saat sedang dalam perjalanan).
- d. For non edible products have been handled, prepared or processed, stored, transported based on biosecurity principles / produk non pangan telah ditangani, disiapkan atau diproses, disimpan, ditransportasikan berdasarkan prinsip biosekuriti

Additional information / Informasi tambahan :

CERTIFIED DETAILS / Detail penerbit sertifikat

| | |
|----------------------------|--|
| Name / Nama: | <p>Issued at / Dikeluarkan _____ on/di _____</p> <p>Stamp / Stempel _____ Signature / Tanda tangan _____ (Name of Official or Inspector / Nama petugas atau Inspektur)</p> |
| Position / Jabatan: | |
| Issued at / Lokasi: | |
| Phone / Telepon: | |
| Fax / Faksimili: | |
| E-mail / Surat elektronik: | |
| Address / Alamat: | |

- 7. Fishes and products thereof free from diseases in accordance with the relevant OIE list of diseases / Ikan dan produk perikanan bebas dari penyakit ikan sesuai daftar penyakit ikan OIE
- 8. The farmed fishes and their products originate from a country/territory, zone or compartment declared free from diseases in accordance with relevant OIE standard by the competent authority of my country. / Ikan hasil budidaya dan produk turunannya yang berasal dari negara/kawasan, zona atau kompartemen yang dinyatakan bebas dari penyakit sesuai dengan otoritas kompeten negara saya

Official Inspector / Inspektur yang ditunjuk secara resmi oleh Pemerintah

Name (in capital letters) / Nama (pakai huruf besar):

Date / Tanggal:

Qualification and title / Kualifikasi dan Gelar:

Seal (stamp) / Cap Stempel:

Signature / Tanda Tangan:

(別紙様式 7、8) (略)

(別紙様式 7、8) (略)

(別紙様式 9)

(別紙様式 9)

年 月 日

年 月 日

インドネシア向け輸出水産食品の官能検査等実施記録

インドネシア向け輸出水産食品の官能検査等実施記録

| | | | |
|------------|--|-----------|--|
| 認定施設及び認定番号 | | 輸出水産食品の名称 | |
| 輸出予定年月日 | | 品質確認者氏名 | |

| | | | |
|------------|--|-----------|--|
| 認定施設及び認定番号 | | 輸出水産食品の名称 | |
| 輸出予定年月日 | | 品質確認者氏名 | |

(削除)

1. 官能検査

(1) 外観の確認が可能な食品の判定基準

| 項目 | 判定基準 | 品質確認者氏名 |
|----|---|---------|
| 外観 | 病気/感染症による潰瘍、 <u>出血、退色、白斑等</u> 目に見える異常が認められないこと。 | |

※ 品質確認者は、官能検査を実施し、署名すること。

(2) 外観の確認が困難な食品の確認

| 判定基準 | 品質確認者氏名 |
|--|---------|
| ①加熱加工されていること。(製造工程表等により確認) (例1) 密封の状態で加熱殺菌された製品 (121℃3.6分間) (例2) 低温殺菌された製品 (90℃10分間) (例3) 機械で乾燥された内臓除去製品 (100℃30分間) (例4) 魚油、魚粉 | |
| ②原材料が(1)の判定基準を満たしていること。(誓約等により確認) | |

※ 上記①、②のいずれかを満たしていること。

(削除)

(別紙様式10) (略)

1. 検査対象物の確認

| 判定基準 | 品質確認者氏名 |
|-----------------------|---------|
| OIE リスト疾病の感受性種ではないこと。 | |

※ 品質確認者は、OIE リスト疾病の感受性種については、農林水産省のホームページに別途掲載されている情報を確認し、輸出水産食品が OIE リスト疾病の感受性種に該当しない場合は、署名すること。

2. 官能検査

(1) 外観の確認が可能な食品の判定基準

| 項目 | 判定基準 | 品質確認者氏名 |
|----|--|---------|
| 外観 | <u>感染症</u> による潰瘍、 <u>白斑等</u> 目に見える異常が認められないこと。 | |

※ 品質確認者は、OIE リスト疾病の感受性種について、官能検査を実施し、署名すること。

(2) 外観の確認が困難な食品の確認

| 判定基準 | 品質確認者氏名 |
|--|---------|
| ①加熱加工されていること。(製造工程表等により確認) (例1) 密封の状態で加熱殺菌された製品 (121℃3.6分間) (例2) 低温殺菌された製品 (90℃10分間) (例3) 機械で乾燥された内臓除去製品 (100℃30分間) (例4) 魚油、魚粉 | |
| ②原材料が(1)の判定基準を満たしていること。(誓約等により確認) | |

※ 上記①、②のいずれかを満たしていること。

3. 養殖場の確認 (輸出品が養殖由来の場合)

| 判定基準 | 品質確認者署名 |
|---------------------------------|---------|
| 少なくとも過去2年間、OIE リスト疾病の発生報告がないこと。 | |

※ OIE リスト疾病の国内における発生状況については、農林水産省のホームページに別途掲載されている情報を輸出の都度確認すること。

(別紙様式10) (略)