（別紙様式５）

年 月 日

一般財団法人 日本食品検査　理事長　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）

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要綱に基づき、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

１．水産食品の詳細

①種名（学名）

②加工の状態又は種類

③製造（冷凍）年月日

④包装形態

⑤数量

⑥ネットウェイト

⑦保管及び輸送中に要求される輸送条件

２．水産食品の起源

　　　認定施設の名前、住所及び認定番号

３．水産食品の輸出先

①輸出元の場所

②輸出先の場所

③輸送手段

④荷主の名前及び住所

⑤荷受人の名前及び住所

４．官能検査の確認結果

　　確認者氏名　　　　　　　　　　　　実施日

（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）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）当該貨物は別添４に掲げる検査を受けた上、輸出されるものであること

（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 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 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 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）、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 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 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

（申請書の記載に関する注意事項）

１．記入は日本語、英語併記によること（４を除く）

２．「種名（学名）」については、当該魚の種名を英語で記載し括弧書きで学名を記載すること

３．「加工の状態又は種類」については、生鮮、冷凍等の水産食品の状態や加工の方法を記載すること

４．「製造（冷凍）年月日」については、申請品目中で年月日が異なるものが存在する場合、申請書には全て記載すること

５．「輸送手段」については、船名、便名、コンテナ番号等を記載すること