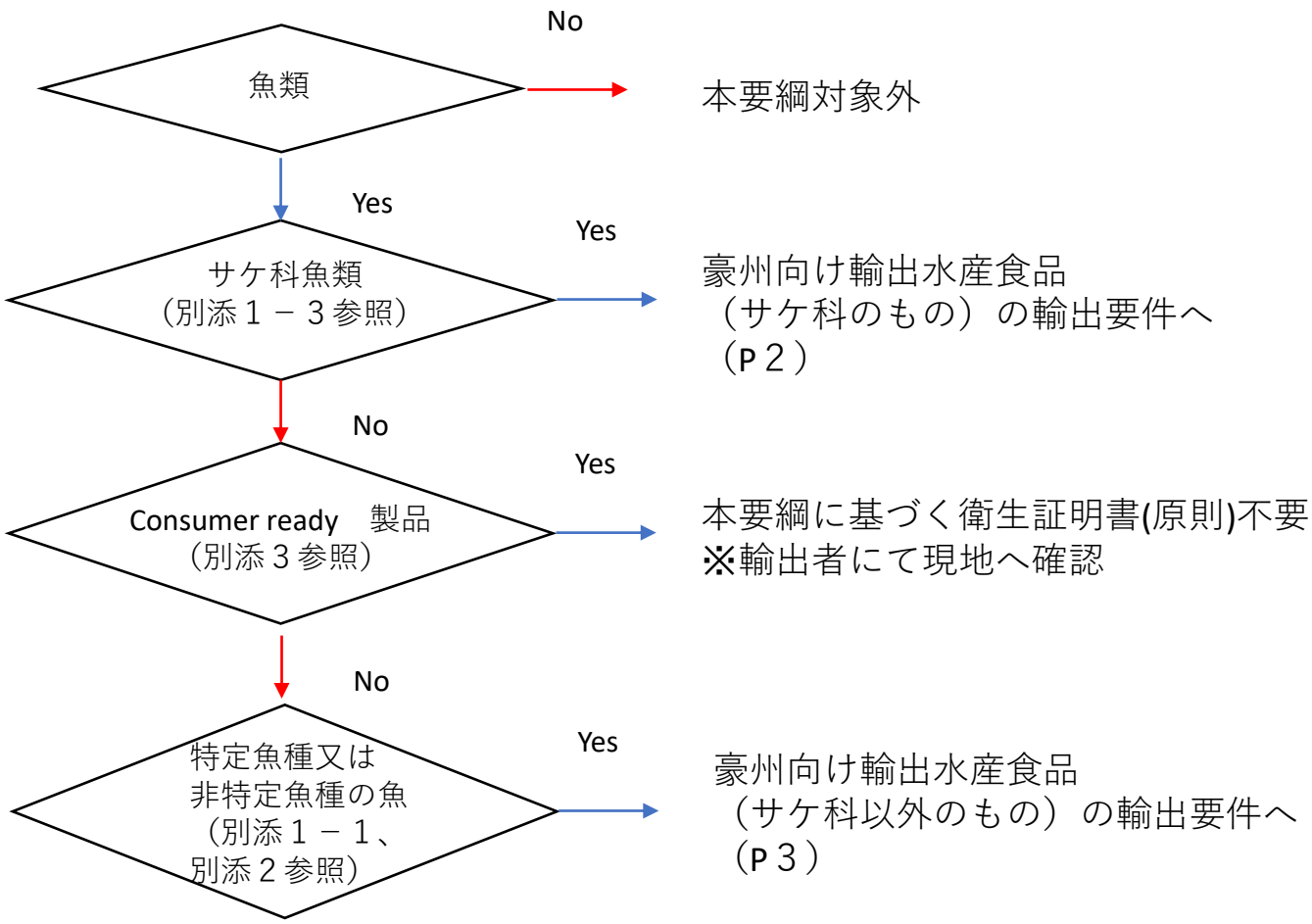
（参考）豪州向け輸出水産食品及び輸出養殖等用飼料証明書発行に関するフローチャート

注）本フローチャートは取扱要綱の解釈等を補うための参考資料となります。
最新の豪州側規則も含め、申請前に事業者様にて現地側への事前確認をご対応ください。

水産食品



養殖等用飼料

豪州向け輸出養殖等用飼料の輸出要件へ（P４）

豪州向け輸出水産食品（サケ科のもの）の輸出要件

【前提条件】

①別添１－１に該当し、別添１－３に掲げるサケ科の魚に由来すること
※豪州側の制度上アユ科の魚を含む
②製品は、「（箱の重量によらず、）プラスチック製のスリーブ、パウチ又はその他包材で個々に包装」及び「取扱要綱で定める加熱」の工程を含む最終加工が、認定施設で実施されたものであること

【製品分類】

本要綱に基づく衛生証明書が必要
（別紙様式５－２により申請）

いくら製品

Yes →

「卵製品」

全ての異物を除去するよう確実に洗浄され、30分以上、中心温度65℃以上で加熱されていること

No ↓

フィレ(半身)と同等又は
それ以上に加工(＊)された製品

Yes →

「フィレ製品」(皮つき/皮なし)

重さによらず、30分以上、中心温度65℃以上で加熱されていること

※フィレ以上に加工されたほぐし身なども対象

＊この「加工」とは、形態に変化を与える除去や切断等のこと

No ↓

内臓を除いた
ニジマス *“Oncorhynchus mykiss”*
又は
アユ *“Plecoglossus altivelis”*
由来の製品

Yes →

「ニジマス製品」又は「アユ製品」

40分以上、中心温度66℃以上で加熱されていること

※内臓を除いた頭付きの製品と同等又はそれ以上に加工(＊)された製品が対象
　ただし「フィレ製品」に該当しない「頭なし」の場合、少なくとも「3.2**製品の状態**」には、「rainbow trout」又は「Ayu」に括弧書きで「頭なし(**head-off 等**)」を併記する必要あり

No ↓

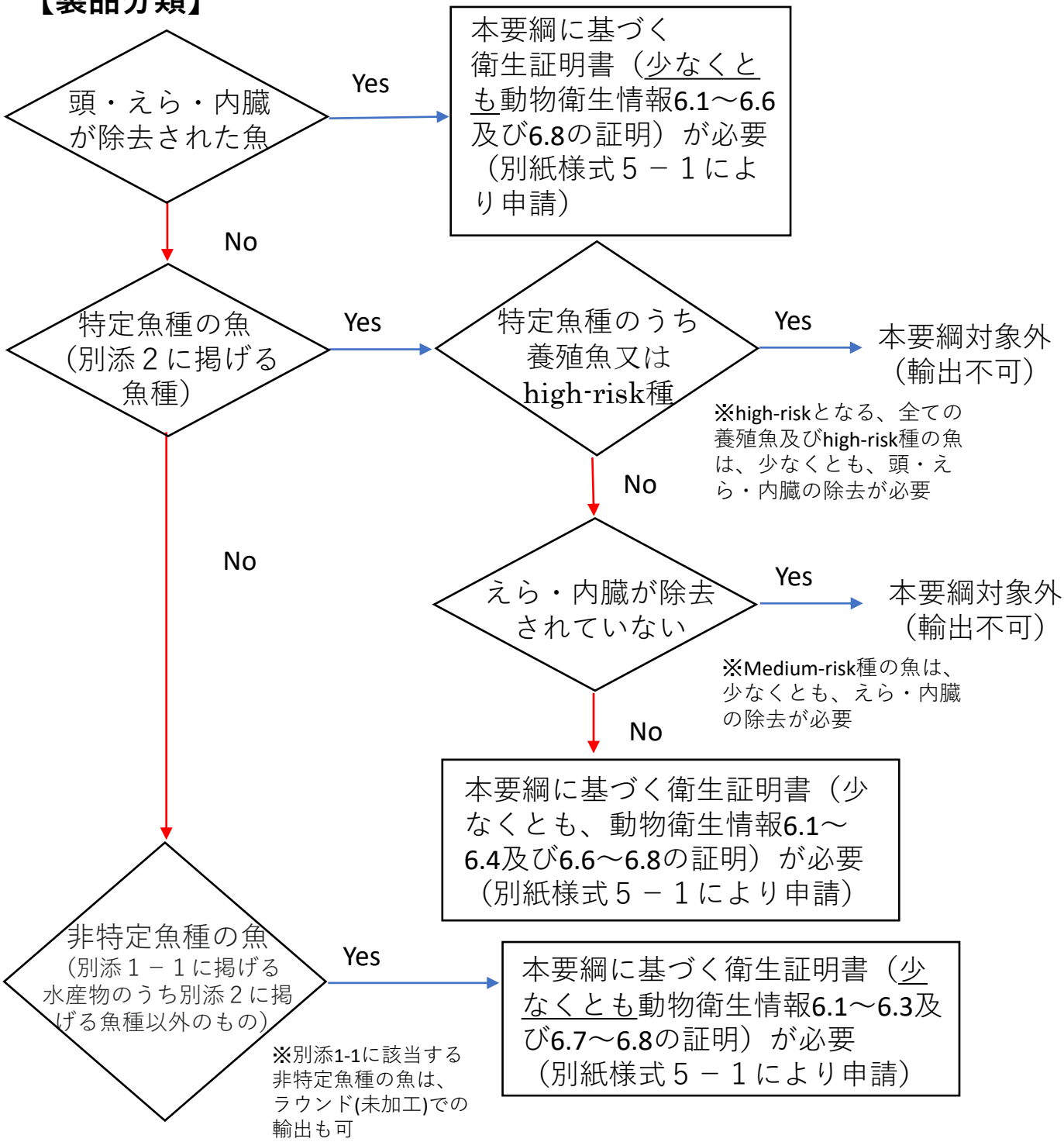
本要綱対象外
（輸出不可）

豪州向け輸出水産食品（サケ科以外のもの）の輸出要件

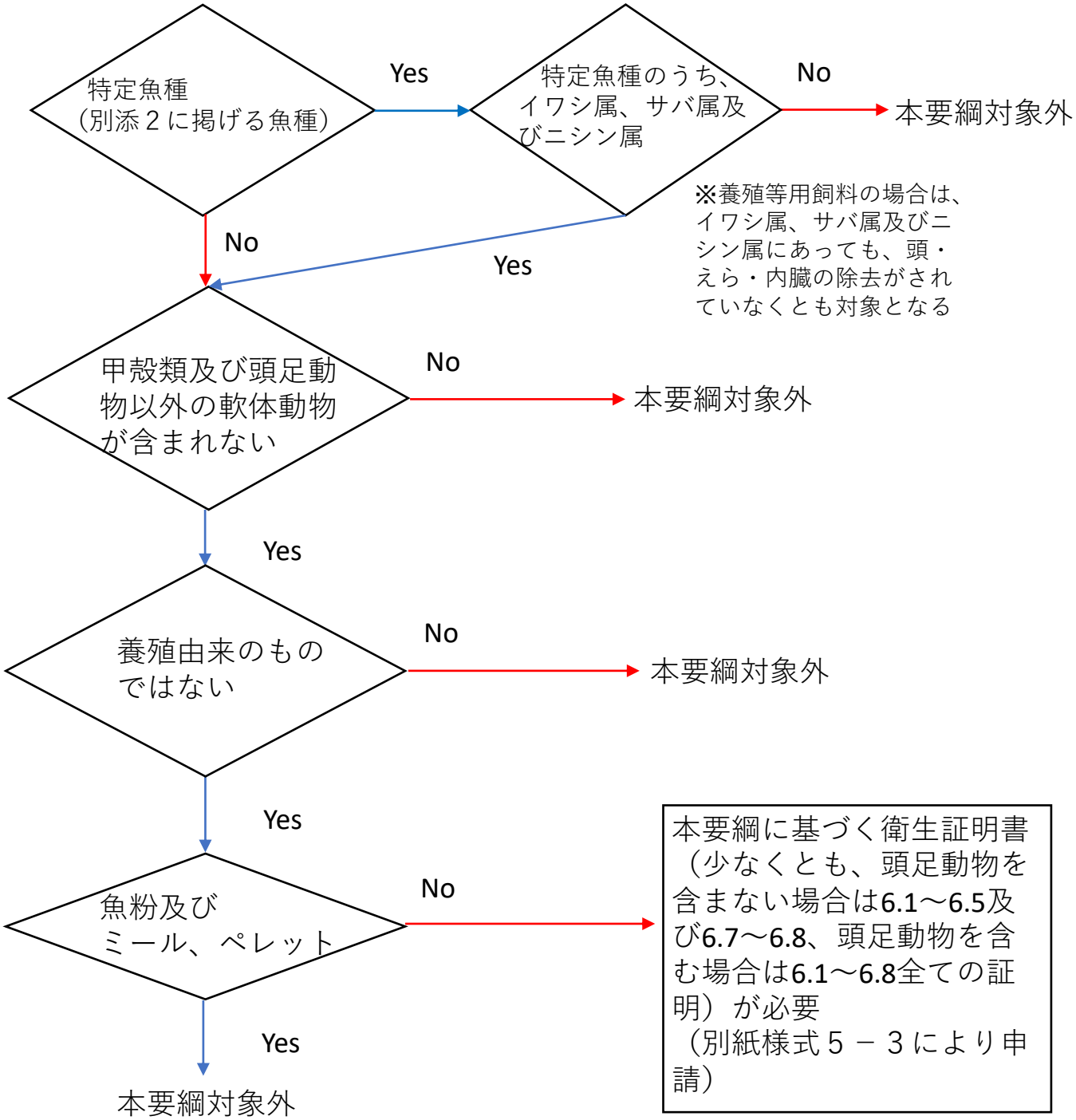
【前提条件】

別添１－１に該当し、特定魚種（別添２参照）又は非特定魚種の魚に由来すること

【製品分類】



豪州向け輸出養殖等用飼料の輸出要件

【前提条件】

別添１－２に該当し、養殖及び採捕の用に供する水産動物及びその加工品
※本要綱の養殖等用飼料には、当該水産物を漁獲する際に混獲され、当該水産動物と混在した状態で我が国からオーストラリアへ輸出される頭足動物を含む