

食安発1017第1号
平成26年10月17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
(公 印 省 略)

「ブラジル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

ブラジル向けに輸出される水産食品の取扱いについては、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月22日付け食安発0622005号（最終改正：平成26年5月23日付け食安発0523第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）中の別紙「ブラジル向け輸出水産食品取扱要領」に基づき取り扱っているところです。

今般、ブラジル政府との再協議を踏まえ、衛生証明書様式等について別添新旧対照表のとおり改正することとしたので、貴管下関係営業者への周知方よろしく申し上げます。

ブラジル向け輸出水産食品の取扱要領 新旧対照表

別添

改正後			改正前		
(別添)			(別添)		
(別添 1)			(別添 1)		
ブラジル向け輸出水産食品 品目一覧			ブラジル向け輸出水産食品 品目一覧		
HS 番号	品目名	状態	HS 番号	品目名	状態
0301.91	ます	活	0301.91	ます	活
0301.92	うなぎ	活	0301.92	うなぎ	活
0301.93	こい	活	0301.93	こい	活
0301.94	くろまぐろ	活	0301.94	くろまぐろ	活
0301.95	みなみまぐろ	活	0301.95	みなみまぐろ	活
0301.99	その他魚	活	0301.99	その他魚	活
0302.11	ます	生鮮冷蔵	0302.11	ます	生鮮冷蔵
0302.12	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	生鮮冷蔵	0302.12	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	生鮮冷蔵
0302.19	その他さけ科	生鮮冷蔵	0302.19	その他さけ科	生鮮冷蔵
0302.21	ハリバット	生鮮冷蔵	0302.21	ハリバット	生鮮冷蔵
0302.22	プレイス	生鮮冷蔵	0302.22	プレイス	生鮮冷蔵
0302.23	ソール	生鮮冷蔵	0302.23	ソール	生鮮冷蔵
0302.29	その他ひらめ、かれい類	生鮮冷蔵	0302.29	その他ひらめ、かれい類	生鮮冷蔵
0302.31	びんながまぐろ	生鮮冷蔵	0302.31	びんながまぐろ	生鮮冷蔵
0302.32	きはだまぐろ	生鮮冷蔵	0302.32	きはだまぐろ	生鮮冷蔵
0302.33	かつお	生鮮冷蔵	0302.33	かつお	生鮮冷蔵
0302.34	めばちまぐろ	生鮮冷蔵	0302.34	めばちまぐろ	生鮮冷蔵
0302.35	くろまぐろ	生鮮冷蔵	0302.35	くろまぐろ	生鮮冷蔵

0302.36	みなみまぐろ	生鮮冷蔵
0302.39	その他まぐろ	生鮮冷蔵
0302.40	にしん	生鮮冷蔵
0302.50	コッド	生鮮冷蔵
0302.61	いわし	生鮮冷蔵
0302.62	ハドック	生鮮冷蔵
0302.63	コールフイッシュ	生鮮冷蔵
0302.64	さば	生鮮冷蔵
0302.65	さめ	生鮮冷蔵
0302.66	うなぎ	生鮮冷蔵
0302.67	めかじき	生鮮冷蔵
0302.68	めろ	生鮮冷蔵
0302.69	その他	生鮮冷蔵
0302.70	肝臓、卵及び白子	生鮮冷蔵
0303.11	べにざけ	冷凍
0303.19	その他太平洋さけ	冷凍
0303.21	ます	冷凍
0303.22	大西洋さけとドナウさけ	冷凍
0303.29	その他さけ科	冷凍
0303.31	ハリバット	冷凍
0303.32	プレイス	冷凍
0303.33	ソール	冷凍
0303.39	その他ひらめ、かれい類	冷凍
0303.41	びんながまぐろ	冷凍
0303.42	きはだまぐろ	冷凍
0303.43	かつお	冷凍

0302.36	みなみまぐろ	生鮮冷蔵
0302.39	その他まぐろ	生鮮冷蔵
0302.40	にしん	生鮮冷蔵
0302.50	コッド	生鮮冷蔵
0302.61	いわし	生鮮冷蔵
0302.62	ハドック	生鮮冷蔵
0302.63	コールフイッシュ	生鮮冷蔵
0302.64	さば	生鮮冷蔵
0302.65	さめ	生鮮冷蔵
0302.66	うなぎ	生鮮冷蔵
0302.67	めかじき	生鮮冷蔵
0302.68	めろ	生鮮冷蔵
0302.69	その他	生鮮冷蔵
0302.70	肝臓、卵及び白子	生鮮冷蔵
0303.11	べにざけ	冷凍
0303.19	その他太平洋さけ	冷凍
0303.21	ます	冷凍
0303.22	大西洋さけとドナウさけ	冷凍
0303.29	その他さけ科	冷凍
0303.31	ハリバット	冷凍
0303.32	プレイス	冷凍
0303.33	ソール	冷凍
0303.39	その他ひらめ、かれい類	冷凍
0303.41	びんながまぐろ	冷凍
0303.42	きはだまぐろ	冷凍
0303.43	かつお	冷凍

0303.44	めばちまぐろ	冷凍
0303.45	くろまぐろ	冷凍
0303.46	みなみまぐろ	冷凍
0303.49	その他まぐろ	冷凍
0303.51	にしん	冷凍
0303.52	コッド	冷凍
0303.61.	めかじき	冷凍
0303.62	めろ	冷凍
0303.71	いわし	冷凍
0303.72	ハドック	冷凍
0303.73	コールフイッシュ	冷凍
0303.74	さば	冷凍
0303.75	さめ	冷凍
0303.76	うなぎ	冷凍
0303.77	シーバス	冷凍
0303.78	ヘイク	冷凍
0303.79	その他魚	冷凍
0303.80	肝臓、卵及び白子	冷凍
0304.1	フィレ	生鮮冷蔵
0304.2	フィレ	冷凍
0304.9	その他魚肉	生鮮冷蔵冷凍
0305.10	食用に適す魚粉、ミール、ペレット	冷蔵冷凍干
0305.20	肝臓、卵、白子	塩干薫
0305.30	フィレ	塩干
0305.41	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	薫
0305.42	にしん	薫

0303.44	めばちまぐろ	冷凍
0303.45	くろまぐろ	冷凍
0303.46	みなみまぐろ	冷凍
0303.49	その他まぐろ	冷凍
0303.51	にしん	冷凍
0303.52	コッド	冷凍
0303.61.	めかじき	冷凍
0303.62	めろ	冷凍
0303.71	いわし	冷凍
0303.72	ハドック	冷凍
0303.73	コールフイッシュ	冷凍
0303.74	さば	冷凍
0303.75	さめ	冷凍
0303.76	うなぎ	冷凍
0303.77	シーバス	冷凍
0303.78	ヘイク	冷凍
0303.79	その他魚	冷凍
0303.80	肝臓、卵及び白子	冷凍
0304.1	フィレ	生鮮冷蔵
0304.2	フィレ	冷凍
0304.9	その他魚肉	生鮮冷蔵冷凍
0305.10	食用に適す魚粉、ミール、ペレット	冷蔵冷凍干
0305.20	肝臓、卵、白子	塩干薫
0305.30	フィレ	塩干
0305.41	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	薫
0305.42	にしん	薫

0305.49	その他	薫
0305.51	コッド	干
0305.59	その他	干
0305.61	にしん	塩
0305.62	コッド	塩
0305.63	かたくちいわし	塩
0305.69	その他魚	塩
0306.11	いせえび	冷凍
0306.12.	ロブスター	冷凍
0306.13	シュリンプ、プローン	冷凍
0306.14	かに	冷凍
0306.19	その他甲殻類	冷凍
0306.21	いせえび	活生鮮冷蔵干
0306.22	ロブスター	活生鮮冷蔵干
0306.23	シュリンプ、プローン	活生鮮冷蔵干
0306.24	かに	活生鮮冷蔵干
0306.29	その他甲殻類	活生鮮冷蔵干
0307.10	かき	活生鮮冷蔵冷凍塩干
0307.21	ほたて及びその他	活生鮮冷蔵
0307.29	ほたて及びその他	冷凍塩干
0307.31	い貝	活生鮮冷蔵
0307.39	い貝	冷凍塩干
0307.41	いか	活生鮮冷蔵
0307.49	いか	冷凍塩干薫
0307.51	たこ	活生鮮冷蔵
0307.59	たこ	冷凍塩干薫

0305.49	その他	薫
0305.51	コッド	干
0305.59	その他	干
0305.61	にしん	塩
0305.62	コッド	塩
0305.63	かたくちいわし	塩
0305.69	その他魚	塩
0306.11	いせえび	冷凍
0306.12.	ロブスター	冷凍
0306.13	シュリンプ、プローン	冷凍
0306.14	かに	冷凍
0306.19	その他甲殻類	冷凍
0306.21	いせえび	活生鮮冷蔵干
0306.22	ロブスター	活生鮮冷蔵干
0306.23	シュリンプ、プローン	活生鮮冷蔵干
0306.24	かに	活生鮮冷蔵干
0306.29	その他甲殻類	活生鮮冷蔵干
0307.10	かき	活生鮮冷蔵冷凍塩干
0307.21	ほたて及びその他	活生鮮冷蔵
0307.29	ほたて及びその他	冷凍塩干
0307.31	い貝	活生鮮冷蔵
0307.39	い貝	冷凍塩干
0307.41	いか	活生鮮冷蔵
0307.49	いか	冷凍塩干薫
0307.51	たこ	活生鮮冷蔵
0307.59	たこ	冷凍塩干薫

0307.60	かたつむりその他の巻貝	活生鮮冷蔵冷凍塩干
0307.91	その他軟体動物、水生無脊椎動物	活生鮮冷蔵
0307.99	その他軟体動物、水生無脊椎動物	冷凍塩干
1604.11	さけ	調製品
1604.12	にしん	調製品
1604.13	いわし	調製品
1604.14	まぐろ、かつお	調製品
1604.15	さば	調製品
1604.16	かたくちいわし	調製品
1604.19	その他（全形及び断片状）	調製品
1604.20	その他（細かく切り刻んだ魚）	調製品
1604.30	キャビア、その代用品	調製品
1605.10	かに	調製品
1605.20	シュリンプ、プローン	調製品
1605.30	ロブスター	調製品
1605.40	その他甲殻類	調製品
1605.90	その他軟体動物、水産無脊椎動物	調製品
1212.20	海草その他の藻類	生鮮冷蔵冷凍塩干
1504.10	魚の肝油	調製品
1504.20	魚の油脂（肝油以外）	調製品
1504.30	海棲哺乳類の油脂	調製品

0307.60	かたつむりその他の巻貝	活生鮮冷蔵冷凍塩干
0307.91	その他軟体動物、水生無脊椎動物	活生鮮冷蔵
0307.99	その他軟体動物、水生無脊椎動物	冷凍塩干
1604.11	さけ	調整品
1604.12	にしん	調整品
1604.13	いわし	調整品
1604.14	まぐろ、かつお	調整品
1604.15	さば	調整品
1604.16	かたくちいわし	調整品
1604.19	その他（全形及び断片状）	調整品
1604.20	その他（細かく切り刻んだ魚）	調整品
1604.30	キャビア、その代用品	調整品
1605.10	かに	調整品
1605.20	シュリンプ、プローン	調整品
1605.30	ロブスター	調整品
1605.40	その他甲殻類	調整品
1605.90	その他軟体動物、水産無脊椎動物	調整品
1212.20	海草その他の藻類	生鮮冷蔵冷凍塩干

改正後	改正前
<p style="text-align: right;">(別紙様式)</p> <p>(別紙様式1)</p> <p>下記の施設について、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 <u>平成26年10月17日付け食安発1017第1号</u>)に基づき、関係書類を添えて登録確認を申請します。なお、登録後に施設の名称、所在地及び輸出品目を公表することを了承します。</p> <p>その他 略</p> <p>(別紙1)</p> <p>下記の施設については、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 <u>平成26年10月17日付け食安発1017第1号</u>) 別添3のHACCPに基づく衛生管理が行われ、下記輸出品目を取扱う施設であることを宣誓します。</p> <p>その他 略</p> <p>(別紙2)</p> <p>下記輸出品目の製造工程について、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 <u>平成26年10月17日付け食安発1017第1号</u>)に基づき、関係書類を添えて登録確認を申請します。</p>	<p style="text-align: right;">(別紙様式)</p> <p>(別紙様式1)</p> <p>下記の施設について、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 <u>平成26年5月23日付け食安発0523第1号</u>)に基づき、関係書類を添えて登録確認を申請します。なお、登録後に施設の名称、所在地及び輸出品目を公表することを了承します。</p> <p>その他 略</p> <p>(別紙1)</p> <p>下記の施設については、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 <u>平成26年5月23日付け食安発0523第1号</u>) 別添3のHACCPに基づく衛生管理が行われ、下記輸出品目を取扱う施設であることを宣誓します。</p> <p>その他 略</p> <p>(別紙2)</p> <p>下記輸出品目の製造工程について、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 <u>平成26年5月23日付け食安発0523第1号</u>)に基づき、関係書類を添えて登録確認を申請します。</p>

その他 略

(別紙様式2)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、関係書類を添えて登録(変更又は廃止)の承認を申請します。

その他 略

(別紙様式3)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、下記施設の登録事項の変更について、関係書類を添えて申請します。なお、登録変更後に施設の名称及び所在地を公表することを了承いたします。

その他 略

(別紙様式4)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、下記施設の登録施設の廃止確認を申請します。

その他 略

その他 略

(別紙様式2)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、関係書類を添えて登録(変更又は廃止)の承認を申請します。

その他 略

(別紙様式3)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、下記施設の登録事項の変更について、関係書類を添えて申請します。なお、登録変更後に施設の名称及び所在地を公表することを了承いたします。

その他 略

(別紙様式4)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、下記施設の登録施設の廃止確認を申請します。

その他 略

(別紙様式 5)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、品質表示ラベルの記載内容の確認について、下記関係書類を各3部ずつ添えて申請します。

その他 略

(別紙様式 6, 7) 略

(別紙様式 8)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、ブラジル政府あて登録申請を行った品質表示ラベルに対するブラジル政府からの回答について、下記の申請書類を添えて申請します。

その他 略

(別紙様式 9)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、衛生証明書の発行を申請したく、下記輸出水産物に関し、関係書類を添えて申請します。

その他 略

(別紙様式 5)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、品質表示ラベルの記載内容の確認について、下記関係書類を各3部ずつ添えて申請します。

その他 略

(別紙様式 6, 7) 略

(別紙様式 8)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、ブラジル政府あて登録申請を行った品質表示ラベルに対するブラジル政府からの回答について、下記の申請書類を添えて申請します。

その他 略

(別紙様式 9)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号:最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、衛生証明書の発行を申請したく、下記輸出水産物に関し、関係書類を添えて申請します。

その他 略

(別紙様式 10)

(編號式 1.0)

Logotipo da autoridade competente do país de origem



Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan

CERTIFICADO SANITÁRIO PARA PESCAÇO E BERVAVOS DE CULTIVO / HEALTH CERTIFICATE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS FROM AQUACULTURE

1. Exportador (nome, endereço) / Exporter (name, address):		2. Nº do Certificado / Certificate N°:			
		3. Autoridade Competente / Competent Authority:			
		4. Autoridade Competente Local / Local competent authority:			
5. Importador (nome, endereço) / Importer (name, address):					
6. País de origem / Country of origin:	Código ISO / ISO Code:	7. País de Expedição / Country of dispatch: Japan	Código ISO / ISO Code: JP		
		8. País de destino / Country of destination: Brazil / Brasil	Código ISO / ISO Code: BR		
9. Local de carregamento / Place of loading:	10. Meio de transporte / Means of transport:	11. Ponto de entrada / Point of entry:			
12. Condições de transporte - estocagem / Conditions for transport/storage:					
13. Identificação do(s) contêiner(es) / número(s) do(s) invólucro(s) / Identification of container(s) / Seal number(s):					
14. Identificação do(s) produto(s) / Identification of food products Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento produtor / Name, address and approval number of the manufacturing plant:					
Código NCM ou Código HS / NCM Code or HS Code:					
Finalidade / Purpose: Consumo Humano / Human Consumption					
Descrição do produto / Description of the product	Nome científico das espécies / Scientific name of species	Lote ou data de produção / Lot or production date	Tipo de embalagem / Type of packaging	Número de Embalagens / Number of packages	Peso líquido / Net weight (Kg)
Total:					

(別紙様式 10)

(編號式 1.0)

Logotipo da autoridade competente do país de origem



Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan

CERTIFICADO SANITÁRIO PARA PESCAÇO E BERVAVOS DE CULTIVO / HEALTH CERTIFICATE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS FROM AQUACULTURE

1. Exportador (nome, endereço) / Exporter (name, address):		2. Nº do Certificado / Certificate N°:			
		3. Autoridade Competente / Competent Authority:			
		4. Autoridade Competente Local / Local competent authority:			
5. Importador (nome, endereço) / Importer (name, address):					
6. País de origem / Country of origin:	Código ISO / ISO Code:	7. País de Expedição / Country of dispatch: Japan	Código ISO / ISO Code: JP		
		8. País de destino / Country of destination: Brazil / Brasil	Código ISO / ISO Code: BR		
9. Local de carregamento / Place of loading:	10. Meio de transporte / Means of transport:	11. Ponto de entrada / Point of entry:			
12. Condições de transporte - estocagem / Conditions for transport/storage:					
13. Identificação do(s) contêiner(es) / número(s) do(s) invólucro(s) / Identification of container(s) / Seal number(s):					
14. Identificação do(s) produto(s) / Identification of food products Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento produtor / Name, address and approval number of the producer/manufacture establishment:					
Código NCM / HS Code:					
Finalidade / Intended purpose: Aptos para o Consumo Humano / Edible for Human Consumption					
Descrição do produto / Description of the product	Nome científico das espécies / Scientific name of species	Lote ou data de produção / Lot or production date	Tipo de embalagem / Type of packaging	Número de Embalagens / Number of packages	Peso líquido / Net weight (Kg)
Total:					

Nº do Certificado / Certificate Nº:

15. Informações Sanitárias / Health Information:

I. Atividade de Saúde Pública / Public Health Activities

O Inspetor Oficial certifica que / The Official Inspector certifies that:

- a) o pescado foi desembarcado, empacotado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênica - mantida em estabelecimentos oficialmente controlados pelo(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de origem, segundo os critérios organizacionais, parâmetros, práticas, condições ou microbiológicos e em conformidade, no mesmo, equivalentes ao Normas e Códigos de Práticas do Código Alimentar* / the fish were landed, handled, packed, prepared, processed, preserved, transported in hygiene - sanitary facilities officially controlled by the Competent Authority from the country of origin, respecting the criteria organizational, microbiological, chemical, microbiological and conditions, at least, equivalent to the Standards and Codes of Practice of the Code Alimentar*;
- b) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos, locais: fábricas e congélagos, oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PHHO) e Programa de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificações sistemáticas / the fish and its products has been obtained under hygienic conditions, in establishments, factory and freezing yards, officially accredited in Brazil, that have implemented Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), under systematic verification;
- c) este carregamento cumpre todos os requisitos de qualidade e segurança exigidos pelo(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de origem, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminação em Pesca, atende, portanto, aos requisitos mínimos, destinados a assegurar dentro das normas a segurança necessária de transporte proveniente originado / the transportation complies with all quality and safety requirements, stipulated by the Competent Authority from the country of origin relating to fish and fishery products, with regard to healthy and wholesome fish, having been subjected to the Official Program of Residue Control and Contamination for Fish, and fit for human consumption, destined for export taking into account the normal time of transportation;
- d) os espécimes biológicos e genéticos foram colhidos em locais submetidos a controle sanitário oficial para identificação de histórias sanitárias, de acordo com os padrões internacionais reconhecidos* / biologic samples and genotypes were harvested in sanitary control areas subjected to sanitary control officer for marine resources, according to internationally recognized standards*;
- e) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante o transporte e foram armazenados com temperatura no mínimo de 10°C superior a -18°C* / fresh fish and its products were not defrosted during storage, and the temperature in the storage facilities is not higher than -18°C*;
- f) o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0°C (perto de ponto de gelo) / fresh fish and its products should be kept at a temperature as close as possible to 0 °C (nearly 0°C)*;
- g) o pescado e seus produtos não sofreram a ação de fadigas ou similares antes de sua comercialização / fresh fish and its products have not been added phosphates or similar before freezing*;
- h) a declaração do peso líquido do pescado congelado, ou congelado, quando glaciado, foi obtida demonstrando-se o peso do embalagem e do peso do conteúdo / the frozen fish has been placed the declaration of net content of the frozen fish including to exclusive of the weight of the glass and the packaging*;
- i) o material utilizado no embalagem e de transporte tem e satisfaz os requisitos higiênicos - sanitários estabelecidos pelo(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de origem* / packing material is used for the first time and satisfies the sanitary-hygienic requirements, stipulated by the Competent Authority from the country of origin*;
- j) os meios de transporte são limpos, preparados e mantidos em conformidade com os requisitos higiênicos - sanitários estabelecidos no mesmo país ou região aprovados pelo(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de origem* / means of transport are cleaned and prepared in accordance with the rules approved by the Competent Authority from the country of origin*.

Cartão Oficial / Official Stamp

Nome completo e Assinatura do Inspetor Oficial / Full name and Signature of Official Inspector

(Local e data) / (Place and date)
Riscar o que não interessa (*) / Strike through as appropriate (*)
Modelo conforme Circular Nº 183/2014/DFPES/COG/CPQA 2/2

Nº do Certificado / Certificate Nº:

15. Information sanitária / Health Information:

I. Atividade de saúde pública / Public health activities

O Inspetor Oficial certifica que / The Official Inspector certifies that:

- a) o pescado foi desembarcado, empacotado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênica - mantido em estabelecimentos oficialmente habilitados pela Autoridade Sanitária do País de Origem, respeitando os critérios organizacionais, parâmetros, práticas, condições ou microbiológicos do país importador e em conformidade, no mesmo, equivalentes ao Normas e Códigos de Práticas do Código Alimentar* / the fish were landed, handled, packed, prepared, processed, stored and transported in hygiene - sanitary facilities officially authorized by the competent Sanitary Authority from the Country of Origin, respecting the criteria organizational, microbiological, chemical, microbiological or veterinary of the country exporter and conditions, at least, equivalent Standards and Codes of Practice of the Code Alimentar*;
- b) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos registrados pelo autoridade sanitária do país de origem que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PHHO) e Programa de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificações sistemáticas de Autoridade Sanitária do País de Origem / the fish and its products has been obtained under hygienic conditions, in establishments that have implemented Good Manufacturing Practices - GMP, Sanitation Standard Operating Procedures SSOP and Hazard Analysis Critical Control Points - HACCP, under systematic verification of the Official Inspection Service;
- c) este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança exigidos pelas autoridades sanitárias do país de origem, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminação em Pesca, atende, portanto, aos requisitos mínimos, destinados a assegurar dentro das normas a segurança necessária de transporte proveniente originado / the transportation complies with all quality and safety requirements, stipulated under the official authorities of the country of origin relating to fish and fishery products, with regard to healthy and wholesome fish, having been subjected to the Official Program of Residue Control and Contamination for Fish, and fit for human consumption, destined for export taking into account the normal time of transportation;
- d) os espécimes biológicos e genéticos foram colhidos em locais submetidos a controle sanitário oficial para identificação de histórias sanitárias, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente* / biologic samples and genotypes were harvested in areas subjected to sanitary control officer for marine resources, according to internationally recognized standards*;
- e) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante o transporte e foram armazenados com temperatura no mínimo de 10°C superior a -18°C* / fresh fish was not defrosted during storage, but the temperature in the storage facilities was higher than -18°C*;
- f) o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0°C (perto de ponto de gelo) / fresh fish and their products should be kept at a temperature as close as possible to 0 °C (nearly 0°C)*;
- g) o pescado e seus produtos não sofreram a ação de fadigas ou similares antes de sua comercialização / fresh fish and their products have not been added phosphates or similar before freezing*;
- h) a declaração do peso líquido do pescado congelado, ou congelado, quando glaciado, foi obtida demonstrando-se o peso do embalagem e do peso do conteúdo / Where the frozen fish has been placed the declaration of net contents of the frozen fish including to exclusive of the weight of the glass and the packaging*;
- i) o material utilizado no embalagem e de transporte tem e satisfaz os requisitos higiênicos - sanitários estabelecidos pelo autoridade sanitária do país de origem / packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements;
- j) os meios de transporte são limpos e preparados de acordo com os requisitos aprovados pela autoridade sanitária do país de origem / means of transport are cleaned and prepared in accordance with the rules approved in the producing country.

Cartão Oficial / Official Stamp

Assinatura e carimbo do Inspetor Oficial / Signature and stamp of Official Inspector

(Local e data) / (Place and date)
Riscar o que não interessa (*) / Keep as appropriate (*)

Modelo conforme Circular Nº 251/2014/DFPES/COG/CPQA 2/2

Certificado Nº / Certificate No:	
<p>15. Informações Sanitárias / Health Information:</p> <p>1. Atividade de saúde pública / Public Health Activities</p> <p>O Inspetor Oficial certifica que / The Official Inspector certifies that:</p> <p>a) o pescado foi capturado e manipulado a bordo das barcas, conforme as normas higiênicas - sanitárias estabelecidas pelo(A) Autoridade(O) Competente(O) no país de origem ** / The fish were caught and handled on board the boat, according to the hygienic standards established by the Competent Authority from the country of origin **;</p> <p>b) o pescado foi descongelado, resfriado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênica - sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pelo(A) Autoridade(O) Competente(O) no país de origem, sujeitos ao critério epidemiológico, parasitológico, químico, veterinário ou zootecnológico e em condições, no menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas de Pesca do Código Alimentar ** / The fish were landed, handled, packaged, prepared, processed, stored and transported in hygienic - sanitary facilities officially controlled by the Competent Authority from the country of origin, respecting the criteria epidemiologic, parasitological, chemical, zootecnological or veterinary of the country exporter and conditions, at least, equivalent to the Standards and Codes of Practice of the Code of Food **;</p> <p>c) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos, locais, fábricas e empacadoras, oficialmente habilitadas a exportar para o Brasil, que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificação sistemática / The fish and its products has been obtained under hygienic conditions, in establishments, factory and packing units, officially authorized to export to Brazil, that have implemented Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), under systematic verification;</p> <p>d) não ocorreram atitudes inadequadas em qualquer etapa da cadeia e segurança operacional pelo(A) Autoridade(O) Competente(O) no país de origem, relativas ao pescado e seus produtos, tendo sido observada no Programa Oficial de Resíduos e Contaminantes em Pesca, amido, veneno ou no consumo humano, durante a exportação dentro das normas e temperaturas normais de transporte previamente estipuladas / The consignments complied with all quality and safety requirements, stipulated by the Competent Authority from the country of dispatch relating to fish and fishery products, with regard to healthy and wholesome fish, having been subjected to the Official Program of Residues Control and Contaminants for Fish, and fit for human consumption, destined for export taking into account the normal time of transportation;</p> <p>e) os resíduos líquidos e gasosos foram coletados em áreas subterrâneas a servidor sanitário oficial para identificação de possíveis riscos, de acordo com as práticas regulamentadas internacionalmente / Liquid residues and gaseous were harvested in areas subjected to sanitary control officer for marine biotoxins, according to internationally recognized standards;</p> <p>f) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a viagem e foram despachados com temperatura no centro do pescado não superior a -18°C / Frozen fish and its products was not defrosted during sailing, and the temperature in the inside of fish was not higher than -18°C;</p> <p>g) o pescado e seus produtos mantidos em condições a uma temperatura mínima a 0°C (ponto de fusão do gelo) / Fish and its products should be kept at a temperature no less than 0°C (freezing ice);</p> <p>h) o pescado e seus produtos não sofreram a adição de substâncias ou similares antes de sua embalagem / Frozen fish and its products have not been added phosphates or similar before freezing;</p> <p>i) a declaração do peso líquido do pescado congelado, no embalagem, quando glaciada, foi obtida de acordo com o peso de embalagem e do peso do glaciante ** / Where the frozen fish has been glazed the declaration of net amount of the frozen fish including in envelope of the weight of the glaze and the packaging **;</p> <p>j) o material utilizado no embalagem e de transporte ou de armazenamento em recipientes higiênicos - sanitários estabelecidos pelo(A) Autoridade(O) Competente(O) no país de origem ** / Packing material is used for the first time and satisfies the sanitary-hygienic requirements established by the Competent Authority from the country of origin **;</p> <p>k) os meios de transporte são limpos e preparados e armazenados em recipientes higiênicos - sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pelo(A) Autoridade(O) Competente(O) no país de origem / Means of transport are cleaned and prepared in accordance with the rules approved by the Competent Authority from the country of dispatch.</p>	
<p>Carimbo Oficial / Official Stamp</p> <p>Nome completo e Assinatura do Inspetor Oficial / Full name and Signature of Official Inspector</p>	
<p>(Local e data) / (Place and date)</p> <p>Riscar o que não se aplicar (T) / Strike through as appropriate (T)</p> <p>Se a finalidade sumária para transporte terrestre (**) / Strike through only for terrestrial transport (**)</p>	

Certificado Nº / Certificate No:	
<p>15. Informações Sanitárias / Health Information:</p> <p>1. Atividade de saúde pública / Public Health Activities</p> <p>O Inspetor Oficial certifica que / The Official Inspector certifies that:</p> <p>l) o pescado foi capturado e manipulado a bordo das barcas, conforme as normas higiênicas - sanitárias estabelecidas no país exportador / The fish were caught and handled on board the boat, according to the hygienic standards from the exporting country;</p> <p>l) o pescado foi descongelado, resfriado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênica - sanitária em estabelecimentos oficialmente habilitados pela Autoridade Sanitária do País de Origem, sujeitos ao critério epidemiológico, parasitológico, químico, veterinário ou zootecnológico de país exportador e em condições, no menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas de Pesca do Código Alimentar / The fish were landed, handled, packaged, prepared, processed, stored and transported in hygienic - sanitary facilities officially authorized by the competent Sanitary Authority from the Country of Origin, respecting the criteria epidemiologic, parasitological, chemical, zootecnological or veterinary of the country exporter and conditions, at least, equivalent Standards and Codes of Practice of the Code of Food;</p> <p>m) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos registrados pela autoridade sanitária do país de origem que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificação sistemática de Autoridade Sanitária do País de Origem / The fish and its products has been obtained under hygienic conditions, in establishments that have implemented Good Manufacturing Practices - GMP, Sanitation Standard Operating Procedures SSOP and Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP, under systematic verification of the Official Inspection Service;</p> <p>n) não ocorreram atitudes inadequadas em qualquer etapa da cadeia e segurança operacional pelos estabelecimentos sanitários do país de origem, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido observada no Programa Oficial de Resíduos e Contaminantes em Pesca, amido, veneno ou no consumo humano, durante a exportação dentro das normas e temperaturas normais de transporte previamente estipuladas / The consignments complied with all quality and safety requirements, stipulated under the official authorities of the country of origin relating to Fish and Fishery Products, with regard to healthy and wholesome fish, having been subjected to the Official Program of Residues Control And Contaminants for Fish, and fit for human consumption, destined for export taking into account the normal time of transportation;</p> <p>o) os resíduos líquidos e gasosos foram coletados em áreas subterrâneas a servidor sanitário oficial para identificação de possíveis riscos, de acordo com as práticas regulamentadas internacionalmente / Liquid residues and gaseous were harvested in areas subjected to sanitary control officer for marine biotoxins, according to internationally recognized standards;</p> <p>p) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a viagem e foram despachados com temperatura no centro do pescado não superior a -18°C / Frozen fish was not defrosted during sailing, but the temperature in the inside of fish was not higher than -18°C;</p> <p>q) o pescado e seus produtos mantidos em condições a uma temperatura mínima a 0°C (ponto de fusão do gelo) / Fish and their products should be kept at a temperature no less than 0°C (freezing ice);</p> <p>r) o pescado e seus produtos não sofreram a adição de substâncias ou similares antes de sua embalagem / Frozen fish and their products have not been added phosphates or similar before freezing;</p> <p>s) a declaração do peso líquido do pescado congelado, no embalagem, quando glaciada, foi obtida de acordo com o peso de embalagem e do peso do glaciante ** / Where the frozen fish has been glazed the declaration of net contents of the frozen fish including in envelope of the weight of the glaze and the packaging **;</p> <p>t) o material utilizado no embalagem e de transporte ou de armazenamento em recipientes higiênicos - sanitários estabelecidos pelo autoridade sanitária do país de origem / Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements;</p> <p>u) os meios de transporte são limpos e preparados de acordo com as regras aprovadas pela autoridade sanitária do país de origem / Means of transport are cleaned and prepared in accordance with the rules approved in the producing country.</p>	
<p>Carimbo Oficial / Official Stamp</p> <p>Assinatura e carimbo do Inspetor Oficial / Signature and stamp of Official Inspector</p>	
<p>(Local e data) / (Place and date)</p> <p>(*) Riscar o que não se aplicar / (*) Strike through as appropriate</p>	

<p>(別紙様式 11)</p> <p>「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、証明書発行申請を取消したく、下記のとおり申請します。</p> <p>その他 略</p>	<p>(別紙様式 11)</p> <p>「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、証明書発行申請を取消したく、下記のとおり申請します。</p> <p>その他 略</p>
<p>(別紙様式 12)</p> <p>「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、証明書発行機関として認定を受けたく、関係書類を添えて申請します。</p> <p>その他 略</p>	<p>(別紙様式 12)</p> <p>「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、証明書発行機関として認定を受けたく、関係書類を添えて申請します。</p> <p>その他 略</p>
<p>(別紙様式 13)</p> <p>「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、証明書発行機関として認定します。</p> <p>その他 略</p>	<p>(別紙様式 13)</p> <p>「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、証明書発行機関として認定します。</p> <p>その他 略</p>
<p>(別紙様式 14)</p> <p>「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、下記のとおり申請事項について、関係書類を添えて変更</p>	<p>(別紙様式 14)</p> <p>「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、下記のとおり申請事項について、関係書類を添えて変更</p>

を申請します。

その他 略

(別紙様式 15)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、証明書発行機関として認定の取消を受けたく、下記のとおり申請します。

その他 略

(別紙様式 16) 略

を申請します。

その他 略

(別紙様式 15)

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年5月23日付け食安発0523第1号)に基づき、証明書発行機関として認定の取消を受けたく、下記のとおり申請します。

その他 略

(別紙様式 16) 略

ブラジル向け輸出水産食品の取扱要領

1. 目的

本要領は、ブラジル向けに輸出される水産食品について、ブラジル政府から、当該食品の加工等を行う施設の登録、製品の品質表示ラベルの登録及び輸出国の権限ある機関が発行する衛生証明書の添付が求められていることから、関係事業者が遵守すべき要件、衛生証明書発行機関の認定、衛生証明書発行の手続及びその他必要な事項を定めるものである。

2. 用語の定義

- (1) ブラジル向け輸出水産食品：日本からブラジルに輸出される食用の水産動物及びそれらの加工品であって、別添1に記載されているもの（ただし、ブラジル政府が、別途、衛生証明書の添付を求めるものは、それを含むものとする。）をいう。
- (2) 登録施設：ブラジル向け輸出水産食品を最終加工（未加工品にあつては最終保管）する施設であつて、本要領に基づき登録された施設をいう。
- (3) 施設登録者：登録施設において、本要領の要件が遵守されていることに責任を負う個人又は法人をいう。
- (4) 証明書発行機関：食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第9項に規定する登録検査機関のうち、別添2の規定に従い厚生労働省医薬食品局食品安全部長により認定された機関をいう。

3. 施設の登録に係る手続

(1) 登録確認申請

ブラジル向け水産食品を最終加工（未加工品にあつては最終保管）する施設の登録を希望する者（本要領の要件が遵守されていることに責任を負う個人又は法人）は、(2)の要件を確認するために必要な書類を添付し、別紙様式1により証明書発行機関あて申請する。

(2) 施設の登録要件の審査

登録確認申請を受理した証明書発行機関は、以下のア～ウのいずれか、かつエの要件に適合するかの審査を行う。

ア. 食品衛生法第52条に基づく営業許可を有する施設であること。

イ. 条例等による食品製造等の営業許可を有する又は営業に係る届出等を行っている施設であること。

ウ. 食品衛生監視員による監視指導を受けていることが食品衛生監視票等の書類で確認可能な施設（食品衛生監視票の場合は、採点成績が年間平均90点以上）であること。

エ. 別添3の HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理が行われていること。

（3）施設の登録

審査を行った証明書発行機関は、要件を満たしていることが確認された施設について、自ら管理する登録確認番号（施設ごとに BR に続けて、上2桁は証明書発行機関認定番号、2桁目以降に登録確認施設の番号を0001から付すこと（例：BR ○○ 0001）。）を付与する。

（4）登録施設の承認

施設の登録番号を付与した証明書発行機関は、（2）の審査を行った書類一式を添付し、別紙様式2により厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課（以下「監視安全課」という。）あて登録承認を申請する。

登録承認申請を受理した監視安全課は、当該施設について、（2）の要件を満たしていることを確認した結果、問題がないと判断したときは、ブラジル政府に対し、1998年10月9日付けブラジル農務省令第183号の「衛生検査システム及び外国施設の許可、輸入許可、再検査、輸入動物製品の管理・輸送を規定する指令」の7. 1の規定に基づく日本の登録施設としての公表を要請する。

ブラジル政府から公表完了の報告を受けた監視安全課は、当該施設を、ブラジル向け輸出水産食品の登録施設として承認するとともに、当該登録施設の名称、登録番号及び輸入品目等を記載した登録施設リストを厚生労働省のホームページ上で公表する。

なお、当該公表がなされた時点をもって、登録施設として取り扱うこととする。

（5）登録後の事務

登録施設の承認を受けた施設は、（2）の登録要件の内容に更新又は変更があった場合には、登録を申請した証明書発行機関あてに営業許可書又は届出書の写し等を速やかに提出すること。

（2）ウの要件に適合する施設の場合は、証明書発行機関が必要と判断した場合には、再度食品衛生監視員による監視指導を受けること（食品衛生監視票の場合は、採点成績が90点以上であること。）。

(6) 登録施設の登録事項の変更申請

登録事項の変更を希望する施設登録者は、別紙様式3により証明書発行機関あて申請する。

変更確認申請を受理した証明書発行機関は、記載内容を確認の上、登録事項の変更を行うとともに、別紙様式2により監視安全課あて申請する。

変更承認申請を受理した監視安全課は、当該内容の確認を行った結果、問題がないと判断したときは、必要に応じてブラジル政府に当該変更事項を連絡するとともに、厚生労働省のホームページ上の登録施設リストの内容を更新する。

(7) 登録の廃止申請

施設の登録の廃止を希望する施設登録者は、別紙様式4により証明書発行機関あて申請する。

廃止確認申請を受理した証明書発行機関は、記載内容を確認の上、別紙様式2により監視安全課あて申請する。

廃止承認申請を受理した監視安全課は、当該報告に基づき、ブラジル政府に廃止する登録施設を連絡するとともに、厚生労働省のホームページ上の登録施設リストから削除する。

(8) 登録施設の衛生管理等の確認

証明書発行機関は、登録施設に対し、(2)に規定する要件を満たしていること等について、年に1回以上の頻度で定期的な現地確認を行う。

証明書発行機関は、当該確認において登録要件に係る問題を発見した場合には、直ちに監視安全課に報告するとともに、その後の対応については監視安全課の指示に従う。

(9) 登録施設の登録の取消し

次のいずれかに該当することが判明した場合には、監視安全課は、登録施設の登録を取り消すことができる。

ア. 登録施設が(2)の要件に合致しなくなったことが判明したとき。

イ. 施設登録者又は当該施設と関連ある者が、本要領に基づく手続き等において不正を行ったことが判明したとき。

ウ. その他相当の理由があると認められるとき。

なお、監視安全課は、登録施設の取消しを行う場合にあっては、ブラジル政府及び当該登録施設の登録を行った証明書発行機関に対し、当該

登録施設を取り消す旨を連絡するとともに、厚生労働省のホームページ上の登録施設リストから削除する。

4. 品質表示ラベルの登録に係る手続

(1) 品質表示ラベル記載内容確認申請

2005年11月24日付けブラジル農務省規則第22号の「包装済み動物由来製品のラベル表示に関する技術規則」（以下「ブラジル農務省表示規則」という。）に基づくブラジル政府への品質表示ラベルの登録を希望する施設登録者は、その製品ごとに、別紙様式6及び製品に使用するポルトガル語及びその日本語又は英語翻訳した品質表示ラベルを各々2部添付し、別紙様式5により証明書発行機関あて申請する。

ただし、日本語で品質表示ラベルを提出する場合には、英語による品名を併記すること。

(2) 品質表示ラベル等の記載内容の確認

記載内容確認申請を受理した証明書発行機関は、別紙様式6の申請内容がブラジル農務省表示規則に基づく要件に適合していることを確認するとともに、品質表示ラベルの記載内容について、別紙様式7の2の各証明事項を確認する。

(3) ブラジル政府向け品質表示ラベル登録申請書の発行

証明書発行機関は、(2)の確認を行った結果、問題がないと判断したときは、別紙様式6及び7に必要事項を記入の上、担当者が署名し、証明書発行機関である旨を示す印章（厚生労働省登録検査機関であることを英語にて明記したもの。以下「発行機関印章」という。）を押印した後に、別紙様式6及び7の原本を施設登録者に2部発行するとともに、その写しを保存する。

なお、「Reference No.」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。

(4) ブラジル政府への品質表示ラベルの登録申請

品質表示ラベル登録申請書を受理した施設登録者又は施設登録者から委任を受けた者（以下「施設登録者等」という。）は、下記のブラジル政府の機関に対し、品質表示ラベルの登録を申請する。なお、ブラジル政府への申請にあたっては、ポルトガル語で申請する必要があるため、ポルトガル語以外の言語で記載された申請書にあつては、ブラジルに在住する公証翻訳人によるポルトガル語の公証翻訳を添付すること。

ブラジル政府から品質表示ラベル登録の結果通知を受けた施設登録者等は、ラベル登録の結果通知の内容を確認し、制限事項等が記載されている場合は、制限事項等の指示に従い品質表示ラベルを修正すること。

ラベル登録の結果通知の内容が承認又は制限付き承認の場合は、施設登録者等は別紙様式8によりラベル登録結果通知の写しを証明書発行機関に提出すること。

【ブラジル政府機関】

ア. 部署名

Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento - MAPA, Secretaria de Defesa Agropecuaria - SDA, Departamento de Inspecao de Produtos de Origem Animal - DIPOA, Divisao de Inspecao de Pescados e Derivados - DIPES

イ. 住所

Esplanada dos Ministerios, Bloco D, DIPES/DIPOA/SDA/MAPA, Sala - 446 - A, CEP70043-900, Brasilia-D.F., BRAZIL

ウ. 電話及びFAX番号

電話：+ 55-61-3218-2775 / 2778

FAX：+ 55-61-3218-2672

(5) 品質表示ラベルの貼付

施設登録者又は当該施設登録者の製品を輸出する者（以下「輸出者」という。）は、輸出の都度、(4)によりブラジル政府に登録した品質表示ラベルを製品に貼付する。

(6) ブラジル政府向け品質表示ラベル登録申請書の発行停止

証明書発行機関は、下記のいずれかに該当する場合には、監視安全課と協議の上、当該施設登録者に対するブラジル政府向け品質表示ラベル登録申請書の発行を停止することができる。

ア. 提出書類の記載内容が虚偽又は不実であると認められる場合又はその疑いがある場合。

イ. その他相当の理由があると認められる場合。

5. 衛生証明書の発行手続

(1) 衛生証明書の発行申請

輸出者は、ブラジル向け輸出水産食品の輸出の都度、別紙様式9に下記の書類を添付し、誓約事項を了承の上、証明書発行機関あて申請する

(ウについて申請時に提出できない場合にあっては、遅くとも証明書発行日までに証明書発行機関に提出すること。)

- ア. インボイスの写し。
- イ. パッキング・リストの写し。
- ウ. 船荷証券 (BL) 又は航空貨物運送状 (AWB) の写し。
- エ. 以下 (2) イ.c. に該当する場合は、別紙様式 16。

(2) 衛生証明書の発行要件の審査

申請を受理した証明書発行機関は、下記の要件全てに適合することを審査する。

- ア. 登録施設に由来するものであること。
- イ. 別添 4 の 1 に掲げるサンプリングの結果、別添 4 の 2 に掲げる検査基準を満たしていること。ただし、登録施設が、次の a. から c. のいずれかの要件に該当する場合、証明書発行機関による輸出の都度の官能検査を省略することができる。
 - a. 「対 EU 輸出水産食品の取扱いについて」に基づく認定を受けている施設及び輸出品目であること。
 - b. 「対米輸出水産食品の取扱いについて」に基づく認定を受けている施設及び輸出品目であること。
 - c. 別添 5 に示す運用に基づく手続きを実施していること。
- ウ. 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。
- エ. 製品に貼付してある品質表示ラベルの記載内容がブラジル政府向け品質表示ラベル登録申請と一致していること。

(3) 衛生証明書の発行

証明書発行機関は、(2) の確認を行った結果、問題がないと判断したときは、下記の点に留意しつつ別紙様式 10 の証明書に必要事項を記入の上、原本を輸出者に発行するとともに、その写しを保存する。

- ア. 記載する用語については、英語記載とすること。
- イ. 「Certificate No.」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。
- ウ. 「Official Stamp」は証明書発行機関印章を押印、「Signature and stamp of Official Inspector」は担当者の署名及び担当者印をそれぞれ記載、押印すること。
- エ. 衛生証明書は (2) のイの検査後、速やかに発行すること。

輸出者は、予定していた輸出が中止になる等の理由により衛生証明書が不要となった場合には、別紙様式11により発行の取消しを申請するとともに、既に当該証明書を受領している場合にあっては、速やかに証明書発行機関に返却すること。

(4) 官能検査の強化

ブラジルの食品衛生に関する法令に違反した旨の連絡をブラジル政府から受けるなど、輸出貨物に問題が発生した場合、5(2)イの a.から c.のいずれかの要件を満たした登録施設であっても、証明書発行機関による輸出の都度の官能検査によって、別添4の2.に掲げる官能検査基準を満たしていることを確認すること。

ただし、問題点の原因究明及び改善措置について、証明書発行機関を通じ監視安全課あて報告し、改善されたと判断された場合にあっては、監視安全課の指示により、官能検査の強化を解除することができる。

(5) 衛生証明書発行の停止

証明書発行機関は、下記のいずれかに該当する場合には、監視安全課と協議の上、当該輸出者に対する衛生証明書の発行を停止することができる。

ア. 提出書類の記載内容が虚偽又は不実であると認められる場合又はその疑いがある場合。

イ. 過去に交付を受けた衛生証明書の不正使用が判明している輸出者からの申請であって、当該輸出者に衛生証明書を交付した際に、衛生証明書の適正使用が確保されないと判断される場合。

ウ. その他相当の理由があると認められる場合。

なお、監視安全課は、輸出者に対する衛生証明書の発行を停止した場合には、当該情報を直ちにブラジル政府あて連絡するとともに、厚生労働省のホームページ上で公表する。

6. その他

(1) 施設登録者及び輸出者自らの衛生管理について

施設登録者及び輸出者は、ブラジルの衛生上の規則及び条件について自ら情報収集を行うとともに、適宜モニタリング検査を実施する等により、ブラジル向け輸出水産食品に関する自主的な衛生管理に努めること。

(2) 申請の審査に係る調査

監視安全課及び証明書発行機関は、本要領に基づく申請の確認等にあ

たり、申請者に対し、必要と判断される追加資料の提出を求めることができる。

ブラジル向け輸出水産食品 品目一覧

HS 番号	品目名	状態
0301.91	ます	活
0301.92	うなぎ	活
0301.93	こい	活
0301.94	くろまぐろ	活
0301.95	みなみまぐろ	活
0301.99	その他魚	活
0302.11	ます	生鮮冷蔵
0302.12	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	生鮮冷蔵
0302.19	その他さけ科	生鮮冷蔵
0302.21	ハリバット	生鮮冷蔵
0302.22	プレイス	生鮮冷蔵
0302.23	ソール	生鮮冷蔵
0302.29	その他ひらめ、かれい類	生鮮冷蔵
0302.31	びんながまぐろ	生鮮冷蔵
0302.32	きはだまぐろ	生鮮冷蔵
0302.33	かつお	生鮮冷蔵
0302.34	めばちまぐろ	生鮮冷蔵
0302.35	くろまぐろ	生鮮冷蔵
0302.36	みなみまぐろ	生鮮冷蔵
0302.39	その他まぐろ	生鮮冷蔵
0302.40	にしん	生鮮冷蔵
0302.50	コッド	生鮮冷蔵
0302.61	いわし	生鮮冷蔵
0302.62	ハドック	生鮮冷蔵
0302.63	コールフィッシュ	生鮮冷蔵
0302.64	さば	生鮮冷蔵
0302.65	さめ	生鮮冷蔵
0302.66	うなぎ	生鮮冷蔵
0302.67	めかじき	生鮮冷蔵
0302.68	めろ	生鮮冷蔵
0302.69	その他	生鮮冷蔵
0302.70	肝臓、卵及び白子	生鮮冷蔵
0303.11	べにざけ	冷凍
0303.19	その他太平洋さけ	冷凍
0303.21	ます	冷凍
0303.22	大西洋さけとドナウさけ	冷凍

0303.29	その他さけ科	冷凍
0303.31	ハリバット	冷凍
0303.32	プレイス	冷凍
0303.33	ソール	冷凍
0303.39	その他ひらめ、かれい類	冷凍
0303.41	びんながまぐろ	冷凍
0303.42	きはだまぐろ	冷凍
0303.43	かつお	冷凍
0303.44	めばちまぐろ	冷凍
0303.45	くろまぐろ	冷凍
0303.46	みなみまぐろ	冷凍
0303.49	その他まぐろ	冷凍
0303.51	にしん	冷凍
0303.52	コッド	冷凍
0303.61.	めかじき	冷凍
0303.62	めろ	冷凍
0303.71	いわし	冷凍
0303.72	ハドック	冷凍
0303.73	コールフィッシュ	冷凍
0303.74	さば	冷凍
0303.75	さめ	冷凍
0303.76	うなぎ	冷凍
0303.77	シーバス	冷凍
0303.78	ヘイク	冷凍
0303.79	その他魚	冷凍
0303.80	肝臓、卵及び白子	冷凍
0304.1	フィレ	生鮮冷蔵
0304.2	フィレ	冷凍
0304.9	その他魚肉	生鮮冷蔵冷凍
0305.10	食用に適す魚粉、ミール、ペレット	冷蔵冷凍干
0305.20	肝臓、卵、白子	塩干薫
0305.30	フィレ	塩干
0305.41	太平洋さけ、大西洋さけ、ドナウさけ	薫
0305.42	にしん	薫
0305.49	その他	薫
0305.51	コッド	干
0305.59	その他	干
0305.61	にしん	塩
0305.62	コッド	塩
0305.63	かたくちいわし	塩
0305.69	その他魚	塩

0306.11	いせえび	冷凍
0306.12.	ロブスター	冷凍
0306.13	シュリンプ、プローン	冷凍
0306.14	かに	冷凍
0306.19	その他甲殻類	冷凍
0306.21	いせえび	活生鮮冷蔵干
0306.22	ロブスター	活生鮮冷蔵干
0306.23	シュリンプ、プローン	活生鮮冷蔵干
0306.24	かに	活生鮮冷蔵干
0306.29	その他甲殻類	活生鮮冷蔵干
0307.10	かき	活生鮮冷蔵冷凍塩干
0307.21	ほたて及びその他	活生鮮冷蔵
0307.29	ほたて及びその他	冷凍塩干
0307.31	い貝	活生鮮冷蔵
0307.39	い貝	冷凍塩干
0307.41	いか	活生鮮冷蔵
0307.49	いか	冷凍塩干薫
0307.51	たこ	活生鮮冷蔵
0307.59	たこ	冷凍塩干薫
0307.60	かたつむりその他の巻貝	活生鮮冷蔵冷凍塩干
0307.91	その他軟体動物、水生無脊椎動物	活生鮮冷蔵
0307.99	その他軟体動物、水生無脊椎動物	冷凍塩干
1604.11	さけ	調製品
1604.12	にしん	調製品
1604.13	いわし	調製品
1604.14	まぐろ、かつお	調製品
1604.15	さば	調製品
1604.16	かたくちいわし	調製品
1604.19	その他（全形及び断片状）	調製品
1604.20	その他（細かく切り刻んだ魚）	調製品
1604.30	キャビア、その代用品	調製品
1605.10	かに	調製品
1605.20	シュリンプ、プローン	調製品
1605.30	ロブスター	調製品
1605.40	その他甲殻類	調製品
1605.90	その他軟体動物、水産無脊椎動物	調製品
1212.20	海草その他の藻類	生鮮冷蔵冷凍塩干
1504.10	魚の肝油	調製品
1504.20	魚の油脂（肝油以外）	調製品
1504.30	海棲哺乳類の油脂	調製品

証明書発行機関に関する規程

1. 証明書発行機関の認定申請

証明書発行機関としての認定を希望する者は、以下(1)の要件を確認するために必要な(2)の関係書類を添付し、別紙様式12により厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて申請する。

(1) 証明書発行機関としての要件

ア. 証明書発行機関として適格である者として次の事項を全て満たしているものであること。

- ① 法人格を有すること。
- ② 食品衛生法第4条第9項に規定する登録検査機関であること。
- ③ 証明書発行業務を行う方針、手続き及び運用が差別的でなく、客観性及び公平性を確保するための組織運営機構を有すること。
- ④ 証明書発行業務とその他の活動とを区別する方針及び手順を有し、関連機関の活動や営利的、財政的その他の圧力に影響されないこと。
- ⑤ 実施機関としての組織運営に必要な要員、施設及び財政的安定性を有すること。
- ⑥ 証明書発行業務に係る記録を適切に作成、保管するための取決め及び業務の過程で得られる情報の機密を保持するための適切な取決めに有すること。

イ. 証明書発行申請者との利害関係を有しない者として、次の事項を全て満たしているものであること。

- ① 株式会社である場合にあっては、証明書発行申請者がその親法人(会社法(平成17年法律第86号)第879条第1項に規定する親法人をいう。)でないこと。
- ② 役員に占める証明書発行申請者の役員又は職員(過去2年間に当該証明書発行申請に係る者の役員又は職員であった者を含む。)の割合が2分の1を超えないこと。
- ③ 代表権を有する役員が、証明書発行申請者の役員又は職員(過去2年間に当該証明書発行申請に係る者の役員又は職員であった者を含む。)ではないこと。

ウ. 別紙要領に規定する業務を実施する上で十分な能力を有する人員及び設備を有するものであること。

(2) 提出書類

ア. 別紙様式12の認定申請書

イ. 別紙要領に掲げる申請手順に従って、適切に証明書発行等の業務を実施できる体制を整えていることを示す以下に掲げる資料

- ① 定款の写し
- ② 組織の概要を示す資料
- ③ 組織の財務体制を示す資料
- ④ 役員の氏名及び略歴
- ⑤ 手数料に関する資料
- ⑥ 申請者が株式会社である場合は、主要な株主構成
- ⑦ 食品衛生法第4条第9項に規定する登録検査機関として登録されていることを示す官報の写し
- ⑧ 証明書発行人員、証明書発行体制、ISO認証等の第三者機関による特別な認定等について示す資料
- ⑨ 食品衛生法又は農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）に基づく処分が行われた場合は、その関係書類及び処分期間が経過したことを示す書類
- ⑩ 発行機関印章

(3) 申請先

(2) に掲げる書類を下記のあて先に正本を1部提出すること。

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

厚生労働省医薬食品局 食品安全部監視安全課 水産安全係

電 話 03-5253-1111 (内線 2490)

03-3595-2337 (直通)

F A X 03-3503-7964

2. 証明書発行機関の認定

認定申請を受理した厚生労働省医薬食品局食品安全部長は、必要に応じて当該職員に立入調査を行わせるなどにより、1の(1)に掲げる要件を満たしていることを確認した結果、問題がないと判断した時は、当該申請者を証明書発行機関として認定するとともに、別紙様式13の認定書を交付する。

3. 証明書発行機関への指導・検査

(1) 指導

監視安全課は、証明書発行機関に対し、証明書発行業務の適切な実施にあたり必要な指導を行うものとする。

(2) 検査

監視安全課は、証明書発行機関に対し、証明書発行業務を適切に実施しているか確認する観点から、必要に応じて検査を行うものとする。

(3) 認定の取消し

厚生労働省医薬食品局食品安全部長は、証明書発行機関について、以下のいずれかの場合に該当するときは、当該機関について証明書発行機関として不適切と認め、当該証明書発行機関の認定の取消等必要な措置を講ずることができる。

ア. 1の(1)に掲げる認定要件を備えていないと認める場合

イ. 輸出者からの申請に対し、正当な理由なく証明書発行手続きを行わなかった場合

ウ. 証明書発行業務を行う上で不正行為があったと認める場合

エ. 3の(2)の検査を受けることを拒否した場合

オ. その他相当の理由があると認める場合

4. 認定申請事項の変更及び認定の取消し

認定申請時の申請事項について変更があったときは、証明書発行機関は、上記申請先に対し、別紙様式14によりその旨申請するものとする。

また、証明書発行機関がその認定の取消しを希望する場合は、別紙様式15に必要事項を記入の上、1の(3)のあて先に提出するものとする。

HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理

1 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。

2 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- (1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- (2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- (3) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

3 食品等の取扱い

次の方法により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

- (1) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び2（1）の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (2) (1) で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

- (3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- (4) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。
- (5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (6) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- (7) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

4 記録の作成及び保存

- (1) 3（1）及び（2）の危害分析、3（3）の重要管理点の決定及び3（4）の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- (2) 3（5）のモニタリング、3（6）の改善措置及び3（7）の検証について記録を作成し、保存すること。

(別添4)

ブラジル向け輸出水産食品の検査手順

1. サンプルング

申請品目毎に1ロットとし、荷口の確認を行うとともに下記2について、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) 水産物(未加工品、簡易な加工品)

項目	判定基準
外観	鱗とひれにほとんど損傷がなく、鱗が簡単に抜け落ちない状態であること。 皮膚表面には寄生虫が付いていないこと(冷凍、加熱食品及び高度加工品は除く)。 包装され、破損がないこと。
におい	魚類特有のにおいであり、鮮度低下に伴うアンモニア臭等の異臭がないこと。
組織	筋肉が引き締まって弾力があり、内臓もはっきりと識別でき、鮮度が良好であること。

(2) 水産物(加工品)

項目	判定基準
外観	形が整っており、損傷が無く、固有の色沢を有するものであること。 包装され、破損がないこと。
におい	固有のにおいであり、異臭がないこと。
組織	固有の組織を有すること。

(別添5)

ブラジル向け輸出水産食品の官能検査等の運用

ブラジルへ輸出される水産食品の衛生証明書の発行に当たっては、下記の手続を行うことにより、衛生証明書発行機関による輸出の都度の官能検査を省略することができる。

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（食品衛生責任者の資格を有する等、食品衛生の知識を有する者）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4に掲げる官能検査を実施し、当該官能検査基準を満たしていることを確認するとともに、別紙様式16に結果を記載すること。

輸出者は、官能検査結果が記載された別紙様式16を、証明書発行機関に提出するとともに、写しを3年間保管すること。

また、証明書発行機関は提出された別紙様式16を3年間保管すること。

3. その他

品質確認者は、輸出される水産物について別添4に掲げられる官能検査の他、以下の状況についても確認すること。

- 1) 衛生的かつ適切な温度下で官能検査が行われていること。
- 2) 申請内容と荷口が適合していること。

4. 官能検査の検証

輸出者は、1年間に1回以上、登録検査機関による官能検査を実施し、別添4に掲げる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。

(別紙様式1)
年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者
住所
氏名
(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

ブラジル向け輸出水産食品施設登録確認申請書

下記の施設について、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、関係書類を添えて登録確認を申請します。なお、登録後に施設の名称、所在地及び輸出品目を公表することを了承します。

記

1. 施設の名称及び所在地(保管施設の場合にはその旨も併せて記載すること。)
(日本語)
(英語)

2. 輸出品目

(日本語)	(英語)

3. 施設の情報

	該当施設 ※	登録番号等※※
食品衛生法に基づく営業許可を有する施設		
条例等による営業許可を有する又は営業に係る届出等を行っている施設		
食品衛生監視員による監視指導を受けていることが食品衛生監視票等の書類で確認可能な施設		

※ 登録申請施設が該当するものに○をつけること。

※※ 許可証等の写しを添付すること。

(申請の記載等に関する注意事項)

- (1) 2. 輸出品目はエクセルファイルで作成し、申請書と一緒に提出して下さい。
(2) 関係書類
登録確認申請を行う施設が HACCP に基づく衛生管理を実施している旨の宣誓書(別紙1)
輸出品目が加工品の場合は、必要事項を記載した別紙2

(別紙1)
年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者

住所

氏名

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

ブラジル向け輸出水産食品施設宣誓書

下記の施設については、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)別添3のHACCPに基づく衛生管理が行われ、下記輸出品目を取扱う施設であることを宣誓します。

記

1. 施設の名称及び所在地(保管施設の場合にはその旨も併せて記載すること。)
(日本語)
(英語)

2. 輸出品目

(日本語)	(英語)

(別紙2)

年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者

住所

氏名

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

ブラジル向け輸出水産食品製造工程確認申請書

下記輸出品目の製造工程について、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、関係書類を添えて登録確認を申請します。

記

Processed Fish from JAPAN (Modifications)

No.	Products	Seasoned	Boiled	Heated	Bottled	Canned	Sterilized	Frozen	Cold
例	冷凍調製魚 Frozen Processed Fish	×	×	×	—	—	—	×	—

(申請の記載等に関する注意事項)

- (1) 該当する項目に「×」、該当しない項目に「—」を記入して下さい。
- (2) 品名には、日本語名と英語名を併記して下さい。
- (3) エクセルファイルで作成し、申請書と一緒に提出して下さい。
- (4) 関係書類
輸出品目の内容が分かる画像データ。

(別紙様式2)
年 月 日

厚生労働省医薬食品局
食品安全部監視安全課長 殿

証明書発行機関
住所
氏名

ブラジル向け輸出水産食品施設登録（変更又は廃止）承認申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号）に基づき、関係書類を添えて登録（変更又は廃止）の承認を申請します。

記

(登録の場合)

登録確認番号 (Identification No.)	登録施設名 (Name of establishment)	住所 (Address)	輸出品目 (Exporting products)

(変更の場合)

登録番号 (Establishment No.)	登録施設名 (Name of establishment)	変更箇所 (Part of change)

(廃止の場合)

登録番号 (Establishment No.)	登録施設名 (Name of establishment)	住所 (Address)

(別紙様式3)
年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者

住所

氏名

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

ブラジル向け輸出水産食品施設登録事項の変更確認申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、下記施設の登録事項の変更について、関係書類を添えて申請します。なお、登録変更後に施設の名称及び所在地を公表することを了承いたします。

記

1. 登録番号
2. 施設の名称及び所在地
3. 変更事項
(日本語)
(英語)

(別紙様式4)
年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者
住所
氏名

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

ブラジル向け輸出水産食品施設の登録廃止確認申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、下記施設の登録施設の廃止確認を申請します。

記

1. 登録番号
2. 施設の名称及び所在地

(別紙様式5)
年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者

住所

氏名

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

ブラジル向け輸出水産食品品質表示ラベル記載内容確認申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、品質表示ラベルの記載内容の確認について、下記関係書類を各3部ずつ添えて申請します。

記

1. 別紙様式6 (品質表示ラベル詳細記入用紙)
2. 品質表示ラベルの写し

(誓約事項)

今般品質表示ラベルの登録を希望する貨物及び品質表示ラベルは、以下の内容を満たすものであることを誓約する。

- ① 別紙様式6により提出した品質管理の方法を適切に実行していること。
- ② 施設の装置・設備・生産工程が製品製造に適切であり、認可されていること。
- ③ 記載された製造工程を実行し、記載された製品特性と合致していること。
- ④ 施設は製品を製造する資格を有し、ブラジルへ輸出する資格を有していること。

	REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL	Reference No.

1 - IDENTIFICAÇÃO 識別

1.1 - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor no país de origem: 原産国の生産施設の獣医・衛生登録番号:
1.2 - Nome e endereço do órgão central responsável pelo controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor: 生産施設の獣医・衛生管理における検査機関の名称と所在地:
1.3 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil: ブラジル農務省における製品登録番号:/.....(*)
1.4 - Data de entrada no DIPOA: (※ブラジル農務省が記入するため記入不要)
1.5 - Nome empresarial (denominação) do estabelecimento produtor: 生産施設の商号(名称):
1.6 - Endereço do estabelecimento produtor: 生産施設の所在地:

2 - PETIÇÃO 申請

Sr. Diretor do DIPOA,
A firma acima qualificada, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado nesse Departamento o atendimento da solicitação constante do item 3 desta folha.
農畜産業食料配給省動物由来製品検査部(DIPOA)部長殿
法定代理人と専門検査官により資格付与された上記の会社は、本頁3項の申請内容により、貴検査部(DIPOA)に申請書を提出致します。

3 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO 申請内容

3.1 - Solicitação 申請	
3.1.1. - <input type="checkbox"/> REGISTRO 登録	3.1.2. - <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE COMPOSIÇÃO / PROCESSO FABRICAÇÃO 構成成分 / 製造プロセスの変更
3.1.3. - <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DO RÓTULO ラベル変更	3.1.4. - <input type="checkbox"/> CANCELAMENTO 取り消し

4 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO 製品識別

4.1 - Nome do Produto (Denominação de venda) Original e em português: ポルトガル語でのオリジナル製品名(商号):
4.2 - Marca: 商標:

5 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM ラベルと包装の形態

5.1 - Rótulo: ラベル:		
5.1.1. - <input type="checkbox"/> IMPRESSO 印刷	5.1.3. - <input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO 立体マーク	5.1.5. - <input type="checkbox"/> LITOGRAFADO リトグラフィ
5.1.2. - <input type="checkbox"/> ETIQUETA レットル	5.1.4. - <input type="checkbox"/> GRAVADO A QUENTE 高熱マーク	5.1.6. - <input type="checkbox"/> OUTRO その他()
5.2 - Embalagem: 包装:		
5.2.1. - <input type="checkbox"/> LATA 缶	5.2.2. - <input type="checkbox"/> PAPEL 紙	5.2.3. - <input type="checkbox"/> PLÁSTICO プラスチック
	5.2.4. - <input type="checkbox"/> EMBALAGEM NATURAL 自然素材包装	5.2.5. - <input type="checkbox"/> OUTRO () その他

6 - QUANTIDADE E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO 数量と識別形態

6.1 - Quantidade de produto acondicionada em unidade de medida: 包装された製品の数量及び単位:
6.2 - Data de fabricação ou de embalagem e o prazo de validade (local e forma de indicação): 製造または包装された日付と品質保持期間 (保管場所と方法を明記):

7 - LOCAL E DATA 場所と日付

--

8 - AUTENTICAÇÃO 認証

Assinatura e carimbo do representante legal do estabelecimento produtor 生産施設の代表者の署名捺印	Assinatura e carimbo do responsável técnico pelo estabelecimento produtor 生産施設の技術責任者の署名捺印
---	---

(*) Número seqüencial, seguido de barra e do número de registro oficial do estabelecimento junto ao Serviço Veterinário ou Sanitário de Inspeção. O número de registro deve ser indicado no rótulo e no corpo do certificado sanitário internacional dos produtos exportados para o Brasil. Modelo conforme Ofício Circular DIPOA Nº 42/2010.

(*)シーケンス番号、スラッシュの後に、獣医・衛生局への登録番号を記入する。登録番号は、ブラジルへの輸出製品のラベルと国際衛生証明書本体に表示される。官報第42/2010号 DIPOAIに準拠する様式

	<p>REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL</p>	<p>Reference No.</p>
---	--	----------------------

11 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO (cont.) 製造工程(続き)

Descrição: 説明:

12 - SISTEMA DE EMBALAGEM 包装システム

Descrição: 説明:

13 - ARMAZENAMENTO 保管

Descrição: 説明:

14 - CONTROLE DE QUALIDADE/CONSERVAÇÃO DO PRODUTO 製品の品質管理/製品保持方法

Descrição: 説明:

(別紙様式6)

	REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL	Reference No.
---	---	---------------

15 - TRANSPORTE DO PRODUTO 製品の輸送方法

Descrição: 説明:

--

16 - INFORMAÇÕES SOBRE O IMPORTADOR 輸入業者についての情報

Indicar o local e forma de aposição dos dados do importador: 輸入業者の情報表示の様式と位置:

--

17 - DOCUMENTOS ANEXADOS 添付書類

Relacionar: リスト:

--

18 - LOCAL E DATA 場所と日付

--

19 - AUTENTICAÇÃO 認証

Assinatura e carimbo do representante legal do estabelecimento produtor 生産施設の代表者の署名捺印	Assinatura e carimbo do responsável técnico do estabelecimento produtor 生産施設の技術責任者の署名捺印
--	--

(別紙様式 7)

	REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO	Reference No.
---	---	---------------

**FORMULÁRIO DE USO EXCLUSIVO DA AUTORIDADE VETERINÁRIA/SANITÁRIA RESPONSÁVEL
PELO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

施設の衛生管理を担当する獣医・衛生局専用の書式

1 - IDENTIFICAÇÃO 識別

1. 1. - Nome empresarial do estabelecimento produtor: 生産施設の商号:
1. 2. - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor: 生産施設の獣医・衛生管理番号:
1. 3 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil:/.....(*) ブラジル農務省への製品登録番号:/.....(*)

2 - CERTIFICAÇÃO DA AUTORIDADE VETERINÁRIA/SANITÁRIA 獣医・衛生局の証明

Eu, abaixo assinado, certifico que as informações prestadas neste formulário pelo estabelecimento acima são verdadeiras e estão em conformidade com a legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos. Certifico ademais que:

下記に署名の私は、上記の施設により本申請書に記載された情報が真正であり、食品包装に関するブラジルの法律に準拠していることをここに証明する。併せて下記のことをも証明する。

1. A empresa aplica adequadamente os métodos de controle de qualidade informados;
当該企業は提出された品質管理の方法を適切に実行している。
2. As instalações, equipamentos e fluxo de produção são adequados e aprovados para a elaboração do produto;
施設の装置・設備・生産工程が製品製造に適切であり、認可されている。
3. A empresa executa o processo de fabricacao e atende a composicao do produto conforme descrito;
当該企業は記載された製造工程を遵守し、記載された製品特性に合致させている。
4. O estabelecimento tem habilitacao para exportar esse produto para o Brasil.
施設は製品を製造する資格を有し、ブラジルへ輸出する資格を有している。

3. OBSERVAÇÕES 備考

4. LOCAL E DATA 場所と日付

5. AUTENTICAÇÃO 認証

<p>Nome completo do funcionário do Serviço Veterinário/Sanitário responsável pelo estabelecimento produtor 生産施設担当の獣医・衛生局関係者の名前(フルネーム)</p>	<p>Assinatura e Carimbo do funcionário do Serviço Veterinário/Sanitário responsável pelo estabelecimento produtor 生産施設担当の獣医・衛生局関係者の署名捺印</p>
---	---

(別紙様式8)
年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者

住所

氏名

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

ブラジル向け輸出水産食品品質表示ラベル記載内容に係る
制限事項指示確認申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、ブラジル政府あて登録申請を行った品質表示ラベルに対するブラジル政府からの回答について、下記の関係書類を添えて申請します。

記

1. 品質表示ラベル登録結果通知の写し
2. 指摘事項があつた場合には、その日本語翻訳及びそれに対する改善報告書

(別紙様式9)
年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者
住所
氏名

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

衛生証明書発行申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、衛生証明書の発行を申請したく、下記輸出水産物に関し、関係書類を添えて申請します。

記

1. 製品の詳細

- ①輸出者(荷送人：日本からの輸出者)の名前及び住所
- ②輸入者(荷受人：ブラジル側の輸入者)の名前及び住所
- ③原産国
- ④出発港
- ⑤輸送方法(船舶の名称、航空機の便名)
- ⑥到着港
- ⑦輸送又は保管状態
- ⑧コンテナの番号(*)
- ⑨封印番号(コンテナ等の封印番号)(*)
- ⑩登録施設名(登録番号)及び住所
- ⑪HSコード
- ⑫製品の名称
- ⑬学名
- ⑭生産年月日
- ⑮包装
- ⑯数量
- ⑰ネットウエイト(kg)

(*)については該当するものが無ければ「無し」と記載すること。

2. 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) ブラジル政府が要求する以下の条件を満たすものであること。
 - ① 関連法規に従い、衛生条件の整えられている登録施設由来の水産食品であること。
 - ② 衛生条件下で衛生規制官庁の監視下で取り扱われた水産食品であり、ヒトの健康に害を与える物質が含まれておらず、化学保存料、化学着色料の使用がない、もしくは適切に表示がされているものであること。
 - ③ 適切に保存されヒトの消費に適したものであること。

(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。
2. 申請時に封印番号が不明である場合には衛生証明書発行までに別途届出を行うこと。
3. 「製品名」については、「未加工品」及び「簡易な加工品」にあつては、当該食品の英名を記載することとし、それ以外の加工品にあつては、商品名や当該食品の内容がわかる一般的な名称を記載すること。

Logo da autoridade competente do país de origem



Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan

CERTIFICADO SANITÁRIO PARA PESCADO E DERIVADOS DE CULTIVO / HEALTH CERTIFICATE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS FROM AQUACULTURE

1. Exportador (nome, endereço) / Exporter (name, address):		2. N° do Certificado / Certificate N°:			
		3. Autoridade Competente / Competent Authority:			
		4. Autoridade Competente Local / Local competent authority:			
5. Importador (nome, endereço) / Importer (name, address):					
6. País de origem / Country of origin:	Código ISO / ISO Code:	7. País de Expedição / Country of dispatch: Japan	Código ISO / ISO Code: JP	8. País de destino / Country of destination: Brasil / Brazil	Código ISO / ISO Code: BR
9. Local de carregamento / Place of loading:		10. Meios de transporte / Means of transport:		11. Ponto de entrada / Point of entry:	
12. Condições de transporte - estocagem / Conditions for transport/storage:					
13. Identificação do(s) contêiner(es)/ número(s) do(s) lacre(s) / Identification of container(s)/ Seal number(s):					
14. Identificação do(s) produto(s) / Identification of food products					
Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento produtor / Name, address and approval number of the manufacturing plant:					
Código NCM ou Código HS / NCM Code or HS Code:					Finalidade/Purpose: Consumo Humano / Human Consumption
Descrição do produto / Description of the product	Nome científico das espécies / Scientific name of species	Lote ou data de produção / Lot or production date	Tipo de embalagem / Type of packaging	Número de Embalagens / Number of packages	Peso líquido / Net weight (Kg)
			Total:		
Preenchimento dos itens / Fulfill the items;					
6 - País de Origem: país de origem da matéria-prima / Country of Origin: country of origin of raw material;					
7 - País de Expedição: país de origem do produto a ser exportado / Country of Dispatch: country of origin of product to be exported					

15. Informações Sanitárias / Health Information:**I. Atestado de Saúde Pública / Public Health Attestation**

O Inspetor Oficial certifica que / The Official Inspector certifies that:

- a) o pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênico – sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do Codex Alimentarius* / *the fish were landed, handled, packaged, prepared, processed, stored and transported in hygienic - sanitary facilities officially controlled by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch, respecting the criteria organoleptic, parasitological, chemical, microbiological or virological and conditions, at least, equivalent to the Standards and Codes of Practice of the Codex Alimentarius**;
- b) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos, barcos: fábrica e congelador, oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificação sistemática / *the fish and its products has been obtained under hygienic conditions, in establishments, factory and freezing vessels, officially accredited to export to Brazil, that have implemented Good Manufacturing Practice (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), under systematic verification*;
- c) este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminantes em Pescado, estando, portanto, apto ao consumo humano, destinado a exportação dentro dos prazos e temperaturas normais de transporte previamente estipulados / *the consignment complies with all quality and safety requirements, stipulated by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch relating to fish and fishery products, with regard to healthy and wholesome fish, having been subjected to the Official Program of Residues Control and Contaminants for Fish, and fit for human consumption, destined for export taking into account the normal time of transportation*;
- d) os moluscos bivalves e gastrópodes foram colhidos em áreas submetidas a controle sanitário oficial para identificação de biotoxinas marinhas, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente* / *bivalve molluscs and gastropods were harvested in areas subjected to sanitary control officer for marine biotoxins, according to internationally recognized standards**;
- e) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a -18°C* / *frozen fish and its products were not defrosted during storing, and the temperature in the muscle thickness is not higher than -18°C**;
- f) o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0°C (ponto de fusão do gelo)* / *fresh fish and its products should be kept at a temperature as close as possible to 0 °C (melting ice)**;
- g) o pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento* / *frozen fish and its products have not been added phosphates or similar before freezing**;
- h) a declaração do peso líquido do pescado congelado, na rotulagem, quando glaciado, foi obtida descontando-se o peso da embalagem e do gelo de glaciamento* / *where the frozen fish has been glazed the declaration of net content of the frozen fish labeling is exclusive of the weigh of the glaze and the packaging**;
- i) o material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição * / *packing material is used for the first time and satisfies the sanitary-hygienical requirements, stipulated by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch **;
- j) os meios de transporte são tratados, preparados e satisfazem os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição / *means of transport are treated, prepared and satisfies the sanitary-hygienical requirements in accordance with the rules approved by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch*.

Carimbo Oficial / Official Stamp

Nome completo e Assinatura do Inspetor Oficial/
Full name and Signature of Official Inspector

(Local e data) / (Place and date)

Riscar o que não interessa (*) / Strikethrough as appropriate (*)

15. Informações Sanitárias / Health Information:**I. Atestado de Saúde Pública / Public Health Attestation**

O Inspetor Oficial certifica que / The Official Inspector certifies that:

- a) o pescado foi capturado e manipulado a bordo dos barcos, conforme as normas higiênico – sanitárias estabelecidas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição ** / *the fish were caught and handled on board the boats, according to the hygienic standards established by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch **;*
- b) o pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênico – sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do Codex Alimentarius * / *the fish were landed, handled, packaged, prepared, processed, stored and transported in hygienic - sanitary facilities officially controlled by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch, respecting the criteria organoleptic, parasitological, chemical, microbiological or virological the country exporter and conditions, at least, equivalent to the Standards and Codes of Practice of the Codex Alimentarius*;*
- c) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos, barcos: fábrica e congelador, oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificação sistemática / *the fish and its products has been obtained under hygienic conditions, in establishments, factory and freezing vessels, officially accredited to export to Brazil, that have implemented Good Manufacturing Practice (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), under systematic verification;*
- d) este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminantes em Pescado, estando, portanto apto ao consumo humano, destinado a exportação dentro dos prazos e temperaturas normais de transporte previamente estipulados / *the consignment complies with all quality and safety requirements, stipulated by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch relating to fish and fishery products, with regard to healthy and wholesome fish, having been subjected to the Official Program of Residues Control And Contaminants for Fish, and fit for human consumption, destined for export taking into account the normal time of transportation;*
- e) os moluscos bivalves e gastrópodes foram colhidos em áreas submetidas a controle sanitário oficial para identificação de biotoxinas marinhas, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente* / *bivalve molluscs and gastropods were harvested in areas subjected to sanitary control officer for marine biotoxins, according to internationally recognized standards*;*
- f) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a -18°C* / *frozen fish and its products was not defrosted during storing, and the temperature in the muscle thickness is not higher than -18°C*;*
- g) o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0°C (ponto de fusão do gelo)* / *fish and its products should be kept at a temperature as close as possible to 0 °C (melting ice)*;*
- h) o pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento* / *frozen fish and its products have not been added phosphates or similar before freezing*;*
- i) a declaração do peso líquido do pescado congelado, na rotulagem, quando glaciado, foi obtida descontando-se o peso da embalagem e do gelo de glaciamento* / *where the frozen fish has been glazed the declaration of net content of the frozen fish labeling is exclusive of the weigh of the glaze and the packaging*;*
- j) o material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição * / *packing material is used for the first time and satisfies the sanitary-hygienical requirements established by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch *;*
- k) os meios de transporte são tratados e preparados e satisfazem os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição / *means of transport are treated, prepared and satisfies the sanitary-hygienical requirements in accordance with the rules approved by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch.*

Carimbo Oficial / Official Stamp

Nome completo e Assinatura do Inspetor Oficial/
Full name and Signature of Official Inspector

(Local e data) / (Place and date)

Riscar o que não interessa (*) / Strikethrough as appropriate (*)

Será riscado somente para gastrópode terrestre (**) / Strikethrough only for terrestrial gastropod (**)

(別紙様式11)
年 月 日

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)

衛生証明書発行申請の取消願

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」(平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号)に基づき、証明書発行申請を取消したく、下記のとおり申請します。

記

1. 製品の詳細

- ①輸出者(荷送人：日本からの輸出者)の名前及び住所
- ②輸入者(荷受人：ブラジル側の輸入者)の名前及び住所
- ③原産国
- ④出発港
- ⑤輸送方法(船舶の名称、航空機の便名)
- ⑥到着港
- ⑦輸送又は保管状態
- ⑧コンテナの番号(*)
- ⑨封印番号(コンテナ等の封印番号)(*)
- ⑩登録施設名(登録番号)及び住所
- ⑪HSコード
- ⑫製品の名称
- ⑬学名
- ⑭生産年月日
- ⑮包装
- ⑯数量
- ⑰ネットウエイト(kg)

(*)については該当するものが無ければ「無し」と記載すること。

(別紙様式12)
年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

申請機関名
所在地
代表者

印

ブラジル向け輸出水産食品証明書発行機関の認定申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号）に基づき、証明書発行機関として認定を受けたく、関係書類を添えて申請します。

(別紙様式13)

食安発 第 号
年 月 日

殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 印

ブラジル向け輸出水産食品証明書発行機関の認定書

下記機関を、「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号）に基づき、証明書発行機関として認定します。

記

1. 機関名、住所及び代表者名
2. 認定番号

(別紙様式14)
年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

機関名
所在地
代表者

印

ブラジル向け輸出水産食品証明書発行機関の
認定事項変更申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号）に基づき、下記のとおり申請事項について、関係書類を添えて変更を申請します。

記

1. 変更した機関の名称及び所在地
2. 認定番号
3. その他関係書類

(別紙様式15)
年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

機関名
所在地
代表者

印

ブラジル向け輸出水産食品証明書発行機関の認定取消申請書

「ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月22日付け食安発第0622005号：最終改正 平成26年10月17日付け食安発1017第1号）に基づき、証明書発行機関として認定の取消を受けたく、下記のとおり申請します。

記

1. 機関の名称及び所在地
2. 認定番号

(別紙様式16)
年 月 日

証明書発行機関長 殿

申請者
住所
氏名

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者の氏名)

ブラジル向け輸出水産食品の官能検査等実施報告書

ブラジル向け輸出水産食品の輸出に当たり、下記のとおり官能検査を実施し、品質に問題がないことを確認しましたので報告いたします。

記

1. 輸出水産物の品名
2. 登録施設名及び登録番号
3. 輸出年月日
4. 品質確認者氏名

5. 官能検査確認内容

(1) 水産物（未加工品、簡易な加工品）

項目	判定基準	品質確認者署名 ※
外観	鱗とひれにほとんど損傷がなく、鱗が簡単に抜け落ちない状態である。 皮膚表面には寄生虫が付いていない（冷凍、加熱食品及び高度加工品は除く）。 包装され、破損がない。	
におい	魚類特有のにおいであり、鮮度低下に伴うアンモニア臭等の異臭がない。	
組織	筋肉が引き締まって弾力があり、内臓もはっきりと識別でき、鮮度が良好である。	
その他	衛生的かつ適切な温度下で官能検査を実施した。	
その他	申請内容と荷口が適合していることを確認した。	

(2) 水産物（加工品）

項目	判定基準	品質確認者署名 ※
外観	形が整っており、損傷が無く、固有の色沢を有するものである。包装され、破損がない。	
におい	固有のにおいであり、異臭がない。	
組織	固有の組織を有する。	
その他	衛生的かつ適切な温度下で官能検査を実施した。	
その他	申請内容と荷口が適合していることを確認した。	

※（1）（2）の該当しない方には、品質確認者署名欄に（－）を記載すること。