

(別紙1)

対マレーシア輸出牛肉取扱要綱

(作成日：平成29年11月7日)

1 目的

本要綱は、マレーシアに輸出する牛肉（以下「対マレーシア輸出牛肉」という。）を取り扱うと畜場及び食肉処理場（以下「と畜場等」という。）の認定、食肉衛生証明書発行の手続等を定めるものである。

2 対マレーシア輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定

(1) 対マレーシア輸出牛肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者又は営業者は、マレーシアイスラム開発局（JAKIM）による認定又は JAKIM から認められたハラール機関によるハラール証明（以下「JAKIM による認定等」という。）を受けた上で、当該と畜場等の所在地を管轄する都道府県知事又は保健所設置市長（以下「都道府県知事等」という。）に対し、別紙様式1により、マレーシア政府が提出を求める別添1「APPLICATION FORMS」（英語）、関係書類（英訳）及び対マレーシア輸出牛肉に添付する予定の表示（英語）の見本を添付して申請を行う。

* APPLICATION FORMS は、以下のホームページ参照

<http://www.dvs.gov.my/index.php/pages/view/359>

(2) 都道府県知事等は、(1)の申請を受理したときは、次のア～エの条件に適合することを審査し、支障がないと認めたときは、当該と畜場等を対マレーシア輸出牛肉取扱施設（以下「認定と畜場等」という。）として認定し、施設番号を付与の上、別紙様式2により、別添1、関係書類等を添付して厚生労働省宛て報告する。

ア と畜場法（昭和28年法律第114号）第4条第1項に基づく設置の許可又は食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第1項に基づく営業許可を有していること。

イ HACCP方式による衛生管理を実施していること。

ウ その他と畜場法、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。

エ 食肉処理場は、と畜場に併設され、とさつ・解体から分割まで一貫して行われていること。

(3) 厚生労働省は、(2)の報告を受けた場合、当該認定と畜場等の施設番号、名称及び所在地を、別添1に基づく資料を添えてマレーシア政府に通知する。

(4) マレーシア政府は、書類審査及び現地調査を実施し、認定と畜場等にお

ける食品安全及びハラール保証システムの検証を行う。

- (5) (4) の検証の結果、マレーシア政府により認定と畜場等のマレーシア向け牛肉輸出が許可された場合、厚生労働省は、当該施設について、厚生労働省のホームページ上の施設登録リストに掲載する。
- (6) (5) のリストに掲載された日以降に認定と畜場等においてとさつ、解体及び分割され、かつ、4に定める食肉衛生証明書が添付された牛肉は、マレーシア政府により輸入が認められる。

3 対マレーシア輸出牛肉の要件

- (1) 日本で生まれ、飼養された牛由来であること。
- (2) と畜場法に基づき実施されたと畜前検査及びと畜後検査に合格し、と畜時に伝染性疾病のいかなる兆候も認められない牛由来であること。
- (3) 牛肉は、別添2のマレーシアの微生物の基準を満たし、病原微生物及び有害物質に汚染されていないこと。
- (4) 枝肉は、0℃から4℃で、最低24時間冷蔵庫に保管され、pHは6.0未満であること。
- (5) 牛肉は、衛生的に包装されていること。
- (6) 包装された牛肉は、冷蔵であれば0から4℃、冷凍であれば、-18℃以下で保管されていること。
- (7) 保存料、着色料、又はその他の人の健康に危害を及ぼすおそれのある有害な物質が含まれないよう予防的な措置を執り、牛肉が、人の食用に適するものであること。
- (8) βアゴニスト及びその塩、ニトロフラン及びその代謝物、クロラムフェニコール及びその代謝物が含まれないこと。

4 食肉衛生証明書の発行

- (1) マレーシアに牛肉を輸出しようとする者は、当該牛肉の処理を行おうとする認定と畜場等を管轄し、食肉衛生証明書の発行を行う食肉衛生検査所又は保健所（以下「証明書発行機関」という。）に対し、当該牛肉に係る食肉衛生証明書の発行を申請する。なお、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（以下「NACCS」という。）により申請を行う場合にあつては、別添3によることとする。
- (2) “Name of Product” の欄は、厚生労働省のホームページ上の施設登録リストの“Approved Product”に記載されている品目の英語名を正確に記載すること。
- (3) 証明書発行機関は、3に定める要件に従って認定と畜場等において適切に処理され、かつ、関係団体が食肉処理後に発行するハラール証明書が添

付された牛肉について、別紙様式3により食肉衛生証明書を2部（正本、副本）発行する。署名については、カーボン紙を用いて署名を行い、公印については、正本、副本両方に押印する。また、正本及び副本にまたがるように、契印を押印する。

- (3) 検査に合格した牛肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出し、保管を行う場合であって、食肉衛生証明書の発行時点で荷送人、荷受人又は仕向地が未定である場合には、食肉衛生証明書の該当欄に「×××」と記載の上、再発行が必要である旨を明記して発行し、申請者からこれら記載事項の報告と併せて当該証明書の提出を受けた後に、当該証明書と同日付けで食肉衛生証明書を再発行する。
- (4) 証明書発行機関は、発行した食肉衛生証明書の正本、副本を申請者に交付するとともに、当該正本、当該副本の写し及び関係書類を1年間保管する。なお、未記入の食肉証明書様式については、不正等を防止する観点から、適切に管理する。
- (5) マレーシアに牛肉を輸出しようとする者は、発行された食肉衛生証明書の正本、副本を対マレーシア輸出牛肉に添付して輸出する。
- (6) 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する牛肉について、ロットの再構成や封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該証明書を返納する。

5 不正防止事項

- (1) 証明書発行機関は、と畜検査等を経て梱包された後に不正が行われることを防止するため、対マレーシア輸出牛肉の梱包について、開梱時に破られるような方法で検査済証（別紙様式4）を貼付すること。
- (2) 証明書発行機関は、(1)を行う上での管理方法及び管理記録に関する書類を作成すること。

6 表示事項

認定と畜場等は、対マレーシア輸出牛肉の梱包に、英語で以下の事項が記載された印又はラベルを貼付すること。

- (1) 輸出先国名
- (2) 施設の名称、所在地及び認定番号
- (3) と畜年月日、加工年月日及び／又は製造年月日
- (4) 牛肉の部位及び重量
- (5) 製造ロット番号（製品から原料まで追跡可能な番号）

7 申請事項等の変更

- (1) 都道府県知事等は、2の(1)若しくは(2)の事項又は関係書類について

以下の変更がある場合は、あらかじめ当該変更の内容を、別添1及び関連書類を添付して厚生労働省宛て報告すること。

ア HACCP計画の変更等施設の管理方法の変更

イ と畜の設備又は機器の変更、製造ラインの増減等作業に影響を与える変更

ウ 施設の住所の変更

- (2) 厚生労働省は、(1)の報告を受けた場合、当該認定と畜場等の変更事項の内容を、都道府県等から提出された別添1及び関連書類を添えてマレーシア政府に通知する。
- (3) 都道府県知事等は、認定と畜場等において2の(2)の条件又は対マレーシア輸出牛肉が3の要件に適合していない、7の(1)の変更の手続を行わないことなどにより、当該と畜場等に対して改善指導、食肉衛生証明書の発行停止等の措置を講じた場合は、遅滞なく、当該内容を厚生労働省宛て報告すること。

8 輸入が認められる期間

- (1) 施設のマレーシア政府により輸入が認められる期間は1年であることから、あらかじめ十分な時間的余裕をもって、マレーシア政府により輸入が認められた時点から1年以内に、認定と畜場等はマレーシア政府の年間評価のための報告書を作成し、都道府県知事等へ提出する。
- (2) 都道府県知事等は、(1)の報告書を受理し、内容に支障がないと認めたときは、当該報告書を厚生労働省宛て報告する。
- (3) 厚生労働省は、(2)の報告を受けた場合、当該報告書をマレーシア政府に通知する。
- (4) 報告書に基づくマレーシア政府の評価の結果、問題が確認されなければ、輸入が認められる期間は2年延長される。マレーシア政府により輸入が認められた期間の3年目に、マレーシア政府による現地調査が行われる。

9 その他

- (1) 牛肉の輸送温度は、冷蔵であれば0から4℃、冷凍であれば-18℃以下とすること。
- (2) 都道府県知事等は、証明書発行機関又はその他適切な組織により、認定と畜場等においてハラール処理が適正に行われていることを監督する体制を整備し、実効的に監督を行うこと。

(別紙様式1 と畜場等設置者申請書様式)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿

申請者 住所
氏名 (印)
(法人にあってはその所在地、名称、代表者の氏名)

対マレーシア輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

対マレーシア輸出牛肉を取り扱う施設として認定を受けたく、下記の関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 と畜場又は食肉処理場の所在地及び名称 (法人にあっては法人番号) (日本語・英語併記)
- 2 設置者又は営業者の氏名
- 3 添付書類
 - (1) JAKIM による認定等を受けたことを証する書類
 - (2) 対マレーシア輸出牛肉取扱要綱別添1 (英語) 及び関係書類 (英訳)
 - (3) 対マレーシア輸出牛肉に添付する予定の表示の見本 (英語)

(別紙様式2 都道府県知事等報告様式)

年 月 日

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 殿

都道府県知事等名

対マレーシア輸出牛肉取扱施設の認定について

下記施設を対マレーシア輸出牛肉を取り扱う施設として認定したので、関係書類を添えて報告いたします。

記

- 1 と畜場又は食肉処理場の名称、所在地及び施設番号（法人にあっては法人番号）
（日本語・英語併記）
- 2 設置者及び営業者の氏名及び住所（法人の場合はその名称及び所在地）
- 3 添付書類
 - （1）不正防止事項に関する書類
 - （2）申請者の提出書類の写し（ただし、対マレーシア輸出牛肉取扱要綱別添1（英語）は原本）

(別紙様式 3 - 1 食肉衛生証明書様式)

STANDARD FORM AUTHORIZED BY THE
MINISTRY OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE
OF JAPAN

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
FROZEN/CHILLED BEEF FROM JAPAN TO MALAYSIA

No. :

DATE:
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| (Name of products) | |
| (Number of packages) | (Net weight) |
| (Consignor/exporter) | (Consignor /exporter address) |
| (Consignee/importer) | (Consignee/importer address) |

II. Origin of products

| Name | Est. No. | Address |
|----------------------------|----------|---------|
| (Slaughterhouse) | | |
| (Cutting/Processing plant) | | |

Date of slaughter : Date of production :

Port of shipment: See Attached Export Quarantine Certificate

Name of vessel: See Attached Export Quarantine Certificate

I hereby certify that:

- 1) Slaughtering and cutting were carried out at the slaughterhouse and cutting plant approved by the Department of Veterinary Services (DVS), Malaysia.
- 2) Prior to slaughter, the cattle have been examined (ante-mortem inspections) and found to be healthy and free from any clinical signs of infectious or contagious diseases.
- 3) The slaughtered cattle were subjected to post mortem meat examinations and found free from any infectious or contagious diseases lesion in accordance to Standard Meat Inspection procedures of Japan.
- 4) The beef has met microbiological standards of Malaysia and free from pathogens and other harmful contaminants and residues.
- 5) The carcasses have been eviscerated, dressed and held in the chiller at a temperature of 0°C - 4°C for a minimum period of 24 (twenty four) hours with pH less than 6 at the approved slaughterhouse.
- 6) The beef have been packed hygienically using new packaging material and labeled indicating the name, address, establishment number of the approved slaughterhouse and stamped with the batch number and date of slaughter.
- 7) The packed chilled beef were stored under sanitary conditions at chilled temperature of 0°C - 4°C at the approved abattoir OR
- 8) The packed frozen beef were stored under sanitary conditions at frozen temperature of at least -18°C at the approved abattoir.

(別紙様式 3 - 1 食肉衛生証明書様式)

- 9) Every precaution had been taken to prevent contamination, treatment with preservatives/colouring matters or other foreign substances injurious to health and that the beef is fit for human consumption.
- 10) Beef does not contain β -Agonists or Nitrofurans and its metabolites or Chloramphenicol(whichever is relevant)

Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
FROZEN/CHILLED BEEF FROM JAPAN TO MALAYSIA

No. :

DATE:
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| (Name of products) | |
| (Number of packages) | (Net weight) |
| (Consignor/exporter) | (Consignor /exporter address) |
| (Consignee/importer) | (Consignee/importer address) |

II. Origin of products

| Name | Est. No. | Address |
|----------------------------|----------|---------|
| (Slaughterhouse) | | |
| (Cutting/Processing plant) | | |

Date of slaughter : Date of production :

Port of shipment: See Attached Export Quarantine Certificate

Name of vessel: See Attached Export Quarantine Certificate

I hereby certify that:

- 1) Slaughtering and cutting were carried out at the slaughterhouse and cutting plant approved by the Department of Veterinary Services (DVS), Malaysia.
- 2) Prior to slaughter, the cattle have been examined (ante-mortem inspections) and found to be healthy and free from any clinical signs of infectious or contagious diseases.
- 3) The slaughtered cattle were subjected to post mortem meat examinations and found free from any infectious or contagious diseases lesion in accordance to Standard Meat Inspection procedures of Japan.
- 4) The beef has met microbiological standards of Malaysia and free from pathogens and other harmful contaminants and residues.
- 5) The carcasses have been eviscerated, dressed and held in the chiller at a temperature of 0°C - 4°C for a minimum period of 24 (twenty four) hours with pH less than 6 at the approved slaughterhouse.
- 6) The beef have been packed hygienically using new packaging material and labeled indicating the name, address, establishment number of the approved slaughterhouse and stamped with the batch number and date of slaughter.
- 7) The packed chilled beef were stored under sanitary conditions at chilled temperature of 0°C - 4°C at the approved abattoir OR
- 8) The packed frozen beef were stored under sanitary conditions at frozen temperature of at least -18°C at the approved abattoir.

(別紙様式 3 - 2 食肉衛生証明書副本様式)

- 9) Every precaution had been taken to prevent contamination, treatment with preservatives/colouring matters or other foreign substances injurious to health and that the beef is fit for human consumption.
- 10) Beef does not contain β -Agonists or Nitrofurans and its metabolites or Chloramphenicol(whichever is relevant)

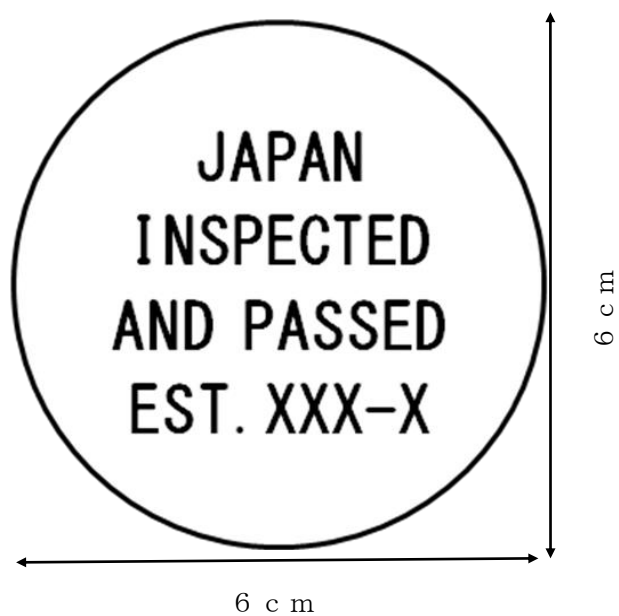
Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

(別紙様式4)



フォント：MSP ゴシック太字

(別紙様式5 食肉輸出計画書)

年 月 日

食肉衛生検査所長／保健所長 殿

申出者 住所
氏名 印
法人にあってはその所在地、名称、及び
代表者氏名

食肉輸出計画書

平成〇〇年度の食肉の輸出計画を下記のとおり提出いたします。

記

1. 担当者

部署名：

担当者氏名：

電話番号：

E-mail アドレス：

2. 輸出計画

| 輸出年月 | 輸出先国・地域 | 食肉の畜種 | 数重量 |
|------|---------|-------|-----|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |



DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA

Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia

Wisma Tani, Podium Block,

Lot 4G1, Precinct 4

Federal Government Administration Centre

62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA Tel:

603-88702000 ; Fax: 603-88885755

**APPLICATION FOR EXPORT
OF MEAT, POULTRY, MILK, EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA**

Note:

This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or meat, milk, egg and its products; processing establishment required by Department of Veterinary Services (DVS) of Malaysia for evaluation to export meat/poultry meat/milk/egg/further processed animal products to Malaysia.

Please feel free to include any additional information and photographs to support your application

Inadequate/incomplete submissions may result in delays in processing.

All information submitted must be in English.

(A) Particulars of Establishment

(Please attach Factory Profile)

(1) Name of Establishment: _____

(2) Address: _____

Contact person _____

Contact Number _____

e-mail address _____

Faximali Number _____

(3) If Premise is on lease please provide a copy of the leasing agreement

(4) Company/Plant Registration No: _____

(Please attach Company Profile)

(5) Year Constructed: _____

(6) Total Land Area: _____

(7) Total Built-in Area: _____

(8) Types of Products Manufactured: _____
(Please attach Product Profile)

(9) a) List of Products intended for export to Malaysia: _____

b) Please indicate list of Products and countries products are exported besides Malaysia

(10) Source of Raw Material (Livestock/Poultry/Meat/Milk/Eggs etc): _____

(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.

If **imported** please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's competent authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certificates from the Approved Authority

If raw material from **local source** attached accreditation certificate from competent authority for the farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)

Provides/districts from which the livestock/poultry are obtained for slaughter (if locally obtained).

Whether company's farms, contracts farms or imported.

Brief description of the livestock/poultry and products (meat, poultry, eggs and milk) marketing system in country.

(11) Establishment Approved for Export to: _____

(List the names of countries, dates of approval, types of products approved, year of first export, dates of most recent export. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country).

- (12) State Whether Establishment is a Service Abattoir or Used Exclusively by Company.
-

- (13) State whether you have a Quality Assurance Programme Yes/No.

If **Yes** please submit brief description;

- a) **Premise**; Building Exterior, Building Interior (Design, Construction and Maintenance; Lighting, Ventilation, Waste Disposal, Inedible Areas);
- b) **Sanitary Facilities**; Employee Facilities, Equipment Cleaning & Sanitising Facilities;
- c) **Water Supply**, Steam, Ice Quality & Supply;
- d) **Transportation**; Food Carriers, Temperature Control;
- e) **Storage**; Incoming Material Storage, Non-Food Chemical Receiving & Storage, Finished Product Storage;
- f) **Equipment**; Design & Installation, Maintenance & Calibration;
- g) **Personnel**; Training (Food Handling & HACCP), Hygiene & Health Requirements
- h) **Sanitation Program**
- i) **Pest Control Program**
- j) **Recall Program**

(B) Location and Layout of Establishment

- (1) Description of the Area Where Establishment is located:
(e.g. industrial, agricultural, residential and neighbouring factories etc.)
-
-

- (2) Layout Plan of Establishment including;
- i Location plan to be attached with application showing the nearest town.
 - ii Floor plan showing Machinery Layout,
 - iii Floor plan showing flow process by arrows from raw materials to finished products,

- iv Floor plan showing workers entrance, movement into plant and processed areas and exiting.
 - v Separate rooms for different operations
- (3) Materials Used &

Design Floor: _____

Walls: _____

Ceilings & _____

Superstructures: Lighting: _____

Ventilation System: _____

Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/areas

(C) Water Supply/Ice

(1) Source of water: _____

(2) Chlorination: (Yes/No) _____
(If yes, state level in ppm):

(3) Bacteriological examination: (method) _____
 (frequency) _____
 (records available): Yes/No _____

(4) Ice making machine available in premises: Yes/No _____

If yes, capacity of machine: _____

Ice storage and capacity: _____

(D) Manpower

(Please attach Organisation Chart showing Designation and Names of Holders)

(1) Staff Information
(List the number, qualifications and names of professional, technical, general workers, etc. employed by establishment) (Attach List)

(2) Medical Examination and History

Are employees medically examined and certified fit to work in a food

preparation establishment, prior to employment?: Yes/No _____

Annual Health Check and Records for Workers: Yes/No _____

Medical records of employee available?: Yes/No _____

(3) Uniforms/Attire

Uniforms: Yes/No _____

Boots: Yes/No _____

Gloves and face masks: Yes/No _____

Laundry (*in-plant or by contract*): _____

(E) Slaughtering Premises

(1) Equipment

Attach list of equipment (*types, brand and manufacturer*) used.

(2) Slaughtering Procedures

(*Attach process flowcharts*) _____

Livestock/poultry slaughtered: _____

Brief description _____

Line speed _____

(3) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) _____

(*If yes, to attach the HACCP plan, name of the authority that certified it.*)

State whether testings done in-house or provided by a service laboratory:

If in-house, list facilities and tests: _____

(*Attach a copy of manual*)

Sampling and testing procedures: _____

Criteria for rejection/acceptance of carcasses/organs: _____

(4) Sanitation Standards Operating
Procedures: Brief description

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

(Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment)

(5) Daily Throughout

Number of shifts: _____

Slaughter capacity (tonnes) per shift: _____

Number of working days per week: _____

(6) Capacity

Total annual slaughter capacity (tonnes): _____

(7) Meat Inspection

By Government Inspectors or Company's QC Staff: _____

Total number of inspectors, grade, qualification and _____

training: Number of inspectors per shift: _____

Inspection procedures: _____

(Attach a copy of the Inspection Manual)

Criteria of judgement: _____

(Attach a copy of the past condemnation record)

(8) Boning/Cutting Room

Temperature control features: (Yes/No) _____

If yes, state temperature: _____

Capacity: _____

(9) Storage Facilities

For packing/canning _____

materials For dry ingredients _____

For chemicals, disinfectants and other cleaning agents _____

(Attach copies of the latest records).

(10) Chillers/Freezers

Numbers, type (static, air blast, etc. ammonia or freon), capacity:

(11) Offal Handling & Cooling Procedures

(12) Waste Treatment/Disposal

System of delivery of inedible/condemned products for treatment
System of waste treatment/disposal
System of effluent treatment/disposal
Designated disposal centre
Daily frequency of disposal for waste and effluent

(F) Processing/Canning Premises

(1) Source of Raw Materials (meat/poultry)

List countries and Establishment Nos. of plants where Raw Materials are obtained for processing/canning. *(Attach list)*

*(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.
If **imported** please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's competent authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certificates from the Approved Authority
If raw material from **local source** attached accreditation certificate from competent authority for the farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)*

(2) Equipment
Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.

(3) Processing Procedures
(Please attach process flowcharts of each product)

Brief description of type of products and processing/canning methods:
(including time and temperature of processing/canning) *(Attach List)*

(4) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) _____
(If yes, attach the HACCP plan)

State whether testing done in-house or provided by a service laboratory:

If in-house, list facilities and tests: _____
(Attach a copy of manual)

Sampling and testing procedures: _____

Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials:

(5) Sanitation Standards Operating

Procedures Brief description.

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment.

(6) Daily Throughout

Number of shifts: _____

Production (tonnes) per shift: _____

Number of working days per week: _____

(7) Capacity

Total annual production (tonnes) of each product: _____

(8) Storage Facilities

For packing/canning materials _____

For dry ingredients _____

For chemicals, disinfectants and other cleaning agents: _____

(Attach copies of the latest records)

(9) Chillers/Freezers

Numbers, type (static, air blast, etc./ammonia or freon), capacity:

(10) Waste Treatment /Disposal

System of delivery of inedible/condemned products for

treatment: System of waste treatment/disposal:

System of effluent treatment/disposal:

Designated disposal centre:

Daily frequency of disposal for waste and effluent:

(G) Welfare/Washing Facilities

Staff canteen(s) _____

Toilets _____

Lockers _____

Changing rooms _____

Shower facilities _____

Hands-free operated features for taps and toilet flush _____

Disposal towels and hand disinfectant _____

(H) Photographs, brochures, annual reports, and other relevant information on the establishment: *(To submit together with this report)*

(J) Declaration by Establishment

I declare that the information given above are true and correct. The company under-takes to comply with all requirements of the approval authority of the importing country

Signature

Name and Designation

Company Name and
Stamp

Date

Witness to Signatory

Signature

Name and Designation

Company Name and
Stamp

Date

(K) To be filled by the Veterinary / Regulatory Authority of Exporting Country

Comments :

Name : _____

Designation of Veterinary / Regulatory Authority : _____

Signature and Official Stamp

Date

(L) For Official Use Only (DVS Malaysia)

Comments :

Name : _____

Designation of DVS Officer :

Signature and Official Stamp

Date

*Veterinary Public Health Division
Department of Veterinary Services
Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia
Wisma Tani, Podium Block,
Lot 4G1, Precinct 4
Federal Government Administration Centre
62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA
Tel: 603-88702000 ; Fax: 603-88885755*

CHECK LIST FOR APPLICATION:

You are kindly requested to check(✓) your application against this list before submission to DVS. If your information is inadequate / incomplete, it may result in delays in processing your application.

Name of Establishment : _____

Establishment No : _____

| INFORMATION REQUIRED BY DVS FOR EXPORT OF MEAT , POULTRY , MILK , EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA | ANNEX | TICK |
|---|-------------------|------|
| (A) Particulars of Establishment | | |
| (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) . | | |
| Copy of veterinary health certificate, which accompanied latest shipment to each importing country. | Annex A10 | |
| (B) Location and Layout of Establishment | | |
| (1) (2) (3) . | | |
| Copy of location plan showing clearly the surroundings where the establishment is located | Annex B1 | |
| Layout plans which indicate separate rooms for different operations | Annex B 2(v) | |
| Layout plans showing personnel/process flow in slaughter/processing plant | Annex B2 (iii,iv) | |
| (C) Water Supply/Ice | | |
| (1) (2) (3) (4) . | | |
| (D) Manpower | | |
| (1) (2) (3) . | | |
| List of number, qualifications and names of professional, technical, worker. | Annex D1 | |
| (E) Slaughtering Premises (If applicable) | | |
| (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) . | | |
| List of equipment used, the types, brand and manufacturer. | Annex E1 | |
| Process flowcharts for slaughtering. | Annex E2 | |
| Copy of QA/HACCP Programme./ HACCP Certificate | Annex E3 (i) | |
| List of facilities and tests of samples, if done in-house. | Annex E3 (ii) | |
| Copy of SSOP programme and the latest daily records of cleaning and sanitising treatment of facilities and equipment. | Annex E4 | |
| Copy of meat inspection manual and criteria of judgement. | Annex E7 (i) | |
| Copy of the past condemnation record. | Annex E7 (ii) | |
| Copies of the latest records for storage of chemicals, disinfectant and other cleaning agents. | Annex E9 | |
| (F) Processing/Canning Premises (If applicable) | | |
| (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) . | | |
| List countries and establishment nos. of plants where meat is obtained for processing/canning. | Annex F1 | |
| List of equipment (types, brand and manufacturer) used. | Annex F2 | |
| Process flowcharts for processing / canning | Annex F3 | |
| Copy of QA/HACCP Programme. | Annex F4 (i) | |
| List of facilities and tests of samples, if done in-house. | Annex F4 (ii) | |
| Copy of SSOP programme and the latest daily records of cleaning and sanitising treatment of facilities and equipment. | Annex F5 | |
| Copies of the latest records for storage of chemicals, disinfectant and other cleaning agents. | Annex F8 | |
| (G) Welfare/Washing Facilities | | |
| (H) Corporate Brochure/Annual Report of Establishment | Annex H (i) | |
| (I) Photographs of processing flow of products/facilities | Annex H (ii) | |
| (J) Declaration by Establishment | | |
| (K) Verification by Veterinary Authority | | |

[PDF to Word](#)

(別添 2)

マレーシアの食肉に係る微生物基準

(Fifteenth Schedule (Regulation 39) Microorganisms and their toxins

Table I Microbiological standards)

1 一般細菌数

- (1) 一般細菌数が、検体 1 gにつき 10^6 以下でなければならない。
- (2) 培養条件は 37℃で 48時間とする。

2 大腸菌群

- (1) 大腸菌群が、検体 1 gにつき、50以下でなければならない。
- (2) 培養条件は 37℃で 48時間とする。

電子メール又はNACCSによる食肉衛生証明書の発行申請手続

1 食肉衛生証明書の発行申請前の手続

(1) 電子メールにより発行申請を行う場合

食肉を輸出しようとする者（以下「輸出者」という。）は、別記様式5に必要な事項を記入の上、以下により年度内の輸出計画書を、書面にてと畜場等を管轄する食肉衛生検査所長又は保健所長あてに提出すること。

- ① 輸出計画は、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画などを踏まえ、提出時点で作成可能な内容を記載すること。
- ② 一つの輸出計画書に、同一の食肉衛生検査所又は保健所で食肉衛生証明書を発行する他の輸出先国・地域向けの輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③ 輸出先国・地域や輸出する食肉の畜種に追加が生じた場合は、同様式により輸出計画の変更を届け出ること。なお、輸出年月及び数重量に変更が生じた場合にあっては、変更の届出は要しない。

(2) NACCSにより発行申請を行う場合

輸出者は、輸出入・港湾関係情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているNACCS掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

2 食肉衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食肉を輸出しようとする都度、電子メール又はNACCSを利用して、食肉衛生証明書の発行申請に必要な書類を管轄の食肉衛生検査所又は保健所あてに提出すること（その際、発行申請書への代表者印等の押印は要しない。）。なお、電子メールにより発行申請を行う場合であって、1(1)の輸出計画書を予め提出していない輸出先国・地域又は畜種の輸出を行う場合は、必要な書類を郵送等により提出すること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

- (1) 申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。
- (2) 食肉衛生証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について証明書発行機関とあらかじめ調整すること。