

(別紙)

## 対オーストラリア輸出食肉の取扱要綱

(作成日：平成30年5月29日)

### 1 目的

この要綱は、オーストラリア向けに輸出される食肉(牛の肉及び内臓に限る。以下「対オーストラリア輸出食肉」という。)について、オーストラリアが求める輸出証明書(家畜伝染病予防法(昭和26年法律第166号)第45条第3項に基づく輸出検疫証明書及びその添付書類)の発行手続等を定めるものである。

### 2 認定の要件

対オーストラリア輸出食肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場(以下「と畜場等」という。)は、次の要件を満たさなければならない。

- (1) 「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」(平成2年5月24日付け衛乳第35号厚生省生活衛生局長通知)の別紙「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」(以下「対米認定要綱」という。)3((1)のイの(エ)及び(オ)並びに(2)を除く。)に掲げる事項を満たすと畜場等であること。
- (2) 10に基づく、不正防止対策が実施されていること。
- (3) 別に定める残留物質に関するモニタリングが実施されていること。

### 3 認定等の手続

#### (1) と畜場等の設置者の申請手続

対オーストラリア輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとする  
と畜場等の設置者(以下「設置者」という。)は、と畜場にあつては別紙様式1により、食肉処理場にあつては別紙様式2により当該と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長又は保健所長及び都道府県知事又は保健所を設置する市の市長(以下「都道府県知事等」という。)を経由して厚生労働省宛て関係資料を添付して申請し、併せて、当該申請書類の副本を当該と畜場等のある地域を管轄する地方厚生局健康福祉部食品衛生課(以下「地方厚生局」という。)宛て提出する。なお、対米認定要綱に基づき、厚生労働省により既に米国に輸出可能なと畜場等として認定されていると畜場等の申請にあつては、別紙様式1及び別紙様式2に掲げる添付書類の添付は不要とする。

#### (2) 都道府県等の提出手続

設置者から申請書を受け付けた都道府県知事等は、別紙様式3により当該と畜場等の検査体制に関する資料を添えて厚生労働省宛て提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出する。

#### (3) 審査

厚生労働省は、(1)及び(2)による申請書類について書類審査を行い、特に問題がないと認められた場合は、必要に応じて、厚生労働省の輸出食肉検査担当官

を当該と畜場等及び食肉衛生検査所又は保健所（以下「食肉衛生検査所等」という。）に派遣し、現地調査を実施する。

(4) と畜場等の認定及び指名検査員の指名

ア と畜場等の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、設備等がこの要綱に規定する要件等を満たしていると認められる場合には、当該と畜場等をオーストラリアに食肉を輸出可能なと畜場等（以下「認定と畜場等」という。）と認定し、認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知するとともに、オーストラリア農業水資源省宛て通知する。

イ 指名検査員の指名

厚生労働省は、書類審査及び現地調査により都道府県等から推薦されたと畜検査員が実施したと畜場等における食肉の検査等が適当であると認められる場合には、当該と畜検査員をオーストラリア向け認定と畜場等の指名検査員として指名する。

4 対オーストラリア輸出食肉の要件

対オーストラリア輸出食肉は、別添 1 「対オーストラリア輸出食肉の要件」を満たすものであること。

5 衛生証明書の発行事務等

(1) 食肉衛生検査所への検査申請

認定と畜場等において、食肉をオーストラリアに輸出するために牛をと畜・解体及び分割しようとする者は、と畜場法施行令（昭和 28 年 8 月 25 日政令第 216 号）第 7 条に定める検査申請書のほか、別紙様式 4 による申請書をあらかじめ管轄する食肉衛生検査所等に提出する。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っては、別添 2 「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」によることとする。

(2) 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発行等

ア 食肉衛生検査所等は、検査に合格した食肉に対して、当該食肉の輸出時に別紙様式 5 による食肉衛生証明書を発行する。

イ 検査に合格した食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、申請者より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。

ウ 食肉衛生検査所等は、食肉衛生証明書の原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所等に保管する。

(3) 動物検疫所への輸出検査申請

オーストラリアへ食肉を輸出しようとする者は、別添 1 に示す要件を理解した上

で、動物検疫所に対し、以下の書面を提出すること。

ア 家畜伝染病予防法施行規則（昭和 26 年農林省令第 35 号）第 52 条に定める輸出検査申請書に輸出しようとする対オーストラリア輸出食肉の由来となる牛の個体識別番号を当該輸出検査申請書の備考欄に記載又は別添書類として添付したものを。

イ （１）に基づき食肉衛生証明書の発行を申請した書面又は電子メールの写し  
(4) (3) により輸出検査の申請を行った者（以下「申請者」という。）が、(2) の食肉衛生証明書の原本の交付を受けた場合は、動物検疫所に対し、当該原本を提出すること。

(5) 輸出証明書の交付

ア 動物検疫所は、(3) 及び(4) に基づく提出書類等により得られた情報により、オーストラリア向けに輸出が可能なるものであることが確認できた食肉に対して、輸出証明書（別紙様式 7）を交付する。

イ 動物検疫所は、輸出証明書の原本及び写しを申請者に交付するとともに、当該原本の写し及び関係書類を保管する。

ウ 申請者は、交付された輸出証明書の原本を当該食肉に付して輸出する。

(6) 食肉衛生証明書等の返納

申請者は、(2) により発行された食肉衛生証明書又は(5) により交付された輸出証明書に係る食肉について、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、速やかに当該食肉衛生証明書又は輸出証明書をそれぞれの交付機関に返納するものとする。

6 検査結果及び輸出量の報告

都道府県等の検査結果及び輸出量の報告については、対米認定要綱 5 (3) の規定を準用する。

7 指名検査員の研修等

指名検査員の研修等については、対米認定要綱の 5 (4) の規定を準用する。

8 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省の現地査察等については、対米認定要綱の 5 (5) の規定を準用する。この場合において、「前記 3 並びに 5 の (1)、(2) 及び (4)」とあるのは、「前記 2、4、5 の (1) 及び (2) 並びに 7」に読み替えること。

9 変更の届出

と畜場等の申請事項の変更の届出に関する手続については、対米認定要綱の 5 (6) の規定を準用する。

10 不正の防止基準

(1) 検印及び封印シール

ア 食肉衛生検査所等は、検査に合格した枝肉等に押印する検印及び容器包装の封印シールについては、対米認定要綱別添4第1の1(1)に準じた承認を受けたものを使用すること。

イ 食肉衛生検査所等は、検印及び封印シールの保管、管理については、対米認定要綱別添4第1の2((1)及び(2)のうち、保管台帳の写しの厚生労働省への届出に係る部分並びに(3)を除く。)に準じて保管、管理すること。

(2) 検査済証

製品の容器包装に印刷する検査済証については、対米認定要綱別添4第1の(2)に基づき承認を受けたものを使用すること。

(3) 輸送コンテナ等の封印

動物検疫所等は、対オーストラリア輸出食肉を積載した輸送コンテナに、固有の番号を記載し、開封時には破損する封印を施すこと。なお、オーストラリアまで当該封印を維持できない場合又は輸送コンテナを使用しない場合は、以下の方法により封印を行うこと。

オーストラリアに食肉を輸出しようとする者は、対オーストラリア輸出食肉が入った容器包装を梱包可能な形にまとめて、他の荷物と区別し、輸送時に破損しない方法を用いて輸送容器(ラップによる包装を含む。)で梱包すること。その上で、動物検疫所等は当該輸送容器に、固有の番号が記され、開封時には破損されるような封印を施すこと。なお、オーストラリア到着時のオーストラリア当局による輸入時検査において、輸出から当該検査までの間に、上記封印が破損され、開封されていると見なされた場合、輸入が認められないことがある。

1.1 表示事項

(1) 認定と畜場等は、対オーストラリア輸出食肉の梱包には次の事項を英語で表示すること。

ア 外包装

(ア) 部位名

(イ) 製品ロット番号

(ウ) 製造者名及び所在地(ただし、製品に添付される書類(輸出証明書、パッキングリスト、インボイス等)に記載される場合は不要)

(エ) 原産国名(“Made in Japan”又は“Product of Japan”のいずれかの表示とし、原産国名を四角で囲むこと)

(オ) 重量

イ 内包装

(ア) 部位名

(イ) 製品ロット番号

(ウ) 賞味期限

(エ) 保存方法

(オ) 原産国名(“Made in Japan”又は“Product of Japan”のいずれかの表示とし、原産

国名を四角で囲むこと)

(カ) 重量

(2) 製造ロット番号は、認定番号並びに製品のロットを表す日付及び時間から構成されること。なお、ロットとは、本質的に同じ条件下で製造された、又は包装された食品の総量をいう。例えば、以下が該当する。

ア 特定の製造又は包装単位

イ 通常は 24 時間を超えない特定の時間帯

(3) (1) のイの内包装の表示については、製品がオーストラリア国内で小売り用として流通する場合は、輸入者又は販売者の名前及び住所の表示を行う必要がある。

(4) 認定と畜場等は、(1) に示した表示のほか、オーストラリアの表示に係る規則等である“Food Standards Code”、“Country of Origin Food Labelling Information Standard 2016”、“Guide to country of origin labelling”等を踏まえ、輸入者と相談の上、必要な表示事項を添付すること。

(別添 1)

## 対オーストラリア輸出食肉の要件

### 1. 輸出可能な部位

牛に由来する食用の肉、骨及び内臓等（心臓、食道、腹腔内臓器（生殖器官を除く）、頭部の筋肉組織、横隔膜、尾及び臍組織）

### 2. 政府の発行する証明書に関する一般要件

添付される輸出証明書については、豪州に荷が到着した日から起算して、過去6ヶ月以内に交付された証明書であること。

### 3. 対オーストラリア輸出食肉に関する要件

(1) 日本が以下の疾病に関して清浄国であること。

ブルセラ病(*Brucella melitensis*)、牛肺疫、クリミアコンゴ出血熱、口蹄疫（ワクチン非接種）、出血性敗血症、ランピースキン病、リフトバレー熱、スーラ病 (*T. evansi*)、タイレリア病(*Theileria annulata* and *T. parva*)、トリパノソーマ病 (*Trypanosoma congolense*, *T. vivax* and *T. brucei brucei*)及びウエッセルスブロン病。

(2) 日本が、BSE リスクについて、豪州・ニュージーランド食品安全局 (FSANZ) によってカテゴリー1国に認定されていること。

(3) 食肉の由来する牛が、日本において誕生し、継続的に飼養されたこと。

(4) 食肉には、脳、呼吸器官、生殖器官、乳房（及び関連するリンパ節）を含まないこと。

(5) オーストラリア向け輸出食肉は、輸出に至るまで、日本において、他の全ての製品と区分されて加工し、及び保管されていること。

(6) 牛をと畜した施設及びこれらの動物に由来する食肉が処理し、加工し、又は保管された施設は、志賀毒素産生大腸菌及びサルモネラに関連したリスクを含む食品安全上の危害を管理するため、厚生労働省に承認された HACCP に基づく食品安全プログラムを保持していること。

(7) 枝肉の洗浄に食品添加物を用いる場合は、過酢酸製剤、亜塩素酸ナトリウム及び次亜塩素酸ナトリウムに限ること。また、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく基準を遵守するとともに、次亜塩素酸ナトリウムについては、最終製品への最大残留量が、1.0mg/kg（有効塩素濃度として）を超えないように使用すること。

(別添 2)

## 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、別紙様式 3 に必要事項を記入の上、以下により年度内の輸出計画書を、書面にて対オーストラリア認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長又は保健所長宛てに提出すること。

- 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・港湾関連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宛てに提出すること（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。

(別紙様式 1 と畜場設置者申請様式)

年 月 日

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 殿

申請者 住所  
氏名 印  
法人にあってはその所在地、名称及び  
代表者氏名

### 対オーストラリア輸出と畜場認定申請書

対オーストラリア輸出食肉を取り扱おうと畜場として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

#### 記

- 1 と畜場の所在地及び名称 (法人にあっては法人番号)
- 2 衛生管理責任者名
- 3 添付書類  
(別紙のとおり)



(添付書類)

(1) 施設の構造・設備に関する書類

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 施設の立面図
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図

- キ 汚水処理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要

- ケ 設備・機械等の仕様書

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要

- イ 衛生作業マニュアル

(ア) 施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）

- (イ) 給水・給湯の管理マニュアル

- (ウ) 排水処理マニュアル

- (エ) 廃棄物処理マニュアル

- (オ) そ族・昆虫防除マニュアル

- (カ) 消毒剤等管理マニュアル

- (キ) とさつ・解体処理作業マニュアル

(3) その他参考資料

- ア 当該施設におけるとさつ・解体処理能力及び3ヶ年の実績

- イ 処理する獣畜の生産地についての過去3ヶ年の実績及び今後3ヶ年の計画

(4) HACCP等に関する資料

- ア 標準作業手順書に関する文書及び記録

- イ 大腸菌検査に関する文書及び記録

- ウ HACCP計画に関する文書及び記録

(別紙様式 2 食肉処理場設置者申請様式)

年 月 日

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 殿

申請者 住所  
氏名 印  
法人にあってはその名称、所在地及び  
代表者氏名

対オーストラリア輸出食肉処理場認定申請書

対オーストラリア輸出食肉を取り扱う食肉処理場として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 食肉処理場の所在地及び名称 (法人にあっては法人番号)
- 2 衛生管理責任者名
- 3 添付書類  
(別紙のとおり)

(添付書類)

(1) 施設の構造・設備に関する書類

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 施設の立面図
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図
- キ 汚水処理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要
- ケ 設備・機械等の仕様書

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要
- イ 衛生作業マニュアル
  - (ア) 施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
  - (イ) 給水・給湯の管理マニュアル
  - (ウ) 排水処理マニュアル
  - (エ) 廃棄物処理マニュアル
  - (オ) そ族・昆虫防除マニュアル
  - (カ) 消毒剤等管理マニュアル
  - (キ) 分割処理作業マニュアル

(3) その他参考資料

- ア 当該施設における部分肉処理能力及び過去3ヶ年の実績
- イ 処理する獣畜の生産地についての過去3ヶ年の実績及び今後3ヶ年の計画

(4) HACCP等に関する資料

- ア 標準作業手順書に関する文書及び記録
- イ 大腸菌検査に関する文書及び記録
- ウ HACCP計画に関する文書及び記録

(別紙様式 3 都道府県等申請様式)

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

### 対オーストラリア輸出食肉の取扱いについて

別添のとおり、と畜場及び食肉処理場設置者から対オーストラリア輸出食肉取扱い施設としての認定を受けたいとの申請があり、内容を審査したところ差し支えないものと思料されるので、提出します。

なお、当該と畜場及び食肉処理場を管轄する食肉衛生検査所等の検査体制については下記のとおりです。

### 記

- 1 食肉衛生検査所等の概要
- 2 組織
- 3 検査基準に基づく検査を実施できるものとして推薦すると畜検査員の氏名及び証明書の署名者として推薦する者の氏名
- 4 その他参考資料

(別紙様式 4 検査申請書様式)

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名称、所在地及び  
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

対オーストラリア輸出食肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請します。

(1) とさつ しょう とする 年月日	(2) と 体 番 号	(3) 性別	(4) 品種	(5) 月 齢	(6) 出生 の年 月日	(7) 特徴	(8) 産地	(9) 個体識 別番号	(10) 生産者 氏 名

- (11) 販売先住所・氏名
- (12) と畜場及び食肉処理場名称
- (13) 仕向け地
- (14) 積み荷記号

(別紙様式5 食肉衛生証明書様式)

## 対オーストラリア食肉衛生証明書

証明書番号 : .....

証 明 日 : .....

### I. 積荷の詳細

動物の種類	
製品名	
カッティングの種類	
包装数	総重量及び実重量
荷送人	荷送人住所・連絡先
荷受人	荷受人住所・連絡先

### II. 製品製造施設

施設名称	施設番号	所在地
(と畜場)		
(食肉処理場)		

と畜年月日 : .....

包装年月日 : .....

製品の温度: 冷蔵    冷凍

以下の内容を証明します:

1. 当該食肉の由来する牛が、日本において誕生し継続的に飼養されたこと。
2. 当該食肉は、日本で生まれ、飼養され、と畜された牛に由来し、また、と畜時に公的獣医師による生体検査及びとさつ後検査に合格した牛から得られたものであり、人の食用に適していること。
3. 当該食肉は、脳、呼吸器官、生殖器官、乳房（及び関連するリンパ節）を含まないこと。
4. 当該食肉は、コーデックスの **General Principles of Food Hygiene** に沿ってと畜、処理、保管されていること。
5. 当該食肉を生産した施設は、日本の厚生労働省に承認され監督されていること。
6. 当該食肉の牛等がと畜及び処理される時間に指名検査員が監視を行っていること。
7. 当該食肉を生産した施設は、オーストラリア向けの食肉が処理、加工されている間、オーストラリア向け以外の食肉を処理、加工してはならないこと。
8. 当該食肉は、出荷前の全段階において、他の製品と区分されて加工、保管されていること。
9. 当該食肉に由来する牛をと畜した施設及びこれらの牛に由来する食肉が処理、加工、保管された施設は、志賀毒素産生大腸菌及びサルモネラに関連したリスクを含む食品安全上の危害を管理するため、厚生労働省に承認された **HACCP** に基づく食品安全プログラムを保持していること。
10. 当該食肉は、出荷前に汚染物質に汚染されていないこと。
11. 当該食肉は、新しい容器包装に、清潔に包装されていること。
12. 当該食肉は、豚、馬、めん山羊等のその他の動物由来の原料を含まないこと。

署名 : .....

指名検査員氏名 : .....

所属及び役職 : .....

都道府県等 : .....

〇〇厚生局長 殿

都道府県等衛生主管部局長

対オーストラリア輸出食肉検査の報告について

対オーストラリア輸出食肉の検査（ 月分）について、発行した証明書の写しを添えて下記のとおり報告します。

記

- 1 認定と畜場等の名称
- 2 施設設備の構造材質等について
  - (1) 問題点
  - (2) 措置
- 3 衛生管理について
  - (1) 問題点
  - (2) 措置
- 4 検査について
  - (1) 検査結果
  - (2) 措置
- 5 不正防止について
  - (1) 問題点
  - (2) 措置
- 6 残留物質モニタリングについて
  - (1) 検査結果
  - (2) 措置



## 対オーストラリア輸出証明書様式

日本国農林水産省  
**輸出検疫証明書**  
**EXPORT QUARANTINE CERTIFICATE**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government

検疫証明書番号  
Certificate NO.

申請者住所  
Address of applicant

発行年月日  
Date of issue

氏名(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)  
Name (In case of juridical person, state its title and name of representative)

下記は、家畜伝染病予防法の規定に基く検査の結果、家畜の伝染疾病の病原体をひろげるおそれがないことを証明する。

This is to certify that the undermentioned articles are free from any evidence of disseminating causative agent of any animal infectious disease in consequence of the inspection referred to the Domestic Animal Infectious Diseases Control Law.

物 品 の 種 類 Kind of article	
重 量 、 個 数 又 は こ う り 数 Weight, Nos. of package or containers	
商 標 Trade Mark	
容 器 包 装 の 種 類 Kind of container or package	
荷 送 人 住 所 氏 名 Name and address of consignor	
荷 受 人 住 所 氏 名 Name and address of consignee	
と う 載 地 及 び と う 載 年 月 日 Date & place of shipment	
と う 載 船 舶 ( 航 空 機 ) 名 Name of ship or flight	
検 査 実 施 年 月 日 及 び そ の 状 況 Date & condition of inspection	
備 考 Remarks	It is certified that there has been no outbreak of rinderpest since 1923, foot and mouth disease since 2011 and contagious bovine pleuropneumonia since 1942 in Japan.

農林水産省動物検疫所  
Animal Quarantine Service

家畜防疫官  
Animal Quarantine Officer

氏 名  
( Signature )

印  
( Seal )

## Export quarantine certificate for Beef from Japan to Australia (Attachment 1)

I, the undersigned animal quarantine officer, hereby certify that:

1. Japan is free from brucellosis (*Brucella melitensis*), contagious bovine pleuropneumonia, Crimean–Congo haemorrhagic fever, foot–and–mouth disease (without vaccination), haemorrhagic septicaemia, lumpy skin disease, Rift Valley fever, surra (*Trypanosoma evansi*), theileriosis (*Theileria annulata* and *T. parva*), trypanosomiasis (*Trypanosoma congolense*, *T. vivax* and *T. brucei brucei*) and Wesselsbron disease.
2. The bovine spongiform encephalopathy (BSE) risk status of Japan is currently recognised by Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) as a Category 1 country.
3. The cattle from which the meat was derived have been kept continuously since birth in Japan.
4. The meat is derived from cattle that have been born, raised and slaughtered in Japan and that passed ante–mortem inspection by an official veterinarian and post–mortem veterinary inspection under official veterinary supervision. The meat is fit for human consumption.
5. The meat does not include brain or any pulmonary or reproductive organs or udders (and associated lymph nodes).
6. While hygienically preparing product for Australia, establishments have conducted slaughter, preparation and storage of meat in accordance with Codex Alimentarius Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1–1969, Rev. 3 (1997).
7. The establishment where the cattle, from which the meat was derived, were slaughtered and where the meat was prepared for export to Australia, has current approval from and is under the supervision of the Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan.
8. Official veterinarians were present throughout the slaughtering and processing chains when cattle were being slaughtered and meat processed for export to Australia.
9. The establishment where the meat and meat product was prepared and/or processed did not prepare or process meat not eligible for export to Australia while meat/meat product was being prepared and/or processed for export to Australia.
10. The meat and meat products for Australia were processed and stored separately from all other products and remained within Japan at all times until export.
11. The establishment where the cattle were slaughtered, and where the meat derived from these animals was prepared, processed and/or stored, has a HACCP based food safety program approved and supervised by the Ministry of Health, Labour and Welfare to control food safety risks, including risks associated with Shiga toxigenic *Escherichia coli* (STEC) and *Salmonella* spp.
12. The meat was not exposed to contamination prior to export.

13. The meat has been packed in clean, new bags, wrappers or packing containers.
14. The identification number of the slaughtering establishment and the establishment where the meat was prepared is readily visible on the meat or, where the meat is wrapped or packed, was marked on the package or wrapping containing the meat, in such a way that the numbers cannot readily be removed without damaging the meat, package or wrapping.
15. The meat is being shipped to Australia in a clean container, the seal of which is intact at the time of export and the container contains only commodities eligible for entry to Australia.
16. The meat product does not contain material derived from any other animal species such as porcines (pigs), equines (horses), ovines and/or caprines (sheep and/or goats).

Official stamp

---

(Signature)

Animal Quarantine Officer

Certificate No. \_\_\_\_\_

**Export quarantine certificate for Beef from Japan to Australia (Attachment 2)**

**1. The species from which the meat was derived: Cattle (*Bos taurus* and *Bos indicus*)**

**2. Commodity description**

The description of meat as Primal cut or cuts and/or meat products	Production facility			
	Slaughterhouse Est. No.	Cutting/ processing plant Est. No.	Date of Slaughter	Date of packing
			YYYY/MM/DD- YYYY/MM/DD	YYYY/MM/DD- YYYY/MM/DD
			YYYY/MM/DD- YYYY/MM/DD	YYYY/MM/DD- YYYY/MM/DD
			YYYY/MM/DD- YYYY/MM/DD	YYYY/MM/DD- YYYY/MM/DD

**3. The identification number of the shipping container (if not possible, the lot identification of the consignment):**

**4. The container seal number (if not possible, the lot identification of the consignment):**

Animal Quarantine Service			
The name of animal quarantine officer:			
Signature:		Official stamp	
(4/4)			