

(別紙1)

対シンガポール輸出食肉の取扱要領

(作成日) 平成21年5月14日

(最終改正日) 平成26年3月28日

1 目的

本要領は、シンガポール向けに輸出される食肉について、日本の衛生部局により発行された衛生証明書の添付が求められていることから、その発行手続等を定めるものである。

2 施設に係る認定手続(※)

- (1) シンガポールへの食肉輸出を希望すると畜場及び食肉処理場(以下「施設」という。)の設置者は、当該施設を管轄する都道府県又は保健所を設置する市(以下「都道府県等」という。)の衛生及び畜産部局の協力を得てシンガポール農食品獣医庁(以下「AVA」という。)のホームページ(以下「HP」という。)に定める申請書類(英語)を作成し、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。)を經由して、厚生労働省あて、3部送付する。
- (2) 申請書類を受け付けた都道府県知事等は、別紙2の様式により当該施設に関する必要事項を記入の上施設番号を付与し、厚生労働省あて提出する。
なお、施設番号は、アルファベット、数字の組合せとし、定めた場合は申請者に連絡すること。
- (3) 厚生労働省は、上記申請書類を受理した場合、AVAへ当該申請書類を送付する。
- (4) AVAは施設認定に当たり、書類審査及び施設の現地調査を実施する。
- (5) AVAにより認定を受けた施設(以下「認定施設」という。)及び品目は、AVA及び厚生労働省のHPに掲載される。

※ 上記2 施設に係る認定手続の詳細は、AVAのHPを参照のこと。

3 認定後の事務等

(1) 検査申請

認定施設において、牛肉又は豚肉をシンガポールに輸出するために獣畜をとさつ・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。以下「施行令」という。)第7条に定める

検査申請書のほか、牛肉にあつては別紙様式 1 - 1 による検査申請書を、豚肉にあつては別紙様式 1 - 2 及び別紙様式 2 による検査申請書及び家畜保健衛生所の確認書を、あらかじめ認定施設を管轄する食肉衛生検査所長あて提出すること。

(2) 輸出食肉に係る食肉衛生証明書の発行等

ア 食肉衛生検査所長は、検査に合格した食肉に対して、当該食肉の出荷時に牛肉にあつては別紙様式 3 - 1、豚肉にあつては別紙様式 3 - 2 に従い食肉衛生証明書を発行すること。

イ 食肉衛生検査所長は、食肉衛生証明書について、原本及び副本を申請者あて発行するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所に 1 年間保管すること。

ウ 食肉衛生検査所長は、別紙様式 2 の家畜保健衛生所において発行された確認書の原本について、食肉衛生証明書と合わせて申請者に対し交付するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所に 1 年間保管すること。

エ 未記入の証明書様式については、不正等を防止する観点から、都道府県等において、適切に管理すること。

オ 申請者は、食肉の輸出に当たり証明書の原本を当該食肉に付して輸出するものとする。さらに、船荷証券(bill of lading)、マニフェスト(shipping manifest)等の船積書類には、「Product Meets Requirements for Singapore (製品はシンガポール向け輸出条件を満たす。)」の記載を行うとともに、製品名と製品の数及び重量を明示すること。

カ 都道府県知事等は、認定施設について、衛生管理及び下記 4 の輸出可能な食肉の要件が適正に実施されていないと判断した場合は、改善指導、衛生証明書発行の停止等の措置を講じることができるものとする。

キ 都道府県知事等は、上記カの措置を講じた場合、速やかに地方厚生局に報告すること。

(3) 厚生労働省の現地査察等

ア 厚生労働省は、地方厚生局の輸出食肉検査担当官を月 1 回牛肉を輸出する認定施設に派遣し、査察等を実施する。

イ 輸出食肉検査担当官は、別添チェックリストにより、業務が適正に実施されていることの確認を行う。

ウ 厚生労働省は、査察の結果、業務が適正に実施されていないと判断した場合は、改善指導、衛生証明書発行の停止等の措置を講じることができる。

(4) 変更の届出等

認定施設の設置者は 2 の (1) に規定する申請事項について変更すると

き又は認定を取り下げるときは、その変更内容等を英文にて記載し、都道府県知事等を経由して厚生労働省及び地方厚生局に報告する。

4 シンガポールに輸出可能な牛肉

(1) 以下の要件を満たす牛肉

- ア 日本において生まれ、日本で飼育された牛由来であること。
- イ とさつ、解体の過程で、全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部並びに30ヵ月齢超の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髄及び脊柱が除去されていること。

(2) 以下の要件を満たす豚肉

- ア 日本において生まれ、日本で飼育された豚由来であること。
- イ 食品残渣（残飯）を給与され飼育されていない豚由来であること。

5 表示事項

輸出食肉には、次の事項を梱包に表示すること（英語）。

- (1) 獣畜の種類及び部位名
- (2) 原産国名
- (3) 製造所名
- (4) 施設番号
- (5) 包装年月日
- (6) 重量

6 その他の留意事項

- (1) シンガポールへの輸出が可能な施設及び品目は厚生労働省HPのとおりであるので、適切な食肉衛生証明書の発行について、特に注意すること。
- (2) 対シンガポール輸出食肉に使用する施行令第9条の規定による検印のインクは、平成21年5月12日付け食安発第0512001号によって追加された配合のものを用いること。

(別紙様式1-1 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
法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名
印

食 肉 検 査 申 請 書

対シンガポール輸出牛肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- 1 農場名(生産者氏名):
- 2 農 場 所 在 地:
- 3 と 畜 頭 数:
- 4 個 体 識 別 番 号:
- 5 出荷する牛の品種:

(別紙様式1-2 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
法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名

印

食 肉 検 査 申 請 書

対シンガポール輸出豚肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- 1 農 場 名:
- 2 農 場 所 在 地:
- 3 出荷する豚の品種:
- 4 と 畜 頭 数:

(別紙様式2)

証 明 願

平成 年 月 日

家畜保健衛生所長 殿

申請者 住所
氏名 印
法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名

シンガポールに輸出する豚について、下記の事項を証明して頂きますようお願いいたします。

記

当該シンガポール向けに輸出される豚は、日本で生まれ、かつ、日本で飼育されたものであり、食品残渣(残飯)を給与され飼育されていない。

上記について確認したことを証明します。

農 場 名:
農 場 所 在 地:
出荷する豚の品種:
出 荷 頭 数:
出 荷 先 と 畜 場:

平成 年 月 日

家畜保健衛生所長 印

(別紙様式 3 - 1)

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF PRODUCTS¹ FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of the products

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

Date of slaughter :

Date of production :

Type of packaging :

I hereby certify that:

- 1) The products were derived from cattle that were born, raised and slaughtered in Japan.
- 2) The products were derived from cattle tested (in accordance with Japan's legislation and current surveillance program) and not found to be suspect or confirmed BSE cases, and were not suspect or confirmed progeny or cohorts of BSE cases, as described in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
- 3) The products were derived from cattle that were slaughtered in Japan using methods which did not include a stunning process with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or a pithing process, and do not contain any mechanically-separated/recovered meat and processed meat products.
- 4) Specified risk materials² have been cleanly removed from products for export to Singapore without contamination of the meat.

¹ Excludes any mechanically separated/recovered meat, processed meat products and offal.

² SRMs as defined under Japan's Law on Special Measures Against Bovine Spongiform Encephalopathy (Law No. 70 of June 14, 2002), Abattoir Law (Law No. 114 of August 1, 1953) and Food Sanitation Law (Law No. 233 of December 24, 1947) are head (except the tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum (limited to a two-meter portion from its junction with the cecum) from cattle of all ages.

- 5) The products were derived from cattle that were subject to ante-mortem and post-mortem inspection under veterinary supervision and were found free from contagious, infectious and parasitic disease at time of slaughter.
- 6) The products were derived from cattle that were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at above-mentioned establishments approved by the Director-General, Agri-Food and Veterinary Services for export to Singapore, and were found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 7) The products were prepared in an establishment, in compliance with BSE control measures and sanitary standards based on Abattoir Law in Japan and conditions for export to Singapore, and the establishment is audited regularly by MHLW.
- 8) The products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 9) The products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

Name of meat inspector :.....

Official title :.....

Signature :.....

(Name of prefecture or city) :.....

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
FROZEN PORK
FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin/Pig breed)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment)	(Shipping Marks)
(Consignor)	(Consignor Address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of products

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

Date of Slaughter : Date of Production :
Type of packaging ;

I hereby certify that:

- 1) The pork products mentioned above are derived from animals which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases including Trichinosis at time of slaughter.
- 2) The pork products mentioned above are derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at above-mentioned establishments approved by the Director-General, Agri-Food and Veterinary Services for export to Singapore, and are found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 3) The pork products mentioned above have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 4) The pork products mentioned above were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

Name of meat inspector :

Official Title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

(別紙 2)

施設の名称及び住所		輸出可能品目	自治体
名称	住所		
施設名： (施設番号：)			

(別添)

厚生労働省

対シンガポール輸出認定施設査察結果表

1. 施設の名称及び住所	2. 実施年月日	3. 施設番号
	4. 査察実施者	

確認した項目には✓を、不合格の場合は×を、非該当の場合は○を記入すること。

A. 確認事項	査察結果	備考
衛生証明書写しの保管		
未記入の証明書様式の適切な管理		
日本において生まれ、飼育された牛由来であること		
とさつ、解体の過程で、全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部並びに30ヵ月齢超の牛の頭部(舌及び頬肉を除く。)、脊髓及び脊柱が除去されていること		