

(別紙)

対マカオ輸出牛肉を取り扱うと畜場等の選定等要領

1 目的

この要領は、マカオに輸出する牛肉（以下「対マカオ輸出牛肉」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。）の選定並びに衛生証明書発行機関の厚生労働省への報告等を行うための手続を定めるものである。

2 対マカオ輸出牛肉を取り扱うと畜場等の選定の手続について

- (1) と畜場等の設置者は、対マカオ輸出牛肉を取り扱おうとする場合は、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。）に別紙様式1及び関係書類を添付して申し出る。
- (2) 都道府県知事等は、上記(1)の申し出を受理したときは、次のア～ウ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、その旨を当該申出者に通知するとともに、別紙様式2に証明書発行機関の公印及び契印を押印した別紙登録書を添付して当職あて報告する。なお、別紙登録書に記載する施設番号は、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。
 - ア と畜場法（昭和28年法律第114号）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）に基づく営業許可を有し、と畜場法及び食品衛生法等の関係法規を遵守していること。
 - イ 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。
 - ウ 本要領に基づいた輸出基準の遵守体制が備わっていること。
- (3) 厚生労働省が上記(2)の報告を受けた場合、当該内容をマカオ政府に通知する。
- (4) なお、マカオ政府に通知後、選定されたと畜場等（以下「選定と畜場等」という。）においてとさつ、解体及び分割され、かつ食肉衛生証明書を添付された牛肉は、マカオ政府により輸入が認められる。

3 対マカオ輸出可能な牛肉

対マカオ輸出牛肉は、30ヶ月齢未満の牛由来の脱骨したものであり、とさつ、解体の過程で、せき髄、頭蓋、脳、目、背根神経節、扁桃、回腸遠位部が除去されていること。

4 対マカオ輸出牛肉の食肉衛生証明書について

- (1) マカオに牛肉を輸出しようとする者は、当該牛肉の処理を行った選定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所（食肉衛生検査所を設置していない場合は、と畜検査を実施している保健所。以下「証明書発行食肉検査所」という。）に別紙様式3の食肉衛生証明書の発行を申請する。
- (2) 証明書発行食肉検査所は、証明しようとする牛肉が選定と畜場等で適切にとさつ、解体及び分割され、対マカオ輸出が可能なものであることが確認できたものについて食肉衛生証明書を発行する。
- (3) 食肉衛生証明書は、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に保管する。
- (4) 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、必要枚数をその都度申請者に渡し、記録するなど、都道府県等において、適切に管理する。

(5) 発行した証明書及び関連書類は、証明書の発行の日から1年間保管する。

5 選定と畜場等の除外等

- (1) 都道府県知事等は、選定と畜場等について、2の(2)の条件への不適合が認められた場合は、当該施設を選定と畜場等から除外し、又は改善がなされるまで当該施設からの対マカオ輸出牛肉に対する衛生証明書の発給を停止する措置をとるものとする。
- (2) 都道府県知事等は、上記(1)の措置をとった際には、当該施設の設置者にその旨を通知するとともに、当職あて報告することとする。

6 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
- (7) 冷蔵製品については“Keep Chilled”、冷凍製品については“Keep Frozen”

7 その他の留意事項

- (1) 保管及び輸送温度は、冷蔵であれば0～4℃、冷凍であれば-18℃以下とすること。
- (2) マカオ輸入時に、製品の衛生証明書及び包装に記載されている温度条件(冷蔵又は冷凍)と当該製品の温度条件が異なっている場合は、当該製品のマカオへの輸入が認められないことから、注意すること。

(別紙様式1 と畜場設置者申出様式)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 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

対マカオ輸出と畜場選定申出書

対マカオ輸出牛肉を取り扱うと畜場として選定を受けたく、下記により関係書類を添えて申出いたします。

記

- 1 と畜場の所在地及び名称
- 2 と畜場設置者名
- 3 添付書類
(別紙のとおり)

(別紙様式1 食肉処理場設置者申出様式)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿

申出者 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

対マカオ輸出食肉処理場選定申出書

対マカオ輸出牛肉を取り扱う食肉処理場として選定を受けたく、下記により
関係書類を添えて申出いたします。

記

- 1 食肉処理場の所在地及び名称
- 2 営業者氏名
- 3 添付書類
(別紙のとおり)

(別紙)

- 1 と畜場の現状が確認できる書類（施設の名称及び住所、設置者の氏名及び住所、設立年月日、従業員数、と畜場の組織及び責任体制等）
- 2 と畜場の平面図
- 3 今後の輸出計画
- 4 輸出基準に適合した牛肉を輸出するための区分管理等の手順書
- 5 冷凍冷蔵施設の面積及び保管能力

(別紙)

- 1 食肉処理場の現状が確認できる書類（食肉処理場の名称及び住所、営業者の氏名及び住所、設立年月日、従業員数、食肉処理場の組織及び責任体制、生産能力等）
- 2 食肉処理場の平面図
- 3 今後の輸出計画
- 4 輸出基準に適合した牛肉を輸出するための区分管理等の手順書
- 5 冷凍冷蔵施設の面積及び保管能力

(別紙様式2 都道府縣市報告様式)

年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

都道府県知事等名

対マカオ輸出牛肉の取扱いについて

下記施設について、と畜場及び食肉処理場設置者から対マカオ輸出牛肉取扱い施設としての選定を受けたいとの申し出があり、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、報告いたします。

記

- 1 と畜場及び食肉処理場の名称及び所在地
- 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（別紙登録書及び申し出を受けた設置者の提出書類）

**HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
 CHILLED/FROZEN BEEF AND BOVINE PRODUCTS
 FROM JAPAN TO MACAU**

No. :

DATE :

(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment)	(Identification number of cattle)
(Consignor)	(Consignor Address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of products

Name	Est. No.	Address
(Slaughterhouse)		
(Cutting/processing plant)		
(Others)		

Date of Slaughter : Date of Production :

Storage and Transport Temperature (°C) :

I hereby certify that:

- 1) The meat is derived from animals which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic disease and not under any restrictive measures.
- 2) The meat is 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 at time of slaughter.
- 3) The meat is derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at the establishments and was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The meat is derived from animals which were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity or to a pithing process.
- 5) The bovine meat and meat products comprised boneless skeletal muscle cuts and were derived from animals less than 30 months of age, and do not contain, and have not commingled with tissue from spinal cord, skull, brain, eyes, dorsal root ganglia, tonsils, distal ileum, all of which have been removed from the carcass in a hygienic manner.
- 6) The result of the tests and/or other documents submitted have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substances which could be harmful to human health.

Signature :

Name of meat inspector :

Official Title :

(Name of prefecture or city) :

対マカオ輸出牛肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場
Slaughterhouse and Meat Processing Plant Handling Beef for the Exportation to MACAU

都道府県、政令市または特別区 Prefecture, City or the District	公 印 Official Stamp	契 印 Tally
(和)	S A M P L E	S A M P L E
(英)		
証 明 書 発 行 機 関 Issuing Authority		
(和)		
(英)		

(選定と畜場) Designated Slaughterhouse

選定施設固有の施設番号 Est. No.	名 称 Name
	(和)
	(英)
選定年月日(西暦) Designated Date	所在地 Address
	(和)
	(英)

(選定食肉処理場) Designated Cutting plant

選定施設固有の施設番号 Est. No.	名 称 Name
	(和)
	(英)
選定年月日(西暦) Designated Date	所在地 Address
	(和)
	(英)