

(別紙)

対マカオ輸出豚肉取扱要領

平成22年11月8日

1 目的

この要領は、マカオに輸出する豚肉(以下「対マカオ輸出豚肉」という。)について、食肉衛生証明書(以下「証明書」という。)の発行手続等を定めるものである。

2 対マカオ輸出豚肉取扱施設の要件

次のいずれかの許可施設であること。

- (1) と畜場法(昭和28年法律第114号)に基づく設置の許可を有する施設(以下「と畜場」という。)
- (2) 食品衛生法(昭和22年法律第233号)に基づく食肉処理業の営業許可を有する施設(以下「食肉処理場」という。)

3 輸出可能な豚肉

豚肉(内臓等の副産物を含む。以下同じ。)

4 証明書の発行事務等

- (1) マカオに豚肉を輸出しようとする者は、当該豚肉の処理を行ったと畜場又は食肉処理場を管轄する食肉衛生検査所又は保健所(以下「証明書発行機関」という。)に別紙様式の証明書の発行を申請する。
- (2) 証明書発行機関は、と畜場又は食肉処理場で適切にとさつ、解体及び分割された豚肉について証明書を発行する。
- (3) 証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを証明書発行機関で保管する。
- (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、証明書発行機関において適切に管理する。
- (5) 発行した証明書の写し及び関連書類は、証明書発行機関において証明書の発行の日から1年間保管する。

5 表示事項

輸出豚肉には、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) 包装年月日
- (5) 重量
- (6) 冷蔵製品については"Keep Chilled"、冷凍製品については"Keep Frozen"

6 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

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

OFFICIAL MEAT-INSPECTION CERTIFICATE

NO: _____

DATE: _____

I hereby certify that the meat and by-products herein described were derived from swine which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic diseases and not under any restrictive measures, and received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at the time of slaughter and that such meat is sound, healthful, wholesome and fit for human consumption and that all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparation and packing of the meat and that the meat herein described satisfies requirements in chemical residues at least equivalent to that based on MACAU's law.

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.

Name of products	Number of pieces of package	Weight
------------------	-----------------------------	--------

Storage and Transport Temperature (°C):

Consignor:

Address:

Consignee:

Destination:

Shipping Marks:

Name and Address of the Establishment

Slaughterhouse:

Cutting/Processing plant:

Others:

Signature: _____
(Name of meat inspector)

Official Title: _____
(Name of prefecture or city)