

別 添

対香港輸出肉を取り扱うと畜場および 食肉処理場の選定要領

第1 目 的

この要領は、香港へ輸出する食肉（以下「輸出肉」という。）を取り扱う施設を選定するための手続を定めるものである。

第2 定 義

この要領において食肉処理場とは食品衛生法（昭和25年法律第233号）第21条第1項の規定により食肉処理業の許可を受けた施設をいう。

第3 申 出

1. と畜場又は食肉処理場の設置者は、輸出肉を取り扱おうとする場合は、都道府県知事にあらかじめ申し出なければならない。
2. 前項の申し出をする場合は、当該と畜場又は食肉処理場ごとに昭和38年9月20日環発第410号「対米輸出肉を取り扱うと畜場および食肉処理場の選定について」（各都道府県知事あて厚生省環境衛生局長通

知，以下「対米輸出肉通知」という。)の別紙様式1又は2に準じて選定申出書に關係書類を添付し各都道府県知事に提出しなければならない。

なお，この場合において対米輸出肉通知の別紙様式1又は2中厚生省環境衛生局長とあるのは都道府県知事と読み替えるものとする。

第4 選定および通知

都道府県知事は，第3第2項の申出書を受理したときは，対米輸出肉通知中の別記1のと畜場選定基準又は別記2の食肉処理場選定基準に準じてこれに適合するかどうかを審査し基準に適合すると認めたときは選定施設となった旨を当該申出者に通知するものとする。

第5 変更の届出

第4により選定されたと畜場又は食肉処理場は，第3第2項による選定申出書の記載事項に重要な変更があったときは，遅滞なく当該変更の年月日および内容を都道府県知事に届け出なければならない。

第6 選定施設からの除外

都道府県知事は，選定施設が第4の選定基準に適合しなくなったと認めたときは，選定施設から除外し，当該

施設の設置者に通知するものとする。

第7 政令市長の経由

施設の所在地が政令市にある場合は、第3の申出、第4の選定および通知、第5の変更の届出および第6の選定施設からの除外の通知はそれぞれ政令市長を経由して行なうものとする。

別添様式 /

対香港輸出用と畜場現況調査

年 月 日現在

調査所名

収令所名

保健所名

名 称	所在地			設立年月日	明・大・昭	年	月
設置者	都道府県・市・町・市前村組合・会社・その他			と畜場の区分			
と畜検査員数	専任 人	人・臨時肉担当	人併任	人	と畜作業場	職員 人	職員以外の者 人
と畜場開場日数	週 日			年間開場日数	日		
1日平均と畜数	大動物 頭	頭・小動物		頭	1日の処理能力	大動物 頭	頭・小動物 頭

施設の状況 (収令所 m^2)

区 分	内 容	面積 (m^2)	備 考	実 施 年	主 要 機 械 器 具 ・ 機 器
けい留所	大 動物				
	小 動物				
処 理 室	と畜検査				
	解体室				
	納骨と安葬				
	病畜取扱室				
検 査 室	内 部 取 扱 室				
	外 部 取 扱 室				
(検査検査室)					
羽 脚	番 籠				
取 扱	引 籠				
汚 物	貯 留 槽				
汚 水	の 他 の 汚 物				
給 水	処 理 液 設 備				
給 水	配 水 管				

と畜頭数 (過去3年)

年 次	種 別	牛	と 牛	馬	豚	めん羊	山 羊
昭和	年						
昭和	年						
昭和	年						

汚物汚水処理状況

区 分	方法等	処 理 方 法 の 概 要				
汚 物	焼却・1日能力	Kg	搬出	月	回	その他
汚 水	直接放流・単槽・多槽・散布汚床 <small>（汚物の使用の問題）</small> ・活性汚泥法・その他					

区 分	水 源	水 道	井 泉 水	流 水	そ の 他	水 の 量 不 足	備 考
食 肉 消 拭 用							
施 設 洗 濯 用							

別添様式 2

対香港輸出用食肉処理場現況調査書

年 月 日現在

都道府県名

政令市名

保健所名

--

名 称			氏名(法人の場合)		
所在地			本社の所在地		
設 立 年 月 日			施設の採点成績		
営業許可業種			営業許可年月日		
他の営業科目					
従業員総数	男 人	(うち作業)	男 人	検査室 有 無	検査担当者数
	女 人	(従業員数)	女 人		人

処理施設の状況 面積 m² 建築年月

区 分	内 容 (材質, 設置その他を記載する)
床	
内 壁	
天 井	
防虫防鼠	窓
	出入口
	排水口
換 気	
照 明 ・ 採 光	
給 水 施 設	
排 水 施 設	
手 洗 施 設	
廃棄物容器	
器具機械	
温度調節設備	室内温度

その他の施設

冷凍冷蔵施設	
更衣室	
便 所	
試験検査室	
その他附属の製造施設	

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 herein described was derived from swine which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic diseases including FMD and not under any restrictive measures, and received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections for including FMD 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 satisfy requirements in chemical residues at least equivalent to that based on Hong Kong's law.

Kind of meat

Number of pieces of package

Weight

Consignor:

Address:

Consignee:

Destination:

Shipping Marks:

Signature: _____

(Name of meat inspector)

Official Title: _____

(Name of prefecture or city)

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

OFFICIAL INSPECTION CERTIFICATE

NO. : _____

DATE: _____

Kind of poultry	Number of pieces of package	Weight
_____	_____	_____

Consignor :

Address :

Consignee :

Destination :

Shipping Marks :

Slaughterhouse (Name and Number):

Address:

Processing Plant(Name and Number):

Address:

Date of slaughter:

Date of production:

I hereby certify that :

- 1) The meat was derived from poultry free from contagious, infectious and parasitic diseases by ante and post mortem inspection.
- 2) The birds were slaughtered in an abattoir not situated in an Avian Influenza (AI) or Newcastle Disease infected zone and found to be healthy before and after slaughter.
- 3) The poultry, from which the meat was derived, were subject to ante and post mortem veterinary inspection by official/authorized veterinarian and the meat was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The poultry were slaughtered, processed, cut and stored in an approved plant by the Japanese veterinary/health authority for export purpose.
- 5) The poultry have been slaughtered, processed, prepared and dressed hygienically under the conditions and control laid down in the laws and regulations of Japan in force.
- 6) The poultry meat was packed and transported under hygienic conditions.
- 7) The poultry meat has been subject to the testing programmes for veterinary drug residues and other toxic substances administered by the Japanese health authority. The results of the tests have not provided any evidence as to the presence of chemicals, physical and biological hazards that could be harmful to human health.
- 8) The entire consignment of poultry/poultry product(s) came from birds which had been slaughtered in an approved abattoir in which there had been no evidence of AI in the past 21 days, and had been subject to ante-mortem and post-mortem inspection for AI with favourable results.

Signature:.....

(Name of meat inspector)

Official Title:.....

(Name of prefecture or city)