

対ベトナム輸出食肉取扱要領

平成26年2月27日

1 趣旨

本要領は、ベトナムに輸出される食肉（以下「対ベトナム輸出食肉」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。）の登録並びに食肉衛生証明書発行の手続を定めたものである。

2 輸出可能な部位

本要領に基づき、対ベトナム輸出食肉取扱施設として登録された施設で製造された牛及び豚の生肉及び内臓（心臓、肝臓及び腎臓に限る。）であって冷蔵又は冷凍のもの。

3 対ベトナム輸出食肉取扱施設の要件

以下の要件に適合すること。

- (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。
- (2) 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。

4 対ベトナム輸出食肉取扱施設の登録

- (1) と畜場等の設置者は、対ベトナム輸出食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、関係書類を添付して別紙様式1及び2により申請する。
- (2) 都道府県知事等は、(1)の申請を受理したときは、対ベトナム輸出食肉取扱施設として登録するとともに、別紙様式3に別紙様式2及び施設の現状が確認できる書類を添付した上で、厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて報告する。
なお、別紙様式3に記載する施設番号は、アルファベットと数字の組合せとし、定めた場合は申請者に連絡すること。
- (3) 厚生労働省は、(2)の報告を受けた場合、施設番号並びに施設の名称及び所在地等について、別紙様式2及び加工工程のフローチャートとともにベトナム政府に通知する。
- (4) 厚生労働省は、ベトナム政府から登録完了の報告を受けた後、同省ホームページ上で登録施設リストを公表する。その時点以降、当該施設で製造された食肉はベトナム政府により輸入が認められる。

5 食肉衛生証明書の発行

- (1) 対ベトナム輸出食肉を輸出しようとする者は、当該食肉の処理を行った登録施設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。）に食肉衛生証明書（牛肉及び牛の内臓にあつては別紙様式4-1、豚肉及び豚の内臓にあつては別記様式4-2）の発行を申請する。
- (2) 証明書発行機関は、対象となる対ベトナム輸出食肉が登録施設で適切にとさつ、解体及び分割等されたことを確認した上で、食肉衛生証明書を発行する。
- (3) 証明書発行機関は、食肉衛生証明書の原本を申請者に交付するとともに、原本の写しを保存する。
- (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) 発行した食肉衛生証明書の写し及び関係書類は、証明書発行機関において、証明書発行日から1年間保管する。

6 登録事項の変更

都道府県知事等は、登録施設の設置者等が別紙様式2及び加工工程のフローチャート記載事項について変更したときは、遅滞なく、当該内容及び変更日を、厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて報告する。

7 登録の廃止

都道府県知事等は、登録施設が上記3の要件を満たさなくなった場合又は登録施設の設置者等が登録の廃止を申請した場合、登録を廃止するとともに、遅滞なく、当該施設名及び廃止日を、厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて報告する。

8 その他の留意事項

登録施設又は登録申請施設にあつては、必要に応じ、ベトナム政府による現地調査が実施される。

(別紙様式1)

年 月 日

都道府県知事 殿
保健所設置市長 殿

申請者 住所
氏名 (印)
(法人にあつてはその所在地、名称、代表者の氏名)

対ベトナム輸出食肉施設登録に係る申請書

「対ベトナム輸出食肉の取扱いについて」(平成26年2月27日付け食安発0227第2号)に基づき、下記施設の対ベトナム輸出食肉取扱施設としての登録を申請します。

記

対ベトナム輸出食肉を取り扱う施設の名称及び所在地(日本語・英語併記)

※ 添付書類

別紙様式2及び施設の現状が確認できる書類(施設の名称及び所在地、営業者の氏名及び住所、許可年月日、従業員数、施設の組織及び責任体制、加工工程のフローチャート(英語)等)

(別紙様式 2)

Appendix 3

Summary on Food hygiene and safety conditions of the food business operator

1. Business name:

2. Address:

3. Products:

4. Production conditions (production chain and export)

Farming and processing areas:

Farming, harvesting, preparation and processing methods:

Feed handling and control measures applied in farming process:

Packing (labeling), transport and distribution methods:

5. Quality management systems applied:

(別紙様式3)

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

対ベトナム輸出食肉施設の登録について

「対ベトナム輸出食肉の取扱いについて」(平成26年2月27日付け食安発0227第2号)に基づき登録した対ベトナム輸出食肉取扱施設について、下記のとおり報告します。

記

対ベトナム輸出食肉を取り扱う施設の名称、所在地及び施設番号(日本語・英語併記)

※ 添付書類

別紙様式2及び施設の現状が確認できる書類(施設の名称及び所在地、営業者の氏名及び住所、許可年月日、従業員数、施設の組織及び責任体制、加工工程のフローチャート(英語)等)

(別紙様式 4 - 1)

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

**HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
CHILLED/FROZEN BEEF/VEAL, OFFAL (HEART, LIVER AND KIDNEY)
AND BEEF/VEAL PRODUCTS FROM JAPAN TO VIETNAM**

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 :

I hereby certify that:

- 1) The meat and offal are derived from animals which were originated from an area which was not under any restrictive measures for notifiable, contagious, infectious and parasitic disease.
- 2) The meat and offal 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 at time of slaughter.
- 3) The meat and offal are derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at the establishments and were found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The meat and offal are 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, offal and meat products 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.
- 7) The meat, offal and meat products were packed and transported under hygienic conditions.

Signature :

Name of meat inspector :

Official Title :

(Name of prefecture or city) :

(別紙様式 4 - 2)

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
CHILLED/FROZEN PORK, OFFAL (HEART, LIVER AND KIDNEY)
AND PORK PRODUCTS FROM JAPAN TO VIETNAM

No. :
DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

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

II. Origin of products

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

Date of Slaughter : Date of Production :

I hereby certify that:

- 1) The meat and offal are derived from swine which were originated from an area which was not under any restrictive measures for notifiable, contagious, infectious and parasitic disease.
- 2) The meat and offal are derived from animals which passed ante- and post-mortem veterinary inspections at the time of slaughter and found to be sound, healthful, wholesome and fit for human consumption.
- 3) All necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparation and packing of the meat, offal and meat products.
- 4) The meat and offal satisfy requirements in chemical residues at least equivalent to that based on Vietnam's law.

Signature :

Name of meat inspector :

Official Title :

(Name of prefecture or city) :