

事 務 連 絡
平成 30 年 12 月 27 日

各検疫所 御中

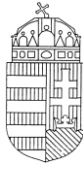
医薬・生活衛生局食品監視安全課

ハンガリーからの家きん肉等の取扱いについて

標記については、平成 12 年 12 月 26 日付け衛乳第 263 号（最終改正：平成 30 年 4 月 19 日付け薬生食監発 0419 第 2 号）により、衛生証明書を受け入れて差し支えないこととし、平成 30 年 9 月 3 日付け事務連絡「ハンガリーからの家きん肉等の取扱いについて」で家きん肉及びこれを原料とする食肉製品に添付される衛生証明書の様式を示したところです。

今般、ハンガリー政府と農林水産省との協議によって新たに加熱処理された家きん肉に係る家畜衛生条件が締結されたことに伴い、ハンガリー政府から、加熱家きん肉及びこれを原料とする食肉製品に添付される衛生証明書の様式について、別添のとおりとする旨連絡がありましたのでお知らせします。

なお、従前の家畜衛生条件に基づく家きん肉等については、平成 30 年 9 月 3 日付け事務連絡で示した様式の衛生証明書が引き続き発行されますので御了願いたします。



ANIMAL HEALTH CERTIFICATE
for heat-processed poultry meat and meat products to be exported
from Hungary to Japan
ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY
hőkezelt baromfihús és húskészítmény Magyarországról Japánba
történő szállításához

Issuing authority/
Illetékes hatóság:

Exporting country/
Exportáló ország:

Service by/State Veterinary Officer/
Illetékes hatósági állatorvos:

Referring to Invoice No/**Számla száma**

I. Identification of meat / A hús azonosítása:

Meat of (animal species)/
A hús fajtája (állatfaj):

Nature of cuts/
A termék megnevezése:

Name of the processed meat/
A húskészítmény neve:

Nature of packing/
A csomagolás módja:

Number of containers/
Konténerek száma:

Gross weight/
Bruttó súly:

Net weight:

Nettó súly:

II. Origin of meat / A hús származása:

Name/s/, address/es and approval numbers/s of the slaughter facility/es approved for export/

Az exportra elfogadott vágó-létesítmény/ek neve/i, címe/i és engedélyezési száma/i:

Name/s/, address/es and approval numbers/s of the processing facility/es approved for export/

Az exportra elfogadott feldolgozó létesítmények/k neve/i, címe/i és engedélyezési száma/i:

Name/s/, address/es and approval number/s of the heat-processing facility/es designated for export/

Az exportra kijelölt hőkezelő létesítmény/ek neve/i címe/i és engedélyezési száma/i

Date of slaughter/ processing/ heat-processing

A levágás/feldolgozás/hőkezelés dátuma :

III. Destination of meat /A hús rendeltetése:

Place of loading/

Feladási hely:

Date of transport/

A feladás időpontja

Place of destination/

Rendeltetési hely:

Means of transport:

(For railway wagons or lorries the registration number, for aircraft the flight number, for ship the name of the ship should be given)

A szállítás módja:

(Vasúti kocsik és kamionok esetén a forgalmi rendszámot, repülőgép esetén a járatszámot, hajóknál a hajó nevét kell megadni.)

Seal number (for shipments through third countries)/

Vámzár száma (harmadik országon történő átszállítás esetén)

Name and address of consignor/

A feladó neve és címe:

Name and address of consignee/

A címzett neve és címe:

IV. Attestation of health / Egészségügyi tanúsítvány

I the undersigned official veterinarian hereby certify that goods are healthful and fit for human consumption and that goods described above meet the following requirements/

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy az áru egészséges és emberi fogyasztásra alkalmas és hogy a fenti áru az alábbi követelményeknek megfelel:

(1) Notifiable Avian Influenza (NAI) and Newcastle disease are designated as notifiable diseases in Hungary/

A bejelentési kötelezettség alá tartozó madárinfluenza (NAI) és a Newcastle betegség bejelentési kötelezettség alá tartozó betegségek Magyarországon.

(2) The surveillance program for NAI, fowl cholera and Salmonellosis (caused by Salmonella pullorum or Salmonella gallinarum only) based on the OIE Code and has fully acknowledged the outcome/

A magyar állategészségügyi hatóság rendelkezik az OIE Szárazföldi Állatok Állategészségügyi Kódexére alapozott NAI, baromfi kolera, és Salmonellosis (csak a Salmonella pullorum és Salmonella gallinarum által okozott esetekre) felügyeleti programmal, melynek eredményét teljes mértékben elismeri.

(3) The heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan are of origin that meet the following requirements/

A Japánba exportálandó hőkezelt baromfihús és húskészítmény olyan eredetű, amely megfelel az alábbi követelményeknek:

1. Poultry which born and raised only in Hungary/

Baromfi, amely Magyarországon született és nevelkedett

2. Poultry which raised at farms where no outbreak of NAI and Newcastle disease has been confirmed for at least 21 days before the slaughter date/

Baromfi amely olyan gazdaságban nevelkedett, ahol a vágás időpontját megelőzően legalább 21 nappal nem állapították meg NAI és Newcastle betegség kitérését

3. Poultry which confirmed to be free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante-mortem and post-mortem inspections conducted by veterinary officer of Hungary at an approved slaughter facility (defined in Article 5).

A baromfi Magyarország hatósági állatorvosa által, egy engedélyezett vágóhídon (az 5.cikkelyben meghatározva) elvégzett ante- és post mortem vizsgálat során mentesnek bizonyult minden fertőző baromfi betegségtől

(4) The slaughter facility where poultry used for heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan is slaughtered has been approved by the competent authority of Hungary ("approved slaughter facility")/

A vágó-létesítményt, ahol a japán exportra szánt hőkezelt baromfihús és húskészítmény előállításra használt baromfit levágták az illetékes magyar hatóság jóváhagyta („engedélyezett vágóhíd”)

(5) The processing facility where poultry meat and meat products to be exported to Japan are processed (prior to heat processing) has been approved by the competent authority of Hungary ("approved processing facility")/

A feldolgozó létesítményt, ahol a japán exportra szánt hőkezelt baromfihúst és húskészítményt feldolgozták (a hőkezelést megelőzően), az illetékes magyar hatóság jóváhagyta („engedélyezett feldolgozó létesítmény”)

- (6) The facility where poultry meat and meat products to be exported to Japan are heat-processed has been designated by the Japanese animal health authorities (“designated heat-processing facility”)/

A létesítményt, ahol a japán exportra szánt baromfihúst és húskészítményt hőkezelik, a japán állategészségügyi hatóság jelölte ki („kijelölt hőkezelő létesítmény”)

- (7) The heat-processed poultry meat and meat products have been stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent contamination with pathogens of any animal infectious diseases prior to shipment/

A hőkezelt baromfihúst és húskészítményt tiszta és higiénikus csomagolásban és/vagy konténerben tárolták a szállítást megelőzően olyan módon, hogy megóvják a fertőző állatbetegségek kórokozóival történő fertőződéstől.

- (8) The slaughtered poultry is found to be sound and healthy as a result of ante- and post- mortem inspections conducted by the government veterinarians of Hungary in the designated facilities at the time of slaughter /A levágott baromfit Magyarország hatósági állatorvosai egészségesnek találták a kijelölt létesítményben a vágás idején végzett ante- és post mortem vizsgálat során.

- (9) Heat-processed poultry meat or meat products described here in where slaughtered and processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of Hungary, which are at least equivalent to laws and regulations of Japan./Az itt leírt hőkezelt baromfihúst– vagy húskészítményt a magyar jogszabályokkal és rendeletekkel - amelyek legalább egyenértékűek a Japán jogszabályokkal és rendeletekkel - összhangban, biztonságos módon vágták és kezelték.

Done at _____ on _____ (Date of loading)/

Készült: _____-án (berakodás dátuma)

Official stamp
Hivatali pecsét

Signature of the official government veterinary officer/
Hatósági állatorvos aláírása

Name in capital letters, qualifications and title/
**Név nyomtatott betűkkel, képesítés,
beosztás megjelölése**

Definitions/Fogalmak**-Heat-process/hőkezelés**

means heat treatments keeping the temperature at the center of poultry meat and meat products at 70°C or higher for one minute or more/ **olyan hőkezelést jelent, amely a baromfihús és húskészítmény maghőmérsékletét legalább egy percig 70°C-on vagy annál magasabb hőmérsékleten tartja.**

-Poultry/baromfi

means chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes (such as duck and goose)/ **tyúk, fűrj, strucc, fácán, gyöngytyúk, pulyka és a lúdalakúak rendjébe tartozó madarak (mint kacsza, liba)**

-Poultry meat and meat products/baromfihús és húskészítmény

means meat, fat, tendon and viscera of poultry and products and made therefrom (excluding meat meal and MBM (meat and bone meal))/ **a baromfi húsa, zsírja, inai és belsősége és az ebből készült termékek (kivéve a húslisztet és az MBM-t (hús- és csontlisztet)).**

-Notifiable Avian Influenza (NAI)/bejelentési kötelezettség alá tartozó madárinfluenza (NAI)

means infection of poultry caused by highly pathogenic notifiable avian influenza (HPNAI) or low pathogenic avian influenza (LPNAI) as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code/**bejelentési kötelezettség alá tartozó magas patogenitású madárinfluenza (HPAI) vagy alacsony patogenitású madárinfluenza (LPAI) által okozott fertőzés az OIE Szárazföldi Állatok Állategészségügyi Kódexének meghatározása szerint.**

-Outbreak/kitörés

means appearance of clinical signs, detection of specific antigens or pathogens, or detection of antibodies (only for NAI)/ **a betegség klinikai tüneteinek megjelenése vagy a betegség specifikus antigénjének kimutatása vagy az ellenanyag kimutatása (kizárólag NAI esetében)**

-The competent authority of Hungary/Magyarország illetékes hatósága

means the Department for Food Chain Control, Ministry of Agriculture of Hungary, and the County Government Offices/**a magyar Agrárminisztérium Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztálya és a Megyei Kormányhivatalok.**

-The Japanese animal health authority/a japán állategészségügyi hatóság

means Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government/**a japán kormány Mezőgazdasági, Erdészeti és Halászati Minisztérium, Élelmiszer Biztonsági és Fogyasztóvédelmi Hivatalának Állategészségügyi Osztálya.**