

薬生食監発 0810 第1号  
令和5年8月10日

各 検 疫 所 長 殿

医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
(公 印 省 略)

「月齢制限の廃止に伴うオーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」  
の一部改正について

標記については、「月齢制限の廃止に伴うオーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」(令和5年7月31日付け薬生食監発0731第1号。以下「通知」という。)により取り扱っているところです。

今般、オーストリア当局から衛生証明書様式について連絡があったため、下記のとおり通知を一部改正することとしましたので、御了知の上、対応方よろしくお願いします。

記

別添「3 衛生証明書」

「衛生証明書については別途通知する。ただし、従前の対日輸出プログラムに基づき、旧様式の証明書が添付されて輸出された牛肉等については、引き続き、輸入を認めて差し支えないこと。」を「令和5年8月10日以降、オーストリア当局が発行する法第10条第2項に基づく証明書については、別紙2のとおりであるので、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第9条に規定された事項のほか、上記2に示した品目、施設であること及び対日輸出プログラムに適合している旨（All the required conditions described in the “Export Verification Program” were fulfilled.）等について確認すること。従前の対日輸出プログラムに基づき、旧様式の証明書が添付されて輸出された牛肉等についても、引き続き、輸入を認めて差し支えないこと。なお、旧様式の証明書については、令和5年12月9日までに発行されたものまで受け入れることとする。」に改め、別紙2を追加する。



**Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnissen aus der  
Bundesrepublik Österreich nach Japan**

**Health certificate for the exportation of beef, beef offal and their products from the Federal Republic of Austria to Japan**

Bei Abweichungen hinsichtlich der Auslegung ist der englische Wortlaut maßgeblich. / Shall there be any deviation, the English text is prevailing.

Exportland / Exporting country: **Bundesrepublik Österreich / Federal Republic of Austria**

<b>Teil I: Angaben zur Sendung / Part I: Details of dispatched consignment</b>	I.1. Name und Anschrift des Versenders / Name and address of consignor	I.2. Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number  I.3. Zuständige Bundesbehörde / Central Competent Authority  I.4. Örtlich zuständige Veterinärbehörde (ausstellende Behörde) / Local Competent Veterinary Authority (issuing authority)
	I.5. Name und Anschrift des Empfängers / Name and address of consignee	I.6. Produktbezeichnung / Name & type product  Tierart / Animal species
	I.7. Art der Verpackung / Type of packaging	I.8. Stückzahl / No. of pieces
	I.9 Bruttogewicht / Gross weight  Nettогewicht / Net weight	I.10. Schlachtdatum / Date of slaughter  Zerlegedatum / Date of cutting  Bearbeitungsdatum / Date of processing/  Verpackungsdatum / Date of packaging  Genusstauglichkeits-(Identitäts-) Kennzeichnung / Health (Identification) mark
	I.11. Name & Anschrift Schlachthof / Name and address of slaughterhouse  Veterinärkontrollnummer / EST No:	I.12. Name & Anschrift Zerlegebetrieb / Name and address of cutting plant  Veterinärkontrollnummer / EST No:
	I.13. Name & Anschrift Verarbeitungsbetrieb / Name and address of processing plant:  Veterinärkontrollnummer / EST No:	I.14. Name & Anschrift Kühllhaus / Name and address of approved cold stores  Veterinärkontrollnummer / EST No:
	I.15. Herkunftsland / Country of origin	
	I.16. Name & Anschrift Versandbetrieb / Name and address of dispatching establishment:	I.17. Datum und Ort der Verladung / Date and place of loading
	I.18. Container Nummer / Container No.  Siegelnummer / Seal No.  Art & Identifizierung des Transportmittels / Type & identification of means of transport	

<b>Teil II: Gesundheitsbescheinigung / Part II: Health Attestation</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation</td><td style="width: 50%;">Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number</td></tr> </table>	II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation	Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number
II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation	Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number		
<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt durch seine Unterschrift, dass das in Teil I bezeichnete Fleisch: /  The undersigned official veterinarian hereby certifies by signature, that the meat described in Part I:</p>			
<p>1. Das oben beschriebene exportierte Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis wurde unter hygienischen Bedingungen in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Bestimmungen Österreichs bzw. der EU verarbeitet. Die in Österreich und der EU geltenden Gesetze und Bestimmungen sind als gleichwertig mit den gesetzlichen Anforderungen Japans über Schlacht- und Lebensmittelhygiene anzusehen. /  The exported beef, beef offal and their products described above to Japan were processed under sanitary conditions in accordance with the laws and regulations in Austria and the EU. The laws and regulations of Austria and EU have been deemed to be equivalent to the legal requirements on slaughter hygiene and food sanitation of Japan.</p> <p>2. Alle Bedingungen, die in dem zwischen Österreich und Japan vereinbarten EVP Beef 2023 (Exportüberprüfungsprogramm) und den AHR Beef 2023 (Tiergesundheitsanforderungen) gefordert werden, wurden erfüllt. /  All the required conditions described in the "Export Verification Program" (EVP Beef 2023) and in the "Animal Health Requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Austria" (AHR Beef 2023) were fulfilled.</p> <p>3. Länder in denen die Rinder geboren wurden, die zur Produktion von Rindfleisch herangezogen sind. /  Countries where the cattle to be used for production were born:  Länder in denen die Rinder aufgezogen wurden, die zur Produktion von Rindfleisch herangezogen sind. /  Countries where the cattle to be used for production were raised:</p> <p>Entweder / Either</p> <p>1) Die für die Produktion von Rindfleisch zum Export nach Japan geschlachteten Rinder wurden in Österreich geboren und aufgezogen. /  The cattle slaughtered for the production of the exported beef to be exported to Japan were born and raised only in Austria (*)</p> <p>oder / or</p> <p>unmittelbar und rechtmäßig aus und durch Ländern importiert, die von Japan als zum Export von Rindfleisch nach Japan berechtigt wurden (berechtigte Länder gemäß Anhang 2 der AHR Beef 2023) ohne die Möglichkeit eines Transits durch andere als die genannten Länder, und sind in Österreich aufgezogen und erfüllen alle Anforderungen gemäß Ziffer 1 der Anlage 1 des AHR Beef 2023 vollständig /  Directly and legally imported from and via countries approved as the third free country or the specified country (the third free or the specified countries are specified in Annex 2 of the AHR Beef 2023) without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries, and raised in Austria, and completely meet all the requirements in item 1 of Annex 1 of the AHR Beef 2023.</p> <p>und / and</p> <p>Sie werden von einem Gesundheitszertifikat der berechtigten Länder begleitet und wiesen keine Anzeichen von infektiösen Tierseuchen auf, die als Ergebnis der Exportkontrolle von den Behörden des berechtigten Landes durchgeführt wurde. /  Accompanied by the inspection certificate issued by the third free or specified country, and were free from any evidence of animal infectious diseases as a result of export inspection conducted by the government authorities of the third free countries or the specified countries;</p> <p>oder / or</p> <p>2) Das exportierte Rindfleisch, das alle Anforderungen gemäß Ziffer 2 der Anlage 1 des AHR Beef 2023 vollständig erfüllt, wurde unmittelbar und rechtmäßig aus berechtigten Ländern gemäß Anhang 2 der AHR Beef 2023 importiert und erfüllt alle nachfolgenden Bedingungen: /</p> <p>The exported beef, that completely meet all requirements in item 2 of Annex 1 of the AHR Beef 2023 and that was directly and legally imported from the third free or the specified countries according to Annex 2 of the AHR Beef 2023 and completely meet all the requirements in the following items (*):</p> <p>A. das exportierte Fleisch stammt von Rindern, die nur in berechtigten Ländern geboren und aufgezogen wurden /  The exported beef to Japan is derived from cattle, which are born and raised only in the third free or the specified countries.</p> <p>B. die geschlachteten Rinder mit Verdachts- oder bestätigtem BSE-Fall oder Kohorten, in denen es BSE-Fälle gegeben hat, gemäß des Terrestrial Animal Health Code der Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH) werden nicht in Österreich als Ausgangsmaterialien für den menschlichen oder tierischen Verzehr verwendet. /  The slaughtered cattle that were suspect or confirmed BSE cases, or cohorts of BSE cases as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation of Animal Health (WOAH) are not utilized in Austria for the production of materials for human or animal consumption.</p> <p>C. das exportierte Rindfleisch nach Japan stammt aus berechtigten Ländern, in denen bei geschlachteten Rindern die SRM Bedingungen erfüllt werden. /  The exported beef to Japan was derived from slaughtered cattle which meet SRM removal requirements imposed on beef to be exported to Japan from the country where the cattle was imported.</p> <p>D. das exportierte Fleisch wird ausschließlich in Betrieben bearbeitet, welche von den Behörden der berechtigten Länder für die Handhabung von Fleisch für den Export nach Japan zugelassen wurden. /  The exported beef to Japan is handled only in facilities designated as eligible for handling meat to be exported to Japan by the competent authority of the third free or specified countries.</p> <p>E. das exportierte Rindfleisch wird nach besagter Inspektion unmittelbar in die dafür zugelassenen österreichischen Betriebe transportiert. /  The exported beef to Japan is directly carried into the designated facilities in Austria after the inspection mentioned above.</p> <p>F. das exportierte Rindfleisch ist unmittelbar und rechtmäßig aus berechtigten Ländern importiert ohne die Möglichkeit eines Transits durch andere als die genannten Länder, ausser in versiegelten Behältern, die mit einer fortlaufend nummerierten Plombe von der Behörde des berechtigten Drittlandes versehen ist – und von einem Veterinärzertifikat, ausgestellt von den Behörden des jeweiligen Landes, begleitet ist. /  The exported beef to Japan is legally imported to Austria from and via the third free countries or the specified countries without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries, except in containers sealed with serially numbered seals of the competent authority of the third free or the specified country and is accompanied by the health certificate issued by the third or specified country.</p> <p>4. Die geschlachteten Rinder sind frei von jedem BSE-Verdacht und stammen nicht aus Kohorten, in denen es BSE-Fälle gegeben hat, in Übereinstimmung mit den von der Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH) angenommenen Tiergesundheits-Code. /  The slaughtered cattle are not suspect or confirmed BSE cases, or cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation of Animal Health (WOAH).</p>			

Teil II: Gesundheitsbescheinigung / Part II: Health Attestation	<p>II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation</p> <p>Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number</p> <p>5. Das exportierte Rindfleisch wurde nur in dafür zugelassenen Betrieben gehandhabt, die alle Anforderungen in Anlage 1 des AHR Beef 2023 erfüllen. / The exported beef to Japan has been handled only at the designated facilities which fulfil all requirements in Annex 1 of the AHR Beef 2023.</p> <p>6. die geschlachteten Rinder, die in den dafür vorgesehenen Einrichtungen in Folge der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, durchgeführt vom amtlichen Tierarzt oder amtlichen Fachassistenten im Fall der Ziffer 2 in Anlage 1 der jeweilig zuständigen Behörde der Drittstaaten oder der genannten Länder, sind frei von jeglicher Infektion und für unbedenklich und gesund erachtet worden. / The slaughtered cattle must be free from any evidence of animal infectious diseases and found to be sound and healthy as a result of ante-mortem inspections conducted by official veterinary inspectors and post-mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspectors of the competent authority of Austria (in case of item 2 of Annex 1, the competent authority of the third free countries or the specified countries) at the designated facilities.</p> <p>7. Das exportierte Rindfleisch, das für den Export nach Japan bestimmt ist, wird bis zur Versendung nach Japan nur in den dafür zugelassenen Betrieben in einer Weise gehandhabt, um jedwede Kontamination mit Erregern einer ansteckenden Tierkrankheit zu vermeiden. / The exported beef to Japan is handled at the designated facilities in such a way as to prevent contamination with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan.</p> <p>(*) Nichtzutreffendes streichen / Delete as appropriate</p> <p>Das oben beschriebene exportierte Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis nach Japan beinhaltet / The exported beef, beef offal and their products described above to Japan contains (**):</p> <p><input type="checkbox"/> keine Därme / no casings</p> <p><input type="checkbox"/> Därme / casings: Art der Därme / type of casing (**): <input type="checkbox"/> natürlich / natural, <input type="checkbox"/> künstlich / artificial</p> <p>Im Falle der Verwendung von natürlichen Därmten zum Export von Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis nach Japan, werden alle nachfolgenden Anforderungen erfüllt. / In case the exported beef, beef offal and their products described above to Japan contains natural casings, the natural casings satisfy all of the following requirements.</p> <p><b>Generelle Anforderungen</b> für natürliche Därme, die von <b>Rindern, Schafen, Ziegen oder Schweinen</b> stammen, wird bestätigt, dass / <b>General requirements</b> for natural casings derived from <b>cattle, sheep, goat and pig</b>, it is certified that:</p> <p>1. 1) Die natürlichen Därme wiesen als Ergebnis der Schlachttier- u. Fleischuntersuchung, die vom amtlichen Tierarzt oder amtlichen Fachassistenten der zuständigen österreichischen Veterinärbehörde durchgeführt wurden, keine Anzeichen von infektiösen oder ansteckenden Tierseuchen auf und für unbedenklich und gesund erachtet wurde. (*) / The natural casings are free from any animal infectious diseases and found to be sound and healthy as a result of ante-mortem veterinary inspections conducted by official inspectors and post-mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspector under the supervision of the official veterinarian of competent authority of Austria. (*) oder / or 2) Im Fall von Naturdärmten importiert aus Drittstaaten, die für die Produktion von exportiertem Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis vorgesehen sind, stammen die Därme von Tieren, die bei der Einfuhrkontrolle durch amtliche Inspektoren der zuständigen österreichischen oder EU-Behörde keine Anzeichen von anzeigepflichtigen Infektionskrankheiten befunden wurden oder eine Bestätigung des Gesundheitszeugnisses des Herkunftslandes haben. (*) / If the natural casings for the production of meat products destined for export are imported from third countries, the natural casings are free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authority of Austria or EU member states or the confirmation of the health certificates issued by the government of the country of origin. (*) oder / or 3) Falls die Naturdärme zur Herstellung der exportierten Fleischwaren aus einem anderen EU-Mitgliedstaat stammen, erfolgt vor dem Versand nach Österreich die Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch die zuständige Behörde des für den Versand zuständigen EU-Mitgliedstaates. (*) / If the natural casings for the production of exported meat products are originated from another EU member state, the ante- and post- mortem inspection is conducted by the competent authority of the EU member state responsible at dispatch prior to shipment to Austria. (*)</p> <p>2. Ursprungsland (Name des Landes, wo die Tiere für die Produktion der Därme geboren und aufgezogen worden sind) / Country of origin (name of the country where animals to be used for production of casings were born and raised): .....</p> <p>3. Name, Adresse und Zulassungsnummer des zugelassenen Darmbetriebes / Name, address and approval number of approved casing facilities: .....</p> <p>(*) Nichtzutreffendes streichen / Delete as appropriate</p> <p>(**) Auswahlfeld / Select as appropriate</p>
---	---

Teil II: Gesundheitsbescheinigung / Part II: Health Attestation	<p>II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation</p>	Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number
	<p>Im Falle der Verwendung von natürlichen Därmen zum Export von Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis nach Japan, werden alle zusätzlich nachfolgenden Anforderungen erfüllt. / In case the exported beef, beef offal and their products described above to Japan contains natural casings, the natural casings comply with all of the additional following requirements.</p> <p><input type="checkbox"/> Für natürliche Därme, die von <b>Rindern, Schafen oder Ziegen</b> stammen, wird bestätigt, dass / For natural casings derived from <b>cattle, sheep or goat</b>, it is certified that: (**)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tierart / Animal species of origin (**): <input type="checkbox"/> Rind / cattle <input type="checkbox"/> Schaf / sheep <input type="checkbox"/> Ziege / goat</li> <li>2. Die Naturdärme stammen von Wiederkäuern, die in anderen als die in Anhang 4 Ziffer 1 des AHR Beef 2023 angeführten Ländern geboren und aufgezogen wurden. / The natural casings are derived from ruminants which were born and raised in countries other than the countries listed in item 1 of Annex 4 of the AHR Beef 2023.</li> <li>3. Falls die Naturdärme von Tieren stammen, die aus anderen Ländern als den Ländern, die frei von MKS sind, (<a href="https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html">https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html</a>), müssen die Naturdärme nach der Verarbeitung mit Natriumchlorid (NaCl), Salzlake (Aw &lt; 0,80) oder mit Phosphat ergänztem Trockensalz mit 86,5 Prozent NaCl, 10,7 Prozent Na2HPO4 und 2,8 Prozent Na3PO4 (Gewicht/Gewicht/Gewicht) behandelt und mindestens 30 Tage lang im verschlossenen Behälter gelagert und während dieser gesamten Zeit auf einer Temperatur von mehr als 12°C gehalten werden. / In case the natural casings are derived from the ruminants originated from the countries other than the countries free from Rinderpest and FMD (<a href="https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html">https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html</a>), the natural casings after processing need to be salted with dry salt (NaCl), saturated brine (Aw &lt; 0.80), or phosphate supplemented dry salt containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent Na2HPO4 and 2.8 percent Na3PO4 (weight /weight/weight) and stored for at least 30 days in a sealed container and kept at a temperature of greater than 12°C during this entire period.</li> <li>4. Die Naturdärme wurden nur in den von der österreichischen Behörde zugelassenen Darmbetrieben verarbeitet, die nur natürliche Därme, wie in Ziffer 1, 2 und 3 des Anhangs 4 beschrieben sind. (Wurden die Naturdärme aus Drittländern importiert, gilt diese Bestimmung auch für die Fleischverarbeitungsbetriebe in diesen Exportländern.) / Natural casings have been handled only at casing facilities approved by the competent authority of Austria as the ones which handle only casings prescribed in item 1, 2 and 3 of Annex 4 (In case the casings are imported from the third countries, this provision must equally apply to the meat processing establishments in the exporting countries.).</li> <li>5. Falls die Därme von Schafen oder Ziegen stammen, darf der Darmbetrieb nur Material verarbeiten, das aus anderen Ländern stammt als aus jenen, in denen BSE aufgetreten ist. / In case the casings are derived from sheep or goat, the casing plant is processing only material originating from countries other than countries where BSE occurred.</li> </ol> <p><input type="checkbox"/> Für natürliche Därme, die von <b>Schweinen</b> stammen, wird bestätigt, dass / For natural casings derived from <b>pigs</b>, it is certified that: (**)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falls die Naturdärme von Tieren stammen, die aus anderen Ländern als den Ländern, die frei von MKS, KSP und ASP sind, (<a href="https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html">https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html</a>), müssen die Naturdärme nach der Verarbeitung mit Natriumchlorid (NaCl), Salzlake (Aw &lt; 0,80) oder mit Phosphat ergänztem Trockensalz mit 86,5 Prozent NaCl, 10,7 Prozent Na2HPO4 und 2,8 Prozent Na3PO4 (Gewicht/Gewicht/Gewicht) behandelt und mindestens 30 Tage lang im verschlossenen Behälter gelagert und während dieser gesamten Zeit auf einer Temperatur von mehr als 12°C gehalten werden. / In case the natural casings are derived from the animals originated from the countries other than the countries free from Rinderpest, FMD, CSF and ASF (<a href="https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html">https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html</a>), the natural casings after processing were salted either with phosphate supplemented dry salt or saturated brine (Aw &lt; 0.80) containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent Na2HPO4 and 2.8 percent Na3PO4 (weight/weight/weight) and stored for at least 30 days in a sealed container and kept at a temperature of greater than 20°C during this entire period.</li> <li>2. Die Naturdärme wurden nur in den von der österreichischen Behörde zugelassenen Darmbetrieben verarbeitet, die nur natürliche Därme, wie in Ziffer 1 und 2 des Anhangs 4 beschrieben sind. (Wurden die Naturdärme aus Drittländern importiert, gilt diese Bestimmung auch für die Fleischverarbeitungsbetriebe in diesen Exportländern. / Natural casings have been handled only at casing facilities approved by the animal health authority of Austria as the ones which handle only natural casings prescribed in item 1 and 2 of Annex 4. (In case the natural casings are imported from the third countries, this provision applies equally to meat processing establishments in the exporting countries.)</li> </ol> <p>(**) Auswahlfeld / Select as appropriate</p> <p>Ausstellungsdatum: Place of issue: _____</p> <p>Ausstellungsdatum: Date of issue: _____</p> <p>Dienstsiegel Official stamp</p> <p>(Unterschrift des zuständigen amtlichen Tierarztes) (Signature of the competent official veterinarian)</p> <p>(Name und Titel des amtlichen Tierarztes in Druckbuchstaben) (Name and title of the official veterinarian in block letters)</p> <p>Anmerkung: Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe unterscheiden / Note: Signature and stamp must differ in colour of the printed text</p>	

(参考)

薬生食監発 0731 第 1 号  
令和 5 年 7 月 31 日

(最終改正：令和 5 年 8 月 10 日薬生食監発 0810 第 1 号)

各 検 疫 所 長 殿

医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
(公 印 省 略)

### 月齢制限の廃止に伴うオーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて

令和 2 年 12 月の食品安全委員会における「デンマーク及びオーストリアから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価」に基づき、オーストリア政府と輸入条件変更のため協議した結果、対日輸出プログラムが改正されました。

については、オーストリアから輸入される牛肉等の取扱いにつき下記のとおりとするので、その運用に遺漏のないようお願いします。

なお、「オーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 29 年 9 月 29 日付け薬生食監発 0929 第 1 号（最終改正：令和 4 年 12 月 23 日付け薬生食監発 1223 第 7 号））は本通知をもって廃止します。

#### 記

##### 1 オーストリアから輸入される牛肉等の取扱い

オーストリアから輸入される牛肉等は、別添により取り扱う。

##### 2 「輸入牛肉等の安全確保について」（平成 16 年 7 月 30 日付け食安監発第 0730003 号（最終改正：令和 5 年 7 月 27 日付け薬生食監発 0727 第 1 号））の改正

注) 取扱いを別途定めた通知一覧（令和 5 年 7 月 27 日現在）から、「平成 29 年 9 月 29 日付け薬生食監発 0929 第 1 号」を削除し、「令和 5 年 7 月 31 日付け薬生食監発 0731 第 1 号」を加える。

##### 3 「牛肉等の現場検査の実施について」（令和 4 年 12 月 23 日付け薬生食監発 1223 第 7 号（最終改正：令和 5 年 7 月 27 日付け薬生食監発 0727 第 1 号））の

改正

(別添) から、「・平成 29 年 9 月 29 日付け薬生食監発 0929 第 1 号「オーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査(1)＜表 1 ＞」を削除する。

#### 4 牛由来ゼラチン、コラーゲン等の取扱い

上記 1 にかかわらず、平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号に基づき取り扱うこととする。

## オーストリアから輸入される牛肉等の取扱い

## 1 対日輸出プログラム

別紙1のとおりとする。

## 2 対象品目

オーストリア当局から認定された対日輸出認定施設において、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉、牛臓器及びそれらを用いて製造された牛由来原材料を含む食品（ゼラチン及びコラーゲン並びにこれらを含む食品を除く。以下同じ。）であってオーストリア当局が発行する衛生証明書が添付されているものとすること。

また、上記以外で、オーストリアにおいて、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉及び牛臓器並びに牛由来原材料を含む食品及び添加物のうち、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第10条第2項に基づき証明書を要するものについてはこれを受け入れないこととし、要しないものについては輸入しないよう輸入者等に指導すること。

なお、対日輸出認定施設のリストについては、下記URLに掲載される。

[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/handel\\_export/bvzert/Asien/japan.html](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/handel_export/bvzert/Asien/japan.html)

## 3 衛生証明書

令和5年8月10日以降、オーストリア当局が発行する法第10条第2項に基づく証明書については、別紙2のとおりであるので、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第9条に規定された事項のほか、上記2に示した品目、施設であること及び対日輸出プログラムに適合している旨（All the required conditions described in the “Export Verification Program” were fulfilled.）等について確認すること。

従前の対日輸出プログラムに基づき、旧様式の証明書が添付されて輸出された牛肉等についても、引き続き、輸入を認めて差し支えないこと。

なお、旧様式の証明書については、令和5年12月9日までに発行されたものまで受け入れることとする。

## 4 現場検査等

別表のとおりとする。

## Standards for slaughter of cattle and processing of beef, beef offal and their products eligible for export from Austria to Japan

### *Export Verification Program (EVP Beef 2023)*

This Export Verification Program (EVP) provides the specified products processing requirements and requirements for facilities for the export of beef, beef offal and their products to Japan from Austria. This EVP comes in addition to the Austrian and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The Veterinary Services of the Federal Republic of Austria, hereafter called “the competent authority” is responsible to overseeing the implementation of the EVP in Austria.

#### 1 Purpose

This EVP describes the standards that slaughterhouses, cutting facilities, processing facilities and cold stores shall meet in producing beef, beef offal and their products for export to Japan in order to meet the following objectives:

- 1.1 Ensure removal from cattle carcasses of all tissues ineligible for export to Japan;
- 1.2 Prevent cross contamination of eligible beef, beef offal and their products for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- 1.4 Enable verification of compliance with Japanese import condition relating to Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), in addition to Austrian and EU domestic requirements.

#### 2 Scope

This EVP applies to Austrian facilities producing beef, beef offal and their products for export to Japan from Austria. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef, beef offal and their products for export to Japan from Austria. These facilities shall be designated and listed by the competent authority in accordance with the Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW).

#### 3 Identification and traceability records

- 3.1 Live cattle shall be domesticated bovine animals (*Bos taurus* or *Bos indicus*) born and raised in Austria or imported into Austria from countries eligible for export of beef and beef offal to Japan.
- 3.2 Live cattle shall be individually identified.
- 3.3 Live cattle shall be sent to slaughterhouses with individual documents recording the exact date of birth and identification information of each animal.
- 3.4 All carcasses over 30 months of age shall be clearly identified by obligatory labelling.
- 3.5 An identification mark (i.e. by labelling) allowing the verification that the beef, beef offal and their products are eligible for export to Japan is applied on all products at each level of processing.
- 3.6 Records and identification information through the process shall be sufficient to trace:
  - 3.6.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan to carcasses;
  - 3.6.2 Individual carcasses to individual animal;
  - 3.6.3 Individual animal to farm of origin (obligatory bovine identification system).

## 4 Specified Products Requirements

- 4.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall consist exclusively of meat, offal and their products, which the MHLW and the competent authority recognize as eligible for export to Japan.
- 4.2 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall not include any Specified Risk Material (SRM) as defined by the enforced Japanese regulation, that is to say beef, beef offal and their products for export to Japan shall not include any of the following tissues:
  - 4.2.1 Tonsils (including palatine and lingual tonsils) from all cattle;
  - 4.2.2 Distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle;
  - 4.2.3 Spinal cord from cattle over 30 months of age;
  - 4.2.4 Head (except for hygienically removed tongues, skin and cheek meat) from cattle over 30 months of age;
  - 4.2.5 Vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, lumbar and thoracic vertebrae, the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle over 30 months of age.
- 4.3 Beef, beef offal and their products for export to Japan, and the carcasses and cattle from which they are derived should be traceable according to production records.

## 5 Processing requirements

- 5.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall be processed using procedures ensuring compliance with point 4 and integrated into the facility HACCP/SSOP.
  - 5.1.1 Beef, beef offal and their products derives from (an) establishment(s) implementing a program based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004.
- 5.2 Verification activities for age requirements as described above must be conducted at the slaughter and processing levels.
- 5.3 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall be processed in a manner to ensure the hygienic removal of the SRM as described above in point 4.2. and to prevent any cross-contamination by these SRM or by any beef or beef offal NOT eligible for export to Japan.
- 5.4 The facility HACCP/SSOP shall include regular internal verification activities that allow to control the specified requirements of this EVP are effectively implemented and met.
- 5.5 The exported beef, beef offal and their products to Japan derived from cattle must be derived from either:
  - 5.5.1 Cattle that were born and raised only in Austria, or from animals legally imported into Austria from a country recognized by the Japanese animal health authorities as:
    - a. The third free-countries for cloven-hoofed animals and meat as authorized by Japan. A link to the current list of these eligible countries will be available on Animal Health Requirements (AHR);
    - b. The eligible BSE-affected countries as identified by Japan. A link to the current list of these eligible countries will be available on AHR;
  - Or
  - 5.5.2 Beef, beef offal and their products legally imported into Austria from a designated facility in a country recognized by Japan as eligible to export bovine beef, beef offal and their products to Japan and shipped directly to Austria ports of entry. If transported through countries other than the eligible third-free countries or eligible BSE-affected countries, as identified on the current lists available on AHR, the imported beef, beef offal and their products must be

transported in an officially sealed container. Once inspected and passed by the competent authority of Austria or EU member states or inspection conducted by the competent authority of another EU member state prior to the dispatch of the meat, the shipment of imported beef, beef offal and their products must transfer directly to the designated facility in Austria.

## **6 Designated facilities for export to Japan**

- 6.1 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Austria shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants and cold stores) approved by the competent authority following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the competent authority in accordance with the MHLW.
- 6.2 The designated facilities shall meet the specified products and processing requirements for beef, beef offal and their products for export from Austria to Japan.
- 6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the competent authority. The competent authority shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan. The competent authority will keep the MHLW informed of any amendments as regards additions, delisting and address or activity change at the listed facilities.
- 6.4 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Austria are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Austrian and EU regulations.
- 6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the competent authority review.

## **7 Export certificate**

- 7.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the competent authority when exported to Japan.
- 7.2 The export certificate shall include the information as required by the Food Sanitation Act of Japan.
- 7.3 The export certificate shall mention the following statement: "All the required conditions described in the "Austria Export Verification Program - Japan" were fulfilled".

## **8 Audit and import inspection of the MHLW**

- 8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the Austrian inspection system including visit of the competent authority, designated facilities that export beef, beef offal and their products to Japan and relevant facilities.
- 8.2 If non-compliance with these standards is found as a result of the audit or the import inspection of the MHLW, the competent authority shall take appropriate measures including corrective and/or preventive action.

**These requirements for beef, beef offal and their products for export from Austria to Japan will go into effect on July 31st, 2023.**

# 日本向けに輸出可能な牛のと畜並びにオーストリア産牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の加工の基準： 輸出証明プログラム (EVP 牛肉 2023)

この輸出証明プログラム (EVP) は、オーストリアから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定された製品の加工条件及び施設基準を規定する。本文書は、関連する国内条件を含む、オーストリア及びEUの規則に加えて適用される。なお、オーストリア連邦共和国獣医局（以下「当局」という。）がオーストリアにおけるEVP実施の監督権限を有している。

## 1 目的

本文書は、次の目的を達成するために日本向けに輸出する牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の生産において、と畜場、カット施設、加工施設及び低温倉庫が満たすべき基準を記載する。

- 1.1 日本に輸出できない全ての組織が、枝肉から除去されるようとする。
- 1.2 と畜及び/又は加工処理中、日本に輸出できる牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品が輸出できない組織により二次汚染されることを防ぐ。
- 1.3 オーストリア及びEU域内の条件に加えて、牛海绵状脳症 (BSE) に関する日本の輸入条件に遵守していることの証明を可能とする。

## 2 範囲

本文書は、オーストリアから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品を生産するオーストリアの施設に適用する。その施設は、オーストリアから日本に輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定された製品の加工条件及び施設基準を満たさなければならない。これらの施設は、日本の厚生労働省との合意により、当局によって指定され、リスト化されなければならない。

## 3 個体識別とトレーサビリティ記録

- 3.1 牛生体は、家畜化された牛科の動物 (*Bos taurus* 又は *Bos indicus*) であり、オーストリアで生まれ飼養されたもの、若しくは日本への牛肉及び牛内臓肉の輸出が認められている国からオーストリアへ輸入されたものでなければならない。
- 3.2 牛生体は、個別に特定されていなければならない。
- 3.3 牛生体は正確な出生日と各個体の識別情報を記録している個々の文書が添付され、と畜場に搬送されなければならない。
- 3.4 30か月齢超の全ての枝肉は、義務的ラベルにより明確に特定されなければならない。
- 3.5 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品であることを明確にする（ラベルによる）個体識別マークは、各加工段階における全ての製品に適用される。

3.6 工程における記録及び個体識別情報は以下のことを追跡するのに十分であること

3.6.1 日本への輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品から枝肉

3.6.2 個別の枝肉から個別の動物

3.6.3 個別の動物から原産農場（義務的牛個体識別システム）

## 4 特定の製品条件

4.1 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、厚生労働省と当局が日本への輸出として認めた肉、内臓肉及びそれらの加工品でなければならない。

4.2 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は日本の規則により定義されるどの特定危険部位(SRM)も含んではならない。したがって、日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品には、以下の組織を含んではならない

4.2.1 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃を含む）

4.2.2 全ての牛の回腸（盲腸との接合部から2メートル）

4.2.3 30か月齢超の牛の脊髄

4.2.4 30か月齢超の牛の頭部（衛生的に取り除かれた舌、皮及び頬肉を除く）

4.2.5 30か月齢超の牛の脊柱（頸椎・胸椎・腰椎の棘突起及び横突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く）

4.3 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品並びにそれらが由来する枝肉及び牛は、生産記録により追跡可能であるべきである。

## 5 加工条件

5.1 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、4の遵守が確保された施設のHACCP/SSOPによる手順で加工されなければならない。

5.1.1 牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、EU規則(EC)No 852/2004に従ったHACCP原則に基づく計画を実施する施設に由来する。

5.2 上記に記載されている月齢条件の確認作業は、と畜及び加工段階において実行されなければならない。

5.3 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、前述の4.2中に記載されているSRMが衛生的に除去される方法で加工されなければならない。また、SRM又は日本向け輸出に適さない牛肉及び牛内臓肉によるいかなる汚染も防がなければならない。

5.4 施設のHACCP/SSOPに定期的な内部監査を含め、本文書の特定の条件が効果的に実行され、適合しているかを管理できるようにしなければならない。

5.5 日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、以下のいずれかに由来するものでなければならない。

5.5.1 オーストリアで出生、飼養された、又は以下に示す日本の動物衛生当局によって承認された国からオーストリアに合法的に輸入された牛。

a. 偶蹄類及びその肉の輸入が日本に認められた第三清浄国。適合するそれらの国の現在のリストのリンクは家畜衛生条件において確認できる。

b. BSE 発生国のうち、日本が受け入れ可能としている国。適合するそれらの国の現在のリストのリンクは家畜衛生条件において確認できる。

5.5.2 日本に牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品を輸出可能な国の指定施設からオーストリアに合法的に輸入され、オーストリアの国境又は空港に直接搬入された牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品。家畜衛生条件で入手可能なリストで確認できる、日本が認めた第三清浄国でも受け入れ可能な BSE 発生国でもない国を経由して搬入される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品があった場合、それらは公的に密閉されたコンテナに入れて輸送しなければならない。オーストリア又はEU加盟国当局による（輸入時）検査を受け合格したのち又は他のEU加盟国当局により出荷時検査を受け合格したのちは、輸入された牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品はオーストリアの指定施設に直接搬送されなければならない。

## 6 日本向け輸出施設の指定

6.1 オーストリアから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設は、現地調査の後、当局による認可を得た施設（と畜場、カット施設、加工施設、低温倉庫）でなければならない。指定施設の認可は厚生労働省との合意による当局の責任の下にある。

6.2 指定施設はオーストリアから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品として指定された製品及び加工条件に適合していなければならない。

6.3 日本向け輸出の指定施設は当局によりリスト化され、当局は公式な日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設リストを、毎年厚生労働省へ提供しなければならない。また、当局は指定施設のリストへの追加、削除及び指定施設の所在地や営業内容の変更に関する修正情報について、厚生労働省に隨時提供することとする。

6.4 オーストリアから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設は、本手順に示す全ての条件並びにオーストリア及びEUの規制を遵守しなければならない。

6.5 指定施設における本文書の執行状況を確認するために必要な全ての情報は、当局の審査のために提供されなければならない。

## 7 輸出証明書

7.1 日本への輸出の際には、日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品には当局が発行する輸出証明書が添付されなければならない。

7.2 輸出証明書は日本の食品衛生法に規定される必要な情報を含まなければならない。

7.3 輸出証明書は「EVPに記載された全ての要求事項を満たす。」ことに言及していなければならない。

## 8 現地査察及び厚生労働省による輸入検査

- 8.1 厚生労働省は、当局、日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設及び関連施設を含む、オーストリアの監視システムに基づく現地査察を実施することができる。
- 8.2 厚生労働省による現地査察又は輸入検査の結果、これらの基準が遵守されていないことが判明した場合は、当局は改善及び/又は防止措置を含む適切な対応をとらなければならない。

オーストリアから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品に係るこれらの条件は、2023年7月31日から適用される。



**Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnissen aus der  
Bundesrepublik Österreich nach Japan**

**Health certificate for the exportation of beef, beef offal and their products from the Federal Republic of Austria to Japan**

Bei Abweichungen hinsichtlich der Auslegung ist der englische Wortlaut maßgeblich. / Shall there be any deviation, the English text is prevailing.

Exportland / Exporting country: **Bundesrepublik Österreich / Federal Republic of Austria**

<b>Teil I: Angaben zur Sendung / Part I: Details of dispatched consignment</b>	I.1. Name und Anschrift des Versenders / Name and address of consignor	I.2. Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number  I.3. Zuständige Bundesbehörde / Central Competent Authority  I.4. Örtlich zuständige Veterinärbehörde (ausstellende Behörde) / Local Competent Veterinary Authority (issuing authority)
	I.5. Name und Anschrift des Empfängers / Name and address of consignee	I.6. Produktbezeichnung / Name & type product  Tierart / Animal species
	I.7. Art der Verpackung / Type of packaging	I.8. Stückzahl / No. of pieces
	I.9 Bruttogewicht / Gross weight  Nettогewicht / Net weight	I.10. Schlachtdatum / Date of slaughter  Zerlegedatum / Date of cutting  Bearbeitungsdatum / Date of processing/  Verpackungsdatum / Date of packaging  Genusstauglichkeits-(Identitäts-) Kennzeichnung / Health (Identification) mark
	I.11. Name & Anschrift Schlachthof / Name and address of slaughterhouse  Veterinärkontrollnummer / EST No:	I.12. Name & Anschrift Zerlegebetrieb / Name and address of cutting plant  Veterinärkontrollnummer / EST No:
	I.13. Name & Anschrift Verarbeitungsbetrieb / Name and address of processing plant:  Veterinärkontrollnummer / EST No:	I.14. Name & Anschrift Kühllhaus / Name and address of approved cold stores  Veterinärkontrollnummer / EST No:
	I.15. Herkunftsland / Country of origin	
	I.16. Name & Anschrift Versandbetrieb / Name and address of dispatching establishment:	I.17. Datum und Ort der Verladung / Date and place of loading
	I.18. Container Nummer / Container No.  Siegelnummer / Seal No.  Art & Identifizierung des Transportmittels / Type & identification of means of transport	

<b>Teil II: Gesundheitsbescheinigung / Part II: Health Attestation</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation</td><td style="width: 50%;">Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number</td></tr> </table>	II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation	Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number
II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation	Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number		
<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt durch seine Unterschrift, dass das in Teil I bezeichnete Fleisch: /  The undersigned official veterinarian hereby certifies by signature, that the meat described in Part I:</p>			
<p>1. Das oben beschriebene exportierte Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis wurde unter hygienischen Bedingungen in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Bestimmungen Österreichs bzw. der EU verarbeitet. Die in Österreich und der EU geltenden Gesetze und Bestimmungen sind als gleichwertig mit den gesetzlichen Anforderungen Japans über Schlacht- und Lebensmittelhygiene anzusehen. /  The exported beef, beef offal and their products described above to Japan were processed under sanitary conditions in accordance with the laws and regulations in Austria and the EU. The laws and regulations of Austria and EU have been deemed to be equivalent to the legal requirements on slaughter hygiene and food sanitation of Japan.</p> <p>2. Alle Bedingungen, die in dem zwischen Österreich und Japan vereinbarten EVP Beef 2023 (Exportüberprüfungsprogramm) und den AHR Beef 2023 (Tiergesundheitsanforderungen) gefordert werden, wurden erfüllt. /  All the required conditions described in the "Export Verification Program" (EVP Beef 2023) and in the "Animal Health Requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Austria" (AHR Beef 2023) were fulfilled.</p> <p>3. Länder in denen die Rinder geboren wurden, die zur Produktion von Rindfleisch herangezogen sind. /  Countries where the cattle to be used for production were born:  Länder in denen die Rinder aufgezogen wurden, die zur Produktion von Rindfleisch herangezogen sind. /  Countries where the cattle to be used for production were raised:</p> <p>Entweder / Either</p> <p>1) Die für die Produktion von Rindfleisch zum Export nach Japan geschlachteten Rinder wurden in Österreich geboren und aufgezogen. /  The cattle slaughtered for the production of the exported beef to be exported to Japan were born and raised only in Austria (*)</p> <p>oder / or</p> <p>unmittelbar und rechtmäßig aus und durch Ländern importiert, die von Japan als zum Export von Rindfleisch nach Japan berechtigt wurden (berechtigte Länder gemäß Anhang 2 der AHR Beef 2023) ohne die Möglichkeit eines Transits durch andere als die genannten Länder, und sind in Österreich aufgezogen und erfüllen alle Anforderungen gemäß Ziffer 1 der Anlage 1 des AHR Beef 2023 vollständig /  Directly and legally imported from and via countries approved as the third free country or the specified country (the third free or the specified countries are specified in Annex 2 of the AHR Beef 2023) without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries, and raised in Austria, and completely meet all the requirements in item 1 of Annex 1 of the AHR Beef 2023.</p> <p>und / and</p> <p>Sie werden von einem Gesundheitszertifikat der berechtigten Länder begleitet und wiesen keine Anzeichen von infektiösen Tierseuchen auf, die als Ergebnis der Exportkontrolle von den Behörden des berechtigten Landes durchgeführt wurde. /  Accompanied by the inspection certificate issued by the third free or specified country, and were free from any evidence of animal infectious diseases as a result of export inspection conducted by the government authorities of the third free countries or the specified countries;</p> <p>oder / or</p> <p>2) Das exportierte Rindfleisch, das alle Anforderungen gemäß Ziffer 2 der Anlage 1 des AHR Beef 2023 vollständig erfüllt, wurde unmittelbar und rechtmäßig aus berechtigten Ländern gemäß Anhang 2 der AHR Beef 2023 importiert und erfüllt alle nachfolgenden Bedingungen: /</p> <p>The exported beef, that completely meet all requirements in item 2 of Annex 1 of the AHR Beef 2023 and that was directly and legally imported from the third free or the specified countries according to Annex 2 of the AHR Beef 2023 and completely meet all the requirements in the following items (*):</p> <p>A. das exportierte Fleisch stammt von Rindern, die nur in berechtigten Ländern geboren und aufgezogen wurden /  The exported beef to Japan is derived from cattle, which are born and raised only in the third free or the specified countries.</p> <p>B. die geschlachteten Rinder mit Verdachts- oder bestätigtem BSE-Fall oder Kohorten, in denen es BSE-Fälle gegeben hat, gemäß des Terrestrial Animal Health Code der Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH) werden nicht in Österreich als Ausgangsmaterialien für den menschlichen oder tierischen Verzehr verwendet. /  The slaughtered cattle that were suspect or confirmed BSE cases, or cohorts of BSE cases as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation of Animal Health (WOAH) are not utilized in Austria for the production of materials for human or animal consumption.</p> <p>C. das exportierte Rindfleisch nach Japan stammt aus berechtigten Ländern, in denen bei geschlachteten Rindern die SRM Bedingungen erfüllt werden. /  The exported beef to Japan was derived from slaughtered cattle which meet SRM removal requirements imposed on beef to be exported to Japan from the country where the cattle was imported.</p> <p>D. das exportierte Fleisch wird ausschließlich in Betrieben bearbeitet, welche von den Behörden der berechtigten Länder für die Handhabung von Fleisch für den Export nach Japan zugelassen wurden. /  The exported beef to Japan is handled only in facilities designated as eligible for handling meat to be exported to Japan by the competent authority of the third free or specified countries.</p> <p>E. das exportierte Rindfleisch wird nach besagter Inspektion unmittelbar in die dafür zugelassenen österreichischen Betriebe transportiert. /  The exported beef to Japan is directly carried into the designated facilities in Austria after the inspection mentioned above.</p> <p>F. das exportierte Rindfleisch ist unmittelbar und rechtmäßig aus berechtigten Ländern importiert ohne die Möglichkeit eines Transits durch andere als die genannten Länder, ausser in versiegelten Behältern, die mit einer fortlaufend nummerierten Plombe von der Behörde des berechtigten Drittlandes versehen ist – und von einem Veterinärzertifikat, ausgestellt von den Behörden des jeweiligen Landes, begleitet ist. /  The exported beef to Japan is legally imported to Austria from and via the third free countries or the specified countries without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries, except in containers sealed with serially numbered seals of the competent authority of the third free or the specified country and is accompanied by the health certificate issued by the third or specified country.</p> <p>4. Die geschlachteten Rinder sind frei von jedem BSE-Verdacht und stammen nicht aus Kohorten, in denen es BSE-Fälle gegeben hat, in Übereinstimmung mit den von der Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH) angenommenen Tiergesundheits-Code. /  The slaughtered cattle are not suspect or confirmed BSE cases, or cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation of Animal Health (WOAH).</p>			

Teil II: Gesundheitsbescheinigung / Part II: Health Attestation	<p>II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation</p> <p>Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number</p> <p>5. Das exportierte Rindfleisch wurde nur in dafür zugelassenen Betrieben gehandhabt, die alle Anforderungen in Anlage 1 des AHR Beef 2023 erfüllen. / The exported beef to Japan has been handled only at the designated facilities which fulfil all requirements in Annex 1 of the AHR Beef 2023.</p> <p>6. die geschlachteten Rinder, die in den dafür vorgesehenen Einrichtungen in Folge der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, durchgeführt vom amtlichen Tierarzt oder amtlichen Fachassistenten im Fall der Ziffer 2 in Anlage 1 der jeweilig zuständigen Behörde der Drittstaaten oder der genannten Länder, sind frei von jeglicher Infektion und für unbedenklich und gesund erachtet worden. / The slaughtered cattle must be free from any evidence of animal infectious diseases and found to be sound and healthy as a result of ante-mortem inspections conducted by official veterinary inspectors and post-mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspectors of the competent authority of Austria (in case of item 2 of Annex 1, the competent authority of the third free countries or the specified countries) at the designated facilities.</p> <p>7. Das exportierte Rindfleisch, das für den Export nach Japan bestimmt ist, wird bis zur Versendung nach Japan nur in den dafür zugelassenen Betrieben in einer Weise gehandhabt, um jedwede Kontamination mit Erregern einer ansteckenden Tierkrankheit zu vermeiden. / The exported beef to Japan is handled at the designated facilities in such a way as to prevent contamination with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan.</p> <p>(*) Nichtzutreffendes streichen / Delete as appropriate</p> <p>Das oben beschriebene exportierte Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis nach Japan beinhaltet / The exported beef, beef offal and their products described above to Japan contains (**):</p> <p><input type="checkbox"/> keine Därme / no casings</p> <p><input type="checkbox"/> Därme / casings: Art der Därme / type of casing (**): <input type="checkbox"/> natürlich / natural, <input type="checkbox"/> künstlich / artificial</p> <p>Im Falle der Verwendung von natürlichen Därmen zum Export von Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis nach Japan, werden alle nachfolgenden Anforderungen erfüllt. / In case the exported beef, beef offal and their products described above to Japan contains natural casings, the natural casings satisfy all of the following requirements.</p> <p><b>Generelle Anforderungen</b> für natürliche Därme, die von <b>Rindern, Schafen, Ziegen oder Schweinen</b> stammen, wird bestätigt, dass / <b>General requirements</b> for natural casings derived from <b>cattle, sheep, goat and pig</b>, it is certified that:</p> <p>1. 1) Die natürlichen Därme wiesen als Ergebnis der Schlachttier- u. Fleischuntersuchung, die vom amtlichen Tierarzt oder amtlichen Fachassistenten der zuständigen österreichischen Veterinärbehörde durchgeführt wurden, keine Anzeichen von infektiösen oder ansteckenden Tierseuchen auf und für unbedenklich und gesund erachtet wurde. (*) / The natural casings are free from any animal infectious diseases and found to be sound and healthy as a result of ante-mortem veterinary inspections conducted by official inspectors and post-mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspector under the supervision of the official veterinarian of competent authority of Austria. (*) oder / or 2) Im Fall von Naturdärmen importiert aus Drittstaaten, die für die Produktion von exportiertem Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis vorgesehen sind, stammen die Därme von Tieren, die bei der Einfuhrkontrolle durch amtliche Inspektoren der zuständigen österreichischen oder EU-Behörde keine Anzeichen von anzeigepflichtigen Infektionskrankheiten befunden wurden oder eine Bestätigung des Gesundheitszeugnisses des Herkunftslandes haben. (*) / If the natural casings for the production of meat products destined for export are imported from third countries, the natural casings are free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authority of Austria or EU member states or the confirmation of the health certificates issued by the government of the country of origin. (*) oder / or 3) Falls die Naturdärme zur Herstellung der exportierten Fleischwaren aus einem anderen EU-Mitgliedstaat stammen, erfolgt vor dem Versand nach Österreich die Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch die zuständige Behörde des für den Versand zuständigen EU-Mitgliedstaates. (*) / If the natural casings for the production of exported meat products are originated from another EU member state, the ante- and post- mortem inspection is conducted by the competent authority of the EU member state responsible at dispatch prior to shipment to Austria. (*)</p> <p>2. Ursprungsland (Name des Landes, wo die Tiere für die Produktion der Därme geboren und aufgezogen worden sind) / Country of origin (name of the country where animals to be used for production of casings were born and raised): .....</p> <p>3. Name, Adresse und Zulassungsnummer des zugelassenen Darmbetriebes / Name, address and approval number of approved casing facilities: .....</p> <p>(*) Nichtzutreffendes streichen / Delete as appropriate</p> <p>(**) Auswahlfeld / Select as appropriate</p>
---	---

Teil II: Gesundheitsbescheinigung / Part II: Health Attestation	<p>II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation</p> <p>Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number</p> <p>Im Falle der Verwendung von natürlichen Därmen zum Export von Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnis nach Japan, werden alle zusätzlich nachfolgenden Anforderungen erfüllt. / In case the exported beef, beef offal and their products described above to Japan contains natural casings, the natural casings comply with all of the additional following requirements.</p> <p><input type="checkbox"/> Für natürliche Därme, die von <b>Rindern, Schafen oder Ziegen</b> stammen, wird bestätigt, dass / For natural casings derived from <b>cattle, sheep or goat</b>, it is certified that: (**)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tierart / Animal species of origin (**): <input type="checkbox"/> Rind / cattle <input type="checkbox"/> Schaf / sheep <input type="checkbox"/> Ziege / goat</li> <li>2. Die Naturdärme stammen von Wiederkäuern, die in anderen als die in Anhang 4 Ziffer 1 des AHR Beef 2023 angeführten Ländern geboren und aufgezogen wurden. / The natural casings are derived from ruminants which were born and raised in countries other than the countries listed in item 1 of Annex 4 of the AHR Beef 2023.</li> <li>3. Falls die Naturdärme von Tieren stammen, die aus anderen Ländern als den Ländern, die frei von MKS sind, (<a href="https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html">https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html</a>), müssen die Naturdärme nach der Verarbeitung mit Natriumchlorid (NaCl), Salzlake (Aw &lt; 0,80) oder mit Phosphat ergänztem Trockensalz mit 86,5 Prozent NaCl, 10,7 Prozent Na2HPO4 und 2,8 Prozent Na3PO4 (Gewicht/Gewicht/Gewicht) behandelt und mindestens 30 Tage lang im verschlossenen Behälter gelagert und während dieser gesamten Zeit auf einer Temperatur von mehr als 12°C gehalten werden. / In case the natural casings are derived from the ruminants originated from the countries other than the countries free from Rinderpest and FMD (<a href="https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html">https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html</a>), the natural casings after processing need to be salted with dry salt (NaCl), saturated brine (Aw &lt; 0.80), or phosphate supplemented dry salt containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent Na2HPO4 and 2.8 percent Na3PO4 (weight /weight/weight) and stored for at least 30 days in a sealed container and kept at a temperature of greater than 12°C during this entire period.</li> <li>4. Die Naturdärme wurden nur in den von der österreichischen Behörde zugelassenen Darmbetrieben verarbeitet, die nur natürliche Därme, wie in Ziffer 1, 2 und 3 des Anhangs 4 beschrieben sind. (Wurden die Naturdärme aus Drittländern importiert, gilt diese Bestimmung auch für die Fleischverarbeitungsbetriebe in diesen Exportländern.) / Natural casings have been handled only at casing facilities approved by the competent authority of Austria as the ones which handle only casings prescribed in item 1, 2 and 3 of Annex 4 (In case the casings are imported from the third countries, this provision must equally apply to the meat processing establishments in the exporting countries.).</li> <li>5. Falls die Därme von Schafen oder Ziegen stammen, darf der Darmbetrieb nur Material verarbeiten, das aus anderen Ländern stammt als aus jenen, in denen BSE aufgetreten ist. / In case the casings are derived from sheep or goat, the casing plant is processing only material originating from countries other than countries where BSE occurred.</li> </ol> <p><input type="checkbox"/> Für natürliche Därme, die von <b>Schweinen</b> stammen, wird bestätigt, dass / For natural casings derived from <b>pigs</b>, it is certified that: (**)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falls die Naturdärme von Tieren stammen, die aus anderen Ländern als den Ländern, die frei von MKS, KSP und ASP sind, (<a href="https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html">https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html</a>), müssen die Naturdärme nach der Verarbeitung mit Natriumchlorid (NaCl), Salzlake (Aw &lt; 0,80) oder mit Phosphat ergänztem Trockensalz mit 86,5 Prozent NaCl, 10,7 Prozent Na2HPO4 und 2,8 Prozent Na3PO4 (Gewicht/Gewicht/Gewicht) behandelt und mindestens 30 Tage lang im verschlossenen Behälter gelagert und während dieser gesamten Zeit auf einer Temperatur von mehr als 12°C gehalten werden. / In case the natural casings are derived from the animals originated from the countries other than the countries free from Rinderpest, FMD, CSF and ASF (<a href="https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html">https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html</a>), the natural casings after processing were salted either with phosphate supplemented dry salt or saturated brine (Aw &lt; 0.80) containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent Na2HPO4 and 2.8 percent Na3PO4 (weight/weight/weight) and stored for at least 30 days in a sealed container and kept at a temperature of greater than 20°C during this entire period.</li> <li>2. Die Naturdärme wurden nur in den von der österreichischen Behörde zugelassenen Darmbetrieben verarbeitet, die nur natürliche Därme, wie in Ziffer 1 und 2 des Anhangs 4 beschrieben sind. (Wurden die Naturdärme aus Drittländern importiert, gilt diese Bestimmung auch für die Fleischverarbeitungsbetriebe in diesen Exportländern. / Natural casings have been handled only at casing facilities approved by the animal health authority of Austria as the ones which handle only natural casings prescribed in item 1 and 2 of Annex 4. (In case the natural casings are imported from the third countries, this provision applies equally to meat processing establishments in the exporting countries.)</li> </ol> <p>(**) Auswahlfeld / Select as appropriate</p> <p>Ausstellungsdatum: Place of issue: _____</p> <p>Ausstellungsdatum: Date of issue: _____</p> <p>Dienstsiegel Official stamp</p> <p>(Unterschrift des zuständigen amtlichen Tierarztes) (Signature of the competent official veterinarian)</p> <p>(Name und Titel des amtlichen Tierarztes in Druckbuchstaben) (Name and title of the official veterinarian in block letters)</p> <p>Anmerkung: Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe unterscheiden / Note: Signature and stamp must differ in colour of the printed text</p>
---	---

## 別表 現場検査の対象及び検査頻度

<表1>

対象	施設名	検査頻度	開梱数
牛肉及び臓器	区分1	全件	表2による
	区分2	10件につき1件	表2による
	区分3		通常の検査体制

区分1：輸入実績が100トン未満の施設

区分2：輸入実績が100トン以上、1,000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1,000トン以上の施設

注) なお、輸入実績が輸入件数（1衛生証明書を1件とする。）30件以上の施設の場合は区分2、輸入件数330件以上の施設の場合は区分3として取り扱うこととする。輸入重量及び輸入件数で区分が異なる場合は、区分の数字の大きい方とする。当該施設からの対日輸出品（内臓を含む）から不適格品が発見された場合には、その時点で輸入実績を0とする。

<表2>

ロットの大きさ (N)	開梱数 (n)
$\leq 150$	8
151～280	13
281～500	20
501 $\leq$	32

### 1 実施上の注意点

- (1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、表2に掲げる開梱数により検査を実施すること。なお、表1に掲げる各区分に該当する対日輸出認定施設については、別途連絡する。
- (2) 検査に際しては、(1)に基づきカートンを無作為に抽出して開梱し、カートン表示及び衛生証明書との同一性を確認すること。
- (3) 全月齢の扁桃及び回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）並びに30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）、脊髄及び脊柱（以下「SRM」という。）が含まれていないことを確認すること。
- (4) 衛生証明書の確認及び現場検査の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務課を通じて当課へ報告すること。

## 2 措置

### (1) 牛肉及び牛臓器

検査及び調査の結果、SRMの混入と判定された場合には、当該ロットを法第10条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

### (2) 食肉製品並びに牛肉、牛臓器及び食肉製品以外の牛由来原材料を含む食品

検査及び調査の結果、食肉製品にあっては、SRMの混入と判定された場合には、当該ロットを法第10条第2項に違反するものとして取り扱うこと。牛肉、牛臓器及び食肉製品以外の牛由来原材料を含む食品にあっては、SRMの混入と判定された場合、又は本通知に示す衛生証明書が添付されていない場合には、貨物保留の上、検疫所業務課を通じて当課まで連絡すること。