

(別紙)

対フィリピン輸出牛肉の取扱要綱

(作成日：平成26年5月16日)

(最終改正日：平成29年3月17日)

1 目的

本要綱は、フィリピンに輸出する牛肉(以下「対フィリピン輸出牛肉」という。)を取り扱ふと畜場及び食肉処理場(以下「と畜場等」という。)の認定並びに食肉衛生証明書発行の手續等を定めるものである。

2 対フィリピン輸出牛肉を取り扱ふと畜場等の認定

(1) 対フィリピン輸出牛肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者又は営業者は、当該と畜場等の所在地を管轄する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。)に対し、別紙様式1により、フィリピン政府が提出を求める別添1「ACCREDITATION QUESTIONNAIRE」に基づく資料(英語)及び関係書類を添付して申請を行う。

(2) 都道府県知事等は、(1)の申請を受理したときは、次のア～エの条件に適合することを審査し、支障がないと認めたときは、当該と畜場等を対フィリピン輸出牛肉取扱施設として認定し(以下「認定と畜場等」という。)、施設番号を付与の上、別紙様式2により、別添1に基づく資料及び関係書類を添付して厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長あて報告する。なお、別添1に基づく資料には、当該認定と畜場等を管轄し、食肉衛生証明書の発行を行う食肉衛生検査所又は保健所(以下「証明書発行機関」という。)の長が署名を行うものとする。併せて、別紙様式3により、食肉衛生証明書に署名を行うと畜検査員の一覧を登録する。

ア と畜場法(昭和28年法律第114号)第4条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)第52条に基づく営業許可を有していること

イ と畜場にあつては別添2「危害分析・重要管理点方式による衛生管理基準」、食肉処理場にあつては「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添)の「I 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」に従つて衛生管理を行っていること

ウ その他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

エ 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

- (3) 厚生労働省は、(2)の報告を受けた場合、当該認定と畜場等の施設番号、名称及び所在地並びに食肉衛生証明書に署名を行うと畜検査員を、別添1に基づく資料を添えてフィリピン政府に通知するとともに、係る通知を行った旨を都道府県等に通知する。
- (4) (3)の通知の後に、認定と畜場等においてとさつ、解体及び分割され、かつ、4に定める食肉衛生証明書が添付された牛肉は、フィリピン政府により輸入が認められる。

3 対フィリピン輸出牛肉の要件

- (1) 個体識別番号により、とさつ時の月齢が確認できる牛由来であること。
- (2) 頭蓋腔内へ圧縮空気等を注入する機器を用いたスタンニング処理や、ピッシングが行われていない牛由来であること。
- (3) 30ヶ月齢を超える牛由来のせき髄、頭蓋、脳、目、背根神経節及びせき柱並びに全ての月齢の牛由来の扁桃及び回腸遠位部を含まず、かつ、これらが衛生的に除去されていること。

4 食肉衛生証明書の発行

- (1) フィリピンに牛肉を輸出しようとする者は、当該牛肉の処理を行おうとする認定と畜場等を管轄する証明書発行機関に対し、当該牛肉に係る食肉衛生証明書の発行を申請する。なお、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（以下「NACCS」という。）により申請を行う場合にあっては、別添3によることとする。
- (2) 証明書発行機関は、3に定める要件に従って認定と畜場等において適切に処理された牛肉について、別紙様式4により食肉衛生証明書を発行する。
- (3) 検査に合格した牛肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出し保管を行う場合にあって、食肉衛生証明書の発行時点で荷送人、荷受人又は仕向地が未定である場合には、食肉衛生証明書は該当欄に「×××」と記載の上、再発行が必要である旨を明記して発行し、申請者よりこれら記載事項の報告と併せて当該証明書の提出を受けた後に、当該証明書と同日付けで食肉衛生証明書を再発行する。
- (4) 証明書発行機関は、発行した食肉衛生証明書の原本を申請者に交付するとともに、当該原本の写し及び関係書類を1年間保管する。なお、未記入の食肉証明書様式については、不正等を防止する観点から、適切に管理する。

- (5) 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する牛肉について、ロットの再構成や封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該証明書を返納するものとする。
- (6) 交付された食肉衛生証明書の原本は、動物検疫所において輸出検疫証明書の原本に重ねて割印が押印され、申請者はこれらに対フィリピン輸出牛肉に添付して輸出する。

5 不正防止事項

- (1) 証明書発行機関は、と畜検査等を経て梱包された後に不正が行われることを防止するため、以下の事項を行うこと。
 - ア 対フィリピン輸出牛肉を直接個装する個々の容器包装又はそれらをまとめる容器包装（透明のビニル袋等）に別紙様式5の検査済証を貼付等すること
 - イ 対フィリピン輸出牛肉の梱包（カートン等）についても、開梱時に破られるような方法で検査済証を貼付すること
- (2) 証明書発行機関は、(1)を行う上での管理方法及び管理記録に関する書類を作成すること。

6 表示事項

- (1) 認定と畜場等は、対フィリピン輸出牛肉の梱包に以下の事項を英文にて表示すること。
 - ア 原産国名
 - イ 製品ロット番号
 - ウ 獣畜の種類及び部位名
 - エ 重量（k g（ただし、小数点第一位未満の数値は四捨五入））
 - オ 包装年月日
 - カ 賞味期限
 - キ 保存方法
- (2) なお、(1)の表示事項を直接梱包に印字する場合の文字の大きさは、5 mm（14ポイント）以上、当該事項を印字したラベルを梱包に貼付する場合は、2.5 mm（7ポイント）以上とする。

7 変更事項等の報告

- (1) 都道府県等は、2の(1)及び(2)の事項及び関係書類について変更がある場合は、予め当該変更の内容を、変更後の書類を添付して厚生労働省あて報告すること。
- (2) 都道府県等は、認定と畜場等において2(2)の衛生管理が適切に実施されていない又は対フィリピン輸出牛肉が3の要件に適合していないことなどにより、

当該と畜場等に対して改善指導、食肉衛生証明書の発行停止等の措置を講じた場合は、遅滞なく、当該内容を厚生労働省あて報告すること。

8 その他

- (1) 認定と畜場等は、毎年、別添1に基づく更新情報を、翌年の1月15日までに都道府県等を通じて厚生労働省に提出すること。
- (2) 認定と畜場等は、本取扱要綱に基づく輸出の状況に応じて、フィリピン政府による現地査察を受けるものであること。

(別添 1)

ANNEX B

ACCREDITATION QUESTIONNAIRE

Information on the Foreign Meat Establishment

(To be filled up by the applicant FME and information must be written in English)

(A) PARTICULARS OF THE FME

1. Name of the FME:
2. Address :
3. Establishment Number :
4. Year Constructed :
5. Total Land Area :
6. Total Building Area :
7. Types of Products Manufactured:
8. Products Intended for Export to the Philippines :
9. Source of Livestock/Poultry/Other Animals :
 - List part of the country from where animals are sourced for slaughter/processing
 - Whether company owned or contracted
 - Brief description of the animal sourcing marketing plan and policy of the FME
10. FME exportation record :
 - List the countries, dates of approval, types of products approved for export, year of first export, dates of most recent exports. Attach copy of Veterinary Health Certificate that accompanied latest shipment to each country.
11. State whether FME is a service facility or used exclusively by the company

(B) LOCATION AND LAYOUT OF THE FME

1. Description of the Area where FME is located
 - Attach a location plan to show clearly the surroundings where the FME is located.
 - Attach a country map to show the town or city where the FME is located
2. Layout Plan of FME

- Attach layout plan(s) showing the following in color indicated by arrows
 - Rooms for different operations.
 - Entrance and exit of personnel.
 - Process and product flow
3. Materials Used and Design
- Describe briefly :
- Floor,
 - Walls;
 - Ceilings and superstructures;
 - Lighting;
 - Ventilation system;
 - Footbaths or similar disinfection areas for entrance into slaughter/processing areas.

(C) WATER SUPPLY/ICE

1. Source of Water
2. Chlorination; (YES/NO)
If yes, state level in ppm
3. Bacteriological Examination:
 - Method;
 - Frequency;
 - Records availability : (YES/NO)
4. Ice making machine in the premises : (YES/NO)
If YES, state capacity of machine, describe the ice storage and its capacity
If NO, but using ice, state information on the source

(D) MANPOWER

1. Staff information
List the number, qualifications and names of professional, technical, general workers, etc employed by the FME.
2. Medical Examination and History
Are employees medically examined and certified fit to work in a food preparation establishment prior to employment? (YES/NO)
Annual health check and records for workers : (YES/NO)
Medical record of employees available? (YES/NO)

3. Uniforms/attire
Uniforms : (YES/NO)

Boots: (YES/NO)

Gloves and facemasks : (YES/NO)

Laundry (in-plant or contracted):

(E) SLAUGHTERING PREMISES

1. Equipment
Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.
2. Slaughtering Procedures
 - Attach process flow chart of livestock/poultry/other animals slaughtered:
 - Brief description of process
 - Line speed:
3. Food safety programs
List of HACCP (or equivalent international standard) Certified Products intended for export to the Philippines
Whether based on HACCP concepts (or equivalent international standard): (YES/NO)
If YES, attach HACCP (or equivalent international standard) Plan
State whether testing done in-house or provided by a service laboratory
If in-house, list the facilities and tests:
Attach copy of manual
Sampling and testing procedures
Criteria for rejection/acceptance of products and raw materials:
4. Product Recall and Traceability System
Brief description
5. Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)
Brief description
Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities
6. Daily Throughout
 - Number of shifts;
 - Slaughter capacity (Tonnes) per shifts;
 - Number of working days per week;

7. Capacity
Total annual slaughter/production capacity (tonnes):
8. Meat Inspection
 - By government or company
 - Total number of inspectors, qualification and training;
 - Number of inspectors per shift;
 - Inspection Procedures; Attach copy of the inspection record
9. Boning/Cutting Room
 - Temperature control features: (YES/NO)
If YES, temperature
 - Production capacity
10. Storage Facilities
 - Brief description
 - For packing/canning materials
 - For dry ingredients
 - For chemicals, disinfectants and other cleaning agents
(Attach copy of the latest record)
11. Chillers/Freezers
Number, type (static, air, blast, etc/ammonia or Freon), capacity;
12. Offal Handling and Cooling Procedures
Brief Description
13. Waste Treatment/Disposal
 - System of delivery of inedible/condemned products for treatment
 - System of waste treatment/disposal
 - System of effluent treatment/disposal
 - Designated disposal area/center
 - Daily frequency of disposal for waste and affluent
14. Pest Control System
Brief Description

(F) WELFARE/WASHING FACILITIES

Brief description

- Staff canteen(s)
- Toilets

- Lockers
- Charging rooms
- Shower facilities
- Hands free operated features for taps and toilet flush
- Disposal towels and hand disinfectant

(G) PHOTOGRAPHS, VIDEO, TAPES, BROCHURES, ANNUAL REPORTS AND OTHER RELEVANT INFORMATION ON THE FME to support information provided may be submitted together with this questionnaire.

(H) DECLARATION BY ESTABLISHMENT

I declare that the information given above is true and correct

Name and designation of person who submitted above information

Signature and Company Stamp

Date

(I) VERIFICATION BY THE NATIONAL COMPETENT AUTHORITY

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct.

Name and designation of veterinarian who verified above information

Signature and Official Stamp of NCA

Date

The FME application and accomplished questionnaire (ANNEX B) must be submitted through the National Competent Authority of the exporting country.

(別添2)

危害分析・重要管理点方式による衛生管理基準

- 1 と畜場の設置者は、と畜場法第7条の衛生管理責任者（以下「衛生管理責任者」という。）、同法第10条の作業衛生責任者（以下「作業衛生責任者」という。）その他の獣畜のとさつ又は解体に係る衛生管理について専門的な知識を有する者により構成される班を編成し、次の（1）から（7）までに掲げる措置を実施すること。
 - （1）製品の名称、種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。
 - （2）獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他の工程の流れを記載した図を、と畜場における実際の工程及び施設設備の配置に則して作成すること。
 - （3）次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。
 - ア 放血、頭部の処理、とたいの剥皮、乳房の切除、内臓の摘出、背割り（枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。以下同じ。）、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却を含む工程ごとに、当該工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）（当該危害の原因となる物質が認められない場合にあっては、その理由）
 - イ アの工程のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあっては、その理由）
 - ウ 全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理措置の基準
 - エ イの確認の方法
 - （4）（3）イの確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。
 - （5）製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。
 - （6）次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。
 - ア （3）イの確認に関する事項
 - イ （4）の改善措置に関する事項
 - ウ （5）の検証に関する事項
 - （7）（3）から（6）までの規定に基づき作成した文書に従い、獣畜、とたい、枝肉及び食用に供する内臓等に係る食品衛生上の危害の発生の防止のために公衆

衛生上必要な措置を講ずること。

2 と畜場の設置者は、1に掲げる措置が適切に実施されるよう、次に掲げるところにより管理すること。

(1) 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。

(2) 作業衛生責任者に、(1)の文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、と畜場法第10条第1項の規定によりと畜場の設置者が自ら作業衛生責任者となっていると畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。

(別添3)

電子メール又はNACCSによる食肉衛生証明書の発行申請手続

1 食肉衛生証明書の発行申請前の手続

(1) 電子メールにより発行申請を行う場合

食肉を輸出しようとする者（以下「輸出者」という。）は、別紙様式6に必要事項を記入の上、以下により年度内の輸出計画書を、書面にて認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長又は保健所長あてに提出すること。

- ①輸出計画は、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画などを踏まえ、提出時点で作成可能な内容を記載すること。
- ②一つの輸出計画書に、同一の食肉衛生検査所又は保健所で食肉衛生証明書を発行する他の輸出先国・地域向けの輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③輸出先国・地域や輸出する食肉の畜種に追加が生じた場合は、同様式により輸出計画の変更を届け出ること。なお、輸出年月及び数重量に変更が生じた場合にあつては、変更の届出は要しない。

(2) NACCSにより発行申請を行う場合

輸出者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているNACCS掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

2 食肉衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食肉を輸出しようとする都度、電子メール又はNACCSを利用して、食肉衛生証明書の発行申請に必要な書類を管轄の食肉衛生検査所又は保健所あてに提出すること（その際、発行申請書への代表者印等の押印は要しない。）。なお、電子メールにより発行申請を行う場合であつて、1（1）の輸出計画書を予め提出していない輸出先国・地域又は畜種の輸出を行う場合は、必要な書類を郵送等により提出すること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

- (1) 申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。
- (2) 食肉衛生証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について証明書発行機関とあらかじめ調整すること。

(別紙様式1 と畜場等設置者申請書様式)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿

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

対フィリピン輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

対フィリピン輸出牛肉を取り扱う施設として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 と畜場又は食肉処理場の所在地及び名称 (法人にあっては法人番号) (日本語・英語併記)
- 2 営業者氏名
- 3 添付書類
 - (1) 施設の現状が確認できる資料 (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等)
 - (2) 対フィリピン輸出牛肉取扱要綱別添1に基づく資料 (英語)
 - (3) 危害分析・重要管理点方式による衛生管理に関する資料

年 月 日

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長 殿

都道府県知事等名

対フィリピン輸出牛肉取扱施設の認定について

対フィリピン輸出牛肉を取り扱う施設として認定を受けたい旨申請のあった下記施設について、内容を精査したところ差し支えないものと思料されるので、関係書類を添えて報告いたします。

記

- 1 と畜場又は食肉処理場の名称、所在地及び施設番号（法人にあっては法人番号）
（日本語・英語併記）
- 2 設置者及び営業者の氏名及び住所（法人の場合はその名称及び所在地）
- 3 添付書類
 - （1）食肉衛生証明書に署名を行うと畜検査員の一覧
 - （2）不正防止事項に関する書類
 - （3）申請者の提出書類

(別紙様式3 と畜検査員登録様式)

**List of Signatories for Official Health Certificate for Export of Beef
from Japan to the Republic of the Philippines**

Establishment # (施設番号)

(施設名)

(所在地)

(都道府縣市名)

Name of meat inspector	Official title	Signature

(別紙様式 4 食肉衛生証明書様式)

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF
FROM JAPAN TO THE REPUBLIC OF THE PHILIPPINES

No. :

DATE:
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Type of cuts)		
(Number of packages or boxes)	(Net weight)	(Lot number)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Consignee address)	

II. Origin of products

Name	Est. No.	Address
(Slaughterhouse)		
(Cutting/Processing plant)		

Date of slaughter : Date of production :

Type of package of the meat :

I hereby certify that:

- 1) The products were derived from cattle of all age whose age at slaughter can be identified.
- 2) The products were derived from cattle which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were not downer cattle and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases at time of slaughter.
- 3) The products were derived from cattle 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 products were derived from cattle 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 products do not contain, and have not commingled with tissue from spinal cord, skull, brain, eyes, dorsal root ganglia and vertebral columns from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum from cattle of all age, 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.

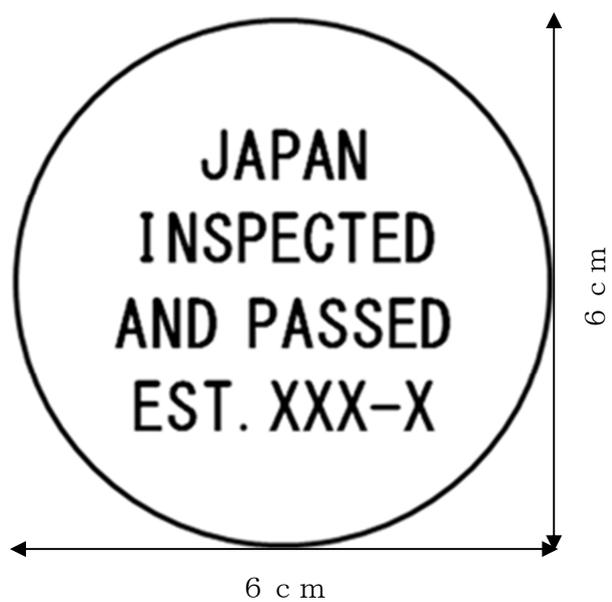
Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

(別紙様式 5 検査済証様式)



(別紙様式 6 食肉輸出計画書)

年 月 日

食肉衛生検査所長／保健所長 殿

申出者 住所
氏名 印
法人にあってはその所在地、名称、及び
代表者氏名

食肉輸出計画書

平成〇〇年度の食肉の輸出計画を下記のとおり提出いたします。

記

1. 担当者

部署名：

担当者氏名：

電話番号：

E-mail アドレス：

2. 輸出計画

輸出年月	輸出先国・地域	食肉の畜種	数重量