

(別紙)

対インドネシア輸出牛肉の取扱要綱

(作成日：平成26年12月3日)

(最終改正日：平成29年3月17日)

1 目的

本要綱は、インドネシアに輸出する牛肉（以下「対インドネシア輸出牛肉」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。）の認定及び食肉衛生証明書発行の手続等を定めるものである。

2 対インドネシア輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定

(1) 対インドネシア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、イスラム導師評議会（MUI）による認定又はMUIから認められたハラール機関によるハラール証明（以下「MUIによる認定等」という。）を受けた上で、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、インドネシア政府が提出を求める別添1「APPLICATION FORMS」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、当該と畜場等を対インドネシア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。

ア と畜場法（昭和28年法律第114号）第4条第1項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条第1項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」に従っ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、名称及び所在地を、別添1に基づく資料を添えてインドネシア政府に

通知する。

- (4) インドネシア政府は、書類審査及び現地調査を実施し、認定と畜場等における食品安全及びハラール保証システムの検証を行う。
- (5) (4) の検証の結果、インドネシア政府により認定と畜場等のインドネシア向け牛肉輸出が許可された場合、厚生労働省はその旨を都道府県等に通知する。
- (6) (5) の通知以降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、インドネシア政府により輸入が認められる。

3 対インドネシア輸出牛肉の要件

- (1) 日本で生まれ、飼養された牛由来であること。
- (2) 常勤の公的獣医師の全面的監督下にあり、営業許可を受けた認定と畜場等であって、ハラール保証システム（すべてのと畜をハラール方式で行うことを含む）を実施していることをMUIにより認定等された施設由来であること。
- (3) と畜前検査及びと畜後検査に合格し、と畜時に伝染性疾病のいかなる兆候も認められない牛由来であること。
- (4) 安全、かつ、人の食用に適するような衛生条件に従って加工されたものであること。
- (5) 人の健康に危害を及ぼすおそれのある水準のホルモン物質、農薬、重金属、保存料、添加物及びその他物質等の有害な残留物質を含まないこと。

4 食肉衛生証明書の発行

- (1) インドネシア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。）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、かつ、ハラール証明書が添付された牛肉について、別紙様式3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であって、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) インドネシアに牛肉を輸出しようとする者は、発行された食肉衛生証明書の原本を対インドネシア輸出牛肉に添付して輸出する。
- (6) 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。

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 対インドネシア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4の検査済証を貼付等すること
 - イ 対インドネシア輸出牛肉の梱包（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

認定と畜場等は、対インドネシア輸出牛肉の梱包に、インドネシア語及び英語で以下の事項が記載された印又はラベルを貼付すること。

- (1) 輸出先国名
- (2) と畜場の名称、所在地及び認定番号
- (3) と畜年月日、加工年月日及び／又は製造年月日
- (4) 牛肉の部位及び重量
- (5) ハラール印

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の(2)の条件又は対インドネシ

ア輸出牛肉が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) 都道府県等は、証明書発行機関又はその他適切な組織により、認定と畜場等においてハラール処理が適正に行われていることを監督する体制を整備し、実効的に監督を行うこと。
- (2) 認定と畜場等は、少なくとも2年毎に、又は7の変更等の状況に応じて、インドネシア政府当局による現地査察を受けるものであること。

(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)
(法人にあつてはその所在地、名称、代表者の氏名)

対インドネシア輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

対インドネシア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 (日本語・英語併記)
- 2 設置者又は営業者の氏名
- 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) MU I による認定等を受けたことを証する書類
 - (3) 対インドネシア輸出牛肉取扱要綱別添1に基づく資料 (英語)
 - (4) 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

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

都道府県知事等名

対インドネシア輸出牛肉取扱施設の認定について

下記施設を対インドネシア輸出牛肉を取り扱う施設として認定したので、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（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) 不正防止事項に関する書類
 - (2) 申請者の提出書類の写し（ただし、対インドネシア輸出牛肉取扱要綱別添1に基づく資料（英語）は原本に限る）

(別紙様式3 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 INDONESIA

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 animals which were born and reared only in Japan.
- 2) The products were originated from approved establishments under permanent official thoroughly veterinary supervision and licensed as a business establishment that are approved by Indonesian Ulamas Council (MUI) or have been certified by a Halal Authority that is recognized by MUI for implementing halal assurance system (fully dedicated for halal practices).
- 3) The products were derived from animals that underwent an ante mortem and post mortem examinations and did not show any signs of infectious and contagious diseases at the time of slaughter.
- 4) The products have been processed in accordance with the sanitary and hygiene requirements so that the products are safe and fit for human consumption.
- 5) The products do not contain harmful residues such as hormonal substances, pesticides, heavy metals, preservatives, additives and/or other substances at a level which may cause hazard to human health.

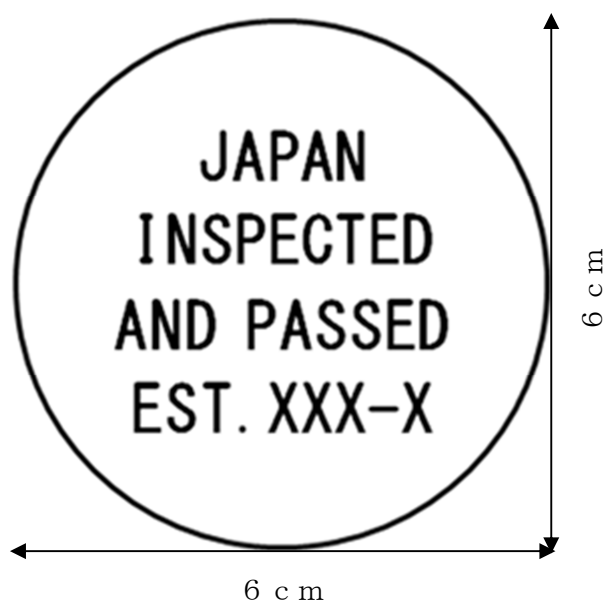
Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

(別紙様式4 検査済証様式)



(別添1)

APPLICATION FORMS

**APPROVAL OF
CATTLE SLAUGHTERHOUSE,
MEAT ESTABLISHMENT AND BY PRODUCT PROCESSING
PLANT
IN COUNTRY WISHING TO EXPORT BEEF OR PROCESSED
PRODUCT OF CATTLE ORIGIN TO INDONESIA**

**DIRECTORATE OF VETERINARY PUBLIC HEALTH
DIRECTORATE GENERAL OF LIVESTOCK SERVICES
MINISTRY OF AGRICULTURE OF THE REPUBLIC OF INDONESIA**

FORM 1

**APPLICATION FORMS FOR CATTLE SLAUGHTERHOUSE AND
MEAT PROCESSING PLANT APPROVAL IN COUNTRY WISHING TO
EXPORT BEEF AND ITS PRODUCTS TO INDONESIA**

Note:

This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or meat establishment required by Directorate Veterinary Public Health, Directorate General of Livestock Services (DGLS), Ministry of Agriculture of Republic of Indonesia for evaluation to export beef/further processed of meat to Indonesia.

Exporting Country:

A. GENERAL INFORMATION

1. Name of establishment

2. Establishment No.

3. Type of premises

(Slaughterhouse, meat cutting plant, further processing plant, etc)

4. Address

Phone

Facsimile

E-mail

5. Address of headquarters (if different from premises address)

Phone

Facsimile

E-mail

6. Contact person at premise

Name

Position

Telephone

Facsimile

E-mail

7. Date when premise was operational

8. Date when last renovation was done

9. Type of products

10. Additional facilities found at premise:

(a. Production of meat products, b. Separate unit for slaughter/cutting/store, c. Separate quarantine stalls for sick and suspected animals, d. Rendering plant, e. Storage room for meat, meat products, fish and milk products)

11. Source of the slaughter animal

a. Import (country, province, district)

b. Owned by the company (region, district)

12. The produced products intended for export, local or both*

13. In case of part or all of the produced products are intended for export

a. List the names of importing countries and date of approval

b. Types of the exported products

c. The first year of export and name of importing country

d. Date of the last 6 (six) months export and name of importing country

(Please attach a copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country)

14. Previous years production MT/year

B. Additional Information of Premise

1. Working hours information

a. Number of working hours per day

b. Number of working days per week

2. Staff information

a. Total number of workers in plant

b. Number of workers for

b1. Cutting room

b2. Processing room

b3. Packing

b4. Carcass store

c. Number of Veterinary Inspectors stationed in premise (if any)

d. Describe related trainings have been attended by Veterinary Inspectors (if any)

3. Medical Examination and History

a. Is medical examination being a compulsory requirement for recruiting new employees in company?

(Yes/No)

b. Does the company have annual medical check up policy for the worker? (Yes/No)

c. Does medical records of each worker available? (Yes/No)

C. Location, Construction, and Facilities of Premise

1. Location

a. Premise is located at industrial/agricultural/residential area. Yes/No

b. Premise is located at a reasonably free of objectionable pollutant (odor, smoke, and dust) from refineries, city dumps, chemical plants, sewage disposal plants, etc). Yes/No

c. Access to roads and a rail serving plant (paved or rendered dustproof). Yes/No

d. No accumulation of useless materials (e.g. rusty truck bodies, scrap metal and lumber and discarded equipment). Yes/No

2. Construction of Premise

- a. Building material of premise is easy to clean, impervious, and resistant to water and corrosion. (Yes/No)
- b. Floors
 - b1. Constructed with suitable impervious material and acid resistant. (Yes/No)
 - b2. Surface floor is non-skid. (Yes/No)
 - b3. No cracks, depressions or lower areas on floor surface, which lead to moisture accumulation. (Yes/No)
- c. Interior walls
 - c1. Interior walls have smooth and flat surface and constructed of impervious material. (Yes/No)
 - c2. Interior walls should be tiled at height of at least 2 meters. (Yes/No)
 - c3. Wall to wall and wall to floor junction is designed in curve form. (Yes/No)
- d. Ceiling
 - d1. Height of ceiling is 3.5 m or more in workrooms. (Yes/No)
 - d2. Ceiling is made from approved material, easy to clean, and free of scaling paint and leaks. (Yes/No)
- e. Doors
 - e1. Doors and windows are made from approved material, easy to clean, impervious, and resistant to water and corrosion. (Yes/No)
 - e2. Door surface is clean smooth, free of cracks and whole. (Yes/No)
 - e3. Doors and windows are effectively screened or protected to prevent entrance of insects and rodents. (Yes/No)
- f. Equipments/utensils
 - f1. Equipments/utensils are made from approved material, impervious, and resistant to water and corrosion. (Yes/No)
 - f2. Equipments/utensils are designed and constructed for easy cleaning, self-draining and have smooth surfaces. (Yes/No)
 - f3. Equipments/utensils are cleaned and sanitized regularly especially in dressing and boning room. (Yes/No)

3. Facilities of premise

- a. Hot water facility

Adequate hot water facility is provided (water temperature not less than 82°C) for cleaning and disinfecting equipment/utensil. (Yes/No)
- b. Water/ice supply
 - b1. Source of water supply including those used for ice making
 - b2. Ice is made in premise. (Yes/No)
 - Capacity of icemaker machine is tones/day
 - Capacity of ice storage room is tones/day

D. Food Safety Program in Premise

1. Food Safety Program implemented in the premise is based on HACCP concept or other Food Safety Program equivalent to HACCP concepts. Yes/No.

(if yes, please attach current HACCP plan or quality manual of premise, including process flow of the product)

2. Premise monitoring program

Is there any regular control or supervision from government inspector or QC for the implementation of food safety program in the premise? Yes/No

a. Number of scheduled monitoring inspection per year

(By Government inspectors or QC of the company)

b. Number of scheduled review inspection per year

c. Please describe meat inspection procedures and criteria of judgement

(Please attach a copy of Meat Inspector Manual/guideline)

d. Sampling program is undertaken in premise to monitor effectiveness of Food Safety Program currently implemented. (Yes/No)

(If yes, please attach sampling program including sampling plan and type of laboratory testing.)

E. Declaration by Establishment

I declare that information given above is true and correct.

Name, Signature* and Company Stamp Date

*) Name of designated veterinarian who submitted the above information.

F. Verification by Veterinary Government Authority

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

Name, Signature* and Official Stamp of Veterinary Government Authority Date

*) Name of designated veterinarian who submitted the above information.

INFORMATION ON HALAL PRACTICES

A. General Information of Premise

1. Number of premise's Halal certificate

2. Date of Halal certificate issuance

3. Name of the certifier Islamic Body

4. Date when premise started to Implement Halal practices

5. Production of Halal products

a. The premise produces halal products only

b. The premise, besides non halal, also produces halal products

b1. Halal products are produced on a regular basis (Please state the frequency to produce Halal products, e.g. daily, weekly, monthly, etc)

b2. Halal products are produced on an irregular basis (Please specify the conditions to produce halal products)

c. In order to meet the demand on halal meat, the premise makes collaboration with other premise(s), which produce(s) halal products (Yes/No).

If yes, please specify such premises, including identification number of the establishment.

B. Halal Practices of Premise

1. Staff information

a. Number of Moslem workers for

a1. Butcher

a2. Meat handler

a3. Internal Halal Inspector

b. Educational background and experience in attending related training for undertaking Halal practices

b1. Butcher (If any, please also write his registration number as Halal butcher and Halal registration body, which has responsibility to supervise him).

b2. Meat handler

b3. Internal Halal inspector (If any, please also write his registration number and Halal registration body, which has responsibility to supervise him).

2. Location, Construction and Facilities of Premise

- a. Nearest distance to pig slaughterhouse
- b. Slaughtering floor is specifically designed to allow halal slaughter (Yes/No)
- c. Physically separated storing room between halal and non-halal products (Yes/No)

3. Halal Slaughtering Procedures and Halal Assurance in Premise

- a. Slaughter in halal manner always be done by Moslem butcher (Yes/No)
- b. Please describe procedures of stunning
- c. Please describe procedures of slaughter in halal manner.
- d. In the case of premise produces halal and non-halal products, please describe assurance system in order to easily distinguish between halal and non-halal products.

C. Declaration by Establishment

I declare that the information given above is true and correct.

Signature* and Company Stamp Date

*) Name of designated Internal Halal Inspector or Moslem worker who submitted the above information.

D. Verification by Authorized Islamic Body

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

Signature* and Official Stamp of Authorized External Halal Inspector Date

*) Name of designated Authorized External Halal Inspector

(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つては、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つては、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5に必要な事項を記入の上、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っては、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って、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。