

(別紙1)

対シンガポール輸出食肉の取扱要領

(作成日) 平成21年5月14日

(最終改正日) 平成30年5月17日

1 目的

本要領は、シンガポール向けに輸出される食肉について、日本の衛生部局により発行された衛生証明書の添付が求められていることから、その発行手続等を定めるものである。

2 施設に係る認定手続(※)

(1) シンガポールへの食肉輸出を希望すると畜場及び食肉処理場(以下「施設」という。)の設置者は、当該施設を管轄する都道府県又は保健所を設置する市(以下「都道府県等」という。)の衛生及び畜産部局の協力を得てシンガポール農食品獣医庁(以下「AVA」という。)のホームページ(以下「HP」という。)に定める申請書類(英語)を作成し、都道府県知事又は保健所を設置する市の市長(以下「都道府県知事等」という。)を経由して、厚生労働省あて、3部送付する。

(2) 申請書類を受け付けた都道府県知事等は、次のアからエまでの条件に適合することを審査し、支障がないと認めるときは、別紙2の様式により当該施設に関する必要事項を記入の上施設番号を付与し、厚生労働省あて提出する。

なお、施設番号は、アルファベット、数字の組合せとし、定めた場合は申請者に連絡すること。

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 HACCPに基づく衛生管理を実施していること。

ウ その他と畜場法、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、上記申請書類を受理した場合、AVAへ当該申請書類を送付する。

(4) AVAは施設認定に当たり、書類審査及び施設の現地調査を実施する。

(5) AVAにより認定を受けた施設(以下「認定施設」という。)及び品目は、

AVA 及び厚生労働省のHP に掲載される。

※ 上記 2 施設に係る認定手続きの詳細は、AVA のHP を参照のこと。

3 認定後の事務等

(1) 検査申請

認定施設において、牛肉又は豚肉をシンガポールに輸出するために獣畜をとさつ・解体及び分割しようとする者は、と畜場法施行令（昭和 28 年 8 月 25 日政令第 216 号。以下「施行令」という。）第 7 条に定める検査申請書のほか、牛肉にあつては別紙様式 1-1 による検査申請書を、豚肉にあつては別紙様式 1-2 及び別紙様式 2 による検査申請書及び家畜保健衛生所の確認書を、あらかじめ認定施設を管轄する食肉衛生検査所長あて提出すること。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つては、別添 1 によることとする。

(2) 輸出食肉に係る食肉衛生証明書の発行等

- ア 食肉衛生検査所長は、検査に合格した食肉に対して、当該食肉の出荷時に牛肉にあつては別紙様式 3-1、豚肉にあつては別紙様式 3-2 に従い食肉衛生証明書を発行すること。
- イ 検査に合格した食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つて、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。
- ウ 食肉衛生検査所長は、食肉衛生証明書について、原本及び副本を申請者あて発行するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所に 1 年間保管すること。
- エ 食肉衛生検査所長は、別紙様式 2 の家畜保健衛生所において発行された確認書の原本について、食肉衛生証明書と合わせて申請者に対し交付するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所に 1 年間保管すること。
- オ 申請者は、交付された食肉衛生証明書等に対応する食肉について、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等を返納するものとする。
- カ 未記入の証明書様式については、不正等を防止する観点から、都道府県等において、適切に管理すること。

キ 申請者は、食肉の輸出に当たり証明書の原本を当該食肉に付して輸出するものとする。さらに、船荷証券(bill of lading)、マニフェスト(shipping manifest)等の船積書類には、「Product Meets Requirements for Singapore (製品はシンガポール向け輸出条件を満たす。)」の記載を行うとともに、製品名と製品の数及び重量を明示すること。

ク 都道府県知事等は、認定施設について、衛生管理及び下記4の輸出可能な食肉の要件が適正に実施されていないと判断した場合は、改善指導、衛生証明書発行の停止等の措置を講じることができるものとする。

ケ 都道府県知事等は、上記カの措置を講じた場合、速やかに地方厚生局に報告すること。

(3) 厚生労働省の現地査察等

ア 厚生労働省は、地方厚生局の輸出食肉検査担当官を月1回牛肉を輸出する認定施設に派遣し、査察等を実施する。

イ 輸出食肉検査担当官は、別添2チェックリストにより、業務が適正に実施されていることの確認を行う。

ウ 厚生労働省は、査察の結果、業務が適正に実施されていないと判断した場合は、改善指導、衛生証明書発行の停止等の措置を講じることができる。

(4) 変更の届出等

認定施設の設置者は2の(1)に規定する申請事項について変更するとき又は認定を取り下げるときは、その変更内容等を英文にて記載し、都道府県知事等を経由して厚生労働省及び地方厚生局に報告する。

4 シンガポールに輸出可能な食肉

(1) 以下の要件を満たす牛肉

ア 日本において生まれ、日本で飼育された牛由来であること。

イ とさつ、解体の過程で、全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部並びに30ヵ月齢超の牛の頭部(舌及び頬肉を除く。)、脊髄及び脊柱が除去されていること。

(2) 以下の要件を満たす豚肉

ア 日本において生まれ、日本で飼育された豚由来であること。

イ 食品残渣(残飯)を給与され飼育されていない豚由来であること。

(3) 共通事項

食品添加物を使用する場合にあっては、別添3に示す食品添加物の基準を遵守していること。

5 表示事項

輸出食肉には、次の事項を梱包に表示すること（英語）。

- (1) 獣畜の種類及び部位名
- (2) 原産国名
- (3) 製造所名
- (4) 施設番号
- (5) 包装年月日
- (6) 重量

6 その他の留意事項

- (1) シンガポールへの輸出が可能な施設及び品目は厚生労働省HPのとおりであるので、適切な食肉衛生証明書の発行について、特に注意すること。
- (2) 対シンガポール輸出食肉に使用する施行令第9条の規定による検印のインクは、平成21年5月12日付け食安発第0512001号によって追加された配合のものを用いること。
- (3) 都道府県知事等は、認定施設が、別添3に示す基準を遵守して、食品添加物を使用していることについて監視指導を行うこと。

(別添1)

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4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、書面にて認定施設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

申請者は、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。

(別添2)

厚生労働省

対シンガポール輸出認定施設査察結果表

1.施設の名称及び住所	2.実施年月日	3.施設番号
	4.査察実施者	

確認した項目には✓を、不合格の場合は×を、非該当の場合は○を記入すること。

A.確認事項	査察結果	備考
衛生証明書写しの保管		
未記入の証明書様式の適切な管理		
日本において生まれ、飼育された牛由来であること		
とさつ、解体の過程で、全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部並びに30ヵ月齢超の牛の頭部(舌及び頬肉を除く。)、脊髓及び脊柱が除去されていること		
食品添加物を使用している場合は、本要領の別添3の基準に適合していること		

(別添3)

対シンガポール輸出食肉への食品添加物の使用について

1 対シンガポール輸出食肉への食品添加物の使用基準

- (1) 食品添加物は、最終食品の完成前に中和、分解し、又は除去されなければならない。
- (2) 食品添加物は、表に示す使用基準を遵守して使用すること。なお、表に記載された以外の食品添加物は、対シンガポール輸出食肉への使用が認められていないことから、使用しないこと。
- (3) 食品添加物は、微生物に汚染された又は劣化した食肉の鮮度等を誤認させるために用いてはならないこと。
- (4) 食品添加物は、食肉の衛生的な処理の追加的な措置として使用され、衛生管理の不備を補完するために使用するものでないこと。
- (5) 施設は、(1) から (4) までの事項を含めた対シンガポール輸出食肉への食品添加物の使用手順を定めた上で、食肉衛生検査所又は保健所の承認を書面で得ること。また、対シンガポール輸出食肉に対し、食品添加物が手順どおり使用されていることに係る記録を取ること。

2 食肉衛生検査所又は保健所における監視指導

- (1) 施設が、1の各項目を遵守していることを確認すること。
- (2) 対シンガポール輸出食肉について、衛生証明書の発行前に、食品添加物の使用基準が遵守されていることを確認すること。

表

	食品添加物名	使用基準
1	クエン酸	重量当たり2.5%以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
2	乳酸	重量当たり5.0%以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
3	塩酸	2～5秒間で浸漬又は噴霧すること。
4	過酢酸(過酢酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素、ペルオキシオクタン酸、及び1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸 (HEDP) を含む)	過酢酸として、1.8g/kg以下及びHEDPとして、0.024g/kg以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
5	亜塩素酸ナトリウム	0.50～1.20g/kgの浸漬液又は噴霧液(pH2.3～2.9)により30秒以内で浸漬又は噴霧すること。
6	次亜塩素酸ナトリウム	50ppm以下(使用前濃度)で噴霧すること。

※ 酢酸及び過酸化水素は、過酢酸製剤の一部として使用可能である。

(別紙様式1-1 検査申請書様式)

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名称、所在地、及び
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

対シンガポール輸出牛肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- 1 農場名(生産者氏名):
- 2 農 場 所 在 地:
- 3 と 畜 頭 数:
- 4 個 体 識 別 番 号:
- 5 出荷する牛の品種:

(別紙様式1-2 検査申請書様式)

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名称、所在地、及び
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

対シンガポール輸出豚肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- 1 農 場 名:
- 2 農 場 所 在 地:
- 3 出荷する豚の品種:
- 4 と 畜 頭 数:

(別紙様式2)

証 明 願

平成 年 月 日

家畜保健衛生所長 殿

申請者 住所
氏名 印
法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名

シンガポールに輸出する豚について、下記の事項を証明して頂きますようお願いいたします。

記

当該シンガポール向けに輸出される豚は、日本で生まれ、かつ、日本で飼育されたものであり、食品残渣(残飯)を給与され飼育されていない。

上記について確認したことを証明します。

農 場 名:
農 場 所 在 地:
出荷する豚の品種:
出 荷 頭 数:
出 荷 先 と 畜 場:

平成 年 月 日

家畜保健衛生所長 印

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
BEEF PRODUCTS¹ FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of the products

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

Date of slaughter : Date of production :

Type of packaging :

I hereby certify that:

- 1) The products were derived from cattle that were born, raised and slaughtered in Japan.
- 2) The products were derived from cattle tested (in accordance with Japan's legislation and current surveillance program) and not found to be suspect or confirmed BSE cases, and were not suspect or confirmed progeny or cohorts of BSE cases, as described in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
- 3) The products were derived from cattle that were slaughtered in Japan using methods which did not include a stunning process with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or a pithing process, and do not contain any mechanically-separated/recovered meat and processed meat products.
- 4) Specified risk materials² have been cleanly removed from products for export to Singapore without contamination of the meat.

¹ Excludes any mechanically separated/recovered meat and processed meat products.

² SRMs as defined under Japan's Law on Special Measures Against Bovine Spongiform Encephalopathy (Law No. 70 of June 14, 2002), Abattoir Law (Law No. 114 of August 1, 1953) and Food Sanitation Law (Law No. 233 of December 24, 1947) are head (except the tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum (limited to a two-meter portion from its junction with the cecum) from cattle of all ages.

(別紙様式 3 - 1 食肉衛生証明書様式)

- 5) The products were derived from cattle that were subject to ante-mortem and post-mortem inspection under veterinary supervision and were found free from contagious, infectious and parasitic disease at time of slaughter.
- 6) The products were derived from cattle that were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at above-mentioned establishments approved by the Director-General, Agri-Food and Veterinary Services for export to Singapore, and were found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 7) The products were prepared in an establishment, in compliance with BSE control measures and sanitary standards based on Abattoir Law in Japan and conditions for export to Singapore, and the establishment is audited regularly by MHLW.
- 8) The products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 9) The products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

Name of meat inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

(別紙様式 3 - 2)

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
FROZEN PORK
FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin/Pig breed)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of products

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

Date of slaughter : Date of production :

Type of packaging :

I hereby certify that:

- 1) The pork products mentioned above are derived from animals which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases including Trichinosis at time of slaughter.
- 2) The pork products mentioned above are derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at above-mentioned establishments approved by the Director-General, Agri-Food and Veterinary Services for export to Singapore, and are found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 3) The pork products mentioned above have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 4) The pork products mentioned above were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

Name of meat inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

(別紙様式4 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

(別紙 2)

施設の名称及び住所（法人にあつては法人番号）		輸出可能品目	自治体
名称	住所		
施設名： (施設番号：)			