

生食監発1208第2号
平成28年12月8日

各 検 疫 所 長 殿

医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

ブラジルから輸入される牛肉等の取扱いについて

標記については、「ブラジルから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成27年12月21日付け生食監発1221第1号）により取り扱っているところです。

今般、同通知中、記の1に係る対日輸出認定施設のリスト及び記の2に係る法第9条第2項に基づく証明書について、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省より別添1及び2のとおり提出がありましたので、御了知の上、その運用に遺漏のないようお願いします。

List of heat processed meat establishments approved to export to Japan					
Register Number - SIF	Corporate Name	Address	City	State	Activities*
337	JBS S/A	PRQ INDUSTRIAL, S/N,	Lins	SP	SH; CP; MP; CS
2543	MARFRIG GLOBAL FOODS S. A.	VIA ACESSO DR. SHUHEI UETSUKA KM 02	Promissão	SP	SH; CP; MP; CS

*** INDUSTRIAL ACTIVITIES**

SH: Slaughterhouse (abate)

CP: Cutting plant (corte e desossa)

MP: Manufacturing plant (processador)

CS: Cold store (entrepoto-frigorífico)



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO - MAPA.
 SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
 DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
 COORDENAÇÃO GERAL DE PROGRAMAS ESPECIAIS - CGPE
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF

CERTIFICADO VETERINÁRIO DE SANIDADE ANIMAL E DE SAÚDE PÚBLICA

CARNE PROCESSADA TERMICAMENTE ⁽¹⁾ N° _____

I - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NATUREZA DO PRODUTO	ESPÉCIE ANIMAL DA QUAL SE ORIGINA A CARNE	NÚMERO DE PEÇAS OU DE VOLUMES	PESO LÍQUIDO (kg)
TOTAL:			

II - PROCEDÊNCIA DO PRODUTO

País de origem: **BRASIL**

Nome, endereço e número de controle veterinário do estabelecimento de abate:

Nome, endereço e número de controle veterinário do estabelecimento processamento:

Nome, endereço e número de controle veterinário do estabelecimento de corte e desossa:

Nome, endereço e número de controle veterinário do estabelecimento produtor:

Data de abate (dia, mês e ano):

Data de corte e desossa (dia, mês e ano):

Data de fabricação (dia, mês e ano):

Temperatura de expedição:

Marca do produto:

Marca de embarque:

III - DESTINO DO PRODUTO

A carne acima indicada foi expedida:

De (lugar de expedição):

Data programada do embarque:

Para (país e lugar de destino):

Pelo seguinte meio de transporte ⁽²⁾:

Nome e endereço do exportador:

Nome e endereço do destinatário:

CARIMBO OFICIAL ⁽³⁾

Assinatura e carimbo do Inspetor Veterinário Oficial ⁽³⁾

(Local e data)

4. Usar exclusivamente para carne bovina e suína.

5. Para navio indicar o nome, para avião indicar o número do voo e para contentor indicar o número de matrícula e o número do lacre sanitário.

6. Usar tinta de cor azul para assinatura e carimbagem



FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL
 MINISTRY OF AGRICULTURE, LIVESTOCK AND SUPPLY – MAPA.
 SECRETARY OF ANIMAL AND PLANT HEALTH - SDA
 INSPECTION DEPARTMENT OF ANIMAL PRODUCTS - DIPOA
 GENERAL COORDINATION OF SPECIAL PROGRAMS - CGPE
 FEDERAL INSPECTION SERVICE – SIF

ANIMAL AND PUBLIC HEALTH VETERINARY CERTIFICATE

Nr _____

HEAT-PROCESSED MEAT⁽¹⁾

I – IDENTIFICATION OF PRODUCT

KIND OF PRODUCT	SPECIES OF LIVESTOCK	NUMBER OF PIECES OR PACKAGES	NET WEIGHT
TOTAL:			

II – ORIGIN OF PRODUCT

Country of origin: **BRAZIL**

Name, address and veterinary registration number of slaughterhouse:

Name, address and veterinary registration number of cutting plant:

Name, address and veterinary registration number of processing plant:

Name, address and designation number of heat-processing plant:

Date of slaughter (month, day and year):.....

Date of processing (month, day and year):.....

Date of heat-processing (month, day and year):.....

Temperature of loading:.....

Product brand:.....

Shipping mark:.....

III - DESTINATION OF MEAT

The meat above mentioned has been loading:

From (place of loading):.....

Scheduled date of shipment:

to (country and place of destination):.....

By the following means of transport⁽²⁾:.....

Name and address of consignor:.....

Name and address of consignee:.....

OFFICIAL STAMP⁽³⁾

 Signature and stamp of Official Veterinarian Inspector⁽³⁾

(Place and date)

1. For use exclusively for bovine and swine meat.

2. For vessel indicate name; aero plane indicate flight number and container indicate registration number and sanitary seal number.

3. Use blue ink for signature and stamping.

CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA (Continuação)
IV – CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

Nr

Eu, Inspetor Oficial Veterinário, abaixo assinado, certifica que os produtos acima descritos:

1. São derivados de animais os quais o processo de produção, com a inclusão do sacrifício, esfolagem, evisceração, divisão e corte de suas carcaças ou a transformação de suas carnes foi realizado de acordo com o prescrito nos parágrafos de (a) a (d) do Subparágrafo (6) e de conformidade com os requerimentos que se assemelham aos das leis da produção de animais de açougue e de inspeção de carne bovina e suína os quais são ao menos equivalentes, com base na Lei Nº1283, de 18/12/1950 e nas Leis de CONTROLE DO ABATE e DECRETO DE SANIDADE DE ALIMENTOS do JAPÃO.
2. Os estabelecimentos de abate, de termoprocessamento e armazenamento são aprovados pelo MAPA e pela autoridade sanitária do Japão, para esta finalidade;
3. São derivados de animais biungulados nascidos e criados no Brasil;
4. Foram submetidos às inspeções ante e post-mortem, conduzida pelo Inspetor Oficial Veterinário no matadouro habilitado e são derivados de animais livres de doenças infecciosas;
5. O Brasil é classificado como país de risco negligenciável para Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), conforme previsto no Código Sanitário dos Animais Terrestres da Organização Mundial de Saúde Animal – OIE. Em caso de produtos originados de bovinos, estes animais não apresentam suspeita ou caso confirmado de EEB, nem são de propriedades afetadas pela doença;
6. Foram manipulados sob condições higiênicas de acordo com o Serviço de Inspeção Federal – SIF, do DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ANIMAIS – DIPOA, do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO DO BRASIL e não contém nem foram produzidos com nenhuma substância química conservante ou corante, prejudicial à saúde humana.
7. São derivados de animais abatidos dos quais foram tomadas amostras requeridas pelo PROGRAMA DE CONTROLE DE RESÍDUOS BIOLÓGICOS EM CARNES do DIPOA, com resultados laboratoriais negativos e, também, estão de conformidade com a legislação da REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL que proíbe o uso de hormônios e substâncias de ação hormonal em animais produtores de carne;
8. Para produtos de origem bovina, os produtos exportados atendem aos requisitos sanitários do Programa de Verificação de Exportação - EVP;
9. Estão em bom estado de conservação e próprios para o consumo humano;
10. Foram elaborados e mantidos de acordo com as seguintes especificações e condições:

a) Tratamento por calor:

- Data de processamento:
- Peso médio das peças:

NO CASO DE CARNE

Os produtos exportados atendem aos requisitos sanitários do Programa de Verificação de Exportação – EVP, celebrados pelo MAPA, com a autoridade sanitária do Japão.

Após de completa a desossa, a carne foi tratada termicamente conforme um dos seguintes processos:

- foi mantida, no centro da carne e de seus produtos, uma temperatura a 70° C (setenta graus Celsius) ou mais, durante um minuto ou mais, por fervura ⁽¹⁾ / ou foi exposto a vapor (calor úmido) a 100° C ou mais ⁽¹⁾, ou
- foi mantida, no centro da carne e de seus produtos, uma temperatura a 70° C (setenta graus Celsius) ou mais, durante 30 minutos ou mais, por fervura ⁽¹⁾ / ou foi exposto a ar quente (calor seco) ⁽¹⁾ / ou outros processos térmicos (⁽¹⁾).

b) Controle após a fervura:

- Após o processamento cada peça foi testada e constatado o perfeito cozimento à temperatura acima mencionada.
- Os produtos foram armazenados de forma higiênica e manuseados de forma a prevenir contaminação com patógenos causadores de doenças infecciosas para os animais, incluído o vírus de febre aftosa, até seu embarque.
- Local de estocagem:

CARIMBO OFICIAL ⁽²⁾

Assinatura e carimbo do Inspetor Veterinário Oficial ⁽²⁾

(Local e data)

1. Deletar conforme apropriado.
2. Usar tinta de cor azul para assinatura e carimbagem.

HEALTH CERTIFICATE (Continuation)

Nr

IV - HEALTH CERTIFICATION

I. Official Veterinary Inspector, undersigned, certify that the products above described

1. Are derived from animals the ones which the production process, with the inclusion of the slaughter, dressing, evisceration, division and cut of your carcasses or the transformation of your meats was accomplished in agreement with the prescribed in the paragraphs of (a) the (d) of Subparagraph (6) and of conformity with the requirements that resemble with of the production of animals of slaughter (livestock) and bovine and swine meat inspection the ones which at least they are equivalent with base in law N° 1283, of 18/12/1950, and in the ABBATOIR LAW and FOOD SANITATION ACT of JAPAN;
2. The slaughter and processing plants, as well storage facilities are approved by MAPA and by Japanese Sanitary Authorities for exporting products to Japan;
3. Are derived from the cloven-hoofed animals which were born and raised in Brazil;
4. Are derived from animals free from infectious diseases, according to ante and post-mortem inspection conducted by Official Veterinary Inspector at the approved slaughterhouse;
5. Brazil is classified as a country with negligible risk for Bovine Spongiform Encephalopathy – BSE, in accordance with the Terrestrial Animal Health Code of the World Animal Health Organization – OIE. Products are derived from cattle not suspect or confirmed BSE case, nor known cohorts of BSE cases;
6. Were handled under hygienic conditions according to Federal Inspection Service of the DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA of the MINISTRY OF AGRICULTURAL AND SUPPLY OF BRAZIL and do not contain not were processed with any preserving, coloring, chemical harmful to the human health;
7. Are derived from slaughtered animals from which were taken samples requested by the PROGRAM OF CONTROL OF BIOLOGICAL RESIDUES IN MEATS OF INSPECTION DEPARTMENT OF ANIMAL PRODUCTS – DIPOA with negative laboratorial results and, also, were found conform with the legislation of the FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL that forbid the use of hormones and substances of hormonal action in meat producers animals.
8. For beef and beef products, all the required conditions described in the Export Verification Program - EVP were fulfilled.
9. Are wholesome and fit for human consumption;
10. Were processed and preserved according the following specifications and conditions:

a) Heat treatment:

- Date of processing
- Average weight of pieces:

- After being completely deboned, to be heated by either of the following ways:

- To be kept the temperature at the center of the meat and its products at 70 °C or higher for one minute or more by boiling ⁽¹⁾ / exposing them to steam of 100° C or higher ⁽¹⁾; or
- To be kept the temperature at the center of the meat and its products derived at 70° C or higher for 30 minutes or more by heating in a water bath ⁽¹⁾ / drying in hot air ⁽¹⁾ / other heat processing method () ⁽¹⁾.

b) Control after boiling:

- After been processed, each piece has been tested and found that it was perfectly cooked with the above mentioned temperature.
- products are stored in clean and sanitary wrappings or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases including foot-and-mouth disease virus until the shipment.
- Place of storage:

OFFICIAL STAMP (2)

Signature and stamp of Official Veterinarian Inspector (2)

(Place and date)

(1) Delete as appropriable.

(2) Use blue ink for signature and stamping.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO - MAPA.
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
COORDENAÇÃO GERAL DE PROGRAMAS ESPECIAIS - CGPE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF

CERTIFICADO VETERINÁRIO DE SANIDADE ANIMAL E DE SAÚDE PÚBLICA

Nº _____
VÍSCERA FERVIDA (Trato digestivo, Útero e Bexiga) ⁽¹⁾

I - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NATUREZA DO PRODUTO	ESPÉCIE ANIMAL DA QUAL SE ORIGINA A CARNE	NÚMERO DE PEÇAS OU DE VOLUMES	PESO LÍQUIDO (kg)
TOTAL:			

II - PROCEDÊNCIA DO PRODUTO

País de origem: BRASIL

Nome, endereço e número de controle veterinário do estabelecimento de abate:

Nome, endereço e número de controle veterinário do estabelecimento processamento:

Nome, endereço e número de controle veterinário do estabelecimento de corte e desossa:

Nome, endereço e número de controle veterinário do estabelecimento produtor:

Data de abate (dia, mês e ano):

Data de corte e desossa (dia, mês e ano):

Data de fabricação (dia, mês e ano):

Temperatura de expedição:

Marca do produto:

Marca de embarque:

III - DESTINO DO PRODUTO

A carne acima indicada foi expedida:

De (lugar de expedição):

Data programada do embarque:

Para (país e lugar de destino):

Pelo seguinte meio de transporte ⁽²⁾:

Nome e endereço do exportador:

Nome e endereço do destinatário:

CARIMBO OFICIAL ⁽³⁾

Assinatura e carimbo do Inspetor Veterinário Oficial ⁽³⁾

(Local e data)

1. Usar exclusivamente para carne bovina e suína.

2. Para navio indicar o nome, para avião indicar o número do voo e para contendor indicar o número de matrícula e o número do lacre sanitário.

3. Usar tinta de cor azul para assinatura e carimbagem



FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL
 MINISTRY OF AGRICULTURE, LIVESTOCK AND SUPPLY – MAPA.
 SECRETARY OF ANIMAL AND PLANT HEALTH - SDA
 INSPECTION DEPARTMENT OF ANIMAL PRODUCTS - DIPOA
 GENERAL COORDINATION OF SPECIAL PROGRAMS - CGPE
 FEDERAL INSPECTION SERVICE – SIF

ANIMAL AND PUBLIC HEALTH VETERINARY CERTIFICATE

Nr...../...../.....

BOILED VISCERA (Digestive tract, Uterus and Bladder) ⁽¹⁾

I – IDENTIFICATION OF PRODUCT

KIND OF PRODUCT	SPECIES OF LIVESTOCK	NUMBER OF PIECES OR PACKAGES	NET WEIGHT

II – ORIGIN OF PRODUCT

Country of origin: **BRAZIL**
 Name, address and veterinary registration number of slaughterhouse:
 Name, address and veterinary registration number of cutting plant:
 Name, address and veterinary registration number of processing plant:
 Name, address and designation number of heat-processing plant:
 Date of slaughter (month, day and year):.....
 Date of cutting (month, day and year):.....
 Date of heat-processing (month, day and year):.....
 Temperature of loading:.....
 Product brand:.....
 Shipping mark:.....

III - DESTINATION OF MEAT

The meat above mentioned has been loading:
 From (place of loading):.....
 Scheduled date of shipment:
 to (country and place of destination):.....
 By the following means of transport ⁽²⁾:.....
 Name and address of consignor:.....
 Name and address of consignee:.....

OFFICIAL STAMP ⁽³⁾

 Signature and stamp of Official Veterinarian Inspector ⁽³⁾

(Place and date)

1. For use exclusively for bovine and swine meat.
2. For vessel indicate name; aero plane indicate flight number and container indicate registration number and sanitary seal number.
3. Use blue ink for signature and stamping.

IV – CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

Eu, Inspetor Oficial Veterinário, abaixo assinado, certifica que os produtos acima descritos:

1. São derivados de animais os quais o processo de produção, com a inclusão do sacrifício, esfolagem, evisceração, divisão e corte de suas carcaças ou a transformação de suas carnes foi realizado de acordo com o prescrito nos parágrafos de (a) a (d) do Subparágrafo (6) e de conformidade com os requerimentos que se assemelham aos das leis da produção de animais de açougue e de inspeção de carne bovina e suína os quais são ao menos equivalentes, com base na Lei Nº1283, de 18/12/1950 e nas Leis de ABATE, de CONTROLE DO ABATE e DECRETO DE SANIDADE DE ALIMENTOS do JAPÃO.
2. São derivadas de animais bi ungulados, nascidos e criados no Brasil;
3. Foram submetidos às inspeções ante e post-mortem, conduzida pelo Inspetor Oficial Veterinário no matadouro habilitado e são derivados de animais livres de doenças infecciosas;
4. O Brasil é considerado país de risco negligenciável para Encefalopatia Espongiforme Bovina – BSE, em consonância com o Código Sanitário dos Animais Terrestres da Organização Mundial de Saúde Animal - OIE;
5. Foram manipulados sob condições higiênicas de acordo com o Serviço de Inspeção Federal – SIF, do DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ANIMAIS – DIPOA, do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO DO BRASIL e não contém nem foram produzidos com nenhuma substância química conservante ou corante, prejudicial à saúde humana;
6. São derivados de animais abatidos dos quais foram tomadas amostras requeridas pelo PROGRAMA DE CONTROLE DE RESÍDUOS BIOLÓGICOS EM CARNES do DIPOA, com resultados laboratoriais negativos e, também, estão de conformidade com a legislação da REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL que proíbe o uso de hormônios e substâncias de ação hormonal em animais produtores de carne;
7. Para carne bovina, todas as condições estabelecidas no Programa de Verificação de Exportação – EVP, foram atendidas;
8. Estão em bom estado de conservação e próprios para o consumo humano;
9. Foram elaborados e mantidos de acordo com as seguintes especificações e condições:
 - a) Tratamento por calor:
 - Data de processamento:
 - Peso médio das peças:

NO CASO DE VÍSCERA FERVIDA (apenas trato digestivo, útero e bexiga) – fervido por mais de 1 (uma) hora.

- b) Controle após a fervura:
 - Após o processamento cada peça foi testada e constatado o perfeito cozimento à temperatura acima mencionada;
 - Os produtos foram armazenados de forma higiênica e manuseados de forma a prevenir contaminação com patógenos causadores de doenças infecciosas para os animais, incluído o vírus de febre aftosa, até seu embarque.
 - As vísceras fervidas, preparadas para exportação, devem ser acondicionadas em embalagens novas, higienizadas, de forma a evitar a presença de agentes causadores de doenças infecciosas de animais.
 - Local de estocagem:

CARIMBO OFICIAL (*)

Assinatura e carimbo do Inspetor Veterinário Oficial (*)

(Local e data)

(*) Usar tinta de cor azul para assinatura e carimbagem

IV - HEALTH CERTIFICATION

I, Official Veterinary Inspector, undersigned, certify that the products above described:

1. Are derived from animals the ones which the production process, with the inclusion of the slaughter, dressing, evisceration, division and cut of your carcasses or the transformation of your meats was accomplished in agreement with the prescribed in the paragraphs of (a) the (d) of Subparagraph (6) and of conformity with the requirements that resemble with of the production of animals of slaughter (livestock) and bovine and swine meat inspection the ones which at least they are equivalent with base in law N° 1283, of 18/12/1950, and in the ABBATOIR LAW; and FOOD SANITATION ACT of JAPAN;
2. Are derived from the cloven-hoofed animals which were born and raised in Brazil;
3. Are derived from animals free from infectious diseases, according to *ante* and *post-mortem* inspection conducted by Official Veterinary Inspector at the approved slaughterhouse;
4. Brazil is classified as a country with negligible for Bovine Spongiform Encephalopathy – BSE in accordance with the Terrestrial Animal Health Code of the World Animal Health Organization - OIE;
5. Were handled under hygienic conditions according to Federal Inspection Service of the INSPECTION DEPARTMENT OF ANIMAL PRODUCTS – DIPOA of the MINISTRY OF AGRICULTURAL AND SUPPLY OF BRAZIL and do not contain not were processed with any preserving, coloring, chemical harmful to the human health;
6. Are derived from slaughtered animals from which were taken samples requested by the PROGRAM OF CONTROL OF BIOLOGICAL RESIDUES IN MEATS OF INSPECTION DEPARTMENT OF ANIMAL PRODUCTS – DIPOA with negative laboratorial results and, also, were found conform with the legislation of the FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL that forbid the use of hormones and substances of hormonal action in meat producers animals.
7. For beef and beef products, all the required conditions described in the Export Verification Program Japan were fulfilled.
8. Are wholesome and fit for human consumption;
9. Were processed and preserved according the following specifications and conditions:
 - a) Treatment by boiling:
 - Date of processing:.....
 - Average weight of pieces:.....

– boiled for more than 1 (one) hour.
 - b) Control after boiling:
 - After been processed, each piece has been tested and found that it was perfectly cooked with the above mentioned temperature;
 - products are stored in clean and sanitary wrappings or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases including foot-and-mouth disease virus until the shipment.
 - The exporting heat-processed viscera must be packed in unused containers which are prevented from being contaminated with any agents known cause of the infectious disease of domestic animals.
 - Place of storage::

OFFICIAL STAMP (*)

Signature and stamp of Official Veterinarian Inspector (*)

(Place and date)

(*) Use blue ink for signature and stamping.