改正後	改正前	
別紙 SG-A1	別紙 SG-A1	
(作 成 日)令和元年5月31日	(作 成 日) 令和元年5月31	
(最終改正日) 令和2年9月30日	(最終改正日)令和2年4月1日	
シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱	シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱	
1 目的 この要綱は、シンガポール向け輸出食肉について、農林水産物及び食品の 輸出の促進に関する法律施行規則(令和2年財務省・厚生労働省・農林水産省 令第1号)第5条に基づく衛生証明書の発行、第14条に基づく適合施設の認 定 <u>及び</u> 第19条に基づく定期的な確認に関する手続を定めるものである。	1 目的 この要綱は、シンガポール向け輸出食肉について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則(令和2年財務省・厚生労働省・農林水産省令第1号)第5条に基づく衛生証明書の発行、第14条に基づく適合施設の設定、第19条に基づく定期的な確認に関する手続を定めるとともに、あわせて家畜伝染病予防法(昭和26年法律第166号)第45条第3項に基づく輸出権疫証明書の発行に関する手続を定めるものである。	

4 輸出要件

(1) 国

我が国は、以下の要件を満たさなければならない。

- ① (略)
- ② シンガポール向け輸出豚肉

ア と畜日及び輸出日前から3か月間、アフリカ豚熱清浄国であるこ と。

イ OIE によって、と畜日及び輸出日前から3か月間、口蹄疫に関し てワクチン非接種清浄国として認められていること。

4 輸出要件

(1) 国

我が国は、以下の要件を満たさなければならない。

- ① (略)
- ② シンガポール向け輸出豚肉

ア と畜日及び輸出日前から6か月間、アフリカ豚熱及び豚水胞病清 浄国であること。

イ 0IEによって、と畜日及び輸出日前から<u>6</u>か月間、口蹄疫に関し てワクチン非接種清浄国として認められていること。

ウ と畜日及び輸出日前から<u>3</u>か月間、豚熱清浄国であること。又は、 豚熱発生時には、その影響を受けていない都道府県に由来する豚<u>か</u> ら得られた豚肉であること。

(2) • (3) (略)

5 (略)

- 6 認定後の事務
 - (1) 証明書等の発行手続

①~③ (略)

④ 動物検疫所への輸出検査の申請

シンガポールに食肉を輸出する者は、動物検疫所に対し、牛肉にあっては別紙様式7-1、豚肉にあっては別紙様式7-2の条件を確認した上で、家畜伝染病予防法施行規則(昭和26年農林省令第35号)第52条に規定する輸出検査申請書に食肉衛生証明書の複写を添えて輸出検査を申請すること。

⑤ 輸出検疫証明書の交付

ア 動物検疫所は、シンガポール向けに輸出が可能なものであることが確認できた食肉に対して、<u>別紙様式7-1又は7-2によりシンガポール側が求める</u>輸出検疫証明書を交付すること。

イ 輸出検疫証明書は、原本及び副本を申請者に交付するとともに、 原本の写しを動物検疫所に保管すること。

(削る)

ウ 申請者は、上記により交付された輸出検疫証明書に対応するシンガポール向け輸出食肉について、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、速やかに当該輸出検疫証明書を動物検疫

ウ と畜日及び輸出日前から<u>6</u>か月間、豚熱清浄国であること。又は、 豚熱発生時には、その影響を受けていない都道府県に由来する豚<u>よ</u> り得られた豚肉であること。

(2) • (3) (略)

5 (略)

- 6 認定後の事務
 - (1) 証明書等の発行手続

①~③ (略)

④ 動物検疫所への輸出検査の申請

シンガポールに食肉を輸出する者は、動物検疫所に対し、牛肉にあっては別紙様式7-1、豚肉にあっては別紙様式7-2の条件を確認した上で、家畜伝染病予防法施行規則(昭和26年農林省令第35号)第52条に<u>定め</u>る輸出検査申請書に食肉衛生証明書の複写を添えて輸出検査を申請すること。

⑤ 輸出検疫証明書の交付

ア 動物検疫所は、<u>家畜伝染病予防法第45条に基づく輸出検査の結果、</u>シンガポール向けに輸出が可能なものであることが確認できた 食肉に対して、<u>同条第3項に基づき</u>輸出検疫証明書<u>(別紙様式7-1及び7-2)</u>を交付すること。

- イ 輸出検疫証明書は、原本及び副本を申請者に交付するとともに、 原本の写しを動物検疫所に保管すること。
- ウ 申請者は、シンガポール向け輸出食肉の輸出に当たり食肉衛生 証明書の原本及び輸出検疫証明書の原本を当該シンガポール向け 輸出食肉に付して輸出すること。
- <u>エ</u> 申請者は、上記により交付された輸出検疫証明書に対応するシンガポール向け輸出食肉について、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、速やかに当該輸出検疫証明書を返納する

所に返納すること。

⑥ 食肉の輸出

申請者は、食肉の輸出に当たり、食肉衛生証明書の原本及び輸出検 疫証明書の原本を当該食肉に添付して輸出すること。

(2) (略)

- (3) 条件付き認定に係る変更の申請
 - ア 製造する製品の一部について、これを輸出しないことを条件に認定を受けた認定と畜場等が、それらの一部又は全てをシンガポールに輸出しようとする場合、設置者は、別紙様式9及び別紙様式12により、あらかじめ、都道府県知事等に新たに輸出を希望する製品に係る書類(標準作業手順書等)を添付して申請書を提出すること。申請書を受けた都道府県知事等は内容を審査し、変更に差し支えない場合には、当該申請書類を厚生労働省宛てに提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。
 - イ 厚生労働省は、必要に応じて現地調査を行い、当該申請が本要綱の 要件を満たしていると認められた場合には、その旨を SFA 宛て通知 すること。また、厚生労働省は、SFA のホームページに当該認定施 設の輸出可能品目が変更されたことを確認次第、都道府県知事等を 通じて、設置者にその旨通知すること。
- (4) その他の変更及び認定の取下げの届出

ア 変更の届出

- (ア) と畜場等の設置者は5の(1)の申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県等の了承を得るものとし、変更後、別紙様式 10 により都道府県等を経由して当該変更の内容及び年月日を厚生労働省宛て届出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局宛て提出すること。
- (イ) 都道府県等は5の(2)の検査体制等を変更しようとする ときは、別紙様式 11 によりあらかじめ当該変更の内容及び 変更予定日を厚生労働省宛て届出し、併せて、当該変更届の

こと。

(新設)

(2) (略)

(新設)

(3) 変更及び認定の取下げの届出

ア 変更の届出

- (ア) と畜場等の設置者は5の(1)の申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県等の了承を得るものとし、変更後、別紙様式9により都道府県等を経由して当該変更の内容及び年月日を厚生労働省あて提出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局あて提出すること。
- (イ) 都道府県等は5の(2)の検査体制等を変更しようとする ときは、別紙様式 10 によりあらかじめ当該変更の内容及び 変更予定日を厚生労働省あて提出し、併せて、当該変更届の

副本を地方厚生局宛て提出すること。 副本を地方厚生局あて提出すること。 イ 認定の取下げ届 イ 認定の取下げ届 (ア) 都道府県知事等は別紙様式 10 によりと畜場等の設置者か (ア) 都道府県知事等は別紙様式9によりと畜場等の設置者から ら認定の取下げの届出があった場合は、厚生労働省宛で提出 認定の取下げの届出があった場合は、厚生労働省あて提出 し、併せて、当該取下げ届の副本を地方厚生局宛て提出する し、併せて、当該取下げ届の副本を地方厚生局あて提出する こと。 こと。 (略) (1) (イ) (略) (略) (5) (略) (4)別表~別紙様式6-2 別表~別紙様式6-2 別紙様式7-1 輸出検疫証明書(牛肉製品) 別紙様式7-1 輸出檢疫証明書(牛肉製品) (略) (略) Attached export quarantine certificate for beef and beef products Attached export quarantine certificate for beef and beef products to be exported to Singapore from Japan to be exported to Singapore from Japan (略) (略) I, the undersigned official veterinarian, certify that; I, the undersigned official veterinarian, certify that; (略) 1. · 2. 1. · 2. (略) The beef and beef products were obtained from cattle which were The beef and beef products were obtained from cattle which were born and raised in Japan since birth. born and raised in Japan since birth. OR; (新設) The beef products have been prepared from beef which originated (新設) from establishments in the third countries/regions authorized by the Singapore Food Agency (SFA), and are not suspended or

subjected to zonal restriction imposed by the SFA from exporting to Singapore. 4. (略)	4. (略) (略)
別紙様式 7-2 輸出検疫証明書 (豚肉製品) (略) Attached export quarantine certificate for frozen pork and pork products to be exported to Singapore from Japan (略) I, the undersigned official veterinarian, certify that; 1. African Swine Fever (ASF) and Classical Swine Fever (CSF) are notifiable diseases in Japan. 2. □ Japan has been free from Foot-and-Mouth Disease (FMD) without vaccination and African Swine Fever (ASF) for three months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export. The FMD status without vaccination is officially recognized by the OIE.	別紙様式 7 - 2 輸出検疫証明書(豚肉製品) (略) Attached export quarantine certificate for frozen pork and pork products to be exported to Singapore from Japan (略) I, the undersigned official veterinarian, certify that; (新設) 1.
OR; The products have been processed by heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD and ASF virus in accordance with OIE guidelines. Japan has been free from Classical Swine Fever (CSF) for three months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export.	OR; The frozen pork and pork products have been processed by heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD and ASF virus in accordance with OIE guidelines. Japan has been free from Classical Swine Fever (CSF) for six months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export.

4. The products were obtained from pigs which were born and raised	(略)
in Japan since birth and which have not been swill-fed.	3. The products were obtained from pigs which were born and raised in
<u>OR;</u>	Japan since birth and which have not been swill-fed.
The pork products have been prepared from pork which originated	
from establishments in the third countries/areas authorized by	
the Singapore Food Agency (SFA) and are not suspended or	
subjected to zonal restriction imposed by the SFA from	
exporting to Singapore.	
<u>5.</u> (略)	4. (略)
(略)	(略)
別紙様式8 (略)	別紙様式8 (略)
別紙様式9 条件付き認定に係る変更の申請(施設)	(新設)
<u>年 月 日</u>	
厚生労働大臣 殿	
<u>申請者</u> 住所	
<u>氏名</u> <u> </u>	
法人にあってはその名称、所在地及び	
<u>代表者氏名</u>	
シンガポール向け輸出牛肉取扱施設の条件付き認定に係る変更の申請書	
「シンガポール向け輸出牛肉の取扱要綱」に基づき、下記の製品の輸出について	
関係書類を添えて申請します。	
<u>記</u>	
1 認定と畜場等の名称及び所在地	
2 新たに輸出しようとする製品	

3	添付資料	L
J	1/1/1/11 艮 //~	T.

・新たに輸出を希望する製品に係る書類(標準作業手順書等)

別紙様式 <u>10</u>・<u>11</u> (略)

別紙様式 12 Notification of change from Establishment (Beef and Pork)

Before

PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment		
(2) Establishment Number		
(3) Address of Establishment		
Unit No.		
Street Name		
Post Code		
District/City		
State/Province		
(4) Products Intended for Export to Singapore		
Product name	Species	State (Chilled/Frozen)

After

PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment	
(2) Establishment Number	
(3) Address of Establishment	
Unit No.	

別紙様式<u>9</u>・<u>10</u> (略)

(新設)

Street Name	
Post Code	
District/City	
State/Province	

(4) Products Intended for Export to Singapore

<u>Product name</u>	<u>Species</u>	State (Chilled/Frozen)

※ 英語で変更箇所が分かるように記載すること。

別添1 施設、設備等の構造及び材質基準

第1 (略)

- 第2 施設及び設備の構造及び材質
 - 1 生体取扱施設
 - (1) 一般事項

(略)

ア 給水及び給湯設備

- (ア) 使用水(水道水又は飲用に適する水をいう。)を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を備えていること。
- (イ)~(オ) (略)
- (カ) 飲用不適の水の配管は、事故による<u>使用水</u>の汚染を防止するため、<u>使用水</u>の配管と交差せず物理的に分離されていること。

イ~エ (略)

 $2\sim5$ (略)

第3 (略)

別添2 衛生管理基準

- 第1 施設、設備等の衛生管理
 - 1 2 (略)
 - 3 給水給湯設備の管理

別添1 施設、設備等の構造及び材質基準

第1 (略)

第2 施設及び設備の構造及び材質

1 生体取扱施設

(1) 一般事項

(略)

ア 給水及び給湯設備

(ア) <u>飲用適の水</u>を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を備えていること。

(イ)~(オ) (略)

(カ) 飲用不適の水の配管は、事故による<u>飲用適の水</u>の汚染を防止するため、<u>飲用適の水</u>の配管と交差せず物理的に分離されていること。

イ~エ (略)

 $2 \sim 5$ (略)

第3 (略)

別添2 衛生管理基準

- 第1 施設、設備等の衛生管理
 - 1 2 (略)
 - 3 給水給湯設備の管理

次により使用水の管理を行うこと。

- (1) 使用水として飲用に適する水を使用する場合にあっては、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準の5の表の第1欄に掲げる項目 (又は水質基準に関する省令(平成15年厚生労働省令第101号)の表の上欄に掲げる項目)について、年2回以上水質検査を行い、その成績書を3年間保存すること。ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (2) (略)
- (3) 使用水として飲用に適する水を使用する場合にあっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素 0.1ppm 以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週1回定期的に行い、その測定結果を記録した上で3年間保存すること。
- (4) (略)
- (5) 洗浄及び消毒に用いる温湯は、<u>使用水</u>を加温加熱したもので、給湯 を必要とする全ての施設に十分な圧力で行きわたるように給湯設備 の維持管理を行うこと。

(6) (略)

 $4 \sim 7$ (略)

第2~第5 (略)

別添3~5 (略)

別記様式1 (略)

飲用適の水の供給を確保するために、次により使用水の管理を行うこと。

(1) 水道水以外の水を使用する場合は、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第1 食品 B食品一般の製造、加工及び調理基準の5の表の第1欄に掲げる項目について、年2回以上水質検査を行い、その成績書を3年間保存すること。ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

(2) (略)

- (3) 水道水以外の水の使用に当たっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素 0.1ppm 以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週1回定期的に行い、その測定結果を記録した上で3年間保存すること。
- (4) (略)
- (5) 洗浄及び消毒に用いる温湯は、飲用適の水を加温加熱したもので、 給湯を必要とする全ての施設に十分な圧力で行きわたるように給湯 設備の維持管理を行うこと。

(6) (略)

 $4 \sim 7$ (略)

第2~第5 (略)

別添3~5 (略)

別記様式1 (略)