「台湾向け輸出牛肉の取扱要綱」新旧対比表(主な変更部分のみ抜粋)

改正後	改正前		
TW-A1	TW- A1		
(作 成 日) 令和元年8月30日	(作 成 日) 令和元年8月30日		
(最終改正日) 令和2年7月13日	(最終改正日) 令和2年4月1日		
台湾向け輸出牛肉の取扱要綱	台湾向け輸出牛肉の取扱要綱		
$1 \sim 5$ (略)	$1 \sim 5$ (略)		
6 認定後の事務	6 認定後の事務		
$(1) \sim (2)$ (略)	(1)~(2) (略)		
(3) 輸出牛肉に関する輸出検疫証明書の交付等	(新規)		
ア 台湾に牛肉を輸出しようとする者は、動物検疫所に対し、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付して輸出検査を申請するこ			
<u>と。</u>			
イ 動物検疫所は、台湾向けに輸出が可能であることが確認できた牛肉に			
対して、別紙様式8により台湾側が求める輸出検疫証明書を交付するこ			
<u>Ł.</u>			
ウ 動物検疫所は、輸出検疫証明書の原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。			
エ 申請者は、交付された輸出検疫証明書に対応する牛肉についてロット			
の再構成及び封印シールの開封等を行った場合は、速やかに当該輸出検			
<u>疫証明書を動物検疫所に返納すること。</u>			
_(4) 牛肉の輸出	(新規)		
申請者は、牛肉の輸出に当たり、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牛肉に添付して輸出すること。			

- (5) 輸出食肉製品の原料食肉証明書の発行等
  - ア 別紙 TW-A3 に基づき、台湾向け輸出食肉製品の原料となる牛肉について原料食肉証明書の発行申請があった場合、食肉衛生検査所等は、検査に合格した牛肉に対して、当該牛肉の出荷時に、別紙様式7により食肉衛生証明書を発行すること。当該証明書は、公印及び契印を押した原本を申請者に発行するとともに、原本の複写及び関連書類は、証明書の発行の日から1年間保管すること。
  - イ consignor 及び consignee は、" see HEALTH CERTIFICATE OF

    MANUFACTURER FOR EXPORT OF MEAT PRODUCTS FROM JAPAN TO TAIWAN"
    と記載すること。
  - ウ 申請者は、交付された原料食肉証明書に対応する牛肉について、認定 施設への輸送途中に、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こと。
  - <u>エ</u> その他原料食肉証明書の取扱いについては、6 (2) イ、ウ及びカに 準じること。
- (6) (略)
- (7) 定期的な確認等 (略)
  - ① 查察内容

輸出食肉検査担当官は、認定と畜場等及び食肉衛生検査所等において 3、4並びに6の(2)、(5)及び(6)が適正に実施されていること の確認を行うこと。

② 措置

厚生労働省は、査察の結果、3、4並びに6の(2)<u>、(5)及び</u> (6)が適正に実施されていないと判断した場合、次のいずれかの措置を とること。(略)

- ③ (略)
- (8) 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

(新規)

(3) (略)

(4) 定期的な確認等

(略)

查察内容

輸出食肉検査担当官は、認定と畜場等及び食肉衛生検査所等において 3、4並びに6の(2)<u>及び(3)</u>が適正に実施されていることの確認を 行うこと。

② 措置

厚生労働省は、査察の結果、3、4並びに6の(2)<u>及び(3)</u>が適正に実施されていないと判断した場合、次のいずれかの措置をとること。 (略)

③ (略)

(新規)

受けたと畜場等が、それらの一部又は全てを台湾に輸出しようとする場合、営業者は、別紙様式8により、あらかじめ、都道府県知事等に次に掲げる関係資料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。

- (ア) 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)
- (イ) 基本調査票(変更内容が分かる様に記載すること。また、以下のHPから最新版を入手して使用すること。

https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=4206)

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、基本調査票を添えてその旨を TFDA 及び BAPHIQ 宛て通知すること。厚生労働省は、台湾から変更内容の同意の通知を受領次第、都道府県等を通じて営業者にその旨通知すること。

(9) (略)

(削除)

<u>7</u> (略)

別表 (略)

別紙様式1~3 (略)

別紙様式4 と畜検査員(署名者)登録様式

List of Signatories for Official Health Certificate for Export of Beef from Japan to Taiwan

(略)

<u>(5)</u> (略)

7 表示事項

<u>8</u> (略)

別表 (略)

別紙様式1~3 (略)

別紙様式4 と畜検査員(署名者)登録様式

(略)

――以下は台湾へ登録する様式には印刷しないこと―――

\*1 Name of inspector 及び Official title は英語で記載すること。
Signature は英語又は日本語及びその字体(ゴシック体、筆記体等)は問わないが、証明書の署名は登録した字体で行うこと。

- \*2 必要に応じて、欄を増やし、複数名登録すること。
- \*3 署名者の切り替えに伴う通関トラブルを避けるため、新旧リストで同じ 者を登録する場合は、同じ字体で登録すること。

また、切り替えにあっては、台湾による登録が完了した旨の連絡を受け るまでは、新旧リストのどちらにも登録されている者が署名を行うことが 望ましい。

別紙様式5~7 (略)

別紙様式8 輸出検疫証明書

(略)

別紙様式9 条件付き認定に係る変更の申請(施設)

(略)

別紙様式 10~11 (略)

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

- ※1 Name of inspector 及び Official title は英語で記載すること。 Signature は英語又は日本語及びその字体(ゴシック体、筆記体等)は問わないが、証明書の署名は登録した字体で行うこと。
- ※2 必要に応じて、欄を増やし、複数名登録すること。

別紙様式5~7 (略)

(新規)

(新規)

別紙様式8~9 (略)

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>使用水(水道水又は飲用に適する水をいう。)</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)~(カ)(略)

(キ) 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>使用水の</u>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

 $1 \sim 2$  (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1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 (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)~(カ)(略)

(キ) 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

 $1 \sim 2$  (略)

- 3 給水給湯設備の管理 <u>飲用適の水の供給を確保するために、</u>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1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) 飲用に適する水を使用する場合は、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。

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 衛生的なとさつ、解体、分割等
  - 1 生体取扱施設並びにとさつ及び解体をする施設における設備の維持管理 及び衛生保持については、次のとおり行うこと。
  - (1) (略)
  - (2) 個別事項

ア~カ(略)

キ 台湾に輸出する枝肉及び内臓の洗浄は、<u>使用水</u>のみを使用し、殺菌 目的で枝肉及び内臓に食品添加物を用いないこと。

ク~コ (略)

2 (略)

第 $3 \sim 4$  (略)

別添3~4 (略)

別記様式1 (略)

別添5 (略)

別記様式2 (略)

別紙 TW-A1-1 (略)

(4) (略)

(5) 洗浄及び消毒に用いる温湯は、<u>飲用適の水</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 衛生的なとさつ、解体、分割等
- 1 生体取扱施設並びにとさつ及び解体をする施設における設備の維持管理 及び衛生保持については、次のとおり行うこと。
  - (1) (略)
  - (2) 個別事項

ア~カ(略)

キ 台湾に輸出する枝肉及び内臓の洗浄は、<u>飲用適の水</u>のみを使用し、 殺菌目的で枝肉及び内臓に食品添加物を用いないこと。

ク~コ (略)

2 (略)

第 $3 \sim 4$  (略)

別添3~4 (略)

別記様式1 (略)

別添5 (略)

別記様式2 (略)

別紙TW-A1-1 (略)