

(作成日：昭和 44 年 4 月 7 日)
(最終更新日：令和 2 年 7 月 13 日)

香港向け輸出豚肉及び家きん肉の取扱要綱

第 1 目的

この要綱は、香港向け輸出豚肉及び家きん肉（本要綱において「輸出食肉」という。）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 16 条に基づく適合施設の認定及び第 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。

第 2 定義

本要綱において食肉処理場とは食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 21 条第 1 項の規定により食肉処理業の許可を受けた施設をいう。

第 3 施設の認定申請

- 1 と畜場若しくは食鳥処理場又は食肉処理場の設置者は、輸出食肉を取り扱おうとする場合は、都道府県知事、保健所設置市の市長又は特別区の区長（本要綱において「都道府県知事等」という。）にあらかじめ申請すること。
- 2 前項の申請をする場合は、と畜場にあつては別紙様式 1、食鳥処理場又は食肉処理場にあつては別紙様式 2 の申請書に關係書類を添付し各都道府県知事等に提出すること。

第 4 施設認定および通知

都道府県知事等は、第 3 第 2 項の申請書を受理したときは、別添 1 のと畜場認定基準若しくは別添 2 の食鳥処理場又は食肉処理場認定基準に適合するかどうかを審査し基準に適合すると認めたときは認定施設となった旨を当該申請者に通知すること。

なお、認定施設固有の記号は、都道府県、保健所設置市又は特別区（本要綱において「都道府県等」という。）が認定施設ごとにアルファベットの組み合わせにより定めるものとし、定めた場合は各認定施設に連絡すること。また、都道府県知事等は、施設を認定した場合は、と畜場にあつては別紙様式 4、食鳥処理場又は食肉処理場にあつては別紙様式 5 による現況調書に別紙登録書を添付のうえ、速やかにその旨を別紙様式 3 により厚生労働省あて報告すること。

第 5 認定後の事務

- 1 食肉衛生証明書の発行は、認定施設の所在地を管轄する都道府県知事等が行うものとし、豚肉にあつては別紙様式 6、家きん肉にあつては別紙様式 7 により行うこと。なお、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「NACCS」という。）により申請を行う場合にあつては、別

添3によること。

- 2 検査に合格した食肉を認定施設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、認定施設を管轄する食肉衛生検査所又は保健所は、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こと。
- 3 認定施設を管轄する食肉衛生検査所又は保健所は、当該輸出食肉が認定施設でとさつ解体又は処理されたものであることを確認のうえ、所長名を食肉衛生証明書の最下段に記入し、当該所長の公印並びに契印を押印し、発行すること。発行した食肉衛生証明書の原本は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年間保管すること。なお、未記入の食肉衛生証明書様式については、不正等を防止する観点から、適切に管理すること。
- 4 食肉衛生証明書に署名する者は、当該都道府県等のと畜検査員又は食鳥検査員とするが、食肉処理場において処理した輸出食肉については、食品衛生監視員であっても差し支えない。
- 5 輸出者は、交付された食肉衛生証明書の原本を食肉に添付して輸出するものとし、証明書の交付後に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こと。
- 6 食肉衛生証明書には香港側が確認できない日本語の単語（” JIDORI” 等）を使用しないこと。
- 7 食肉衛生証明書の「Shipping Marks」欄に各都道府県等で定めた認定施設固有の記号並びにロット番号を記載するとともに当該輸出食肉の容器包装の見やすい箇所に読みやすく同様の記号及びロット番号を記載させること。
- 8 ロットは1認定施設が1回に出荷する量等検査証明書発行機関が確認を十分行える量とすること。
- 9 食肉衛生証明書を発行するに当たっては、当該容器包装に記載された認定施設固有の記号及びロット番号を確認のうえ当該食肉に1部交付すること。
- 10 認定施設には、処理及び出荷状況を記録させ食肉衛生証明書を発行する場合は、これと照合の上発行すること。
- 11 都道府県知事等は、と畜検査員、食鳥検査員又は食品衛生監視員による認定施設における認定要件の定期的な確認を実施すること。この場合、と畜検査員、食鳥検査員又は食品衛生監視員は、認定施設において別添1又は別添2の基準が適正に実施されていることの確認を行うこと。

第6 変更の届出

第4により認定されたと畜場若しくは食鳥処理場又は食肉処理場は、第3第2項による認定申請書の記載事項に重要な変更があったときは、遅滞なく当該変更の年月日および内容を都道府県知事等に届け出なければならない。なお、都道府県知事等は、それらの内容について、関係書類を添付のうえ、厚生労働省まで報告すること。食肉衛生証明書発行機関の公印又は契印を変更した場合も、変

更後の印影を1部添付し速やかに厚生労働省まで報告すること。

第7 認定施設からの除外

都道府県知事等は、認定施設が第4の認定基準に適合しなくなったと認めたときは、認定施設から除外し、当該施設の設置者に通知するものとし、併せて、その旨を厚生労働省まで報告すること。

別添1 と畜場認定基準

- 1 当該と畜場の構造設備に関しては、と畜場法施行令（昭和28年政令第216号）第1条各号に該当するほか次に掲げる各項に合致していること。
- 2 当該と畜場には精密検査用機械器具を備えている十分な広さの精密検査室を有すること。
- 3 当該と畜場には、と畜検査員が配置されていること。
- 4 当該と畜場の検査施設及びと畜場の衛生基準に課しては、別に定める「と畜場検査施設等の準則」に掲げる各項の条件を十分充たすものであること。

と畜場検査施設等の準則

1 検査施設の基準

- (1) 検査室は十分な広さを有し採光、照明及び換気が十分で便利な位置にあること。
- (2) 生体検査所は十分な広さを有し、採光、照明及び換気が十分であり、検査に便利な位置にあること。
- (3) とさつ解体検査を行う場所は十分な広さを有し、次の要件を具備するものであること。
 - (a) 検査が効果的に行われ、かつ、衛生保持の容易に行われるような設備を設けること。
 - (b) 食用と廃棄用に区分された洗浄容易な運搬具、取扱用器具、棚、容器及びテーブルを設け、内臓用器具類は直接床に接触しないようにすること。
 - (c) 検査が容易、かつ、清潔に行いうる構造及び材質のテーブルその他必要な器具を設けること。
 - (d) 手の洗浄、消毒用設備を設けること。
 - (e) と体等の最終検査を行いうる適当の大きさの室又は区画を設けること。
 - (f) 洗浄用ホース及びホース掛けを設けること。
 - (g) 病畜及び病と体用器具類は正常のものと別にし、その旨を明記すること。
 - (h) 病畜用器具その他のもの及び場所の消毒に必要な設備を設けること。

2 と畜場の衛生に関する基準

(1) 施設の位置

施設は異臭、煙、塵埃等の影響の無い場所にあり、その他の工場又は建物と完全に分離されていること。

(2) と畜場内のけい留所、通路等は舗装されていること。

(3) 給水及び汚水処理設備

- (a) 飲用に適する水を十分に供給できる給水設備のほかに、温湯の供給設備を設けること。塩素滅菌が必要な場合には、自動的、かつ、継続的に行いうる装置を用いること。
- (b) すべての作業の行われる室及び区画は排水が良好で適切な排水溝口を設

けること。

(c) 排水溝にトラップを配置すること。

(d) 腸内容物等の排水管は排水に支障のない内径を有すること。

(e) 腸内容物、獣毛、血液等処理するに当たり不快な状況を生じないような設備を設けること。

(4) 天井、床、内壁

(a) 天井、床、内壁等は不透過性で洗浄が容易で、かつ、耐蝕性の材料及び構造であること。

(b) 作業室の天井は、適当の高さに設け平滑で不透過材料を用い割れ目等のないようにすること。

(c) そ族昆虫防除の設備を有すること。

(5) 照明及び換気

作業室は採光、照明及び換気は良好であること。

(6) 処理室

(a) と室は十分な床面積を有し、作業が衛生的に行われ、かつ、検査が効果的に行われるような構造及び配置であること。

(b) 内臓取扱室は、適当な広さを有し、便利な場所に位置していること。

(c) 食用に供するものを取り扱う場所と非食用部分又は廃棄物を取り扱う場所は別にし、かつ、これらの場所は適切に配置されていること。

(d) 放血場所は適当な広さで、と体その他剥皮されたと体に血液が付着しないような位置にあること。

(e) 放血場所には放血レールを設け、床上に鉄格子を設けること。

(f) とさつ、解体を行う場所には、効果的な排水施設を設けること。

(g) 皮の除去を行う場所は、適切な構造の皮用シュートを設ける等、処理室の衛生を阻害しないような方法が講じられていること。

(h) と体洗浄用設備を設けること。

(7) 再検査のための冷蔵庫を設けるか、冷蔵庫内に適切な区画を設けること。

(8) その他

(a) 更衣室、手洗所及び便所は十分な数及び大きさで便利な場所に位置し清潔であること。

(b) 食用その他を取り扱う器具及び容器は清潔を保持しうる構造であって、金属又は不透過性材料であること。

(c) ナイフ及びやすり用の鞘は錆の生じない金属その他不透過性材料であること。

(d) 検査その他食肉を取り扱う場所には、水滴及び蒸気等が充満しない構造であること。

別添2 食鳥処理場又は食肉処理場認定基準

- 1 当該施設等に関しては、食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）第19条第3項に基づく食品衛生監視票の採点結果が年間平均90点以上であること。
- 2 当該施設に次のいずれかの資格を有する衛生責任者を置くこと。
 - (1) 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
 - (2) 学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に基づく大学、旧大学令（大正7年勅令第388号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治36年勅令第61号）に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者（当該課程を修めて同法に基づく専門職大学の前期課程を修了した者を含む。）
 - (3) 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
 - (4) 学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和十八年勅令第三十六号）に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に三年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者
- 3 当該施設の衛生基準等に関しては、別に定める「食鳥処理場又は食肉処理場の施設および衛生等の準則」に掲げる各項の条件を十分に満たすものであること。

食鳥処理場又は食肉処理場の施設および衛生の準則

- 1 施設の位置
 - (1) 施設は、異臭、煙、塵埃等の影響の無い位置であること。
 - (2) 施設はその他の工場又は建物と完全に分離されていること。
- 2 給水及び汚水処理設備
 - (1) 飲用に適する水を十分に供給できる給水設備が設けられ、かつ湯水の供給設備が設けられていること。塩素滅菌が必要なときは、自動的に継続的に行う装置が設けられていること。
 - (2) 作業の行われる場所の床はすべて排水が良好であること。
 - (3) し尿処理の排水経路と他の排水経路は工場内で接続していないこと。
- 3 排水処理
排水はすべて能率的に行われていること。
- 4 腸内容物、獣毛、血液その他の処理
腸内容物、獣毛及び血液等を処理するにあたり、不快な状況を生じないよう

にされていること。

5 天井、内壁及び床等

構築材料は不滲透性で洗浄が容易で磨損せず耐蝕性のものであること。

- (1) 床面は不滲透性材料であること。
- (2) 内壁は平滑で不滲透性材料であること。
- (3) 天井は作業室では適当の高さとして平滑で不滲透性材料を用い割れ目等がないこと。
- (4) 窓枠は適当な傾斜を有し、窓は床面から適当な高さであること。
- (5) 製品を運ぶ戸口は適当な広さであること。
- (6) そ族昆虫防除及び室内汚染防止の設備を設けること。

6 照明及び換気

作業室は冷蔵、冷凍室を除き採光、照明が良好であること。

7 機械器具

- (1) 機械器具等は容易に清掃し検査しうる構造であり、食肉及びその製品に接触する面はすべて平滑でひび割れ目がないこと。
- (2) 肉切台の外はすべて 18-8 ステンレススティール等の耐蝕性金属又はプラスチック等でできていること。
- (3) 溶接箇所はすき間なく平滑であること。又凹凸、ひび、割れ目がないこと。
- (4) 特に衛生保持を必要とする場所にあつては、完全に自動排水できる構造及び配置であること。
- (5) 食用に供するものが直接接触する部分は 18-8 ステンレススティール等の耐蝕性金属又は衛生上支障のないプラスチック等で作られていること。

8 器具の配置

- (1) 固定し又は移動しえない器具類は壁及び天井から適当に離して配置すること。
- (2) 永久据付け設備は適当に床から離して設置するか、又は完全に床面に密着していること。
- (3) 壁に取り付けられるキャビネット及び電気接触具は他の器具又は壁から適当に離すか、完全に密着していること。
- (4) 作業面に水があるテーブル又はその他の器具は縁を付してあること。
- (5) 骨抜き及び肉切り用テーブルの板は堅木又は衛生上支障のないプラスチック等で作られ、板は小部分に分割し得るもので清掃容易であること。

9 器具洗浄室

- (1) 運搬車、容器器具等の洗浄のために便利な位置で仕切りをした洗浄室又は洗浄場所を設けてあること。
- (2) 洗浄室又は洗浄場所は照明、換気が十分で、排水のよい排水溝があり、天井及び壁は不滲透性材料で排気装置が設けてあること。

10 手洗所、滅菌器及び洗浄用ホースの連結

- (1) 手洗所は、従業員の数に応じた十分な数及び大きさのもので便利な場所に

位置し、清潔であること。

各手洗所には手及び腕の洗浄用に給水及び給湯設備並びにステンレス等耐久性材質からなる十分な大きさの受水槽を適当な高さに設け、液体石けん、紙タオル等を入れる容器を配置していること。作業場の手洗設備は、足踏み式又は自動式のものであること。

- (2) 滅菌器は耐蝕性金属を用い煮沸に際しナイフ、のこぎり等の器具が完全に浸漬しうるような大きさであること。
- (3) 適切かつ便利な位置に洗浄用ホースの連結を工場内に設け、かつホースをかける適当な棚又は枠を設けてあること。

11 処理設備

- (1) 食肉の処理室は作業及び運搬のための十分な広さを有し、すべて必要な器具の設置に支障ない広さであること。
- (2) 処理室は原材到着後、最終製品が搬出されるまで困難を来さないよう配置されていること。
- (3) 冷蔵、冷凍設備を設けてあること。
- (4) と体、製品を取扱う場所は低温に保持できる冷却装置があり、他の室と別に室を設けてあること。

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（本要綱において「輸出者」という。）は、別紙様式 8 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

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。

(別紙様式1 と畜場設置者申請様式)

年 月 日

都道府県知事 殿
保健所設置市長

申請者 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

香港向け輸出と畜場認定申請書

香港向け輸出豚肉を取り扱うと畜場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 と畜場の所在地及び名称（和文及び英文）
※法人にあっては法人番号も記載すること。
- 2 と畜検査員氏名
- 3 添付書類
 - (1) と畜場の現状の概要（別添 と畜場現況調書のとおり）
 - (2) と畜場周囲半径 500m以内の主要工場建築物等の見取図
 - (3) と畜場の平面図
 - (4) 精密検査室の配置図および検査用器具機械の位置図
 - (5) その他参考事項
輸出食肉の獣畜の種類及び主な産地
今後の輸出食肉の取扱見込頭数、数量、食肉処理場との関連、その他

(別紙様式2 食鳥処理場又は食肉処理場設置者申請様式)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

申請者 住所
氏名 印
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

香港向け輸出食鳥処理場又は食肉処理場認定申請書

香港向け輸出 $\left(\begin{array}{c} \text{豚肉} \\ \cdot \\ \text{家きん肉} \end{array} \right)$ を取り扱う $\left(\begin{array}{c} \text{食鳥処理場} \\ \cdot \\ \text{食肉処理場} \end{array} \right)$ 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 食鳥処理場又は食肉処理場の所在地及び名称（和文及び英文）
※法人にあっては法人番号も記載すること。
- 2 営業者氏名
- 3 営業許可業種及び許可年月日
- 4 衛生責任者氏名
- 5 添付書類
 - (1) 施設の現状の概要（別添 食鳥処理場又は食肉処理場現状調書のとおり）
 - (2) 食鳥処理場又は食肉処理場の平面図
 - (3) 検査室の配置図および検査用器具機械の位置図
（検査室を有しない場合は、その旨を明記すること。）
 - (4) 衛生責任者の履歴書
 - (5) その他参考事項
今後の輸出食肉の取扱見込数量
認定と畜場との関連、その他

(別紙様式3 都道府県等報告様式)

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

香港向け輸出食肉の取扱いについて

別添のとおり、 $\left(\begin{array}{c} \text{と畜場} \\ \cdot \\ \text{食鳥処理場} \end{array} \right)$ 及び食肉処理場を香港向け輸出 $\left(\begin{array}{c} \text{豚肉} \\ \cdot \\ \text{家きん肉} \end{array} \right)$

取扱い施設として認定しましたので、現況調書及び別紙登録書を添えて報告いたします。

都道府県名 _____

政令市名 _____

食肉衛生検査所名 : _____

名称	所在地			設立年月日	
設置者	都道府県・市・町・市町村組合・会社・その他			と畜場区分	
と畜検査員数	専 人	人・輸出肉担当	人 併任	と畜作業場	職 員 人・ 職員以外の者 人
と畜開場日数	週 日			年間開場延日数	日
1日平均と畜数	大動物	頭・小動物	頭	1日の処理能力	大動物 頭・小動物 頭

施設の状況 (敷地 m^2)

区分	面積 (㎡)	構造	建築年	主要機械器具・概要
けい留所	大動物			
	小動物			
生体検査				
処理場	と室			
	解体室			
	縣肉室			
	病畜と室			
	病畜取扱室			
	内臓取扱室			
	外皮取扱室			
検査室 (所)				
(精密検査室)	()			
消毒所				
隔離所				
取引所				
冷蔵庫				
汚物溜				
その他建物				
汚水処理施設	容積			
総延面積				

とさつ頭数 (過去3ヵ年)

種別	牛	とく	馬	豚	めん羊	山羊
年度						
年度						
年度						

汚物汚水処理状況

方法等	処理方法の概要				
区分					
汚物	焼却・1日能力 kg 般出 月 回 その他				
汚水	直接放流 ・ 単槽 ・ 多槽 ・ 散布汙床 (薬液使用 その他 ・ 活性汚泥法 ・ その他				
水種	水道	井水	流水	その他	備考
区分					
食肉洗浄用					
施設洗浄用					

別紙様式5

香港向け輸出用食鳥処理場又は食肉処理場現況調書

年 月 日現在

都道府県名 _____ 政令市名 _____ 食肉衛生検査所/保健所名 _____

名 称	氏名 (法人の場合 は代表者名)			
所在地	本社の所在地			
設立年月日	施設の採点成績			
営業許可業種	営業許可年月日			
他の営業品目				
従業員総数	従事者数 うち作業者	人 人	検査室 有 無	検査担当者数 人

処理施設の状況 面積 m² 建築年月

区 分	内 容 (材質, 配置その他を記載する)
床	
内 壁	
天 井	
防虫防そ	窓
	出入口
	排水口
換 気	
照明・採光	
給水施設	
排水施設	
手洗施設	
廃棄物容器	
器具機械	
温度調節設備	室内温度

その他の施設

冷凍冷蔵施設	
更衣室	
便 所	
試験検査室	
その他附属の製造施設	

香港向け輸出食肉を取り扱う施設及び衛生証明書発行機関
Slaughterhouse and Meat Processing Plant Handling Meat for the Exportation to Hong Kong

(衛生証明書発行機関 Health Certificate Issuing Authority)

都道府県、保健所設置市又は特別区 Prefecture, City or the District	公 印 Official Stamp	契 印 Tally
(和) (英)		
検 査 証 明 書 発 行 機 関 Issuing Authority		
(和) (英)		

(選定施設) Designated Establishment

選定施設固有の記号 Code of the Designated Establishment	名 称 Name
	(和) (英)
選定年月日(西暦) Designated Date	所在地 Address
輸出肉の獣畜の種類 Kind of Meat	(和) (英)
選定施設固有の記号 Code of the Designated Establishment	名 称 Name
	(和) (英)
選定年月日(西暦) Designated Date	所在地 Address
輸出肉の獣畜の種類 Kind of Meat	(和) (英)
選定施設固有の記号 Code of the Designated Establishment	名 称 Name
	(和) (英)
選定年月日(西暦) Designated Date	所在地 Address
輸出肉の獣畜の種類 Kind of Meat	(和) (英)

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

OFFICIAL MEAT-INSPECTION CERTIFICATE

NO: _____

DATE: _____

I hereby certify that the meat herein described was derived from swine which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic diseases including FMD and not under any restrictive measures, and received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections for including FMD at the time of slaughter and that such meat is sound, healthful, wholesome and fit for human consumption and that all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparation and packing of the meat and that the meat herein described satisfy requirements in chemical residues at least equivalent to that based on Hong Kong's law.

Kind of meat

Number of pieces of package

Weight

Consignor:

Address:

Consignee:

Destination:

Shipping Marks:

Signature: _____
(Name of meat inspector)

Official Title: _____
(Name of prefecture or city)

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

OFFICIAL INSPECTION CERTIFICATE

NO. : _____

DATE: _____

Kind of poultry	Number of pieces of package	Weight
_____	_____	_____

Consignor :

Address :

Consignee :

Destination :

Shipping Marks :

Slaughterhouse (Name and Number):

Address:

Processing Plant(Name and Number):

Address:

Date of slaughter:

Date of production:

I hereby certify that :

- 1) The meat was derived from poultry free from contagious, infectious and parasitic diseases by ante and post mortem inspection.
- 2) The birds were slaughtered in an abattoir not situated in an Avian Influenza (AI) or Newcastle Disease infected zone and found to be healthy before and after slaughter.
- 3) The poultry, from which the meat was derived, were subject to ante and post mortem veterinary inspection by official/authorized veterinarian and the meat was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The poultry were slaughtered, processed, cut and stored in an approved plant by the Japanese veterinary/health authority for export purpose.
- 5) The poultry have been slaughtered, processed, prepared and dressed hygienically under the conditions and control laid down in the laws and regulations of Japan in force.
- 6) The poultry meat was packed and transported under hygienic conditions.
- 7) The poultry meat has been subject to the testing programmes for veterinary drug residues and other toxic substances administered by the Japanese health authority. The results of the tests have not provided any evidence as to the presence of chemicals, physical and biological hazards that could be harmful to human health.
- 8) The entire consignment of poultry/poultry product(s) came from birds which had been slaughtered in an approved abattoir in which there had been no evidence of AI in the past 21 days, and had been subject to ante-mortem and post-mortem inspection for AI with favourable results.

Signature:.....

(Name of meat inspector)

Official Title:.....

(Name of prefecture or city)

(別紙様式 8 食肉輸出計画書)

年 月 日

食肉衛生検査所長／保健所長 殿

申請者 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

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