

(別紙)

対ブラジル輸出牛肉の取扱要綱

(作成日)平成29年2月9日

1 目的

本要綱は、ブラジルに輸出する牛肉(以下「対ブラジル輸出牛肉」という。)を取り扱うと畜場及び食肉処理場(以下「と畜場等」という。)の認定並びに食肉衛生証明書の発行の手續等を定めるものである。

2 対ブラジル輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定

- (1) 対ブラジル輸出牛肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者又は営業者は、当該と畜場等の所在地を管轄する都道府県知事又は保健所設置市長(以下「都道府県知事等」という。)に対し、別紙様式1により、関係書類を添付して申請を行う。
- (2) 都道府県知事等は、(1)の申請を受理したときは、次のア～オ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、施設番号を付与の上、別紙様式2により、当該と畜場等を管轄し、食肉衛生証明書の発行を行う食肉衛生検査所又は保健所(以下「証明書発行機関」という。)における食肉検査の体制と併せて厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長宛て報告するとともに、別紙様式3により、食肉衛生証明書に押印する公印及び契印を登録する。また、これらの書類等の副本を当該と畜場等の所在地を管轄する地方厚生局健康福祉部食品衛生課(以下「地方厚生局」という。)宛て提出する。
 - ア と畜場法(昭和28年法律第114号)第4条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条に基づく営業許可を有していること。
 - イ と畜場にあつては、と畜場法施行規則(昭和28年厚生省令第44号)第7条第1項第1号、食肉処理場にあつては、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)(平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添)に定める危害分析・重要管理点方式(以下「HACCP」という。)を用いて衛生管理を行っていること。
 - ウ ア及びイのほか、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。
 - オ 3に定める要件に従った動物の取扱い及びとさつ・解体、分割等の処理を行っていること。
- (3) 厚生労働省は、(2)の報告を受けて、書類審査及び必要に応じて地方厚生局の輸出食肉検査担当官を派遣して現地調査を行った上で、当該と畜場等の衛生管理及び証明書発行機関の検査体制が本要綱に定める要件等を満たしていると認められる場合には、別紙様式3により、ブラジル政府に通知する。

- (4) 厚生労働省は、(3) の通知の後、ブラジル政府から承認が得られた場合は、当該と畜場等に対ブラジル輸出牛肉の処理等が可能だと畜場等(以下「認定と畜場等」という。)として、その所在地を管轄する都道府県又は保健所設置市(以下「都道府県等」という。)に通知する。
- (5) (4) の通知の後に、認定と畜場等においてとさつ、解体及び分割され、かつ、4 に定める食肉衛生証明書が添付された対ブラジル輸出牛肉は、ブラジル政府から輸入が認められる。

3 対ブラジル輸出牛肉の要件

(1) 食肉衛生証明書における証明事項

- ア 製品は、日本の獣医当局によると畜検査に合格した動物に由来し、人の食用に適すると判断されたものであること。
- イ 製品は、人道的に取り扱われ、苦痛を与えられることなくとさつされた動物由来であること。
- ウ 製品は、日本の食品安全当局により検証が行われた GMP 及び HACCP による衛生管理を導入している施設において、衛生的条件下で製造されたものであること。
- エ 製品は、全ての月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部並びに 30 か月齢超の牛の脳、目、頭蓋、脊髄及び脊柱(背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。)を含まないこと。
- オ 製品は、日本の規制要件に基づく残留物質及び汚染物質の検査プログラム(放射性物質を含む。)に従って製造されたものであること。
- カ 製品の包装資材は、未使用であり、日本の規制要件に適合していること。

(2) その他

- ア と畜場等は、別添 1 の動物福祉に関する基準に従うこと。
- イ 証明書発行機関は、別添 2 に従い、と畜場等における衛生管理状況等の検証を行うこと。

4 食肉衛生証明書の発行

- (1) 対ブラジル輸出牛肉の輸出を行おうとする者(以下「輸出者」という。)は、証明書発行機関に対し、当該牛肉に係る食肉衛生証明書の発行を申請する。なお、電子メールにより申請を行う場合にあっては、別添 3 によることとする。
- (2) 証明書発行機関は、3 に定める要件に従って認定と畜場等において適切に処理された対ブラジル輸出牛肉に対し、別紙様式 4 により食肉衛生証明書を発行する。
- (3) 検査に合格した対ブラジル輸出牛肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出して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、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、輸出者からこれらの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。

- (4) 証明書発行機関は、発行した食肉衛生証明書の原本を輸出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。
- (5) 輸出者は、交付された食肉衛生証明書に対応する対ブラジル輸出牛肉について、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を返納するものとする。
- (6) 輸出者は、交付された食肉衛生証明書の原本を輸入者に送付し、輸入者は当該原本を対ブラジル輸出牛肉の輸入時にブラジル政府に提出する。

5 不正防止事項

- (1) 証明書発行機関は、と畜検査等を経て梱包された後に不正が行われることを防止するため、以下の事項を行うこと。
 - ア 対ブラジル輸出牛肉を直接個装する個々の容器包装又はそれらをまとめる容器包装（透明のビニル袋等）に別紙様式5の検査済証を貼付等すること。
 - イ 対ブラジル輸出牛肉の梱包（カートン等）についても、開梱時に破られるような方法で検査済証を貼付すること。
- (2) 証明書発行機関は、(1)を行う上での管理方法及び管理記録に関する書類を作成すること。

6 表示事項

- (1) 対ブラジル輸出牛肉の容器包装には、以下の事項をポルトガル語により表示しなければならない。
 - ア 流通又は販売の用に供される容器包装の表示事項
 - (ア) 製品名：Denominação do produto
 - (イ) 原材料（牛肉以外のものがある場合）：Ingredientes
 - (ウ) 認定と畜場等の名称及び所在地：Produzido por XXX
 - (エ) 施設番号：Est No.
 - (オ) ロット番号：Identificação do Lote
 - (カ) 製造年月日（dd/mm/yyyy）：Data de fabricação
 - (キ) 賞味期限（dd/mm/yyyy）：Prazo de validade
 - (ク) 正味重量（Kg）：Conteúdo líquido
 - (ケ) ブラジル政府による登録番号：Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0000/000
 - イ アに該当しない容器包装の表示事項
 - (ア) 仕向け地：Denominacao de venda
 - (イ) 認定と畜場等の名称、所在地及び施設番号等：Dados do fabricante
 - (ウ) 保存方法：Conservacao do produto

(エ) 製造年月日 (dd/mm/yyyy) : Data de fabricação

(オ) 賞味期限 (dd/mm/yyyy) : Prazo de validade

- (2)(1)のアの表示事項は、別途通知する手続により、輸入者が対ブラジル輸出牛肉の製品毎にあらかじめブラジル政府に対し登録を行わなければならない。登録に必要な申請書類は認定と畜場等が作成し、証明書発行機関による確認を経て、輸出者に提出する。輸出者は、当該申請書類を輸入者に送付し、輸入者は、当該書類を添えてブラジル政府に対し登録申請を行う。

7 厚生労働省による査察

- (1) 厚生労働省は、地方厚生局の輸出食肉検査担当官を年1回以上、認定と畜場等及び証明書発行機関に派遣し、3から5が適正に実施されていることを査察により検証する。
- (2) 厚生労働省は、(1)の査察の結果、3から5が適正に実施されていないと判断した場合は、証明書発行機関に対し改善措置を講じるよう指導を行うほか、必要に応じて当該と畜場等の認定の取消し等の措置を講じる。

8 変更事項等の報告

- (1) 都道府県等は、2の(1)及び(2)の事項について変更がある場合は、あらかじめ当該変更の内容を、変更後の書類を添付して厚生労働省宛て報告するとともに、その副本を地方厚生局宛て提出する。
- (2) 都道府県等は、認定と畜場等が2の(2)の条件又は対ブラジル輸出牛肉が3の要件に適合していないこと等により、当該と畜場等に対して改善指導、食肉衛生証明書の発行停止等の措置を講じた場合は、遅滞なく、当該内容を厚生労働省宛て報告すること。

(別紙様式1 と畜場等設置者申請書様式)

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)
(法人にあってはその所在地、名称、代表者の氏名)

対ブラジル輸出牛肉の取扱いに係る申請書

対ブラジル輸出牛肉を取り扱いたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

- 1 と畜場又は食肉処理場の所在地及び名称(法人にあっては法人番号)(日本語・英語併記)
- 2 設置者又は営業者の氏名
- 3 添付書類
(1) 施設の現状が確認できる資料(施設の名称及び所在地、設置者又は営業者の氏名及び住所、許可年月日、従業員数、施設の組織及び責任体制等)
(2) HACCPによる衛生管理に関する資料
(3) 動物福祉に関する資料

(別紙様式2 都道府県知事等報告様式)

年 月 日

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長 殿

都道府県知事等名

対ブラジル輸出牛肉取扱施設の申請について

下記の施設より、対ブラジル輸出牛肉を取り扱いたい旨の申請があり、支障ないものと認めたので、関係書類を添えて報告します。

記

- 1 証明書発行機関の名称(日本語・英語併記)
- 2 と畜場及び食肉処理場の名称、所在地及び施設番号(法人にあっては法人番号)(日本語・英語併記)
- 3 設置者及び営業者の氏名及び住所(法人の場合はその名称及び所在地)
- 4 添付書類
 - (1) 証明書発行機関の食肉検査の体制に関する書類
 - (2) 証明書発行機関の公印等に関する書類(別紙様式3)
 - (3) 不正防止事項に関する書類
 - (4) 申請者の提出書類の写し

(別紙様式3 認定と畜場等及び公印等登録様式)

対ブラジル輸出牛肉を取り扱う施設及び衛生証明書発行機関

Meat Establishment and Health Certificate Issuing Authority for Export of Beef to Brazil

Carne Estabelecimento e Atestado de Saúde Autoridade Emissora Para a Exportação de Carne

Para o República Federativa do Brasil

(衛生証明書発行機関 Health Certificate Issuing Authority/ *Atestado de Saúde Autoridade Emissora*)

都道府県または市 Prefecture or city/ <i>Município ou cidade</i>	公 印 Official stamp/ <i>Selo oficial</i>	契 印 Tally/ <i>Talha</i>
(和)		
(英)		
名称 Name/ <i>Nome</i>		
(和)		
(英)		

(食肉施設 Meat Establishment/ *Carne Estabelecimento*)

施設番号 Est. No./ <i>Nº de registro</i>	
と畜場 Slaughterhouse/ <i>Abatedouro</i>	名 称 Name/ <i>Nome</i>
	(和)
	(英)
	所在地 Address/ <i>Endereço</i>
食肉処理場 Cutting/processing plant/ <i>Planta de corte/ processamento</i>	(和)
	(英)
	所在地 Address/ <i>Endereço</i>
	(和)
	(英)

(別紙様式 4 食肉衛生証明書様式)

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

FORMULÁRIO PADRÃO AUTORIZADO
PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE, TRABALHO E
BEM-ESTAR DO JAPÃO

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF
FROM JAPAN TO THE FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL
CERTIFICADO SANITÁRIO PARA A EXPORTAÇÃO DE CARNE
DO JAPÃO PARA A REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

No./ N^o:

DATE/ DATA :
(Month/Day/Year)
(Mês/Dia/Ano)

I. Identification of the products/ *Identificação dos produtos*

(Type of cuts/ <i>Tipo de cortes</i>)		(Identification number and birth date of cattle/ <i>Número de identificação e data de nascimento do gado</i>)	
(Number of pieces or package/ <i>Número das peças ou pacote</i>)	(Net weight/ <i>Peso líquido</i>)	(Lot number/ <i>Número do lote</i>)	
(Exporter/ <i>Exportador</i>)		(Exporter address/ <i>Endereço do exportador</i>)	
(Consignee/ <i>Destinatário</i>)		(Consignee address/ <i>Endereço do destinatário</i>)	

II. Origin of products/ *Origem dos produtos*

Name/ <i>Nome</i>	Est.No./ <i>N^o de registro</i>	Address/ <i>Endereço</i>
(Slaughterhouse/ <i>Abatedouro</i>)		
(Cutting/Processing plant/ <i>Planta de corte/ processamento</i>)		
(Others/ <i>Outros</i>)		

Date of slaughter/ *Data do abate* :

Date of production/ *Data da produção* :

Type of package of the meat/ *Tipo de pacote da carne* :

I hereby certify that/ *Certifico que* :

- 1) The meat and meat products were derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection of the official veterinary service of Japan and were found fit for human consumption. / *A carne e os produtos cárneos são derivados de animais que passaram por inspeção ante-mortem e post-mortem do serviço veterinário do Japão e encontram-se em condições adequadas ao consumo humano.*
- 2) The meat and meat products were derived from animals which have been humanely handled and slaughtered insensible to pain or suffering. / *A carne e os produtos cárneos são derivados de animais que foram manejados de forma humanitária, sacrificados com insensibilização para dor ou sofrimento.*
- 3) The meat and meat products were processed under hygienic condition in establishments implementing the programs of Good Manufacturing Practices (GMP) and Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP) system which were verified by the food safety authorities of Japan. / *A carne e os produtos cárneos foram processados em condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos que possuem programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), verificados pela autoridade sanitária oficial do Japão.*

- 4) The meat and meat products do not contain tonsils and distal ileum from cattle of all age; and brain, eyes, skull, dorsal root ganglia and vertebral column (including dorsal ganglia and excluding the transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae, the spinous processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae, the wings of the sacrum, median sacral crest and the vertebrae of the tail) from cattle over 30 months of age. / *A carne e os produtos cárneos não contêm tonsilas, íleo distal de bovinos de qualquer idade; e encéfalo, olhos, crânio, gânglio da raiz dorsal e coluna vertebral (incluindo os gânglios dorsal e excluindo os processos transversos das vértebras cervicais, torácicas e lombares, os processos espinhosos das vértebras cervicais, torácicas e lombar, as asas do sacro, mediana crista sacral e as vértebras da cauda) de bovinos com mais de 30 meses de idade.*
- 5) The meat and meat products were produced according to a residue and contaminant sampling program, including radioactive substances, in accordance with regulatory requirements of Japan. / *A carne e os produtos cárneos foram elaborados em acordo com o programa de vigilância para resíduos e contaminantes, que inclui pesquisa para substâncias radioativas, em acordo com os regulamentos oficiais do Japão.*
- 6) The packing material of the meat and meat products is unused and in compliance with regulatory requirements of Japan. / *O material utilizado na embalagem é de primeiro uso e atende aos regulamentos oficiais do Japão.*

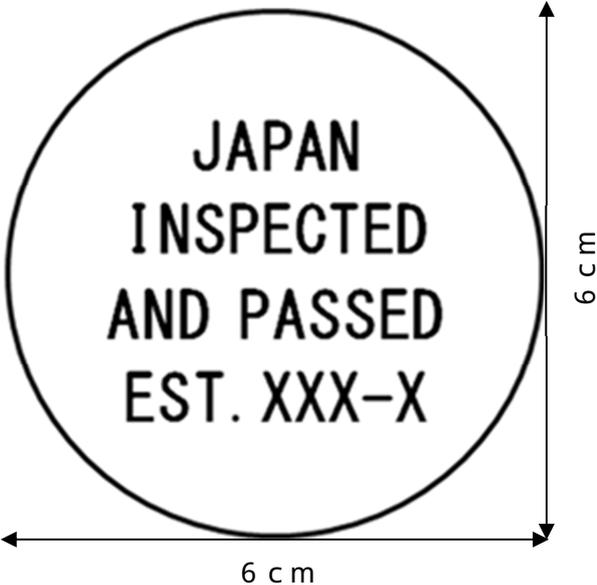
Name of meat inspector/ *Nome do inspetor de carnes* :

Official title/ *Cargo* :

Signature/ *Assinatura* :

Name of prefecture or city/ *Nome do município ou cidade* :

(別紙様式 5 検査済証様式)



別添1 動物福祉に関する条件

1 動物のけい留及び移動

- (1) けい留場は、給水及び給餌設備が設けられていること。
- (2) けい留場の床は、適切に舗装され、不浸透性であり、排水に容易な勾配が設けられていること。
- (3) 動物の移動の際には、動物に傷害を与えるような鋭利な器具等を用いないこと。

2 動物のとさつ

- (1) 動物を意識消失させた後は、速やかに放血を行うこと。
- (2) 剥皮等の作業は、3分間以上放血した後か又は瞳孔の散大が認められる等生体反応が完全に消失した後に行うこと。

別添 2 証明書発行機関による検証

1 SSOP の検証

(1) 証明書発行機関は、と畜場等の衛生標準作業手順書 (SSOP) に記載された衛生管理手順の妥当性及び効果を検証すること。

(2) (1) の検証は以下の事項を満たしていること。

- ア SSOP の評価
- イ SSOP の手順、モニタリング及び改善措置の実施記録の点検
- ウ SSOP の手順、モニタリング及び改善措置の現場での実際の査察
- エ 微生物学的検査等による当該施設の衛生状態の評価

(3) (2) のウの査察は、次の手順により実施すること。なお、査察は当該施設が行う作業前点検及び作業中の SSOP のモニタリングに同行して行うことができるものとし、同行の頻度は、施設の遵守事項違反の履歴、証明書発行機関の所持する記録及び SSOP に関する記録等を考慮して決定すること。

ア 作業前点検

施設周囲、施設・設備及び器具の洗浄が適正であることを確認すること。特に製品が接触する部分、洗浄が困難で洗浄が十分に行われない設備について重点的に点検すること。なお、いずれかの部位に洗浄の不備又は不衛生な部位が発見された場合は、完全に再洗浄又は改善が行われない限り、作業を開始させてはならないこと。

イ 作業中点検

製品の取扱い、一般的な作業方法が衛生的であるか否か、すなわち、分割・細切方法、器具の消毒、手の洗浄、床の掃除、廃棄物の取扱い、従業員の不衛生な行動の管理、不可食部の取扱い等の状態を点検すること。

2 HACCP システムの検証

(1) 証明書発行機関は、と畜場等の HACCP 計画の妥当性を検証すること。

(2) (1) の検証には以下の事項を含むこと。

- ア HACCP 計画の点検
- イ CCP の記録の点検
- ウ 逸脱が起こった場合に実施される改善措置の内容及びその点検
- エ 管理基準の点検
- オ HACCP 計画・システム関連のその他の記録の点検
- カ CCP における直接的な監視及び測定
- キ 食肉の安全性を判断するための微生物等の検査
- ク 製造現場の監視及び記録の点検

3 検証結果に基づく措置

検証の結果、と畜場等の SSOP 及び HACCP システムが不適切と判断された場合は、その内容を文書により施設の衛生管理責任者に通知すること。衛生管理責任者は、その改善措置を文書により回答すること。

別添3 電子メールによる食肉衛生証明書の発行申請手続

1 輸出計画書の提出

輸出者は、別添様式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、書面にて認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長又は保健所長宛てに提出すること。

- (1) 輸出計画は、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画等を踏まえ、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こと。
- (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こと。

2 食肉衛生証明書の発行申請

輸出者は、食肉を輸出しようとする都度、食肉衛生証明書の発行申請に必要な書類を電子メールに添付し、管轄の食肉衛生検査所又は保健所宛てに送付すること（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、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にあっては、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。

(別添様式 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 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