

(別添)

対タイ輸出牛肉取扱要領（平成21年10月30日食安発第1030第1号別紙）新旧対照表

(下線が改正部分)

改正後	現 行
<p data-bbox="450 384 826 416">対タイ輸出牛肉取扱要領</p> <p data-bbox="510 469 1106 501">(作成日)平成21年10月30日</p> <p data-bbox="510 509 1106 541">(最終改正日)平成28年<u>11月21日</u></p> <p data-bbox="174 592 315 624">1 (略)</p> <p data-bbox="174 676 1106 708">2 対タイ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定の手続について</p> <p data-bbox="185 716 333 748">(1) (略)</p> <p data-bbox="185 756 1106 1083">(2) 都道府県知事等は、(1)の申出を受理したときは、次のア～ウ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、その旨を当該申出者に通知するとともに、別紙様式2に食肉衛生証明書発行機関の公印及び契印を押印した別紙登録書及び5の条件に関する関係書類を添付して<u>厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長宛</u>て報告する。なお、別紙登録書に記載する施設番号は、アルファベットと数字の組合せとする。</p> <p data-bbox="232 1091 418 1123">ア～ウ (略)</p> <p data-bbox="185 1131 439 1163">(3)、(4) (略)</p> <p data-bbox="174 1216 573 1248">3 対タイ輸出牛肉の要件</p> <p data-bbox="185 1256 1106 1370">(1) 個体識別番号により平成13年11月1日以降に日本において生まれ、飼育されたことが確認できる牛由来であること。</p> <p data-bbox="185 1378 1106 1410">(2) <u>公的獣医師によると畜検査を受けた牛由来であること。</u></p>	<p data-bbox="1406 384 1783 416">対タイ輸出牛肉取扱要領</p> <p data-bbox="1467 469 2063 501">(作成日)平成21年10月30日</p> <p data-bbox="1467 509 2063 541">(最終改正日)平成28年<u>6月3日</u></p> <p data-bbox="1133 592 1274 624">1 (略)</p> <p data-bbox="1133 676 2063 708">2 対タイ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定の手続について</p> <p data-bbox="1144 716 1292 748">(1) (略)</p> <p data-bbox="1144 756 2063 1043">(2) 都道府県知事等は、(1)の申出を受理したときは、次のア～ウ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、その旨を当該申出者に通知するとともに、別紙様式2に食肉衛生証明書発行機関の公印及び契印を押印した別紙登録書及び5の条件に関する関係書類を添付して<u>当職あて</u>報告する。なお、別紙登録書に記載する施設番号は、アルファベットと数字の組合せとする。</p> <p data-bbox="1191 1091 1377 1123">ア～ウ (略)</p> <p data-bbox="1144 1131 1397 1163">(3)、(4) (略)</p> <p data-bbox="1133 1216 1532 1248">3 <u>タイに輸出可能な牛肉</u></p> <p data-bbox="1144 1256 2063 1331">(1) 個体識別番号により日本において生まれ、飼育されたことが確認できる牛由来であること。</p> <p data-bbox="1144 1378 2063 1453">(2) <u>30ヶ月齢未満の牛由来の骨格筋を脱骨したものであり、とさつ、解体及び分割の過程で、せき髄、頭蓋、脳、目、</u></p>

- (3) 圧縮空気等を頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニングやピッシング処理を行っていない牛由来であること。
- (4) 機械的回収肉及び回腸遠位部を含まないこと。
- (5) と畜検査に合格し、BSEに感染していない又はその疑いがないと診断された牛由来であること。
- (6) と畜検査員又は食品衛生監視員の検査下にある施設においてと畜、加工及び保管されたものであること。
- (7) 人の健康を害する保存料、添加物又はその他の物質を含んでいないものであること。
- (8) 食品衛生法等に基づく残留物質及び微生物の検査プログラムに従って製造されたものであること。

4～7 (略)

(別添) (略)

(別紙様式 1、2) (略)

(別紙様式 3 食肉衛生証明書様式)

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF  
BONELESS BEEF, BEEF AND THEIR EDIBLE PRODUCTS  
FROM JAPAN TO THE KINGDOM OF THAILAND  
(略)

Date of slaughter:..... Date of production:.....

Type of package of the meat:.....

I hereby certify that:

- 1) The cattle were born after the ban on the feeding of meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants was effectively enforced on 1st

三叉神経節、背根神経節、扁桃、回腸遠位部及びせき柱が衛生的に除去されていること。

- (3) 機械的回収肉を含まないこと。
- (4) 圧縮空気等を頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング処理を行っていない牛由来であること。

4～7 (略)

(別添) (略)

(別紙様式 1、2) (略)

(別紙様式 3 食肉衛生証明書様式)

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF  
DEBONED BEEF  
FROM JAPAN TO THE KINGDOM OF THAILAND  
(略)

Date of slaughter:.....

Type of package of the meat:.....

I hereby certify that:

- 1) The cattle were born and reared in Japan.

<p><u>November 2001</u> and reared in Japan.</p> <p>2) (略)</p> <p>3) (略)</p> <p>4) The product does not contain meat from advanced meat recovery and mechanically separated meat, <u>and distal ileum of small intestine.</u></p> <p>5) The <u>product</u> was derived from animals which <u>passed</u> ante- and post-mortem inspection <u>to determine uninfected with BSE or without suspicion of BSE.</u></p> <p>6) The <u>animal</u> slaughter, processing, and storage of the product were from establishment(s) under inspection of Japanese authorized veterinary/<u>public health</u> official.</p> <p>7) The <u>product does not contain</u> preservatives, additives or other substances posing a harmful risk to human health.</p> <p>8) The <u>product</u> has been produced according to a residue and microbiological sampling program in accordance with regulatory requirements of Japan. (略)</p> <p>(別紙様式 4、5) (略)</p>	<p>2) (略)</p> <p>3) <u>The product was obtained from animals less than thirty (30) months of age.</u></p> <p>4) (略)</p> <p>5) <u>The product were produced and handled in a manner which ensures that such products do not contain and are not contaminated with the following specified risk materials: the brain, skull, eyes, trigeminal ganglia, spinal cord, vertebral column, and dorsal root ganglia of cattle over 30 months of age, and the tonsils and distal ileum of the small intestine of any cattle regardless of age.</u></p> <p>6) The product does not contain meat from advanced meat recovery and mechanically separated meat.</p> <p>7) The <u>meat</u> was derived from animals which <u>received</u> ante- and post-mortem inspection. <u>The meat was not derived from animals that were known suspect or confirmed BSE cases.</u></p> <p>8) The slaughter, processing, and storage of the product were from establishment(s) under inspection of Japanese authorized veterinary official.</p> <p>9) The <u>meat contains no</u> preservatives, additives or other substances posing a harmful risk to human health.</p> <p>10) The <u>meat</u> has been produced according to a residue and microbiological sampling program in accordance with regulatory requirements of Japan. (略)</p> <p>(別紙様式 4、5) (略)</p>
--	--