

「対シンガポール輸出食肉の取扱いについて」 (平成21年5月14日付け食安発第0514001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)
 別紙1 「対シンガポール輸出食肉の取扱要領」 新旧対照表

(下線部分は改正部分)

改正後	現行
<p>(作成日)平成21年5月14日 (最終改正日)平成30年5月17日</p> <p>1 目的 (略)</p> <p>2 施設に係る認定手続 (※) (1) (略) (2) 申請書類を受け付けた都道府県知事等は、<u>次のアからエまで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、別紙2の様式により当該施設に関する必要事項を記入の上施設番号を付与し、厚生労働省あて提出する。</u> なお、施設番号は、アルファベット、数字の組合せとし、定めた場合は申請者に連絡すること。 <u>ア と畜場法(昭和28年法律第114号)第4条第1項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条第1項に基づく営業許可を有していること。</u> <u>イ HACCPに基づく衛生管理を実施していること。</u> <u>ウ その他と畜場法、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。</u> <u>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。</u> (3) ~ (5) (略)</p> <p>3 認定後の事務等 (略)</p> <p>4 シンガポールに輸出可能な食肉 (1)・(2) (略) (3) 共通事項 <u>食品添加物を使用する場合には、別添3に示す食品添加物の基準を遵守していること。</u></p> <p>5 表示事項 (略)</p> <p>6 その他の留意事項</p>	<p>(作成日)平成21年5月14日 (最終改正日)平成29年3月17日</p> <p>1 目的 (略)</p> <p>2 施設に係る認定手続 (※) (1) (略) (2) 申請書類を受け付けた都道府県知事等は、別紙2の様式により当該施設に関する必要事項を記入の上施設番号を付与し、厚生労働省あて提出する。 。 なお、施設番号は、アルファベット、数字の組合せとし、定めた場合は申請者に連絡すること。</p> <p>(3) ~ (5) (略)</p> <p>3 認定後の事務等 (略)</p> <p>4 シンガポールに輸出可能な食肉 (1)・(2) (略) (新設)</p> <p>5 表示事項 (略)</p> <p>6 その他の留意事項</p>

(1)・(2) (略)
 (3) 都道府県知事等は、認定施設が、別添3に示す基準を遵守して、食品添加物を使用していることについて監視指導を行うこと。

(1)・(2) (略)
 (新設)

(別添2)

厚生労働省 対シンガポール輸出認定施設査察結果表		
1. 施設の名称及び住所	2. 実施年月日	3. 施設番号
4. 査察実施者		
確認した項目には✓を、不合格の場合は×を、非該当の場合は○を記入すること。		
A. 確認事項	査察結果	備考
(略)		
とさつ、解体の過程で、全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部並びに30ヵ月齢超の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髄及び脊柱が除去されていること		
食品添加物を使用している場合は、本要領の別添3の基準に適合していること		

(別添2)

厚生労働省 対シンガポール輸出認定施設査察結果表		
1. 施設の名称及び住所	2. 実施年月日	3. 施設番号
4. 査察実施者		
確認した項目には✓を、不合格の場合は×を、非該当の場合は○を記入すること。		
A. 確認事項	査察結果	備考
(略)		
とさつ、解体の過程で、全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部並びに30ヵ月齢超の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髄及び脊柱が除去されていること		
(新設)		

(別添3)

対シンガポール輸出食肉への食品添加物の使用について

(新設)

1 対シンガポール輸出食肉への食品添加物の使用基準

- (1) 食品添加物は、最終食品の完成前に中和、分解し、又は除去されなければならない。
- (2) 食品添加物は、表に示す使用基準を遵守して使用すること。なお、表に記載された以外の食品添加物は、対シンガポール輸出食肉への使用が認められていないことから、使用しないこと。

(3) 食品添加物は、微生物に汚染された又は劣化した食肉の鮮度等を誤認させるために用いてはならないこと。

(4) 食品添加物は、食肉の衛生的な処理の追加的な措置として使用され、衛生管理の不備を補完するために使用するものでないこと。

(5) 施設は、(1) から (4) までの事項を含めた対シンガポール輸出食肉への食品添加物の使用手順を定めた上で、食肉衛生検査所又は保健所の承認を書面で得ること。また、対シンガポール輸出食肉に対し、食品添加物が手順どおり使用されていることに係る記録を取ること。

2 食肉衛生検査所又は保健所における監視指導

(1) 施設が、1の各項目を遵守していることを確認すること。

(2) シンガポールへ輸出される食肉について、衛生証明書の発行前に、食品添加物の使用基準が遵守されていることを確認すること。

表

	食品添加物名	使用基準
1	クエン酸	重量あたり2.5%以下の浸漬液又は噴霧液により浸漬又は噴霧すること。
2	乳酸	重量あたり5.0%以下の浸漬液又は噴霧液により浸漬又は噴霧すること。
3	塩酸	2～5秒間で浸漬又は噴霧すること。
4	過酢酸製剤(過酢酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素、ペルオキシオクタン酸、および1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸 (HEDP) を含む)	過酢酸として、1.8g/kg以下及びHEDPとして、0.024g/kg以下の浸漬液又は噴霧液により浸漬又は噴霧すること。
5	亜塩素酸ナトリウム	0.50～1.20g/kgの浸漬液又は噴霧液(pH2.3～2.9)により30秒以内で浸漬又は噴霧すること。
6	次亜塩素酸ナトリウム	50ppm以下(使用前濃度)で噴霧すること。

※ 酢酸及び過酸化水素は、過酢酸製剤の一部として使用可能である。