「対シンガポール輸出食肉の取扱いについて」(令和元年５月 31 日付け生食発 0531 第４号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官及び元消安第 470 号農林水産省消費・安全局長連名通知）別紙「対シンガポール輸出食肉の取扱要綱」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
対シンガポール輸出食肉の取扱要綱 （作　成　日）令和元年５月 31 日 （最終改正日）令和元年８月 23 日	対シンガポール輸出食肉の取扱要綱 （作　成　日）令和元年５月 31 日 （新設）
１　（略）	１　（略）
２　用語の定義	２　用語の定義
（１）　（略）	（１）　（略）
（２）　「牛肉」とは、牛の可食部位（内臓を含む。）のうち冷蔵及び冷凍されたものをいう。	（２）　「牛肉」とは、牛の可食部位をいい、冷蔵及び冷凍のものをいう。
（３）　「豚肉」とは、豚の可食部位（内臓を含む。）のうち冷凍されたものをいう。	（３）　「豚肉」とは、豚の可食部位をいい、冷凍のものをいう。
（４）～（６）　（略）	（４）～（６）　（略）
（７）　「食品衛生当局」とは、厚生労働省、地方厚生局、都道府県（食肉衛生検査所及び保健所を含む。）、保健所設置市（食肉衛生検査所及び保健所を含む。）等の衛生部局をいう。	（７）　「食品衛生当局」とは、厚生労働省、地方厚生局、都道府県、保健所設置市（食肉衛生検査所及び保健所を含む。）等衛生部局をいう。
（８）　「動物衛生当局」とは、農林水産省（動物検疫所を含む。）、都道府県等（家畜保健衛生所を含む。）の動物衛生部局をいう。	（８）　「動物衛生当局」とは、農林水産省（動物検疫所を含む。）、都道府県（家畜保健衛生所を含む。）等動物衛生部局をいう。
（９）　「と畜場等」とは、と畜場又は食肉処理施設をいう。	（９）　「と畜場等」とは、と畜場及び食肉処理施設をいう。
(10)　「認定と畜場等」とは、５（４）により厚生労働省から対シンガポール輸出食肉取扱施設として認定され、認定番号が付与されたと畜場等をいう。	(10)　「認定と畜場等」とは、シンガポールに食肉を輸出することが可能なと畜場等をいう。
(11)　「食肉衛生検査所等」とは、食肉衛生検査所又は保健所をいう。	(11)　「食肉衛生検査所等」とは、食肉衛生検査所及び保健所をいう。

(12) 「食肉衛生検査所長等」とは、食肉衛生検査所長又は保健所長をいう。	(12) 「食肉衛生検査所長等」とは、食肉衛生検査所長及び保健所長をいう。
(13) (略)	(13) (略)
(14) 「都道府県等」とは、都道府県又は保健所設置市をいう。	(14)「都道府県等」とは、都道府県及び保健所設置市をいう。
(15) 「都道府県知事等」とは、都道府県知事又は保健所設置市の市長をいう。	(15)「都道府県知事等」とは、都道府県知事又は保健所を設置する市の市長をいう。
3 (略)	3 (略)
4 輸出要件	4 輸出要件
（１）・（２） (略)	（１）・（２） (略)
（３）認定施設	（３）認定施設
(略)	(略)
(削る)	① 食肉衛生関係
ア と畜場等関係	ア と畜場等関係
(ア) と畜場等は、異なる種類の家畜をとさつ、解体又は分割する場合、全ての作業工程において、異なる種類の家畜をとさつし、解体することにより起こり得る交差汚染を防止するための適切な措置がとられていること。なお、壁等による明確な物理的分離の他、適切なゾーニングや十分な洗浄消毒を伴う時間区分管理等による措置も可とする。	(ア) と畜場等は、異なる種類の家畜をとさつ・解体又は分割する施設と物理的に明確に分離されていること。
(イ)～(カ) (略)	(イ)～(カ) (略)
イ (略)	イ (略)
5 認定等の手続	5 認定等の手続
（１） 申請	（１） 申請
設置者は、と畜場にあっては別紙様式１により、食肉処理場にあっては別紙様式２により食肉衛生検査所長等及び都道府県知事等を経由して厚	設置者は、と畜場にあっては別紙様式１により、食肉処理場にあっては別紙様式２により食肉衛生検査所長等及び都道府県知事等を経由して厚

生労働省あて関係資料を添付して申請し、併せて、当該申請書類の副本を当該と畜場等が所在する地域を管轄する地方厚生局あて提出すること。なお、厚生労働省により既に米国、カナダ、香港又はＥＵに輸出可能なと畜場等として認定されていると畜場等の申請にあっては、別紙様式１及び別紙様式２に掲げる添付書類の添付は不要とする（ただし、対シンガポール輸出食肉の取扱要綱のみに規定されている要件に関する資料を除く。）。	生労働省あて関係資料を添付して申請し、併せて、当該申請書類の副本を当該と畜場等が所在する地域を管轄する地方厚生局あて提出すること。なお、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」（平成２年５月24 日付け衛乳 35 号厚生省生活衛生局長連名通知）の別紙「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」に基づき厚生労働省により既に米国に輸出可能なと畜場等として認定されていると畜場等の申請にあっては、別紙様式１及び別紙様式２に掲げる添付書類の添付は不要とする。
（２）　（略）	（２）　（略）
（３）　審査 厚生労働省は、申請書等について書類審査を行い、問題がないと判断された場合は、必要に応じて、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所等に派遣し、現地調査を実施すること。	（３）　審査 厚生労働省は、申請書等について書類審査を行い、問題がないと判断された場合は、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、現地調査を実施する。
（４）　（略）	（４）　（略）
６　認定後の事務	６　認定後の事務
（１）・（２）　（略）	（１）・（２）　（略）
（３）　変更及び認定の取下げの届出	（３）　変更の届出
ア　変更の届出	（新設）
（ア）　と畜場等の設置者は５の（１）の申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県等の了承を得るものとし、変更後、別紙様式９により都道府県等を経由して当該変更の内容及び年月日を厚生労働省あて提出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局あて提出すること。	①　と畜場等の設置者は５の（１）に規定する申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県等の了承を得るものとし、変更後、都道府県等は遅滞なく当該変更の内容及び年月日を厚生労働省あて報告し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局あて提出する。
（イ）　都道府県等は５の（２）の検査体制等を変更しようとするときは、別紙様式 10 によりあらかじめ当該変更の内容及び変更予定日を厚生労働省あて提出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局あて提出	②　都道府県等は５の（２）に規定する検査体制等を変更しようとするときは、あらかじめ当該変更の内容及び変更予定日を厚生労働省あて報告し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局あて提出する。

すること。 イ　認定の取下げ届 （ア）　都道府県知事等は別紙様式９によりと畜場等の設置者から認定の取下げの届出があった場合は、厚生労働省あて提出し、併せて、当該取下げ届の副本を地方厚生局あて提出すること。 （イ）　厚生労働省は、アにより提出された書類を受理後、速やかに当該施設の認定の取下げをSFAあて通知すること。	（新設）
（４）　（略）	（４）　（略）
別表 と畜場等におけるマニュアル １～３　（略） ４　ねずみ・昆虫防除マニュアル ５　（略）	別表 と畜場等におけるマニュアル １～３　（略） ４　そ族・昆虫防除マニュアル ５　（略）
別紙様式１　と畜場設置者申請様式 （略） （添付書類） （１）　施設の構造・設備に関する書類 ア・イ　（略） ウ　清潔区、汚染区等の区分け及び作業動線（製品及び作業員）を示した資料 エ～ク　（略） （削る） （２）　衛生管理等に関する書類 ア　（略）	別紙様式１　と畜場設置者申請様式 （略） （添付書類） （１）　施設の構造・設備に関する書類 ア・イ　（略） ウ　施設の立面図 エ～ク　（略） ケ　設備・機械等の仕様書 （２）　衛生管理等に関する書類 ア　（略）

<table>
<tr><td>
イ　衛生作業マニュアル
（ア）～（エ）　（略）
（オ）　<u>ねずみ</u>・昆虫防除マニュアル
（カ）・（キ）　（略）
（３）・（４）　（略）

別紙様式２　食肉処理場設置者申請様式
（略）
（添付書類）
（１）　施設の構造・設備に関する書類
ア・イ　（略）
ウ　<u>清潔区、汚染区等の区分け及び作業動線（製品及び作業員）を示した資料</u>
エ～ク　（略）
（削る）
（２）　衛生管理等に関する書類
ア　（略）
イ　衛生作業マニュアル
（ア）～（エ）　（略）
（オ）　<u>ねずみ</u>・昆虫防除マニュアル
（カ）・（キ）　（略）
<u>（３）　製品及び販売担当部門に関する資料（Particular Informations of Establishment（別紙様式８））</u>
<u>（４）</u>　その他参考資料
ア・イ　（略）
<u>（５）</u>　ＨＡＣＣＰ等に関する資料
ア・イ　（略）
</td><td>
イ　衛生作業マニュアル
（ア）～（エ）　（略）
（オ）　<u>そ族</u>・昆虫防除マニュアル
（カ）・（キ）　（略）
（３）・（４）　（略）

別紙様式２　食肉処理場設置者申請様式
（略）
（添付書類）
（１）　施設の構造・設備に関する書類
ア・イ　（略）
ウ　<u>施設の立面図</u>

エ～ク　（略）
<u>ケ</u>　<u>設備・機械等の仕様書</u>
（２）　衛生管理等に関する書類
ア　（略）
イ　衛生作業マニュアル
（ア）～（エ）　（略）
（オ）　<u>そ族</u>・昆虫防除マニュアル
（カ）・（キ）　（略）
（新設）

<u>（３）</u>　その他参考資料
ア・イ　（略）
<u>（４）</u>　ＨＡＣＣＰ等に関する資料
ア・イ　（略）
</td></tr>
</table>

改正後	改正前
別紙様式３　都道府県等申請様式 （略） １　食肉衛生検査所等の所在地及び名称 ２　添付書類 （１）　食肉衛生検査所等の概要（組織図も含む。） （２）　対シンガポール輸出食肉の取扱要綱４の（３）イ及び６の（１）に関する資料 （削る）	別紙様式３　都道府県等申請様式 （略） １　食肉衛生検査所の概要 ２　組織 （新設） （新設） ３　その他参考資料
別紙様式４～別紙様式７－２　（略）	別紙様式４～別紙様式７－２　（略）
別紙様式８　Particular Informations of Establishment (Beef and Pork)	（新設）

PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment	
(2) Establishment Number	
(3) Address of Establishment	
Unit No.	
Street Name	
Post Code	
District/City	
State/Province	
(4) Products Intended for Export to Singapore	
☐ **Meat cuts**	List products and state form* (chilled/frozen): (i) *e.g. whole chicken with giblets (frozen) / beef cuts (frozen/ chilled)* (ii)

	(iii)
☐ **Offal**	List products and state form* (chilled/frozen): (i) *e.g. pig heart (frozen)* (ii) (iii)

SINGAPORE IMPORTER INFORMATION

Indicate if contact with Singapore importers has been established	
☐ Yes, please provide the following information. ☐ No	
Name of importing company in Singapore	
Name and designation of correspondent	
Business Address	
Telephone / Mobile	
Email address	

SALES CONTACT INFORMATION

Please provide the contact details of the Sales Department. This contact point would be provided to interested Singapore importers.	
Name and designation of sales contact person	
Office address (if different from the establishment address)	
E-mail address	
Telephone / Mobile	

※　英語で記入すること。

別紙様式９　変更又は認定取下げ届（施設）

年　　月　　日

（新設）

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官　殿 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 対シンガポール輸出食肉取扱施設の（変　更・認定の取下げ）に係る届出 「対シンガポール輸出食肉取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の申請事項の変更又は認定の取下げについて届出ます。 記 １　認定と畜場等の名称及び所在地 ２　認定事項変更の場合、変更事項 ３　変更・認定取下げ理由 ４　変更・認定取下げ年月日 ５　添付資料	

別紙様式10　検査体制の変更届（食肉衛生検査所等） 年　月　日 厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官　殿 都道府県知事等名 対シンガポール輸出食肉取扱施設の検査体制の変更に係る届出 「対シンガポール輸出食肉取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の検査体制の変更について、関係書類を添えて申請します。 記 1　認定と畜場等の名称及び所在地、食肉衛生検査所等の名称及び所在地 2　変更事項 3　変更理由 4　変更年月日 5　添付資料	（新設）

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 生体取扱施設は、けい留所、生体検査所及び隔離所を有すること。 また、異なる種類の家畜をとさつし、解体し、及び分割する施設と物理的に明確に分離され（異なる種類の家畜をとさつし、解体又は分割する場合において、全ての作業工程で、異なる種類の家畜をとさつ及び解体することにより起こりうる交差汚染を防止するための適切な措置がとられている場合を除く。）、以下の条件を満たすこと。なお、壁等による明確な物理的分離の他、適切なゾーニングや十分な洗浄消毒を伴う時間区分管理等による措置も可とする。 ア～エ　（略） ２　とさつ及び解体をする施設 （１）　一般事項 （略） ア～キ　（略） ク　更衣室及び便所 （ア）　（略） （イ）　便所は、自動式又は足踏み式の蛇口を備えた手洗い設備及び使い捨てタオル等の手を乾燥する設備を備えること。また、隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場等の間に通路等の控え区画を設け、出入り口に扉を設置する場合は、自動閉鎖式の扉とすること。	別添１　施設・設備等の構造・材質基準 第１　（略） 第２　施設・設備の構造・材質 １　一般事項 生体取扱施設は、けい留所、生体検査所及び隔離所を有すること。 また、異なる種類の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と物理的に明確に分離され、以下の条件を具備すること。 ア～エ　（略） ２　とさつ・解体施設 （１）　一般事項 （略） ア～キ　（略） ク　更衣室及び便所 （ア）　（略） （イ）　便所は、自動式又は足踏み式の蛇口を備えた手洗い設備及び使い捨てタオル等の手を乾燥する設備を備えること。また、隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場等の間に通路等の控え区画を設け自動式の出入り口を設置すること。

ケ　（略） （２）　（略） ３　食肉処理施設 （１）　一般事項 （略） （２）　個別事項 ア～エ　（略） （削る） ４・５　（略） 第３　（略） 別添２　衛生管理基準 第１　（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）　共通事項 ア～ク　（略） ケ　とさつ及び解体をする施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業動線（製品及び作業員の動線をいう。）は、交差汚染が最小限となるようにすること。 コ　枝肉を冷却する際は、原則として、枝肉の最下部が床から 0.3m 以上の高さとなるように取り扱うこと。大ぶりの枝肉などにおいて、最下部が	ケ　（略） （２）　（略） ３　食肉処理施設 （１）　一般事項 （略） （２）　個別事項 ア～エ　（略） オ　食肉処理施設のレールは、枝肉の最も下の部分が、床上 0.3m となる高さであること。 ４・５　（略） 第３　（略） 別添２　衛生管理基準 第１　（略） 第２　衛生的なとさつ・解体及び分割等 １　生体取扱施設及びとさつ・解体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）　共通事項 ア～ク　（略） ケ　とさつ・解体施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業員の動線は、清潔区から汚染区への一方通行とすること。 （新設）

<table>
<tr>
<td>
0.3m未満になる場合は、床面からの汚染を防止するための適切な措置を講じること。
（２）・（３）　（略）
２　食肉処理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）～（８）　（略）
（９）　食肉処理施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業動線（製品及び作業員の動線をいう。）は、交差汚染を最小限となるようにすること。
（10）　枝肉を保管及び分割作業室へ搬入する際は、原則として、枝肉の最下部が床から0.3m以上の高さとなるように取り扱うこと。大ぶりの枝肉などにおいて、最下部が0.3m未満になる場合は、床面からの汚染を防止するための適切な措置を講じること。

第３　（略）

第４　食品添加物の使用基準
１　食品添加物の使用について
（略）
（１）～（４）　（略）
（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、食肉衛生検査所等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。
表
<table>
<tr><th></th><th>食品添加物名</th><th>使用基準</th></tr>
<tr><td>１～５</td><td>（略）</td><td>（略）</td></tr>
</table>
</td>
<td>

（２）・（３）　（略）
２　食肉処理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）～（８）　（略）
（９）　食肉処理施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業員の動線は、清潔区から汚染区への一方通行とすること。

（新設）

第３　（略）

第４　食品添加物の使用基準
１　食品添加物の使用について
（略）
（１）～（４）　（略）
（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。
表
<table>
<tr><th></th><th>食品添加物名</th><th>使用基準</th></tr>
<tr><td>１～５</td><td>クエン酸</td><td>（略）</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

6 ｜次亜塩素酸ナトリウム｜50ppm 以下（使用前濃度）の浸漬液又は噴霧液に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。
※　（略）	※　（略）
２　食肉衛生検査所等における監視指導 （１）・（２）　（略）	２　食肉衛生検査所又は保健所における監視指導 （１）・（２）　（略）
第５　その他の留意事項 １　（略） ２　施設及び食肉衛生検査所等が病原微生物（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等をいう。）の検査を実施する場合、検査結果判明前の製品及び病原微生物が検出された製品はシンガポールへ輸出しないこと。また、施設は、このことを満たすための手順を定めた上で、食肉衛生検査所等の承認を書面で得ること。	第５　その他の留意事項 １　（略） （新設）
別添３　HACCP 方式による衛生管理実施基準	別添３　HACCP 方式による衛生管理実施基準
第１　（略） 第２　HACCP システムを用いた自主衛生管理 １　（略） ２　危害分析及び HACCP 計画 （１）・（２）　（略） （３）　HACCP 計画の内容 （略） ア　危害要因及び工程ごとの防止措置を明示すること。 イ　（略） ウ　各 CCP で遵守しなければならない管理基準を明示すること。	第１ 第２　HACCP システムを用いた自主衛生管理 １　（略） ２　危害分析及び HACCP 計画 （１）・（２）　（略） （３）　HACCP 計画の内容 （略） ア　危害要因及び工程毎の防止措置を明示すること。 イ　（略） ウ　各 CCP で遵守しなければならない管理基準を明示すること。この管

	理基準は、少なくとも、本通知で定める達成基準、達成規格及びその他の衛生管理基準を確実に満たすものであること。
エ・オ　（略）	エ・オ　（略）
カ　下記４に規定する認定と畜場等による検証の方法及びその実施頻度を明示すること。	カ　下記の５に規定する CCP におけるモニタリングの記録方法を明示すること。当該記録は、モニタリング時における実際の数値、観察事項、実施担当者を含むものとすること。
キ　下記の５に規定する CCP におけるモニタリングの記録方法を明示すること。当該記録は、モニタリング時における実際の数値、観察事項、実施担当者を含むものとすること。	キ　下記４に規定する認定施設による検証の方法及びその実施頻度を明示すること。
（４）～（５）　（略）	（４）～（５）　（略）
３～７　（略）	３～７　（略）
第３　と畜検査員等による検証	第３　と畜検査員等による検証
１　（略）	１　（略）
２　HACCP システムの検証	２　HACCP システムの検証
（１）　と畜検査員等は、施設の HACCP 計画が第２に規定した全ての要件を遵守しているかを評価することにより、HACCP 計画の妥当性を検証すること。この検証には以下の事項を含むこと。	（１）　と畜検査員等は、施設の HACCP 計画が第３に規定した全ての要件を遵守しているかを評価することにより、HACCP 計画の妥当性を検証すること。この検証には以下の事項を含むこと。
ア・イ　（略）	ア・イ　（略）
ウ　管理基準の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	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　（略）	エ　（略）
オ　HACCP 計画及びシステム関連のその他の記録の点検	オ　HACCP 計画・システム関連のその他の記録の点検
カ　（略）	カ　（略）
（削る）	キ　食肉の安全性を判断するための微生物等の検査
キ　製造現場の監視及び記録の点検	ク　製造現場の監視及び記録の点検
３　（略）	３　（略）

別添４・５　　（略） 別記様式１　　（略）	別添４・５　　（略） 別記様式５　　（略）