

対シンガポール輸出食肉製品の取扱要綱

(作成日) 令和元年5月31日

(最終改正日) 令和元年8月23日

1 目的

この要綱は、対シンガポール輸出食肉の取扱要綱（令和元年5月31日付け厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「対シンガポール輸出食肉の取扱いについて」別紙）に規定する対シンガポール輸出牛肉及び対シンガポール輸出豚肉由来の食肉製品を取り扱おうとする製造施設の認定手続、シンガポールが求める衛生証明書及び輸出検疫証明書（家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）第45条第3項に基づく輸出検疫証明書をいう。以下同じ。）の発行手続等を定めるものである。

2 定義

以下を定義する。なお、対シンガポール輸出食肉の取扱要綱の2に掲げられた用語（(14)及び(15)を除く。）については、同要綱の定義を用いる。

- (1) 「食肉製品」とは、原料に含まれる肉が牛肉又は豚肉のみであり、それが5%以上含まれている製品をいう。
- (2) 「牛肉製品」とは、原料に含まれる食肉が牛肉のみであり、かつ、それが5%以上含まれている製品をいう。
- (3) 「豚肉製品」とは、原料に含まれる食肉が豚肉のみであり、かつ、それが5%以上含まれている製品をいう。
- (4) 「対シンガポール輸出食肉製品」とは、シンガポール向けに輸出される食肉製品をいう。
- (5) 「対シンガポール輸出牛肉製品」とは、シンガポール向けに輸出される牛肉製品をいう。
- (6) 「対シンガポール輸出豚肉製品」とは、シンガポール向けに輸出される豚肉製品をいう。
- (7) 「都道府県等」とは、都道府県、特別区又は保健所設置市をいう。
- (8) 「都道府県知事等」とは、都道府県知事、特別区長又は保健所設置市長をいう。

3 輸出要件

(1) 国

① 対シンガポール輸出牛肉製品

以下のいずれかを満たすこと。

- ア 我が国が、国際獣疫事務局（以下「OIE」という。）によって、と畜日及び輸出日前から6か月間、口蹄疫に関してワクチン非接種清浄国として認められていること。

イ 口蹄疫発生時には、当該製品に対し、OIE 基準に基づく口蹄疫ウイルスを不活化する加熱処理が十分になされていること。

ウ 我が国が、OIE によって、BSE の無視できるリスク国として認定されていること。

② 対シンガポール輸出豚肉製品

以下のいずれかを満たすこと。

ア 我が国が、と畜日及び輸出日前から6か月間、アフリカ豚コレラ及び豚水疱病清浄国であること。また、我が国が、OIE によって、と畜日及び輸出前6か月間、口蹄疫に関してワクチン非接種清浄国として認められていること。

イ 口蹄疫又はアフリカ豚コレラ発生時には、当該製品に対し、OIE 基準に基づく口蹄疫ウイルス及びアフリカ豚コレラウイルスを不活化する加熱処理が十分なされていること。

ウ 我が国が、と畜日及び輸出日前から6か月間、豚コレラ清浄国であること、又は対シンガポール輸出豚肉製品の原料となる豚肉が、豚コレラ発生時に、その影響を受けていない都道府県に由来する豚より得られたものであること。

(2) 農場

対シンガポール輸出食肉製品の由来となる動物を飼養する農場は、以下の要件を満たすこと。

① 食肉製品の原料となる食肉の由来となる動物が、日本で生まれ、かつ、飼養されていること。

② 食肉製品の原料となる豚肉の由来となる動物に対し、残飯が給餌されていないこと。

(3) 食肉製品製造施設

対シンガポール輸出食肉製品を取り扱う施設は、以下の要件を満たすこと。

① 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく食肉製品製造業の営業許可を有し、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。

② 別添1「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」に適合するものであること。

③ HACCP に基づく衛生管理を実施していること。

4 認定等の手続

(1) 食肉製品製造施設の事業者の申請手続

対シンガポール輸出食肉製品を取り扱う施設としての認定を受けようとする食肉製品製造施設の事業者は、別紙様式1により施設を管轄する都道府県知事等を経由して厚生労働省に關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施設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。

(2) 都道府県等の提出手続

対シンガポール輸出食肉製品を取り扱う施設としての認定を受けようとする食肉製品製造施設の営業者から申請書を受け付けた都道府県知事等は、内容について審査し、認定に差し支えない場合には、別紙様式2により当該食肉製品製造施設の監視体制に関する資料を添えて厚生労働省あて提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局あて提出すること。

(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施設に派遣し、現地調査を実施すること。

(4) 食肉製品製造施設の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、食肉製品製造施設の施設、設備等が本要綱に規定する要件等を満たしていると認められる場合は、当該食肉製品製造施設を対シンガポール輸出食肉製品取扱施設（以下「認定施設」という。）として認定し、シンガポール食品庁（以下「SFA」という。）に通知すること。厚生労働省は、SFAのホームページに当該認定施設の名称等が掲載されたことを確認次第、速やかに認定番号を付与し、都道府県知事等を通じ営業者にその旨通知すること。

5 認定後の事務

(1) 対シンガポール輸出食肉製品の食肉衛生証明書の発行手続について

- ① シンガポールに食肉製品を輸出しようとする者は、あらかじめシンガポールへ輸出する食肉製品の原料として使用する食肉（以下「原料食肉」という。）を製造する者に対し、当該原料食肉に係る証明書（牛肉にあつては別紙様式3-1、豚肉にあつては別紙様式3-2。以下「原料食肉証明書」という。）の原本の提出を依頼すること。なお、豚肉の原料食肉証明書（別紙様式3-2）の発行については、あらかじめ家畜保健衛生所から発行された確認書（対シンガポール輸出食肉の取扱要綱別紙様式4）の添付が必要であることに留意すること。なお、電子メールによる申請を行う場合にあっては、別添2によるものとする。
- ② 依頼を受けた者は、牛肉にあつては別紙様式4-1、豚肉にあつては別紙様式4-2により、当該食肉を製造する認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所等に対して、原料食肉証明書の発行を依頼すること。
- ③ 食肉衛生検査所等は、検査に合格した食肉に対して、当該食肉の出荷時に牛肉にあつては別紙様式3-1、豚肉にあつては別紙様式3-2により、原料食肉証明書を発行する。当該証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所等に保管すること。
- ④ 申請者は、交付された原料食肉証明書に対応する食肉について、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。
- ⑤ シンガポールに食肉製品を輸出しようとする者は、原料食肉証明書及び

輸出しようとする製品に使用された原料食肉と原料食肉証明書に対応する食肉が相違ないことを示す資料を添付し、別紙様式 5 による衛生証明書発行申請書を、認定施設を管轄する保健所あて提出する。なお、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（以下「NACCS」という。）による申請を行う場合にあっては、別添 2 によるものとする。

- ⑥ 保健所は、輸出の都度食品衛生監視員が、荷口と申請内容を確認した上で、牛肉製品にあっては別紙様式 6-1、豚肉製品にあっては別紙様式 6-2 による衛生証明書（以下「衛生証明書」という。）を申請者に発行すること。ただし、直近 3 回の輸出の際の荷口確認において問題が認められない営業者については、食品衛生監視員による荷口の確認を月 1 回まで減ずることができる。
- ⑦ 衛生証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを証明書発行保健所に保管すること。
- ⑧ 申請者は、交付された衛生証明書に対応する食肉製品について、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こと。

（2） 輸出検疫証明書の発行

① 動物検疫所への輸出検査の申請

シンガポールに食肉製品を輸出しようとする者は、動物検疫所に対し、牛肉製品にあっては別紙様式 7-1、豚肉製品にあっては別紙様式 7-2 の条件を確認した上で、家畜伝染病予防法施行規則（昭和 26 年農林省令第 35 号）第 52 条に定める輸出検査申請書に衛生証明書の複写を添えて、輸出検査を申請すること。

② 輸出検疫証明書の交付

ア 動物検疫所は、家畜伝染病予防法第 45 条に基づく輸出検査の結果、シンガポール向けに輸出が可能なものであることが確認できた食肉製品に対して、輸出検疫証明書（別紙様式 7-1 又は別紙様式 7-2）を交付すること。

イ 輸出検疫証明書は、原本及び副本を申請者に交付するとともに、原本の写しを動物検疫所に保管すること。

ウ 申請者は、対シンガポール輸出食肉製品の輸出に当たり衛生証明書の原本及び輸出検疫証明書の原本を当該対シンガポール輸出食肉製品に付して輸出するものとする。

エ 申請者は、上記により交付された輸出検疫証明書に対応する対シンガポール輸出食肉製品について、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、速やかに当該輸出検疫証明書を交付機関に返納すること。

（3） 食品衛生監視員による施設の監視等

都道府県知事等は、認定施設について、食品衛生監視員を施設の状況に応じて定期的に派遣し、以下の事項に留意の上、監視、検査等を実施すること。

なお、食品衛生監視員の監視、検査等が拒否された場合、厚生労働省は速やかに認定を取り消すものとする。

ア 監視項目

食品衛生監視員は、認定施設において、前記3（3）に掲げる事項が適正に実施されていることの確認を、6か月に1回以上行うこと。

イ 監視結果等の報告

都道府県等は、食品衛生監視員の監視結果について、6か月に1回、地方厚生局に別紙様式8及び別紙様式9により指摘事項及び改善状況の一覧をもって報告すること。

また、前回報告時以降に衛生証明書を発行した場合には、衛生証明書の発行件数等について、別紙様式10により上記報告と併せて報告すること。

ただし、監視結果において、重大な問題が確認された場合は、速やかに厚生労働省及び地方厚生局にその旨報告すること。

(4) 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省は、地方厚生局の担当官を年1回以上認定施設に派遣し、査察等を実施すること。

ア 査察内容

担当官は、認定施設において、3（3）及び5（1）の要件が遵守されていることの確認を行うこと。また、その査察結果を厚生労働省あてに報告すること。

イ 査察結果等の報告

地方厚生局は、(3)のイに基づき報告された食品衛生監視員の監視結果等及び担当官の査察結果について、1年に1回、厚生労働省あてに報告すること。

ウ 措置

厚生労働省は、地方厚生局長等の報告を受け、当該認定施設において、前記3（3）及び5（1）に掲げる事項が適正に実施されていないと判断した場合は、必要に応じて以下の措置を採るとともに、都道府県知事等に対し、その旨を文書により通知すること。

(ア) 改善指導

(イ) 認定の取消し

(ウ) 衛生証明書発行の停止

(エ) その他

(5) 輸出製品の変更の申請

ア 営業者は、既に申請した製品と異なる製品をシンガポールへ輸出しようとする場合、別紙様式13によりあらかじめ、都道府県知事等に次に掲げる関係資料を添付して申請書を提出すること。申請書を受けた都道府県知事等は、内容を確認し、変更にし支えない場合には、当該申請書類を厚生労働省あてに提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局あて提出すること。

(ア) 輸出予定の製品の製造工程等（CCP、加熱条件、中心部の温度及

び当該温度が維持される時間を含む)

(イ) 原材料の食肉の畜種及びその仕入先

(ウ) 最終製品のカラー写真

(エ) 製品説明書(賞味期限、保存状態、最終製品の調理方法等を含む)

イ 厚生労働省は、アにより提出された申請書類について審査を行い、当該申請が本要綱の要件を満たしていると認められた場合には、その旨をSFAあて通知する。また、厚生労働省は、SFAのホームページに当該認定施設の輸出可能品目に変更されたことを確認次第、都道府県知事等を通じて、営業者にその旨通知すること。

(6) 変更及び認定の取下げの届出

ア 変更の届出

(ア) 営業者は上記(5)以外の4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14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。

(イ) 都道府県等は4の(2)の監視体制等を変更しようとするときは、別紙様式15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14により営業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。

年 月 日

都道府県知事
特別区長 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、名称及び代表者の氏名)

対シンガポール輸出食肉製品取扱施設認定申請書

対シンガポール輸出食肉製品を取り扱う施設として認定を受けたいので、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

- 1 施設の名称及び所在地（和文及び英文）
※ 法人にあっては、法人番号も記載する。
- 2 組織の概要（HACCP担当責任者等）
- 3 添付書類
 - (1) 施設の構造・設備に関する資料
 - ア 施設配置図
 - イ 施設平面図
 - 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 給水・給湯系統図（系統図にあっては、各末端蛇口に番号をつけておくこと。）
 - オ 排水系統図
 - カ 汚水処理設備の概要
 - キ 冷蔵・冷凍庫の概要
 - (2) 製品に関する資料等
 - ア Particular Informations of Establishment（別紙様式12）
 - イ 最終製品のカラー画像
 - ウ 原材料の食肉の畜種及びその仕入先
 - エ 製造工程フロー図（加熱条件、製品の中心部の温度及び時間を含む。）
 - オ 製品説明書（賞味期限、保存状態、最終製品の調理方法等を含む）
 - カ 年間の輸出予定量
 - キ 製品から原材料までのトレーサビリティに関する資料（対シンガポール輸出食肉

認定施設の原料とそれ以外の施設からの原料の区別方法等)

ク 製品の微生物検査結果

(3) 衛生管理等に関する資料 (マニュアル等)

ア 使用水の管理の概要

イ 廃水処理管理の概要

ウ 廃棄物処理管理の概要

エ 消毒剤等管理リスト

オ 作業衣類等の管理体制

(4) 従事者の健康診断実施体制 (項目及び頻度) に関する資料

(5) 作業手順書等

(6) HACCPに関する資料

ア 衛生管理に関する標準作業手順書

イ 危害分析 (HA) に関する資料

ウ 重要管理点 (CCP) 決定に関する資料

エ 記録に関する資料 (記録用紙等)

オ 検証に関する文書

(7) 食品衛生法 (昭和22年法律第233号) に基づく過去の処分事例がある場合は当該事例に関する資料

(別紙様式2 都道府県等申請様式)

番 号
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製品取扱施設について

別添のとおり、食肉製品を取り扱う施設から、対シンガポール輸出食肉製品取扱施設としての認定を受けたいという申請があり、内容を審査したところ差し支えないものと思料されるので、提出いたします。

なお、当該施設を管轄する保健所の監視体制については下記のとおりです。

記

1 保健所の所在地及び名称

2 添付書類

- (1) 保健所の概要（組織図も含む。）
- (2) 対シンガポール輸出食肉製品の取扱要綱5の(1)及び(3)に関する資料
- (3) 当該施設に関する過去の監視指導結果

(別紙様式 3 - 1 食肉衛生検査所等による証明書様式 (牛肉))

証明書番号 :

証 明 日 :

○○○ (申請者) 殿

対シンガポール輸出食肉製品の原料となる牛肉に関する証明書

畜種、製品名	
包装数、箱数、正味重量	
と畜場名、所在地、認定番号	
食肉処理場名、所在地、認定番号	
と畜日	
カット日	
(その他ロット番号等、本証明書の対象範囲を特定する情報)	

本書類をもって申告する牛肉は、シンガポールへ輸出することが可能な牛肉であること*を証明します。

署名 :

氏名 :

食肉衛生検査所又は保健所名及び役職 :

都道府県等 :

*令和元年 5 月 31 日付け厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「対シンガポール輸出食肉の取扱いについて」別紙) 別紙様式 6 - 1 に定める食肉衛生証明書を発行することができる牛肉であること。

(別紙様式 3 - 2 食肉衛生検査所等による証明書様式 (豚肉))

証明書番号 :

証 明 日 :

○○○ (申請者) 殿

対シンガポール輸出食肉製品の原料となる豚肉に関する証明書

畜種、製品名	
包装数、箱数、正味重量	
と畜場名、所在地、認定番号	
食肉処理場名、所在地、認定番号	
と畜日	
カット日	
(その他ロット番号等、本証明書の対象範囲を特定する情報)	

本書類をもって申告する豚肉は、シンガポールへ輸出することが可能な豚肉であること*を証明します。

署名 :

氏名 :

食肉衛生検査所又は保健所名及び役職 :

都道府県等 :

*令和元年 5 月 31 日付け厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「対シンガポール輸出食肉の取扱いについて」別紙) 別紙様式 6 - 2 に定める食肉衛生証明書を発行することができる豚肉であること。

(別紙様式 4 - 1 検査申請書様式 (牛肉))

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
法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

対シンガポール輸出食肉製品の原料となる牛肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- 1 農場名 (生産者氏名) :
- 2 農場所在地 :
- 3 と畜頭数 :
- 4 個体識別番号 :
- 5 出荷する牛の品種 :

(別紙様式 4 - 2 検査申請書様式 (豚肉))

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
法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

対シンガポール輸出食肉製品の原料となる豚肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- 1 農場名 :
- 2 農場所在地 :
- 3 出荷する豚の品種 :
- 4 と畜頭数 :

(別紙様式 5 衛生証明書発行申請書様式)

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所在地、名称及び代表者の氏名)

対シンガポール輸出食肉製品衛生証明書の発行申請書

下記施設で取り扱う対シンガポール輸出食肉製品に添付する衛生証明書の発行を申請します。

記

- (1) 荷送人の名称、住所、郵便番号及び電話番号
- (2) 荷受人の名称、住所、郵便番号及び電話番号
- (3) 製品の詳細
- (4) 製品の原料の動物種及び原産国 (ISO番号)
- (5) シッピングマーク
- (6) 包装数
- (7) 総重量及び実重量
- (8) 保管方法 (常温・冷蔵・冷凍) : 冷蔵 冷凍 常温
- (9) 製造日
- (10) と畜場の名称、住所及び認定施設番号
- (11) 食肉処理場の名称、住所及び認定施設番号
- (12) 食肉製品製造施設の名称、住所及び認定施設番号

(添付書類)

- (1) 原料の食肉を処理したと畜場・食肉処理場を所管する食肉衛生検査所が発行した原料食肉証明書
- (2) その他関係書類

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
PROCESSED BEEF PRODUCTS FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment with unit of measurement)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of the products

(Name)	(Est. No.)	(Address)
(Slaughterhouse)		
(Cutting plant)		
(Processing plant)		

Date of production:

Type of packaging:

I hereby certify that:

- 1) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle that were born, raised and slaughtered in Japan.
- 2) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle tested (in accordance with Japan's legislation and current surveillance program) and not found to be suspect or confirmed BSE cases, and were not suspect or confirmed progeny or cohorts of BSE cases, as described in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
- 3) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle that were slaughtered in Japan using methods which did not include a stunning process with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or a pithing process.-

- 4) Specified risk materials¹ have been cleanly removed from products for export to Singapore without contamination of the meat.
- 5) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle which passed ante-mortem and post-mortem inspections under veterinary supervision and were found free from contagious, infectious and parasitic disease at time of slaughter. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.
- 6) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle which were slaughtered, processed, packed and stored hygienically at the above-mentioned establishment(s) certified by the Ministry of Health, Labour and Welfare in Japan (MHLW) and accredited for the import of beef by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 7) The beef products have been prepared in an establishment, certified by MHLW and accredited for import of beef products by SFA. The establishment is audited regularly by MHLW for compliance with sanitary standards based on Food Sanitation Act in Japan and conditions for export to Singapore.
- 8) For beef products, the products do not contain mechanically separated/recovered meat.
- 9) The beef products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 10) The beef products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.
- 11) Traceability of the beef products through a reliable system is in place.
- 12) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

Name of inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

¹ SRMs as defined under Japan's Law on Special Measures Against Bovine Spongiform Encephalopathy (Law No. 70 of June 14, 2002), Abattoir Law (Law No. 114 of August 1, 1953) and Food Sanitation Law (Law No. 233 of December 24, 1947) are head (except the tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum (limited to a two-meter portion from its junction with the cecum) from cattle of all ages.

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF PROCESSED PORK PRODUCTS FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment with unit of measurement)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of products

(Name)	(Est. No.)	(Address)
(Slaughterhouse)		
(Cutting plant)		
(Processing plant)		

Date of production:

Type of packaging:

I hereby certify that:

- 1) The meat which is the raw material of the pork products is derived from pigs that were born, raised and slaughtered in Japan
- 2) The meat which is the raw material of the pork products has not been derived from animals which have been swill-fed.
- 3) The meat which is the raw material of the pork products is derived from animals which passed ante-mortem and post-mortem inspections under veterinary supervision and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases including Trichinosis at time of slaughter. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians
- 4) The meat which is the raw material of the pork products is derived from animals which were slaughtered, processed, packed and stored hygienically at the above-mentioned establishment(s) certified by the Ministry of Health, Labour and Welfare in Japan (MHLW) and accredited for the import of pork by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.

- 5) The pork products have been prepared in an establishment certified by MHLW and accredited for import of pork products by SFA. The establishment is audited regularly by MHLW for compliance with sanitary standards based on Food Sanitation Act in Japan and conditions for export to Singapore.
- 6) The pork products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 7) The pork products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.
- 8) Retort processed pork products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than F_03) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

Name of inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

(別紙様式 7 - 1 輸出検疫証明書 (牛肉製品))

日本国農林水産省
輸出検疫証明書
EXPORT QUARANTINE CERTIFICATE
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government

検疫証明書番号
Certificate NO.

申請者住所
Name of applicant

発行年月日
Date of issue

氏名 (法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)
Name (In case of juridical person, state its title and name of representative)

下記は、家畜伝染病予防法の規定に基づく検査の結果、家畜の伝染性疾患の病原体をひろげるおそれがないことを証明する。

This is to certify that the undermentioned articles are free from any evidence of disseminating causative agent of any animal infectious disease in consequence of the inspection referred to the Domestic Animal Infectious Diseases Control Law.

物 品 の 種 類 Kind of article	
重 量 、 個 数 又 は こ う り 数 Weight, Nos. of package or containers	
商 標 Trade Mark	
容 器 包 装 の 種 類 Kind of container or package	
荷 送 人 住 所 氏 名 Name and address of consignor	
荷 受 人 住 所 氏 名 Name and address of consignee	
と う 載 地 及 び と う 載 年 月 日 Date & place of shipment	
と う 載 船 舶 (航 空 機) 名 Name of ship or flight	
検 査 実 施 年 月 日 及 び そ の 状 況 Date & condition of inspection	
備 考 Remarks	

農林水産省動物検疫所
Animal Quarantine Service

家畜防疫官
Animal Quarantine Officer

氏 名
(Signature)

印
(Seal)

*Attached export quarantine certificate for beef and beef products
to be exported to Singapore from Japan*

No. _____

I, the undersigned official veterinarian, certify that;

1. Japan has been free from Foot-and-Mouth Disease (FMD) without vaccination for 6 months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export of the products to Singapore. The FMD status without vaccination is officially recognized by the OIE.

OR

- The beef and beef products have been processed by heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD virus in accordance with OIE guidelines.
2. Japan is recognized by the OIE as having negligible BSE risk according to Resolution No. 20 of the 81th General Session in May 2013, satisfying the conditions in Chapter 11.5 of the Terrestrial Animal Health Code.
3. The beef and beef products were obtained from cattle which were born and raised in Japan since birth.
4. The beef and beef products have been inspected by Officials from the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF).

Animal Quarantine Service
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Japanese Government

Animal Quarantine Officer

OFFICIAL STAMP

Signature: _____

(Printing Name)

(別紙様式 7 - 2 輸出検疫証明書 (豚肉製品))

日本国農林水産省
輸 出 検 疫 証 明 書
EXPORT QUARANTINE CERTIFICATE
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government

検疫証明書番号
Certificate NO.

申請者住所
Name of applicant

発行年月日
Date of issue

氏名 (法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)
Name (In case of juridical person, state its title and name of representative)

下記は、家畜伝染病予防法の規定に基づく検査の結果、家畜の伝染性疾病の病原体をひろげるおそれがないことを証明する。

This is to certify that the undermentioned articles are free from any evidence of disseminating causative agent of any animal infectious disease in consequence of the inspection referred to the Domestic Animal Infectious Diseases Control Law.

物 品 の 種 類 Kind of article	
重 量 、 個 数 又 は こ う り 数 Weight, Nos. of package or containers	
商 標 Trade Mark	
容 器 包 装 の 種 類 Kind of container or package	
荷 送 人 住 所 氏 名 Name and address of consignor	
荷 受 人 住 所 氏 名 Name and address of consignee	
と う 載 地 及 び と う 載 年 月 日 Date & place of shipment	
と う 載 船 舶 (航 空 機) 名 Name of ship or flight	
検 査 実 施 年 月 日 及 び そ の 状 況 Date & condition of inspection	
備 考 Remarks	

農林水産省動物検疫所
Animal Quarantine Service

家畜防疫官
Animal Quarantine Officer

氏 名
(Signature)

印
(Seal)

*Attached export quarantine certificate for frozen pork and pork products
to be exported to Singapore from Japan*

No. _____

I, the undersigned official veterinarian, certify that;

1. Japan has been free from Foot-and-Mouth Disease (FMD) without vaccination, African Swine Fever (ASF), Swine Vesicular Disease for six months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export. The FMD status without vaccination is officially recognized by the OIE.

OR;

- The frozen pork and pork products have been processed by heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD and ASF virus in accordance with OIE guidelines.

2. Japan has been free from Classical Swine Fever (CSF) for six months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export.

OR;

- The frozen pork and pork products are not derived from pigs originating from XXXX prefecture.

OR;

- The products have been processed by heat treatment that is sufficient for inactivation of CSF virus in accordance with OIE guidelines.

3. The products were obtained from pigs which were born and raised in Japan since birth and which have not been swill-fed.
4. The products have been inspected by Officials from the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF).

Animal Quarantine Service
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Japanese Government
Animal Quarantine Officer

OFFICIAL STAMP

Signature: _____

(別紙様式 8 現地調査における指摘事項)

現地調査における指摘事項

(施設名)

(調査日)

1. 取扱要領又はチェックリストの該当箇所	
2. 該当文書又は施設内の場所	
3. 不適合事項の詳細	
4. 改善指導の内容	

【定期監視実施者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 に記入した上で、記入すること。

【現地調査対象認定施設担当者記入欄】

(署名日)

(社名)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 の記載内容を確認した上で、記入すること。

(別紙様式 9 指摘事項に対する改善状況)

指摘事項に対する改善状況

(施設名)

(調査日)

1. 改善指導の内容	
2. 改善計画	
3. 改善措置完了期限	
4. 改善措置完了までの暫定対応	
5. 改善措置等対応状況	

【現地調査対象認定施設担当者記入欄】

(署名日)

(社名)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 に記入した上で、記入すること。

【改善計画等確認者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職・氏名)

(署名)

※ 表中 1～4 の記載内容を確認した上で、記入すること。

【定期監視実施者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 の対応状況を確認、5 に記入した上で、記入すること。

(別紙様式 10 衛生証明書発行件数報告様式)

番 号
年 月 日

〇〇厚生局食品衛生課長 殿

都道府県等衛生部局長

対シンガポール輸出食肉製品の報告について

年 月 日から 年 月 日までの間に発行した対シンガポール輸出食肉製品の衛生証明書について下記のとおり報告します。

記

- (1) 総発行件数 (食肉製品の原料畜種毎の内訳)
- (2) 認定施設毎の発行件数、輸出品目、輸出重量 (kg)

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

輸出者 住所
氏名 印
電話番号
法人にあっては、その所在地、名称
及び代表者氏名

食品輸出計画書

年度の食品の輸出計画を下記のとおり提出します。

記

1. 担当者：
部署名：
担当者氏名：
電話番号：
Email アドレス：

2. 輸出計画

輸出年月日	輸出国先・地域	輸出品目	数重量

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		
Product name	Species	State (Chilled/Frozen/Retort)

SINGAPORE IMPORTER INFORMATION

Indicate if contact with Singapore importers has been established	
<input type="checkbox"/> Yes, please provide the following information.	
<input type="checkbox"/> 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。

年 月 日

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製品取扱施設の輸出製品の
（ 変 更 ）
（ 追 加 ） 申請書
（ 取 下 げ ）

「対シンガポール輸出食肉製品の取扱要綱」に基づき、下記の認定施設の輸出製品の変更、追加又は取下げについて、関係書類を添えて申請します。

記

1 認定施設の名称及び所在地

2 対象となる輸出製品名

3 変更・追加する製品は、現在、認定されている製品と
（ 同じ製造ライン ）
・
（ 異なる製造ライン ） です。

4 変更・追加事項

5 変更・追加・取下げ理由

6 添付資料

(別紙様式 14 変更又は認定取下げ届 (施設))

年 月 日

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製品取扱施設の
〔 変 更
・
認定の取下げ 〕 に係る届出

「対シンガポール輸出食肉製品の取扱要綱」に基づき、下記の認定施設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 認定施設の名称及び所在地
- 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 15 監視体制の変更届 (保健所))

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製品取扱施設の監視体制の変更に係る届出

「対シンガポール輸出食肉製品の取扱要綱」に基づき、下記の認定施設の監視体制の変更について、関係書類を添えて申請します。

記

- 1 認定施設の名称及び所在地、保健所の名称及び所在地
- 2 変更事項
- 3 変更理由
- 4 変更年月日
- 5 添付資料

施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準

第 1 施設における構造設備及び衛生管理等に関する基準

1 施設に関する一般基準

- (1) 施設は、清潔に保たれ、良好な状態に保守管理されていること。
- (2) 施設の構造、立地及び規模は、以下を満たすこと。
 - ア 適切な維持管理、洗浄及び消毒が可能であり、汚染区域から清潔区域への空気を介した汚染を最小限に防ぐ構造とすること。また、全ての作業を衛生的に行うための適切な広さを有すること。
 - イ 施設設備表面における塵埃の蓄積、有害物質との接触、剥離片の食品への混入、結露やカビの発生を防止できること。
 - ウ 汚染防止及び特にねずみ、害虫管理を含む適正な食品衛生管理ができること。
 - エ 必要に応じて、食品を適切な温度管理下で取扱うための十分な機能が確保されること。また、温度の監視及び記録が可能な機能を有すること。
- (3) 十分な数の水洗便所が設置され、適切な排水設備を有すること。また、水洗便所の出入口は、食品取扱い区域に直接つながっていないこと。
- (4) 適切な手洗いができるよう十分な数の手洗い設備が設置されていること。手洗い設備は温湯及び水が供給され、手指の洗浄剤及び衛生的に乾燥させる器具又は用品を備えること。
- (5) 適切かつ十分な換気が可能な設備を有すること。換気設備は、フィルター等の清掃又は交換のために必要な部品が容易に取り外せる構造であること。なお、汚染区域から清潔区域への機械的な通風は避けること。
- (6) 便所は換気が十分に行われる構造、設備を有すること。
- (7) 施設は十分な照度が得られる構造、設備を有すること。
- (8) 排水設備は汚染リスクを避ける構造であること。排水溝が完全又は部分的に開放している場合、廃水及び廃棄物が汚染区域から清潔区域、特に最終消費者へのリスクが高くなるような食品が取り扱われる区域へ流れ込まないような構造であること。
- (9) 必要に応じて、従業員用の適切な更衣室を有すること。

2 食品の処理、加工等を行う区画に関する個別基準

- (1) 食品の調理、処理、加工、製造等を行う区画の構造は、作業中及び作業の前後における汚染を防ぐことを含め、適正な食品衛生管理を可能とし、以下の要件を備えること。
 - ア 床は、清掃及び必要に応じた消毒が行える状態を維持するため、不透水性、非吸収性、洗浄可能で、人体に有害ではない材質を使用すること。

また、必要に応じて、床の表面は適切に排水できる構造であること。

イ 内壁は、清掃及び必要に応じた消毒が行える状態を維持するため、不浸透性、非吸収性、洗浄可能で人体に有害ではない材質を使用し、必要に応じて適切な高さまで平滑であること。

ウ 天井（天井がない場合は屋根の内側面）及び頭上の構造物は、塵埃の蓄積を防ぎ、結露、カビの増殖及び小片の剥落を防止させるような構造、設備を有すること。

エ 窓及びその他の開口部は、塵埃の蓄積を防ぐ構造であること。屋外に直接つながる窓等は、必要に応じてねずみ及び昆虫の侵入を防ぐための洗浄のために容易に取り外し可能な網戸等を設置すること。窓等の開放が汚染の原因となるおそれがある場合には、製造中、窓は締切りとすること。

オ ドアは、清掃及び必要に応じた消毒を行うことが可能な平滑で非吸収性の材質とすること。

カ 食品取扱区域（設備等を含む。）の表面、特に食品との接触面は、清掃及び必要に応じた消毒を行うことが可能な平滑で洗浄可能な耐腐食性かつ人体に有害ではない材質とすること。

(2) 作業用器具及び設備の清掃、消毒、保管するための十分な設備を有すること。これらの設備には、耐腐食性の材質を使用し、清掃が容易で温湯及び水が十分に供給されること。

(3) 食品の洗浄のために必要に応じて、十分な給水が行われること。食品の洗浄に使用されるシンクその他の設備は、清潔に保たれ、必要に応じた消毒が可能となるよう、6の要件に合致した飲用適の水及び温湯が適切に供給されること。

(4) 洗浄剤、消毒剤等は、食品を取扱う場所には保管しないなど適切に管理すること。

3 運搬に関する基準

(1) 一般基準

ア 食品の輸送に使用される運搬車両又は運搬用容器は、食品の汚染を防ぐために、清潔に保たれ、良好な状態に保守管理されていること。必要に応じて、十分な清掃又は消毒ができること。

イ 運搬車両の荷台又は運搬用容器は、汚染のおそれがある場合、食品以外の輸送に使用しないこと。

ウ 食品及び食品以外のものを一緒に輸送する場合又は別の食品を同時に輸送する場合において、必要に応じて、交差汚染防止の観点から効果的に区分すること。

エ 液状、粒状又は粉状のバルク状態の食品を輸送する場合には、食品輸送用の荷台、運搬用容器、タンク車で輸送すること。これら容器（荷台及びタンク車を含む。）には、食品の輸送専用に表示される旨を表示する

こと。

オ 運搬車両又は運搬用容器が、食品以外の製品の輸送又は輸送しようとする食品と異なる食品の輸送に使用された場合、新たな荷積みの前に汚染のリスクを避けるために効果的な清掃を行うこと。

カ 運搬車両又は運搬用容器の中の食品は、汚染のリスクを最小限とするように配置、保護されること。

キ 食品の輸送に使用する運搬車両又はコンテナは、必要に応じて食品を適温に保ち、その温度を監視できる機能を有すること。

4 機器等に関する基準

(1) 食品が接触する全ての設備、機器等は、以下の要件を備えること。

ア 適切に清掃され、必要に応じて消毒されること。清掃及び消毒は汚染のリスクを最小限にするために十分な頻度で行うこと。

イ 汚染のリスクを最小限にするため、適切な構造を有し、適切な材質を用いており、適切に整頓、保守管理され、適切な状態が保たれること。

ウ 再利用できない容器、包装を除き、清掃及び必要に応じた消毒を行うための適切な構造を有し、適切な材質を用いており、適切に整頓、保守管理され、適切な状態が保たれること。

エ 機器等及びその周辺の清掃が十分に行えるような配置であること。

(2) 本基準が達成されるよう、必要に応じて設備、機器等に管理装置を備えること。

(3) 機器等及び容器の腐食を防ぐための化学添加剤を使用する場合には、適正な使用基準に従って使用すること。

5 食品廃棄物に関する基準

(1) 食品の製造に伴い生じる廃棄物、非食用副産物等は、適切な操業を行う上で避けがたい場合を除き、施設に集積しないこと。

(2) 食品の製造に伴い生ずる廃棄物、非食用副産物等は、有蓋の容器において管理すること。(当日中に搬出するなど、適切に管理される場合を除く。) これらの容器は、良好な状態を維持するため、清掃及び必要に応じた消毒が容易であること。

(3) 食品の製造に伴い生じる廃棄物、非食用副産物等の搬出及び保管が十分行われること。廃棄物の保管場所は、清掃状態を保ち、動物及び害虫を駆除し、食品、飲用水、機器等、施設を汚染から保護するように設計、管理すること。

(4) 全ての廃棄物は、関連法規等に従って、衛生的かつ環境に配慮した方法で処分すること。また、食品の直接又は間接的な汚染源とならないよう取扱うこと。

6 使用水に関する基準

- (1) 給水設備は、以下の要件を満たすこと。
 - ア 十分な飲用適の水を供給すること。
 - イ 食品の汚染を防ぐために必要な場合には、飲用適の水を使用すること。
- (2) 消火、蒸気発生、冷却又はその他同様の目的で飲用に適さない水を使用する場合、飲用適の水の配管と明確に分離された配管であり、接続及び逆流しないこと。
- (3) 再利用水を加工に使用したり、原材料として使用する場合、汚染のリスクが生じないように措置すること。都道府県知事等が最終製品としての食品の安全性に影響を与えないと認めない限り、飲用適の水と同じ基準を満たすこと。
- (4) 食品と接触する氷又は食品を汚染するおそれのある氷は、飲用適の水から作られたものであること。
- (5) 食品と直接接触する蒸気は、健康への危害要因となり、食品を汚染するおそれのある物質を含んでいないこと。
- (6) 密閉容器に入れた食品を加熱処理し、加熱処理後の容器を冷却するために使用する水は飲用適の水であること。
- (7) 施設における使用水の検査は、水道水以外の水を使用する場合は、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）B 食品一般の製造、加工及び調理基準の 5 の表の第 1 欄に掲げる項目について、少なくとも年に 1 回以上検査を行い、その成績を 3 年間保存すること。
- (8) (7) の水質検査の結果により、飲用不適とされた場合は直ちに食品衛生監視員の指示を受け、適切な措置を講ずること。

7 従事者の衛生管理に関する基準

- (1) 食品取扱区域で作業する全ての従事者には、衛生管理に関する適切な教育を施し、適切で清潔な作業着を着用させること。作業着は、必要に応じて防護機能を有すること。
- (2) 食品を通じて感染するおそれのある疾病に罹患し、又は病原体を保有し、若しくは保有のおそれがある者（細菌感染した外傷、皮膚感染、腫れ又は下痢のある従事者等）は、直接又は間接的な汚染を防ぐため、食品の取扱い作業に従事又は食品取扱区域への立入りを行わないこと。食品に接触する可能性のある従事者は、可能な限り、疾病に感染したら直ちに、その疾病名、症状及びその原因を食品事業者に報告すること。

8 食品の取扱いに関する基準

- (1) 食品等事業者は、製造者が通常の分別、分離又は加工処理を衛生的に行ったとしても、未加工原材料若しくは成分（生体を除く。）又はその他製品の加工に用いる原材料が寄生虫、病原微生物、有害物質、腐敗物質又は異物汚染されていることが判明し、最終製品が食用に適さない程度まで汚染される場合又は合理的にそのおそれがあると判断される場合は、これらを

受け入れないこと。

- (2) 食品取扱施設において保管される全ての未加工原料、成分は、有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐように設計された適切な条件下で管理されること。
- (3) 食品は、生産、製造、加工及び流通の全ての段階で、有害又は食用とすることが適当ではないとされるような汚染から保護されること。
- (4) ねずみ及び昆虫駆除のための適切な措置を講じること。食品の調理、取扱い、保管を行う区域への家畜の出入りを防止すること。
- (5) 病原微生物の増殖又は毒素の産生のおそれがある未加工原材料、成分、中間製品及び最終製品は、健康へのリスクとなるような温度に保管しないこと（速やかに冷却し、病原微生物の増殖又は毒素の産生を抑制する温度とすること）。また、コールドチェーンを途切れなく維持すること。ただし、食品の調理、輸送、保管、陳列又は提供に際して人の健康を害することのない程度の短時間において、温度管理が行われない場合を除く。

加工食品の製造し、取り扱い又は包装をする食品等事業者は、未加工原材料と加工品を分別して保管するために十分な広さの区画並びに区画された冷蔵及び冷凍保管庫を備えること。
- (6) 低温で保管、提供される食品にあっては、加熱処理後（加熱処理を行わない場合は最終的な調理後）、可及的速やかに健康へのリスクとならない温度（病原微生物の増殖又は毒素の産生を抑制する温度）に冷却すること。
- (7) 食品の解凍は、食品中の病原微生物の増殖又は毒素産生のリスクを最小限にする方法で行うこと。食品は解凍中も健康へのリスクとならない温度に保つこと。解凍工程で発生する液体が健康へのリスクとなりうる場合は十分な排水を行うこと。解凍後の食品は病原微生物の増殖又は毒素産生のリスクを最小限にするような方法で取り扱うこと。
- (8) 有害又は非食用物（動物用飼料を含む。）は、明確に表示し、分別して適切な容器に保管すること。
- (9) 施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定めること。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。
- (10) 最終製品から原材料まで遡りが可能なトレーサビリティシステムを導入していること。

9 包装及び梱包に関する基準

- (1) 包装及び梱包に使用する材質は、製品の汚染源とならないものであること。
- (2) 包装資材は、製品を汚染するおそれのない方法で保管すること。

ア 包装及び梱包作業は、製品の汚染を生じさせないように実施すること。特に缶やガラス瓶を使用する場合には、容器の構造及び清潔度を確認すること。

イ 食品用に再利用される包装及び梱包の材質は、清掃及び必要に応じ消毒が容易にできるものであること。

10 加熱処理に関する個別基準

缶詰等の密封包装された食品は、以下を遵守すること。

- (1) 未加工の製品の加工又は加工製品に更なる加工を行う際の加熱処理工程は以下の条件を満たすこと。
 - ア 処理する製品の中心温度が所定の時間内に所定の温度まで上昇すること。
 - イ 工程中に発生しうる製品の汚染を防止すること。
- (2) 製造者は工程に求められる目標が達成されていることを保証するため、関係する主要な指標（特に温度、圧力、密閉度、微生物）を定期的に確認すること（自動記録装置による確認を含む。）。
- (3) 工程は、国際的に認められた基準（例えば、低温殺菌法、UHT法、滅菌法等）に適合するものであること。

11 研修

食品等事業者は、以下を遵守すること。

- (1) 食品を取り扱う従事者を監督下に置き、作業内容に応じた食品衛生に関する事項について教育又は研修を行うこと。
- (2) 施設のHACCP責任者等は、HACCP原則の適用に関して適切な研修を受けていること。
- (3) 食品取扱従事者向けの研修計画に関する関係法令規則の要件を遵守すること。

12 その他

- (1) 食肉の解凍については、適切な温度管理の下、解凍専用の部屋又は場所で行うこと。
- (2) シンガポール向けの製品及びその原料食肉は、シンガポール向け以外の製品及び原料食肉と交差することがないように、区分管理の手順を定めること。
- (3) シンガポール向け以外の製品を製造した後、同一ラインでシンガポール向け輸出製品の製造を行う場合は、洗浄剤を使用して一度ラインを洗浄すること。
- (4) シンガポール向け輸出製品の製造工程において、アルコール等で食肉又は製品を消毒しないこと。
- (5) 喫煙場所や飲食を行う場所は、製造場所から離れて設置されていること。

第2 食肉製品の個別基準

- 1 食肉製品の製造に用いるすべての原料肉は、牛肉及び豚肉に限り、他の畜種の

食肉を混合しないこと。また、食肉製品の原料として使用される食肉は、認定と畜場等で製造された食肉のみとすること。

- 2 食品添加物の使用に当たっては、シンガポールの法律である“Sale of Food Act”の” Food Regulations” に定められている基準を遵守し、シンガポールにおいて認められているものを使用すること。

第3 表示基準

- 1 製造者は、食品を認定食肉製品製造施設から出荷する前に表示をしなければならない。
- 2 外装の表示は、以下の内容を英語で表示すること。
 - (1) 製品名
 - (2) 食肉製品の原産国
 - (3) 食肉製品のブランド名（ブランド名がある場合に限る。）
 - (4) 食肉製品製造施設の名称及び認定番号
 - (5) 食肉製品の製造日及び包装日
 - (6) 原料食肉のと畜場等の名称及び認定番号
 - (7) 原料食肉のと畜日（と畜が複数日にまたがり、全て記載が困難な場合は、それらのと畜日を記載した別紙を作成し添付すること。）
 - (8) 製品のトレーサビリティを確保するための情報（バッチ番号等）
 - (9) 中に含まれる個包装それぞれの重量及び全体（外包装）の重量

第4 都道府県知事等による監視等の基準

- 1 食品衛生監視員の監視指導
 - (1) 食品衛生監視員は、第1から第3に掲げる基準のうち、施設が製造する食肉製品に対応する事項への遵守を確認するため、監視指導を実施するものとする。
 - (2) 監視指導については、以下の内容を含むものとする。
 - ア 適切な衛生管理及び HACCP に基づく手順に関する監視指導
 - イ 適切な衛生管理に係る監視指導については、営業者が以下に関する手順を継続的かつ適切に適用していることを確認するものとする。
 - (ア) トレーサビリティの確認
 - (イ) 施設及び設備の修繕
 - (ウ) 作業前、作業中及び作業後の衛生
 - (エ) 個人の衛生
 - (オ) 衛生及び作業手順に関する訓練
 - (カ) 害虫駆除
 - (キ) 水質
 - (ク) 温度調節
 - (ケ) 施設に出入りする食品及び添付書類の管理
 - ウ HACCP に基づく手順に関する監視指導については、手順が以下を保

証するものであるかどうかを判断するものとする。

(ア) 食肉製品が、日本の食品衛生法に基づく微生物に関する基準を遵守するものであること。

(イ) 食肉製品が、日本の食品衛生法に基づく残留物質、汚染物質及び禁止物質に関する要件を遵守するものであること。

(ウ) 食肉製品が、異物などの物理的危険を含まないものであること。

エ 従業員及び従業員の活動が、関連する要件を遵守するものであるかどうかを判断すること。

オ 営業者の関連記録を確認すること。

カ 監視指導結果を文書化すること。

(3) 各施設に対する監視指導については、リスク評価に基づくものとする。
このため、都道府県知事等は、以下について定期的に評価するものとする。

ア 公衆衛生に関するリスク

イ 実施される処理の手順

ウ 過去の記録からの食品衛生関連法規の遵守状況

2 その他

監視等の結果、食肉製品が以下のいずれかに該当する場合には、遅滞なく厚生労働省に報告するとともに当該検体と同一ロットの食肉製品がシンガポールに輸出されないような措置を講ずること。

(1) 官能、化学、物理、微生物学的検査から、基準を満たしていないことが明らかになった場合。

(2) 都道府県知事等が、公衆衛生又は動物衛生に対するリスクとなる可能性がある、若しくは食品として不適格である他の理由があると判断した場合。

電子メール又は NACCS による原料食肉証明書及び衛生証明書の発行申請手続

1 原料食肉証明書の発行申請前の手続

食肉製品を輸出しようとする者（以下「輸出者」という。）は、別紙様式 11 に必要な事項を記入の上、次に掲げるとおり年度内の輸出計画書を作成し、書面にて原料食肉の製造を行う認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長等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、同一の保健所で衛生証明書を発行する他の輸出先国及び地域向けの輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- (3) 輸出先国及び地域や輸出品目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 原料食肉証明書の発行申請手続

輸出者は、食肉製品を輸出しようとする都度、電子メールを利用して原料食肉証明書の発行申請に必要な書類を食肉衛生検査所等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、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) 原料食肉証明書の受取方法について食肉衛生検査所等とあらかじめ調整すること。

3 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

輸出者は、別紙様式 11 に必要な事項を記入の上、次に掲げるとおり年度内の輸出計画書を作成し、書面にて認定施設を管轄する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、同一の保健所で衛生証明書を発行する他の輸出先国及び地域向けの輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③ 輸出先国及び地域や輸出品目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。

4 衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食肉製品を輸出しようとする都度、電子メール又はNACCSを利用して衛生証明書の発行申請に必要な書類を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、電子メールにより申請を行う場合であって、3（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) 衛生証明書の受取方法について保健所とあらかじめ調整すること。