衛生法 (昭和22年法律第233号) に基づく営業許可を有し、と畜場

改正後	改正前
(作 成 日) 平成 21 年 7 月 28 日 (最終改正日) <u>令和 2 年 6 月 2 日</u>	(作 成 日) 平成 21 年 7 月 28 日 (最終更新日) <u>令和 2 年 4 月 1 日</u>
マカオ向け輸出牛肉の取扱要綱	マカオ向け輸出牛肉の取扱要綱
1 目的 この要綱は、マカオ向け輸出牛肉について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則(令和2年財務省・厚生労働省・農林水産省令第1号)第5条に基づく衛生証明書の発行、第16条に基づく適合施設の認定、第19条に基づく定期的な確認に関する手続を定めるとともに、あわせて、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の交付に関する手続を定めるものである。	1 目的 この要綱は、マカオ向け輸出牛肉について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則(令和2年財務省・厚生労働省・農林水産省令第1号) 第5条に基づく衛生証明書の発行、第16条に基づく適合施設の認定、第19条 に基づく定期的な確認に関する手続を定めるものである。
 2 定義 (1) 「牛肉」とは牛の可食部位であり、骨格筋及び内臓(舌、頬肉、心臓、 横隔膜、胃、小腸、大腸及び肝臓)をいう。 (2)~(9) (略) 	2 定義 (1) 「牛肉」とは牛の可食部位 <u>(内臓を含む。)をいう。</u> (2)~(9) (略)
3 輸出要件 (1) 国 日本が、牛海綿状脳症に関して、国際獣疫事務局によって無視できる リスク国に認定されていること。 (2) 認定と畜場等 ア と畜場法 (昭和28年法律第114号) に基づく設置の許可又は食品	3 マカオに輸出可能な牛肉の要件 マカオ向け輸出牛肉は、以下に掲げる要件を満たすこと。 (1) 30ヶ月齢未満の牛由来であること。 (2) とさつ、解体の過程で、せき髄、頭蓋、脳、目、背根神経節、脊柱、 扁桃、回腸遠位部が除去されていること。 (3) 枝肉由来の骨なし肉及び内臓(舌、頬肉、心臓、横隔膜(ハラミ、サ

ガリ)、胃(ミノ、ハチノス、センマイ、ギアラ(赤センマイ))、小腸、

- 法、食品衛生法等の関係法規が遵守されていること。
- <u>イ 食肉処理施設はと畜場に併設され、とさつ及び解体から分割まで</u>が一貫して行われていること。
- <u>ウ</u> その他、本要綱に基づいた輸出基準の遵守体制が整備されている こと。
- (3) 牛肉
 - ア マカオへ牛肉の輸出が可能である認定と畜場において、とさつ及 び解体から分割まで一貫して行われていること。
 - <u>イ 頭蓋孔に空気やガスを注入する方法によるスタンニング及びピッ</u> シングが行われていないこと。
 - ウ とさつ及び解体から分割までの過程において、30か月齢超のせき 髄、頭蓋、脳、目、背根神経節及び脊柱、並びに、全月齢の扁桃及 び回腸遠位部の除去が行われていること。
 - エ とさつ及び解体から分割までの過程において、機械的に分離した 肉 (Mechanically separated Meat) が含まれていないこと。
- 4 マカオ向け輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定手続
 - (1) (略)
 - (2) <u>(1)による</u>申請を受理した都道府県知事等は、<u>3 (2)及び</u> <u>(3)</u>に掲げる条件に適合することを審査し、支障がないと認めたときは、その旨を当該<u>申請</u>者に通知するとともに、証明書発行機関の公 印及び契印を押印した登録書(別紙様式4)(<u>以下</u>「登録書」という。)を<u>添付して</u>別紙様式3により厚生労働省あて報告する。なお、 登録書に記載する施設番号は、アルファベット及び数字の組合せと し、定めた施設番号を申請者に連絡すること。
 - $(3) \sim (4)$ (略)

大腸、肝臓をいう。)であること。

- 4 マカオ向け輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定手続
 - (1) (略)
 - (2) 申請を受理した都道府県知事等は、<u>以下ア〜ウ</u>に掲げる条件に適合することを審査し、支障がないと認めたときは、その旨を当該<u>申出</u>者に通知するとともに、証明書発行機関の公印及び契印を押印した別紙登録書(別紙様式4)(本要綱において「登録書」という。)を<u>添えて</u>別紙様式3により厚生労働省あて報告する。なお、登録書に記載する施設番号は、アルファベット、数字の組合せとし、定めた施設番号を申請者に連絡すること。
 - ア と畜場法 (昭和 28 年法律第 114 号) 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) に基づく営業許可を有し、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>イ</u> 食肉処理施設はと畜場に併設され、とさつ、解体から分割まで一貫

5 マカオ向け輸出牛肉の食肉衛生証明書の発行及び輸出検疫証明書の交付

(1) 食肉衛生証明書の発行手続

<u>ア~イ</u> (略)

<u>ウ</u> 食肉衛生証明書の「Name of Products」には、冷蔵牛肉であれば "Chilled Boneless/Bone-in Beef"と、冷凍牛肉であれば "Frozen Boneless/Bone-in Beef"と記載すること。また、内臓に あっては部位名も明記し、冷蔵牛内臓であれば "Chilled Offal (部位名)"と、冷凍牛内臓であれば "Frozen Offal (部位名)"と 記載すること。

エ~ク (略)

(2) 輸出検疫証明書の交付手続

<u>ア~オ</u> (略)

 $6 \sim 9$ (略)

別紙様式1~4 (略)

別紙様式5 食肉衛生証明書様式

(略)

I hereby certify that:

- The meat is derived from animals which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic disease and not under any restrictive measures.
- 2) The meat is derived from animals which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were found free from contagious,

して行われていること。

ウ 本要綱に基づいた輸出基準の遵守体制が備わっていること。

 $(3) \sim (4)$ (略)

5 マカオ向け輸出牛肉の食肉衛生証明書の発行

 $(1) \sim (2)$ (略)

(3) 食肉衛生証明書の「Name of Products」には、冷蔵牛肉であれば、
"Chilled Boneless Beef"、冷凍牛肉であれば、"Frozen Boneless Beef"と記載すること。また、内臓にあっては部位名も明記し、冷蔵牛
内臓であれば、"Chilled Offal (部位名)"、冷凍牛内臓であれば、
"Frozen Offal (部位名)"と記載すること。

 $(4) \sim (8)$ (略)

(新設)

 $6 \sim 9$ (略)

別紙様式1~4 (略)

別紙様式5 食肉衛生証明書様式

(略)

I hereby certify that:

- The meat is derived from animals which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic disease and not under any restrictive measures.
- The meat is derived from animals which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were found free from contagious,

infectious and parasitic diseases at time of slaughter.

- 3) The meat is derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at the establishments and was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The meat is derived from animals which were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity or to a pithing process.
- The bovine meat and meat products comprised skeletal muscle cuts and/or offal, and do not contain, and have not commingled with tissue from spinal cord, skull, brain, eyes, vertebral column, dorsal root ganglia, <u>from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum from cattle of all ages</u>, all of which have been removed from the carcass in a hygienic manner.
- The meat were produced and handled in a manner as to prevent contamination from mechanically separated meat.
- 7) The result of the tests and/or other documents submitted have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substances which could be harmful to human health.

別紙様式6 輸出検疫証明書様式

別添 (略)

別記様式 (略)

infectious and parasitic diseases at time of slaughter.

- 3) The meat is derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at the establishments and was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The meat is derived from animals which were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity or to a pithing process.
- 5) The bovine meat and meat products comprised <u>boneless</u> skeletal muscle cuts and/or offal <u>were derived from animals less than 30 months of age</u>, and do not contain, and have not commingled with tissue from spinal cord, skull, brain, eyes, vertebral column, dorsal root ganglia, tonsils, distal ileum, all of which have been removed from the carcass in a hygienic manner.

(新設)

6) The result of the tests and/or other documents submitted have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substances which could be harmful to human health.

(新設)

別添 (略)

別記様式 (略