

別紙 EU-A2 「英国及び欧州連合向け輸出ケーシングの取扱要綱」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
<p>別紙 EU-A2</p> <p style="text-align: center;">（作成日：平成 11 年 3 月 17 日） （最終更新日：令和 2 年 12 月 21 日）</p> <p style="text-align: center;">英国及び欧州連合向け輸出ケーシングの取扱要綱</p> <p>1. （略）</p> <p>2. 用語の定義 本要綱において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。 （1）～（5） （6） 施設等の基準：別添 1 の「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」をいう。</p> <p>3.・4. （略）</p> <p>5. 認定後の事務 （1） 衛生証明書の発行手続 ア （略） <u>イ 電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「NACCS」という。）により申請を行う場合にあっては、別添 2 によることとすること。</u> ウ （略） エ （略）</p> <p>6. （略）</p> <p>別添 1 施設の構造設備及び衛生管理に関する基準</p> <p>1. 構造設備基準 （1）～（13） （略） （14） 給水設備は圧力のかけられた十分の量の<u>使用水（水道水又は飲用に適する水をいう。）</u>を適切に供給できるものであること。ただし、例外として、配管を他の目的で使用せず、製品を汚染する危険性がない場合に限り、蒸気発生、消火、冷蔵装置の冷却用に<u>使用水以外</u>を供給することが認められる。この場合、<u>使用水以外の水</u>の配管は、<u>使用水</u>の配管と明</p>	<p>別紙 EU-A2</p> <p style="text-align: center;">（作成日：平成 11 年 3 月 17 日） （最終更新日：令和 2 年 4 月 1 日）</p> <p style="text-align: center;">英国及び欧州連合向け輸出ケーシングの取扱要綱</p> <p>1. （略）</p> <p>2. 用語の定義 本要綱において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。 （1）～（5） （6） 施設等の基準：別添の「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」をいう。</p> <p>3.・4. （略）</p> <p>5. 認定後の事務 （1） 衛生証明書の発行手続 ア （略） （新設） <u>イ</u> （略） <u>ウ</u> （略）</p> <p>6. （略）</p> <p>別添 施設の構造設備及び衛生管理に関する基準</p> <p>1. 構造設備基準 （1）～（13） （略） （14） 給水設備は圧力のかけられた十分の量の<u>飲用適の水</u>を適切に供給できるものであること。ただし、例外として、配管を他の目的で使用せず、製品を汚染する危険性がない場合に限り、蒸気発生、消火、冷蔵装置の冷却用に<u>飲用に適しない水</u>を供給することが認められる。この場合、<u>飲用に適しない水</u>の配管は、<u>飲用適の水</u>の配管と明確に区別されていなければならないこと。</p>

確に区別されていなければならないこと。

(15)・(16) (略)

2. 衛生管理基準

(1) 施設設備に適用される衛生に関する一般基準

ア～エ (略)

オ 使用水を全ての用途に使用しなければならないこと。ただし、配管を他の目的に使用せず、製品を汚染させる危険性がない場合に限り、蒸気発生、消火、冷蔵装置の冷却用に使用水以外を用いることができること。

カ 使用水として飲用に適する水を使用する場合にあつては、食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）第1食品 B食品一般の製造、加工及び調理基準の5の表の第1欄に掲げる項目並びに大腸菌及び腸球菌について、少なくとも年1回水質検査を行い、その成績書を3年間保存すること。ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。また、水道水を使用する場合にあつては、腸球菌に係る検査を少なくとも年1回行い、その成績書を3年間保存すること。

キ 洗浄剤、消毒剤及びこれらの類似物質は、行政機関に承認を受けたものを使用すること。機械器具等の洗浄等にこれらを用いた場合は使用水で完全に洗浄すること。

なお、次亜塩素酸ナトリウムの使用は、EUにおいては認められていないので留意すること。ただし、水の消毒を目的として0.2ppmまでの使用は認められる。

ク・ケ (略)

(2) (略)

3. ～5. (略)

別添2 電子メール又はNACCSによる衛生証明書の発行申請手続

1 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

ケーシングを輸出しようとする者（本要綱において「輸出者」という。）は、別紙様式7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宛てに提出すること。

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

(15)・(16) (略)

2. 衛生管理基準

(1) 施設設備に適用される衛生に関する一般基準

ア～エ (略)

オ 飲用適の水を全ての用途に使用しなければならないこと。ただし、配管を他の目的に使用せず、製品を汚染させる危険性がない場合に限り、蒸気発生、消火、冷蔵装置の冷却用に飲用に適しない水を用いることができること。

(新設)

カ 洗浄剤、消毒剤及びこれらの類似物質は、行政機関に承認を受けたものを使用すること。機械器具等の洗浄等にこれらを用いた場合は飲用適の水で完全に洗浄すること。

なお、次亜塩素酸ナトリウムの使用は、EUにおいては認められていないので留意すること。ただし、水の消毒を目的として0.2ppmまでの使用は認められる。

キ・ク (略)

(2) (略)

3. ～5. (略)

(新設)

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。

2 衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、ケーシング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宛てに提出すること。なお、電子メールにより申請を行う場合であって、1 (1) の輸出計画書を予め提出していない輸出先国又は地域に輸出を行う場合は、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。

別紙様式 1～6 (略)

別紙様式 7 食品輸出計画

年 月 日

保健所長 殿

申請者 住所

氏名

法人にあってはその名称、所在地

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いたします。

記

別紙様式 1～6 (略)

(新設)

1. 担当者

部署名：

担当者氏名：

電話番号：

E-mail アドレス：

2. 輸出計画

<u>輸出年月</u>	<u>輸出先国・地域</u>	<u>輸出品目</u>	<u>数重量</u>

別紙 MO-A2 「マカオ向け輸出豚肉の取扱要綱」 新旧対比表 (主な変更部分のみ抜粋)

改正後	改正前
<p>別紙 MO-A2 (作成日：平成 22 年 11 月 8 日) (最終更新日：令和 2 年 12 月 21 日)</p> <p>マカオ向け輸出豚肉の取扱要綱</p> <p>1～6 (略)</p> <p>別添 (略)</p> <p>別紙様式 1 食肉衛生証明書 (略)</p> <p>OFFICIAL MEAT-INSPECTION CERTIFICATE (略)</p> <p>I hereby certify that the meat and by-products herein described <u>were</u> derived from swine which were originated from an area which was free from <u>notifiable</u> contagious, infectious and parasitic diseases and not under any restrictive measures, and received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at the time of slaughter and that such meat is sound, healthful, wholesome and fit for human consumption and that all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparation and packing of the meat and that the meat herein described <u>satisfies</u> requirements in chemical residues at least equivalent to that based on MACAU' s law.</p> <p>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. (略)</p>	<p>別紙 MO-A2 (作成日：平成 22 年 11 月 8 日) (最終更新日：令和 2 年 4 月 1 日)</p> <p>マカオ向け輸出豚肉の取扱要綱</p> <p>1～6 (略)</p> <p>別添 (略)</p> <p>別紙様式 1 食肉衛生証明書 (略)</p> <p>OFFICIAL MEAT-INSPECTION CERTIFICATE (略)</p> <p>I hereby certify that the meat and by-products herein described <u>was</u> derived from swine which were originated from an area which was free from <u>Notifiable</u> contagious, infectious and parasitic diseases and not under any restrictive measures, and received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at the time of slaughter and that such meat is sound, healthful, wholesome and fit for human consumption and that all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparation and packing of the meat and that the meat herein described <u>satisfy</u> requirements in chemical residues at least equivalent to that based on MACAU' s law.</p> <p>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. (略)</p>

別紙 KR-A2 「大韓民国向け輸出畜産加工品の取扱要綱」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
<p>別紙 KR-A2</p> <p style="text-align: right;">（作成日：平成 29 年 8 月 8 日） （最終更新日：令和 2 年 12 月 21 日）</p> <p style="text-align: center;">大韓民国向け輸出畜産加工品の取扱要綱</p> <p>1・2 （略）</p> <p>3 韓国向け輸出畜産加工品取扱施設及び韓国向け輸出畜産加工品の要件 韓国向け輸出畜産加工品取扱施設及び韓国向け輸出畜産加工品は、「畜産物の輸入許容国家（地域）及び輸入衛生要件」に基づき、次の要件を満たすこと。 （1） 韓国向け輸出畜産加工品取扱施設の要件 ア～ウ （略） エ 韓国向け輸出畜産加工品の処理及び加工に使用する水は、<u>使用水（水道水又は飲用に適する水をいう。）</u>を用いること。 オ （略） （2） 韓国向け輸出畜産加工品の要件 ア～カ （略） キ 韓国向け輸出畜産加工品は、製品名、製造者、製造日（又は賞味期限）が適切に表示されていること。</p> <p>* 韓国の衛生関連規定で定める基準及び成分規格は、以下のホームページ参照 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_asia.html#大韓民国</p> <p>4～6 （略）</p> <p>7 その他 （1）～（3） （略） （4） <u>都道府県知事等は、食品衛生監視員を定期的に派遣し、3の規定を遵守していることの確認を実施すること。</u></p> <p>別添 （略）</p> <p>別紙様式 （略）</p>	<p>別紙 KR-A2</p> <p style="text-align: right;">（作成日：平成 29 年 8 月 8 日） （最終更新日：令和 2 年 4 月 1 日）</p> <p style="text-align: center;">大韓民国向け輸出畜産加工品の取扱要綱</p> <p>1・2 （略）</p> <p>3 韓国向け輸出畜産加工品取扱施設及び韓国向け輸出畜産加工品の要件 韓国向け輸出畜産加工品取扱施設及び韓国向け輸出畜産加工品は、「畜産物の輸入許容国家（地域）及び輸入衛生要件」に基づき、次の要件を満たすこと。 （1） 韓国向け輸出畜産加工品取扱施設の要件 ア～ウ （略） エ 韓国向け輸出畜産加工品の処理及び加工に使用する水は、<u>飲用適の水</u>を用いること。 オ （略） （2） 韓国向け輸出畜産加工品の要件 ア～カ （略） キ 韓国向け輸出畜産加工品は、製品名、製造者、製造日（又は賞味期限）が適切に表示されていること。</p> <p>* 韓国の衛生関連規定で定める基準及び成分規格は、以下のホームページ参照 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000171843.html</p> <p>4～6 （略）</p> <p>7 その他 （1）～（3） （略） （新規）</p> <p>別添 （略）</p> <p>別紙様式 （略）</p>

別紙 ZZ-A 1 「輸出食肉製品の取扱要綱（シンガポール及び台湾向け）」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
<p>別紙 ZZ-A1</p> <p style="text-align: center;">（作成日：令和元年5月31日） （最終更新日：令和2年12月21日）</p> <p style="text-align: center;">輸出食肉製品の取扱要綱（シンガポール及び台湾向け）</p> <p>1 （略）</p> <p>2 定義 本要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。 （1）「食肉製品」とは、食肉又は食鳥肉の加工品をいう。<u>ただし、各国向け食肉製品の輸出要綱において、食肉製品のほか、冷凍食品、そうざい、レトルト食品、缶詰等の食肉を含む加工品についても当該要綱の対象としている場合には、当該加工品も本要綱における食肉製品に含むものとする。</u> （2） （略）</p> <p>3 認定要件 輸出食肉製品を取り扱う施設は、以下の要件を満すこと。 （1） 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第51条の規定に基づく食肉製品製造業の営業許可を有していること（<u>2（1）のただし書きの場合を除く。</u>）。また、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。 （2） ・（3） （略）</p> <p>4～6 （略）</p>	<p>別紙 ZZ-A1</p> <p style="text-align: center;">（作成日）令和元年5月31日 （最終改正日）令和2年9月30日</p> <p style="text-align: center;">輸出食肉製品の取扱要綱（シンガポール及び台湾向け）</p> <p>1 （略）</p> <p>2 定義 本要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。 （1）「食肉製品」とは、食肉又は食鳥肉の加工品をいう。 （2） （略）</p> <p>3 認定要件 輸出食肉製品を取り扱う施設は、以下の要件を満すこと。 （1） 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第51条の規定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） ・（3） （略）</p> <p>4～6 （略）</p>

(削る)

別紙様式 (略)

別添 (略)

7 その他

本要綱において、申請できる食肉製品の種類は以下とする。

- (1) 乾燥食肉製品
- (2) 非加熱食肉製品
- (3) 特定加熱食肉製品
- (4) 包装後加熱食肉製品
- (5) 加熱後包装食肉製品
- (6) その他の食肉製品

別紙様式 (略)

別添 (略)

別紙 SG-A 2 「シンガポール向け輸出食肉製品の取扱要綱」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
<p>別紙 SG-A2</p> <p style="text-align: center;">（作成日：令和元年 5 月 31 日） （最終更新日：令和 2 年 12 月 21 日）</p> <p style="text-align: center;"><u>シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱</u></p> <p>1 目的</p> <p>この要綱は、<u>シンガポール向け輸出食肉製品等</u>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 14 条に基づく適合施設の認定及び第 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。</p> <p>2 定義</p> <p>本要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。なお、シンガポール向け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。</p> <p>(1) 「<u>食肉製品等</u>」とは、<u>食肉製品（食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 299 号）第 35 条第 13 号に規定される食肉製品製造業で製造可能な食品をいう。）のほか、冷凍食品、そうざい、レトルト食品、缶詰、油脂等であって、原料に含まれる肉が牛肉、豚肉又は家きん肉（鶏、あひる又は七面鳥の肉に限る。）のみであり、それらが 5%以上含まれている製品をいう。</u></p> <p>(2) 「牛肉製品」とは、<u>食肉製品等のうち、原料に含まれる食肉が牛肉のみの製品をいう。</u></p>	<p>別紙 SG-A2</p> <p style="text-align: center;">（作成日）令和元年 5 月 31 日 （最終改正日）令和 2 年 9 月 30 日</p> <p style="text-align: center;"><u>シンガポール向け輸出食肉製品の取扱要綱</u></p> <p>1 目的</p> <p>この要綱は、<u>シンガポール向け輸出食肉製品</u>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 14 条に基づく適合施設の認定及び第 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。</p> <p>2 定義</p> <p>本要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。なお、シンガポール向け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。</p> <p>(1) 「<u>食肉製品</u>」とは、原料に含まれる肉が牛肉、豚肉又は家きん肉（鶏、あひる又は七面鳥の肉に限る。）のみであり、それらが 5%以上含まれている製品をいう。</p> <p>(2) 「牛肉製品」とは、<u>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。</u></p>

- (3) 「豚肉製品」とは、食肉製品等のうち、原料に含まれる食肉が豚肉のみの製品をいう。
- (4) 「家きん肉製品」とは、食肉製品等のうち、レトルト食品、缶詰であって、原料に含まれる食肉が家きん肉のみであり、かつ、3
(5)に掲げる要件を満たすものをいう。
- (5) 「シンガポール向け輸出食肉製品等」とは、シンガポール向けに輸出される食肉製品等をいう。
- (6) ～ (12) (略)

3 輸出要件

- (1) (略)
- (2) 農場
シンガポール向け輸出食肉製品等の由来となる動物を飼養する日本国内の農場は、以下の要件を満たすこと。
- ① 日本国内で処理された原料食肉を使用し、シンガポール向け食肉製品等を製造する場合は、食肉製品等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 食肉製品等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) 食肉製品等製造施設
シンガポール向け輸出食肉製品等を取り扱う施設は、以下の要件を満たすこと。なお、①の認定を受けていない施設にあつては、輸出食肉製品取扱施設認定の申請も同時に行うこと。
- ①・② (略)
- (4) 原料食肉
シンガポールへ輸出する食肉製品等の原料として使用する食肉は、以下のいずれかであること。
- ① 日本国内で処理された食肉を原料としてシンガポール向け輸出食肉製品等を製造する場合

- (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) 「家きん肉製品」とは、原料に含まれる食肉が家きん肉のみであり、かつ、それが5%以上含まれている製品のうち、3 (5)に掲げる要件を満たすものをいう。
- (5) 「シンガポール向け輸出食肉製品」とは、シンガポール向けに輸出される食肉製品をいう。
- (6) ～ (12) (略)

3 輸出要件

- (1) (略)
- (2) 農場
シンガポール向け輸出食肉製品の由来となる動物を飼養する日本国内の農場は、以下の要件を満たすこと。
- ① 日本国内で処理された原料食肉を使用し、シンガポール向け食肉製品を製造する場合は、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
シンガポール向け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。なお、①の認定を受けていない施設にあつては、輸出食肉製品取扱施設認定の申請も同時に行うこと。
- ①・② (略)
- (4) 原料食肉
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は、以下のいずれかであること。
- ① 日本国内で処理された食肉を原料としてシンガポール向け輸出食肉製品を製造する場合

国内の認定と畜場等又は認定食鳥処理場等で処理された食肉以外の肉は含まないこと。

② 輸入した食肉を原料としてシンガポール向け輸出食肉製品等を製造する場合

シンガポールへ食肉の輸出が認められている施設由来の食肉であること。また、当該食肉が処理された国・地域又は施設が、シンガポール向け輸出食肉製品等の製造日より前にシンガポール食品庁（本要綱において「SFA」という。）により輸出停止措置を受けていないこと。なお、SFA が輸入を認めている施設及び SFA による輸出停止措置を受けている施設の情報については、次に掲げる SFA のホームページに掲載されている。SFA が第 3 国による施設の管理を認めている国の施設については、記載されている当該第 3 国のホームページへのリンクを参照し、確認すること。

<https://www.sfa.gov.sg/newsroom>

<https://www.sfa.gov.sg/tools-and-resources/accredited-overseas-meat-and-egg-processing-establishment>

(5) 家きん肉製品

F₀値 = 3若しくは同等以上の加熱殺菌処理がされているレトルト食品又は缶詰であること。

4 認定等の手続

(1) 食肉製品等製造施設の営業者の申請手続

シンガポール向け輸出食肉製品等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等製造施設の営業者は、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提出すること。なお、厚生労働省は、必要に応じて追加で資料を求めることができる。

(2) 都道府県等の提出手続

国内の認定と畜場等又は認定食鳥処理場等で処理された食肉以外の肉は含まないこと。

② 輸入した食肉を原料としてシンガポール向け輸出食肉製品を製造する場合

シンガポールへ食肉の輸出が認められている施設由来の食肉であること。また、当該食肉が処理された国・地域又は施設が、シンガポール向け輸出食肉製品の製造日より前にシンガポール食品庁（本要綱において「SFA」という。）により輸出停止措置を受けていないこと。なお、SFA が輸入を認めている施設及び SFA による輸出停止措置を受けている施設の情報については、次に掲げる SFA のホームページに掲載されている。SFA が第 3 国による施設の管理を認めている国の施設については、記載されている当該第 3 国のホームページへのリンクを参照し、確認すること。

<https://www.sfa.gov.sg/newsroom>

<https://www.sfa.gov.sg/tools-and-resources/accredited-overseas-meat-and-egg-processing-establishment>

(5) 家きん肉製品

F 値 = 3若しくは同等以上の加熱殺菌処理がされているレトルト製品又は缶詰製品であること。

4 認定等の手続

(1) 食肉製品製造施設の営業者の申請手続

シンガポール向け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提出すること。なお、厚生労働省は、必要に応じて追加で資料を求めることができる。

(2) 都道府県等の提出手続

シンガポール向け輸出食肉製品等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等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等製造施設の監視体制に関する資料を添えて厚生労働省宛て提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。

(3) (略)

(4) 食肉製品等製造施設の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、食肉製品等製造施設の施設、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、当該食肉製品等製造施設をシンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設（本要綱において「認定施設」という。）として認定し、認定番号を付与してSFA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) シンガポール向け輸出食肉製品等の食肉衛生証明書の発行手続

① 原料食肉の証明

ア 日本国内で処理された食肉を原料として使用し、シンガポール向け食肉製品等を製造する場合は、以下により原料食肉証明書（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、家きん肉にあつては別紙様式3-3）の発行を申請すること。

(ア) シンガポールに食肉製品等を輸出しようとする者は、あらかじめ原料食肉を処理する者に対し、原料食肉証明書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

シンガポール向け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宛て提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。

(3) (略)

(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シンガポール向け輸出食肉製品取扱施設（本要綱において「認定施設」という。）として認定し、認定番号を付与してSFA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) シンガポール向け輸出食肉製品の食肉衛生証明書の発行手続

① 原料食肉の証明

ア 日本国内で処理された食肉を原料として使用し、シンガポール向け食肉製品を製造する場合は、以下により原料食肉証明書（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、家きん肉にあつては別紙様式3-3）の発行を申請すること。

(ア) シンガポールに食肉製品を輸出しようとする者は、あらかじめ原料食肉を処理する者に対し、原料食肉証明書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（SG-A1「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」の別紙様式4）の添付が必要であることを留意すること。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。

(イ)～(エ) (略)

イ 輸入した食肉を使用してシンガポール向け食肉製品等を製造する場合は、次項の手続において使用するため、輸入時に、外国の政府機関が発行した当該原料食肉に対する衛生証明書の原本及び輸入検疫証明書を複写し、保管すること。

② 衛生証明書の発行

ア シンガポールに食肉製品等を輸出しようとする者は、別紙様式5による衛生証明書発行申請書に以下に掲げるいずれかの書類を添付して、認定施設を管轄する保健所宛て提出すること。なお、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「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。

(ア)・(イ) (略)

イ・ウ (略)

エ 申請者は、交付された衛生証明書に対応する食肉製品等について、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及び輸入した食肉を使用している場合は、輸入原料食肉の仮証明を返納すること。

(2) シンガポール向け輸出食肉製品等の輸出検疫証明書の交付手続

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等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、家きん肉製品にあっては別紙様式7-3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条に規定する輸出検査申請書に衛生証明書の複写及び

健衛生所から発行された確認書（SG-A1「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」の別紙様式4）の添付が必要であることを留意すること。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。

(イ)～(エ) (略)

イ 輸入した食肉を使用してシンガポール向け食肉製品を製造する場合は、次項の手続において使用するため、輸入時に、外国の政府機関が発行した当該原料食肉に対する衛生証明書の原本及び輸入検疫証明書を複写し、保管すること。

② 衛生証明書の発行

ア シンガポールに食肉製品を輸出しようとする者は、別紙様式5による衛生証明書発行申請書に以下に掲げるいずれかの書類を添付して、認定施設を管轄する保健所宛て提出すること。なお、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「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。

(ア)・(イ) (略)

イ・ウ (略)

エ 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及び輸入した食肉を使用している場合は、輸入原料食肉の仮証明を返納すること。

(2) シンガポール向け輸出食肉製品の輸出検疫証明書の交付手続

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、家きん肉製品にあっては別紙様式7-3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条に規定する輸出検査申請書に衛生証明書の複写及び輸入

輸入した食肉を使用している製品を輸出する場合は、輸入原料食肉の仮証明及び輸入検疫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、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等に対して、別紙様式7-1、別紙様式7-2又は別紙様式7-3により輸出検疫証明書を交付すること。輸入した食肉を使用している製品を輸出する場合は、輸入原料食肉衛生証明書（提出された輸入原料食肉の仮証明に、動物検疫所が、輸入時の原本と相違ないことを確認の上、確認印を押印したものをいう。本要綱において同じ。）を、輸出検疫証明書とともに交付すること。

イ （略）

ウ 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シンガポール向け輸出食肉製品等について、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及び輸入した食肉を使用している場合は、輸入原料食肉衛生証明書を動物検疫所に返納すること。

(3) 食肉製品等の輸出

申請者は、シンガポール向け輸出食肉製品等の輸出に当たり、衛生証明書の原本及び輸出検疫証明書の原本を添付して輸出すること。輸入した食肉を使用した製品については、輸入原料食肉衛生証明書も添付して輸出すること。

(4)・(5) （略）

(6) 輸出製品の変更の申請等

① 輸出食肉製品等の追加及び変更

ア・イ （略）

② 輸出食肉製品等の取下げ

した食肉を使用している製品を輸出する場合は、輸入原料食肉の仮証明及び輸入検疫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、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、別紙様式7-1、別紙様式7-2又は別紙様式7-3により輸出検疫証明書を交付すること。輸入した食肉を使用している製品を輸出する場合は、輸入原料食肉衛生証明書（提出された輸入原料食肉の仮証明に、動物検疫所が、輸入時の原本と相違ないことを確認の上、確認印を押印したものをいう。本要綱において同じ。）を、輸出検疫証明書とともに交付すること。

イ （略）

ウ 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シンガポール向け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及び輸入した食肉を使用している場合は、輸入原料食肉衛生証明書を動物検疫所に返納すること。

(3) 食肉製品の輸出

申請者は、シンガポール向け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添付して輸出すること。輸入した食肉を使用した製品については、輸入原料食肉衛生証明書も添付して輸出すること。

(4)・(5) （略）

(6) 輸出製品の変更の申請等

① 輸出食肉製品の追加及び変更

ア・イ （略）

② 輸出食肉製品の取下げ

ア 営業者は、シンガポール向け輸出食肉製品等として申請した製品を製造しなくなった場合は、別紙様式 13-2 及び別紙様式 16 により都道府県知事等を通じて厚生労働省及び地方厚生局宛て輸出食肉製品等の取下げの届出を行うこと。

イ (略)

(7) (略)

別紙様式 (略)

別添 (略)

ア 営業者は、シンガポール向け輸出食肉製品として申請した製品を製造しなくなった場合は、別紙様式 13-2 及び別紙様式 16 により都道府県知事等を通じて厚生労働省及び地方厚生局宛て輸出食肉製品の取下げの届出を行うこと。

イ (略)

(7) (略)

別紙様式 (略)

別添 (略)

別紙 SG-A 3 「シンガポール向け輸出家きん肉、家きん肉製品及び家きん卵製品の取扱要綱」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
<p>別紙 SG-A3</p> <p style="text-align: center;">（作成日：令和元年5月31日） （最終更新日：令和2年12月21日）</p> <p>シンガポール向け輸出家きん肉、家きん肉製品及び家きん卵製品の取扱要綱</p> <p>1 （略）</p> <p>2 定義</p> <p>本要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。</p> <p>(1) 「家きん肉」とは、鶏、あひる又は七面鳥の可食部位（内臓を含む。）をいう。</p> <p>(2) 「家きん卵」とは、鶏、あひる、ガチョウ、七面鳥又はウズラの卵をいう。</p> <p>(3) 「家きん肉製品」とは、<u>食肉製品、冷凍食品、そうざい、油脂等であって、原料に含まれる食肉が家きん肉のみであり、かつ、それが5%以上含まれている製品をいう（レトルト食品及び缶詰を除く。）</u>。</p> <p>(4) 「家きん卵製品」とは、家きん卵で作られた製品をいう <u>（レトルト食品及び缶詰を除く。）</u>。</p> <p>(5) 「シンガポール向け輸出家きん肉」とは、シンガポール向けに輸出される家きん肉 <u>（冷凍に限る。）</u> をいう。</p> <p>(6) ～ (12) （略）</p> <p>3～8 （略）</p>	<p>別紙 SG-A3</p> <p style="text-align: center;">（作成日）令和元年5月31日 （最終更新日）令和2年9月30日</p> <p>シンガポール向け輸出家きん肉、家きん肉製品及び家きん卵製品の取扱要綱</p> <p>1 （略）</p> <p>2 定義</p> <p>本要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。</p> <p>(1) 「家きん肉」とは、鶏、あひる又は七面鳥の可食部位（内臓を含む。）のうち冷凍されたものをいう。</p> <p>(2) 「家きん卵」とは、鶏、あひる、ガチョウ、七面鳥又はウズラの卵をいう。</p> <p>(3) 「家きん肉製品」とは、原料に含まれる食肉が家きん肉のみであり、かつ、それらが5%以上含まれている製品をいう。</p> <p>(4) 「家きん卵製品」とは、家きん卵で作られた製品をいう。</p> <p>(5) 「シンガポール向け輸出家きん肉」とは、シンガポール向けに輸出される家きん肉をいう。</p> <p>(6) ～ (12) （略）</p> <p>3～8 （略）</p>

別添 (略)

別紙様式 (略)

別添 (略)

別紙様式 (略)

別紙 SG-A 4 「シンガポール向け輸出家きん卵製品（レトルト食品及び缶詰）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
<p>別紙 SG-A4</p> <p style="text-align: right;">（作成日：令和2年9月30日） （最終更新日：令和2年12月21日）</p> <p>シンガポール向け輸出家きん卵製品（<u>レトルト食品及び缶詰</u>）の取扱要綱</p> <p>1・2 （略）</p> <p>3 輸出要件 （1）・（2） （略） （3）製品 <u>F₀値＝3</u>若しくは同等以上の加熱殺菌処理がされているレトルト食品又は缶詰であること。</p> <p>4・5 （略）</p> <p>別添 （略）</p> <p>別紙様式 （略）</p>	<p>別紙 SG-A4</p> <p style="text-align: right;">（作成日）令和2年9月30日</p> <p>シンガポール向け輸出家きん卵製品（<u>レトルト製品及び缶詰製品</u>）の取扱要綱</p> <p>1・2 （略）</p> <p>3 輸出要件 （1）・（2） （略） （3）製品 <u>F値＝3</u>若しくは同等以上の加熱殺菌処理がされているレトルト食品又は缶詰であること。</p> <p>4・5 （略）</p> <p>別添 （略）</p> <p>別紙様式 （略）</p>

別紙 TH-A2 「タイ向け輸出豚肉の取扱要綱」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
<p>別紙 TH-A2</p> <p style="text-align: center;">（作成日：令和元年8月8日） （最終更新日：令和2年12月21日）</p> <p style="text-align: center;">タイ向け輸出豚肉の取扱要綱</p> <p>1～4 （略）</p> <p>5 認定等の手続</p> <p>（1）～（3） （略）</p> <p>（4） と畜場等の認定</p> <p>厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、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には、当該と畜場等をタイ向け認定と畜場等として認定し、タイ畜産振興局（本要綱において「DLD」という。）宛て通知すること。<u>併せて</u>、厚生労働省は、速やかに認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知すること。</p> <p>6 認定後の事務</p> <p>（1）・（2） （略）</p> <p>（3） <u>条件付き認定に係る変更の申請</u></p> <p><u>ア 製造する製品の一部について、これを輸出しないことを条件に認定を受けた認定と畜場等が、それらの一部又は全てをタイに輸出しようとする場合、設置者は、別紙様式7により、あらかじめ、都道府県知事等に新たに輸出を希望する製品に係る書類（標準作業手順書等）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</u></p>	<p>別紙 SG-A1</p> <p style="text-align: center;">（作成日）令和元年8月8日 （最終更新日）令和2年4月1日</p> <p style="text-align: center;">タイ向け輸出豚肉の取扱要綱</p> <p>1～4 （略）</p> <p>5 認定等の手続</p> <p>（1）～（3） （略）</p> <p>（4） と畜場等の認定</p> <p>厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、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には、当該と畜場等をタイ向け認定と畜場等として認定し、タイ畜産振興局（本要綱において「DLD」という。）あて通知すること。厚生労働省は、<u>DLD から確認が取れ次第、速やかに認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知すること。</u></p> <p>6 認定後の事務</p> <p>（1）・（2） （略）</p> <p>（新設）</p>

知事等は内容を審査し、変更にし支えない場合には、当該申請書類を厚生労働省宛てに提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。

イ 厚生労働省は、必要に応じて現地調査を行い、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DLD宛て通知し、併せて都道府県知事等を通じて、設置者にその旨通知すること。

(4) その他の変更及び認定の取下げの届出

ア 変更の届出

(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8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宛て届出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局宛て提出すること。

(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9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宛て届出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局宛て提出すること。

イ 認定の取下げ届

(ア) 都道府県知事等は別紙様式8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、厚生労働省宛て提出し、併せて、当該取下げ届の副本を地方厚生局宛て提出すること。

(イ) (略)

(5) (略)

別表～別紙様式6 (略)

別紙様式7 条件付き認定に係る変更の申請 (施設)

(3) 変更及び認定の取下げの届出

ア 変更の届出

(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7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8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7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) (略)

(4) (略)

別表～別紙様式6 (略)

(新設)

年 月 日

厚生労働大臣 殿

申請者 住所

氏名

法人にあつてはその名称、所在地及び

代表者氏名

タイ向け輸出豚肉取扱施設の条件付き認定に係る変更の申請書

「タイ向け輸出豚肉の取扱要綱」に基づき、下記の製品の輸出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
- 2 新たに輸出しようとする製品
- 3 添付資料
 - ・ 新たに輸出を希望する製品に係る書類（標準作業手順書等）

別紙様式 8・9 （略）

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

(略)

ア 給水及び給湯設備

(ア) 使用水（水道水又は飲用に適する水をいう。）を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を備えていること。

(イ)～(オ) （略）

(カ) 使用水以外の水の配管は、事故による使用水の汚染を防止するため、使用水の配管と交差せず物理的に分離されている

別紙様式 7・8 （略）

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

(略)

ア 給水及び給湯設備

(ア) 飲用適の水を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を備えていること。

(イ)～(オ) （略）

(カ) 飲用不適の水の配管は、事故による飲用適の水の汚染を防止するため、飲用適の水の配管と交差せず物理的に分離され

<p>こと。 イ～エ (略) 2～5 (略) 第3 (略)</p> <p>別添2 衛生管理基準 第1 施設、設備等の衛生管理 1・2 (略) 3 給水給湯設備の管理 次により使用水の管理を行うこと。</p> <p>(1) <u>使用水として飲用に適する水を使用する場合にあっては、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品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（又は水質基準に関する省令（平成15年厚生労働省令第101号）の表の上欄に掲げる項目）について、年2回以上水質検査を行い、その成績書を3年間保存すること。ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。</u></p> <p>(2) 水質検査は、公的機関に依頼して行うこと。また、水質検査の結果、<u>飲用に適さない場合は直ちに検査員の指示を受け、適切な措置を講ずること。</u></p> <p>(3) <u>使用水として飲用に適する水を使用する場合にあっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素0.1ppm以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週1回定期的に行い、その測定結果を記録した上で3年間保存すること。</u></p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) 洗浄及び消毒に用いる温湯は、<u>使用水を加温加熱したもので、給湯を必要とする全ての施設に十分な圧力で行きわたるように給湯設備の維持管理を行うこと。</u></p> <p>(6) (略) 4～7 (略) 第2～第5 (略)</p> <p>別添3～4 (略)</p> <p>別添5 電子メール又はNACCSによる食肉衛生証明書の発行申請手続 1 (略)</p>	<p>ていること。 イ～エ (略) 2～5 (略) 第3 (略)</p> <p>別添2 衛生管理基準 第1 施設、設備等の衛生管理 1・2 (略) 3 給水給湯設備の管理 <u>飲用適の水の供給を確保するために、次により使用水の管理を行うこと。</u></p> <p>(1) <u>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）第1食品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、年2回以上水質検査を行い、その成績書を3年間保存すること。ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。</u></p> <p>(2) 水質検査は、公的機関に依頼して行うこと。また、水質検査の結果、<u>飲用不適とされた場合は直ちに検査員の指示を受け、適切な措置を講ずること。</u></p> <p>(3) <u>水道水以外の水の使用に当たっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素0.1ppm以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週1回定期的に行い、その測定結果を記録した上で3年間保存すること。</u></p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) 洗浄及び消毒に用いる温湯は、<u>飲用適の水を加温加熱したもので、給湯を必要とする全ての施設に十分な圧力で行きわたるように給湯設備の維持管理を行うこと。</u></p> <p>(6) (略) 4～7 (略) 第2～第5 (略)</p> <p>別添3～4 (略)</p> <p>別添5 電子メール又はNACCSによる食肉衛生証明書の発行申請手続 1 (略)</p>
--	--

2 食肉衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食肉を輸出しようとする都度、電子メール又は NACCS を利用して食肉衛生証明書の発行申請に必要な書類を食肉衛生検査所等宛てに提出すること。なお、電子メールにより申請を行う場合であって、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。

(1) ・ (2) (略)

別記様式 1 (略)

2 食肉衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食肉を輸出しようとする都度、電子メール又は NACCS を利用して食肉衛生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、電子メールにより申請を行う場合であって、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。

(1) ・ (2) (略)

別記様式 1 (略)

別紙 VN-A1 「ベトナム向け輸出食鳥肉の取扱要綱」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
<p>別紙 VN-A2</p> <p style="text-align: right;">（作成日：平成 22 年 8 月 9 日） （最終更新日：令和 2 年 12 月 21 日）</p> <p style="text-align: center;">ベトナム向け輸出食鳥肉の取扱要綱</p> <p>1～3 （略）</p> <p>4 ベトナム向け輸出食肉取扱施設の認定</p> <p>（1）食鳥処理施設等の設置者は、ベトナム向け輸出食鳥肉を取り扱おうとする場合は、都道府県知事等に、関係書類を添付して別紙様式 1 及び別紙様式 2 により申請する。<u>なお、別紙様式 2 は 7 に留意の上、作成すること。</u></p> <p>（2）都道府県知事等は、（1）の申請を受理したときは、内容を審査し、認定に差し支えない場合には、ベトナム向け輸出食鳥肉取扱施設として認定するとともに、別紙様式 3 に別紙様式 2 及び施設の現状が確認できる書類を添付した上で、<u>厚生労働省宛て報告する。</u></p> <p>（3）～（5）（略）</p> <p>5・6 （略）</p> <p>7 <u>別紙様式 2 の作成に当たっての留意事項</u></p> <p>（1）<u>別紙様式 2 は英語で記載すること。</u></p> <p>（2）<u>食肉衛生検査所又は保健所の職員が署名し、署名した年月日を記載すること。また、公印を押印すること。</u></p>	<p>別紙 VN-A2</p> <p style="text-align: right;">（作成日）平成 22 年 8 月 9 日日 （最終更新日）令和 2 年 5 月 7 日</p> <p style="text-align: center;">ベトナム向け輸出食鳥肉の取扱要綱</p> <p>1～3 （略）</p> <p>4 ベトナム向け輸出食肉取扱施設の認定</p> <p>（1）食鳥処理施設等の設置者は、ベトナム向け輸出食鳥肉を取り扱おうとする場合は、都道府県知事等に、関係書類を添付して別紙様式 1 により申請する。</p> <p>（2）都道府県知事等は、（1）の申請を受理したときは、内容を審査し、認定に差し支えない場合には、ベトナム向け輸出食鳥肉取扱施設として認定するとともに、別紙様式 2 により<u>厚生労働省あて報告する。</u></p> <p>（3）～（5）（略）</p> <p>5・6 （略）</p> <p>（新設）</p>

- (3) 以下の資料を添付すること(括弧内は別紙様式2における添付番号)。
- ア ベトナム向け出荷農場のリスト (Attachment 1)
 - イ 獣畜受け入れ時の動物用医薬品の使用履歴や休薬期間の確認方法 (Attachment 2)
 - ウ 包装容器の種類及び表示見本 (Attachment 3)
 - エ 認定施設を出荷してから出国時までの各段階における輸送方法及び保管温度 (Attachment 4)
 - オ 食品安全管理システム (ISO 等) の証明書の写し又は HACCP プラン (CCP 整理表) (Attachment 5)
 - カ 施設の平面図 (Attachment 6)
 - キ とさつ、解体及び加工工程のフローチャート (Attachment 7)
 - ク 過去2年分の微生物及び残留化学物質(例: 重金属、成長ホルモン及び薬剤等) 検査の結果 (Attachment 8)
- (4) (3) の添付資料については和訳も提出すること。

別添 (略)

別紙様式1 (略)

別紙様式2

Appendix 3

Summary on Food hygiene and safety conditions of the food business operator

1. Business name:

Slaughterhouse:

Cutting plant:

2. Address:

別添 (略)

別紙様式1 (略)

(新設)

3. Products:

Check the appropriate box

Poultry meat Poultry wings Poultry feet Poultry offal (heart, liver)

4. Production conditions (production chain and export)

Farming and processing areas:

Please refer to Attachment 1 for the farms list which supply the livestock for export to Vietnam.

Farming, harvesting, preparation and processing methods:

Please refer to Attachment 2 for control of animals to be brought into slaughterhouse.

Feed handling and control measures applied in farming process:

Packing (labeling), transport and distribution methods:

Please refer to Attachment 3 for packing and labeling.

Please refer to Attachment 4 for storage and transport methods.

5. Quality management systems applied:

Please refer to Attachment 5 for HACCP documents.

Additional documents.

Layout of slaughterhouse and cutting plant (Attachment 6)

Flowchart of the slaughtering and cutting process (Attachment 7)

Results of the microbial test and residue monitoring in recent years (Attachment 8)

Signature _____ Official Stamp

Date _____
(Month/Day/Year)

別紙様式 3 ~ 5 (略)

別紙様式 3 ~ 4 (略)

別紙 VN-A2 「ベトナム向け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
<p>別紙 VN-A2</p> <p style="text-align: center;">（作成日：平成 26 年 2 月 27 日） （最終更新日：令和 2 年 12 月 21 日）</p> <p style="text-align: center;">ベトナム向け輸出食肉の取扱要綱</p> <p>1～3 （略）</p> <p>4 ベトナム向け輸出食肉取扱施設の認定</p> <p>（1）と畜場及び食肉処理場（本要綱において「と畜場等」という。）の設置者は、ベトナム向け輸出食肉を取り扱おうとする場合は、都道府県知事又は保健所設置市長（本要綱において「都道府県知事等」という。）に、関係書類を添付して別紙様式 1 及び別紙様式 2 により申請する。<u>なお、別紙様式 2 は 8（2）に留意の上、作成すること。</u></p> <p>（2）都道府県知事等は、（1）の申請を受理したときは、内容を審査し、認定に差し支えない場合には、ベトナム向け輸出食肉取扱施設として認定するとともに、別紙様式 3 に別紙様式 2 及び施設の現状が確認できる書類を添付した上で、厚生労働省宛て報告する。 なお、別紙様式 3 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し、定めた場合は申請者に連絡すること。</p> <p>（3）厚生労働省は、（2）の報告を受けた場合、施設番号並びに施設の名称及び所在地等について、別紙様式 2 とともにベトナム政府に通知する。</p> <p>（4）・（5） （略）</p> <p>5 （略）</p>	<p>別紙 VN-A2</p> <p style="text-align: center;">（作成日）平成 26 年 2 月 27 日 （最終更新日）令和 2 年 4 月 1 日</p> <p style="text-align: center;">ベトナム向け輸出食肉の取扱要綱</p> <p>1～3 （略）</p> <p>4 ベトナム向け輸出食肉取扱施設の認定</p> <p>（1）と畜場及び食肉処理場（本要綱において「と畜場等」という。）の設置者は、ベトナム向け輸出食肉を取り扱おうとする場合は、都道府県知事又は保健所設置市長（本要綱において「都道府県知事等」という。）に、関係書類を添付して別紙様式 1 及び別紙様式 2 により申請する。</p> <p>（2）都道府県知事等は、（1）の申請を受理したときは、内容を審査し、認定に差し支えない場合には、ベトナム向け輸出食肉取扱施設として認定するとともに、別紙様式 3 に別紙様式 2 及び施設の現状が確認できる書類を添付した上で、厚生労働省あて報告する。 なお、別紙様式 3 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し、定めた場合は申請者に連絡すること。</p> <p>（3）厚生労働省は、（2）の報告を受けた場合、施設番号並びに施設の名称及び所在地等について、別紙様式 2 <u>及び加工工程のフローチャート</u>とともにベトナム政府に通知する。</p> <p>（4）・（5） （略）</p> <p>5 （略）</p>

6 認定事項の変更

都道府県知事等は、認定施設の設置者等が別紙様式2の記載事項について変更したときは、遅滞なく、当該内容及び変更日を、厚生労働省宛て報告する。

7 認定の廃止

都道府県知事等は、認定施設が上記3の要件を満たさなくなった場合又は認定施設の設置者等が認定の廃止を申請した場合、認定を廃止するとともに、遅滞なく、当該施設名及び廃止日を、厚生労働省宛て報告する。

8 その他の留意事項

(1) ベトナム政府による現地調査

認定施設又は認定申請施設にあつては、必要に応じ、ベトナム政府による現地調査が実施されること。

(2) 別紙様式2の作成に当たっての留意事項

ア 別紙様式2は英語で記載すること。

イ 食肉衛生検査所又は保健所の職員が署名し、署名した年月日を記載すること。また、公印を押印すること。

ウ 以下の資料を添付すること(括弧内は別紙様式2における添付番号)。

① ベトナム向け出荷農場のリスト (Attachment 1)

② 獣畜受け入れ時の動物用医薬品の使用履歴や休薬期間の確認方法 (Attachment 2)

③ 包装容器の種類及び表示見本 (Attachment 3)

④ 認定施設を出荷してから出国時までの各段階における輸送方法及び保管温度 (Attachment 4)

⑤ 食品安全管理システム (ISO 等) の証明書の写し又は HACCP プラン (CCP 整理表) (Attachment 5)

⑥ 施設の平面図 (Attachment 6)

6 認定事項の変更

都道府県知事等は、認定施設の設置者等が別紙様式2及び加工工程のフローチャート記載事項について変更したときは、遅滞なく、当該内容及び変更日を、厚生労働省あて報告する。

7 認定の廃止

都道府県知事等は、認定施設が上記3の要件を満たさなくなった場合又は認定施設の設置者等が認定の廃止を申請した場合、認定を廃止するとともに、遅滞なく、当該施設名及び廃止日を、厚生労働省あて報告する。

8 その他の留意事項

認定施設又は認定申請施設にあつては、必要に応じ、ベトナム政府による現地調査が実施される。

(新設)

⑦ と畜、解体及び加工工程のフローチャート (Attachment 7)

⑧ 過去2年分の微生物及び残留化学物質 (例: 重金属、成長ホルモン及び薬剤等) 検査の結果 (Attachment 8)

エ ウの添付資料については和訳も提出すること。

別添 (略)

別紙様式1 (略)

別紙様式2

Appendix 3

Summary on Food hygiene and safety conditions of the food business operator

1. Business name:

Slaughterhouse:

Cutting plant:

2. Address:

3. Products:

Check the appropriate box

Beef/Veal Bovine offal (heart, liver, kidney)

Pork Pig offal (heart, liver, kidney)

4. Production conditions (production chain and export)

Farming and processing areas:

Please refer to Attachment 1 for the farms list which supply the livestock for export to Vietnam.

Farming, harvesting, preparation and processing methods:

Please refer to Attachment 2 for control of animals to be brought into slaughterhouse.

別添 (略)

別紙様式1 (略)

別紙様式2

Appendix 3

Summary on Food hygiene and safety conditions of the food business operator

1. Business name:

2. Address:

3. Products:

4. Production conditions (production chain and export)

Farming and processing areas:

Farming, harvesting, preparation and processing methods:

Feed handling and control measures applied in farming process:

Packing (labeling), transport and distribution methods:

Please refer to Attachment 3 for packing and labeling.

Please refer to Attachment 4 for storage and transport methods.

5. Quality management systems applied:

Please refer to Attachment 5 for HACCP documents.

Additional documents.

Layout of slaughterhouse and cutting plant (Attachment 6)

Flowchart of the slaughtering and cutting process (Attachment 7)

Results of the microbial test and residue monitoring in recent years (Attachment 8)

Signature _____ Official Stamp

Date _____ (Month/Day/Year)

別紙様式 3 ~ 5 (略)

Feed handling and control measures applied in farming process:

Packing (labeling), transport and distribution methods:

5. Quality management systems applied:

別紙様式 3 ~ 5 (略)