

REQUIREMENTS FOR THE IMPORTATION OF BONELESS BEEF  
FROM JAPAN INTO THE KINGDOM OF THAILAND

- 1) A health certificate in English signed by a full-time authorized veterinary official of Japan stating :-
  - 1.1) type of cuts and package of the meat,
  - 1.2) number of pieces or package and net weight,
  - 1.3) names and addresses and registered number of the approved manufacturer,
  - 1.4) names and addresses of the exporter and the consignee,
  - 1.5) dates of slaughter, manufacture or packaging and export,
  - 1.6) identification of seal number (if sealed)
  - 1.7) means of transport (flight no. /vessel name)
  - 1.8) the port of transship
  - 1.9) certification of condition items (2) to (9)
  
- 2) Japan is free from Rinderpest and Foot-and-Mouth Disease (FMD) and officially approved by the Office International des Epizooties (OIE).
  
- 3) The farm(s) or premises of origin have been free from Rinderpest, Contagious bovine pleuropneumonia, Foot-and-mouth disease, Rabies, Vesicular stomatitis, Rift Valley fever, Anthrax, Hemorrhagic septicemia, Brucellosis, Tuberculosis and Transmissible spongiform encephalopathy during the past 12 (twelve) months preceding the slaughter of the animals and until the time of export.
  
- 4) The cattle are born and reared in Japan and must originate from the farm(s) or premises under the supervision of the local veterinary authorities.
  
- 5) The cattle have received ante-mortem and post-mortem inspections by full-time authorized veterinary official of Japan.
  
- 6) “The product was obtained from animals less than thirty (30) months of age.  
The product was obtained from animals which were not stunned by means of gas injection in the cranial cavity or cutting of spinal cord by laceration of the central nervous tissue by means of introducing a sharp cutting instrument in the cranial cavity, or by a pithing process.  
The product were produced and handled in a manner which ensures that such products do not contain and are not contaminated with the following specified risk materials: the

brain, skull, eyes, trigeminal ganglia, spinal cord, vertebral column, and dorsal root ganglia of cattle over 30 months of age, and the tonsils and distal ileum of the small intestine of any cattle regardless of age.

The product must not contain meat from advanced meat recovery and mechanically separated meat.

The meat must be derived from animals which received ante- and postmortem inspection. The meat was not derived from animals that were known suspect or confirmed BSE cases.”

- 7) The animal slaughtering, processing, and storage of the product were from establishment(s) under inspection of Japanese authorized veterinary official.
- 8) The boneless beef must not contain preservatives, additives or other substances posing a harmful risk to human health.
- 9) The boneless beef has been produced according to a residue and microbiological sampling program in accordance with regulatory requirements of Japan.
- 10) The vehicles and containers used for transporting the exported boneless beef should be thoroughly cleaned and disinfected immediately prior to export.
- 11) The wrapping and packaging materials of the boneless beef cuts must bear a health mark or inspection legend for recognition that the beef has been produced in accordance with standards which are acceptable to Thailand. All shipping cartons of the boneless beef must bear slaughter or manufacture date (month, date and year) on the cartons at the time of shipping and must be marked “Product of Japan.” The health mark label must be applied on the carton in a manner that the health mark label is destroyed when the package is opened.
- 12) The boneless beef shall be transported directly to Thailand, or transported to Thailand through the third countries:
  - a) in a hermetic container sealed by the competent authority of Japan; and
  - b) the form of the seal shall be approved by the Thai animal health authority in advance.
- 13) The boneless beef shall be subjected to inspection/detention for laboratory testing upon arrival in Thailand. The owner/importer shall be fully charged for incurred expenses.

- 14) Failure to follow the import procedures may result in returning the meat to the country of origin or destroying without compensation.

## 日本からタイ王国への骨抜き牛肉の輸入条件（仮訳）

- 1) 日本国の常勤公的獣医官によりサインされた英語で作成された衛生証明書に記載されること：
  - 1.1.) 肉（cut）の種類及び牛肉の包装
  - 1.2.) 製品又は包装の数及び実量
  - 1.3.) 認定製造施設の名称、住所及び登録番号
  - 1.4.) 輸出者及び荷受人の氏名及び住所
  - 1.5.) と殺日、製造日又は包装日及び輸出日
  - 1.6.) シール番号（封印されている場合）
  - 1.7.) 輸送手段（航空便名/船名）
  - 1.8.) 積替港名
  - 1.9.) 条件項目(2)から(9)の証明
  
- 2) 日本は牛疫および口蹄疫の清浄国であ国際獣疫事務局（OIE）によって公式に認定されている。
  
- 3) 動物のと殺前 12 ヶ月間及び輸出時まで、原産の農場又は施設では、牛疫、牛肺疫、口蹄疫、狂犬病、水胞性口炎、リフトバレー熱、炭疽、出血性敗血症、ブルセラ病、結核病及び伝達性海綿状脳症の発生がない。
  
- 4) 牛は日本で出生し飼養され、地方獣医当局が監督する農場または施設に由来しなければならない。
  
- 5) 牛は日本の常勤公的獣医官によってと殺前検査及びと殺後検査を受けている。
  
- 6) 製品は 30 ヶ月齢以下の動物に由来する。製品は、頭蓋腔内へのガス注入やピッシングや鋭利な刃物を頭蓋腔に刺して中枢神経組織を裂傷させることによる脊髄断裂によって失神させずに得た動物に由来する。

製品は、以下の特定危険部位（30 ヶ月齢超の牛の脳、頭蓋、眼球、三叉神経節、脊髄、脊柱及び背根神経節並びに月齢に関らず扁桃腺及び小腸の回腸遠位部）を含まず、かつこれらに汚染されていないことが担保できる方法で生産され取り扱われた。

製品は、先進的食肉回収システムで得られた肉や機械的分離肉を含んではならない。

肉は、と殺前及びと畜後検査を受けた動物から得られたものでなければならない。肉は BSE が疑われる又は BSE と確定された牛から得られたものではない。

- 7) 動物のと殺、加工及び製品の保管は、日本の公的獣医官の検査下にある施設で行われている。
- 8) 骨抜き牛肉は人間の健康に有害なリスクを及ぼす保存料、添加物又はその他の物質を含んではならない。
- 9) 骨抜き牛肉は日本の規制要件に従った残留物及び微生物学的サンプリング計画に従って生産された。
- 10) 輸出される骨抜き牛肉の輸送に用いられる車両及びコンテナは輸出の直前に徹底的に清掃及び消毒されるべきである。
- 11) 骨抜き牛肉の包装材や梱包材には、タイ側が受け入れ可能な基準に基づき生産された牛肉であることを示す衛生証や検査済証が付されていなければならない。骨抜き牛肉の全ての輸送カートンには、輸送時点でカートン上にと殺日又は製造日（年月日）が記されていなければならない。衛生証ラベルは、梱包の開封時にラベルが破壊されるようにカートン上に貼らなければならない。
- 12) 骨抜き牛肉はタイへ直送されること、または、第3国を経由する場合は以下の要件を満たすこと：
  - a) 日本国家畜衛生当局により封印された密封コンテナで輸送されること。
  - b) 封印様式は事前にタイ家畜衛生当局の確認を受けたものであること。
- 13) 骨抜き牛肉は、タイ到着時に精密試験のための検査/保留の対象となる。所有者/輸入者は生じた経費を全て負担しなければならない。
- 14) 輸入手続に不備があれば、輸出国へ牛肉を返送又は補償金なしで廃棄することがある。