

台湾から日本向けに輸出される加熱処理された偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料としたソーセージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件

平成10年3月3日 10動検甲第230号

台湾から日本向けに輸出される加熱処理された偶蹄類の動物の肉（以下「輸出加熱処理肉」という。）並びに偶蹄類の動物の肉及び臓器を原料とする加熱処理されたソーセージ、ハム及びベーコン（以下「輸出加熱処理加工品」という。）に適用される家畜衛生条件は、以下によることとする。

- 1 (1) 輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品を生産するために殺された動物は台湾関係当局によると殺前及び殺後の検査の結果、いかなる異常所見も認められなかったものであること。さらに輸出加熱処理加工品の原料として用いられる当該動物の肉又は臓器は、全て骨を除いた後、凍結することなく3日間以上保管したものであること。
- (2) 輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品の原料として用いられる肉及び臓器が、第3国から台湾に輸入されたものである場合は、上記1の(1)の条件に代えて、次の2、3及び4の条件を適用する。
- 2 輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品を生産するために第3国から台湾に輸入された肉又は臓器は、当該第3国以外の国を経由することなく直接台湾に輸入されたものであること。
- 3 (1) 輸出加熱処理肉を生産するために台湾に輸入された肉（以下「輸入肉」という。）には、輸入肉を生産するために殺された動物が、第3国の政府検査官によると殺前及び殺後の検査の結果、いかなる異常所見も認められず、かつ、輸入肉に第3国の政府検査官による輸出検査に合格した旨の第3国政府機関により発行された検査証明書が添付されていること。
- (2) 輸出加熱処理加工品を生産するために台湾に輸入された肉及び臓器（以下「輸入肉等」という。）には、輸入肉等を生産するために殺された動物が、第3国の政府検査官によると殺前及び殺後の検査の結果、いかなる異常所見も認められず、また、輸入肉等はすべて骨を除去した後、凍結することなく3日間以上保管されたものであり、かつ、輸入肉等に第3国の政府機関による輸出検査に合格したものであることが記載された第3国政府機関により発行された検査証明書が添付されていること。
- 4 輸入肉又は輸入肉等は、台湾に輸入される際に台湾関係当局による輸入検査に合格したものであり、かつ、5の施設への搬入までの間、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染のおそれのない方法で取り扱われたものであること。
- 5 輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品の生産のための加熱処理施設は、日本の農林水産大臣により指定された施設であること。ただし、指定された施設が日本の農林水産大臣の定める加熱処理施設の基準に合致していると認められない場合、日本の農林水産大臣は当該施設の指定を取り消すことができる。なお、立入検査が必要な場合には、既存の枠組で実施される。
- 6 (1) 輸出加熱処理肉は、すべての骨を除去した後、次のいずれかの方法により加熱処理されたものであること。
  - a) 煮沸し、又は摂氏100度以上の蒸気に触れさせることにより、当該肉の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つ。
  - b) 湯煎、熱風乾燥その他の方法により、当該肉の中心温度を30分間以上摂氏70度以上に保つ。
- (2) 輸出加熱処理加工品は、塩づけその他これに類する方法により処理した後、次のいずれかの方法により加熱処理されたものであること。

- a) 煮沸し、又は摂氏100度以上の蒸気に触れさせることにより、当該物の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つ。
  - b) 湯煎、熱風乾燥その他の方法により、当該物の中心温度を30分間以上摂氏70度以上に保つ。
- 7 輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品は、加熱処理後、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染のおそれのない方法で取り扱われたものであること。また、その容器及び包装は、清潔で衛生的なものであること。
- 8 輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品は、日本への船積みまでの間、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染のおそれのない方法で保管され、輸送されたものであること。
- 9 輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品が第3国を経由して日本に輸送される場合は、密閉コンテナに収容し、かつ、当該コンテナは台湾関係当局により封印され、その封印様式は、第3国のものと明確に識別できるものであること。なお、封印様式については、事前に日本国家畜衛生当局の承認を受けたものであること。
- 10 上記に関連して、台湾関係当局は以下を実施するものと理解する。
- (1) 台湾関係当局は、上記5の加熱処理施設に駐在又は定期的に巡回を行うことにより、加熱処理施設が日本の農林水産大臣の定める施設の基準（別添1）を充足していることの確認を行うこと。当該加熱処理施設が日本の農林水産大臣の定める施設の基準を充足していない場合にあっては、台湾関係当局は直ちに当該加熱処理施設からの日本向け輸出加熱処理肉及び輸出加熱処理加工品の輸出を停止するとともに、当該加熱処理施設の名称等を交流協会を通じて日本国家畜衛生当局（日本国農林水産省畜産局衛生課）に通知すること。
  - (2) 台湾関係当局は、台湾での家畜伝染病（口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラを含む。）の発生状況を月報等により定期的に交流協会を通じて日本国家畜衛生当局に通報すること。
  - (3) 台湾関係当局は、輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品の日本向け輸出に当たって、次の各事項を英文で具体的に記載した検査証明書を発行すること。
    - a) ① 上記1、6、7及び8の各事項（輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品の生産のため台湾でと殺された偶蹄類の動物の肉又は臓器のみを用いた場合）
    - ② 上記2、3、4、6、7及び8の各事項（輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品の生産のため第3国から輸入された肉又は臓器のみを用いた場合）
    - ③ 上記1、2、3、4、6、7及び8の各事項（輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品の生産のため台湾でと殺された偶蹄類の動物の肉又は臓器及び第3国から輸入された肉又は臓器の両方を用いた場合）
  - b) 加熱処理施設の名称、所在地及び承認番号
  - c) 輸出検査年月日及び輸出検査実施場所
  - d) 船積み年月日及び船積み港
  - e) コンテナを封印した封印番号（前記9の規定に基づき、日本国家畜衛生当局が承認した様式により輸送コンテナが封印されている場合。）

## 日本の農林水産大臣の定める加熱処理施設の基準

偶蹄類の動物の肉、臓器並びにこれらの物を原料とするソーセージ、ハム及びベーコンを加熱処理するための施設は、次に掲げる基準に適合していること。

- 1 加熱処理前の取扱いを行なう設備を備える原料処理部門並びに加熱処理設備及び加熱処理後の取扱いを行なう設備を備える加熱処理部門を有していること。
- 2 原料処理部門及び加熱処理部門は、当該両部門を連結する開閉可能な原料搬出入窓以外の部分において、完全に隔離されていること。
- 3 原料処理部門は、保管、処理及び検査を行なう設備を有していること。
- 4 加熱処理部門は、外界から完全にしゃ断され、自動温度記録計等の検査器具を備える加熱設備及び加熱処理後の検査、冷却、保管及び包装を行なう設備及び器具を有していること。
- 5 原料処理部門及び加熱処理部門は、再汚染防止のため、それぞれの部門の作業者のための出入口、更衣室、便所、食堂等の設備を、それぞれ有していること。
- 6 床、壁及び天井は、平滑で清掃しやすく、床は、不浸透性材料で作られ、適当な勾配と排水設備を備えており、かつ、消毒が可能であること。
- 7 汚物処理設備及び洗浄用水を十分に供給できる給水設備を有していること。

日本向けに輸出されるケーシングを使用した食肉等の追加条件

日本向けに輸出される食肉等について、ケーシングが使用されている場合、当該ケーシングについては、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。

牛、めん羊及び山羊のケーシングが使用されている場合

- 1 ケーシングは、別添に掲げる国以外の国で生まれ、かつ、飼養された動物に由来するものであること。
- 2 ケーシングは、輸出国の政府機関の検査官が行うと殺の前後の検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。また、第3国から輸入したケーシングの場合には、輸入検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。
- 3 ケーシングは、上記(1)及び(2)の要件を満たすケーシングのみを取り扱う施設として、輸出国の政府機関の認定を受けた施設(以下「認定ケーシング施設」という。)で取り扱われたものであること(第3国から輸入したケーシングを使用して食肉等を生産している場合には、当該食肉等の認定加工等施設に対し本規定を適用する。)
- 4 輸出国家畜衛生当局は、認定ケーシング施設の名称、所在地及び認定番号を事前に日本国家畜衛生当局に通知すること。
- 5 ケーシングを用いた食肉等の日本向け輸出に当たって、輸出国家畜衛生当局は、次の各事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行すること。
  - 1) 上記1及び2の事項
  - 2) ケーシングの種類(天然、人工)、ケーシングの原産国名(ケーシング由来動物の出生及び飼養国名)、動物種名
  - 3) 認定ケーシング施設の名称、所在地及び認定番号

別添

## 豚のケーシングが使用されている場合

- 1 ケーシングは、輸出国の政府機関の検査官が行うと殺の前後の検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。また、第3国から輸入したケーシングの場合には、輸入検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。
- 2 ケーシングを用いた食肉等の日本向け輸出に当たって、輸出国家畜衛生当局は、次の各事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行すること。
  - 1) 上記1の事項
  - 2) ケーシングの種類（天然、人工）、ケーシングの原産国名（ケーシング由来動物の出生及び飼養国名）

Additional animal health requirements for the meat products using casings  
to be exported to Japan from the exported country

In case the meat products to be exported to Japan uses casings, the casings must satisfy the following requirements.

In case the casings are derived from cattle, sheep and goat;

1 The casings are derived from animal which was born and raised in the countries other than the countries listed in Annex.

2 It has to be confirmed that the casings are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of the exported country.

In case the casing for the production of exported meat products are imported from the third countries, the casing must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the exported country.

3 Casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved casing facilities”) by the national government of exported countries as the ones which handle only casings prescribed in item 1 and 2.( In case the casings are imported from the third countries, this provision must apply to the meat processing facilities in the third countries.)

4 The animal health authorities of the exported country must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, registration number of the approved casing facilities in advance.

5 The animal health authorities of the exported country must issue inspection certificates for the exported meat products using casing to Japan, stating the following items in English:

1) Item 1 and 2

2) The kind of casings (natural or artificial), country of origin and animal species of origin

3) Name, address and registration number of approved casing facilities

In case the casings are derived from pig;

1 It has to be confirmed that the casings are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of the exported country.

In case the casings for the production of exported meat products are imported from the third countries, the casing must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the exported country.

2 The animal health authorities of the exported country must issue inspection certificates for the exported meat products using casing to Japan, stating the following items in English:

1) Item 1

2) The kind of casings (natural or artificial), country of origin

Annex