

マレーシア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、臓器及び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（仮訳）

平成10年3月30日 10動検甲第376号

マレーシアから日本向けに輸出される偶蹄類の動物の加熱処理された肉（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マレーシア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国からマレーシアに輸入されたものである場合は、上記1(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国からマレーシア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マレーシア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マレーシアに輸入された肉（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、輸入肉が第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マレーシアに輸入された肉又は臓器（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、輸入肉等が第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、マレーシアに輸入される際にマレーシア政府機関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、家畜の伝染性疾患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。
- 6 マレーシア政府機関は、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、マレーシア政府機関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日本国家畜衛生当局に通報すること。
- 7 日本国家畜防疫官は、加熱処理施設への立入検査を実施することができる。当該家畜防疫官は、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は、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させることができる。

- 8(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度以上の蒸気にふ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。
- 9 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。
- 10 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。
- 11 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、当該コンテナはマレーシア政府機関により封印され、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（日本国農林水産省畜産局衛生課）の承認を受けたものであること。
- 12 上記以外の家畜衛生上の措置については、マレーシアの法規に基づいて行われたものであること。
- 13 マレーシア政府機関は、同国内の家畜伝染病（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日本国家畜衛生当局に通報すること。
- 14 マレーシア政府機関は、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。
- (1)① 上記1、8、9、10及び12及び各事項（輸出加熱処理肉又は輸出加熱処理加工品の生産のためマレーシア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、8、9、10及び12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国から輸入された偶蹄類の動物の肉又は臓器のみを用いた場合）
 - ③ 上記1、2、3、4、8、9、10及び12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マレーシアでと殺された偶蹄類の動物の肉又は臓器及び第3国から輸入された偶蹄類の動物の肉又は臓器の両方を用いた場合）
- (2) 加熱処理施設の名称、所在地及び承認番号
 - (3) 輸出検査年月日及び輸出検査実施場所
 - (4) 船積み年月日及び船積み港
 - (5) コンテナを封印した封印番号（前記11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。

<p>ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS FOR HEAT-PROCESSED-MEAT, -SAUSAGES, -HAM AND -BACON TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM MALAYSIA</p>

Animal health requirements for heat-processed-meat derived from cloven-hoofed animals (hereinafter referred to as “ the exported heat-processed-meat ”), -sausages, -ham and -bacon made from such meat and viscera as raw materials (hereinafter referred to as “ the exported heat-processed-products ”) to be exported to Japan from Malaysia are as follows.

- 1 (1) The animals slaughtered for the purpose of producing the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products shall have been free from any abnormal finding as a result of ante- and post-mortem inspection conducted by the government inspectors of Malaysia. And the meat or viscera derived from the animals in question, which is used as a raw materials of the exported heat-processed-products, shall be kept in storage for more than three days without freezing, after deboning completely.
- (2) In case the meat or viscera imported into Malaysia from the third country is used as a raw materials of the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products, the following requirements in item 2, 3 and 4 shall apply instead of the requirement 1-(1) mentioned above.

- 2 The meat or viscera imported into Malaysia for the production of the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products shall have been directly imported to Malaysia from the third country and shall not have been transported through other country than the third country.
- 3 (1) The meat imported into Malaysia for the purpose of producing the exported heat-processed-meat (hereinafter referred to as “ the imported meat ” shall have been accompanied with the inspection certificate, issued by the government authorities of the third country, stating that the animals slaughtered for the production of the imported meat were free from any abnormal findings as the result of the ante- and post- mortem inspection conducted by the government inspectors of the third country, and that the imported meat passed the export inspection conducted by the government inspectors of the said country.
(2) The meat or viscera imported into Malaysia for the purpose of producing the exported heat-processed-products (hereinafter referred to as “ the imported meat etc. ”) shall have been accompanied with the inspection certificate, issued by the government authorities of the third country, stating that the animals slaughtered for the production of the imported meat etc. were free from any abnormal findings as the result of the ante- and post- mortem inspection conducted by the government inspectors of the third country, and that the imported meat etc. were kept in storage for more than three days without freezing after deboning completely and that the imported meat etc. passed the export inspection conducted by the government inspectors of the said country.
- 4 The imported meat or the imported meat etc. shall have passed an import quarantine inspection conducted by the government authorities of Malaysia when imported into Malaysia, and shall be handled in such a way as to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious diseases before they are transported into the establishment in item 5.
- 5 The heat processing establishment for the production of the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products shall be the establishment which has been designated by the Japanese Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries.
- 6 The government authorities of Malaysia shall confirm by residence or periodic patrols that the heat processing establishment shall meet the standards for heat processing establishments stipulated by the Japanese Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries (Appendix 1). If the heat processing establishment would not meet the said standard, the governments authorities of Malaysia should immediately suspend the shipment of the exported heat-processed-meat and the exported heat-processed-products to Japan and should inform the Japanese animal health authorities of the names, etc. of the heat processing establishment.
- 7 The Japanese animal quarantine officer can be empowered to make on-site inspection of the heat processing establishment. When the said animal quarantine officer finds the fact that the heat processing establishment would not meet the said standard, the said animal quarantine officer can suspend the shipment of the exported heat-processed-meat and the exported heat-processed-products to Japan.
- 8 (1) The exported heat-processed-meat shall have been dealt with after deboning completely, by

heating through either of two ways as follows;

- a) The center of meat is kept at the temperature 70 or more for not less than one minute by boiling or exposing it to steam of 100 or more.
 - b) The center of meat is kept at the temperature 70 or more for not less than thirty minutes by heating in a water bath, drying through hot air or other ways.
- (2) The exported heat-processed-products shall have been dealt with by means of curing or in other similar ways, and then dealt with by heating through either of two ways as follows;
- a) The center of meat products is kept at the temperature 70 or more for not less than one minute by boiling or exposing it to steam of 100 or more.
 - b) The center of meat products is kept at the temperature 70 or more for not less than thirty minutes by heating in a water bath, drying through hot air or other ways.
- 9 The exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products shall be treated after heat processing in such a way as to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious diseases. Clean and sanitary containers shall be used to pack the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products.
- 10 The exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products shall be stored and transported in such a way as to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan.
- 11 In case that the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products are shipped to Japan through the third country, the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products shall be put in a tight container. The container shall be sealed by the government authorities of Malaysia with the seal which is apparently distinguishable from that of other countries. The form of the seal shall have been approved in advance by the Japanese animal health authorities (Animal Health Division, Livestock Industry Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries).
- 12 The animal health measures other than those mentioned above shall be taken in accordance with the regulations concerned being enforced in Malaysia.
- 13 The government authorities of Malaysia shall be responsible for informing the Japanese animal health authorities of incidences of animal infectious diseases (including Foot-and-mouth disease, Rinderpest and African swine fever) by a monthly report or by other periodicals.
- 14 The government of authorities of Malaysia shall be responsible for issuing the health certificate stating the following items in detail in English;
- (1)① Each requirements in item 1, 8, 9, 10 and 12 (In case only meat or viscera derived from cloven-hoofed animals slaughtered in Malaysia is used for the production of the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products).
 - ② Each requirements in item 2, 3, 4, 8, 9, 10 and 12 (In case only meat or viscera imported from the third country is used for the production of the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products).
 - ③ Each requirements in item 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10 and 12 (In case both of meat or viscera derived from cloven-hoofed animals slaughtered in Malaysia and of the meat or viscera

imported from the third country are used for the production of the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products).

- (2) Name, address and registration number of the heat processing establishment.
- (3) Date and place of export inspection for the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products.
- (4) Date and port of shipment of the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products.
- (5) Identification number of the seal sealing up the container (In case the transporting container is sealed up by the seal approved by the Japanese animal health authorities according to item 11).

Appendix 1

Standards for Heat Processing Establishments Stipulated by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries

Establishments for heat processing of meat or viscera of cloven-hoofed animals and sausage, ham or bacon made from these raw materials shall conform to the following standards:

- (1) Such establishments shall have an area for treating raw materials furnished with equipments to deal with before heat processing and an area for heat processing with equipments for heat processing and for dealing with after heat processing.
- (2) The area for treating raw materials and the area for heat processing shall be completely isolated from each other, except for a window, able to be opened and shut, for carrying in and out of raw materials, which connects two areas.
- (3) The area for treating raw materials shall have facilities for storage, treatment and inspection.
- (4) The area for heat processing shall be cut off completely from the outside and have equipments for heat processing furnished with implements for inspection such as automatic temperature recorder, etc., as well as equipments and implements for inspection, cooling, storage and package after heat processing.
- (5) The area for treating raw materials and the area for heat processing shall, in order to prevent recontamination, have their own facilities, such as entrance and exit, locker room, toilet, dining room, etc., for operators of each area.
- (6) Floors, walls and ceilings shall be smooth and easy to clean; floors shall be made of impermeable material, sloped properly and provided with drainage and can be disinfected.
- (7) Such establishments shall be provided with facilities for decontamination as well as water supply facilities which can supply sufficient water for cleaning.