

Animal Health Requirements for poultry meat and its products to be exported to Japan from Chile

20/shouan/10944

2 March 2009

(Date of effect: 16 March 2009)

Animal health requirements for poultry meat and its products to be exported to Japan from Chile (hereinafter referred to as 'the exported poultry meat') are as follows.

Definitions

'Poultry'

means chicken, quail, turkey, ostrich, pheasant, guinea fowl and anseriformes (such as duck and goose).

'Poultry meat'

means meat, bone, fat, blood, skin, tendon or viscera derived from poultry

'Highly Pathogenic Avian Influenza (hereinafter referred to as 'HPAI')'

means an infection of poultry caused by either:

- 1) any influenza A virus of H5 or H7 subtype; or
- 2) any influenza A virus defined as being highly pathogenicity based on the OIE Manual of Standards for Diagnostic Tests and Vaccines.

'Outbreak'

means an appearance of clinical signs, detection of specific antigens or antibodies (antibodies to HPAI only), or identification of the pathogens of the disease.

'The Japanese animal health authority'

means Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese government.

1. General requirements for animal health

In Chile,

- (1) HPAI, Newcastle Disease and Fowl Cholera are notifiable disease. These diseases must be brought to the attention of Veterinary Authority as soon as being detected or suspected of outbreak in accordance with national regulation.
- (2) If an outbreak of HPAI is detected, Chilean animal health authorities must immediately suspend the export of the poultry meat to Japan and officially notify the Japanese animal health authority of the outbreak.
- (3) The surveillance plan for HPAI is implemented.

2. Requirements regarding origin of poultry

- (1) -1 Chile has been free from HPAI for at least 90 days before the day of shipment of the exported poultry meat.
-2 The vaccination against HPAI is prohibited.
- (2) The poultry to be slaughtered must be kept and raised in an area (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) where there has been no outbreak of Newcastle Disease, Fowl Cholera and other poultry infectious diseases which the animal health authorities of Chile recognize as serious for at least 90 days before slaughter or since its hatching.
If the exported poultry meat product has been heat-processed under the condition that the center of the products is kept at a temperature of at least 56 degrees Celsius for 15 minutes, the requirement regarding fowl cholera is not applied.

3. Requirements regarding the establishments for production

- (1) The establishments for production (including slaughtering, processing and storage.

Hereinafter referred to as "the establishments") of the exported poultry meat must be authorized by the Government authorities of Chile as the ones where sanitary inspections are conducted routinely by a government inspector or an animal health inspector appointed by the Government authorities of Chile (hereinafter referred to as "the inspector").

- (2) The Government authorities of Chile must inform the Japanese animal health authorities of the name, address and registration number of the establishments in advance.
- (3) The Japanese animal health authorities may make on-site inspections of the establishments, when they regard it as necessary. When the Japanese animal health authorities recognize that the inspected establishment does not meet the animal health requirements stipulated in this document, the shipment of the exported poultry meat from the said establishment may be suspended.

4. Requirements for processing

- (1) The exported poultry meat must be proved that it is free from any poultry infectious diseases as a consequence of the ante- and post-mortem inspections conducted by the inspector.
- (2) The exported poultry meat must be handled and stored in a manner to prevent it from being contaminated with any causative agent of animal infectious disease until shipment to Japan.
- (3) The exported poultry meat must be packed and boxed in safe and hygienic materials, with an "Inspection Passed" mark given by the inspector and the name and the authorized number of the processing plant must be printed on.

5. Requirements for transportation

- (1) The exported poultry meat is transported directly to Japan, or
- (2) The exported poultry meat is transported to Japan through the third countries:
 - a) in a hermetic container sealed by animal health authorities of Chile; and
 - b) the form of the seal must be approved by the Japanese animal health authorities in advance.

6. Inspection Certificate

The animal health authorities of Chile must be responsible for issuing inspection certificates for exported poultry meat, the certificate should include followings in English:

- a) Statements regarding 1, 2, 3-(1), 4-(1), (2);
- b) Country of origin;
- c) Name, address and registration number of slaughter plant, processing plant and store house;
- d) Date of slaughter and processing;
- e) Seal number (if used);
- f) Port of shipment; and
- g) Issuing authority, name and title of the signer, and date of issue.

In case if Chile is not the country of origin of the exported poultry meat, an original or a copy of inspection certificate satisfying all the conditions mentioned above, issued by the government authorities of the country of origin, must be attached to the inspection certificate issued by the animal health authorities of Chile.

**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

United Kingdom (Great Britain and Northern Ireland), Ireland, Swiss, France, Portugal, Belgium, Luxembourg, Denmark, the Netherlands, Liechtenstein, Germany, Spain, Greece, Italy, Czech, Slovakia, Austria, Finland, Slovenia, Poland, Sweden, Israel, Canada, USA

チリから日本向けに輸出される家きんの肉及びその加工品の家畜衛生条件
(仮訳)

20 消安第10944号

平成21年3月2日

(発効日：平成21年3月16日)

チリから日本向けに輸出される家きんの肉及び加工品(以下「輸出家きん肉」という。)の家畜衛生条件は以下のとおり。

(定義)

「家きん」

鶏、うずら、七面鳥、だちょう、きじ、ほろほろ鳥及びかも目の鳥類(あひる、がちょう等)。

「家きんの肉」

家きんに由来する肉、骨、脂肪、血液、皮、腱及び臓器。

「高病原性鳥インフルエンザ(以下「HPAI」という。)」

次に掲げるウイルスによる家きんの感染症。

- i) H5及びH7血清亜型のA型インフルエンザウイルス
- ii) OIE Manual of Standards for Diagnostic Tests and Vaccinesにより、高病原性と規定されるA型インフルエンザウイルス

「発生」

当該疾病の臨床症状の出現、当該疾病に対する特異抗原若しくは抗体の検出(鳥インフルエンザの抗体に限る)または当該疾病の病原体の分離。

「日本国家畜衛生当局」

日本国農林水産省消費・安全局動物衛生課。

1 一般要件

チリにおいては、

- (1) HPAI、ニューカッスル病及び家きんコレラが届出伝染病であること。これらの疾病の発生が確認又は疑われた場合、国内の規制に基づき直ちにチリ獣医当局に通報される体制があること。
- (2) HPAI が確認された場合、チリ家畜衛生当局は直ちに日本向け家きん肉の輸出を停止するとともに、日本国家畜衛生当局あてにその旨を通報すること。
- (3) HPAI のサーベイランスが実施されていること。

2 家きんの原産地の条件

- (1) - 1 輸出家きん肉が輸出される前90日間以上、チリにおいてはHPAIが存在しないこと。
 - 2 チリにおいてはHPAIに対するワクチンが禁止されていること。
- (2) 輸出家きん肉の生産に供される家きんは、と殺前90日間以上又は孵化以降、ニューカッスル病、家きんコレラ及びその他チリ政府が重要とみなす家きんの伝染性疾

病の発生がない地域（少なくとも原産農場から半径 50 k m の範囲）で飼養されること。ただし、輸出家きん肉の中心温度が摂氏 5 6 度以上で 1 5 分間以上に保たれるような方法で加熱された場合には、家きんコレラの証明に関する条件は適用しない。

3 生産施設の条件

- (1) 輸出家きん肉の生産施設（と畜場、加工場、保管場所を含む。以下「施設」とする。）は、チリ政府機関により認定されており、政府獣医官または同政府機関により委嘱された家畜衛生検査官（以下「検査官」という。）による輸出家きん肉の検査が常時行われ、衛生的な措置を講じている場所であること。
- (2) チリ政府機関は、生産施設の名称、所在地及び指定番号を事前に日本国家畜衛生当局に通知すること。
- (3) 日本国家畜衛生当局は、輸出家きん肉の生産施設の立入検査を実施することができる。その結果、検査された施設において、本文書で規定される家畜衛生条件に違反した事実を認めた場合は、当該施設からの日本向け輸出家きん肉の輸出を停止することができる。

4 生産に関する条件

- (1) 輸出家きん肉は、検査官による生体検査及び解体後の検査の結果、家きんの伝染性疾病に罹っていないと認められた家きん由来であること。
- (2) 輸出家きん肉は、輸出されるまでの間、家畜の伝染病の病原体に汚染される恐れのない方法で取扱われ、保管されること。
- (3) 輸出家きん肉は、安全かつ衛生的な梱包容器に入れられ、その容器の外面に検査官による輸出のための「検査合格印」、当該処理場名及び処理場番号が表示されること。

5 輸送に関する条件

- (1) 輸出家きん肉は日本へ直接輸送されること。
または、
- (2) 輸出家きん肉が第 3 国を経由する場合は以下の要件を満たすこと。
 - a) 密閉容器（海上コンテナ等）で輸送され、その容器はチリ家畜衛生当局による封印がなされること。
 - b) 封印様式は事前に日国家畜衛生当局の確認を受けたものであること。

6 検査証明書

チリ家畜衛生当局は、輸出家きん肉に対し、以下の事項について英語で記載された検査証明書を発行しなければならない。

- 1) 本条件の 1、2、3 (1) 及び 4 (1)、(2)
- 2) 原産国
- 3) と殺、加工及び保管施設の名称、住所及び公認番号
- 4) と殺日及び加工日
- 5) 封印番号（使用されている場合）
- 6) 搭載地の名称、及び
- 7) 検査証明書の発行機関、署名者の氏名及び役職、発行日

チリが輸出家きん肉の原産国でない場合、チリ政府の発行する検査証明書とともに、前記内容をすべて満たした原産国政府機関発行の検査証明書の原本又は写しを添付すること。

輸出国から日本向けに輸出される食肉等に使用される
ケーシングの家畜衛生条件（仮訳）

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

英国、アイルランド、スイス、フランス、ポルトガル、ベルギー、ルクセンブルク、
デンマーク、オランダ、リヒテンシュタイン、ドイツ、スペイン、ギリシャ、イタリア、
チェコ、スロヴァキア、オーストリア、フィンランド、スロベニア、ポーランド、
スウェーデン、イスラエル、カナダ、米国

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）