

デンマークから日本向けに輸出される家きん肉等の家畜衛生条件

昭和42年6月29日 42動検第552号

(生産地の条件)

- 1 輸出肉用家きん等の生産国には過去90日間以上家きんペストの発生がないこと。
輸出肉用家きん等の生産された地区（少なくとも生産農場を中心とした半径50kmの地域をいう。）には過去90日間以上ニューカッスル病、家きんコレラおよび輸出国政府機関が悪性と認める家きんの伝染性疾病の発生がないこと。

(加工処理の条件)

- 2 (1) 処理場は、輸出国政府機関により公認されており、政府検査官または同政府機関により委嘱された家畜衛生検査官が常時処理される家きんの検査を行ない、衛生的な措置を講じている場所であること。
(2) 輸出用家きん肉等は、前記2-(1)の検査官による生体検査および解体後の検査の結果、健康と認められたものであること。
(3) 輸出用家きん肉等は、できる限り頭、気管および内臓（筋胃、心臓を除く）を除外し処理すること。
(4) 梱包容器は衛生的資材を使用し、外側に食肉検査官による輸出のための検査合格印および当該公認処理場を表示すること。

(保管の条件)

- 3 輸出家きん肉等は、輸出するまで防疫上安全かつ衛生的に保管されること。

(家畜伝染病予防法第37条にもとづく輸出国政府機関の証明書)

- 4 前記1および2の(1)、(2)について、輸出国政府機関の証明がなされていること。なお、2の(2)については検査方法をあわせて記載証明すること。また、当該輸出国が家きん肉の原産国でない場合は、輸出国の検査証明書に原産国政府機関の発行する前記の内容をみだした検査証明書またはその写しを添付すること。

- 5 実施期日 昭和42年8月15日船積みのものから実施する。

(Conditions for the area of origin)

- 1 An exporting country has been free from Fowl plague for at least 90 days before shipment of the exported poultry meat.
The area in which the poultry for production of the exported poultry meat originate (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) has been free from Newcastle disease, Fowl cholera and other poultry diseases which the government authorities of an exporting country recognize as serious, for at least 90 days before shipment of the exported poultry meat.

(Conditions for processing)

- 2 (1) The processing plant for production of the exported poultry meat, shall be authorized by the government authorities of an exporting country as the one in which sanitary inspections are performed routinely by the government inspector or the animal health inspector appointed by the government authorities of an exporting country in order to assure that sanitary measures are taken.
(2) The exported poultry meat has to be found free from any poultry infectious diseases as a consequence of the ante- and post-mortem inspections conducted by the inspector mentioned in

item 2-(1) above.

- (3) The head, trachea and viscera excluding the gizzard and the heart shall be removed as far as possible from the exported poultry meat in the course of processing.
- (4) The container of the exported poultry meat shall be made from sanitary or new materials and shall have an "Inspection Passed" mark authorized by the inspector for export and both the name and the number of the authorized processing plant, on its outside.

(Conditions for storage)

- 3 The exported poultry meat shall be stored in a safe and sanitary condition from an animal health point of view, until shipment to Japan.

(Attachment of the certificate issued by the government authorities of an exporting country)

- 4 The government authorities of an exporting country shall be responsible for issuing an inspection certificate for the exported poultry meat, stating in English items 1 and 2-(1) and 2-(2).

In relation to 2-(2) above, the inspection procedures shall be described in the certificate. In case an exporting country is not the country of origin of the exported poultry meat, an original or a copy inspection certificate issued by the government authorities of the country of origin satisfying all the conditions stated above shall be attached to the inspection certificate issued by the government authorities of an exporting country.

**デンマーク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）**

平成22年8月10日 22動検第460号

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、めん羊及び山羊由来の天然ケーシングが使用されている場合

- 1 ケーシングは、天然ケーシングであり、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 第3国から輸入したケーシングの場合には、デンマーク又は EU 加盟国(*)の管轄当局の公的検査官による輸入検査を受け、あるいは、原産国政府機関の発行する検査証明書を確認し、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、デンマーク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 デンマーク家畜衛生当局は、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、デンマーク家畜衛生当局は、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) ケーシングの原産国名（ケーシング由来動物及びケーシング）、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

豚由来の天然ケーシングが使用されている場合

- 1 ケーシングは、天然ケーシングであり、デンマーク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、デンマーク又はEU加盟国(*)の管轄当局の公的検査官による輸入検査を受け、あるいは、原産国政府機関の発行する検査証明書を確認し、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、デンマーク家畜衛生当局は、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) ケーシングの原産国名(ケーシング由来動物及びケーシング)

人工ケーシングが使用されている場合

- 1 人工ケーシングの製造に利用されるゼラチン、コラーゲンは、皮由来であること。あるいは、
- 2 人工ケーシングの製造に利用されるゼラチン、コラーゲンは、骨由来であり、次の工程で処理されたものであること。
 - (1) 反すう動物の頭蓋骨及び椎骨（尾椎を除く）を除去され、かつ
 - (2) 以下の工程で処理されたものであること。
 - ① 加圧下での洗浄（脱脂）
 - ② 酸による脱灰処理
 - ③ 長期のアルカリ処理（石灰漬）
 - ④ ろ過
 - ⑤ 138℃、4秒間の殺菌処理
- 3 ケーシングを用いた食肉等の日本向け輸出に当たって、デンマーク家畜衛生当局は、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あるいは2の事項

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

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

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

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

- 1. The casings to be used are natural casings and derived from animals which were born and raised in the countries other than the countries listed in Annex.**
- 2. In case the casings for the production of meat products to be exported to Japan are imported from the third countries, the casings must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by official inspectors of the competent authorities of Denmark or EU member states or it has to be proved by the health certificates issued by the originating government.**
- 3. The casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as "approved casing facilities") by the national government of Denmark 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 Denmark.)**
- 4. The animal health authorities of Denmark 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 Denmark must issue inspection certificates for the exported meat products using casings to Japan, stating the following items in English:**
 - 1) Item 1 and 2**
 - 2) Country of origin (animals and casings) and animal species of origin**
 - 3) Name, address and registration number of approved casing facilities**

In case the natural casings are derived from pig;

- 1. The casings to be used are natural casings and have to be found free from any animal infectious diseases by ante- and post-mortem inspections conducted by the official inspectors of the national government of Denmark.**

In case the casings for the production of meat products to be exported to Japan are imported from the third countries, the casings must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authorities of Denmark or EU member states or it has to be proved by the health certificates issued by the originating government.

- 2. The animal health authorities of Denmark must issue inspection certificates for the exported meat products using casings to Japan, stating the following items in English:**

- 1) Item 1**

- 2) Country of origin (animals and casings)**

In case of the artificial casings ;

1. Gelatin or collagen to be used to produce artificial casings is prepared exclusively from hides and skins, or
2. Gelatin or collagen used to produce artificial casings is prepared from bones, and is produced in accordance with the following procedures.
 - (1) Skulls and vertebrae (excluding tail vertebrae) derived from ruminant animals have been excluded;
 - (2) the bones have been subjected to a process which includes all the following steps:
 - ① pressure washing (degreasing),
 - ② acid demineralization,
 - ③ prolonged alkaline treatment,
 - ④ filtration,
 - ⑤ sterilization at 138°C for a minimum of 4 seconds.
3. The animal health authorities of Denmark must issue inspection certificates for the exported meat products using casings to Japan, stating the following items in English:
 - 1) Item 1 or Item 2

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**