

事 務 連 絡  
平成19年4月25日

動物検疫所企画連絡室長 殿

消費・安全局動物衛生課  
国際衛生対策室長

日本から香港向けに輸出される牛肉に添付される輸出検疫証明書様式について

日本から香港向けに輸出される牛肉については、我が国におけるBSE発生を受け、香港食物環境衛生署から、平成13年9月以降輸入を停止する旨通知を受けていたところでした。

その後の我が国からの輸入解禁要請及び両国政府による協議の結果、今般、同署から、「日本から香港向けに輸出される牛肉の輸出条件」(別添。以下「輸出条件」という。)に適合する施設において、本年4月27日以降と畜・解体された牛に由来する牛肉について輸入を再開する旨通知がありました。

輸出条件に適合する施設については、厚生労働省が認定手続(参考1)を定め認定しており、既に認定されている施設(以下「認定施設」という。)のリストは参考2のとおりです。

については、香港向け牛肉の輸出検査申請があった場合には、認定施設を管轄する地方自治体から発行された衛生証明書の添付を確認のうえ、家畜伝染病予防法施行規則別記様式第30号の2による輸出検疫証明書を発行するようお願いします。

## Export requirements for beef to be exported to Hong Kong from Japan

Export requirements for beef to be exported to Hong Kong from Japan are as follows:

### **(Definitions)**

For the purpose of these animal health requirements;

#### **“beef”**

means meats derived from any bovine (*Bos Taurus* and *Bos indicus* only)

#### **“the Hong Kong food safety authority”**

means the Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department.

#### **“the food safety authorities of Japan”**

means Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare

### **(Requirements for the exported beef to Hong Kong)**

- 1 Beef to be exported to Hong Kong must comply with following requirements:
  - 1.1 be derived from animals less than 30 months of age, which were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity or to a pithing process, and which passed ante-mortem and post-mortem inspections;
  - 1.2 be derived from animals tested for BSE by using approved BSE test and determined as BSE negative;
  - 1.3 be derived from animals which could be traced back to the farms of origin;
  - 1.4 comprise only boneless identifiable skeletal muscle cuts, excluding all trimmings, all parts of diaphragm, cheek and head meat, mechanically separated meat and product from advanced meat recovery systems; and
  - 1.5 slaughter, dressing and processing procedures must ensure hygienic removal of designated tissues comprising the skull, which includes brain, eyes and trigeminal ganglia, tonsils, spinal cord, dorsal root ganglia (with the vertebral column) and the entire intestine (pylorus to rectum), and prevent commingling of these tissues with meat products being produced for export to Hong Kong.

(Identification Requirements for the exported beef to Hong Kong)

- 2 Identification Requirements

- 2.1 Boxes containing meat prepared for export to Hong Kong must be labeled in a manner that will easily distinguish them from boxes containing meat which is not eligible for Hong Kong.
- 2.2 Boxes containing meat prepared for export to Hong Kong must be segregated during storage and handling from meat which is not eligible for Hong Kong.
- 2.3 Shipping documentation (bills of lading, shipping manifests, or letters of guarantee) must have the statement “Product Meets Export Requirements for Hong Kong” and must clearly identify the product and product quantity.
- 2.4 Eligible products produced by eligible companies and identified as meeting the export requirements for Hong Kong shall receive a health certificate for Export of Chilled/Frozen Beef and Bovine Products from Japan to Hong Kong with the statement “Product Meets Export Requirements for Hong Kong”.

**(Requirements for designated establishments)**

- 3 Designated establishments dealing with beef to be exported to Hong Kong shall have been designated by the food safety authorities of Japan as complying the following requirements:
  - 3.1 In order to assure segregation and prevent commingling between meat eligible for export to Hong Kong and meat not eligible for export to Hong Kong, establishment operators must have written procedures to identify the carcasses of bovine animals aged 30 months or older and to maintain the identity of the carcasses and meat products derived from these animals from the point at which the age is determined until the products are packaged and appropriately labeled or the carcass is removed from the establishment.
  - 3.2 The procedures referred to in 3.1 above, must include:
    - use of dedicated, color-coded hand tools for the severing and removal of the spinal cord of animals of all ages and use of dedicated hand tools for removal of the spinal cord of animals aged 30 months or older, with separate sanitizers for the dedicated tools, to prevent transfer of spinal cord tissue fragments to edible tissue,
    - use of dedicated splitting saw on carcasses of animals aged 30 months or older (Note; If the “dedicated “ saw is used inadvertently to split the carcass of an animal less than 30 months of age, the carcass must be handled as that of animal aged 30 months or older so that meat derived from that carcass cannot be exported to Hong Kong),
    - segregation of the carcass of animals for export to Hong Kong from the other

carcasses during chilling and fabricated in a manner that prevents commingling of conforming and nonconforming product

-cutting/deboning of carcasses of animals aged 30 months or older after the process of carcasses for Hong Kong, and

-cleaning and sanitizing of knives and saws following incidental incision of designated tissues, as defined in 1.5, in animals of any age, to removal all organic material.

- 3.3 The procedures described in 3.2 above, are also applicable to stand-alone cutting/deboning establishment.
- 3.4 The food safety authorities of Japan will ensure that each establishment has a written sanitation program, signed by the responsible plant official, that identifies the person(s) responsible for implementing the program, describes the daily procedures conducted before and during operations and the frequencies at which they are conducted to prevent contamination of edible products, and describes procedures to guide immediate reaction to occurrences of contamination. In particular, the program must address pre-operational requirements for the cleaning and sanitizing of food contact surfaces, equipment and tools, and provide for verification of the effectiveness of these procedures before the start-up of operations. Daily records are required to document implementation and monitoring of the sanitation program, deviations noted, and corrective and preventive actions taken.
- 4 The food safety authorities of Japan shall provide the Hong Kong food safety authority of the name, address, and establishment number of designated establishments for acknowledgement prior to the issue of health certificates for the shipment of the exported beef to Hong Kong from the said establishments.
- 5 The food safety authorities of Japan must send the export meat auditor to the designated establishment and the meat inspection center at least once a year to conduct an audit. The export meat auditor must check that procedures prescribed in 1. 2. and 3. above are properly performed. If the food safety authorities of Japan find, as the result of the audit, that the aforementioned procedures are not properly performed, the food safety authorities of Japan must take the following measures:
  - suspend the issuance of health certificates for Export of Chilled/Frozen Beef and Bovine Products from Japan to Hong Kong;
  - request the management of the establishment to submit an investigation report and suggest remedial actions;
  - give instruction to the management of the establishment for rectification and

improvement; and

-conduct inspection to the establishment to ensure that the procedures prescribed in 1.2 and 3. are properly performed before resumption of issuance of export certificate.

**(Issue of health certificate for Export of Chilled/Frozen Beef and Bovine Products from Japan to Hong Kong)**

- 6 The food safety authorities of Japan shall be responsible for issuing the health certificates for Export of Chilled/Frozen Beef and Bovine Products from Japan to Hong Kong. These shall be included in the health certificate:
  - 6.1 The statement “Product Meets Export Requirements for beef to be exported to Hong Kong from Japan”
  - 6.2 Name, address and establishment number of designated establishments.
  - 6.3 Date of slaughter and date of production.
  - 6.4 Date, authorities name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of the issuing officer.

## 日本から香港向けに輸出される牛肉の輸出条件（仮訳）

日本から香港向けに輸出される牛肉に適用される輸出条件は、以下のとおりとする。

### （定義）

牛肉：*Bos Taurus* または *Bos indicus* の肉

香港家畜衛生当局：食物環境衛生署食品安全センター

日本食品衛生当局：厚生労働省食品安全部監視安全課

### （香港向け輸出牛肉の条件）

- 1 香港向けに輸出される牛肉については、以下の条件を満たしていること：
  - と殺に先だて、器具を用いた頭蓋腔への圧縮空気又はガスを注入する方法を用いたスタニング行程又は脊髄の破壊法（ピッシング行程）が行われておらず、と殺前及びと殺後検査に合格した、30ヶ月未満の牛由来であること、
  - 認定されたBSEテスト方法によるBSEテストを受け、結果が陰性である牛由来であること、
  - 個体識別番号により生産農場までさかのぼれる牛由来であること、
  - 骨なしの骨格筋カット肉のみであること。くず肉、横隔膜の全ての部分、額の肉、ほお肉、機械的に分離された肉、先進的食肉回収(advanced meat recovery system)による製品を除外すること
  - と畜、dressing、加工の段階において、脳、眼、三叉神経節を含む頭部、扁桃、脊髄、背根神経節（せき柱を含む）、腸全体（幽門部から直腸まで）といった特定の組織が確実に、衛生的に取り除かれるようにすること

### （香港向け輸出牛肉の識別表示条件）

- 2 識別表示条件
  - 2.1 香港輸出向け食肉を含む箱には香港向け以外の食肉を含む箱と容易に区別されること
  - 2.2 香港輸出向け食肉を含め箱は保管、処理中、香港向け以外の食肉から分別されること
  - 2.3 出荷書類（積荷証券、出荷目録、保証書）には、「製品は香港向け条件を満たす」との記述があり、製品と製品量を明示すること
  - 2.4 指定施設が製造した適格品で、香港向け条件を満たすと同定された製品は、日本から香港へ輸出される冷蔵/冷凍の牛肉又は牛肉製品として「製

品は香港向け条件を満たす」との記述がある輸出証明書を受け取る

(指定施設要件)

- 3 香港向け輸出牛肉を取り扱うためのと畜場及び食肉加工施設は、以下の条件を満たすことを日本食品衛生当局により認定されたものであること：
  - 3.1 香港向けに適格とされる肉の部位と不適格な部位とが確実に分離され、かつ、混ざり合うことがないようにするため、施設の経営者(operator)は、30ヶ月齢以上の枝肉を特定する手続きを書面に記し、月齢判別してから製品が包装され、明確なラベルが付けられるまでの間、それらの枝肉及び製品の特定が可能であるようにするか、当該枝肉は施設から取り除かれるようにすること。
  - 3.2 3.1の手順には、以下が含まなければならない
    - 全ての月齢の牛からせき髓を切断及び除去を行う際は、色分けされた専用の道具を使用し、30ヶ月齢以上の牛のせき髓を切断及び除去を行う際には専用の道具を使用し、それぞれの道具の洗浄は分離して行い、せき髓の破片が可食部を汚染するのを防ぐ
    - 30ヶ月齢以上の牛の処理の際には専用の背割り鋸を使用する(もしも、間違って30ヶ月齢以下の枝肉に専用の鋸が使用された際には、当該枝肉は30ヶ月齢以上と扱われ、その枝肉由来の肉が香港に輸出されてはならない)
    - 冷蔵時及び食肉処理時に香港輸出用の枝肉をそれ以外の枝肉から分別する際には、適格品と不適格品との混入を防ぐように扱われなくてはならない
    - 30ヶ月齢以上の牛の枝肉のカット、骨抜き作業は、香港向けの牛の枝肉の後に行う
    - 1.5に定義された特定部位に不用意に傷つけた場合はナイフ、鋸を消毒し衛生的に処理する
  - 3.3 上記3.2に記載された手順は食肉処理のみの施設にも適用される
  - 3.4 日本の食品衛生当局は、各施設が文書化された衛生プログラムを持ち、当該文書に施設が当該プログラムを実行している事を確認する責任を持つ当局担当者による署名があること及び当該プログラムには、操業前および操業中の毎日行われる手続き及び適格製品の汚染を予防するために行われている措置の頻度について記載があることを確認する。また、当該プログラムには汚染・混入が確認された場合、即時にとるべき対応について記載があること。特に当該プログラムには、操業前の要件として、食品が接する部分、設備、用具、に関する清浄性および消毒の要件が記

載してあり、操業前に左が有効であるかを検証することが記載されていること。実行・実施されたこと、衛生プログラムのモニタリング、逸脱、執られた是正措置または予防措置について毎日記録を付けること。

- 4 日本食品衛生当局は、香港向け輸出牛肉の衛生証明書が発行される前に、当該指定施設の名称、所在地、施設番号を香港家畜衛生当局に通知すること
- 5 日本食品衛生当局は、少なくとも年に1回、指定施設及び食肉検査所の査察を実施する。査察官は1～3の条件が適切に実施されていることの確認を行う。査察の結果、条件が適切に実施されていない場合には、以下の手法を講じなければならない。
  - 香港向け冷蔵/冷凍の牛肉又は牛肉製品の衛生証明書の一時的発行停止
  - 査察の報告書に基づいた施設の管理の要求と改善措置を提案する
  - 施設の管理の改善命令を出す
  - 衛生証明書が発行される前に、前述の1.2及び1.3の手順が適切に行われているか調査を行う

(証明書の様式について)

- 6 日本の食品衛生当局は、香港向け冷蔵/冷凍牛肉及び牛肉製品の輸出にともなう輸出証明書を発行する義務を持つ。衛生証明書には以下の事項が含まれる(別添)
  - 6.1 「製品は香港向け条件を満たす」との記述
  - 6.2 指定施設の名称、所在地、及び施設番号
  - 6.3 と殺年月日及び製造年月日
  - 6.4 検査証明書の発行年月日、発行場所及び発行者氏名