

Animal Health Requirements for heat-treated kenaf to be exported to Japan from Indonesia

This document provides animal health requirements for heat-treated kenaf to be exported to Japan.

1. Exported kenaf is originated in Indonesia.
2. The area, 50 km radius around of the place, where exported kenaf is produced, processed, heat-treated and stored has been no outbreak of Foot and Mouth Disease, Rinderpest and African Swine Fever for at least 3 years (*).
(*). Foot and Mouth Disease, Rinderpest and African Swine Fever are notifiable disease in Indonesia, and an effective surveillance and monitoring of the diseases are practiced continuously under supervision of animal health authority of Indonesia.
3. Exported kenaf must be clean and free of grossly identifiable contamination with material of animal origin.
4. Exported kenaf must be subjected to the action of steam in a closed chamber such that the center of the bales has reached a minimum temperature of 80°C for at least 10 minutes.
5. The heat-treatment mentioned in article 4 must be conducted at designated facilities which are designated by Japan as those which meet the designation standards.
6. Exported kenaf is stored and handled until shipment to Japan in a way to prevent them from being contaminated with any causative agent of animal infectious diseases and contacting with other hays which is not the same conditions.
7. Exported kenaf must be transported in tight containers which were sealed with official seal which is approved by the animal health authority of Japan in advance. If the seal is found broken or dropped out at the arrival at Japan, the animal health authority of Japan might not permit the import of the kenaf.

8. The animal health authority of Indonesia must issue an inspection certificate written in English for kenaf to be exported to Japan, which includes the following items:

- (1) Identification of the products (weight, trademark, place of origin, use)
- (2) Name and address of exporter and importer
- (3) Name, address and registration number of the designated facility for heat-treating
- (4) The date of heat-treating
- (5) Container number and seal number
- (6) Means of transport, place and date of shipping, and destination
- (7) Requirement in article 1, 2, 3, 4 and 6
- (8) Date of issue, issuing agency with official stamp, and name and title of signer

9. Facility for heat-treating

(1) Designation standards

- ① Designated heat-treating facility must have “heat-treating equipment” for steaming, “material area” where untreated kenaf is handled and “post-treated area” where heat-treated kenaf is handled.
- ② Material area and post-treated area must be separated completely except for the entrance and the exit of heat-treating equipment.
- ③ Heat-treating equipment must have two doors which cannot open both side at one time and be furnished with instruments for inspection such as temperature recorders.
- ④ Material area must have a place for storage and inspection of untreated kenaf.
- ⑤ Post-treated area must be walled off completely from the outside and have a place for storage and inspection of heat-treated kenaf.
- ⑥ In order to prevent recontamination, material area and post-treated area must have their own doorway, changing room, rest room etc. for workers of each area. Workers of each area must wear differently colored uniform.
- ⑦ Series of operation from carrying of materials into the facility to loading of heat-treated products into containers must be one-way manner.
- ⑧ Floor, wall and ceiling must be smooth and easy to clean, and floor must be made of impermeable material, sloped properly, provided with drainage, and can be disinfected easily.

(2) For the designation of heat-processing facilities by Japan, the animal health

authority of Indonesia approves the facility which satisfies the conditions defined in article 9(1), then makes an application to the animal health authority of Japan. The animal health authority of Japan designates the facility for 2 years based on the result of on-site inspection in the facility.

The expenditure for the inspection should be born by Indonesia.

(3) Managers of designated heat-treating facilities must record the kind, quantities, origin and handling date of both materials and heat-treated products, and keep the records for at least 2 years.

(4) The animal health authority of Indonesia must visit the designated heat-treating facilities at least every six months and check whether the facilities meet the designation standards and must report the result of the check to animal health authority of Japan.

(5) If the animal health authority of Indonesia finds that the designated heat-treating facilities do not meet the designation standards or the animal health requirements stipulated in this document, the authority must immediately suspend the shipment of the heat-treated products from the facilities and notify the animal health authority of Japan with relevant information as soon as possible.

(6) The animal health authority of Indonesia must notify immediately to the animal health authority of Japan when the designated heat-treating facilities change their name or address, or cancel the designation.

(7) Procedures in case a designated facility intends the alteration which related to the designation standards.

① Animal health authority of Indonesia must make an application of the alteration plan in advance to the animal health authority of Japan for permission.

② Animal health authority of Indonesia must suspend the export of heat-processed products to Japan that are heat-processed in the facility after the start date of alteration.

③ Animal health authority of Japan permits the facility to resume the heat-processing of the products to be exported to Japan based on the result of on-site inspection in the facility conducted by the animal health authority of

Japan or the detailed completion report submitted by the animal health authority of Indonesia.

(8) The animal health authority of Japan can conduct an on-site inspection in the designated heat-processing facility or other related facilities if necessary and can confirm the related records.

(9) The animal health authority of Japan can suspend the import of heat-processed products from the facility or revoke the designation of the facility if the designated heat-processing facilities do not meet the designation standards or do not fulfill the animal health requirements stipulated in this document.

インドネシアから日本向けに輸出される加熱消毒された飼料用のケナフの 家畜衛生条件（仮訳）

日本向けに輸出される加熱消毒された飼料用のケナフの家畜衛生条件は以下のとおり。

1. ケナフはインドネシア原産であること。
2. 輸出されるケナフが生産、加工、加熱処理、保管される場所及びその周囲50 kmの区域においては、過去3年間、口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラの発生が確認されていないこと（注）。
（注）インドネシアにおいて口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラは届出伝染病であり、効果的なサーベイランスやモニタリングが継続的に実行されていること。
3. 輸出されるケナフは清潔であり、動物由来物質による明白に確認できる汚染がないこと。
4. 輸出されるケナフは、密閉された空間において蒸熱により消毒されること。蒸熱消毒は、梱包の中心が80度以上に達した状態で10分以上行われること。
5. 4の消毒処理は、指定基準を満たすものとして日本の農林水産大臣により指定された施設（以下「指定施設」という。）で行うこと。
6. 消毒処理が終了したケナフは、日本への船積みまでの間、同様の衛生状態の他の乾草と接触しないよう、かつ、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染のない方法で保管され、取り扱われたものであること。
7. 輸出されるケナフは、事前に清掃、消毒が行われた密閉式コンテナに入れられ、事前に日本国家畜衛生当局に通知した封印様式によって封印されること。
日本到着時に封印が脱落又は破損している場合、日本国家畜衛生当局は当該貨物の輸入を認めない場がある。
8. インドネシア家畜衛生当局は、日本向けに輸出されるケナフに対し、以下の事項を英語で記載した検査証明書を発行すること。
 - （1）輸出製品の特定情報（重量、商標、生産地、用途）
 - （2）輸出者及び輸入者の名称及び住所

- (3) 指定加熱消毒施設の名称、住所及び登録番号
- (4) 消毒処理年月日
- (5) コンテナ番号及び封印番号
- (6) 輸送形態、搭載地及び搭載年月日、目的地
- (7) 上記1、2、3、4及び6
- (8) 検査証明書の発行年月日、発行機関及び公的スタンプ並びに発行者の名称及び署名

9. 加熱消毒施設

(1) 加熱消毒施設の指定基準は以下のとおり。

- ①施設は、蒸熱消毒を行うための加熱消毒設備、加熱消毒前の原料を取り扱う原料処理部門、加熱消毒後の製品を取り扱う加熱消毒後部門を有すること。
- ②原料処理部門と加熱消毒後部門は、両側開閉式の扉を有した加熱消毒設備の原料搬入口及び製品搬出口以外の部分において完全に隔離されていること。
- ③加熱消毒設備は、同時に開閉しない両側扉を有し、自動温度記録計等の検査器具を備えていること。
- ④原料処理部門は原料の保管及び検査を行う場所を有すること。
- ⑤加熱処理後部門は、外界から完全に遮断され、加熱消毒後の製品の保管及び検査を行う場所を備えていること。
- ⑥原料処理部門及び加熱消毒後部門は、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り口、更衣室、便所等の設備を、それぞれ有していること。また、それぞれの部門の作業者はそれぞれ異なる作業着を着衣し識別が可能であること。
- ⑦原料搬入から製品のコンテナ積載までの一連の作業は、一方向の流れで行えること。
- ⑧施設の床、壁及び天井は円滑で清掃しやすく、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。

(2) 加熱消毒施設の指定にあたって、インドネシア家畜衛生当局は、当該施設が指定基準を満たすことを確認の上、日本国家畜衛生当局に申請する。日本国家畜衛生当局は、当該施設の現地調査を実施した上で2年間指定する。

当該現地調査の費用はインドネシアが負担するものとする。

(3) 指定施設の管理者は、取り扱われるケナフについて、原料及び加熱消毒後の製品の種類、数量、生産地及び取扱年月日を記録するとともに、当該記録

を少なくとも2年保管すること。

- (4) インドネシア家畜衛生当局は、指定施設が指定基準に適合していることを確認するため、少なくとも半年ごとに指定施設の巡回調査を行い、その結果を日本国家畜衛生当局に報告すること。
- (5) インドネシア家畜衛生当局は、指定施設について、指定基準または家畜衛生条件が遵守されていないことを確認した場合には、直ちに当該施設からのケナフの輸出を停止するとともに、速やかにその旨を日本国家畜衛生当局に報告すること。
- (6) インドネシア家畜衛生当局は、指定施設の名称又は所在地が変更した場合並びに指定を取消す場合、直ちに日本国家畜衛生当局に通知すること。
- (7) 指定加熱消毒施設が指定基準に係る改築を行う場合は、以下の手続きをとること。
 - ① インドネシア家畜衛生当局は、事前に日本国家畜衛生当局の許可及び指示を受けること。
 - ② インドネシア家畜衛生当局は、指定施設の改築開始日以降に当該施設で加熱消毒される製品の日本向け輸出を停止すること。
 - ③ 改築完了後の日本向け製品の加熱消毒の再開は、日本国家畜衛生当局による現地調査の結果又はインドネシア家畜衛生当局からの詳細報告を踏まえ、日本国家畜衛生当局が許可する。
- (8) 日本国家畜衛生当局は、必要があると認める場合に指定施設及びその他の関連施設の巡回調査を実施し、関係記録の確認をすることができる。
- (9) 日本国家畜衛生当局は、指定施設が指定基準その他当該家畜衛生条件に記載される事項を充足しない場合、当該施設からの輸入を停止し、又は当該施設の指定を取消すことができる。