

Animal health requirements for heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan from France

Ref. No. 21/shouan/9773

26 November 2009

1. This document defines animal health requirements for pig meat and its products to be exported to Japan from France.
2. In this document, the definitions of terms are as follows:
 - (1) **Pig** means any domestic breeds of swine or wild boar.
 - (2) **Pig meat etc.** means meat, fat, and viscera of pig and meat products made from the said meat and viscera such as sausages, ham and bacon etc.
 - (3) **Heat-processed pig meat etc.** means pig meat etc. treated according to the following standards:
 - ① meat, fat and viscera derived from pigs
After being completely deboned, to heat by either of the following ways:
 - i) to keep the temperature at the center of pig meat etc. at 70 °C or higher for one minute or more by boiling or exposing it to steam of 100°C or higher,
 - ii) to keep the temperature at the center of pig meat etc. at 70 °C or higher for 30 minutes or more by heating in a water bath, drying in hot air or other ways.
 - ② sausage, ham and bacon etc. derived from meat and viscera of pigs
After being completely deboned and processed by means of curing or other similar ways to heat by either of the following ways:
 - i) to keep the temperature at the center of pig meat etc. at 70 °C or higher for one minute or more by boiling or exposing it to steam of 100°C or higher,
 - ii) to keep the temperature at the center of pig meat etc. at 70 °C or higher for 30 minutes or more by heating in a water bath, drying in hot air or other ways.
 - (4) **Outbreak** means an appearance of clinical signs or detection of antigens or pathogens of, or antibodies to the diseases.
 - (5) **The Japanese animal health authorities** means Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan.
 - (6) **The third free countries** means countries or regions approved as free from foot-and-mouth disease (hereinafter referred to as "FMD"), Rinderpest, African swine fever (hereinafter referred to as "ASF") and Classical swine fever (hereinafter referred to as "CSF") by the Japanese animal health authorities, which are listed in Annex1.
3. When France exports the heat-processed pig meat etc. to Japan, the following requirements must be fulfilled in France.
 - (1) France has been free from FMD, Rinderpest and ASF.
 - (2) Vaccination against FMD, Rinderpest and ASF is completely prohibited by laws of France.
 - (3) Importation of cloven-hoofed animals which have been vaccinated against

FMD, Rinderpest or ASF is completely prohibited by laws of France.

4. The heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must be the one which fulfills either of following requirements.

(1) heat-processed pig meat etc. derived from the pig born and raised in France

①The pig for the production of the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must be born and raised only in France.

② The pig is produced in the farm where the vaccination against CSF is not practised for at least 1 year and no outbreak of CSF has been confirmed for at least 6 months before its slaughter date.

③The pig for the production of the heat-processed pig meat etc. is free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the national government of France at the approved slaughter facilities specified in the article 5.

(2) heat-processed pig meat etc. derived from the pig imported from the third free countries

①The pig for the production of the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must be derived from the pig which was born and raised only in the third free countries

②The pig for the production of the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must have been directly imported to France from the third free countries without any transit through countries other than the third free countries.

③The pig for the production of the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan shall have been free from any evidence of animal infectious disease as a result of import inspection conducted by the animal health authorities of France.

④The pig for the production of the heat-processed pig meat etc. is free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the national government of France at the approved slaughter facilities specified in the article 5.

(3) heat-processed pig meat etc. originated from the pig meat etc. imported from the third free countries

①The pig meat etc. for the production of the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must be derived from the pig which was born and raised only in the third free countries.

②The pig meat etc. for the production of the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must have been directly imported to France from the third free countries without any transit through countries other than the third free countries.

③The pig meat etc. for the production of the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must have been free from any evidence of animal infectious disease as a result of import inspection conducted by the animal health authorities of France, and after the said inspection the pig meat etc. must have been directly carried into the approved facilities or the designated facilities specified in the article 6 or 7.

5. The slaughter facilities (hereinafter referred to as "the approved slaughter facilities") where the pig for the production of the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan is slaughtered must be approved by the national government of France (in the case of article 4(1) and 4(2)) or the national government of the third free countries (in the case of article 4(3)).
6. The processing facilities (hereinafter referred to as "the approved processing facilities") where the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan is processed and stored must be approved by the national government of France or the government of the third free countries (in the case of article 4(3)).
7. Heat-processed pig meat etc. must be heat-processed, wrapped and stored in the designated facilities (hereinafter referred to as "designated facilities") which is approved by the national government of France and meet the attached standard (hereinafter referred to as "designation standard") of Annex1.
8. With the application by the animal health authorities of France, the designated facilities must be designated by the Japanese animal health authorities for the term of 2 years in principle.
9. Japanese animal health authorities conduct an on-site inspection of the facilities at the expense of France to confirm whether they meet the designation standard, in response to the application of article 8.
10. The animal health authorities of France must submit the application including documents such as the ground plan of the facilities in advance of on-site inspection by the Japanese animal health authorities.
11. When the facilities designated under the article 8 (hereinafter referred to as "designated facilities") are planned to be altered including reconstruction, enlargement (expansion) and / or other changes of the structure (hereinafter referred to as "the alterations"), the animal health authorities of France must apply in advance to the Japanese animal health authorities for approval.
12. When the designated facilities change the name or address or are no longer used as facilities to produce the pig meat etc. to be exported to Japan, the animal health authorities of France must immediately notify these changes to the Japanese animal health authorities.
13. The managers of the designated facilities must confirm that preventive measures against sanitary hazard are conducted and proper quality of production is ensured in the heat-processing procedure at least once a month, and the records of the checkup must be kept in a written form for at least 2 years.
14. The managers of the designated facilities must record the following items and keep them for at least 2 years;
 - i) date of heat processing

- ii) country or province of origin(in case the pig meat etc. are imported from the third countries, name of the third countries), quantity of the heat-processed pig meat etc. by each product item with their heating records
 - iii) date and amount of each shipping by destination countries
15. The animal health authorities of France shall visit the designated facilities at least once every 6 months and check whether they maintain conformity with the designation standard and the animal health requirements of this document.
 16. The animal health authorities of France shall record the result of the visit of the article 15 in a written form and keep it for 2 years. And the animal health authorities of France must provide, upon request, the copy of the record of the result of the visit of the article 15 to the Japanese animal health authorities .
 17. If the animal health authorities of France find that designated facilities do not meet the designation standard and the animal health requirements of this document, they must immediately suspend the shipment of the heat-processed pig meat etc. from those designated facilities to Japan and inform the Japanese animal health authorities of relevant information of the case as soon as possible.
 18. The Japanese animal health authorities may make on-site inspections of the designated facilities when they regard it as necessary to confirm whether they meet the designation standard and the animal health requirements of this document.
 19. When the Japanese animal health authorities recognize that designated facilities do not meet the designation standard or the animal health requirements of this document, they immediately suspend the import of the heat-processed pig meat etc. produced in the designated facilities and may revoke the designation.
 20. The animal health authorities of France must ensure that the heat-processed pig meat etc. are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.
 21. In case the heat-processed pig meat etc. are transported to Japan through the third countries, the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must be the one which fulfills the following requirements:
 - (1) the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan must be packed in a tight container.
 - (2) the said container must be sealed by the animal health authorities of France.
 - (3) the seal must be obviously differentiated from that of the third countries.
 - (4) the form of the said seal must be approved by the animal health authorities of Japan in advance.

22. If the seal specified in article 21 is found to have been intentionally broken or dropped out, etc. at the time of inspection after arrival in Japan, the heat-processed pig meat etc. to Japan in question might be prohibited import to Japan.
23. If FMD, Rinderpest or ASF outbreaks in France, the Japanese animal health authorities immediately suspend the importation of the heat-processed pig meat etc. from France. The heat-processed pig meat etc. which is on the way to Japan must be prohibited import into Japan, except the one which bears definitely no epidemiological relation to the outbreak of the said disease.
24. If FMD, Rinderpest and ASF outbreaks in the third countries, the government authorities of France must immediately suspend the shipment of the heat-processed pig meat etc. to Japan from the designated facilities which handle the cloven-hoofed animals/ the meat and its products derived from cloven-hoofed animals imported from the said third countries. The heat-processed pig meat etc. which is on the way to Japan might be prohibited import into Japan, except the one which bears definitely no epidemiological relation to the outbreak of the said diseases.
25. The suspension of the shipment of the heat-processed pig meat etc. to Japan in article 24 may be lifted when the Japanese animal health authorities confirm that the third countries concerned is free from the said diseases, or when the government authorities of the exporting country prohibit bringing the cloven-hoofed animals/the meat and its products concerned to the approved/designated facilities and inform the Japanese animal health authorities of the said prohibition. (unless the heat-processed meat and its products has epidemiological relation to the occurrence of the said diseases.)
26. The animal health authorities of France shall inform the Japanese animal health authorities of the outbreak of animal infectious diseases (including FMD, Rinderpest, ASF, CSF, Scrapie and BSE) by a monthly report.

(Others)

27. The animal health authorities of France shall issue inspection certificates for the heat-processed pig meat etc. to Japan, stating the following items in detail in English:
 - (1) Compliance with each requirement of the articles 3, 4, and 20
 - (2) Name, address and registration number of the approved slaughter facilities, and approved processing facilities.
 - (3) Name, address and designation numbers of the designated facilities.
 - (4) Country of origin
 - (5) Date of slaughter, processing and heat-processing.
 - (6) Identification number of the seal of the container.
 - (7) Date and name of the port of shipment.
 - (8) Date and place of issuance of the inspection certificate, and name and title of the signer.
28. The animal health requirements that are stipulated by this document must

be applied to the heat-processed pig meat etc. exported to Japan originated from the pig, which are slaughtered on and after day/month/year.

And the pig meat etc. used for production of the heat-processed pig meat etc. exported to Japan must be carried into the designated facilities after the heat-processing facilities are designated by the Japanese animal health authorities.

The third free countries

Refer to the following web site.

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

Designation Standard

1. The designated facilities shall be built according to the one way flow principle.
2. The designated facilities shall have the area for treating raw materials furnished with necessary equipment for preparation before heat-processing and the area for heat-processing furnished with equipments for heat processing and handling after heat-processing.
3. The area treating raw materials and the area for heat-processing shall be completely separated from each other except by a window, which may be opened only for passing raw materials from the area treating raw materials and shut otherwise.

or

The area treating raw materials and the area for heat-processing shall be physically separated from each other except by a door separating two areas, which may be opened only for bringing raw materials into the heat-processing area and shut otherwise. Adequate hygienic practice including the following (1)-(3) should be established and followed to prevent cross contamination of pre-heated meat with heated meat.

- (1) To prohibit any contact between the workers of the area treating raw materials and those of the area for heat-processing.
 - (2) To prohibit any contact between equipment and instruments of the area treating raw materials and those of the area for heat-processing.
 - (3) To prohibit any contact of pre-heated meat and heated meat.
4. The area for treating raw materials shall have facilities for storage, treatment and inspection.
 5. The designated facilities shall have heat-processing equipment furnished with instruments for inspection such as temperature recorders.
 6. The area for heat-processing shall be walled off completely from the outside and have equipments or instruments for inspection, cooling, storage or packing after heat -processing.
 7. The area for treating raw materials and the area for heat-processing shall have individual facilities, such as the entrance and exit, locker room, toilet, etc. for personnel of each area in order to prevent recontamination.
 8. Floors, walls and ceilings shall be easy to clean; floors shall be made of impermeable material, sloped properly and provided with drainage and can be easily disinfected.

9. The designated facilities shall be equipped with facilities for decontamination as well as water supply facilities which can supply sufficient water for cleaning.
10. There shall be maintained a procedural manual for preventing occurrence of sanitary hazards and ensuring proper quality through a series of pre-heat-processing, heat-processing and post-heat processing measures. This manual should include the details of hygienic practice required in article 3 of this annex.
11. Personnel who supervise the compliance of the series of procedure with the procedural manual of the article 10 are posted.

Annex 3

The procedures for permission for the alterations of designated facilities

1. If the designated facilities intend to make the alterations, the animal health authorities of France must apply for approval to the Japanese animal health authorities with submitting documents showing the details of the alterations including construction period of the alterations at least one month before starting construction. In approving this application, the Japanese animal health authorities notify the animal health authorities of France whether they will conduct on-site inspection to the facilities in question or not.
2. The alteration means that reconstruction, enlarging and/or other changes of the designated facilities which concern the requirements for designated standard in Annex2. The example of the alterations is as follows:
 - [reconstruction]
 - ① A reconstruction concerning the heat-processing equipments (increase or decrease of the equipment, the way of the heating processing etc.).
 - ② A reconstruction concerning the separation between the area treating raw materials and the area for heat-processing.
 - ③ A reconstruction of the inner wall (except the wall that separate the area treating raw materials and the area for heat-processing) that is accompanied by the change of the worker's flow line and/or the raw materials and/or product's flow line.
 - ④ A reconstruction concerning the outer wall.
 - [enlargement]
 - ① An enlargement which involves a construction which is not totally independent from the designated area.
 - ② An enlargement which involves a construction which shares a registration number, name, address etc, of designated facility.
3. The Japanese animal health authorities must suspend the importation of the heat-processed pig meat etc. that were produced in the designated facilities (or a part of facilities) after the starting of construction of the alterations.
4. When the construction for alterations is completed, the animal health authorities of France must submit a completion report including the actual construction period, construction plan and photos of the alteration area to the Japanese animal health authorities.
5. After receiving the completion reports the Japanese animal health authorities may conduct the on-site inspection for the designated facilities as referred to in article1 above at the expense of France.
6. Based on the on-site inspection results and/or the completion report, the Japanese animal health authorities will allow the designated facilities (or a part of the facilities) to produce the heat-processed pig meat etc. to be exported to Japan.

フランスから日本向けに輸出される加熱処理豚肉等の家畜衛生条件
(仮訳)

21消安第9773号
平成21年11月26日

- 1 この文書は、フランスから日本国に輸出される加熱処理豚肉等についての家畜衛生条件を定めるものとする。
- 2 この文書において、次に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。
 - (1) 豚 豚及びいのしし
 - (2) 豚肉等 豚由来の肉、脂肪及び臓器及びにこれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコン並びにそれらを原料とする加工品
 - (3) 加熱処理 次のいずれかの条件で行う加熱する方法による処理
 - ① 豚由来の肉、脂肪及び臓器の場合
全ての骨を除き、次のいずれかの方法による処理
ア 煮沸し、または摂氏100℃以上の蒸気に触れさせることにより、当該肉等の中心温度を1分間以上、摂氏70℃以上に保つこと。
イ 湯煎、熱風乾燥、その他の方法により、当該肉等の中心温度を30分間以上、摂氏70℃以上に保つこと。
 - ② 豚由来の肉、脂肪及び臓器を原料とするソーセージ、ハム及びベーコンの場合
全ての骨を除き、これを塩漬け、その他これに類する方法により処理し、次のいずれかの方法による処理
ア 煮沸し、または摂氏100℃以上の蒸気に触れさせることにより、当該肉等の中心温度を1分間以上、摂氏70℃以上に保つこと。
イ 湯煎、熱風乾燥、その他の方法により、当該肉等の中心温度を30分間以上、摂氏70℃以上に保つこと。
 - (4) 発生 当該疾病の臨床症状の出現、当該疾病に関する特異抗原もしくは抗体の検出または当該疾病の病原体の分離
 - (5) 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
 - (6) 第3清浄国 日本国家畜衛生当局が、牛疫、口蹄疫、アフリカ豚コレラ及び豚コレラについて清浄であるとして、豚肉等の日本への輸出を認めている別添1に掲げる国あるいは地域
- 3 加熱処理豚肉等を日本国に輸出する場合には、フランスについて、次に掲げる要件を満たさなければならない。
 - (1) 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。
 - (2) 口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラのワクチン接種が禁止されていること。
 - (3) 口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラのワクチン接種を受けた偶蹄類の動物の輸入が禁止されていること。
- 4 日本国に輸出される加熱処理豚肉等については、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。
 - (1) フランスで出生し、かつ、飼養された豚に由来する場合
日本国に輸出される加熱処理豚肉等の原料に供される豚については、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。
 - ① フランスで出生し、かつ、飼養されたものであること。
 - ② 生産農場では、1年以上豚コレラワクチンを接種されていないこと。また、過去6か月間豚コレラの発生が確認されていないこと。
 - ③ 5に規定する認定処理施設において、フランス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。

(2) 第3清浄国から輸入された豚に由来する場合

日本国に輸出される加熱処理豚肉等の原料に供される第3清浄国から輸入された豚については、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。

- ① 第3清浄国において出生し、かつ、飼養されたものであること。
- ② 第3国を経由することなく、直接フランスに輸入されたものであること。
- ③ フランス家畜衛生当局の検査官が行う輸入検査により、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。
- ④ 5に規定する認定処理施設において、フランス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。

(3) 第3清浄国から輸入された豚肉等である場合

日本国に輸出される加熱処理豚肉等の原料に供される第3清浄国から輸入される豚肉等については、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。

- ① 第3清浄国において出生し、かつ、飼養されていた豚に由来するものであること。
- ② 第3国を経由することなく、直接、フランスに輸入されたものであること。
- ③ フランス家畜衛生当局の検査官が行う輸入検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれがないことが確認されたものであり、かつ、輸入検査の後、直ちに6または7に規定する認定加工等施設または指定加熱処理施設に搬入されたものであること。

5 日本国に輸出される加熱処理豚肉等の原料に供される豚をと殺する施設は、食肉処理施設として、上記4(1)及び(2)の場合にあってはフランス政府機関の認定を受けた施設、上記4(3)の場合にあっては当該第3清浄国政府機関の認定を受けた施設(以下「認定処理施設」という。)でなければならない。

6 日本国に輸出される加熱処理豚肉等の原料に供される豚肉等を加熱処理前加工(カッティング、キュアリングなど)し、及び保管する施設は、フランス政府機関又は上記4(3)の場合にあっては第3清浄国政府機関の認定を受けた施設(以下「認定加工等施設」という。)でなければならない。

7 日本国に輸出される加熱処理豚肉等は、フランス政府が認定し、かつ別添2の基準(以下「指定基準」という。)を満たす施設(以下「指定加熱処理施設」という。)において加熱処理されたものでなければならない。

8 指定加熱処理施設は、フランス家畜衛生当局の申請により、日本国家畜衛生当局が原則2年に限り指定するものとする。

9 日本国家畜衛生当局は、8の申請があったときは、当該施設が指定基準に適合しているかについて確認するため、フランス政府の経費負担により当該施設について立入検査を行う。日本国家畜衛生当局は、立入検査の結果を審査し、施設を指定するものとする。

10 フランス家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の立入検査に先立ち、当該施設の平面図等を添付した申請書を日本国家畜衛生当局に提出しなければならない。

11 フランス家畜衛生当局は、指定施設の改築または増築及びその他別添3に記載される指定基準に係る部分についての変更(以下「改築等」という。)が必要な場合には、事前に日本国家畜衛生当局に申請し、許可を受けなければならない。

事前手続の方法については、別添3のとおりとする。

- 12 フランス家畜衛生当局は、指定加熱処理施設の名称または所在地名に変更がある場合、並びに日本向け輸出加熱処理豚肉等の生産施設として併用されなくなった場合には、速やかに日本国家畜衛生当局に通知すること。
- 13 指定加熱処理施設の管理者は、豚肉等の加熱処理の工程において、衛生上の危害の発生の防止と適正な品質が確保されていることを少なくとも一月ごとに確認しその結果を文書で少なくとも2年間保管しなければならない。
- 14 指定加熱処理施設の管理者は、次に掲げる事項を記録原簿に記録するとともに、当該記録原簿を少なくとも2年間保管しておかなければならない。
 - (1) 加熱処理をした年月日
 - (2) 加熱処理豚肉等の種類別の生産地域（第三国清浄国から輸入されたものを取り扱う場合にあっては、輸入先国名を含む）、数量及びその加熱記録
 - (3) (2)に掲げる加熱処理豚肉等の出荷年月日及び輸出相手先別の出荷数量
- 15 フランス家畜衛生当局は、少なくとも半年ごとに指定加熱処理施設の巡回を行い、指定加熱処理施設について、指定基準に適合していること、その他この文書に定める家畜衛生条件が遵守されていることについて確認するものとする。
- 16 フランス家畜衛生当局は、15の巡回の結果を文書で2年間保管するものとし、日本国家畜衛生当局が必要と認める場合には、その求めに応じ、15の巡回の結果を記録した文書の写しを提出しなければならない。
- 17 フランス家畜衛生当局は、15の巡回の結果、当該指定加熱処理施設について、指定基準に適合していないこと、その他この文書に定める家畜衛生条件が遵守されていないと認める場合には、直ちに加熱処理豚肉等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ものとする。
- 18 日本国家畜衛生当局は、必要に応じて指定加熱処理施設の立入検査を行い、指定加熱処理施設について、指定基準に適合していること、その他この文書に規定する家畜衛生条件が遵守されていることについて確認することができる。
- 19 日本国家畜衛生当局は、指定加熱処理施設について、指定基準に適合しないと認める場合、その他この文書に定める家畜衛生条件が遵守されていないと認める場合は、当該指定を取り消すとともに、直ちに加熱処理豚肉等の輸入を停止することができる。
- 20 日本国に輸出される加熱処理豚肉等については、指定加熱処理施設において加熱処理をした後船積みまでの間、清潔かつ衛生的な容器又は包装にて保管するほか、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により保管しなければならない。
- 21 日本国に輸出される加熱処理豚肉等が第3国を経由して輸送される場合には、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。
 - (1) 日本国に輸出される加熱処理豚肉等は、密閉式コンテナに収容されること。
 - (2) 当該コンテナは、フランスの政府機関により封印されること。
 - (3) 当該封印は、第3国の封印と明確に識別できる封印であること。
 - (4) 当該封印様式は、事前に日本国家畜衛生当局の承認を受けたものであること。

- 22 日本国到着時に、21の封印が脱落し、又は破損している場合には、当該加熱処理豚肉等について輸入を認めない場合がある。
- 23 フランスにおいて口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラの発生が確認された場合、日本国家畜衛生当局は直ちにフランスからの加熱処理豚肉等の輸入を停止する。なお、既に日本国に輸出されている加熱処理豚肉等については、当該発生との疫学的な関連が明確に否定できるもの以外は輸入を認めないものとする。
- 24 口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラ又は豚コレラが第3清浄国に発生した場合、フランス家畜衛生当局は当該発生国から輸入された偶蹄類の動物及び偶蹄類の動物に由来する肉等を取り扱っている認定施設からの加熱処理豚肉等の輸出を直ちに停止するとともに、その旨（認定施設の名称、所在地及び認定番号を含む。）を日本国家畜衛生当局に通知しなければならない。既に日本国に輸出された加熱処理豚肉等については、当該発生との疫学的な関連が明確に否定されるもの以外は、日本への輸入を認めない場合がある。
- 25 24の輸出停止措置は、日本国家畜衛生当局が、当該第3清浄国における当該疾病の清浄性を確認した時、又はフランス家畜衛生当局が当該第3清浄国からの偶蹄類の動物及び偶蹄類の動物に由来する肉等を当該認定施設に搬入することを禁止し、その旨を日本国家畜衛生当局に通報した時に解除することができる（当該疾病の発生と疫学的に関連している場合を除く。）。
- 26 フランス家畜衛生当局は、フランスにおける家畜の伝染性疾病（口蹄疫、牛疫、アフリカ豚コレラ及び豚コレラを含む。）の発生状況を毎月、日本国家畜衛生当局に通報しなければならない。
- 27 フランス家畜衛生当局は、日本国に輸出される加熱処理豚肉等について、次の事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行しなければならない。
- (1) 3、4及び20に適合している旨。
 - (2) 認定処理施設及び認定加工等施設の名称、所在地及び認定番号。
 - (3) 指定加熱処理施設の名称、所在地及び認定番号
 - (4) 原産国名
 - (5) と殺年月日、加工年月日、加熱処理年月日
 - (6) 封印番号。
 - (7) 輸出港の名称、船積み年月日。
 - (8) 検査証明書の発行年月日、発行場所及び発行者の氏名及び役職名。
- 28 本家畜衛生条件は、合意年月日以降にと殺され、かつ、日本国家畜衛生当局が加熱処理施設を指定した日以降に、その施設に搬入された豚肉を原料とした加熱処理豚肉等について適用するものとする。

(別添 1)

第3 清浄国リスト

以下のウェブサイト参照のこと

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

指定基準

- 1 指定施設は、原則ワンウェイ方式であること。
- 2 加熱処理前の取扱いを行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う設備を備える加熱処理部門を有していること。
- 3 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。

または

非加熱製品と加熱製品の交差汚染を防止するための以下の措置を含む適切な衛生管理措置がとられていること。
 - (1) 両部門の作業員の物理的な接触を禁止すること
 - (2) 非加熱製品と加熱後製品の接触を禁止すること
 - (3) 両部門で使用する器具はそれぞれの部門専用の物であること。
- 4 原料処理部門は、保管、処理及び検査を行う設備を有していること。
- 5 温度記録計等の検査器具を備える加熱設備を有していること。
- 6 加熱処理部門は、外界から完全にしゃ断され加熱処理後の検査、冷却、保管及び包装を行う設備を有していること。
- 7 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、便所等の設備をそれぞれ有していること。
- 8 床、壁及び天井は、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。
- 9 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。
- 10 加熱処理前の取扱い、加熱処理及び加熱処理後の取扱いの一連の工程において、衛生上の危害の発生の防止と適正な品質の確保を図るための手順書が設置されていること。この手順書には上記3の「非加熱製品と加熱製品の交差汚染を防止するための適切な衛生管理措置」が記載されていること。
- 11 一連の工程が10の手順書に従っているかについて監督する者が設置されていること。

加熱処理施設の改築等に係る事前許可について

- 1 加熱処理施設について、改築等がある場合、フランス家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、改築等の施工予定日の1か月前までに施工期間等を含む改築等の計画を添付し、日本国家畜衛生当局に申請し、許可を受けなければならない。

日本国家畜衛生当局は、この許可に当たって、当該施設に係る立入検査を実施するか否かをフランス家畜衛生当局に対して通知する。

- 2 改築等とは、改築、増築及びその他別添2に記載される指定基準に関わる部分についての変更であり、その例は以下の通りである。

[改築]

- ① 加熱処理設備に関する変更（増数、減数、加熱処理方法の変更等）
- ② 原料処理部門と加熱処理部門を分ける隔壁に関する変更
- ③ 作業者及び／または原料・製品の動線の変更を伴う施設内壁（原料処理部門と加熱処理部門を分ける隔壁以外）の変更、施設内エリアの用途変更
- ④ 施設外壁に係る変更

[増築]

- ① 既存の指定施設と明確に分離できない施設の増築
- ② 既存の指定施設と登録番号、名称、住所等を共有する施設の増築

- 3 日本国家畜衛生当局は、改築等の施工開始日以降に製造される加熱処理肉等について、当該施設（あるいは当該施設の一部）から日本向けに輸出される加熱処理肉等の輸入を一時停止する。
- 4 フランス家畜衛生当局は、実際の施工期間、施設平面図、改築等の部分の写真を含む改築等の終了報告を日本国家畜衛生当局に行わなければならない。
- 5 日本国家畜衛生当局は、改築等の終了報告を受けた後、上記1のとおり、フランス政府の経費負担により当該施設の現地検査を実施することが出来る。
- 6 日本国家畜衛生当局は、立入検査の結果及び／又は改築等の終了報告をもって、当該施設（あるいは当該施設の一部）の使用を許可する。