

(作成日：令和2年4月1日)  
(最終更新日：令和5年1月5日)

英国、欧州連合及びノルウェー向け輸出ペットフード等の取扱要綱

(目次)

- 1 目的
  - 2 用語の定義
  - 3 施設認定等の手続
  - 4 製造条件等の変更に伴う手続
  - 5 認定施設登録簿への登録後の確認
  - 6 輸出検疫証明書の交付手続
  - 7 補足
- 
- 別添1 EU等向け輸出ペットフードの製造施設の認定基準について
  - 別添2 EU等向け輸出動物性加工たん白質飼料の製造施設の認定基準について
  - 別添3 EU等向け輸出飼料用魚油の製造施設の認定基準について
  - 別添4 EU等向け輸出家きん卵由来飼料の製造施設の認定基準について
  - 別添5 EU等向け輸出ペットフードの輸出要件について
  - 別添6 EU等向け輸出動物性加工たん白質飼料の輸出要件について
  - 別添7 EU等向け輸出飼料用魚油の輸出要件について
  - 別添8 EU等向け輸出家きん卵由来飼料の輸出要件について
- 
- 別紙様式第1号 EU等向けペットフード等の施設認定申請書
  - 別紙様式第2号 EU等向けペットフード等の製造施設の認定施設登録簿、TRACES及びIPAFFSへの登録について
  - 別紙様式第3号 EU等向けペットフード等の認定取下届出書
  - 別紙様式第4号 EU等向けペットフード等の製造施設の認定基準適合の取消について
  - 別紙様式第5号 EU等向けペットフード等の製造施設の認定基準適合の再確認申請書
  - 別紙様式第6号 EU等向けペットフード等の製造施設の認定基準適合の再確認について
  - 別紙様式第7号 EU等向けペットフード等の製造施設の認定事項の変更届出書
  - 別紙様式第8-1号 輸出検疫証明書様式（欧州連合又はノルウェー向けペットフード（缶入り））
  - 別紙様式第8-2号 輸出検疫証明書様式（英国向けペットフード（缶入り））
  - 別紙様式第9-1号 輸出検疫証明書様式（欧州連合又はノルウェー向けペットフード（缶入り以外の加工された製品））

- 別紙様式第9-2号 輸出検疫証明書様式 (英国向けペットフード (缶入り以外の加工された製品))
- 別紙様式第10-1号 輸出検疫証明書様式 (欧州連合又はノルウェー向けペットフード (ドッグガム))
- 別紙様式第10-2号 輸出検疫証明書様式 (英国向けペットフード (ドッグガム))
- 別紙様式第11-1号 輸出検疫証明書様式 (欧州連合又はノルウェー向け動物性加工たん白質飼料)
- 別紙様式第11-2号 輸出検疫証明書様式 (英国向け動物性加工たん白質飼料)
- 別紙様式第12-1号 輸出検疫証明書様式 (欧州連合又はノルウェー向け飼料用魚油)
- 別紙様式第12-2号 輸出検疫証明書様式 (英国向け飼料用魚油)
- 別紙様式第13-1号 輸出検疫証明書様式 (欧州連合又はノルウェー向け家きん卵由来飼料)
- 別紙様式第13-2号 輸出検疫証明書様式 (英国向け家きん卵由来飼料)
- 
- 別紙1-1 基準遵守に係る保証事項【ペットフードを製造する施設】
- 別紙1-2 基準遵守に係る保証事項【動物性加工たん白質飼料を製造する施設】
- 別紙1-3 基準遵守に係る保証事項【飼料用魚油を製造する施設】
- 別紙1-4 基準遵守に係る保証事項【家きん卵由来飼料を製造する施設】
- 別紙2 輸出対象製品一覧
- 別紙3 取扱い動物由来原料一覧
- 別紙4 管理規程等一覧
- 別紙5 記録簿一覧

## 1 目的

この要綱は、英国、欧州連合（EU）及びノルウェー向け輸出ペットフード、動物性加工たん白質飼料、飼料用魚油及び家きん卵由来飼料（本要綱において「EU等向けペットフード等」という。）について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則（令和2年財務省・厚生労働省・農林水産省令第1号。本要綱において「施行規則」という。）第16条に基づく適合施設の認定、第21条に基づく定期的な確認並びに認定施設登録簿及び欧州委員会規則第142/2011号（本要綱において「EU規則」という。）第30条の規定に基づき欧州委員会保健衛生・食の安全総局（DG SANTE）が設置する TRACES（Trade Control and Expert System）並びに英国環境・食料・農村地域省（DEFRA）が設置する IPAFFS（Import of Products, Animals, Food and Feed System）への登録等に関する手続等を定めるものである。

## 2 用語の定義

本要綱において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) EU等：英国、欧州連合及びノルウェーをいう。
- (2) 英国：スコットランド、イングランド、ウェールズ及びマン島をいう。
- (3) EC規則：欧州議会・理事会規則第1069/2009号をいう。
- (4) 製造業者：EU等向け動物由来原料を含むペットフード等を製造する者をいう。
- (5) 認定基準：ペットフードの場合は別添1、動物性加工たん白質飼料の場合は別添2、飼料用魚油の場合は別添3、家きん卵由来飼料の場合は別添4に定める施設の認定基準をいう。
- (6) 認定施設：認定施設登録簿への登録を受けた施設をいう。
- (7) 畜水産安全管理課：農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課をいう。
- (8) センター：独立行政法人農林水産消費安全技術センターをいう。
- (9) 国際地域課：農林水産省輸出・国際局国際地域課をいう。
- (10) 輸出支援課：農林水産省輸出・国際局輸出支援課をいう。
- (11) 動物検疫所：農林水産省動物検疫所をいう。

## 3 施設認定等の手続

- (1) 製造業者は、畜水産安全管理課に対して、別紙様式第1号により認定施設登録簿等への登録について申請するものとする。施行規則第23条に規定する手数料の納付は、申請書を提出する際、この額に相当する収入印紙をこれに貼り付けてするものとする。

畜水産安全管理課は、センターに対して、当該施設の認定のための調査を依頼するものとする。

- (2) センターは、(1)の依頼があった施設に立ち入り、認定基準を満たしているか否かを調査し、その結果を畜水産安全管理課に報告するものとする。
- (3) 畜水産安全管理課は、センターの報告を受けて、(1)の申請のあった施設が認定基準に適合するか否かについて確認し、適合すると認められるときは、当該申請に係る製造業者の氏名又は名称、住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地。本要綱において同じ。）、施設の名称、

施設の所在地、認定番号、認定を行った日付、輸出対象製品の名称等を認定施設登録簿に登録し、国際地域課によるTRACE S及び輸出支援課によるIPAFFS（ただし、飼料用魚油及び家きん卵由来飼料を除く。）への登録後、別紙様式第2号により申請者に通知する。輸出支援課は、農林水産省のホームページ上で認定施設リストを公表する。

- (4) 認定の有効期限は、登録簿の登録日から3年間とする。
- (5) 製造業者は、当該認定施設が認定基準に適合しなくなったとき又は登録を取り下げたい場合は、別紙様式第3号により畜水産安全管理課に届け出るものとする。
- (6) 畜水産安全管理課は、(5)の届出があったときは、認定施設登録簿から当該認定施設の登録を取り消し、別紙様式4号により、その旨を届出者に通知する。国際地域課はTRACE Sへの登録を取り消す。輸出支援課は、IPAFFSへの登録を取り消すとともに、農林水産省のホームページ上の認定施設リストから削除する。

#### 4 製造条件等の変更に伴う手続

- (1) 3の(3)の認定を受けた製造業者は、当該認定施設につき、製造工程その他3の(1)の申請に係る事項等（添付資料の記載事項を含み、(4)の軽微な事項を除く。）に係る変更をしようとするときは、畜水産安全管理課に対して、別紙様式第5号により認定基準への適合の再確認について申請するものとする。

畜水産安全管理課は、必要に応じて、センターに対して、当該施設の認定基準適合の再確認に係る調査を依頼するものとする。

- (2) センターは、(1)の依頼があった場合には、当該施設に立ち入り、変更後の製造条件等が認定基準を満たしているか否かについて調査し、その結果を畜水産安全管理課に報告するものとする。
- (3) 畜水産安全管理課は、センターの報告を受けて、(1)の申請のあった施設が認定基準に適合するか否かについて確認し、その結果を別紙様式第6号により申請者に通知するものとする。

なお、確認の結果、当該施設が認定基準に適合していないと認めるときは、畜水産安全管理課は当該施設の認定施設登録簿への登録を取り消し、国際地域課はTRACE Sへの登録を取り消すものとする。輸出支援課は、IPAFFSへの登録を取り消すとともに、農林水産省のホームページ上の認定施設リストから削除する。

- (4) 製造業者は、3の(1)の申請に係る事項のうち製造業者の氏名又は名称、代表者の氏名、住所、施設の名称その他の認定基準に係らない軽微な事項につき変更があった場合には、遅滞なく、別紙様式第7号により畜水産安全管理課に届け出るものとする。
- (5) 畜水産安全管理課は、(4)の届出があった場合は、遅滞なく、認定施設登録簿の内容について必要な変更を行い、国際地域課はTRACE Sへの登録内容について必要な変更を行うものとする。輸出支援課は、IPAFFSへの登録内容について必要な変更を行うとともに、農林水産省のホームページ上の認定施設リストを更新する。

## 5 認定施設登録簿への登録後の確認

- (1) 畜水産安全管理課は、認定施設が認定基準を満たしているか否かについて確認する必要があると認めた場合にあっては、センターに対して、認定施設の調査を依頼するものとする。
- (2) センターは、(1)の依頼があった施設に立ち入り、認定基準を満たしているか否かについて調査し、その結果を畜水産安全管理課に報告するものとする。
- (3) 畜水産安全管理課は、センターの報告を受けて、当該施設が認定基準を満たさなくなっていると認めたときは、当該施設の認定施設登録簿への登録を取り消し、別紙様式第4号により、その旨を製造業者に通知する。国際地域課はTRACESへの登録を取り消すものとする。輸出支援課は、IPAFFSへの登録を取り消すとともに、農林水産省のホームページ上の認定施設リストから削除する。  
なお、認定施設が正当な理由なく(2)の調査を受けない場合も同様とする。

## 6 輸出検疫証明書の交付手続

3(3)により農林水産省からTRACES及びIPAFFSに通知した日以降に認定施設で製造された製品は、申請者が認定通知を受領した日以降、家畜伝染病予防法(昭和26年法律第166号)第45条第3項の規定に基づき交付された輸出検疫証明書を当該製品に添付することにより、EU等への輸出が可能となる。

### (1) 輸出要件

EU等向けに輸出されるペットフード等については、ペットフードの場合は別添5、動物性加工たん白質飼料の場合は別添6、飼料用魚油の場合は別添7、家きん卵由来飼料の場合は別添8に定める輸出要件を満たすこと。

### (2) 輸出検疫証明書の交付手続等

- ① EU等にペットフード等を輸出しようとする者(以下この項において「申請者」という。)は、動物検疫所に対し、ペットフード(缶入り)については別紙様式第8-1号又は第8-2号、ペットフード(缶入り以外の加工された製品)については別紙様式第9-1号又は第9-2号、ドッグガムについては別紙様式第10-1号又は第10-2号、動物性加工たん白質飼料については別紙様式第11-1号又は第11-2号、飼料用魚油については別紙様式第12-1号又は第12-2号、家きん卵由来飼料については別紙様式第13-1号又は第13-2号の条件を確認した上で、以下の書面を添えて、家畜伝染病予防法施行規則(昭和26年農林省令第35号)第52条に規定する輸出検査申請書を提出し、輸出検査を申請すること。

また、動物検疫所は、必要に応じて申請者に対して、追加の書類の提出を求めることができる。

ア 家畜伝染病予防法施行規則第52条第1項に規定する輸出検査申請書

イ ペットフード(缶入り)においては、製品が別添5の1の(4)

を満たしていることが確認できる分析結果

ウ ペットフード（缶入り以外の加工された製品）においては、保管中又は保管後の製品から無作為に採取した5点以上の試料が、別添5の2の（4）を満たしていることが確認できる分析結果

エ ドッグガムにおいては、保管中又は保管後の製品から無作為に採取した5点以上の試料が、別添5の3の（3）を満たしていることが確認できる分析結果

オ 動物性加工たん白質飼料においては、

（ア） 輸出前の製品から無作為に採取した5点以上の試料が、別添6の2を満たしていることが確認できる適切な分析機関で分析した結果

（イ） 毛皮動物以外の非反すう家畜の飼料向けである場合は、規則第152/2009号付属書6に定める方法に基づき行われた分析結果の写し

カ 家きん卵由来飼料においては、発送直前の製品から無作為に採取した5点の試料が、別添8の5を満たしていることが確認できる適切な分析機関で分析した結果

注) オ及びカに示す「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」（平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知）で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。

- ② 動物検疫所は、①の書類等により、輸出が可能なものであることが確認できたEU等向けペットフード等について、ペットフードについては別紙様式8、別紙様式9又は別紙様式10、動物性加工たん白質飼料については別紙様式11、飼料用魚油については別紙様式12、家きん卵由来飼料については別紙様式13により、申請者に対し、EU等が求める輸出検疫証明書を交付するとともに、原本の写しを保管する。
- ③ 申請者は、EU等向けペットフード等の輸出に当たり、輸出検疫証明書の原本を当該製品に添付して輸出すること。
- ④ 申請者は、交付された輸出検疫証明書に対応する製品について、ロットの再構成、封印シールの開封等を行った場合は、速やかに当該輸出検疫証明書を動物検疫所に返納すること。

## 7 補足

DEFRAから、欧州連合からの英国離脱後についても、EU等向けペットフード等（ただし、飼料用魚油及び家きん卵由来飼料を除く。）の製造施設に対し、EC規則に基づき施設登録することについて差し支えないことを確認した。

別紙様式第1号

収 入  
印 紙

年 月 日

農林水産省消費・安全局長 殿

住所（法人にあつては、主たる事務所の所在地）  
氏名（法人にあつては、名称及び代表者の氏名）

### EU等向けペットフード等の施設認定申請書

下記の施設について、農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規程（令和2年4月1日付け財務大臣・厚生労働大臣・農林水産大臣決定）別表1の別紙EU-F1「英国、欧州連合及びノルウェー向け輸出ペットフード等の取扱要綱」の3の（3）に基づき認定施設登録簿、TRACES及びIPAFFS\*への登録を受けたいので、同要綱3の（1）に基づき申請します。

\*飼料用魚油及び家きん卵由来飼料を除く。

### 記

- 1 施設の名称（日英併記）
- 2 施設の所在地（日英併記）

注：次に定める資料を添付すること。ただし、（1）から（5）までに定める資料の様式は、それぞれ、別紙1から5までに定める様式に準じたものであつても差し支えない。

- （1）基準遵守に係る保証事項（別紙1）
- （2）輸出対象製品一覧（別紙2）
- （3）取扱い動物由来原料一覧（別紙3）
- （4）管理規程等一覧（別紙4）
- （5）記録簿一覧（別紙5）
- （6）事業場施設配置平面図
- （7）輸出対象製品の製造工程概要図

番 号  
年 月 日

殿

農林水産省消費・安全局長

EU等向けペットフード等の製造施設の認定施設登録簿、TRACES  
及びIPAFFSへの登録について

年 月 日付けで申請のあった下記の施設については、「英国、欧州連合及びノルウェー向け輸出ペットフード等の取扱要綱」の3の(3)により、認定施設登録簿、TRACES及びIPAFFS\*に登録したのでお知らせします。

\*飼料用魚油及び家きん卵由来飼料を除く。

記

- 1 施設の名称及び認定番号
- 2 施設の所在地
- 3 登録の有効期間

登録の有効期間は 年 月 日（認定施設登録簿の登録日）から 年 月 日までの3年間です。なお、施設の製造条件等が変更され、認定基準に適合しなくなったときはこの限りではありません。



年 月 日

農林水産省消費・安全局長 殿

住所（法人にあつては、主たる事務所の所在地）  
氏名（法人にあつては、名称及び代表者の氏名）

EU等向けペットフード等の認定取下届出書

年 月 日付け消安第 号で認定施設登録簿、TRACES及びIPAFFS\*への登録を受けたEU等向けペットフード等の製造施設について、下記のとおり認定基準に適合しなくなった（登録を取り下げたい）ので、「英国、欧州連合及びノルウェー向け輸出ペットフード等の取扱要綱」の3の（5）に基づき届け出ます。

\*飼料用魚油及び家きん卵由来飼料を除く。

記

- 1 認定を受けた施設の名称及び認定番号
- 2 認定を受けた施設の所在地
- 3 認定基準に適合しなくなった時期（登録を取り下げたい時期）
- 4 認定基準に適合しなくなった理由（登録を取り下げたい理由）

別紙様式第4号

番 号  
年 月 日

氏 名

農林水産省消費・安全局長

EU等向けペットフード等の製造施設の認定基準適合の取消について

下記の施設については、「英国、欧州連合及びノルウェー向け輸出ペットフード等の取扱要綱」の3の(6)/5(3)に基づき、登録を取り消したのでお知らせします。

記

- 1 施設の名称及び認定番号
- 2 施設の所在地
- 3 取消日（認定施設登録簿からの削除日）

年 月 日

農林水産省消費・安全局長 殿

住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地）  
氏名（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）

EU等向けペットフード等の製造施設の認定基準適合の再確認申請書

年 月 日付け消安第号で認定施設登録簿、TRACES及びIPAFFS\*への登録を受けたEU等向けペットフード等の製造施設の製造条件等について、下記のとおり変更を予定しており、「英国、欧州連合及びノルウェー向け輸出ペットフード等の取扱要綱」の4の（1）に基づく認定基準適合の再確認を受けたいので申請します。

\*飼料用魚油及び家きん卵由来飼料を除く。

記

- 1 認定を受けた施設の名称及び認定番号
- 2 認定を受けた施設の所在地
- 3 変更する事項
- 4 変更予定年月日

注： 本要綱の3の（1）に基づく申請を行った際の添付資料のうち、変更に係るものを添付すること。

別紙様式第6号

番 号  
年 月 日

氏 名

農林水産省消費・安全局長

EU等向けペットフード等の製造施設の認定基準適合の再確認について

年 月 日付けで申請のあった下記の施設については、「英国、欧州連合及びノルウェー向け輸出ペットフード等の取扱要綱」の4の(3)により再確認を行ったところ、認定基準に適合していた(不適合であり登録を取り消した)のでお知らせします。

記

- 1 施設の名称及び認定番号
- 2 施設の所在地
- 3 取消日(認定施設登録簿からの削除日) \*取消の場合に記載

年 月 日

農林水産省消費・安全局長 殿

住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地）  
氏名（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）

EU等向けペットフード等の製造施設の認定事項の変更届出書

年 月 日付け消安第号で認定施設登録簿、TRACES及びIPAFFS\*への登録を受けたEU等向けペットフード等の製造施設について下記のとおり変更したので、「英国、欧州連合及びノルウェー向け輸出ペットフード等の取扱要綱」の4の（4）に基づき届け出ます。

\*飼料用魚油及び家きん卵由来飼料を除く。

記

- 1 認定を受けた施設の名称及び認定番号
- 2 認定を受けた施設の所在地
- 3 変更する事項

変 更 前	変 更 後

- 4 変更予定年月日

CHAPTER 3(A)

Health certificate

For canned petfood intended for dispatch to or for transit through <sup>(2)</sup> the European Union

COUNTRY		Veterinary certificate to EU				
Part I: Details of dispatched consignment	I.1 Consignor Name Address  Tel			I.2 Certificate reference No		I.2a
				I.3 Central competent authority		
				I.4 Local competent authority		
	I.5 Consignee Name Address  Postcode Tel			I.6 Person responsible for the load in EU Name  Address  Postcode Tel		
	I.7 Country of origin		ISO code	I.8 Region of origin		Code
	I.9 Country of destination		ISO code	I.10 Region of destination		Code
	I.11 Place of origin Name Address Name Address Name Address Address			Approval No		
				Approval No		
			Approval No			
I.12 Place of destination Name Address Postcode			Custom warehouse <input type="checkbox"/> Approval No			
I.13 Place of loading			I.14 Date of departure			
I.15 Means of transport Airplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/>  Road vehicle <input type="checkbox"/> other <input type="checkbox"/> Identification Documentation references			I.16 Entry BCP in EU			
			I.17			
I.18 Description of commodity			I. 19 Commodity code (HS code)		23.09	
					I.20 Quantity	
I. 21 Temperature of product <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen			I. 22 Number of packages			
I. 23 Seal/Container number			I. 24 Type of packaging			
I. 25 Commodities certified for:  Petfood <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/>						
I.26 For transit through EU to third country <input type="checkbox"/> Third country ISO code			I. 27 For import or admission into EU <input type="checkbox"/>			
I. 28 Identification of the commodities  approval number of establishments  Species (Scientific name) Manufacturing plant Net weight Batch number						

Part II: Certification	II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
		<p>I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council <sup>(1a)</sup>, and in particular Articles 8 and 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011 <sup>(1b)</sup>, and in particular Chapter II of Annex XIII and Chapter II of Annex XIV, thereto and certify that the petfood described above:</p> <p>II.1. has been prepared and stored in an establishment or plant approved and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009;</p> <p>II.2. has been prepared exclusively with the following animal by-products:</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>either</i> [- carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with Union legislation, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with Union legislation:</p> <p>(i) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with Union legislation, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;</p> <p>(ii) heads of poultry;</p> <p>(iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;</p> <p>(iv) pig bristles;</p> <p>(v) feathers;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- animal by-products from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm as referred to in Article 1(3)(d) of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council <sup>(2a)</sup>, which did not show any signs of disease communicable to human or animals]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with Union legislation;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- petfood and feedingstuffs of animal origin, or feedingstuffs containing animal by-products or derived products, which are no longer intended for feeding for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arises;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]</p>	

II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
<p>(<sup>2</sup>) and/or [- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]</p> <p>(<sup>2</sup>) and/or [- the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:</p> <p>(i) shells from shellfish with soft tissue or flesh;</p> <p>(ii) the following originating from terrestrial animals:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hatchery by-products,</li> <li>- eggs,</li> <li>- egg by-products, including egg shells;</li> </ul> <p>(iii) day-old chicks killed for commercial reasons;]</p> <p>(<sup>2</sup>) and/or [- animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]</p> <p>(<sup>2</sup>) and/or [- animals and parts thereof of the zoological orders of Rodentia and Lagomorpha, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) of Regulation (EC) No 1069/2009 and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of that Regulation;]</p> <p>(<sup>2</sup>) and/or [- material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited by Council Directive 96/22 EC (<sup>2b</sup>), the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(ii) of Regulation (EC) No 1069/2009;]</p>		
II.3.		has been subjected to heat treatment to a minimum Fc value of 3 in hermetically sealed containers;
II.4.		was analysed by a random sampling of at least five samples from each processed batch by laboratory diagnostic methods to ensure adequate heat treatment of the whole consignment as foreseen under point II.3;
II.5.		has undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment.
<sup>(2)</sup> [ II.6.		the petfood above
<sup>(2)</sup> either		[is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]
<sup>(2)</sup> or		[is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:
<sup>(2)</sup> either		[bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]
<sup>(2)</sup> or		[(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council ( <sup>3</sup> );
		(b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Commission Decision 2007/453/EC ( <sup>4</sup> ), in which there has been no indigenous BSE case,
		(c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]]



II. Health information	II.a Certificate reference	II.b						
<p><b>Notes</b></p> <p><b>Part I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Box reference 1.6: Person responsible for the consignment In the European Union: this box is to be filled in only if it is a certificate for a commodity to be transited through the European Union; It may be filled in if the certificate is for a commodity to be imported into the European Union.</li> <li>- Box reference 1.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. The products in transit can only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.</li> <li>- Box reference 1.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); Information is to be provided in the event of unloading and reloading in the European Union.</li> <li>- Box reference 1.23: for bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) must be given.</li> <li>- Box reference 1.25: technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.</li> <li>- Box reference 1.26 and 1.27: fill in according to whether it is a transit or an Import certificate.</li> <li>- Box reference 1.28: Species: select from the following: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia other than Ruminantia or Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, invertebrates other than Mollusca and Crustacea.</li> </ul> <p><b>Part II:</b></p> <p>(<sup>1a</sup>) OJ L 300, 14.11.2009, p. 1.  (<sup>1b</sup>) OJ L 54, 26.2.2011, p. 1.  (<sup>2</sup>) Delete as appropriate.  (<sup>2a</sup>) OJ L 139, 30.4. 2004, p.55.  (<sup>2b</sup>) OJ L 125, 23. 5. 1996, p. 3.  (<sup>3</sup>) OJ L 147, 31.5.2001, p. 1.  (<sup>4</sup>) OJ L 94, 1.4.2006, p. 28.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.</li> <li>- Note for the person responsible for the consignment in the European Union: this certificate is only for veterinary purposes and has to accompany the consignment until it reaches the border inspection post.</li> </ul>								
<p><b>Official veterinarian / Official inspector</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%; border: none;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Date</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Stamp</td> <td style="border: none;">Signature</td> </tr> </table>			Name (in capital letters)	Qualification and title	Date		Stamp	Signature
Name (in capital letters)	Qualification and title							
Date								
Stamp	Signature							

## Model health certificate for canned petfood from non-EU countries

GBHC079X v3.1 October 2022

Part I. Details of dispatched consignment							
<b>I.1 Consignor</b> Name: Address: Tel:		<b>I.2 Certificate reference no.</b>		<b>I.3 Central competent authority</b>			
		<b>I.2.a Not in use</b>		<b>I.4 Local competent authority</b>			
<b>I.5 Consignee</b> Name: Address: Tel:				<b>I.6 Person responsible for the load in Great Britain</b> Name: Address: Tel:			
<b>I.7 Country of origin</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.8 Region of origin</b>	<b>Code</b>	<b>I.9 Country of destination</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.10 Region of destination</b>	<b>Code</b>
<b>I.11 Place of origin</b> Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:				<b>I.12 Place of destination</b> <input type="checkbox"/> Custom warehouse Name: Approval number: Address:			
<b>I.13 Place of loading</b>				<b>I.14 Date of departure</b>			
<b>I.15 Means of transport</b> <input type="checkbox"/> Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other Identification: Documentation references:				<b>I.16 Entry BCP</b>			
				<b>I.17 Not in use</b>			



<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b</b>
--	-------------

- (i) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with retained EU law, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;
- (ii) heads of poultry;
- (iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;
- (iv) pig bristles;
- (v) feathers;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- animal by-products from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm as referred to in Article 1(3)(d) of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council, which did not show any signs of disease communicable to humans or animals]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with retained EU law;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- petfood and feedingstuffs of animal origin, or feedingstuffs containing animal by-products or derived products, which are no longer intended for feeding for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:

- (i) shells from shellfish with soft tissue or flesh;
- (ii) the following originating from terrestrial animals:
  - hatchery by-products,
  - eggs,

II.a. Certificate reference no.	II.b

- egg by-products, including egg shells;

(iii) day-old chicks killed for commercial reasons;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animals and parts thereof of the zoological orders of *Rodentia* and *Lagomorpha*, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) of Regulation (EC) No 1069/2009 and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of that Regulation;]

<sup>(1)</sup>and/or [- material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited by Council Directive 96/22/EC, the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(ii) of Regulation (EC) No 1069/2009;]

**II.3** has been subjected to heat treatment to a minimum FC value of 3 in hermetically sealed containers;

**II.4** was analysed by a random sampling of at least five samples from each processed batch by laboratory diagnostic method to ensure adequate heat treatment of the whole consignment as foreseen under point II.3;

**II.5** has undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment.

<sup>(1)</sup>**II.6** the petfood described above

<sup>(1)</sup>either [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]

<sup>(1)</sup>or [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:

<sup>(1)(2)</sup>either [bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001.]]

<sup>(1)(2)</sup>or **(a)** specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council;

**(b)** mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001, in which there has been no indigenous BSE case,

**(c)** animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001.]]]

## Notes

References to European Union legislation within this certificate are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018) and can be viewed on the UK legislation website (legislation.gov.uk).

References to Great Britain in this certificate include Channel Islands and Isle of Man.

### Part I:

- Box reference I.6: Person responsible for the consignment in Great Britain: this box is required to be filled in only if it is a certificate for a commodity to be transited through Great Britain; it may be filled in if the certificate is for a commodity that is to be imported into Great Britain.
- Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. Products in transit may only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.
- Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); information is to be provided in case of unloading and reloading.
- Box reference I.23: For bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) must be given.
- Box reference I.25: Technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.
- Box reference I.26 and I.27: Fill in according to whether it is a transit or an import certificate.
- Box reference I.28: Species: select from the following; *Aves*, *Ruminantia*, *Suidae*, *Mammalia* other than *Ruminantia* or *Suidae*, *Pesca*, *Mollusca*, *Crustacea*, invertebrates other than *Mollusca* and *Crustacea*.

### Part II:

- (1) Delete as appropriate.
- (2) A document relating to the 'Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) risk status' of approved trading partners published by the Secretary of State, with the consent of the Scottish and Welsh Ministers, may be found here:

[Animal health status of countries approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk](https://data.gov.uk)

**Canned petfood from non-EU  
countries  
GBHC079X**

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b</b>
--	-------------

The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.

Note for the person responsible for the consignment in Great Britain: this certificate is only for veterinary purposes and must accompany the consignment until it reaches the border control post.

<b>Official Veterinarian</b>	
<b>Name (in capital letters):</b>	Qualification and title:
<b>Date:</b>	Signature
<b>Stamp:</b>	

**CHAPTER (3B)**  
**Health certificate**

For processed petfood other than canned petfood, intended for dispatch to or for transit through <sup>(2)</sup> the European Union

COUNTRY		Veterinary certificate to EU						
<b>Part I: Description of consignment</b>	<b>I.1 Consignor</b> Name Address  Tel		<b>I.2 Certificate reference No</b>		<b>I.2a</b>			
			<b>I.3 Central Competent Authority</b>					
			<b>I.4 Local Competent Authority</b>					
	<b>I.5 Consignee</b> Name Address  Postcode Tel		<b>I.6 Person responsible for the load in EU</b> Name  Address  Postcode Tel					
	<b>I.7</b> Country of origin	ISO code	<b>I.8</b> Region of origin	Code	<b>I.9</b> Country of destination	ISO code	<b>I.10</b> Region of origin	Code
	<b>I.11 Place of origin</b> Name Address Name Address Name Address		Approval No		<b>I.12 Place of destination</b> Name Address  Postcode		Custom warehouse <input type="checkbox"/>	Approval No
	<b>I.13 Place of loading</b>		<b>I.14 Date of departure</b>					
	<b>I.15 Means of transport</b> Airplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/>  Road vehicle <input type="checkbox"/> other <input type="checkbox"/> Identification Documentation references		<b>I.16 Entry BCP in EU</b>					
			<b>I.17</b>					
	<b>I.18 Description of commodity</b>			<b>I.19 Commodity code (HS code)</b>		<b>I.20 Quantity</b>		
<b>I.21 Temperature of product</b> <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen			<b>I.22 Number of packages</b>					
<b>I.23 Seal/Container number</b>			<b>I.24 Type of packaging</b>					
<b>I.25 Commodities certified for:</b>  Petfood <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/>								
<b>I.26 For transit through EU to third country</b> <input type="checkbox"/> Third country ISO code			<b>I.27 For import or admission into EU</b> <input type="checkbox"/>					
<b>I.28 Identification of the commodities</b>  Approval number of establishments  Species (Scientific name) Manufacturing plant Net weight Batch number								



## COUNTRY

## Processed petfood other than canned petfood

Part II: Certification	II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
		<p>I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council (1a) and in particular Article 8 and 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011 (1b), and in particular Chapter II of Annex XIII and Chapter II of Annex XIV thereto, and certify that the petfood described above:</p> <p>II.1. has been prepared and stored in a plant approved and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009:</p> <p>II.2. has been prepared exclusively with the following animal by-products:</p> <p>(2) either [- carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with Union legislation, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]</p> <p>(2) and/or [- carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with Union legislation:</p> <p>(i) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with Union legislation, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;</p> <p>(ii) heads of poultry;</p> <p>(iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones. tarsus and metatarsus bones;</p> <p>(iv) pig bristles;</p> <p>(v) feathers;]</p> <p>(2) and/or [- animal by-products from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm as referred to in Article 1(3)(d) of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council (2a), which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;]</p> <p>(2) and/or [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with Union legislation;]</p> <p>(2) and/or [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]</p> <p>(2) and/or [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]</p> <p>(2) and/or [- petfood and feedingstuffs of animal origin, or feedingstuffs containing animal by-products or derived products. which are no longer intended for feeding for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]</p> <p>(2) and/or [- blood, placenta, wool, feathers, hair. horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]</p> <p>(2) and/or [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]</p>	

**COUNTRY**

**Processed petfood other than canned petfood**

II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
<p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) shells from shellfish with soft tissue or flesh;</li> <li>(ii) the following originating from terrestrial animals: <ul style="list-style-type: none"> <li>- hatchery by-products,</li> <li>- eggs,</li> <li>- egg by-products, including egg shells;</li> </ul> </li> <li>(iii) day-old chicks killed for commercial reasons;] <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- animals and parts thereof of the zoological orders of Rodentia and Lagomorpha, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) of Regulation (EC) No 1069/2009 and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of that Regulation;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>and/or</i> [- material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited by Council Directive 96/22/EC<sup>(2b)</sup>, the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(ii) of Regulation (EC) No 1069/2009;]</p> </li></ul>		
<p>II.3.</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>either</i> [was subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout its substance;]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>or</i> [was produced as regards ingredients of animal origin using exclusively products which had been:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) in the case of animal by-products or derived products from meat or meat products subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout its substance:</li> <li>(b) in the case of milk and milk based products, <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) if they are from third countries or parts of third countries listed in column B of Annex I to Commission Regulation (EU) No 605/2010 (<sup>3</sup>) submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;</li> <li>(ii) with a pH reduced to less than 6 from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Regulation (EU) No 605/2010, first submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;</li> <li>(iii) if they are from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Regulation (EU) No 605/2010, submitted to a sterilisation process or a double heat treatment where each treatment was sufficient to produce a negative phosphatase test on its own;</li> <li>(iv) if they are from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Regulation (EU) No 605/2010, where there has been an outbreak of foot-and-mouth disease in the preceding 12 months or where vaccination against foot-and-mouth disease has been carried out in the preceding 12 months, submitted to</li> </ul> </li> </ul> <p>either</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a sterilisation process whereby an Fc value equal or greater than 3 is achieved</li> </ul> <p>or</p>		

II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
<p>- an initial heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by a pasteurisation process of at least 72 °C for at least 15 seconds and sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed by</p> <p>either</p> <p>- a second heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by the initial heat treatment, and which would be sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed, in the case of dried milk, or dried milk-based products by a drying process</p> <p>or</p> <p>- an acidification process such that the pH has been maintained at less than 6 for at least one hour;</p> <p>(c) in the case of gelatine, produced using a process that ensures that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses with subsequent adjustment of the pH and subsequent, if necessary repeated, extraction by heat, followed by purification by means of filtration and sterilisation;</p> <p>(d) in the case of hydrolysed protein produced using a production process involving appropriate measures to minimise contamination of raw Category 3 material, and, in the case of hydrolysed protein entirely or partly derived from ruminant hides and skins produced in a processing plant dedicated only to hydrolysed protein production, using only material with a molecular weight below 10000 Dalton and a process involving the preparation of raw Category 3 material by brining, liming and intensive washing followed by:</p> <p>(i) exposure of the material to a pH of more than 11 for more than three hours at a temperature of more than 80 °C and subsequently by heat treatment at more than 140 °C for 30 minutes at more than 3,6 bar; or</p> <p>(ii) exposure of the material to a pH of 1 to 2, followed by a pH of more than 11, followed by heat treatment at 140 °C for 30 minutes at 3 bar;</p> <p>(e) in the case of egg products submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011; or treated in accordance with Chapter II of Section X of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;</p> <p>(f) in the case of collagen submitted to a process ensuring that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment involving washing, pH adjustment using acid or alkali followed by one or more rinses, filtration and extrusion, the use of preservatives other than those permitted by Union legislation being prohibited;</p> <p>(g) in the case of blood products. produced using any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;</p> <p>(h) in the case of mammalian processed animal protein submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 and, in the case of porcine blood, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 provided that in the case of method 7 a heat treatment throughout its substance at a minimum temperature of 80 °C has been applied;</p> <p>(i) in the case of non-mammalian processed protein with the exclusion of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No142/2011;</p>		

**COUNTRY**

**Processed petfood other than canned petfood**

II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
<p>(j) in the case of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or to a method and parameters which ensure that the product complies with the microbiological standards for derived products set out in Chapter I of Annex X to Regulation (EU) No 142/2011;</p> <p>(k) in the case of rendered fat, including fish oils, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 (and method 6 in the case of fish oil) as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or produced in accordance with Chapter II of Section XII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; rendered fats from ruminant animals must be purified in such a way that the maximum level of remaining total insoluble impurities does not exceed 0,15 % in weight;</p> <p>(l) in the case of dicalcium phosphate produced by a process that</p> <p>(i) ensures that all Category 3 bone-material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at a minimum concentration of 4 % and a pH of less than 1,5) over a period of at least two days;</p> <p>(ii) following the procedure referred to in (i), applies a treatment of the obtained phosphoric liquor with lime, resulting in a precipitate of dicalcium phosphate at pH 4 to 7; and</p> <p>(iii) finally, air dries the precipitate of dicalcium phosphate with inlet temperature of 65 °C to 325 °C and end temperature between 30 °C and 65 °C;</p> <p>(m) in the case of tricalcium phosphate produced by a process that ensures</p> <p>(i) that all Category 3 bone-material is finely crushed and degreased in counter-flow with hot water (bone chips less than 14 mm);</p> <p>(ii) continuous cooking with steam at 145 °C during 30 minutes at 4 bar;</p> <p>(iii) separation of the protein broth from the hydroxyapatite (tricalcium phosphate) by centrifugation; and</p> <p>(iv) granulation of the tricalcium phosphate after drying in a fluid bed with air at 200 °C;</p> <p>(n) in the case of flavouring innards. produced according to a treatment method and parameters, which ensure that the product complies with the microbiological standards referred to in point II. 4.]</p> <p>(<sup>2</sup>) or [was subject to a treatment such as drying or fermentation, which has been authorised by the competent authority;]</p> <p>(<sup>2</sup>) or [in the case of aquatic and terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals, has been subject to a treatment which has been authorised by the competent authority and which ensures that the petfood poses no unacceptable risks to public and animal health;]</p>		
<p>II.4. was analysed by a random sampling of at least five samples from each processed batch taken during or after storage at the processing plant and complies with the following standards (<sup>4</sup>):</p> <p>Salmonella: absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,</p> <p>Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gramme;</p>		
<p>II.5. has undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment;</p>		

II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
II.6.	was packed in new packaging, which, if the petfood is not dispatched in ready-to-sell packages on which it is clearly indicated that the content is destined for feeding to pets only, bear labels indicating "NOT FOR HUMAN CONSUMPTION";	
(2)II.7.	the petfood described above	
(2) either	[is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]	
(2) or	[is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:	
(2) either	[bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]	
(2) or	[(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council (5);	
	(b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Commission Decision 2007/453/EC (6), in which there has been no indigenous BSE case,	
	(c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]]	
<b>Notes</b>	<b>Part I</b>	
-	Box reference I.6: Person responsible for the consignment in the European Union: this box is required to be filled in only if it is a certificate for a commodity to be transited through the European Union; it may be filled in if the certificate is for a commodity to be imported into the European Union.	
-	Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for a transit commodity. Products intransit may only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.	
-	Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. in case of unloading and reloading, the consignor must inform the border inspection post of entry into the European Union.	
-	Box reference I.19: use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.08, 05.04, 05.05, 05.06; 05.11, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 23.01, 23.09; 28.35.25; 28.35.26; 35.01; 35.02; 35.03 or 35.04.	
-	Box reference I.23: for bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) must be given.	
-	Box reference I.25: technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.	
-	Box reference I.26 and I.27: fill in according to whether it is a transit or an import certificate.	
-	Box reference I.28: Species: select from the following: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia other than Ruminantia or Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, Invertebrates other than Mollusca and crustacea.	
<b>Part II:</b>		
	(1a) OJ L 300, 14.11.2009, p. 1.	
	(1b) OJ L 54, 26.2.2011, p. 1.	
	(2) Delete as appropriate.	
	(2a) OJ L 139, 30.4.2004, p. 55.	
	(2b) OJ L 125, 23.5.1996, p. 3.	
	(3) OJ L 175, 10.7.2010, p. 1.	

**COUNTRY****Processed petfood other than canned petfood**

<b>II. Health information</b>	<b>II.a Certificate reference</b>	<b>II.b</b>						
<p>(<sup>4</sup>) Where:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>n = number of samples to be tested;</li><li>m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;</li><li>M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and</li><li>c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.</li></ul> <p>(<sup>5</sup>) OJ L 147, 31.5.2001, p. 1. (<sup>6</sup>) OJ L 172, 30.6.2007, p. 84.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.</li><li>– Note for the person responsible for the consignment in the European Union: This certificate is only for veterinary purposes and must accompany the consignment until it reaches the border inspection post of entry into the European Union.</li></ul>								
<p><b>Official veterinarian / Official inspector</b></p> <table><tr><td data-bbox="261 824 922 855">Name (in capital letters)</td><td data-bbox="928 824 1426 855">Qualification and title</td></tr><tr><td data-bbox="261 887 922 918">Date</td><td></td></tr><tr><td data-bbox="261 994 922 1025">Stamp</td><td data-bbox="928 994 1426 1025">Signature</td></tr></table>			Name (in capital letters)	Qualification and title	Date		Stamp	Signature
Name (in capital letters)	Qualification and title							
Date								
Stamp	Signature							

## Model health certificate for processed petfood other than canned petfood from non-EU countries

GBHC092X v3.1 October 2022

Part I. Details of dispatched consignment							
<b>I.1 Consignor</b> Name: Address: Tel:		<b>I.2 Certificate reference no.</b>		<b>I.3 Central competent authority</b>			
		<b>I.2.a Not in use</b>		<b>I.4 Local competent authority</b>			
<b>I.5 Consignee</b> Name: Address: Tel:				<b>I.6 Person responsible for the load in Great Britain</b> Name: Address: Tel:			
<b>I.7 Country of origin</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.8 Region of origin</b>	<b>Code</b>	<b>I.9 Country of destination</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.10 Region of destination</b>	<b>Code</b>
<b>I.11 Place of origin</b> Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:				<b>I.12 Place of destination</b> <input type="checkbox"/> Custom warehouse Name: Approval number: Address:			
<b>I.13 Place of loading</b>				<b>I.14 Date of departure</b>			
<b>I.15 Means of transport</b> <input type="checkbox"/> Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other Identification: Documentation references:				<b>I.16 Entry BCP</b>			
				<b>I.17 Not in use</b>			

Processed petfood other than  
canned petfood from non-EU  
countries GBHC092X

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b</b>
--	-------------

<b>I.18 Description of commodity</b>			
<b>I.19 Commodity code (HS code)</b>	<b>I.21 Temperature of products</b> <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen	<b>I.23 Seal / Container No.</b>	
<b>I.20 Quantity</b>	<b>I.22 Number of packages</b>	<b>I.24 Type of packaging</b>	
<b>I.25 Commodity certified for</b> <input type="checkbox"/> Petfood <input type="checkbox"/> Technical use			
<b>I.26</b> <input type="checkbox"/> <b>For transit through Great Britain to third country</b>  Third country		<b>I.27</b> <input type="checkbox"/> <b>For import or admission into Great Britain</b>	
		ISO Code	
<b>I.28 Identification of the commodities</b>			
Species (Scientific name)	Approval number of establishments / Manufacturing plant	Net weight	Batch number

## Part II. Certification

I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009, and in particular Articles 8 and 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011, and in particular Chapter II of Annex XIII and Chapter II of Annex XIV thereto, and certify that the petfood described above:

**II.1** has been prepared and stored in a plant approved and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009;

**II.2** has been prepared exclusively with the following animal by-products:

<sup>(1)</sup>*either* [- carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with retained EU law, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with retained EU law:



- (i) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with retained EU law, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;
- (ii) heads of poultry;
- (iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;
- (iv) pig bristles;
- (v) feathers;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm as referred to in Article 1(3)(d) of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council, which did not show any signs of disease communicable to humans or animals]

<sup>(1)</sup>and/or [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with retained EU law;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]

<sup>(1)</sup>and/or [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]

<sup>(1)</sup>and/or [- petfood and feedingstuffs of animal origin, or feedingstuffs containing animal by-products or derived products, which are no longer intended for feeding for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]

<sup>(1)</sup>and/or [- blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>and/or [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]

<sup>(1)</sup>and/or [- the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:

- (i) shells from shellfish with soft tissue or flesh;
- (ii) the following originating from terrestrial animals:
  - hatchery by-products,
  - eggs,

- egg by-products, including egg shells,

(iii) day-old chicks killed for commercial reasons;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animals and parts thereof of the zoological orders of Rodentia and Lagomorpha, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) of Regulation (EC) No 1069/2009 and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of that Regulation;]

<sup>(1)</sup>and/or [- material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited by Council Directive 96/22/EC, the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(ii) of Regulation (EC) No 1069/2009;]

**II.3** <sup>(1)</sup>either [was subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout its substance;]

<sup>(1)</sup>or [was produced as regards ingredients of animal origin using exclusively products which had been:

(a) in the case of animal by-products or derived products from meat or meat products subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout its substance;

<sup>(3)</sup>(b) in the case of milk and milk based products,

(i) if they are from third countries or parts of third countries listed in column B as set out in a document relating to 'milk and milk products' published on gov.uk, in accordance with Commission Regulation (EU) No 605/2010, submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;

(ii) with a pH reduced to less than 6 from third countries or parts of third countries listed in column C as set out in a document relating to 'milk and milk products' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EU) No 605/2010, first submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;

(iii) if they are from third countries or parts of third countries listed in column C as set out in a document relating to 'milk and milk products' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EU) No 605/2010, submitted to a sterilisation process or a double heat treatment where each treatment was sufficient to produce a negative phosphatase test on its own;

(iv) if they are from third countries or parts of third countries listed in column C as set out in a document relating to 'milk and milk products' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EU) No 605/2010, where there has been an outbreak of foot-and-mouth disease in the preceding 12 months or where vaccination against foot-and-mouth disease has been carried out in the preceding 12 months, submitted to

either - a sterilisation process whereby an Fc value equal or greater than 3 is achieved

or - an initial heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by a pasteurisation process of at least 72 °C

II.a. Certificate reference no.	II.b

for at least 15 seconds and sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed by

- either* - a second heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by the initial heat treatment, and which would be sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed, in the case of dried milk, or dried milk-based products by a drying process
- or* - an acidification process such that the pH has been maintained at less than 6 for at least one hour;

- (c) in the case of gelatine, produced using a process that ensures that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses with subsequent adjustment of the pH and subsequent, if necessary repeated, extraction by heat, followed by purification by means of filtration and sterilisation;
- (d) in the case of hydrolysed protein produced using a production process involving appropriate measures to minimise contamination of raw Category 3 material, and, in the case of hydrolysed protein entirely or partly derived from ruminant hides and skins produced in a processing plant dedicated only to hydrolysed protein production, using only material with a molecular weight below 10000 Dalton and a process involving the preparation of raw Category 3 material by brining, liming and intensive washing followed by:
- (i) exposure of the material to a pH of more than 11 for more than three hours at a temperature of more than 80 °C and subsequently by heat treatment at more than 140 °C for 30 minutes at more than 3,6 bar; or
- (ii) exposure of the material to a pH of 1 to 2, followed by a pH of more than 11, followed by heat treatment at 140 °C for 30 minutes at 3 bar;
- (e) in the case of egg products submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011; or treated in accordance with Chapter II of Section X of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- (f) in the case of collagen submitted to a process ensuring that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment involving washing, pH adjustment using acid or alkali followed by one or more rinses, filtration and extrusion, the use of preservatives other than those permitted by retained EU law being prohibited;
- (g) in the case of blood products, produced using any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;
- (h) in the case of mammalian processed animal protein submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 and, in the case of porcine blood, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 provided that in the case of method 7 a heat treatment throughout its substance at a minimum temperature of 80 °C has been applied;

- (i) in the case of non-mammalian processed protein with the exclusion of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;
- (j) in the case of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or to a method and parameters which ensure that the product complies with the microbiological standards for derived products set out in Chapter I of Annex X to Regulation (EU) No 142/2011;
- (k) in the case of rendered fat, including fish oils, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 (and method 6 in the case of fish oil) as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or produced in accordance with Chapter II of Section XII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; rendered fats from ruminant animals must be purified in such a way that the maximum level of the remaining total insoluble impurities does not exceed 0,15 % in weight;
- (l) in the case of dicalcium phosphate produced by a process that
  - (i) ensures that all Category 3 bone-material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at a minimum concentration of 4 % and a pH of less than 1,5) over a period of at least two days;
  - (ii) following the procedure referred to in (i), applies a treatment of the obtained phosphoric liquor with lime, resulting in a precipitate of dicalcium phosphate at pH 4 to 7; and
  - (iii) finally, air dries the precipitate of dicalcium phosphate with inlet temperature of 65 °C to 325 °C and end temperature between 30 °C and 65 °C;
- (m) in the case of tricalcium phosphate produced by a process that ensures
  - (i) that all Category 3 bone-material is finely crushed and degreased in counter-flow with hot water (bone chips less than 14 mm);
  - (ii) continuous cooking with steam at 145 °C during 30 minutes at 4 bar;
  - (iii) separation of the protein broth from the hydroxyapatite (tricalcium phosphate) by centrifugation; and
  - (iv) granulation of the tricalcium phosphate after drying in a fluid bed with air at 200 °C;
- (n) in the case of flavouring innards, produced according to a treatment method and parameters, which ensure that the product complies with the microbiological standards referred to in point II.4.]

<sup>(1)</sup>or [was subject to a treatment such as drying or fermentation, which has been authorised by the competent authority;]

<sup>(1)</sup>or [in the case of aquatic and terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals, has been subject to a treatment which has been authorised by the competent authority and which ensures that the petfood poses no unacceptable risks to public and animal health;]

**II.4** was analysed by a random sampling of at least five samples from each processed batch taken during or after storage at the processing plant and complies with the following standards <sup>(2)</sup>:

*Salmonella*: absence in 25g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

*Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gramme;

**II.5** has undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment;

**II.6** was packed in new packaging, which, if the petfood is not dispatched in ready-to-sell packages on which it is clearly indicated that the content is destined for feeding to pets only, bear labels indicating "NOT FOR HUMAN CONSUMPTION";

<sup>(1)</sup>**II.7** the petfood described above

<sup>(1)</sup>*either* [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]

<sup>(1)</sup>*or* [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:

<sup>(1)(4)</sup>*either* [bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001.]]

- <sup>(1)(4)</sup>*or* [(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council;
- (b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001, in which there has been no indigenous BSE case,
- (c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001.]]]

## Notes

References to European Union legislation within this certificate are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018) and can be viewed on the UK legislation website (legislation.gov.uk).

References to Great Britain in this certificate include Channel Islands and Isle of Man.

## Part I:

Box reference I.6: Person responsible for the consignment in Great Britain: this box is required to be filled in only if it is a certificate for a commodity to be transited through Great

**Processed petfood other than  
canned petfood from non-EU  
countries GBHC092X**

II.a. Certificate reference no.	II.b

Britain; it may be filled in if the certificate is for a commodity that is to be imported into Great Britain.

- Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. Products in transit may only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.
- Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. In the case of unloading and reloading, the consignor must inform the border control post of the point of entry into Great Britain.
- Box reference I.19: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.08, 05.04, 05.05, 05.06; 05.11, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 23.01, 23.09; 28.35.25; 28.35.26; 35.01; 35.02; 35.03 or 35.04.
- Box reference I.23: For bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) must be included.
- Box reference I.25: Technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.
- Box reference I.26 and I.27: Fill in according to whether it is a transit or an import certificate.
- Box reference I.28: Species: select from the following: *Aves*, *Ruminantia*, *Suidae*, *Mammalia* other than *Ruminantia* or *Suidae*, *Pesca*, *Mollusca*, *Crustacea*, Invertebrates other than *Mollusca* and *Crustacea*.

**Part II:**

- (1) Delete as appropriate.
- (2) Where:
- n = number of samples to be tested;
- m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;
- M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and
- c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.
- (3) A document relating to 'milk and milk products' for non-EU countries published by the Secretary of State, with the consent of the Scottish and Welsh Ministers, may be found here:
- [Non-EU countries approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk](#)
- (4) A document relating to the 'Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) risk status' of approved trading partners published by the Secretary of State, with the consent of the Scottish and Welsh Ministers, may be found here:
- [Animal health status of countries approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk](#)

**Processed petfood other than  
canned petfood from non-EU  
countries GBHC092X**

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b</b>
--	-------------

The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.

Note for the person responsible for the consignment in Great Britain: this certificate is only for veterinary purposes and must accompany the consignment until it reaches the border control post.

**Official Veterinarian**

**Name (in capital letters):**

Qualification and title:

**Date:**

Signature

**Stamp:**

**CHAPTER 3(C)**  
**Health certificate**

For dogchews intended for dispatch to or for transit through <sup>(2)</sup> the European Union

COUNTRY		Veterinary certificate to EU				
<b>Part I: Description of consignment</b>	<b>I.1 Consignor</b> Name Address  Tel			<b>I.2 Certificate reference No</b>		<b>I.2a</b>
				<b>I.3 Central Competent Authority</b>		
				<b>I.4 Local Competent Authority</b>		
	<b>I.5 Consignee</b> Name Address  Postcode Tel			<b>I.6 Person responsible for the load in EU</b> Name  Address  Postcode Tel		
	<b>I.7 Country of origin</b>		<b>ISO code</b>	<b>I.8 Region of origin</b>		<b>Code</b>
	<b>I.9 Country of destination</b>		<b>ISO code</b>	<b>I.10 Region of destination</b>		<b>Code</b>
	<b>I.11 Place of origin</b> Name Address Name Address Name Address			<b>I.12 Place of destination</b> Name Address Postcode		Custom warehouse <input type="checkbox"/> Approval No
	<b>I.13 Place of loading</b>			<b>I.14 Date of departure</b>		
	<b>I.15 Means of transport</b> Airplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/>  Road vehicle <input type="checkbox"/> other <input type="checkbox"/> Identification Documentation references			<b>I.16 Entry BCP in EU</b>  <b>I.17</b>		
	<b>I.18 Description of commodity</b>				<b>I.19 Commodity code (HS code)</b>	
				<b>I.20 Quantity</b>		
<b>I.21 Temperature of product</b> <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen				<b>I.22 Number of packages</b>		
<b>I.23 Seal/Container number</b>				<b>I.24 Type of packaging</b>		
<b>I.25 Commodities certified for:</b>  Petfood <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/>						
<b>I.26 For transit through EU to third country</b> <input type="checkbox"/> Third country                      ISO code			<b>I.27 For import or admission into EU</b> <input type="checkbox"/>			
<b>I.28 Identification of the commodities</b>  <div style="text-align: center;">Approval number of establishments</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>Species (Scientific name)</span> <span>Manufacturing plant</span> <span>Net weight</span> <span>Batch number</span> </div>						



II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
<p>I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council <sup>(1a)</sup>, and in particular Article 10 of that Regulation, and Commission Regulation (EU) No 142/2011 <sup>(1b)</sup>, and in particular Chapter II of Annex XIII and Chapter II of Annex XIV thereto, and certify that the dogchews described above:</p>		
II.1.	<p>have been prepared exclusively with the following animal by-products:</p>	
(2) either	<p>[- carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with Union legislation, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]</p>	
(2) and/or	<p>[- carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with Union legislation:</p>	
(i)	<p>carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with Union legislation, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;</p>	
(ii)	<p>heads of poultry;</p>	
(iii)	<p>hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones. tarsus and metatarsus bones;</p>	
(iv)	<p>pig bristles;</p>	
(v)	<p>feathers;]</p>	
(2) and/or	<p>[- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with Union legislation;]</p>	
(2) and/or	<p>[- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]</p>	
(2) and/or	<p>[- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]</p>	
(2) and/or	<p>[- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]</p>	
(2) and/or	<p>[- material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited by Council Directive 96/22/EC <sup>(2a)</sup>, the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(il) of Regulation (EC) No 1069/2009;]</p>	
II.2.	<p>have been subjected</p>	
(2) either	<p>[in the case of dogchews made from hides and skins of ungulates or from fish, to a treatment sufficient to destroy pathogenic organisms (including salmonella); and the dogchews are dry;]</p>	
(2) and/or	<p>[in the case of dogchews made from animal by-products other than hides and skins of ungulates or from fish, to a heat treatment of at least 90 °C throughout their substance;]</p>	

Part II: Certification

II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
<p>II.3. were examined by random sampling of at least five samples from each processed batch taken during or after storage at the processing plant and complies with the following standards <sup>(3)</sup>:</p> <p>Salmonella: absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,</p> <p>Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gramme;</p> <p>II.4. have undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment;</p> <p>II.5. were packed in new packaging;</p> <p>(<sup>2</sup>) II.6. the dogchews described above</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>either</i> [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>or</i> [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>either</i> [bovine, ovine or caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]</p> <p>(<sup>2</sup>) <i>or</i> [(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council <sup>(4)</sup>;</p> <p>(b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Commission Decision 2007/453/EC <sup>(5)</sup>, in which there has been no indigenous BSE case,</p> <p>(c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]</p>		
<p><b>Notes</b></p>		
<p><b>Part I</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Box reference I.6: Person responsible for the consignment in the European Union: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity; it may be filled in if the certificate is for a commodity to be imported into the European Union.</li> <li>- Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for a transit commodity. Products in transit may only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.</li> <li>- Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); the information is to be provided in the event of unloading and reloading in the European Union.</li> <li>- Box reference I.19: 05.11, 23.09, 41.01 or 42.05.</li> <li>- Box reference I.23: for bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) must be given.</li> <li>- Box reference I.25: technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.</li> <li>- Box reference I.26 and I.27: fill in according to whether it is a transit or an import certificate.</li> <li>- Box reference I.28: Species: select from the following: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia Other Than Ruminantia or Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, Invertebrates Other Than Mollusca and Crustacea.</li> </ul>		

II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
<p><b>Part II:</b></p> <p>(<sup>1a</sup>) OJ L 300, 14.11.2009, p. 1.  (<sup>1b</sup>) OJ L 54, 26.2.2011, p. 1.  (<sup>2</sup>) Delete as appropriate.  (<sup>2a</sup>) OJ L 125, 23.5.1996, p. 3.  (<sup>3</sup>) Where:  n = number of samples to be tested;  m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;  M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and  c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples in m or less.  (<sup>4</sup>) OJ L 147, 31.5.2001, p. 1.  (<sup>5</sup>) OJ L 172, 30.6.2007, p. 84.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.</li> <li>- Note for the person responsible for the consignment in the European Union: This certificate is only for veterinary purposes and must accompany the consignment until it reaches the border inspection post of entry into the European Union.</li> </ul>		
<p><b>Official veterinarian / Official inspector</b></p> <p>Name (in capital letters) <span style="float: right;">Qualification and title</span></p> <p>Date</p> <p>Stamp <span style="float: right;">Signature</span></p>		

## Model health certificate for dogchews from non-EU countries

GBHC130X v3.1 October 2022

Part I. Details of dispatched consignment							
<b>I.1 Consignor</b> Name: Address: Tel:		<b>I.2 Certificate reference no.</b>		<b>I.3 Central competent authority</b>			
		<b>I.2.a Not in use</b>		<b>I.4 Local competent authority</b>			
<b>I.5 Consignee</b> Name: Address: Tel:				<b>I.6 Person responsible for the load in Great Britain</b> Name: Address: Tel:			
<b>I.7 Country of origin</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.8 Region of origin</b>	<b>Code</b>	<b>I.9 Country of destination</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.10 Region of destination</b>	<b>Code</b>
<b>I.11 Place of origin</b> Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:				<b>I.12 Place of destination</b> <input type="checkbox"/> Custom warehouse Name: Approval number: Address:			
<b>I.13 Place of loading</b>				<b>I.14 Date of departure</b>			
<b>I.15 Means of transport</b> <input type="checkbox"/> Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other Identification: Documentation references:				<b>I.16 Entry BCP</b>			
				<b>I.17 Number(s) of CITES</b>			



II.a. Certificate reference no.	II.b

- (ii) heads of poultry;
- (iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;
- (iv) pig bristles;
- (v) feathers;]

- <sup>(1)</sup>and/or [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with retained EU law:]
- <sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing:]
- <sup>(1)</sup>and/or [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of disease communicable to humans or animals:]
- <sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption:]
- <sup>(1)</sup>and/or [- material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited by Council Directive 96/22/EC, the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(ii) of Regulation (EC) No 1069/2009:]

**II.2** have been subjected

- <sup>(1)</sup>either [in the case of dogchews made from hides and skins of ungulates or from fish, to a treatment sufficient to destroy pathogenic organisms (including *salmonella*); and the dogchews are dry;]
- <sup>(1)</sup>and/or [in the case of dogchews made from animal by-products other than hides and skins of ungulates or from fish, to a heat treatment of at least 90°C throughout their substance;]

**II.3** were examined by random sampling of at least five samples from each processed batch taken during or after storage at the processing plant and complies with the following standards <sup>(2)</sup>:

*Salmonella*: absence in 25g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

*Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gramme;

**II.4** have undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment;

**II.5** were packed in new packaging;

<sup>(1)</sup>**II.6** the dogchews described above

<sup>(1)</sup>either [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]]

<sup>(1)</sup>or [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:

II.a. Certificate reference no.	II.b

- <sup>(1)(3)</sup> *either* [bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001.]
- <sup>(1)(3)</sup> *or* [(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council;
- (b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001, in which there has been no indigenous BSE case,
- (c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001.]

## Notes

References to European Union legislation within this certificate are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018) and can be viewed on the UK legislation website ([legislation.gov.uk](http://legislation.gov.uk)).

References to Great Britain in this certificate include Channel Islands and Isle of Man.

## Part I:

- Box reference I.6: Person responsible for the consignment in Great Britain: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity: it may be filled in if the certificate is for a commodity to be imported into Great Britain.
- Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for a transit commodity. Products in transit may only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.
- Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); the information is to be provided in the event of unloading and reloading in Great Britain.
- Box reference I.19: 05.11, 23.09, 41.01 or 42.05.
- Box reference I.23: For bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) must be included.
- Box reference I.25: Technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.
- Box reference I.26 and I.27: Fill in according to whether it is a transit or an import certificate.

**Dogchews from non-EU countries  
GBHC130X**

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b</b>
--	-------------

Box reference I.28: Species: select from the following: *Aves*, *Ruminantia*, *Suidae*, *Mammalia* other than *Ruminantia* or *Suidae*, *Pesca*, *Mollusca*, *Crustacea*, Invertebrates other than *Mollusca* and *Crustacea*.

**Part II:**

- (1) Delete as appropriate.
- (2) Where:
  - n = number of samples to be tested;
  - m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;
  - M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and
  - c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.
- (3) A document relating to the 'Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) risk status' of approved trading partners published by the Secretary of State, with the consent of the Scottish and Welsh Ministers, may be found here:

[Animal health status of countries approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk](https://data.gov.uk)

The signature and the seal must be a different colour from that of the printing.

Note for the person responsible for the consignment in Great Britain: This certificate is only for veterinary purposes and must accompany the consignment until it reaches the border control post of entry into Great Britain.

<b>Official Veterinarian</b>	
<b>Name (in capital letters):</b>	Qualification and title:
<b>Date:</b>	Signature
<b>Stamp:</b>	



Chapter 1

Health Certificate

for processed animal protein, other than those derived from farmed insects, not intended for human consumption, including mixtures and products other than pet food containing such protein, for dispatch to or for transit through <sup>(2)</sup> the European Union

COUNTRY:

Veterinary certificate to EU

Part I: Description of consignment	I.1 Consignor Name Address  Tel				I.2 Certificate reference No		I.2a									
					I.3 Central Competent Authority											
					I.4 Local Competent Authority											
	I.5 Consignee Name  Address  Postcode Tel.				I.6 Person responsible for the load in EU Name  Address  Postcode Tel.											
	I.7 Country of origin		ISO code		I.8 Region of origin		Code		I.9 Country of destination		ISO code		I.10 Region of origin		Code	
	I.11 Place of origin Name Address Name Address Name Address				Approval No		I.12 Place of destination Name Address  Post code Tel.				Custom warehouse <input type="checkbox"/> Approval number					
	I.13 Place of loading				I.14 Date of departure											
	I.15 Means of transport  Aircraft <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Identification  Documentation references				I.16 Entry BIP in EU						I.17					

I.18 Description of commodity		I.19. Commodity code (HS code)	
		I.20. Quantity	
I.21. Temperature of products Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.22. Number of packages	
I.23. Seal/ Container No		I.24. Type of packaging	
I.25. Commodities certified for: Animal feedingstuff <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Manufacture of petfood <input type="checkbox"/>			
I.26 For transit through EU to third country <input type="checkbox"/> Third country ISO code		I.27. For import or admission into EU <input type="checkbox"/>	
I.28 Identification of the commodities			
Approval number of establishments			
Species (Scientific name)	Nature of commodity	Manufacturing plant	Net weight Batch number

COUNTRY

	II. Health information	II.a	Certificate reference No	II.b
Part II: Certification	<p>I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council <sup>(1a)</sup> and in particular Article 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011 <sup>(1b)</sup>, and in particular Section 1 of Chapter II of Annex X, and Chapter I of Annex XIV thereto and certify that:</p>			
	<p>II.1. the processed animal protein or product described above contains exclusively processed animal protein not intended for human consumption that:</p> <p>(a) has been prepared and stored in an establishment or plant approved and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009, and</p> <p>(b) has been prepared exclusively with the following animal by-products:</p> <p><sup>(2)</sup> either [- carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with Union legislation, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]</p> <p><sup>(2)</sup> and/or [- carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with Union legislation:</p> <p style="margin-left: 40px;">(i) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with Union legislation, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;</p> <p style="margin-left: 40px;">(ii) heads of poultry;</p> <p style="margin-left: 40px;">(iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;</p> <p style="margin-left: 40px;">(iv) pig bristles;</p> <p style="margin-left: 40px;">(v) feathers;]</p> <p><sup>(2)</sup> and/or [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with Union legislation;]</p> <p><sup>(2)</sup> and/or [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]</p> <p><sup>(2)</sup> and/or [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]</p> <p><sup>(2)</sup> and/or [- blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]</p> <p><sup>(2)</sup> and/or [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]</p> <p><sup>(2)</sup> and/or [- animal by-products from aquatic animals originating from establishments or plants manufacturing products for human consumption;]</p>			



COUNTRY

II. Health information	II.a	Certificate reference No	II.b
<p>II.5. the end product was stored in enclosed storage;</p> <p><sup>(2)</sup> [II.6. the processed animal protein or product described above contains or is derived from animal-by-products of ruminant origin and:</p> <p style="margin-left: 40px;"><sup>(2)</sup> either [originates from a country or region, which is classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC, and in which there has been no indigenous BSE case, and]]</p> <p style="margin-left: 40px;"><sup>(2)</sup> or [originates from a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC in which there has been an indigenous BSE case, and the animal by-product or derived product were derived from animals born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants, as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code, has been effectively enforced in that country or region, and]</p> <p style="margin-left: 40px;"><sup>(2)</sup> either [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]</p> <p style="margin-left: 40px;"><sup>(2)</sup> or [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:</p> <p style="margin-left: 80px;"><sup>(2)</sup> either [bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]</p> <p style="margin-left: 80px;"><sup>(2)</sup> or [(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council <sup>(4)</sup>;</p> <p style="margin-left: 120px;">(b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Commission Decision 2007/453/EC <sup>(5)</sup>; in which there has been no indigenous BSE case,</p> <p style="margin-left: 120px;">(c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]]</p> <p>II.7. the processed animal protein or product described above:</p> <p style="margin-left: 40px;"><sup>(2)</sup> either [does not contain milk or milk products of ovine or caprine animal origin or is not intended for feed for farmed animals, other than fur animals.]</p> <p style="margin-left: 40px;"><sup>(2)</sup> or [contains milk or milk products of ovine or caprine animal origin and is intended for feed for farmed animals, other than fur animals, and the milk or milk products:</p> <p style="margin-left: 80px;">(a) are derived from ovine and caprine animals which have been kept continuously since birth in a country where the following conditions are fulfilled:</p> <p style="margin-left: 120px;">(i) classical scrapie is compulsorily notifiable;</p> <p style="margin-left: 120px;">(ii) an awareness, surveillance and monitoring system is in place for classical scrapie;</p> <p style="margin-left: 120px;">(iii) official restrictions apply to holdings of ovine or caprine animals in the case of a suspicion of TSE or the confirmation of classical scrapie;</p> <p style="margin-left: 120px;">(iv) ovine and caprine animals affected with classical scrapie are killed and destroyed;</p>			

COUNTRY

II. Health information	II.a	Certificate reference No	II.b
	<p>(v) the feeding to ovine and caprine animals of meat-and-bone meal or greaves, as defined in the Terrestrial Animal Health Code of the World Organisation for Animal Health (OIE), of ruminant origin has been banned and effectively enforced in the whole country for a period of at least the preceding seven years;</p> <p>(b) originate from holdings where no official restrictions are imposed due to a suspicion of TSE;</p> <p>(c) originate from holdings where no case of classical scrapie has been diagnosed during a period of at least the preceding seven years or, following the confirmation of a case of classical scrapie:</p> <p style="margin-left: 20px;"><sup>(2)</sup> either [all ovine and caprine animals on the holding have been killed and destroyed or slaughtered, except for breeding rams of the ARR/ARR genotype, breeding ewes carrying at least one ARR allele and no VRQ allele and other ovine animals carrying at least one ARR allele;]</p> <p style="margin-left: 20px;">(2) or [all animals in which classical scrapie was confirmed have been killed and destroyed, and the holding has been subjected for a period of at least two years since the date of confirmation of the last classical scrapie case to intensified TSE monitoring, including testing with negative results for the presence of TSE in accordance with the laboratory methods set out in point 3.2 of Chapter C of Annex X to Regulation (EC) No 999/2001, of all of the following animals which are over the age of 18 months, except ovine animals of the ARR/ARR genotype:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- animals which have been slaughtered for human consumption; and</li> <li>- animals which have died or been killed on the holding but which were not killed in the framework of a disease eradication campaign.]]</li> </ul>		
II.8.	<p>the processed animal protein or product described above contains or is derived from animal-by products of non-ruminant origin and is, according to the statement of the Consignor referred to in Box I.1,</p> <p style="margin-left: 20px;"><sup>(2)</sup> either [not intended for the production of feed for farmed animals, other than fur animals.]</p> <p style="margin-left: 20px;"><sup>(2)(6)</sup> or [intended for the production of feed for non-ruminant farmed animals, other than fur animals, and the Consignor has undertaken to ensure that the border inspection post of entry into the European Union will be provided with the results of the analyses carried out in accordance with the methods set out in Annex VI to Commission Regulation (EC) No 152/2009 <sup>(7)</sup>.]</p>		
Notes			
Part I:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Box reference I.6: Person responsible for the consignment in the European Union: this box is required to be filled in only if it is a certificate for a commodity to be transited through the European Union; it may be filled in if the certificate is for a commodity that is to be imported into the European Union.Box reference I.2: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. Products in transit may only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.</li> <li>- Box reference I.5: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); information is to be provided in the event of unloading and reloading.</li> <li>- Box reference I.9: use the appropriate HS code: 05.05; 05.06; 05.07; 05.11.; 23.01 or 23.09.</li> <li>- Box reference 1.25: technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.</li> <li>- Box reference I.26 and 1.27: fill in according to whether it is a transit or an import certificate.</li> <li>- Box reference I.28: Species: select from the following: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia other than Ruminantia or Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, invertebrates other than Mollusca and Crustacea. In the case of farmed fish, specify the scientific name of the fish.</li> </ul>			

COUNTRY

II. Health information	II.a Certificate reference No	II.b
<p>Part II:</p> <p>(1a) OJ L 300, 14.11.2009, p. 1.</p> <p>(1b) OJ L 54, 26.2.2011, p. 1.</p> <p>(2) Delete as appropriate.</p> <p>(3) Where:</p> <p style="margin-left: 40px;">n = number of samples to be tested;</p> <p style="margin-left: 40px;">m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;</p> <p style="margin-left: 40px;">M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and</p> <p style="margin-left: 40px;">c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.</p> <p>(4) OJ L 147, 31.5.2001, p. 1.</p> <p>(5) OJ L 172, 30.6.2007, p. 84.</p> <p>(6) The Person responsible for the load referred to in Box 1.6 must ensure that, if the processed animal protein or product described in this health certificate is intended to be used for the production of feed for non-ruminant farmed animals, other than fur animals, the consignment must be analysed, in accordance with the methods set out in Annex VI to Regulation (EC) No 152/2009, in order to verify the absence of unauthorised constituents of animal origin. The information on the result of such analysis must be attached to this health certificate when presenting the consignment at an EU border inspection post.</p> <p>(7) OJ L 54, 26.2.2009, p. 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.</li> <li>- Note for the person responsible for the consignment in the European Union: This certificate is only for veterinary purposes and must accompany the consignment until it reaches the border inspection post.</li> </ul>		
<p><b>Official veterinarian</b></p> <p>Name (in capital letters)</p> <p>Date <span style="float: right;">Qualification and title</span></p> <p>Stamp <span style="float: right;">Signature</span></p>		

**Model health certificate for processed animal protein, other than those derived from farmed insects, not intended for human consumption, including mixtures and products other than petfood containing such protein from non-EU countries**

GBHC078X v3.1 October 2022

<b>Part I. Details of dispatched consignment</b>							
<b>I.1 Consignor</b> Name: Address: Tel:		<b>I.2 Certificate reference no.</b>		<b>I.3 Central competent authority</b>			
		<b>I.2.a Not in use</b>		<b>I.4 Local competent authority</b>			
<b>I.5 Consignee</b> Name: Address: Tel:				<b>I.6 Person responsible for the load in Great Britain</b> Name: Address: Tel:			
<b>I.7 Country of origin</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.8 Region of origin</b>	<b>Code</b>	<b>I.9 Country of destination</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.10 Region of destination</b>	<b>Code</b>
<b>I.11 Place of origin</b> Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:				<b>I.12 Place of destination</b> <input type="checkbox"/> Custom warehouse Name: Approval number: Address:			
<b>I.13 Place of loading</b>				<b>I.14 Date of departure</b>			
<b>I.15 Means of transport</b> <input type="checkbox"/> Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other Identification: Documentation references:				<b>I.16 Entry BCP</b>			
				<b>I.17 Not in use</b>			



Processed animal protein not intended for human consumption from non-EU countries GBHC078X

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b</b>
--	-------------

<b>I.18 Description of commodity</b>				
<b>I.19 Commodity code (HS code)</b>		<b>I.21 Temperature of products</b> <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen		<b>I.23 Seal / Container No.</b>
<b>I.20 Quantity</b>		<b>I.22 Number of packages</b>		<b>I.24 Type of packaging</b>
<b>I.25 Commodity certified for</b> <input type="checkbox"/> Animal feedingstuff <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Manufacture of petfood				
<b>I.26</b> <input type="checkbox"/> For transit through Great Britain to third country			<b>I.27</b> <input type="checkbox"/> For import or admission into Great Britain	
<b>Third country</b>		<b>ISO Code</b>		
<b>I.28 Identification of the commodities</b>				
Species (Scientific name)	Nature of commodity	Approval number of establishments / Manufacturing plant	Net weight	Batch number

## Part II. Certification

I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 and in particular Article 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011, and in particular Section 1 of Chapter II of Annex X, and Chapter I of Annex XIV thereto and certify that:

**II.1** the processed animal protein or product described above contains exclusively processed animal protein not intended for human consumption that:

(a) has been prepared and stored in an establishment or plant approved and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009, and

(b) has been prepared exclusively with the following animal by-products:

<sup>(1)</sup>either [- carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with retained EU law, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]

- <sup>(1)</sup>and/or [- carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with retained EU law:
- (i)** carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with retained EU law, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;
  - (ii)** heads of poultry;
  - (iii)** hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;
  - (iv)** pig bristles;
  - (v)** feathers;]

<sup>(1)</sup>and/or [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with retained EU law;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]

<sup>(1)</sup>and/or [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]

<sup>(1)</sup>and/or [- blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>and/or [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products from aquatic animals originating from establishments or plants manufacturing products for human consumption;]

<sup>(1)</sup>and/or [- the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:

    - (i)** shells from shellfish with soft tissue or flesh:
    - (ii)** the following originating from terrestrial animals:
      - hatchery by-products,
      - eggs,
      - egg by-products, including egg shells;
    - (iii)** day-old chicks killed for commercial reasons;]

II.a. Certificate reference no.	II.b

<sup>(1)</sup>*and/or* [- aquatic and terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals and other than insects;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- animals and parts thereof of the zoological orders of *Rodentia* and *Lagomorpha*, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of Regulation (EC) No 1069/2009;]

*and* (c) has been subjected to the following processing standard:

<sup>(1)</sup>*either* [heating to a core temperature of more than 133°C for at least 20 minutes without interruption at a pressure (absolute) of at least 3 bars produced by saturated steam, with a particle size prior to processing of not more than 50 millimetres;]

<sup>(1)</sup>*or* [in the case of non-mammalian protein other than fishmeal, the processing method 1-2-3-4-5-7 ..... (*indicate the processing method*) as set out in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;]

<sup>(1)</sup>*or* [in the case of fishmeal, the processing method 1-2-3-4-5-6-7 ..... (*indicate the processing method*) as set out in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;]

<sup>(1)</sup>*or* [in the case of porcine blood, the processing method 1-2-3-4-5-7 ..... (*indicate the processing method*) as set out in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011, where in case of method 7 a heat treatment of at least 80 °C has been applied throughout its substance;]

II.2 the competent authority examined a random sample immediately prior to dispatch and found it to comply with the following standards <sup>(2)</sup>:

*Salmonella*: Absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

*Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1g;

II.3 the product has undergone all precautions to avoid recontamination with pathogenic agents after treatment;

II.4 the end product:

<sup>(1)</sup>*either* [was packed in new or sterilised bags,]

<sup>(1)</sup>*or* [was transported in bulk in containers or other means of transport that were thoroughly cleaned and disinfected before use,]

which bear labels indicating 'NOT FOR HUMAN CONSUMPTION';

II.5 the end product was stored in enclosed storage;

<sup>(1)(4)</sup>II.6 the processed animal protein or product described above contains or is derived from animal-by products of ruminant origin and:

<sup>(1)(4)</sup>*either* [originates from a country or region, which is classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001, and in which there has been no indigenous BSE case, and]]

<sup>(1)(4)</sup>*or* [originates from a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001, in which there has been an indigenous BSE case, and the animal by-product or derived product were derived from animals born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived

from ruminants, as defined in the WOA (formerly OIE) Terrestrial Animal Health Code, has been effectively enforced in that country or region, and]

<sup>(1)</sup>*either* [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]

<sup>(1)</sup>*or* [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from:

<sup>(1)(4)</sup>*either* [bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001.]]

<sup>(1)(4)</sup>*or* [(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council;

[(b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001, in which there has been no indigenous BSE case,

(c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk as set out in a document relating to 'BSE risk status' published on gov.uk, in accordance with Regulation (EC) No 999/2001.]]]

**II.7** the processed animal protein or product described above:

<sup>(1)</sup>*either* [does not contain milk or milk products of ovine or caprine animal origin or is not intended for feed for farmed animals, other than fur animals.]

<sup>(1)</sup>*or* [contains milk or milk products of ovine or caprine animal origin and is intended for feed for farmed animals, other than fur animals, and the milk or milk products:

(a) are derived from ovine and caprine animals which have been kept continuously since birth in a country where the following conditions are fulfilled:

(i) classical scrapie is compulsorily notifiable;

(ii) an awareness, surveillance and monitoring system is in place for classical scrapie;

(iii) official restrictions apply to holdings of ovine or caprine animals in the case of a suspicion of TSE or the confirmation of classical scrapie;

(iv) ovine and caprine animals affected with classical scrapie are killed and destroyed;

- (v) the feeding to ovine and caprine animals of meat-and-bone meal or greaves, as defined in the Terrestrial Animal Health Code of the World Organisation for Animal Health (WOAH (formerly OIE)), of ruminant origin has been banned and effectively enforced in the whole country for a period of at least the preceding seven years;
- (b) originate from holdings where no official restrictions are imposed due to a suspicion of TSE;
- (c) originate from holdings where no case of classical scrapie has been diagnosed during a period of at least the preceding seven years or, following the confirmation of a case of classical scrapie:
- <sup>(1)</sup>*either* [all ovine and caprine animals on the holding have been killed and destroyed or slaughtered, except for breeding rams of the ARR/ARR genotype, breeding ewes carrying at least one ARR allele and no VRQ allele and other ovine animals carrying at least one ARR allele;]
- <sup>(1)</sup>*or* [all animals in which classical scrapie was confirmed have been killed and destroyed, and the holding has been subjected for a period of at least two years since the date of confirmation of the last classical scrapie case to intensified TSE monitoring, including testing with negative results for the presence of TSE in accordance with the laboratory methods set out in point 3.2 of Chapter C of Annex X to Regulation (EC) No 999/2001, of all of the following animals which are over the age of 18 months, except ovine animals of the ARR/ARR genotype:
- animals which have been slaughtered for human consumption; and
  - animals which have died or been killed on the holding but which were not killed in the framework of a disease eradication campaign.]]

**II.8** the processed animal protein or product described above contains or is derived from animal-by products of non-ruminant origin and is, according to the statement of the Consignor referred to in Box I.1,

<sup>(1)</sup>*either* [not intended for the production of feed for farmed animals, other than fur animals.]

<sup>(1)(3)</sup>*or* [intended for the production of feed for non-ruminant farmed animals, other than fur animals, and the Consignor has undertaken to ensure that the Border Control Post of entry will be provided with the results of the analyses carried out in accordance with the methods set out in Annex VI to Commission Regulation (EC) No 152/2009.]

## Notes

References to European Union legislation within this certificate are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018) and can be viewed on the UK legislation website ([legislation.gov.uk](http://legislation.gov.uk)).

References to Great Britain in this certificate include Channel Islands and Isle of Man.

## Part I:

Box reference I.6: Person responsible for the consignment in Great Britain: this box is required to be filled in only if it is a certificate for a commodity to be transited through Great Britain; it may be filled in if the certificate is for a commodity that is to be imported into Great Britain.

**Processed animal protein not intended for human consumption from non-EU countries GBHC078X**

II.a. Certificate reference no.	II.b
/	

- Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. Products in transit may only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.
- Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); information is to be provided in case of unloading and reloading.
- Box reference I.19: Use the appropriate HS code: 05 05; 05 06: 05.07; 05.11: 23 01 or 23 09.
- Box reference I.25: Technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.
- Box reference I.26 and I.27: Fill in according to whether it is a transit or an import certificate.
- Box reference I.28: Species: select from the following; *Aves*, *Ruminantia*, *Suidae*, *Mammalia* other than *Ruminantia* or *Suidae*, *Pesca*, *Mollusca*, *Crustacea*, invertebrates other than *Mollusca* and *Crustacea*. In the case of farmed fish, specify the scientific name of the fish.

**Part II:**

- (1) Delete as appropriate.
- (2) Where:
  - n = number of samples to be tested;
  - m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;
  - M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and
  - c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.
- (3) The person responsible for the load referred to in Box 1.6 must ensure that, if the processed animal protein or product described in this health certificate is intended to be used for the production of feed for non-ruminant farmed animals, other than fur animals, the consignment must be analysed, in accordance with the methods set out in Annex VI to Regulation (EC) No 152/2009, in order to verify the absence of unauthorised constituents of animal origin. The information on the result of such analysis must be attached to this health certificate when presenting the consignment at a border control post of the point of entry into Great Britain.
- (4) A document relating to the 'Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) risk status' of approved trading partners published by the Secretary of State, with the consent of the Scottish and Welsh Ministers, may be found here:

[Animal health status of countries approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk](https://data.gov.uk)

**Processed animal protein not intended for human consumption from non-EU countries GBHC078X**

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b</b>
--	-------------

The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.

Note for the person responsible for the consignment in Great Britain: this certificate is only for veterinary purposes and must accompany the consignment until it reaches the border control post.

<b>Official Veterinarian</b>	
<b>Name (in capital letters):</b>	Qualification and title:
<b>Date:</b>	Signature
<b>Stamp:</b>	





**COUNTRY**

**Fish oil not intended for human consumption to be used as feed material or for purposes outside the feed chain**

Part II: Certification	II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
	<p>I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council <sup>(1a)</sup> and in particular Article 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011 <sup>(1b)</sup> and in particular Annex XIV, Chapter II thereof, and certify that the fish oil described above:</p> <p>II.1. consists of fish oil that satisfies the health requirements below;</p> <p>II.2. contains exclusively fish oil not intended for human consumption;</p> <p>II.3. has been prepared and stored in a dedicated fish plant approved, validated and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009;</p> <p>II.4. has been prepared exclusively with the following animal by-products:  <sup>(2)</sup>either [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption;]  <sup>(2)</sup>and/or [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]  <sup>(2)</sup>and/or [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]  <sup>(2)</sup>and/or [- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]</p> <p>II.5. the fish oil:            (a) has been subjected to processing in accordance with Annex X, Chapter II, Section 3 of Regulation (EU) No 142/2011, in order to kill pathogenic agents;            (b) has not been in contact with other types of oils including rendered fats from any species of terrestrial animals, and  <sup>(2)</sup> either [(c) is packaged in new containers or in containers that have been cleaned and disinfected if necessary for the prevention of contamination and all precautions taken to prevent their contamination,]  <sup>(2)</sup> or [(c) where bulk transport is intended, the pipe, pumps and bulk tanks and any other bulk container or bulk road tanker used in the transportation of the product from the manufacturing plant either directly on to the ship or into shore tanks or directly to plants have been inspected and found to be clean before use,]            and (d) which bear labels indicating '<b>NOT FOR HUMAN CONSUMPTION</b>'.</p> <p><b>Notes</b></p> <p><b>Part I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Box reference I.6: Person responsible for the consignment in the European Union: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity; it may be filled in if the certificate is for import commodity.</li> <li>- Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. The products in transit can only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.</li> <li>- Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); information is to be provided in case of unloading and reloading.</li> <li>- Box reference I.19: use the appropriate HS code: 15.04 or 15.18.</li> <li>- Box reference I.23: for bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) should be included.</li> <li>- Box reference I.25: technical use: any use other than for animal consumption.</li> <li>- Box reference I.26 and 1.27: fill in according to whether it is a transit or an import certificate.</li> <li>- Box reference I.28: Manufacturing plant: provide the registration number of the treatment/processing establishment.</li> </ul>		

**COUNTRY****Fish oil not intended for human consumption to be used as feed material or for purposes outside the feed chain**

<b>II. Health information</b>	<b>II.a Certificate reference</b>	<b>II.b</b>
<b>Part II:</b>  ( <sup>1a</sup> ) OJ L 300, 14.11.2009, p. 1. ( <sup>1b</sup> ) OJ L 54, 26.2.2011, p. 1. ( <sup>2</sup> ) Delete as appropriate.  – The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing. – Note for the person responsible for the consignment in the European Union: this certificate is only for veterinary purposes and has to accompany the consignment until it reaches the border inspection post.		
<b>Official veterinarian / Official inspector</b>  Name (in capital letters) <span style="float: right;">Qualification and title</span>  Date  Stamp <span style="float: right;">Signature</span>		

**Model health certificate for fish oil not intended for human consumption to be used as feed material or for purposes outside the feed chain from non-EU countries**

GBHC139X v3.0 May 2022

<b>Part I. Details of dispatched consignment</b>							
<b>I.1 Consignor</b> Name: Address: Tel:		<b>I.2 Certificate reference no.</b>		<b>I.3 Central competent authority</b>			
		<b>I.2.a Not in use</b>		<b>I.4 Local competent authority</b>			
<b>I.5 Consignee</b> Name: Address: Tel:				<b>I.6 Person responsible for the load in Great Britain</b> Name: Address: Tel:			
<b>I.7 Country of origin</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.8 Region of origin</b>	<b>Code</b>	<b>I.9 Country of destination</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.10 Region of destination</b>	<b>Code</b>
<b>I.11 Place of origin</b> Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:				<b>I.12 Place of destination</b> <input type="checkbox"/> Custom warehouse Name: Approval number: Address:			
<b>I.13 Place of loading</b>				<b>I.14 Date of departure</b>			
<b>I.15 Means of transport</b> <input type="checkbox"/> Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other Identification: Documentation references:				<b>I.16 Entry BCP</b>			
				<b>I.17 Not in use</b>			

Fish oil not intended for human consumption to be used as feed material or for purposes outside the feed chain from non-EU countries GBHC139X

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b.</b>
--	--------------

<b>I.18 Description of commodity</b>				
<b>I.19 Commodity code (HS code)</b>		<b>I.21 Temperature of products</b> <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen		<b>I.23 Seal / Container No.</b>
<b>I.20 Quantity</b>		<b>I.22 Number of packages</b>		<b>I.24 Type of packaging</b>
<b>I.25 Commodity certified for</b> <input type="checkbox"/> Animal feeding stuff <input type="checkbox"/> Technical use				
<b>I.26 <input type="checkbox"/> For transit through Great Britain to third country</b> Third country			<b>I.27 <input type="checkbox"/> For import or admission into Great Britain</b>	
ISO Code				
<b>I.28 Identification of the commodities</b>				
Species (Scientific name)	Approval number of establishments / Manufacturing plant	Number of packages	Net weight	Batch number

## Part II. Certification

I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 and in particular Article 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011 and in particular Annex XIV, Chapter II thereof, and certify that the fish oil described above:

- II.1** consists of fish oil that satisfies the health requirements below;
- II.2** contains exclusively fish oil not intended for human consumption;
- II.3** has been prepared and stored in a dedicated fish plant approved, validated and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009
- II.4** has been prepared exclusively with the following animal by-products

<sup>(1)</sup>either [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption;]

**Fish oil not intended for human consumption to be used as feed material or for purposes outside the feed chain from non-EU countries GBHC139X**

II.a. Certificate reference no.	II.b.

<sup>(1)</sup>and/or [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]

<sup>(1)</sup>and/or [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]

<sup>(1)</sup>and/or [- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]

**II.5** the fish oil:

**(a)** has been subjected to processing in accordance with Annex X, Chapter II, Section 3 of Regulation (EU) No 142/2011, in order to kill pathogenic agents;

**(b)** has not been in contact with other types of oils including rendered fats from any species of terrestrial animals, and

<sup>(1)</sup>either **[(c)** is packaged in new containers or in containers that have been cleaned and disinfected if necessary for the prevention of contamination and all precautions taken to prevent their contamination,]

<sup>(1)</sup>or **[(c)** where bulk transport <sup>(1)</sup>is intended, the pipe, pumps and bulk tanks and any other bulk container or bulk road tanker used in the transportation of the product from the manufacturing plant either directly on to the ship or into shore tanks or directly to plants have been inspected and found to be clean before use,]

and **(d)** which bear labels indicating 'NOT FOR HUMAN CONSUMPTION'.

**Notes**

References to European Union legislation within this certificate are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018) and can be viewed on the UK legislation website ([legislation.gov.uk](http://legislation.gov.uk)).

References to Great Britain in this certificate include Channel Islands and Isle of Man.

**Part I:**

Box reference I.6: Person responsible for the consignment in Great Britain: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity; it may be filled in if the certificate is for import commodity.

Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. The products in transit can only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.

Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); information is to be provided in case of unloading and reloading.

Box reference I.19: Use the appropriate HS code: 15.04 or 15.18.

Box reference I.23: For bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) should be included.

**Fish oil not intended for human consumption to be used as feed material or for purposes outside the feed chain from non-EU countries GBHC139X**

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b.</b>
--	--------------

Box reference I.25: Technical use: any use other than for animal consumption.

Box reference I.26 and I.27: Fill in according to whether it is a transit or an import certificate.

Box reference I.28: Manufacturing plant: provide the registration number of the treatment/processing establishment.

**Part II:**

<sup>(1)</sup> Delete as appropriate.

The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.

Note for the person responsible for the consignment in Great Britain: this certificate is only for veterinary purposes and has to accompany the consignment until it reaches the border control post.

**Official Veterinarian / Official Inspector**

Name (in capital letters):	Qualification and title:
Date:	Signature:
Stamp:	

**CHAPTER 15: FOR EGG PRODUCTS NOT INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION  
THAT COULD BE USED AS FEED MATERIAL OR FOR PURPOSES OUTSIDE THE FEED  
CHAIN, INTENDED FOR DISPATCH TO OR FOR TRANSIT THROUGH (2) THE EUROPEAN  
UNION**

COUNTRY		Veterriary certificate to EU			
<b>Part I: Description of consignment</b>	<b>I.1 Consignor</b> Name Address  Tel		<b>I.2 Certificate reference No</b>	<b>I.2a</b>	
			<b>I.3 Central Competent Authority</b>		
			<b>I.4 Local Competent Authority</b>		
	<b>I.5 Consignee</b> Name Address  Postcode Tel		<b>I.6 Person responsible for the load in EU</b> Name  Address  Postcode Tel		
	<b>I.7 Country of origin</b>	ISO country code	<b>I.9 Country of destination</b>	ISO country code	
	<b>I.8 Region of origin</b>	Code	<b>I.10 Region of destination</b>	Code	
	<b>I.11 Place of origin</b> Name Approval No Address Name Approval No Address Name Approval No Address		<b>I.12 Place of destination</b> Name Custom warehouse <input type="checkbox"/> Address Approval No Address  Postcode		
	<b>I.13 Place of loading</b>		<b>I.14 Date of departure</b>		
	<b>I.15 Means of transport</b> Airplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/>  Road vehicle <input type="checkbox"/> other <input type="checkbox"/> Identification Documentation references		<b>I.16 Entry BCP in EU</b>		
			<b>I.17</b>		
	<b>I.18 Description of commodity</b>		<b>I.19 Commodity code (HS code)</b>		<b>I.20 Quantity</b>
	<b>I.21</b>	<b>Temperature of product</b> <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen	<b>I.22 Number of packages</b>		
	<b>I.23 Seal/Container number</b>		<b>I.24 Type of packaging</b>		
	<b>I.25 Commodities certified for:</b>  Animal feedingstuff <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/>				
<b>I.26 For transit through EU to third country</b> <input type="checkbox"/>		<b>I.27 For import or admission into EU</b> <input type="checkbox"/>			
Third country ISO code					
<b>I.28 Identification of the commodities</b>					
Nature of commodity	approval number of establishments Manufacturing plant	Number of packages	Net weight	Batch number	

Part II: Certification	II. Health information	II.a Certificate reference No	II.b
		<p>I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council <sup>(1a)</sup> and in particular Article 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011 <sup>(1b)</sup>, and in particular Chapter I of Annex XIV thereto, and certify that the egg products described above:</p> <p>II.1. consist of egg products that satisfy the health requirements below;</p> <p>II.2. consist exclusively of egg products not intended for human consumption;</p> <p>II.3. have been prepared and stored in a plant, approved, validated and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009 or Article 4(2) of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council <sup>(3)</sup>, in order to kill pathogenic agents;</p> <p>II.4. have been prepared (derived) exclusively with the following animal by-products:</p> <p><sup>(2)</sup> <i>either</i> [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption;]</p> <p><sup>(2)</sup> <i>and/or</i> [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]</p> <p><sup>(2)</sup> <i>and/or</i> [- the following material originating from terrestrial animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hatchery by-products,</li> <li>- eggs,</li> <li>- egg by-products, including egg shells;] <p>II.5. have been subjected to processing:</p> <p><sup>(2)</sup> <i>either</i> [in accordance with processing method _____ <sup>(4)</sup> as set out in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;]</p> <p><sup>(2)</sup> <i>or</i> [in accordance to a method and parameters which ensure that the products comply with the microbiological standards set out in Chapter I of Annex X, to Regulation (EU) No 142/2011;]</p> <p><sup>(2)</sup> <i>or</i> [in accordance with Section X, Chapters I and II of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;]</p> <p>II.6. have been examined by the competent authority taking a random sample immediately prior to dispatch and found it to comply with the following standards (5):</p> <p>Salmonella: absence in 25g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0, Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gram;</p> <p>II.7. meet Union standards on residues of substances that are harmful or might alter the organoleptic characteristics of the product or make its use as feed dangerous or harmful to animal health;</p> <p>II.8. the end product was:</p> <p><sup>(2)</sup> <i>either</i> [packed in new or sterilised bags,]</p> <p><sup>(2)</sup> <i>or</i> [transported in bulk in containers or other means of transport that were thoroughly cleaned and disinfected with a disinfectant approved by the competent authority before use,]</p> <p>and which bear labels indicating "NOT FOR HUMAN CONSUMPTION";</p> <p>II.9. the end product was stored in enclosed storage;</p> <p>II.10. the product has undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment.</p> </li></ul>	



Part II: Certification	II. Health information	II.a Certificate reference	II.b
	<p><b>Notes</b></p> <p><b>Part I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Box reference 1.6: Person responsible for the consignment in the European Union: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity; it may be filled in if the certificate is for import commodity.Box reference 1.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity.</li> <li>- Box reference 1.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. The products in transit can only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.</li> <li>- Box reference 1.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the BIP of entry into the EU.</li> <li>- Box 1.19: use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 04.08, 23.09 or 35.02.</li> <li>- Box reference 1.23: for bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) should be included.</li> <li>- Box reference 1.25: technical use: any use other than for animal consumption.</li> <li>- Box reference 1.26 and 1.27: fill in according to whether it is a transit or an import certificate.</li> </ul> <p><b>Part II:</b></p> <p><sup>(1a)</sup> OJ L 300, 14.11.2009, p. 1.  <sup>(1b)</sup> OJ L 54, 26.2.2011, p. 1.  <sup>(2)</sup> Delete as appropriate.  <sup>(3)</sup> OJ L 139, 30.4.2004, p. 55.  <sup>(4)</sup> Insert method 1 to 5 or 7 as applicable.  <sup>(5)</sup> Where:</p> <p>n = number of samples to be tested;</p> <p>m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;</p> <p>M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and</p> <p>c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.</li> <li>- Note for the person responsible for the consignment in the European Union: this certificate is only for veterinary purposes and has to accompany the consignment until it reaches the border inspection post.</li> </ul>		
	<p><b>Official veterinarian / Official inspector</b></p> <p>Name (in capital letters) <span style="float: right;">Qualification and title</span></p> <p>Date</p> <p>Stamp <span style="float: right;">Signature</span></p>		

**Model health certificate for egg products not intended for human consumption that could be used as feed from non-EU countries**

GBHC140X v3.0 May 2022

<b>Part I. Details of dispatched consignment</b>							
<b>I.1 Consignor</b> Name: Address: Tel:		<b>I.2 Certificate reference no.</b>		<b>I.3 Central competent authority</b>			
		<b>I.2.a Not in use</b>		<b>I.4 Local competent authority</b>			
<b>I.5 Consignee</b> Name: Address: Tel:				<b>I.6 Person responsible for the load in Great Britain</b> Name: Address: Tel:			
<b>I.7 Country of origin</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.8 Region of origin</b>	<b>Code</b>	<b>I.9 Country of destination</b>	<b>ISO code</b>	<b>I.10 Region of destination</b>	<b>Code</b>
<b>I.11 Place of origin</b> Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:  Name: Approval number: Address:				<b>I.12 Place of destination</b> <input type="checkbox"/> Custom warehouse Name: Approval number: Address:			
<b>I.13 Place of loading</b>				<b>I.14 Date of departure</b>			
<b>I.15 Means of transport</b> <input type="checkbox"/> Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other Identification: Documentation references:				<b>I.16 Entry BCP</b>			
				<b>I.17 Not in use</b>			



**Egg products not intended for human consumption that could be used as feed from non-EU countries GBHC140X**

II.a. Certificate reference no.	II.b.

of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]

<sup>(1)</sup>*and/or* [- the following material originating from terrestrial animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:

- hatchery by-products,
- eggs,
- egg by-products, including egg shells;]

**II.5** have been subjected to processing:

<sup>(1)</sup>*either* [in accordance with processing method..... <sup>(2)</sup> as set out in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;]

<sup>(1)</sup>*or* [in accordance to a method and parameters which ensure that the products comply with the microbiological standards set out in Chapter I of Annex X, to Regulation (EU) No 142/2011;]

<sup>(1)</sup>*or* [in accordance with Section X, Chapters I and II of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;]

**II.6** have been examined by the competent authority taking a random sample immediately prior to dispatch and found it to comply with the following standards <sup>(3)</sup>:

*Salmonella*: absence in 25g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

*Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gram;

**II.7** meet Great Britain's standards on residues of substances that are harmful or might alter the organoleptic characteristics of the product or make its use as feed dangerous or harmful to animal health;

**II.8** the end product was:

<sup>(1)</sup>*either* [packed in new or sterilised bags,]

<sup>(1)</sup>*or* [transported in bulk in containers or other means of transport that were thoroughly cleaned and disinfected with a disinfectant approved by the competent authority before use,]

and which bear labels indicating "NOT FOR HUMAN CONSUMPTION";

**II.9** the end product was stored in enclosed storage;

**II.10** the product has undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment.

**Notes**

References to European Union legislation within this certificate are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018) and can be viewed on the UK legislation website ([legislation.gov.uk](http://legislation.gov.uk)).

References to Great Britain in this certificate include Channel Islands and Isle of Man.

**Part I:**

**Egg products not intended for human consumption that could be used as feed from non-EU countries GBHC140X**

<b>II.a. Certificate reference no.</b>	<b>II.b.</b>
--	--------------

- Box reference I.6: Person responsible for the consignment in Great Britain this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity; it may be filled in if the certificate is for import commodity.
- Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. The products in transit can only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.
- Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the border control post of the point of entry into Great Britain.
- Box reference I.19: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 04.08, 23.09 or 35.02.
- Box reference I.23: For bulk containers, the container number and the seal number (if applicable) must be included.
- Box reference I.25: Technical use: any use other than for animal consumption.
- Box reference I.26 and I.27: Fill in according to whether it is a transit or an import certificate.

**Part II:**

- (1) Delete as appropriate.
- (2) Insert method 1 to 5 or 7 as applicable.
- (3) Where:
  - n = number of samples to be tested;
  - m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;
  - M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and
  - c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.

The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.

Note for the person responsible for the consignment in Great Britain: this certificate is only for veterinary purposes and has to accompany the consignment until it reaches the border control post.

**Official Veterinarian / Official Inspector**

**Name (in capital letters):**

**Qualification and title:**

**Date:**

**Signature:**

**Stamp:**

別紙 1 - 1 基準遵守に係る保証事項【ペットフードを製造する施設】

住所  
氏名（注1）

以下の施設において、下表の「施設における具体的な対応」に記載した事項に間違いがなく、当該記載事項及び認定基準を遵守することについて保証いたします。

施設の名称  
施設の所在地

認定基準	施設における具体的な対応	
	規程	記録簿
<p>(1) 管理方法等の基準 製造業者は、E C規則第1069/2009号及びE U規則第142/2011号を事業者の責務により確認した上で、(2) 及び (3) に定める施設及び製造の基準に関して、以下の事項を遵守していることを保証していること。</p>		
<p>① E U等向け輸出製品（本要綱において「輸出対象製品」という。）を、(2) に定める基準に適合する施設で処理し、かつ、(3) に定める基準を遵守して製造すること。</p>		
<p>② 各工程に応じた重要管理点を監視、点検する方法について定めた規程を作成し、当該規程に基づく監視等を継続的に実施すること。その際、次のことを行うこと。 ア 危害要因の特定 イ 危害要因を排除又は許容範囲まで低減するための重要管理点の特定 ウ 重要管理点における危険度の限界設定（「許容可」と「許容不可」の分類）</p>		

<p>エ 重要管理点に関する効果的監視手順の作成と実施  オ 重要管理点で問題が特定された場合、是正措置の実施  カ 上記アからオまでが整備され、効果的に機能していることを確認する手順の設定とそれらの定期的な実施</p>			
<p>③ (3)に定める基準に準拠しているか否かを確認するために、分析用試料を採取し、適切な分析機関で分析を実施すること((3)の②のオで定めるサルモネラ菌の検出検査を含む。)  注 「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」(平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知)で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。</p>			
<p>④ ②及び③の実施に係る情報及び結果を記録し、少なくとも2年間以上保管すること。</p>			
<p>⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送の方法を変更した場合は、それらの手順を見直し、必要な措置を講じること。</p>			
<p>⑥ ③の分析機関での分析結果又は利用可能な他の情報によって基準への不適合のおそれ又は動物の健康や公衆衛生に深刻な被害をもたらすおそれがあることが明らかになった場合には、直ちに被害拡大の防止のために必要な出荷停止及び廃棄等の措置を講じるとともに、畜水産安全管理課に報告すること。また、遅滞なく原因調査及び再発防止対策を講じ、その結果を畜水産安全管理課に報告すること。</p>			
<p>(2) 施設の基準  輸出対象製品を製造する施設は、下記の要件を満たしていること。</p>			
<p>① 公衆衛生・動物衛生上のリスクの侵入を防ぐため、納入された原料を完全に安全な状態で保管し、処理する設備を有すること。</p>			
<p>② 輸出対象製品の製造後、使用されなかった動物由来原料を処理できる敷地内の施設において適切にその処理を行っていること。又は、使用されなかった動物由来原料を敷地外の施設に輸送して、適切にその処理を行っていること。</p>			

(3) 製造の基準			
<p>① 使用する原料</p> <p>ア ペットフード（缶入り）及びペットフード（缶入り以外の加工された製品）については、別添1の認定基準の（3）の①のアからサまでに定めるもの以外の動物由来原料を輸出対象製品に使用しないこと。</p>	<p>【輸出対象製品用動物由来原料】</p> <p>アからサまでの該当を列記 （ ）</p> <p>【アからサまで以外の動物由来原料の取扱いの有無】</p> <p>（ 有 ・ 無 ）</p>	/	/
<p>イ ドッグガムについては、別添1の認定基準の（3）の①のアからエまで及びケに定めるもの以外の動物由来原料を輸出対象製品に使用しないこと。</p>	<p>【輸出対象製品用動物由来原料】</p> <p>アからエ及びケのうち該当を列記 （ ）</p> <p>【アからエ及びケ以外の動物由来原料の取扱いの有無】</p> <p>（ 有 ・ 無 ）</p>		
<p>② 加工条件</p> <p>ア ペットフード（缶入り）については、微生物が侵入しない構造の密閉容器に入れた状態でF<sub>c</sub>値が3（121℃で3分）以上の加熱処理が行われること。</p>			
<p>イ ペットフード（缶入り以外の加工された製品）については、次のいずれかの加熱処理が行われること。</p> <p>（ア）最終製品に対し90℃以上</p> <p>（イ）全ての動物由来原料に対し、90℃以上</p>			
<p>ウ ドッグガムについては、最終製品に対し、90℃以上の加熱処理が行われること。</p>			
<p>エ ペットフード（缶入り）については、保管中（出荷前）の製品から、無作為に5点以上の試料を採取して細菌検査を実施し、当該飼料がアを満た</p>			



す適切な加熱処理が行われていることを確認すること。			
<p>オ ペットフード（缶入り以外の加工された製品）及びドッグガムについては、製造中又は保管中（出荷前）の製品から、無作為に5点以上の試料を採取してサルモネラ菌等の検出検査を実施し、当該試料が次の基準に適合することを確認すること。</p> <p>（ア） サルモネラ菌の検出基準 採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。</p> <p>（イ） 腸内細菌科の検出基準 次のいずれかを満たすこと。</p> <p>i 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p> <p>ii 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p>			
カ 加熱処理後、微生物による汚染を確実に防止するための予防策が講じられること（小分けのため、他の指定工場へ輸送する場合は、その対応を含む。）。			
キ 輸出対象製品は新しい容器で包装されること。			

- 注 1 申請業者の代表者又は施設の責任者であること。
- 2 「施設における具体的な対応」には、各基準に適合するために講じる措置等について具体的に記載すること。また、関連する図面等の資料も適宜添付すること。
- 3 「規程」には、重点管理点を監視、点検する方法及びその他各欄に記載した措置の実施に必要な手順等について定めた規程の名称を記入すること。
- 4 「記録簿」には、各欄に記載した措置の実施及び結果等について記録する記録簿の名称を記入すること。

別紙 1 - 2 基準遵守に係る保証事項【動物性加工たん白質飼料を製造する施設】

住所  
氏名（注1）

以下の施設において、下表の「施設における具体的な対応」に記載した事項に間違いがなく、当該記載事項及び認定基準を遵守することについて保証いたします。

施設の名称  
施設の所在地

認定基準	施設における具体的な対応	
	規程	記録簿
(1) 管理方法等の基準 製造業者は、E C規則第1069/2009号及びE U規則第142/2011号を事業者の責務により確認した上で、(2) から (4) までに定める基準に関して、次の事項を遵守していることを保証していること。		
① E U等向け輸出製品（本要綱において「輸出対象製品」という。）を、(2) 及び (3) に定める基準に適合する施設で処理し、かつ、(4) に定める基準を遵守して製造すること。		
② HACCPに基づく衛生管理を実施していること。そのために、各工程に応じた重要管理点を監視、点検する方法について定めた規程を作成し、当該規程に基づく監視等を継続的に実施すること。その際、次のことを行うこと。 ア 危害要因の特定 イ 危害要因を排除又は許容範囲まで低減するための重要管理点の特定 ウ 重要管理点における危険度の限界設定（「許容可」と「許容不可」の分類）		

<p>エ 重要管理点に関する効果的監視手順の作成と実施  オ 重要管理点で問題が特定された場合、是正措置の実施  カ 上記アからオまでが整備され、効果的に機能していることを確認する手順の設定とそれらの定期的な実施</p>			
<p>③ (4)に定める基準に準拠しているか否かを確認するために、分析用試料を採取し、適切な分析機関で分析を実施すること((4)の②のイで定めるサルモネラ菌の検出検査を含む)。  注) 「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」(平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知)で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。</p>			
<p>④ ②及び③の実施に係る情報及び結果を記録し、少なくとも2年間以上保管すること。</p>			
<p>⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送の方法を変更した場合は、それらの手順を見直し、必要な措置を講じること。</p>			
<p>⑥ ③の分析機関での分析結果又は利用可能な他の情報によって基準への不適合のおそれ又は動物の健康や公衆衛生に深刻な被害をもたらすおそれがあることが明らかになった場合には、直ちに被害拡大の防止のために必要な出荷停止及び廃棄等の措置を講じるとともに、畜水産安全管理課に報告すること。また、遅滞なく原因調査及び再発防止対策を講じ、その結果を畜水産安全管理課に報告すること。</p>			
<p>(2) 衛生基準  輸出対象製品を製造する施設は、以下の要件を満たしていること。</p>			
<p>① 昆虫、ネズミ、鳥等、害虫や害獣の侵入を防ぐ措置が講じられていること。</p>			
<p>② 機器類が整備され、計器類が定期的に調整されていること。</p>			
<p>③ 汚染防止対策として、コンテナ・運搬具の清掃・消毒が適切に行われていること。</p>			
<p>④ 施設の従業員は全員が、作業にふさわしく清潔な服を着用すること。</p>			

<p>また、必要に応じて次のアからウまでを遵守すること。</p> <p>ア 作業員が清浄でない作業場から、清浄な作業場に入る際に、作業服と靴を替えるか、消毒すること。</p> <p>イ 装置・機器類を清浄でない作業場から、清浄な作業場に持ち込む際に消毒すること。</p> <p>ウ 然るべき方法で作業員の行動を把握し、足洗い場、車輪洗い場の正しい使い方を明示すること。</p>			
⑤ 汚染リスクの回避を前提として動物由来原料を取り扱うこと。			
⑥ 動物由来原料を速やかに加工し、加工後、汚染リスクの回避を前提として製品を取り扱い、貯蔵すること。			
⑦ 動物由来原料を加工する際は、必要に応じて、全ての工程で所定の温度・時間によって処理し、再汚染のリスクを回避すること。			
⑧ 自動計測器等によって、管理指標（特に温度・圧力・加熱時間や対象物の大きさ）を定期的に点検すること。			
⑨ 施設の全ての部分について、清掃手順を定め、これを文書化すること。			
<p>(3) 施設の基準</p> <p>輸出対象製品を製造する施設は、下記の要件を満たしていること。</p>			
① 施設の敷地内にと畜場が設置されていないこと。			
② 完全に区分された「清浄区域」と「非清浄区域」が設定されていること。 「非清浄区域」には、清掃及び消毒を容易に行える構造の遮蔽された動物由来原料の受入場所が設置されていること。床は排水が容易に行えるように設計されていること。			
③ 作業員用のトイレ、更衣室、洗面台などが設置されていること。			
④ 動物由来原料を加工するための熱水及び蒸気について、十分な供給能力を有すること。			
⑤ 必要な場合、「非清浄区域」に、動物由来原料を破砕して加工設備に供給する設備が設置されていること。			
⑥ 要求された熱処理工程に次の機器を有すること。			

<p>ア 時間当たりの温度を監視する測定装置。必要な場合は、到達した圧力を監視する測定装置</p> <p>イ 点検又は公的検査のための測定結果を連続して記録する装置</p> <p>ウ 加熱不足を防止する安全装置</p>			
<p>⑦ 動物由来原料による製品の汚染を防止するため、原料の搬入場所と製品の加工工程及び保管工程は、明確に区分されていること。</p>			
<p>⑧ 船で輸送される場合を除き、動物由来原料を受け入れる容器を清掃・消毒する設備を有すること。</p>			
<p>⑨ 必要に応じ、「非清浄区域」を出る車両の車輪、その他の箇所を消毒する設備を有すること。</p>			
<p>⑩ 試験施設を有するか、外部の試験施設を利用可能であること。</p>			
<p>⑪ 加工前又は加工中に動物由来原料又は製品中の包装資材、金属片などの異物を除去する設備を有すること。</p>			
(4) 製造の基準			
<p>① 使用する原料</p> <p>別添2の認定基準の(4)の①のアからシまでに定めるもの以外の動物由来原料を輸出対象製品に使用しないこと。</p>	<p><b>【輸出対象製品用動物由来原料】</b></p> <p>アからシまでの該当を列記 ( )</p> <p><b>【アからシまで以外の動物由来原料の取扱いの有無】</b></p> <p>( 有 ・ 無 )</p>	/	/
<p>② 加工条件</p> <p>ア 輸出対象製品を製造する施設は、次の(ア)から(キ)までのいずれかの条件で加工すること。</p>		/	/
<p>(ア) 動物由来原料の径を50mm以下とし、圧力3バール以上、中心温度133℃以上、20分間以上で加熱する。ただし、圧力は蒸気のみで生み出すこと。</p> <p>(イ) 動物由来原料の径を150mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱す</p>			

<p>る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度100℃以上、125分間以上</li> <li>ii 中心温度110℃以上、120分間以上</li> <li>iii 中心温度120℃以上、50分間以上</li> </ul> <p>(ウ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度100℃以上、95分間以上</li> <li>ii 中心温度110℃以上、55分間以上</li> <li>iii 中心温度120℃以上、13分間以上</li> </ul> <p>(エ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、油脂を塗った容器内に入れ、次のいずれかの条件で加熱する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度100℃以上、16分間以上</li> <li>ii 中心温度110℃以上、13分間以上</li> <li>iii 中心温度130℃以上、3分間以上</li> </ul> <p>(オ) 動物由来原料の径を20mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱後、油分と水分が取り除かれるまで圧縮する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度80℃以上、120分間以上</li> <li>ii 中心温度100℃以上、60分間以上</li> </ul> <p>(カ) 動物由来原料を破砕し、少なくとも24時間ギ酸と混合することでpHを4.0以下とする。その後、混合物を次のとおり加熱する。なお、本工程はバッチ式、連続式のどちらでもよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度90℃以上、60分間以上（動物由来原料の径が50mm以下の場合）</li> <li>ii 中心温度70℃以上、60分間以上（動物由来原料の径が30mm以下の場合）</li> </ul> <p>(キ) 本要綱3の(2)の調査により、次の微生物学的基準を満たしていることが確認されている加工方法。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i 輸出处製品に対し、30製造日以上にわたり、サルモネラ菌等の検出検査を1日1回実施し、次の基準に適合している。</li> </ul>			
--	--	--	--

<p>(i) 処理後に直接採取された製品 製品 1 g中にクロストリジウム・パーフリンゲンスの検出がないこと。</p> <p>(ii) 貯蔵中又は貯蔵後に採取された製品</p> <p>a サルモネラ菌の検出基準 採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。</p> <p>b 腸内細菌科の検出基準 次のいずれかを満たすこと。</p> <p>(a) 全ての試料の細菌数が 1 g中10を超えないこと。</p> <p>(b) 全ての試料の細菌数が 1 g中300を超えず、採取した試料の 6 割以上の試料の細菌数が 1 g中10を超えないこと。</p>			
<p>イ 保管中の製品から、無作為に 5 点以上の試料を採取してサルモネラ菌等の検出検査を実施し、当該試料が次の基準に適合することを確認すること。</p> <p>(ア) サルモネラ菌の検出基準 採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。</p> <p>(イ) 腸内細菌科の検出基準 次のいずれかを満たすこと。</p> <p>i 全ての試料の細菌数が 1 g中10を超えないこと。</p> <p>ii 全ての試料の細菌数が 1 g中300を超えず、採取した試料の 6 割以上の試料の細菌数が 1 g中10を超えないこと。</p>			
<p>ウ 加熱処理後、微生物の汚染を確実に防止するための予防策が講じられること。</p>			
<p>エ 輸出対象製品は新しい容器で包装されること。</p>			

オ	輸出対象製品は密閉された倉庫で保管すること。		
カ	輸出対象製品に食用ではない旨の表示をすること。		
キ	<p>輸出対象製品は、以下のいずれかを満たすこと。</p> <p>(ア) めん羊又は山羊由来の乳・乳製品を含まないか、毛皮動物以外の畜産動物の飼料用ではない。</p> <p>(イ) めん羊又は山羊由来の乳・乳製品を含み、毛皮動物以外の畜産動物の飼料を目的とするもので、乳・乳製品が含まれるもので、以下を満たすもの</p> <p>i 以下の条件を満たす国で出生以来継続的に飼養されているめん羊及び山羊に由来すること。</p> <p>(i) 従来型スクレイピーが届出対象であること。</p> <p>(ii) 従来型スクレイピーについて、啓発、監視及びモニタリングシステムが整備されていること。</p> <p>(iii) T S E 又は従来型スクレイピーを疑う事例が確認された場合、めん羊又は山羊の飼養農場に対して制限措置が課されること。</p> <p>(iv) 従来型スクレイピーの感染動物は淘汰・処分されること。</p> <p>(vi) O I E 陸生動物衛生規約に定義される反すう動物由来肉骨粉又は獣脂かすのめん羊及び山羊への給餌が、少なくとも過去7年間禁止されており、効果的に実施されていること。</p> <p>ii T S E の疑いにより移動制限が課されていない農場に由来すること。</p> <p>iii 過去7年間以上従来型スクレイピーの発生がない、又は従来型スクレイピーが確認されていない農場に由来すること。確認されている場合は、同病に感染した全ての動物及び同居めん羊及び山羊が淘汰・処分されている。ただし、ARR/ARR遺伝子型の雄めん羊と、ARR対立遺伝子を一つ以上持ち、VRQ対立遺伝子を持たない雌めん羊を除く。また、従来型スクレイピーが確認された全ての動物が</p>		



<p>殺処分された後、最後の古典的スクレイピー症例の確認日から少なくとも2年間、以下の全ての18カ月齢以上の動物のうち、ARR/ARR遺伝子型を有するめん羊を除き、農場が規則第999/2001号附則10のC章第3.2項の規定に準拠した検査方法によりモニタリングが実施された結果、陰性結果によりTSEの存在が否定されていること。</p> <p>(i) 食用にと殺された動物</p> <p>(ii) 疾病撲滅を目的として殺処分されたものではない、農場内で死亡又は殺処分された動物</p>			
<p>ク 非反すう動物由来の動物性副産物を含む、又はそれに由来している場合は、以下のいずれかを満たすこと。</p> <p>(ア) 毛皮動物以外の畜産動物の飼料の生産を目的としていないこと。</p> <p>(イ) 毛皮動物以外の非反すう家畜の飼料用であり、EU等への入国の国境検問所に、規則第152/2009号付属書6に定める方法に基づき行われた分析の結果を提供することを保証していること。</p>			

- 注 1 申請業者の代表者又は施設の責任者であること。
- 2 「施設における具体的な対応」には、各基準に適合するために講じる措置等について具体的に記載すること。また、関連する図面等の資料も適宜添付すること。
- 3 「規程」には、重要管理点を監視、点検する方法及びその他各欄に記載した措置の実施に必要な手順等について定めた規程の名称を記入すること。
- 4 「記録簿」には、各欄に記載した措置の実施及び結果等について記録する記録簿の名称を記入すること。

別紙1－3 基準遵守に係る保証事項【飼料用魚油を製造する施設】

住所  
氏名（注1）

以下の施設において、下表の「施設における具体的な対応」に記載した事項に間違いがなく、当該記載事項及び認定基準を遵守することについて保証いたします。

施設の名称  
施設の所在地

認定基準	施設における具体的な対応	
	規程	記録簿
<p>(1) 管理方法等の基準 製造業者は、EC規則第1069/2009号及びEU規則第142/2011号を事業者の責務により確認した上で、(2) から (4) までに定める施設及び製造の基準に関して、次の事項を遵守していることを保証していること。</p>	/	
<p>① EU等向け輸出製品（本要綱において「輸出対象製品」という。）を、(2) 及び (3) に定める基準に適合する施設で処理し、かつ、(4) に定める基準を遵守して製造すること。</p>		
<p>② HACCPに基づく衛生管理を実施していること。そのために、各工程に応じた重要管理点を監視、点検する方法について定めた規程を作成し、当該規程に基づく監視等を継続的に実施すること。その際、次のことを行うこと。 ア 危害要因の特定 イ 危害要因を排除又は許容範囲まで低減するための重要管理点の特定 ウ 重要管理点における危険度の限界設定（「許容可」と「許容不可」の分類） エ 重要管理点に関する効果的監視手順の作成と実施</p>		

<p>オ 重要管理点で問題が特定された場合、是正措置の実施  カ 上記アからオまでが整備され、効果的に機能していることを確認する手順の設定とそれらの定期的な実施</p>			
<p>③ (4) に定める基準に準拠しているか否かを確認するために、分析用試料を採取し、適切な分析機関で分析を実施すること ((4) の②のイで定めるサルモネラ菌の検出検査を含む)。  注) 「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」(平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知) で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。</p>			
<p>④ ②及び③の実施に係る情報及び結果を記録し、少なくとも2年間以上保管すること。また、製造日ごとの製造量に加え、由来水棲動物の種並び及び漁獲又は養殖の別を記録し保管すること。</p>			
<p>⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送の方法を変更した場合は、それらの手順を見直し、必要な措置を講じること。</p>			
<p>⑥ ③の分析機関での分析結果又は利用可能な他の情報によって基準への不適合のおそれ又は動物の健康や公衆衛生に深刻な被害をもたらすおそれがあることが明らかになった場合には、直ちに被害拡大の防止のために必要な出荷停止及び廃棄等の措置を講じるとともに、畜水産安全管理課に報告すること。また、遅滞なく原因調査及び再発防止対策を講じ、その結果を畜水産安全管理課に報告すること。</p>			
<p>(2) 衛生基準  輸出対象製品を製造する施設は、以下の要件を満たしていること。</p>			
<p>① 昆虫、ネズミ、鳥等、害虫や害獣の侵入を防ぐ措置が講じられていること。</p>			
<p>② 機器類が整備され、計器類が定期的に調整されていること。</p>			
<p>③ 汚染防止対策として、コンテナ・運搬具の清掃・消毒が適切に行われていること。</p>			
<p>④ 施設の従業員は全員が、作業にふさわしく清潔な服を着用すること。  また、必要に応じて次のアからウまでを遵守すること。</p>			

<p>ア 作業員が清浄でない作業場から、清浄な作業場に入る際に、作業服と靴を替えるか、消毒すること。</p> <p>イ 装置・機器類を清浄でない作業場から、清浄な作業場に持ち込む際に消毒すること</p> <p>ウ 然るべき方法で作業員の行動を把握し、足洗い場、車輪洗い場の正しい使い方を明示すること。</p>			
<p>⑤ 汚染リスクの回避を前提として動物由来原料を取り扱うこと。</p>			
<p>⑥ 動物由来原料を速やかに加工し、加工後、汚染リスクの回避を前提として製品を取り扱い、貯蔵すること。</p>			
<p>⑦ 動物由来原料を加工する際は、必要に応じて、全ての工程で所定の温度・時間によって処理し、再汚染のリスクを回避すること。</p>			
<p>⑧ 自動計測器等によって、管理指標（特に温度・圧力・加熱時間や対象物の大きさ）を定期的に点検すること。</p>			
<p>⑨ 施設の全ての部分について、清掃手順を定め、これを文書化すること。</p>			
<p>(3) 施設の基準 輸出対象製品を製造する施設は、下記の要件を満たしていること。</p>			
<p>① 施設の敷地内にと畜場が設置されていないこと。</p>			
<p>② 完全に区分された「清浄区域」と「非清浄区域」が設定されていること。 「非清浄区域」には、清掃及び消毒を容易に行える構造の遮蔽された動物由来原料の受入場所が設置されていること。床は排水が容易に行えるように設計されていること。</p>			
<p>③ 作業員用のトイレ、更衣室、洗面台などが設置されていること。</p>			
<p>④ 動物由来原料を加工するための熱水及び蒸気について、十分な供給能力を有すること。</p>			
<p>⑤ 必要な場合、「非清浄区域」に、動物由来原料を破砕して加工設備に供給する設備が設置されていること。</p>			
<p>⑥ 要求された熱処理工程に次の機器を有すること。 ア 時間当たりの温度を監視する測定装置。必要な場合は、到達した圧力を</p>			

<p>監視する測定装置  イ 点検又は公的検査のための測定結果を連続して記録する装置  ウ 加熱不足を防止する安全装置</p>			
<p>⑦ 動物由来原料による製品の汚染を防止するため、原料の搬入場所と製品の加工工程及び保管工程は、明確に区分されていること。</p>			
<p>⑧ 船で輸送される場合を除き、動物由来原料を受け入れる容器を清掃・消毒する設備を有すること。</p>			
<p>⑨ 必要に応じ、「非清浄区域」を出る車両の車輪、その他の箇所を消毒する設備を有すること。</p>			
<p>⑩ 試験施設を有するか、外部の試験施設を利用可能であること。</p>			
<p>⑪ 加工前又は加工中に動物由来原料又は製品中の包装資材、金属片などの異物を除去する設備を有すること。</p>			
<p>(4) 製造の基準</p>			
<p>① 使用する原料  別添3の認定基準の(3)の①のアからオまでに定めるもの以外の動物由来原料を輸出対象製品に使用しないこと。</p>	<p>【輸出対象製品用動物由来原料】  アからオまでの該当を列記  ( )  【アからオまで以外の動物由来原料の取扱いの有無】  ( 有 ・ 無 )</p>		
<p>② 加工条件  ア 輸出対象製品を製造する施設は、次の(ア)から(キ)までのいずれかの条件で加工すること。</p>			
<p>(ア) 動物由来原料の径を50mm以下とし、圧力3バール以上、中心温度133℃以上、20分間以上で加熱する。ただし、圧力は蒸気のみで生み出すこと。  (イ) 動物由来原料の径を150mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。  i 中心温度100℃以上、125分間以上</p>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>ii 中心温度110℃以上、120分間以上</li> <li>iii 中心温度120℃以上、50分間以上</li> <li>(ウ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度100℃以上、95分間以上</li> <li>ii 中心温度110℃以上、55分間以上</li> <li>iii 中心温度120℃以上、13分間以上</li> </ul> </li> <li>(エ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、油脂を塗った容器内に入れ、次のいずれかの条件で加熱する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度100℃以上、16分間以上</li> <li>ii 中心温度110℃以上、13分間以上</li> <li>iii 中心温度130℃以上、3分間以上</li> </ul> </li> <li>(オ) 動物由来原料の径を20mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱後、油分と水分が取り除かれるまで圧縮する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度80℃以上、120分間以上</li> <li>ii 中心温度100℃以上、60分間以上</li> </ul> </li> <li>(カ) 動物由来原料を破砕し、少なくとも24時間ギ酸と混合することでpHを4.0以下とする。その後、混合物を次のとおり加熱する。なお、本工程はバッチ式、連続式のどちらでもよい。 <ul style="list-style-type: none"> <li>i 中心温度90℃以上、60分間以上（動物由来原料の径が50mm以下の場合）</li> <li>ii 中心温度70℃以上、60分間以上（動物由来原料の径が30mm以下の場合）</li> </ul> </li> <li>(キ) 本要綱3の(2)の調査により、次の微生物学的基準を満たしていることが確認されている加工方法。 <ul style="list-style-type: none"> <li>i 輸出対象製品に対し、30製造日以上にわたり、サルモネラ菌等の検出検査を1日1回実施し、次の基準に適合している。 <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) 処理後に直接採取された製品 <ul style="list-style-type: none"> <li>製品1g中にクロストリジウム・パーフリンゲンスの検出がないこと。</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>			
---	--	--	--

<p>(ii) 貯蔵中又は貯蔵後に採取された製品</p> <p>a サルモネラ菌の検出基準 採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。</p> <p>b 腸内細菌科の検出基準 次のいずれかを満たすこと。</p> <p>(a) 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p> <p>(b) 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p>			
<p>イ 保管中の製品から、無作為に5点以上の試料を採取してサルモネラ菌等の検出検査を実施し、当該試料が次の基準に適合することを確認すること。</p> <p>(ア) サルモネラ菌の検出基準 採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。</p> <p>(イ) 腸内細菌科の検出基準 次のいずれかを満たすこと。</p> <p>i 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p> <p>ii 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p>			
<p>ウ 加熱処理後、微生物の汚染を確実に防止するための予防策が講じられること。</p>			
<p>エ あらゆる種類の陸生動物油脂を含む、異なる種類の油と接触しないように管理すること。</p>			
<p>オ 輸出対象製品は新しい容器又は汚染の予防のために洗浄・消毒された容器で包装され、汚染を確実に防止するための予防策を講じること、又は、バルクの状態で輸送される場合に製造施設からの製品の輸送に使われるパイプ、ポンプ、タンク等の容器等を使用前に点検し、清浄であることを確</p>			

認すること。			
カ 輸出対象製品は密閉された倉庫で保管すること。			
キ 輸出対象製品に食用ではない旨の表示をすること。			

- 注 1 申請業者の代表者又は施設の責任者であること。
- 2 「施設における具体的な対応」には、各基準に適合するために講じる措置等について具体的に記載すること。また、関連する図面等の資料も適宜添付すること。
- 3 「規程」には、重要管理点を監視、点検する方法及びその他各欄に記載した措置の実施に必要な手順等について定めた規程の名称を記入すること。
- 4 「記録簿」には、各欄に記載した措置の実施及び結果等について記録する記録簿の名称を記入すること。



別紙 1 - 4 基準遵守に係る保証事項【家きん卵由来飼料を製造する施設】

住所

氏名（注1）

以下の施設において、下表の「施設における具体的な対応」に記載した事項に間違いがなく、当該記載事項及び認定基準を遵守することについて保証いたします。

施設の名称

施設の所在地

認定基準	施設における具体的な対応	
	規程	記録簿
<p>(1) 管理方法等の基準 製造業者は、E C規則第1069/2009号及びE U規則第142/2011号を事業者の責務により確認した上で、(2) から (4) までに定める施設及び製造の基準に関して、次の事項を遵守していることを保証していること。</p>	/	
<p>① E U等向け輸出製品（本要綱において「輸出対象製品」という。）を、(2) 及び (3) に定める基準に適合する施設で処理し、かつ、(4) に定める基準を遵守して製造すること。</p>		
<p>② H A C C Pに基づく衛生管理を実施していること。そのために、各工程に応じた重要管理点を監視、点検する方法について定めた規程を作成し、当該規程に基づく監視等を継続的に実施すること。その際、次のことを行うこと。 ア 危害要因の特定 イ 危害要因を排除又は許容範囲まで低減するための重要管理点の特定 ウ 重要管理点における危険度の限界設定（「許容可」と「許容不可」の分</p>		

類) エ 重要管理点に関する効果的監視手順の作成と実施 オ 重要管理点で問題が特定された場合、是正措置の実施 カ 上記アからオまでが整備され、効果的に機能していることを確認する 手順の設定とそれらの定期的な実施			
③ (4)に定める基準に準拠しているか否かを確認するために、分析用試料を採取し、適切な分析機関で分析を実施すること((4)の②のイで定めるサルモネラ菌の検出検査を含む)。 注) 「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」(平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知)で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。			
④ ②及び③の実施に係る情報及び結果を記録し、少なくとも2年間以上保管すること。			
⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送の方法を変更した場合は、それらの手順を見直し、必要な措置を講じること。			
⑥ ③の分析機関での分析結果又は利用可能な他の情報によって基準への不適合のおそれ又は動物の健康や公衆衛生に深刻な被害をもたらすおそれがあることが明らかになった場合には、直ちに被害拡大の防止のために必要な出荷停止及び廃棄等の措置を講じるとともに、畜水産安全管理課に報告すること。また、遅滞なく原因調査及び再発防止対策を講じ、その結果を畜水産安全管理課に報告すること。			
(2) 衛生基準 輸出対象製品を製造する施設は、以下の要件を満たしていること。			
① 昆虫、ネズミ、鳥等、害虫や害獣の侵入を防ぐ措置が講じられていること。			
② 機器類が整備され、計器類が定期的に調整されていること。			
③ 汚染防止対策として、コンテナ・運搬具の清掃・消毒が適切に行われていること。			

<p>④ 施設の従業員は全員が、作業にふさわしく清潔な服を着用すること。 また、必要に応じて次のアからウまでを遵守すること。 ア 作業員が清浄でない作業場から、清浄な作業場に入る際に、作業服と靴を替えるか、消毒すること。 イ 装置・機器類を清浄でない作業場から、清浄な作業場に持ち込む際に消毒すること。 ウ 然るべき方法で作業員の行動を把握し、足洗い場、車輪洗い場の正しい使い方を明示すること。</p>			
<p>⑤ 汚染リスクの回避を前提として動物由来原料を取り扱うこと。</p>			
<p>⑥ 動物由来原料を速やかに加工し、加工後、汚染リスクの回避を前提として製品を取り扱い、貯蔵すること。</p>			
<p>⑦ 動物由来原料を加工する際は、必要に応じて、全ての工程で所定の温度・時間によって処理し、再汚染のリスクを回避すること。</p>			
<p>⑧ 自動計測器等によって、管理指標（特に温度・圧力・加熱時間や対象物の大きさ）を定期的に点検すること。</p>			
<p>⑨ 施設の全ての部分について、清掃手順を定め、これを文書化すること。</p>			
<p>(3) 施設の基準 輸出対象製品を製造する施設は、下記の要件を満たしていること。</p>			
<p>① 施設の敷地内にと畜場が設置されていないこと。</p>			
<p>② 完全に区分された「清浄区域」と「非清浄区域」が設定されていること。 「非清浄区域」には、清掃及び消毒を容易に行える構造の遮蔽された動物由来原料の受入場所が設置されていること。床は排水が容易に行えるように設計されていること。</p>			
<p>③ 作業員用のトイレ、更衣室、洗面台などが設置されていること。</p>			
<p>④ 動物由来原料を加工するための熱水及び蒸気について、十分な供給能力を有すること。</p>			
<p>⑤ 必要な場合、「非清浄区域」に、動物由来原料を破砕して加工設備に供給する設備が設置されていること。</p>			

<p>⑥ 要求された熱処理工程に次の機器を有すること。  ア 時間当たりの温度を監視する測定装置。必要な場合は、到達した圧力を監視する測定装置  イ 点検又は公的検査のための測定結果を連続して記録する装置  ウ 加熱不足を防止する安全装置</p>			
<p>⑦ 動物由来原料による製品の汚染を防止するため、原料の搬入場所と製品の加工工程及び保管工程は、明確に区分されていること。</p>			
<p>⑧ 船で輸送される場合を除き、動物由来原料を受け入れる容器を清掃・消毒する設備を有すること。</p>			
<p>⑨ 必要に応じ、「非清浄区域」を出る車両の車輪、その他の箇所を消毒する設備を有すること。</p>			
<p>⑩ 試験施設を有するか、外部の試験施設を利用可能であること。</p>			
<p>⑪ 加工前又は加工中に動物由来原料又は製品中の包装資材、金属片などの異物を除去する設備を有すること。</p>			
(4) 製造の基準			
<p>① 使用する原料  別添4の認定基準の(4)の①のアからウまでに定めるもの以外の動物由来原料を輸出対象製品に使用しないこと。</p>	<p><b>【輸出対象製品用動物由来原料】</b>  アからウまでの該当を列記  ( )  <b>【アからウまで以外の動物由来原料の取扱いの有無】</b>  ( 有 ・ 無 )</p>		/
<p>② 加工条件  ア 輸出対象製品を製造する施設は、次の(ア)から(カ)までのいずれかの条件で加工すること。</p>			/
<p>(ア) 動物由来原料の径を50mm以下とし、圧力3バール以上、中心温度133℃以上、20分間以上で加熱する。ただし、圧力は蒸気のみで生み出すこと。  (イ) 動物由来原料の径を150mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱す</p>			

る。

- i 中心温度100℃以上、125分間以上
- ii 中心温度110℃以上、120分間以上
- iii 中心温度120℃以上、50分間以上

(ウ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。

- i 中心温度100℃以上、95分間以上
- ii 中心温度110℃以上、55分間以上
- iii 中心温度120℃以上、13分間以上

(エ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、油脂を塗った容器内に入れ、次のいずれかの条件で加熱する。

- i 中心温度100℃以上、16分間以上
- ii 中心温度110℃以上、13分間以上
- iii 中心温度130℃以上、3分間以上

(オ) 動物由来原料の径を20mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱後、油分と水分が取り除かれるまで圧縮する。

- i 中心温度80℃以上、120分間以上
- ii 中心温度100℃以上、60分間以上

(カ) 本要綱3の(2)の調査により、次の微生物学的基準を満たしていることが確認されている加工方法。

i 輸出対象製品に対し、30製造日以上にわたり、サルモネラ菌等の検出検査を1日1回実施し、次の基準に適合している。

(i) 処理後に直接採取された製品

製品1g中にクロストリジウム・パーフリンゲンスの検出がないこと。

(ii) 貯蔵中又は貯蔵後に採取された製品

a サルモネラ菌の検出基準

採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がな

<p>いこと。</p> <p>b 腸内細菌科の検出基準 次のいずれかを満たすこと。</p> <p>(a) 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p> <p>(b) 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p>			
<p>イ 保管中の製品から、無作為に5点以上の試料を採取してサルモネラ菌等の検出検査を実施し、当該試料が次の基準に適合することを確認すること。</p> <p>(ア) サルモネラ菌の検出基準 採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。</p> <p>(イ) 腸内細菌科の検出基準 次のいずれかを満たすこと。</p> <p>i 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p> <p>ii 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。</p>			
<p>ウ 加熱処理後、微生物の汚染を確実に防止するための予防策が講じられること。</p>			
<p>エ 輸出対象製品は新しい容器で包装されること。</p>			
<p>オ 輸出対象製品は密閉された倉庫で保管すること。</p>			
<p>カ 輸出対象製品に食用ではない旨の表示をすること。</p>			

- 注 1 申請業者の代表者又は施設の責任者であること。
- 2 「施設における具体的な対応」には、各基準に適合するために講じる措置等について具体的に記載すること。また、関連する図面等の資料も適宜添付すること。
- 3 「規程」には、重要管理点を監視、点検する方法及びその他各欄に記載した措置の実施に必要な手順等について定めた規程

の名称を記入すること。

4 「記録簿」には、各欄に記載した措置の実施及び結果等について記録する記録簿の名称を記入すること。

## 別紙 2

### 輸出対象製品一覧

製品の 種類	製品の名称 ※1	対象の区分 ※2	原料区分 ※3	製造方法 ※4

- ※1 認定に係る輸出対象製品を全て記載すること。
- ※2 ペットフード（缶入り）、ペットフード（缶入り以外の加工された製品）、ドッグガム、動物性加工たん白質飼料、飼料用魚油、又は家きん卵由来飼料の別を記載すること。
- ※3 原料区分には、その動物由来原料が、ドッグガム以外のペットフードの場合は、別添1の認定基準の（3）の①のアからサまで、ドッグガムの場合は、同アからエまで及びケ、動物性加工たん白質飼料の場合は、別添2の認定基準の（4）の①のアからシまで、飼料用魚油の場合は、別添3の認定基準の（4）の①のアからオまで、家きん卵由来飼料の場合は、別添4の認定基準の（4）の①のアからウまでのいずれに相当するかを記入すること。
- ※4 製造方法には、ペットフードの場合は、別添1の認定基準の（3）の②のアからウまで、動物性加工たん白質飼料の場合は、別添2の認定基準の（4）の②のアの（ア）から（キ）まで、飼料用魚油の場合は、別添3の認定基準の（4）の②のアの（ア）から（キ）まで、家きん卵由来飼料の場合は、別添4の認定基準の（4）の②のアの（ア）から（カ）までのいずれに相当するかを記入すること。



別紙 3

取扱い動物由来原料一覧

輸出対象製品 への使用の有無	原料区分 ※1	原料名 ※2	備考 ※3

※1 原料区分には、その動物由来原料が、ドッグガム以外のペットフードの場合は、別添1の認定基準の(3)の①のアからサまで、ドッグガムの場合は、同アからエまで及びケ、動物性加工たん白質飼料の場合は、別添2の認定基準の(4)の①のアからシまで、飼料用魚油の場合は、別添3の認定基準の(4)の①のアからオまで、家きん卵由来飼料の場合は、別添4の認定基準の(4)の①のアからウまでのいずれに相当するかを記入すること。

※2 施設において取扱い(受入れ)のある動物由来の原料を全て記載すること。

※3 備考には、原料の主な生産国を記載すること。

また、各原料が、ペットフードの場合は、別添1の認定基準の(3)の①のアからサまで、動物性加工たん白質飼料の場合は、別添2の認定基準の(4)の①のアからシまで、飼料用魚油の場合は、別添3の認定基準の(4)の①のアからオまで、家きん卵由来飼料の場合は、別添4の認定基準の(4)の①のアからウまでに定める動物由来原料に該当するものであることの確認に必要な証明書等も併せて添付すること。

## 別紙 4

### 管理規程等一覧

名 称 ※1	記載事項 ※2	作成年月日

※1 別紙1に記載した規程の名称を全て記載すること。

※2 各規程で定めている主な項目（別紙1に係る項目等）を列記すること（別に添付してもよい。）

別紙 5

記録簿一覧

名 称 ※1	記載事項 ※2	記録簿保存期間

※1 別紙1に記載した記録簿の名称を全て記載すること。

※2 各記録簿に記載されている主な項目を記載すること（記録簿様式の写しを添付してもよい）。

## 別添 1

### E U等向け輸出ペットフードの製造施設の認定基準について

#### 1 定義

この認定基準において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) 「ペットフード」とは、ペット動物（当該動物又はその生産物が食用とされない飼育動物をいい、魚、は虫類及び両生類を含む。）用の飼料をいう。
- (2) 「ペットフード（缶入り）」とは、密閉容器入りの加熱処理されたペットフードをいう。
- (3) 「ペットフード（缶入り以外の加工された製品）」とは、動物由来原料を含む加熱処理されたペットフードであって、ペットフード（缶入り）及びドッグガム以外のペットフードをいう。
- (4) 「ドッグガム」とは、動物性物質から製造された、ペット動物が噛むためのなめしていない有蹄類の皮又はその他の動物性物質から製造された製品をいう。
- (5) 「輸出対象製品」とは、E U等向けに輸出される製品をいう。
- (6) 「食肉処理場」とは、食肉処理業の営業許可を受けている施設をいう。

#### 2 施設の認定基準

本要綱の3の(3)の認定を受けようとするペットフードの製造施設は、以下に定める基準を満たしていなければならない。

##### (1) 管理方法等の基準

(2) 及び(3)に定める施設及び製造の基準に関して、以下の事項を遵守していることを製造業者が保証していること。

- ① 輸出対象製品を、(2)に定める基準に適合する施設において(3)に定める基準を遵守して製造すること。
- ② HACCPに基づく衛生管理を実施していること。そのために、各工程に応じた重要管理点を監視、点検する方法について定めた規程を作成し、当該規程に基づく監視等を継続的に実施すること。その際、次のことを行うこと。
  - ア 危害要因の特定
  - イ 危害要因を排除又は許容範囲まで低減するための重要管理点の特定
  - ウ 重要管理点における危険度の限界を設定（「許容可」と「許容不可」の分類）
  - エ 重要管理点に関する効果的監視手順の作成と実施
  - オ 重要管理点で問題が特定された場合、是正措置の実施
  - カ 上記アからオまでが整備され、効果的に機能していることを確認する手順の設定とそれらの定期的な実施
- ③ (3)に定める基準に準拠しているか否かを確認するために、分析用試料を採取し、適切な分析機関で分析を実施すること（(3)の②のオで定めるサルモネラ菌の検出検査を含む。）。

注) 「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」(平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知)で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。

- ④ ②及び③の実施に係る情報及び結果を記録し、少なくとも2年間以上保管すること。
- ⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送の方法を変更した場合は、それらの手順を見直し、必要な措置を講じること。
- ⑥ ③の分析機関での分析結果又は利用可能な他の情報によって基準への不適合のおそれ又は動物の健康や公衆衛生に深刻な被害をもたらすおそれがあることが明らかになった場合には、直ちに被害拡大の防止のために必要な出荷停止及び廃棄等の措置を講じるとともに、畜水産安全管理課に報告すること。また、遅滞なく原因調査及び再発防止対策を講じ、その結果を畜水産安全管理課に報告すること。

(2) 施設の基準

輸出対象製品を製造する施設は、下記の要件を満たしていること。

- ① 公衆衛生・動物衛生上のリスクの侵入を防ぐため、納入された原料を完全に安全な状態で保管し、処理する設備を有すること。
- ② 輸出対象製品の製造後、使用されなかった動物由来原料を処理できる敷地内の施設において適切にその処理を行っていること。あるいは、使用されなかった動物由来原料を敷地外の施設に輸送して、適切にその処理を行っていること。

(3) 製造の基準

① 使用する原料

輸出対象製品の製造に用いることのできる動物由来原料は次のとおり。ただし、ドッグガムはアからエまで及びケに限る。

ア と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺された動物のうち、食用に適するが、商業上の理由から食用として供されなくなったもの

イ と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺された動物で、生体検査によって食用に適すると判断されたもののうち、以下に掲げるもの

- (ア) 食用に適さない部位であるとされたが、人又は動物に感染する疾病の兆候が認められない解体されたと体の一部
- (イ) 家きんの頭部
- (ウ) 原皮、皮革、角及び脚(反すう動物由来を除く。)
- (エ) 豚毛
- (オ) 羽毛

ウ 生体検査によって食用に適すると判断された動物のうち、と畜場又は食鳥処理場でと殺され、血液を介して人又は動物に感染する疾病の兆候が認められない動物由来の血液(反すう動物由来を除く。)

エ 食品の製造の過程で生じる動物性副産物(食用油脂製造残さの骨や獣脂かす、乳加工において遠心又は分離した沈殿物を含む。)

- オ 動物由来製品又は動物由来原料を含む食品であって、商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥、若しくはその他の欠陥により、食用に供されなくなったもの
- カ 動物由来であるペットフード及び飼料又は動物由来原料を含む飼料のうち、商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥、若しくはその他の欠陥により、飼料用に供されなくなったもの
- キ 人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない生体由来の血液、胎盤、羊毛、羽毛、毛、角、蹄及び生乳
- ク 海産ほ乳類以外の水棲動物及びその一部であって、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもの
- ケ 食用に供される製品を製造する工場で生じる水棲動物由来の原料
- コ 以下に掲げるもののうち、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない動物に由来するもの
  - (ア) 貝・甲殻類の殻（軟組織又は肉を含む。）
  - (イ) ふ化場で発生する動物由来原料、卵、卵殻等の卵由来原料
  - (ウ) 商業上の理由から処分された初生ひな
- サ 人又は動物への病原性を有するものを除いた水棲及び陸生無脊椎動物由来の動物由来原料

② 加工条件

- ア ペットフード（缶入り）については、微生物が侵入しない構造の密閉容器に入れた状態でF<sub>c</sub>値が3以上（121℃で3分以上）の加熱処理が行われること。
- イ ペットフード（缶入り以外の加工された製品）については、全ての動物由来原料に対し90℃以上の加熱処理又は最終製品に対し90℃以上の加熱処理が行われること。又は、以下の加熱処理を行った原料を用いていること。
  - (ア) 規則第605/2010号付則1のB欄に掲載された第三国又は地域由来である場合は、アルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応を保証するのに十分な低温殺菌処理
  - (イ) 決定第2004/438/EC号附則1のC欄に掲載された第三国又は地域由来の場合は、pH6以下でアルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応を保証するのに十分な低温殺菌処理
- ウ ドッグガムについては、最終製品に対し90℃以上の加熱処理が行われること。
- エ ペットフード（缶入り）については、保管中（出荷前）の製品から、無作為に5点以上の試料を採取して細菌検査を実施し、当該飼料がアを満たす適切な加熱処理が行われていることを確認すること。
- オ ペットフード（缶入り以外の加工された製品）及びドッグガムについては、保管中又は保管後の製品から、無作為に5点以上の試料

を採取してサルモネラ菌等の検出検査を実施し、当該試料が次の基準に適合することを確認すること。

(ア) サルモネラ菌の検出基準

採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。

(イ) 腸内細菌科の検出基準

以下のいずれかを満たすこと。

i 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

ii 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

カ 加熱処理後、微生物による汚染を確実に防止するための予防策が講じられること。

キ 輸出处象製品は新しい容器で包装されること。

## 別添 2

### E U等向け輸出動物性加工たん白質飼料の製造施設の認定基準について

#### 1 定義

この認定基準において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) 「動物性加工たん白質飼料」とは、動物性加工たん白質を原料とする反すう動物以外の家畜（毛皮動物を除く。）又は養殖魚用の飼料をいう。
- (2) 「輸出対象製品」とは、E U等向けに輸出される製品をいう。

#### 2 施設の認定基準

本要綱の3の(3)の認定を受けようとする動物性加工たん白質飼料の施設は、次に定める基準を満たしていなければならない。

##### (1) 管理方法等の基準

(2) から (4) までに定める基準に関して、次の事項を遵守していることを製造業者が保証していること。

- ① 輸出対象製品を、(2) 及び (3) に定める基準に適合する施設において (4) に定める基準を遵守して製造すること。
- ② HACCP に基づく衛生管理を実施していること。そのために、各工程に応じた重要管理点を監視、点検する方法について定めた規程を作成し、当該規程に基づく監視等を継続的に実施すること。その際、次のことを行うこと。
  - ア 危害要因の特定
  - イ 危害要因を排除又は許容範囲まで低減するための重要管理点の特定
  - ウ 重要管理点における危険度の限界を設定（「許容可」と「許容不可」の分類）
  - エ 重要管理点に関する効果的監視手順の作成と実施
  - オ 重要管理点で問題が特定された場合、是正措置の実施
  - カ 上記アからオまでが整備され、効果的に機能していることを確認する手順の設定とそれらの定期的な実施
- ③ (4) に定める基準に準拠しているか否かを確認するために、分析用試料を採取し、適切な分析機関で分析を実施すること（(4) の②のイに定めるサルモネラ菌の検出検査を含む。）

注) 「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」（平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知）で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。
- ④ ②及び③の実施に係る情報及び結果を記録し、少なくとも2年間保管すること。
- ⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送の方法を変更した場合は、それらの手順を見直し、必要な措置を講じること。
- ⑥ ③の分析機関での分析結果又は利用可能な他の情報によって基準への不適合のおそれ又は動物の健康や公衆衛生に深刻な被害をもた



らすおそれがあることが明らかになった場合には、直ちに被害拡大の防止のために必要な出荷停止及び廃棄等の措置を講じるとともに、畜水産安全管理課に報告すること。また、遅滞なく原因調査及び再発防止対策を講じ、その結果を畜水産安全管理課に報告すること。

(2) 衛生の基準

輸出対象製品を製造する施設は、次の要件を満たしていること。

- ① 昆虫、ネズミ、鳥等、害虫や害獣の侵入を防ぐ措置が講じられていること。
- ② 機器類が整備され、計器類が定期的に調整されていること。
- ③ 汚染防止対策として、コンテナ・運搬具の清掃・殺菌が適切に行われていること。
- ④ 施設の従業員は全員が、作業にふさわしく清潔な服を着用すること。  
また、必要に応じて次のアからウまでを遵守すること。  
ア 作業員が清浄でない作業場から、清浄な作業場に入る際に、作業服と靴を替えるか、又は消毒すること。  
イ 装置・機器類を清浄でない作業場から、清浄な作業場に持ち込む際に消毒すること。  
ウ 然るべき方法で作業員の行動を把握し、足洗い場、車輪洗い場の正しい使い方を明示すること。
- ⑤ 汚染リスクの回避を前提として動物由来原料を取り扱うこと。
- ⑥ 動物由来原料を速やかに加工し、加工後、汚染リスクの回避を前提として製品を取り扱い、貯蔵すること。
- ⑦ 動物由来原料を加工する際は、必要に応じて、全ての工程で所定の温度・時間によって処理し、再汚染のリスクを回避すること。
- ⑧ 自動計測器等によって、管理指標（特に温度・圧力・加熱時間や対象物の大きさ）を定期的に点検すること。
- ⑨ 施設の全ての部分について、清掃手順を定め、これを文書化すること。

(3) 施設の基準

輸出対象製品を製造する施設は、次の要件を満たしていること。

- ① 施設の敷地内にと畜場が設置されていないこと。
- ② 完全に区分された「清浄区域」と「非清浄区域」が設定されていること。「非清浄区域」には、清掃、消毒を容易に行える構造の遮蔽された動物由来原料の受入場所が設置されていること。床は排水が容易に行えるように設計されていること。
- ③ 作業員用のトイレ、更衣室、洗面台などが設置されていること。
- ④ 動物由来原料を加工するための熱水及び蒸気について、十分な供給能力を有すること。
- ⑤ 必要な場合、「非清浄区域」に、動物由来原料を破砕して加工設備に供給する設備が設置されていること。
- ⑥ 要求された熱処理工程に以下の機器を有すること。  
ア 時間当たりの温度を監視する測定装置。必要な場合は、到達した圧力を監視する測定装置

イ 点検又は公的検査のための測定結果を連続して記録する装置

ウ 加熱不足を防止する安全装置

- ⑦ 動物由来原料による製品の汚染を防止するため、原料の搬入場所と製品の加工工程及び保管工程は、明確に区分されていること。
- ⑧ 船で輸送される場合を除き、動物由来原料を受け入れる容器を清掃・消毒する設備を有すること。
- ⑨ 必要に応じ、「非清浄区域」を出る車両の車輪、その他の箇所を消毒する設備を有すること。
- ⑩ 試験施設を有するか、外部の試験施設を利用可能であること。
- ⑪ 加工前又は加工中に動物由来原料又は製品中の包装資材、金属片などの異物を除去する設備を有すること。

#### (4) 製造の基準

##### ① 使用する原料

輸出対象製品の製造に用いることのできる動物由来原料は次のとおり。

ア EUの規則上、食用に適するが、商業上の理由から食用として供されなくなった動物のと体及びその一部、又は狩猟の場合は死体及びその一部。

イ EUの規則に基づき、と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺され、死後検査によって食用に適すると判断された動物のと体及び次の部分、又は食用のために殺された狩猟動物の死体及び次の部分。

(ア) EUの規則に基づき食用に適さないとされたが、人又は動物に感染する疾病の兆候が認められないもののと体、死体及びその一部

(イ) 家さんの頭部

(ウ) 原皮、皮革(切り落としと断片を含む。)、角及び脚(指骨、手根骨及び中手骨、足根骨及び中足骨を含む。)

(エ) 豚毛

(オ) 羽毛

ウ EUの規則に基づく死後検査によって食用に適すると判断された動物のうち、と畜場又は食鳥処置場でと殺され、血液を介して人又は動物に感染する疾病の兆候が認められない動物由来の血液

エ 食品の製造の過程で生じる動物性副産物(食用油脂製造残さの骨や獣脂かす、乳加工において遠心又は分離した沈殿物を含む。)

オ 商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥若しくはその他の欠陥により食用に供されなくなった動物由来の製品又は動物由来の製品を含む食品

カ 人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない生体由来の血液、胎盤、羊毛、羽毛、毛、角、蹄及び生乳

キ 海産ほ乳類以外の水棲動物及びその一部であって、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもの

ク 食用に供される製品を製造する工場で生じる水棲動物由来副産物

ケ 以下に掲げるもののうち、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない動物に由来するもの

(ア) 貝・甲殻類の殻（軟組織又は肉を含む。）

(イ) 陸生動物由来の以下のもの

i 畜化場の副産物

ii 卵

iii 卵殻等の卵由来副産物

(ウ) 商業上の理由で淘汰された初生ひな

コ 人又は動物に病原性のある種及び昆虫を除いた水棲及び陸生無脊椎動物

サ ネズミ目及びウサギ目の動物及びその一部。ただし、EC規則第9条(a)から(g)で言及されているカテゴリー1物質を除く。

シ 以下を満たす反すう動物由来の動物性副産物

(ア) 決定第2007/453/EC号に基づき無視できるBSEリスクの国又は地域に分類されており、自国産牛のBSE症例が存在しない国又は地域を由来とする、又は、原産地が決定第2007/453/EC号に基づき無視できるBSEリスクの国又は地域に分類され、かつ、OIE陸生動物衛生規約に定義される反すう動物由来肉骨粉及び獣脂かすの反すう動物への給餌禁止が有効に実施された日以降に生まれた動物から得られた副産物又は派生物。

(イ) 牛、めん羊、山羊以外の反すう動物に由来するもの、又は牛、めん羊又は山羊に由来し、かつ、以下を含まず、由来しないもの。

i 決定第2007/453/EC号に基づく無視できるBSEリスクの国又は地域で生まれ、継続的に飼育され、と殺された動物以外の牛、めん羊及び山羊由来原料。又は、

(i) 規則第999/2001号の附則5ポイント1に定義される特定危険物質

(ii) 決定第2007/453/EC号に基づく無視できるBSEリスクの国又は地域であり、かつ、自国産牛によるBSEの発生のない国又は地域で生まれ、継続的に飼養され、と殺された動物を除く牛、めん羊又は山羊の骨由来の機械的除去肉

(iii) 決定第2007/453/EC号に基づく無視できるBSEリスクの国又は地域において生まれ、継続的に飼養され、と殺された動物を除く、頭蓋腔へ棒状の器具を挿入することで中枢神経組織を破壊してと殺された、又はスタンニング後にガスを頭蓋腔へ注入させる方法でと殺された牛、めん羊又は山羊から生産された動物性副産物又は動物性製品

## ② 加工条件

ア 次の(ア)から(キ)までのいずれかの条件で加工されること。

(ア) 動物由来原料の径を50mm以下とし、圧力3バール以上、中

心温度133℃以上、20分間以上継続して加熱する。ただし、圧力は蒸気のみで生み出すこと。

- (イ) 動物由来原料の径を150mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。
  - i 中心温度100℃以上、125分間以上
  - ii 中心温度110℃以上、120分間以上
  - iii 中心温度120℃以上、50分間以上
- (ウ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。
  - i 中心温度100℃以上、95分間以上
  - ii 中心温度110℃以上、55分間以上
  - iii 中心温度120℃以上、13分間以上
- (エ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、油脂を塗った容器内に入れ、次のいずれかの条件で加熱する。
  - i 中心温度100℃以上、16分間以上
  - ii 中心温度110℃以上、13分間以上
  - iii 中心温度130℃以上、3分間以上
- (オ) 動物由来原料の径を20mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱後、油分と水分が取り除かれるまで圧縮する。
  - i 中心温度80℃以上、120分間以上
  - ii 中心温度100℃以上、60分間以上
- (カ) 動物由来原料を破砕し、少なくとも24時間ギ酸と混合することでpHを4.0以下とする。その後、混合物を以下のとおり加熱する。なお、本工程はバッチ式、連続式のどちらでもよい。
  - i 中心温度90℃以上、60分間以上（動物由来原料の径が50mm以下の場合）
  - ii 中心温度70℃以上、60分間以上（動物由来原料の径が30mm以下の場合）
- (キ) 本要綱3の(2)の調査により、次の微生物学的基準を満たしていることが確認されている加工方法。
  - i 輸出対象製品に対し、30製造日以上にわたり、サルモネラ菌等の検出検査を1日1回実施し、以下の基準に適合している。
    - (i) 処理後に直接採取された製品について  
製品1g中にクロストリジウム・パーフリンゲンスの検出がないこと。
    - (ii) 貯蔵中又は貯蔵後に採取された製品について
      - a サルモネラ菌の検出基準  
無作為に採取された5点の試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。
      - b 腸内細菌科の検出基準  
無作為に採取された5点の試料について、次

のいずれかを満たすこと。

(a) 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

(b) 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

イ 保管中の製品から、無作為に5点以上の試料を採取してサルモネラ菌等の検出検査を実施し、当該試料が以下の基準に適合することを確認すること。

(ア) サルモネラ菌の検出基準

採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。

(イ) 腸内細菌科の検出基準

以下のいずれかを満たすこと。

i 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

ii 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

ウ 加工処理後、微生物による汚染を確実に防止するための予防策が講じられること。

エ 輸出対象製品は新しい容器で包装されること。

オ 輸出対象製品は密閉された倉庫で保管すること。

カ 輸出対象製品に食用ではない旨の表示をすること。

キ 輸出対象製品は、以下のいずれかを満たすこと。

(ア) めん羊又は山羊由来の乳・乳製品を含まないか、毛皮動物以外の畜産動物の飼料用ではない。

(イ) めん羊又は山羊由来の乳・乳製品を含み、毛皮動物以外の畜産動物の飼料を目的とするもので、当該乳・乳製品が以下を満たすもの

i 以下の条件を満たす国で出生以来継続的に飼養されているめん羊及び山羊に由来すること。

(i) 従来型スクレイパーが届出対象であること。

(ii) 従来型スクレイパーについて、啓発、監視及びモニタリングシステムが整備されていること。

(iii) T S E 又は従来型スクレイパーを疑う事例が確認された場合、めん羊又は山羊の飼養農場に対して制限措置が課されること。

(iv) 従来型スクレイパーの感染動物は淘汰・処分されること。

(vi) O I E 陸生動物衛生規約に定義される反すう動物由来肉骨粉又は獣脂かすのめん羊及び山羊への給餌が、少なくとも過去7年間禁止されており、効果的に実施されていること。

ii T S E の疑いにより移動制限が課されていない農場に由来すること。

iii 過去7年間以上従来型スクレイピーの発生がない、又は従来型スクレイピーが確認されていない農場に由来すること。確認されている場合は、同病に感染した全ての動物及び同居めん羊及び山羊が淘汰・処分されている。ただし、ARR/ARR遺伝子型の雄めん羊と、ARR対立遺伝子を一つ以上持ち、VRQ対立遺伝子を持たない雌めん羊を除く。また、従来型スクレイピーが確認された全ての動物が殺処分された後、最後の古典的スクレイピー症例の確認日から少なくとも2年間、以下の全ての18カ月齢以上の動物のうち、ARR/ARR遺伝子型を有するめん羊を除き、農場が規則第999/2001号附則10のC章第3.2項の規定に準拠した検査方法によりモニタリングが実施された結果、陰性結果によりTSEの存在が否定されていること。

(i) 食用にと殺された動物

(ii) 疾病撲滅を目的として殺処分されたものではない、農場内で死亡又は殺処分された動物

ク 輸出対象製品が非反すう動物由来の動物性副産物を含んでいる、又はそれに由来している場合は、毛皮動物以外の畜産動物の飼料の生産を目的としていないこと、又は毛皮動物以外の非反すう家畜の飼料の生産を意図しており、EU等への入国の国境検問所に、規則第152/2009号付属書6に定める方法に基づき行われた分析の結果を提供することが保証されていること。

## 別添 3

### E U等向け輸出飼料用魚油の製造施設の認定基準について

#### 1 定義

この認定基準において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) 「飼料用魚油」とは、海産ほ乳類を除き、養殖水産無脊椎動物を含む水棲動物に由来する油であって、家畜及び養殖魚に供される飼料をいう。
- (2) 「輸出対象製品」とは、E U等向けに輸出される製品をいう。

#### 2 施設の認定基準

本要綱の3の(3)の認定を受けようとする飼料用魚油の施設は、次に定める基準を満たしていなければならない。

##### (1) 管理方法等の基準

(2) から (4) までに定める基準に関して、次の事項を遵守していることを製造業者が保証していること。

- ① 輸出対象製品を、(2) 及び (3) に定める基準に適合する施設において (4) に定める基準を遵守して製造すること。
- ② HACCP に基づく衛生管理を実施していること。そのために、各工程に応じた重要管理点を監視、点検する方法について定めた規程を作成し、当該規程に基づく監視等を継続的に実施すること。その際、次のことを行うこと。
  - ア 危害要因の特定
  - イ 危害要因を排除又は許容範囲まで低減するための重要管理点の特定
  - ウ 重要管理点における危険度の限界を設定（「許容可」と「許容不可」の分類）
  - エ 重要管理点に関する効果的監視手順の作成と実施
  - オ 重要管理点で問題が特定された場合、是正措置の実施
  - カ 上記アからオまでが整備され、効果的に機能していることを確認する手順の設定とそれらの定期的な実施
- ③ (4) に定める基準に準拠しているか否かを確認するために、分析用試料を採取し、適切な分析機関で分析を実施すること（(4) の②のイに定めるサルモネラ菌の検出検査を含む。）。

注) 「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」（平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知）で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。
- ④ ②及び③の実施に係る情報及び結果を記録し、少なくとも2年間保管すること。また、製造日ごとの製造量に加え、由来水棲動物の種及び漁獲又は養殖の別を記録し保管すること。
- ⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送の方法を変更した場合は、それらの手順を見直し、必要な措置を講じること。
- ⑥ ③の分析機関での分析結果又は利用可能な他の情報によって基準

への不適合のおそれ又は動物の健康や公衆衛生に深刻な被害をもたらすおそれがあることが明らかになった場合には、直ちに被害拡大の防止のために必要な出荷停止及び廃棄等の措置を講じるとともに、畜水産安全管理課に報告すること。また、遅滞なく原因調査及び再発防止対策を講じ、その結果を畜水産安全管理課に報告すること。

## (2) 衛生の基準

輸出対象製品を製造する施設は、次の要件を満たしていること。

- ① 昆虫、ネズミ、鳥等、害虫や害獣の侵入を防ぐ措置が講じられていること。
- ② 機器類が整備され、計器類が定期的に調整されていること。
- ③ 汚染防止対策として、コンテナ・運搬具の清掃・殺菌が適切に行われていること。
- ④ 施設の従業員は全員が、作業にふさわしく清潔な服を着用すること。

また、必要に応じて次のアからウまでを遵守すること。

ア 作業員が清浄でない作業場から、清浄な作業場に入る際に、作業服と靴を替えるか、又は消毒すること。

イ 装置・機器類を清浄でない作業場から、清浄な作業場に持ち込む際に消毒すること。

ウ 然るべき方法で作業員の行動を把握し、足洗い場、車輪洗い場の正しい使い方を明示すること。

- ⑤ 汚染リスクの回避を前提として動物由来原料を取り扱うこと。
- ⑥ 動物由来原料を速やかに加工し、加工後、汚染リスクの回避を前提として製品を取り扱い、貯蔵すること。
- ⑦ 動物由来原料を加工する際は、必要に応じて、全ての工程で所定の温度・時間によって処理し、再汚染のリスクを回避すること。
- ⑧ 自動計測器等によって、管理指標（特に温度・圧力・加熱時間や対象物の大きさ）を定期的に点検すること。
- ⑨ 施設の全ての部分について、清掃手順を定め、これを文書化すること。

## (3) 施設の基準

輸出対象製品を製造する施設は、次の要件を満たしていること。

- ① 施設の敷地内にと畜場が設置されていないこと。
- ② 完全に区分された「清浄区域」と「非清浄区域」が設定されていること。「非清浄区域」には、清掃、消毒を容易に行える構造の遮蔽された動物由来原料の受入場所が設置されていること。床は排水が容易に行えるように設計されていること。
- ③ 作業員用のトイレ、更衣室、洗面台などが設置されていること。
- ④ 動物由来原料を加工するための熱水及び蒸気について、十分な供給能力を有すること。
- ⑤ 必要な場合、「非清浄区域」に、動物由来原料を破砕して加工設備に供給する設備が設置されていること。
- ⑥ 要求された熱処理工程に以下の機器を有すること。

ア 時間当たりの温度を監視する測定装置。必要な場合は、到達した



圧力を監視する測定装置

イ 点検又は公的検査のための測定結果を連続して記録する装置

ウ 加熱不足を防止する安全装置

- ⑦ 動物由来原料による製品の汚染を防止するため、原料の搬入場所と製品の加工工程及び保管工程は、明確に区分されていること。
- ⑧ 船で輸送される場合を除き、動物由来原料を受け入れる容器を清掃・消毒する設備を有すること。
- ⑨ 必要に応じ、「非清浄区域」を出る車両の車輪、その他の箇所を消毒する設備を有すること。
- ⑩ 試験施設を有するか、外部の試験施設を利用可能であること。
- ⑪ 加工前又は加工中に動物由来原料又は製品中の包装資材、金属片などの異物を除去する設備を有すること。

(4) 製造の基準

① 使用する原料

輸出対象製品の製造に用いることのできる動物由来原料は次のとおり。

ア 海産ほ乳類以外の水棲動物及びその一部であって、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもの

イ 食用に供される製品を製造する工場で生じる水棲動物由来の原料

ウ 人又は動物への病原性を有するものを除いた水棲及び陸生無脊椎動物由来の動物由来原料

エ 食用に供される製品を製造する工程で生じる水棲動物由来の原料

オ 水棲動物由来の製品又は水棲動物由来の製品を含む食品であって、商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥、若しくはその他の欠陥により、食用に供されなくなったもの

② 加工条件

ア 次の(ア)から(キ)までのいずれかの条件で加工されること。

(ア) 動物由来原料の径を50mm以下とし、圧力3バール以上、中心温度133℃以上、20分間以上で加熱する。ただし、圧力は蒸気のみで生み出すこと。

(イ) 動物由来原料の径を150mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。

i 中心温度100℃以上、125分間以上

ii 中心温度110℃以上、120分間以上

iii 中心温度120℃以上、50分間以上

(ウ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。

i 中心温度100℃以上、95分間以上

ii 中心温度110℃以上、55分間以上

iii 中心温度120℃以上、13分間以上

(エ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、油脂を塗った容器内に

入れ、次のいずれかの条件で加熱する。

- i 中心温度100℃以上、16分間以上
- ii 中心温度110℃以上、13分間以上
- iii 中心温度130℃以上、3分間以上

(オ) 動物由来原料の径を20mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱後、油分と水分が取り除かれるまで圧縮する。

- i 中心温度80℃以上、120分間以上
- ii 中心温度100℃以上、60分間以上

(カ) 動物由来原料を破砕し、少なくとも24時間ギ酸と混合することでpHを4.0以下とする。その後、混合物を以下のとおり加熱する。なお、本工程はバッチ式、連続式のどちらでもよい。

- i 中心温度90℃以上、60分間以上（動物由来原料の径が50mm以下の場合）
- ii 中心温度70℃以上、60分間以上（動物由来原料の径が30mm以下の場合）

(キ) 本要綱3の(2)の調査により、次の微生物学的基準を満たしていることが確認されている加工方法。

i 輸出対象製品に対し、30製造日以上にわたり、サルモネラ菌等の検出検査を1日1回実施し、以下の基準に適合している。

(i) 処理後に直接採取された製品について

製品1g中にクロストリジウム・パーフリンゲンスの検出がないこと。

(ii) 貯蔵中又は貯蔵後に採取された製品について

a サルモネラ菌の検出基準

無作為に採取された5点の試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。

b 腸内細菌科の検出基準

無作為に採取された5点の試料について、次のいずれかを満たすこと。

(a) 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

(b) 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

イ 保管中の製品から、無作為に5点以上の試料を採取してサルモネラ菌等の検出検査を実施し、当該試料が以下の基準に適合することを確認すること。

ただし、動物性副産物の加工により得られた製品については、同加工工程により得られた動物性加工たん白質が同様に以下の基準に適合することの確認に供される場合は、この限りではない。

(ア) サルモネラ菌の検出基準

採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。

(イ) 腸内細菌科の検出基準

以下のいずれかを満たすこと。

- i 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。
- ii 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

ウ 加工処理後、微生物による汚染を確実に防止するための予防策が講じられること。

エ あらゆる種類の陸生動物由来の油脂を含む、異なる種類の油と接触しないように管理すること。

オ 輸出対象製品は新しい容器又は汚染の予防のために洗浄・消毒された容器で包装され、汚染を確実に防止するための予防策を講じること、又は、バルクの状態で輸送される場合に、製造施設からの製品の輸送に使われるパイプ、ポンプ、タンク等の容器等を使用前に点検し、清浄であることを確認すること。

カ 輸出対象製品は密閉された倉庫で保管すること。

キ 輸出対象製品に食用ではない旨の表示をすること。

## 別添 4

### E U等向け輸出家きん卵由来飼料の製造施設の認定基準について

#### 1 定義

この認定基準において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) 「家きん卵由来飼料」とは、動物由来原料が家きん卵のみに由来する家畜及び養殖魚用飼料をいう。
- (2) 「輸出対象製品」とは、E U等向けに輸出される製品をいう。

#### 2 施設の認定基準

本要綱の3の(3)の認定を受けようとする家きん卵由来飼料の施設は、次に定める基準を満たしていなければならない。

##### (1) 管理方法等の基準

(2) から (4) までに定める基準に関して、次の事項を遵守していることを製造業者が保証していること。

- ① 輸出対象製品を、(2) 及び (3) に定める基準に適合する施設において (4) に定める基準を遵守して製造すること。
- ② HACCP に基づく衛生管理を実施していること。そのために、各工程に応じた重要管理点を監視、点検する方法について定めた規程を作成し、当該規程に基づく監視等を継続的に実施すること。その際、次のことを行うこと。
  - ア 危害要因の特定
  - イ 危害要因を排除又は許容範囲まで低減するための重要管理点の特定
  - ウ 重要管理点における危険度の限界を設定（「許容可」と「許容不可」の分類）
  - エ 重要管理点に関する効果的監視手順の作成と実施
  - オ 重要管理点で問題が特定された場合、是正措置の実施
  - カ 上記アからオまでが整備され、効果的に機能していることを確認する手順の設定とそれらの定期的な実施
- ③ (4) に定める基準に準拠しているか否かを確認するために、分析用試料を採取し、適切な分析機関で分析を実施すること（(3) の②のイに定めるサルモネラ菌の検出検査を含む。）

注) 「適切な分析機関」とは、「飼料分析基準」（平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知）で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関とする。
- ④ ②及び③の実施に係る情報及び結果を記録し、少なくとも2年間保管すること。
- ⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送の方法を変更した場合は、それらの手順を見直し、必要な措置を講じること。
- ⑥ ③の分析機関での分析結果又は利用可能な他の情報によって基準への不適合のおそれ又は動物の健康や公衆衛生に深刻な被害をもた

らすおそれがあることが明らかになった場合には、直ちに被害拡大の防止のために必要な出荷停止及び廃棄等の措置を講じるとともに、畜水産安全管理課に報告すること。また、遅滞なく原因調査及び再発防止対策を講じ、その結果を畜水産安全管理課に報告すること。

(2) 衛生の基準

輸出対象製品を製造する施設は、次の要件を満たしていること。

- ① 昆虫、ネズミ、鳥等、害虫や害獣の侵入を防ぐ措置が講じられていること。
- ② 機器類が整備され、計器類が定期的に調整されていること。
- ③ 汚染防止対策として、コンテナ・運搬具の清掃・殺菌が適切に行われていること。
- ④ 施設の従業員は全員が、作業にふさわしく清潔な服を着用すること。

また、必要に応じて次のアからウまでを遵守すること。

ア 作業員が清浄でない作業場から、清浄な作業場に入る際に、作業服と靴を替えるか、又は消毒すること。

イ 装置・機器類を清浄でない作業場から、清浄な作業場に持ち込む際に消毒すること。

ウ 然るべき方法で作業員の行動を把握し、足洗い場、車輪洗い場の正しい使い方を明示すること。

- ⑤ 汚染リスクの回避を前提として動物由来原料を取り扱うこと。
- ⑥ 動物由来原料を速やかに加工し、加工後、汚染リスクの回避を前提として製品を取り扱い、貯蔵すること。
- ⑦ 動物由来原料を加工する際は、必要に応じて、全ての工程で所定の温度・時間によって処理し、再汚染のリスクを回避すること。
- ⑧ 自動計測器等によって、管理指標（特に温度・圧力・加熱時間や対象物の大きさ）を定期的に点検すること。
- ⑨ 施設の全ての部分について、清掃手順を定め、これを文書化すること。

(3) 施設の基準

輸出対象製品を製造する施設は、次の要件を満たしていること。

- ① 施設の敷地内にと畜場が設置されていないこと。
- ② 完全に区分された「清浄区域」と「非清浄区域」が設定されていること。「非清浄区域」には、清掃、消毒を容易に行える構造の遮蔽された動物由来原料の受入場所が設置されていること。床は排水が容易に行えるように設計されていること。
- ③ 作業員用のトイレ、更衣室、洗面台などが設置されていること。
- ④ 動物由来原料を加工するための熱水及び蒸気について、十分な供給能力を有すること。
- ⑤ 必要な場合、「非清浄区域」に、動物由来原料を破砕して加工設備に供給する設備が設置されていること。
- ⑥ 要求された熱処理工程に以下の機器を有すること。

ア 時間当たりの温度を監視する測定装置。必要な場合は、到達した圧力を監視する測定装置

イ 点検又は公的検査のための測定結果を連続して記録する装置

ウ 加熱不足を防止する安全装置

- ⑦ 動物由来原料による製品の汚染を防止するため、原料の搬入場所と製品の加工工程及び保管工程は、明確に区分されていること。
- ⑧ 船で輸送される場合を除き、動物由来原料を受け入れる容器を清掃・消毒する設備を有すること。
- ⑨ 必要に応じ、「非清浄区域」を出る車両の車輪、その他の箇所を消毒する設備を有すること。
- ⑩ 試験施設を有するか、外部の試験施設を利用可能であること。
- ⑪ 加工前又は加工中に動物由来原料又は製品中の包装資材、金属片などの異物を除去する設備を有すること。

(4) 製造の基準

① 使用する原料

輸出対象製品の製造に用いることのできる動物由来原料は次のとおり。

ア 食用に供される製品を製造する工程に由来する家きん卵由来原料

イ 家きん卵由来の製品、又は家きん卵由来の製品を含む食品であって、商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥、若しくはその他の欠陥により、食用に供されなくなったもの

ウ 人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない家きんの孵化場由来の卵、又は卵殻を含む家きん卵由来原料

② 加工条件

ア 次の(ア)から(カ)までのいずれかの条件で加工されること。

(ア) 動物由来原料の径を50mm以下とし、圧力3バール以上、中心温度133℃以上、20分間以上で加熱する。ただし、圧力は蒸気のみで生み出すこと。

(イ) 動物由来原料の径を150mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。

i 中心温度100℃以上、125分間以上

ii 中心温度110℃以上、120分間以上

iii 中心温度120℃以上、50分間以上

(ウ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、次のいずれかの条件で加熱する。

i 中心温度100℃以上、95分間以上

ii 中心温度110℃以上、55分間以上

iii 中心温度120℃以上、13分間以上

(エ) 動物由来原料の径を30mm以下とし、油脂を塗った容器内に入れ、次のいずれかの条件で加熱する。

i 中心温度100℃以上、16分間以上

ii 中心温度110℃以上、13分間以上

iii 中心温度130℃以上、3分間以上

(オ) 動物由来原料の径を20mm以下とし、次のいずれかの条件で

加熱後、油分と水分が取り除かれるまで圧縮する。

- i 中心温度80℃以上、120分間以上
- ii 中心温度100℃以上、60分間以上

(カ) 本要綱3の(2)の調査により、次の微生物学的基準を満たしていることが確認されている加工方法。

i 輸出対象製品に対し、30製造日以上にわたり、サルモネラ菌等の検出検査を1日1回実施し、以下の基準に適合している。

(i) 処理後に直接採取された製品について

製品1g中にクロストリジウム・パーフリンゲンスの検出がないこと。

(ii) 貯蔵中又は貯蔵後に採取された製品について

a サルモネラ菌の検出基準

無作為に採取された5点の試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。

b 腸内細菌科の検出基準

無作為に採取された5点の試料について、次のいずれかを満たすこと。

(a) 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

(b) 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

イ 保管中の製品から、無作為に5点以上の試料を採取してサルモネラ菌等の検出検査を実施し、当該試料が以下の基準に適合することを確認すること。

(ア) サルモネラ菌の検出基準

採取試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。

(イ) 腸内細菌科の検出基準

以下のいずれかを満たすこと。

i 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

ii 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。

ウ 加工処理後、微生物による汚染を確実に防止するための予防策が講じられること。

エ 輸出対象製品は新しい容器で包装されること。

オ 輸出対象製品は密閉された倉庫で保管すること。

カ 輸出対象製品に食用ではない旨の表示をすること。

## 別添 5

### EU等向け輸出ペットフードの輸出要件について

#### 1 ペットフード（缶入り）

- (1) EC規則第24条に基づき所管官庁が登録及び管理している施設又は工場において製造及び保管されたものである。
- (2) 以下のいずれかの動物性副産物を用いて製造されたものであること。
  - ① EUの規則上、食用に適するが、商業上の理由から食用として供されなくなった動物のと体及びその一部、又は狩猟動物の場合は死体及びその一部。
  - ② EUの規則に基づき、と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺された動物で、生体検査によって食用に適すると判断されたもののうち、と体及び以下の部分、又は、食用に供されるため殺された狩猟動物の死体及び以下の部分。
    - ア EUの規則に基づき食用に適さないとされたが、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもののと体、死体及びその一部
    - イ 家さんの頭部
    - ウ 反すう動物由来を除く原皮、皮革（切り落としと断片も含む。）、角及び脚（趾骨や手根骨、中手骨、足根骨及び中足骨を含む。）
    - エ 豚毛
    - オ 羽毛
  - ③ 規則第 853/2004 号の第 1 条 (3) (d) にある農場でのと殺が行われた、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない家きん及び兎目類の動物由来の動物性副産物
  - ④ EUの規則に基づく生体検査によって食用に適すると判断された動物のうち、と畜場又は食鳥処理場でと殺され、血液を介して人又は動物に感染する疾病の兆候が認められない動物由来の血液
  - ⑤ 食品の製造の過程で生じる動物性副産物（食用油脂製造残さの骨や獣脂かす、乳加工において遠心又は分離した沈殿物を含む。）
  - ⑥ 動物由来製品、又は動物由来製品を含む食品であって、商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥、若しくはその他の欠陥により食用に供されなくなった動物由来の製品又は動物由来の製品を含む食品
  - ⑦ 動物由来のペットフード及び飼料又は動物性副産物や動物由来製品を含む飼料であって、商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥、若しくはその他の欠陥により飼料用に供されなくなったもの
  - ⑧ 人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない生体由来の血液、胎盤、羊毛、羽毛、毛、角、蹄及び生乳
  - ⑨ 海産ほ乳類以外の水棲動物及びその一部であって、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもの
  - ⑩ 食用に供される製品を製造する工場が生じる水棲動物由来副産物



- ⑪ 以下に掲げるもののうち、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない動物に由来するもの
  - ア 貝・甲殻類の殻（軟組織又は肉を含む。）
  - イ 陸生動物由来の以下のもの
    - （ア） ふ化場で発生する動物由来原料
    - （イ） 卵
    - （ウ） 卵殻等の卵由来副産物
  - ウ 商業上の理由から処分された初生ひな
- ⑫ 人又は動物への病原性を有するものを除いた水棲及び陸生無脊椎動物由来の副産物
- ⑬ 指令第 96/22/EC 号によって禁止されている物質によって処理された動物由来の原料のうち、E C 規則第 35 条(a) (ii)に基づき輸入が承認されているもの
- (3) 密封容器に入れた状態で F c 値が 3 以上の加熱処理が行われている。
- (4) 全ての貨物について (3) の加熱処理が適切に行われたことを確認するため、製品の各バッチから無作為に 5 点以上の試料を採取して検査が実施されている。
- (5) 加熱処理後、病原体による汚染を確実に防止するための予防策が講じられている。
- (6) ペットフードについて、以下を満たすこと。
  - ① 製品は規則第 999/2001 号付属書 5 に定義されている特定危険物質及び牛、めん羊又は山羊の骨からの機械的除去肉を含んでおらず、それらを原料としていないこと。また、製品の原料となった動物は、スタンニング後にガスを頭蓋腔へ注入させる方法でと殺・殺処分されたもの、又は頭蓋腔へ棒状の器具を挿入することで中枢神経組織を破壊してと殺されたものでない。
  - ② 製品は、規則第 999/2001 号第 5 条第 2 項にある無視できる B S E リスクの国又は地域において生まれ、飼養され、と殺されたものを除き、牛、めん羊又は山羊を原料として含んでいない。

## 2 ペットフード（缶入り以外の加工された製品）

- (1) E C 規則第 24 条に基づき所管当局が登録及び管理している施設又は工場において製造保管されたものである。
- (2) 以下のいずれかの動物性副産物を用いて製造されたものであること。
  - ① E U の規則上、食用に適するが、商業上の理由から食用として供されなくなった動物のと体及びその一部、又は狩猟動物の場合は死体若しくはその一部。
  - ② E U の規則に基づき、と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺された動物のうち、死後検査によって食用に適すると判断された動物のと体及び次の部分、又は、食用に供されるため殺された狩猟動物の死体及び次の部分。
    - ア E U の規則に基づき食用に適さないとされたが、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない動物のと体、死体及びその一部

イ 家きんの頭部

ウ 原皮、皮革（切り落としと断片を含む。）、角及び脚（指骨、手根骨及び中手骨、足根骨及び中足骨を含む。）

エ 豚毛

オ 羽毛

③ 規則第 853/2004 号の第 1 条 (3) (d) に定義される農場でのと殺が行われた、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない家きん及び兎目類の動物由来の動物性副産物

④ EU の規則に基づく死後検査によって食用に適すると判断された動物のうち、と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺され、血液を介して人又は動物に感染する疾病の兆候が認められない動物由来の血液

⑤ 食品製造の過程で生じる動物性副産物（食用油脂製造残さの骨や獣脂かす、乳加工において遠心又は分離した沈殿物を含む。）

⑥ 動物由来製品、又は動物由来製品を含む食品であって、商業上の理由又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥、若しくはその他の欠陥により食用に供さなくなったもの

⑦ 動物由来のペットフード及び飼料又は動物性副産物や動物由来製品を含む飼料であって、商業上の理由又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥、若しくはその他の欠陥により飼料用に供されなくなったもの

⑧ 人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない生体由来の血液、胎盤、羊毛、羽毛、毛、角、蹄及び生乳

⑨ 海産ほ乳類以外の水棲動物及びその一部であって、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもの

⑩ 食用に供される製品を製造する工場が生じる水棲動物由来副産物

⑪ 以下に掲げるもののうち、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない動物に由来するもの

ア 貝・甲殻類の殻（軟組織又は肉を含む。）

イ 陸生動物由来の以下のもの

（ア） ふ化場の副産物

（イ） 卵

（ウ） 卵殻等の卵由来副産物

ウ 商業上の理由で淘汰された初生ひな

⑫ 人又は動物に病原性を有するものを除いた水棲及び陸生無脊椎動物由来の副産物

⑬ 指令第 96/22/EC 号によって禁止されている物質によって処理された動物由来の原料のうち、EC 規則第 35 条 (a) (ii) に沿って輸入が承認されているもの

(3) 以下のいずれかを満たしている。

① 製品全体が 90℃ 以上で加熱処理されている。

② 以下に掲げる動物由来原料を用いて製造されている。

ア 原料となる動物性副産物又は肉・肉製品の由来製品全体が 90℃ 以上で加熱処理されたもの

- イ 以下のいずれかの処理が行われた乳・乳製品
  - (ア) 規則第 605/2010 号付属書 1 の B 欄に掲載された第三国又は地域由来であって、アルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応を保証するのに十分である低温殺菌処理を行った乳・乳製品
  - (イ) 規則第 605/2010 号付属書 1 の C 欄に掲載された第三国又は地域由来であって、pH 6 以下でアルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応を保証するのに十分である低温殺菌処理が行われた乳・乳製品
  - (ウ) 規則第 605/2010 号付属書 1 の C 欄に掲載された第三国又は地域由来であって、アルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応を保証するのに十分である殺菌処理又は 2 回の低温殺菌処理が行われた乳・乳製品
  - (エ) 規則第 605/2010 号付属書 1 の C 欄に掲載された第三国又は地域由来であって、直近 12 ヶ月内に口蹄疫が発生した場合若しくは口蹄疫ワクチン接種を実施している場合、いずれかの要件を満たすこと。
    - i Fc 値が 3 以上となる殺菌処理を行っている乳・乳製品
    - ii 第 1 回目の加熱処理において、アルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応を保証するのに十分な 72°C 以上 15 秒以上の低温殺菌と同等以上の効果がある処理を行っている乳・乳製品。この場合はさらに、以下のいずれかを満たすこと。
      - (i) 粉乳又はその他乾燥乳製品である場合は、第 2 回目の加熱処理において、第 1 回目と同等以上の効果がある、アルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応を保証するのに十分である処理を行っている。
      - (ii) pH 6 以下を保持する酸処理を 1 時間以上行っている。
- ウ 加工していないカテゴリー 3 物質を酸又はアルカリ処理し、pH 調整剤で 1 ～ 数回連続して洗浄し、熱抽出を必要回繰り返す、ろ過によって精製し、殺菌処理されたゼラチン
- エ カテゴリー 3 物質である原料の混入を最小限とする適切な方法を含む工程を経て製造された加水分解たん白質、又は反すう動物の獣皮、皮革を原料若しくは原料の一部とする加水分解たん白質。この場合はさらに、加水分解たん白質製造専用の工場で製造し、分子量 10,000 以下の原料のみを使用し、カテゴリー 3 物質の原料を塩水漬け、石灰漬け及び十分な洗浄を実施した上、さらに以下のいずれかを満たすこと。
  - (ア) 原料を pH 11 以上、80°C 以上の状態で 3 時間以上処理し、続けて 140°C 以上、3.6 バール (約 3.55 気圧) 以上の状態で 30 分間処理している。
  - (イ) 原料を pH 1 ～ 2 で処理し、その後 pH 11 以上で処理、最後に 140°C 以上、3 バール (約 2.96 気圧) の状態で 30 分間処

理している。

- オ EU規則付属書4第3章にある方法1から5若しくは7のいずれか、又は規則第853/2004号付属書3セクション10第2章に基づき処理された卵製品
- カ 加工していないカテゴリー3物質を洗浄し、酸又はアルカリでpHを調整し、1～数回洗浄し、ろ過及び抽出し、ろ過によって精製し、EUの規則で使用が禁止されていない防腐処理をすることを保証する工程で製造されたコラーゲン
- キ EU規則付属書4第3章にある方法1から5又は7のいずれかによって製造された血液製品
- ク EU規則付属書4第3章にある方法1から5又は7のいずれかによって製造された哺乳類由来の加工たん白質。ただし豚血液については、方法7によって製造する場合は、80℃以上で全体を加熱処理していること。
- ケ 非哺乳類由来の加工たん白質（EU規則付属書4第3章にある方法1から5又は7のいずれかによって製造された魚粉を除く。）
- コ EU規則付属書4第3章にある方法1から7のいずれかによって製造された魚粉、又はEU規則付属書10第1章に定める製品に対する微生物規格に適合していることを保証する方法及びパラメータにより製造された魚粉
- サ EU規則付属書4第3章にある方法1から5又は7のいずれかによって製造された精製脂肪及び魚油（魚油の場合は方法6も含む）。又は、規則第853/2004号付属書3セクション12第2章に基づき製造された精製脂肪及び魚油。精製脂肪が反すう動物由来である場合は、不溶性不純物の総量が全体の0.15%以下（重量）となるまで精製していること。
- シ 以下の要件を満たすリン酸2カルシウム
  - (ア) カテゴリー3物質である骨原料を全て細かく粉碎し、温水で脱脂後、希塩酸（濃度4%以上、pH1.5以下）で2日以上処理し、
  - (イ) (ア)の処理を終えた後、得られたリン酸溶液を石灰で処理し、pH4～7で沈殿させ、
  - (ウ) 最終的に沈殿物を吸気温度65～325℃、排気温度30～65℃で乾燥させることで得られるリン酸2カルシウム
- ス 以下を満たすリン酸3カルシウム
  - (ア) カテゴリー3物質である骨原料を全て細かく粉碎（直径14mm未満）し、温水を逆流させて脱脂している。
  - (イ) 145℃4バール（約3.95気圧）の状態です30分処理している。
  - (ウ) 遠心分離によってたん白質溶液からハイドロキシアパタイトを分離している。
  - (エ) 流動床において200℃の状況でハイドロキシアパタイトを乾燥させ、粒状となったリン酸3カルシウムである。
- セ (4)に規定された微生物に関する基準に適合していることを確保する方法及びパラメータに基づいて処理された香味付けした内臓

- ③ 乾燥、発酵など、所管当局が承認した処理が行われている。
- ④ 公衆衛生及び動物衛生に対して受け入れられないリスクを排除できるものとして、所管当局が承認した処理を行った、人及び動物に対する感染性のない水棲及び陸生無脊椎動物由来である。
- (4) 製造工場における保管時及び保管後の製品の各バッチから、無作為に5点以上の試料を採取して検査を実施し、次の基準に適合することを確認すること。
  - ① サルモネラ菌の検出基準  
採取試料について、それぞれ 25g を試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。
  - ② 腸内細菌の検出基準  
次のいずれかを満たすこと。
    - ア 全ての試料の細菌数が 1g 中 10 を超えないこと。
    - イ 全ての試料の細菌数が 1g 中 300 を超えず、採取した試料の 6 割以上の試料の細菌数が 1g 中 10 を超えないこと。
- (5) 加熱処理後、病原体による汚染を確実に防止するための予防策が講じられている。
- (6) 新品の容器で包装されること。ペットの餌専用であることを明記した販売用容器に包装して発送されない場合、「NOT FOR HUMAN CONSUMPTION」と印字されたラベルがされている。
- (7) 反すう動物由来原料を含む場合、以下のいずれかを満たすこと。
  - ① 牛、めん羊又は山羊以外の反すう動物由来である。
  - ② 牛、めん羊又は山羊に由来し、かつ、以下のものを含まず、由来しない。
    - ア 決定第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域で生まれ、継続して飼養され、と殺された動物由来原料を除く牛、山羊及びめん羊由来原料
    - イ 規則第 999/2001 号の付属書 5 ポイント 1 で定義される特定危険物質
    - ウ 決定第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域であり、かつ、自国産牛による B S E の発生のない国又は地域で生まれ、継続的に飼養され、と殺された動物を除く牛、羊又は山羊の骨由来の機械的除去肉
    - エ 指令第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域において生まれ、継続的に飼養され、と殺された動物を除く、頭蓋腔へ棒状の器具を挿入することで中枢神経組織を破壊してと殺された、又はスタンニング後にガスを頭蓋腔へ注入させる方法でと殺された牛、山羊又はめん羊から生産された動物性副産物又は動物性製品

### 3 ドッグガム

- (1) 以下のいずれかの動物性副産物を用いて製造されたものであること。
  - ① E U の規則上、食用に適するが、商業上の理由から食用として供されなくなった動物のと体及びその一部。狩猟動物の場合は死体その一部。

- ② EUの規則に基づき、と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺された動物のうち、生体検査によって食用に適すると判断されたと体及び以下の部分、又は、食用に供されるため殺された狩猟動物の死体及び以下の部分
    - ア EUの規則に基づき食用に適さないとされたが、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもののと体、死体及びその一部
    - イ 家きんの頭部
    - ウ 原皮、皮革(切り落としと断片を含む。)、角及び脚(趾骨や手根骨、中手骨、足根骨及び中足骨を含む。)
    - エ 豚毛
    - オ 羽毛
  - ③ EUの規則に基づく生体検査によって食用に適すると判断された動物のうち、と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺され、血液を介して人又は動物に感染する疾病の兆候が認められない動物由来の血液
  - ④ 食品製造の過程で生じる動物性副産物(食用油脂製造残さの骨や獣脂かす、乳加工において遠心又は分離した沈殿物を含む。)
  - ⑤ 海産ほ乳類以外の水棲動物及びその一部であって、人又は動物に感染する疾病の兆候が認められないもの
  - ⑥ 食用に供される製品を製造する工場が生じる水棲動物由来副産物
  - ⑦ 指令第96/22/EC号によって禁止されている物質によって処理された動物由来の原料のうち、EC規則第35条(a)(ii)に沿って輸入が承認されているもの
- (2) 以下のいずれかを満たしている。
- ① 有蹄類の原皮、皮革又は魚を原料としている場合、病原体(サルモネラ菌を含む。)を殺滅するのに十分な処理が行われ、乾燥している。
  - ② 有蹄類由来の皮革及び魚以外の動物性副産物を原料としている場合、製品全体が90℃以上で加熱処理されている。
- (3) 製造工場における保管時及び保管後の製品の各バッチから、無作為に5点以上の試料を採取して検査を実施し、次の基準に適合することを確認すること。
- ① サルモネラ菌の検出基準
    - 5点の試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。
  - ② 腸内細菌の検出基準
    - 次のいずれかを満たすこと。
      - ア 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。
      - イ 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。
- (4) 加熱処理後の病原体による汚染を確実に防止するための予防策が講じられている。
- (5) 新品の容器で包装されている。
- (6) 反すう動物由来原料を含む場合、以下のいずれかを満たすこと。
- ① 牛、山羊又はめん羊以外の反すう動物由来である。

- ② 牛、山羊又はめん羊に由来しており、以下を含んでいる、又は由来しない。
- ア 指令第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域で生まれ、継続的に飼養され、と殺された動物由来原料を除く牛、山羊及びめん羊由来原料
  - イ 規則第 999/2001 号の付属書 5 ポイント 1 で定義される特定危険物質
  - ウ 指令第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域でありかつ自国産牛による B S E 発生のない国又は地域で生まれ、継続的に飼養され、と殺された動物を除く牛、山羊又はめん羊の骨由来の機械的除去肉
  - エ 指令第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域において生まれ、継続的に飼養され、と殺された動物を除く、頭蓋腔へ棒状の器具を挿入することで中枢神経組織を破壊してと殺された、又はスタンニング後にガスを頭蓋腔へ注入させる方法でとさつ・殺処分されたもの牛、山羊又はめん羊から生産された動物性副産物又は動物性製品

## 別添 6

### EU等向け輸出動物性加工たん白質飼料の輸出要件について

- 1 次の要件を満たす食用ではない動物性加工たん白質のみを含んでいる。
  - (1) EC規則第24条に基づき所管当局が登録及び管理している施設又は工場において製造及び保管されたものであること。
  - (2) 以下のいずれかの動物副産物を用いて製造されたものであること。
    - ① EUの規則上、食用に適するが、商業上の理由から食用として供されなくなった動物のと体及びその一部、又は狩猟の場合は死体及びその一部。
    - ② EUの規則に基づき、と畜場、食鳥処理場又は食肉処理場でと殺され、死後検査によって食用に適すると判断された動物のと体及び次の部分、又は食用のために殺された狩猟動物の死体及び次の部分。
      - ア EUの規則に基づき食用に適しないとされたが、人又は動物に感染する疾病の兆候が認められないもののと体、死体及びその一部
      - イ 家きんの頭部
      - ウ 原皮、皮革（切り落としと断片を含む。）、角及び脚（指骨、手根骨及び中手骨、足根骨及び中足骨を含む。）
      - エ 豚毛
      - オ 羽毛
    - ③ EUの規則に基づく死後検査によって食用に適すると判断された動物のうち、と畜場又は食鳥処置場でと殺され、血液を介して人又は動物に感染する疾病の兆候が認められない動物由来の血液
    - ④ 食品の製造の過程で生じる動物性副産物（食用油脂製造残さの骨や獣脂かす、乳加工において遠心又は分離した沈殿物を含む。）
    - ⑤ 商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥若しくはその他の欠陥により食用に供されなくなった動物由来の製品又は動物由来の製品を含む食品
    - ⑥ 人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない生体由来の血液、胎盤、羊毛、羽毛、毛、角、蹄及び生乳
    - ⑦ 海産ほ乳類以外の水棲動物及びその一部であって、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもの
    - ⑧ 食用に供される製品を製造する工場で生じる水棲動物由来副産物
    - ⑨ 以下に掲げるもののうち、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められない動物に由来するもの
      - ア 貝・甲殻類の殻（軟組織又は肉を含む。）
      - イ 陸生動物由来の以下のもの
        - (ア) ふ化場の副産物
        - (イ) 卵
        - (ウ) 卵殻等の卵由来副産物
      - ウ 商業上の理由で淘汰された初生ひな
    - ⑩ 人又は動物に病原性のある種及び昆虫を除いた水棲及び陸生無脊



## 椎動物

- ⑩ ネズミ目及びウサギ目の動物及びその一部。ただし、E C規則第9条(a)から(g)で言及されているカテゴリー1物質を除く。
- (3) 以下の加工基準のいずれかに適合すること。
  - ① 動物由来原料の径を50 mm以下とし、飽和蒸気による圧力3バール以上、中心温度133℃以上、20分間以上継続して加熱する。
  - ② 魚粉以外の非哺乳類たん白質については、E U規則付属書4第3章にある方法1から5、又は7のいずれかによって製造されている。
  - ③ 魚粉については、E U規則付属書4第3章にある方法1から5、又は7のいずれかによって製造されている。
  - ④ 豚血液については、E U規則付属書4第3章にある方法1から5、又は7のいずれかによって製造されている。なお、方法7を適用した場合は、製品全体に80℃以上の加熱処理を行っていること。
- 2 製品の発送直前に試料を無作為に採取して分析を実施し、以下の基準に適合していること。なお、分析は「飼料分析基準」(平成20年4月1日付け19消安第14729号消費・安全局長通知)で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関において実施すること。
  - (1) サルモネラ菌の検出基準  
無作為に採取された5点の試料について、それぞれ25gを試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。
  - (2) 腸内細菌の検出基準  
無作為に採取された5点の試料について、次のいずれかを満たすこと。
    - ① 全ての試料の細菌数が1g中10を超えないこと。
    - ② 全ての試料の細菌数が1g中300を超えず、採取した試料の6割以上の試料の細菌数が1g中10を超えないこと。
- 3 処理後の病原体による汚染を確実に防止するための予防策が講じられること。
- 4 以下のいずれかを満たす最終製品であり、「NOT FOR HUMAN CONSUMPTION」と印字されたラベルがされていること。
  - (1) 新品又は滅菌された容器で包装された。
  - (2) 使用前に徹底的に洗浄・消毒されたバラ積みコンテナ又は他の輸送手段により、まとめて輸送された。
- 5 最終製品は密閉された倉庫に保管されていた。
- 6 反すう動物由来の動物性副産物を含んでいる、又は由来している場合は、以下の要件を満たすこと。
  - (1) 決定第2007/453/EC号に基づき無視できるBSEのリスクの国又は地域に分類されており、自国産牛のBSE症例が存在しない国又は地域を由来とする、又は、原産地が決定第2007/453/EC号に基づき無視できるBSEリスクの国又は地域に分類され、かつ、OIE陸生動物衛生規約に定義される反すう動物由来肉骨粉及び獣脂かすの反すう動物への給餌禁止が有効に実施された日以降に生まれた動物から得られた副産物又は派生物である。

(2) 牛、羊、山羊以外の反すう動物由来である、又は牛、羊又は山羊に由来し、かつ、以下のものを含まず、由来しない。

① 決定第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域で生まれ、継続的に飼育され、と殺された動物を除く、牛、羊又は山羊由来原料であること。又は以下を満たしていること。

ア 規則第 999/2001 号の附属書 5 のポイント 1 に定義される特定危険物質

イ 決定第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域であり、かつ、自国産牛による B S E の発生のない国又は地域で生まれ、継続して飼育され、と殺された動物を除く牛、羊又は山羊の骨由来の機械的除去肉

ウ 決定第 2007/453/EC 号に基づく無視できる B S E リスクの国又は地域において生まれ、継続的に飼養され、と殺された動物を除く、頭蓋腔へ棒状の器具を挿入することで中枢神経組織を破壊してと殺された、又はスタンニング後にガスを頭蓋腔へ注入させる方法でと殺された牛、山羊又はめん羊から生産された動物性副産物又は動物性製品

7 動物性加工たん白質は以下のいずれかを満たすこと。

(1) 羊又は山羊由来の乳・乳製品を含まないか、毛皮動物以外の畜産動物の飼料用ではない。又は、羊又はヤギの動物由来の乳又は乳製品を含み、毛皮動物以外の畜産動物の飼料を目的とするもので、当該乳・乳製品が以下を満たすもの。

① 以下の条件を満たす国で出生以来継続的に飼養されている山羊及びめん羊に由来すること。

ア 従来型スクレイパーが届出対象であること。

イ 従来型スクレイパーについて、啓発、監視及びモニタリングシステムが整備されていること。

ウ T S E 又は従来型スクレイパーを疑う事例が確認された場合、山羊又はめん羊の飼養農場に対して制限措置が課されること。

エ 従来型スクレイパーの感染動物は淘汰・処分されること。

オ O I E 陸生動物衛生規約に定義される反すう動物由来肉骨粉又は獣脂かすの山羊及びめん羊への給餌が、少なくとも過去 7 年間禁止されており、効果的に実施されていること。

② T S E の疑いにより移動制限が課されていない農場に由来すること。

③ 過去 7 年間以上従来型スクレイパーの発生がない、又は従来型スクレイパーが確認されている場合は、ARR/ARR 遺伝子型の繁殖用雄めん羊、少なくとも 1 つの ARR 対立遺伝子を持ち VRQ 対立遺伝子を持たない繁殖用雌めん羊、少なくとも ARR 対立遺伝子を持つその他の雄めん羊を除き、農場の全ての山羊及びめん羊は殺処分又はと殺されている。又は、従来型スクレイパーが確認された全ての動物が殺処分された後、最後の古典的スクレイパー症例の確認日から少なくとも 2 年間、以下の全ての 18 カ月齢以上の動物のうち、ARR/ARR 遺伝子型のめん羊を除き、農場が規則第 999/2001 号付附属書 10 の第 C 章

第 3.2 項の規定に準拠した検査方法によりモニタリングが実施された結果、陰性結果により T S E の存在が否定されていること。

ア 食用にと殺された動物

イ 疾病撲滅を目的として殺処分されたものではない、農場内で死亡又は殺処分された動物

- 8 動物性たん白質又は製品が非反すう動物由来の動物性副産物を含んでいる、又はそれに由来している場合は、荷送人の声明により、毛皮動物以外の畜産動物の飼料の生産を目的としていないこと又は、毛皮動物以外の非反すう家畜の飼料の生産を意図しており、荷送人は、入国の国境検問所に、規則第 152/2009 号付属書 6 に定める方法に基づき行われた分析の結果を提供することが保証されていること。

## 別添 7

### E U等向け輸出飼料用魚油の輸出要件について

- 1 人間の消費を目的としない魚油のみを含んでいる。
- 2 EC規則第24条に基づき所管官庁が登録及び管理している施設又は工場において製造及び保管されたものであること。
- 3 以下のいずれかの動物性副産物を用いて製造されたものであること。
  - (1) 食用に供する製品を製造する過程で生じる水棲動物由来副産物
  - (2) 商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥若しくはその他の欠陥により、食用に供されなくなった動物由来の製品又は動物由来の製品を含む食品
  - (3) 海産ほ乳類以外の水棲動物及びその一部であって、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもの
  - (4) 人の消費に供する製品を製造する工場で生じる水棲動物由来副産物
- 4 魚油について、以下の要件を満たしていること。
  - (1) EU規則付属書10第2章セクション3に基づき病原体を殺滅するために処理が行われた。
  - (2) 陸生動物の全ての種からの精製脂肪を含む他の種類の油と接触していない。
  - (3) 病原体による汚染を確実に防止するための予防策が講じられていることが必要な場合には、新品又は洗浄・消毒された容器で包装された。又は、大量に輸送される場合には、製造施設から直接船上、岸のタンク又は工場までの製品の輸送に使われるパイプ、ポンプ、タンク等の容器等を使用前に点検し、清浄であることを確認している。
  - (4) 「NOT FOR HUMAN CONSUMPTION」と印字されたラベルがされている。

## 別添 8

### EU等向け輸出家きん卵由来飼料の輸出要件について

- 1 卵製品は、人間の消費を目的としない製品のみを含む。
- 2 病原体を殺滅するため、EC規則第 24 条又は規則第 853/2004 号第 4 条(2)に基づき所管当局が登録、認証及び管理している工場において製造及び保管されたものであること。
- 3 以下のいずれかを満たす動物性副産物のみから製造されたものであること。
  - (1) 人の消費に供する製品の製造により生じる動物性副産物
  - (2) 商業上の理由、又は公衆衛生・動物衛生上のリスクにはならない製造上の問題、包装の欠陥若しくはその他の欠陥により、食用に供されなくなった動物由来の製品又は動物由来の製品を含む食品
  - (3) 以下の陸生動物に由来するものであって、人又は動物に感染する疾病のいかなる兆候も認められないもの
    - ① ふ化場の副産物
    - ② 卵
    - ③ 卵殻等の卵由来副産物
- 4 以下の処理基準のいずれかに適合すること。
  - (1) EU規則付属書 4 第 3 章にある方法 1 から 5、又は 7 のいずれかによって製造されている。
  - (2) EU規則付属書 10 第 1 章にある微生物に関する基準を満たしていることを確保する方法及びパラメータに基づいて処理されている。
  - (3) 規則第 853/2004 号付属書 3 セクション 10 第 1 章及び第 2 章に沿って処理された。
- 5 製品の発送直前に試料を無作為に採取して分析を実施し、以下の基準に適合していること。なお、分析は「飼料分析基準」(平成 20 年 4 月 1 日付け 19 消安第 14729 号消費・安全局長通知)で定められた試験方法又はそれと同等の精度を有する方法での分析試験を実施する分析機関において実施すること。
  - (1) サルモネラ菌の検出基準  
無作為に採取された 5 点の試料について、それぞれ 25g を試験に供して試験を実施した結果、全ての試料でサルモネラ菌の検出がないこと。
  - (2) 腸内細菌の検出基準  
無作為に採取された 5 点の試料について、次のいずれかを満たすこと。
    - ① 全ての試料の細菌数が 1g 中 10 を超えないこと。
    - ② 全ての試料の細菌数が 1g 中 300 を超えず、採取した試料の 6 割以上の試料の細菌数が 1g 中 10 を超えないこと。
- 6 官能的特性に有害若しくは変更する可能性のある、又は動物衛生に危険若しくは有害な飼料となるような残留物質に関する EU の基準を満たしている。
- 7 最終製品について、以下のいずれかの要件を満たしていること。
  - (1) 新品又は滅菌された袋で包装された。
  - (2) 所管当局によって承認された洗剤により、使用前に十分に洗浄・消毒

されたバラ積みコンテナ若しくは他の輸送方法で輸送された。

(3) 「NOT FOR HUMAN CONSUMPTION」と印字されたラベルがされている。

8 最終製品は密閉された倉庫に保管されていた。

9 加熱処理後の病原体による汚染を確実に防止するための予防策が講じられている。