

Meat Inspection Board and Livestock Breeding and Veterinary Department requirements for the Accreditation of Handling Facilities for Beef Export from Japan into Myanmar

1. Objective

The following criteria are set for the slaughterhouses and cutting/processing plants (hereinafter referred to as 'handling facilities') with regard to the export of the beef from Japan to Myanmar intended to assure quality and prevent fraud and to promote commerce.

2. Beef Permitted to Export into Myanmar

- a. The cattle were born and reared in Japan or have been in Japan for not less than 4 month prior to slaughter
- b. The cattle have been received ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from infectious and contagious disease by full time authorized veterinary official from Japan.
- c. The meat/meat products have been processed in accordance with Japanese regulations and under supervision of official health authority and have been handled in a manner to prevent any contamination during the manufacturing, packaging and until the time of export.
- d. The meat/meat products do not contain preservatives, additives, radioactive substances or any substances posing a harmful risk to human health.
- e. The meat/meat products have been produced according to a residue and microbiological sampling program in accordance with regulatory requirements of Japan.
- f. The cattle slaughtered were from the farm with no clinical evidence of Foot and Mouth Disease and BSE for 3 months prior to importation.
- g. The cattle were fed with no meat and bone meal and greaves derived from ruminants.
- h. The meat/meat products shall be frozen and stored at -18°C and the storage period shall not exceed 1 year after production.

3. Labeling

The Suppliers of products approved by the Authorities of Japan have to put the following items in the package labels for use in certified operations. These are:

- i. Country of origin
- ii. Cattle ID number

- iii. Slaughterhouse name and cutting/processing plant name
- iv. Date of slaughter (ddmmyyyy)
- v. Weight of the product

(仮訳)

ミャンマー向けに日本から輸出される牛肉の取扱施設の認定のための

食肉検査委員会及び家畜繁殖獣医局条件

1. 目的

以下は、日本からミャンマー向けの牛肉輸出に関し、品質を確保し、不正行為を防ぎ、貿易を促進するための、と畜場及びカット/処理場（以下、「取扱施設」という。）の要件を定めるものである。

2. ミャンマーへの輸出が認められる牛肉

- a. 牛は、日本において出生し、飼養されたものであること、又はと畜前4か月以上日本にいたものであること。
- b. 牛は、日本の常勤獣医官によると畜前後検査を受け、伝染性疾患に罹患していない旨確認されたものであること。
- c. 肉及び肉製品は、日本の法令に従って、衛生当局の監督下で処理され、かつ、製造及び包装の過程並びに輸出時までの間、汚染されないよう取り扱われたものであること。
- d. 肉及び肉製品は、人の健康に有害な保存料、添加物、放射性物質等を含まないこと。
- e. 肉及び肉製品は、日本の法令要件に基づく残留物質及び微生物の検査プログラムに従って製造されていること。
- f. と畜された牛は、輸入前3か月の間、口蹄疫及びBSEが臨床的に確認されていない農場由来であること。
- g. 牛は、反すう動物由来の肉骨粉及び獣脂かすを給与されていないこと。
- h. 肉及び肉製品は-18℃で冷凍・保管され、保管期間が製造後1年を超えないこと。

3. ラベル

日本の当局より認定された製品の供給者は、以下の項目を認定された手続きにおいて用いられる包装ラベルに表示すること:

- i. 原産国

- ii. 牛の個体識別番号
- iii. と畜場及びカット/処理場の名称
- iv. と殺日(年月日)
- v. 製品重量