

シンガポールから日本向けに輸出される家きん肉の家畜衛生条件（仮訳）

平成2年6月2日 2動検甲第695号

シンガポールから日本向けに輸出される家きん肉（以下「輸出家きん肉」という。）に適用する家畜衛生条件は次によることとする。

1 生産地の条件

- (1) シンガポールには過去90日間以上家きんペストの発生がないこと。

輸出家きん肉を生産するための家きんが飼養されていた地域（少なくとも生産農場を中心とした半径50kmの地域をいう。）には過去90日間以上ニューカッスル病、家きんコレラ及びシンガポール政府機関が悪性と認める家きんの伝染性疾病の発生がないこと。

2 加工処理の条件

- (1) 処理場は、シンガポール政府機関により公認されており、政府検査官又は同政府機関により委嘱された家畜衛生検査官が常時処理される家きんの検査を行い、衛生的な措置を講じている場所であること。
- (2) 輸出家きん肉は、前記2-(1)の検査官による生体検査及び解体後の検査の結果、健康と認められたものであること。
- (3) 輸出家きん肉は、できる限り頭、気管及び内臓（筋胃、心臓を除く。）を除外し処理すること。
- (4) 梱包容器は衛生的資材を使用し、外側に食肉検査官による輸出のための検査合格印及び当該公認処理場を表示すること。

3 保管の条件

輸出家きん肉は、輸出されるまで防疫上安全かつ衛生的に保管されること。

4 シンガポール政府機関による検査証明書の添付

前記1並びに2の(1)及び(2)について、シンガポール政府機関の証明がなされていること。なお、2の(2)については検査方法を併せて記載証明すること。また、シンガポールが家きん肉の原産国でない場合は、シンガポール政府機関発行の検査証明書に原産国政府機関の発行する前記の内容を満たした検査証明書又はその写しを添付すること。

ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS FOR POULTRY MEAT TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM SINGAPORE

Animal health requirements for poultry meat to be exported to Japan from Singapore (hereinafter referred to as “the exported poultry meat”) are applied as follows;

(Conditions for the area of origin)

- 1 Singapore has been free from Fowl plague for at least 90 days before shipment of the exported poultry meat.

The area in which the poultry for production of the exported poultry meat originated (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) has been free from Newcastle disease, Fowl

cholera and other poultry diseases which the government authorities of Singapore recognize as serious, for at least 90 days before shipment of the exported poultry meat.

(Conditions for processing)

- 2 (1) The processing plant for production of the exported poultry meat shall be authorized by the government authorities of Singapore as the one in which sanitary inspections are performed routinely by the government inspector appointed by the government authorities of Singapore in order to assure that sanitary measures are taken.
- (2) The exported poultry meat has to be found free from any poultry infectious diseases as a consequence of the ante- and post-mortem inspections conducted by the inspector mentioned in item 2-(1) above.
- (3) The head, trachea and viscera excluding the gizzard and the heart shall be removed as far as possible from the exported poultry meat in the course of processing.
- (4) The container of the exported poultry meat shall be made from sanitary or new materials and shall have an " Inspection Passed " mark authorized by the inspector and both the name and the number of the authorized processing plant on its outside.

(Conditions for storage)

- 3 The exported poultry meat shall be stored in a safe and sanitary condition from an animal health point of view until shipment to Japan.

(Attachment of the certificate issued by the government authorities of Singapore)

- 4 The government authorities of Singapore shall be responsible for issuing an inspection certificate for the exported poultry meat, stating items 1, 2-(1) and 2-(2) in English. In relation to 2-(2), the inspection procedures shall be described in the certificate.

In case Singapore is not the country of origin of the exported poultry meat, an original or a copy inspection certificate, issued by the government authorities of the country of origin satisfying all the conditions stated above, shall be attached to the inspection certificate issued by the government authorities of Singapore.

日本向けに輸出されるケーシングを使用した食肉等の追加条件

日本向けに輸出される食肉等について、ケーシングが使用されている場合、当該ケーシングについては、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。

牛、めん羊及び山羊のケーシングが使用されている場合

- 1 ケーシングは、別添に掲げる国以外の国で生まれ、かつ、飼養された動物に由来するものであること。
- 2 ケーシングは、輸出国の政府機関の検査官が行うと殺の前後の検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。また、第3国から輸入したケーシングの場合には、輸入検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。
- 3 ケーシングは、上記(1)及び(2)の要件を満たすケーシングのみを取り扱う施設として、輸出国の政府機関の認定を受けた施設(以下「認定ケーシング施設」という。)で取り扱われたものであること(第3国から輸入したケーシングを使用して食肉等を生産している場合には、当該食肉等の認定加工等施設に対し本規定を適用する。)
- 4 輸出国家畜衛生当局は、認定ケーシング施設の名称、所在地及び認定番号を事前に日本国家畜衛生当局に通知すること。
- 5 ケーシングを用いた食肉等の日本向け輸出に当たって、輸出国家畜衛生当局は、次の各事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行すること。
 - 1) 上記1及び2の事項
 - 2) ケーシングの種類(天然、人工)、ケーシングの原産国名(ケーシング由来動物の出生及び飼養国名)、動物種名
 - 3) 認定ケーシング施設の名称、所在地及び認定番号

別添

豚のケーシングが使用されている場合

- 1 ケーシングは、輸出国の政府機関の検査官が行うと殺の前後の検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。また、第3国から輸入したケーシングの場合には、輸入検査により、家畜の伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。
- 2 ケーシングを用いた食肉等の日本向け輸出に当たって、輸出国家畜衛生当局は、次の各事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行すること。
 - 1) 上記1の事項
 - 2) ケーシングの種類（天然、人工）、ケーシングの原産国名（ケーシング由来動物の出生及び飼養国名）

Additional animal health requirements for the meat products using casings
to be exported to Japan from the exported country

In case the meat products to be exported to Japan uses casings, the casings must satisfy the following requirements.

In case the casings are derived from cattle, sheep and goat;

1 The casings are derived from animal which was born and raised in the countries other than the countries listed in Annex.

2 It has to be confirmed that the casings are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of the exported country.

In case the casing for the production of exported meat products are imported from the third countries, the casing must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the exported country.

3 Casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved casing facilities”) by the national government of exported countries as the ones which handle only casings prescribed in item 1 and 2.(In case the casings are imported from the third countries, this provision must apply to the meat processing facilities in the third countries.)

4 The animal health authorities of the exported country must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, registration number of the approved casing facilities in advance.

5 The animal health authorities of the exported country must issue inspection certificates for the exported meat products using casing to Japan, stating the following items in English:

1) Item 1 and 2

2) The kind of casings (natural or artificial), country of origin and animal species of origin

3) Name, address and registration number of approved casing facilities

In case the casings are derived from pig;

- 1 It has to be confirmed that the casings are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of the exported country.

In case the casings for the production of exported meat products are imported from the third countries, the casing must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the exported country.

- 2 The animal health authorities of the exported country must issue inspection certificates for the exported meat products using casing to Japan, stating the following items in English:

- 1) Item 1

- 2) The kind of casings (natural or artificial), country of origin

Annex

**Additional Animal Health Requirements for country of origin of poultry meat
etc. to be exported to Japan**

1. Requirements for country of origin

(1) “Country of origin” means country or region where raw materials of the poultry meat etc. to be exported to Japan were produced.

(2) Country of origin must be on the list of the countries and regions which are recognized as free from Highly Pathogenic Avian Influenza (HPAI) and Low Pathogenic Avian Influenza (LPAI) by the competent authority of Japan (hereinafter referred to as “the third free countries”). Please refer to the latest list of the third free countries from the following URL:

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

日本向けに輸出される家きん肉等の原産国にかかる追加条件

1. 原産国にかかる条件

- (1) 「原産国」とは、日本向けに輸出される家きん肉等の原料が生産された国又は地域をいう。

- (2) 原産国は、日本家畜衛生当局が高病原性及び低病原性鳥インフルエンザについて清浄と認めた国又は地域（以下、「第3清浄国」という。）であること。第3清浄国の最新のリストについては、以下を参照すること。

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