

**Animal health requirements for heat-processed poultry meat and meat products
to be exported from Hungary to Japan**

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan from Hungary.
2. In this document, the following definitions apply:
 - (1) **“Heat-process”**
heat treatments keeping the temperature at the center of poultry meat and meat products at 70°C or higher for one minute or more
 - (2) **“Poultry”**
chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes (such as duck and goose)
 - (3) **“Poultry meat and meat products”**
meat, fat, tendon and viscera of poultry and products made therefrom (excluding meat meal and MBM (meat and bone meal))
 - (4) **“Notifiable Avian influenza (NAI)”**
infection of poultry caused by highly pathogenic notifiable avian influenza (HPNAI) or low pathogenic avian influenza (LPNAI) as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code
 - (5) **“Outbreak”**
appearance of clinical signs, detection of specific antigens or pathogens, or detection of antibodies (only for NAI)
 - (6) **“The competent authorities of Hungary”**
the Food Chain Safety Department Ministry of Agriculture of Hungarian Government
 - (7) **“The Japanese animal health authorities”**
the Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government

(General requirements)

3. The following requirements must have been fulfilled in Hungary.
 - (1) NAI and Newcastle disease are designated as notifiable diseases to the competent authorities of Hungary.
 - (2) The competent authorities of Hungary has surveillance programs for NAI, fowl cholera and salmonellosis (caused by *Salmonella pullorum* or *Salmonella gallinarum* only) based on the OIE Code and has fully acknowledged the outcome.

(Conditions for the area of origin and raw materials)

4. The heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan must be derived from one

which fulfills the following requirements:

- (1) Poultry which born and raised only in Hungary.
- (2) Poultry which raised at farms where no outbreak of NAI and Newcastle disease has been confirmed for at least 21 days before the slaughter date.
- (3) Poultry which confirmed to be free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante-mortem and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the Government of Hungary at an approved slaughter facility (defined in Article 5).

(Requirements for facilities)

5. The slaughter facilities where poultry used for heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan is slaughtered must be approved by the government of Hungary ("approved slaughter facilities").
6. The processing facilities where poultry meat and meat products to be exported to Japan are processed (prior to heat processing) must be approved by the government of Hungary ("approved processing facilities").
7. The facilities where poultry meat and meat products to be exported to Japan are heat-processed must be designated by the Japanese animal health authorities ("designated heat-processing facilities").
8. The Japanese animal health authorities will designate the facilities which meet the designation standard in the Annex 1 for the terms of two years in principle as the designated heat-processing facilities upon application by the competent authorities of Hungary. The competent authorities of Hungary submit the documents which show the following items in English or Japanese language to the Japanese animal health authorities as the application.
 - (1) Facility name, Facility address and Registration number of the facility
 - (2) Scale of the facility (i.e. ground-floor area, total-floor area)
 - (3) Number of workers and organization chart of the facility
 - (4) General description of heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan
 - (a) Species of poultry (chicken, duck, goose, etc.), country of origin
 - (b) Process for production including heat method, heating temperature, heating period
 - (c) Description of temperature measuring method and measuring point in the heat processing
 - (5) General description of structure of the facility
 - (a) Building map which shows the structure of pre-heating area and post-heating area
 - (b) Arrangement plan of major equipment including heat-processing equipment
 - (c) Photographs of an isolated appearance (dividing walls etc.) between pre-heating area and post-heating area
 - (d) Photographs of attachment point between heat-processing equipment and dividing walls

- (e) Kind of heat-processing equipment (batch-type steamer, tunnel-type fryer etc.)
- (6) General description of traffic line in the facility
 - (a) Traffic line of the products from entrance to exit
 - (b) Traffic line of drainage and waste
 - (c) Traffic line of water supply
 - (d) Traffic line of air
 - (e) Traffic line of workers
- (7) List of Standard Operation Procedures (SOP)
- (8) Map around the facility
- (9) Other information that Japanese animal health authorities consider necessary

9. In response to an application made under Article 8, the Japanese animal health authorities will conduct on-site inspections of the facilities at the expense of Hungary to confirm whether they meet the designation standard.

10. In the case that the Japanese animal health authorities confirm that the conditions in the Annex 2 are fully satisfied, as substitute for the provision in the Article 9, the competent authorities of Hungary may conduct on-site inspections and report the results to the Japanese animal health authorities.

11. The Japanese animal health authorities can terminate application of the Article 10 when serious violations to the animal health requirements are reported.

12. When the designated heat-processing facilities have plan on alteration including reconstruction, enlargement (expansion) and/or other changes of the structure related to the designation standards stipulated in the Annex1, the competent authorities of Hungary must apply in advance to the Japanese animal health authorities for approval according to the Annex 3.

13. The competent authorities of Hungary must notify the Japanese animal health authorities immediately if designated heat-processing facilities change their names or addresses.

14. The manager of the designated heat-processing facility must confirm that preventive measures against the occurrence of sanitary hazards are conducted and that proper quality is ensured in the heat-processing procedure at least once per month. The results of the verification must be maintained in written form for at least two years.

15. The manager of the designated heat-processing facility must keep written records of the following items for at least two years:

- i) Date of heat processing and heating condition

- ii) Quantity of heat-processed poultry meat and meat products by each product item
- iii) Shipping date, quantity and destination

(Supervision of the competent authorities of Hungary)

16. The competent authorities of Hungary must visit the designated heat-processing facilities at least once every six months and check whether the facilities maintain fulfillment of the requirements of the designation standard and the animal health requirements of this document. The competent authorities of Hungary must maintain written records of the results of each visit for two years.

17. If the competent authorities of Hungary finds that the designated heat-processing facility does not meet the designation standard or the animal health requirements of this document, the competent authorities of Hungary must immediately suspend all exports of heat-processed poultry meat and meat products from the facility to Japan and inform the Japanese animal health authorities of relevant information of the case without delay.

18. In the case of a suspension under Article 17, if appropriate remedial actions have been taken for the designated heat-processing facility, the competent authorities of Hungary may report the relevant information to the Japanese animal health authorities and resume the exports from the facility with the permission of the Japanese animal health authorities.

19. The competent authorities of Hungary must, upon request, provide the Japanese animal health authorities with a copy of the written record of the result of each visit made under Article 16.

(Supervision of the Japanese animal health authorities)

20. The Japanese animal health authorities may conduct on-site inspections of the designated heat-processing facilities if necessary to confirm whether they meet the designation standard and the animal health requirements of this document.

(Revocation of the designation of the heat-processing facilities)

21. In any of the following cases, the Japanese animal health authorities may revoke the designation of facilities and immediately suspend the import of heat-processed poultry meat and meat products produced in such facilities.

- (1) When the designated heat-processing facilities do not meet the designation standards.
- (2) When it is found that the designated heat-processing facilities are designated by a fraudulent or other unjust means.
- (3) When it is found that the designated heat-processing facilities commit wrongful or unfaithful acts in relation to the operation of the designated heat-processing facility.
- (4) When the designated heat-processing facilities do not comply with an order of the Japanese animal

health authorities relevant to corrective measures to violations without any justifiable reasons.

- (5) When heat processed poultry meat and meat products originating from the designated heat-processing facilities are not exported to Japan for two years.
- (6) Unless otherwise above items from (1) to (5), when the designated heat-processing facilities are found to be in violations of the animal health requirements and such violations cause or are likely to cause severe harm to animal health.

(Condition of storage)

22. The competent authorities of Hungary must ensure that heat-processed poultry meat and meat products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent contamination with pathogens of any animal infectious diseases prior to shipment.

(Condition of transportation)

23. In case the heat-processed poultry meat and meat products are transported to Japan through the other countries, the heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan must fulfill the following requirements:

- (1) The heat-processed meat and meat products to be exported to Japan must be packed in a tight container.
- (2) The container must be sealed by the competent authorities of Hungary.
- (3) The seal must be obviously differentiated from that of the other countries.
- (4) The form of the said seal must be approved by the Japanese animal health authorities in advance.

24. If the seal specified in article 23 is found to have been intentionally broken or dropped out, etc. at the time of inspection after arrival in Japan, the exported heat-processed poultry meat and meat products might be prohibited to import to Japan.

(Other)

25. In case of suspicion or confirmation of an outbreak of NAI and Newcastle disease, the competent authorities of Hungary must inform the Japanese animal health authorities of the relevant information within 24 hours.

(Certification of the competent authorities of Hungary)

26. The competent authorities of Hungary must issue inspection certificates for all heat-processed poultry meat and meat products exported to Japan, stating the following items in English:

- (1) Compliance with each requirement of Articles 3 to 7 and Article 22.
- (2) Name, address and approval number of slaughter facilities and processing facilities.
- (3) Name, address and approval number of the designated heat-processing facilities.
- (4) Dates of slaughter, processing and heat-processing.

- (5) Identification number of the seal of the container (for shipments through third countries).
- (6) Date and name of the port of shipment.
- (7) Date and place of issuance of the inspection certificate, and name and title of the signer.

Designation Standard

1. The designated heat-processing facilities must have a pre-heating area which is exclusively for treating raw materials furnished with necessary equipment, and a post-heating area which is exclusively for treating heat processed products furnished with necessary equipment including heat-processing equipment.
2. The pre-heating area must be isolated from the post-heating area except for windows of heat-processing equipment.
3. The pre-heating area must have facilities for storage, treatment and inspection.
4. The post-heating area must be walled off from the outside and have heat-processing equipment furnished with instruments for inspection such as temperature recorders and equipment or instruments for inspection, cooling, storage and packing after heat -processing.
5. The pre-heating area and the post-heating area must have individual facilities, such as the entrance and exit, locker room, etc., for personnel of each area in order to prevent recontamination.
6. Floors, walls and ceilings must be smooth and easy to clean; floors shall be made of impermeable material, sloped properly and provided with drainage and be able to be easily disinfected.
7. The designated heat-processing facilities must be equipped with facilities for decontamination as well as water supply facilities which can supply sufficient water for cleaning.
8. The designated heat-processing facilities must be equipped with a procedural manual for preventing occurrence of sanitary hazards and ensuring proper quality in a series of pre-heat-processing, heat-processing and post-heat processing.
9. Personnel who supervise compliance with the series of procedures of the procedural manual of Article 8 are posted.

Requirements for application of the provision in Article 10

1. The Japanese animal health authorities make an audit of Hungary's system of approval and supervision of facilities, and confirm the followings;
 - (a) Hungary has regulations which prescribing specific programs to approve and supervise the facilities.
 - (b) The programs referenced in (a) are consistent with this Animal Health Requirements.
 - (c) Facilities comply with the Animal Health Requirements.
 - (d) There are no reports of violation to this Animal Health Requirements or the program referenced in (a) regarding the products which exported to Japan during last 2 years.

2. The competent authorities of Hungary respect the following items;
 - (a) The competent authorities of Hungary have to notify the Japanese animal health authorities when regulations referenced in 1 (a) are revised/amended.
 - (b) The competent authorities of Hungary have to provide information or data of the facilities or the programs referenced in (a) upon request from the Japanese animal health authorities.
 - (c) The competent authorities of Hungary have to receive audit from Japanese animal health authorities.

**The permission procedures for the alterations
of the designated heat-processing facilities**

1. If the designated heat-processing facilities intend to make the alterations, the competent authorities of Hungary must submit the detailed information of the alteration plan including construction period to the Japanese animal health authorities at least one month before starting the construction, and get permission from the Japanese animal health authorities.
2. The alteration means that reconstruction, enlarging and/or other changes of the designated heat-processing facilities which concern the designation standard in Annex 1. The example of the alterations is as follows. Even the case that temporary changes related to the designation standard made during the alteration process is subject to this annex. .

[reconstruction]

- ① A reconstruction concerning the heat-processing equipment (increase or decrease of the equipment, the way of the heating processing etc.).
- ② A reconstruction concerning the separation between the pre-heating area and post-heating area.
- ③ A reconstruction of the inner wall (except the wall that separate the pre-heating area and post-heating area) that is accompanied by the change of the worker's flow line and/or the raw materials and/or product's flow line.
- ④ A reconstruction concerning the outer wall.
- ⑤ A reconstruction accompanied by the change of use of the area in the designated heat-processing facility.

[enlargement]

- ① An enlargement which involves a construction which is not totally independent from the designated area.
 - ② An enlargement which involves a construction which shares a registration number, name, address etc, of the designated heat-processing facility.
3. The competent authorities of Hungary must suspend the exportation of the heat-processed poultry meat and meat products which were produced in the designated heat-processing facilities (or a part of facilities) after the starting of construction of the alterations.
 4. When the construction for alterations is completed, the competent authorities of Hungary must submit completion reports including the actual construction period, floor plan and photos of the alteration area to the Japanese animal health authorities. After receiving the completion reports the Japanese animal health authorities may perform the on-site inspection for the designated heat-processing facilities. Based on the on-site inspection results and/or the completion report, the Japanese animal

health authorities allow the designated heat-processing facilities (or a part of the facilities) to produce the heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan.

5. In case of the Article 4, the Japanese animal health authorities conducts on-site inspection of the facilities at the expense of Hungary.

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

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 the link below.
<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>
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 Hungary.
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 official inspectors of competent authorities of Hungary or confirmation of the health certificates issued by the originating government.
3. Casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved casing facilities”) by the national government of Hungary 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 exporting countries.)
4. The competent authorities of Hungary must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, registration number of the approved casing facilities in advance.
5. The competent authorities of Hungary 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), 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 Hungary.

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 official inspectors of competent authorities of Hungary or confirmation of the health certificates issued by the originating government.

2. The competent authorities of Hungary 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), country of origin

ハンガリーから日本国向けに輸出される加熱処理家きん肉等に関する
家畜衛生条件

- 1 この文書は、ハンガリーから日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等についての家畜衛生条件を定めるものとする。
- 2 この文書において、次に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。
 - (1) 加熱処理：家きん肉等の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つ方法による加熱処理
 - (2) 家きん：鶏、うずら、だちょう、きじ、ほろほろ鳥、七面鳥並びにあひる、がちょうその他のかも目の鳥類
 - (3) 家きん肉等：家きん由来の肉、脂肪、腱及び臓器並びにこれらを原料とする加工品（肉粉及び肉骨粉を除く。）
 - (4) 届出対象鳥インフルエンザ（以下「NAI」という。）：OIE Terrestrial Animal Health Code に定められている高病原鳥インフルエンザウイルス又は低病原性鳥インフルエンザウイルスによる家きんの感染症
 - (5) 発生：臨床症状の出現、特異抗原又は病原体の検出若しくは抗体（NAIに限る。）の検出
 - (6) ハンガリー家畜衛生当局：ハンガリー農業省 食品流通安全部
 - (7) 日本国家畜衛生当局：日本国農林水産省消費・安全局動物衛生課

（一般条件）

- 3 ハンガリーにおいて、次に掲げる条件が満たされていなければならない。
 - (1) NAI及びニューカッスル病が、ハンガリー家畜衛生当局に対する届出義務のある疾病として指定されていること。
 - (2) 家畜衛生当局は、国際獣疫事務局が定める基準に基づくNAI、家きんコレラ及び家きんサルモネラ感染症（サルモネラ・プロラム又はサルモネラ・ガリナルムによるものに限る。）のサーベイランスを実施しており、その結果を把握していること。

（生産地及び原材料の条件）

- 4 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等は、次に掲げる条件を満たす家きん由来のものでなければならない。
 - (1) ハンガリーでのみ生産、飼養された家きんであること
 - (2) と殺前少なくとも21日間NAI及びニューカッスル病の発生が確認され

ていない生産農場において飼育された家きんであること

- (3) 5に規定する認定食鳥処理施設において、ハンガリーの政府機関の検査官が行うと殺の前後の検査により、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家きんであること

(処理施設の条件)

- 5 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等の原料に供される家きんをと殺する施設は、食鳥処理施設としてハンガリーの政府機関の認定を受けた施設（以下「認定食鳥処理施設」という。）でなければならない。
- 6 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等の原料に供される家きん肉等を加熱処理前加工する施設は、ハンガリーの政府機関の認定を受けた施設（以下「認定加工施設」という。）でなければならない。
- 7 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等を加熱処理する施設は、日本国家畜衛生当局により指定を受けた施設（以下「指定加熱処理施設」という。）でなければならない。
- 8 日本国家畜衛生当局は、ハンガリー家畜衛生当局の申請に応じて、別添1の指定基準に適合すると認められる施設を、指定加熱処理施設として、原則的に2年間に限り指定するものとする。ハンガリー家畜衛生当局は、以下に掲げる事項が確認できる英語または日本語の資料を日本国家畜衛生当局に提出することにより申請するものとする。
- (1) 加熱処理施設の名称、住所及び施設番号
 - (2) 加熱処理施設の敷地面積及び延床面積
 - (3) 加熱処理施設の通常時の作業員数及び組織体制
 - (4) 日本国向けに輸出される加熱処理家きん肉等に関し：
 - A 家きんの種類（鶏、あひる、がちょう等）及び原産国
 - B 製造工程（加熱方法、加熱温度及び加熱時間を含む）
 - C 中心温度測定方法及び測定場所
 - (5) 加熱処理施設の構造の概要
 - A 加熱処理前部門及び加熱処理後部門の構造等を示した図面
 - B 加熱処理設備を含む主要設備の配置図
 - C 加熱処理前部門と加熱処理後部門の隔離状況（隔壁等）を示した写真
 - D 加熱処理設備と隔壁が接している箇所の写真
 - E 加熱処理設備の種類（バッチ式スチーマー、連続式フライヤー等）

- (6) 加熱処理施設における動線の概要
 - A 原料搬入口から製品搬出口までの家きん肉等の動線
 - B 加熱処理施設における廃棄物及び排水の動線
 - C 加熱処理施設における給水の動線
 - D 加熱処理施設における空気の動線
 - E 加熱処理施設における作業者の動線
- (7) 加熱処理施設において備えられている標準作業手順書の一覧
- (8) 加熱処理施設の周辺の概要
- (9) その他日本国家畜衛生当局が必要と認める事項

- 9 日本国家畜衛生当局は、8の申請があったときは、当該施設が指定基準に適合しているかについて確認するため、ハンガリーの経費負担により当該施設の立入検査を行う。
- 10 日本国家畜衛生当局が、別添2に規定する要件について完全に適合し、遵守されていると確認した場合、ハンガリー家畜衛生当局は、9の規定に代えて立入検査を実施し、日本国家畜衛生当局にその結果を報告することができる。
- 11 家畜衛生条件に関する重大な違反が生じた場合は、日本国家畜衛生当局は10に規定する措置を中断することができる。
- 12 ハンガリー家畜衛生当局は、指定加熱処理施設において別添1に規定される指定基準に関わる部分について増改築その他の施設の構造の変更又は設備に係る変更を行う場合には、別添3に従い、日本国家畜衛生当局に事前に申請を行い、その許可を受けなければならない。
- 13 ハンガリー家畜衛生当局は、指定加熱処理施設の名称又は所在地名に変更があるときは、速やかにその旨を日本国家畜衛生当局に通知しなければならない。
- 14 指定加熱処理施設の管理者は、家きん肉等の加熱処理の工程において、衛生上の危害の発生の防止と適正な品質が確保されていることを少なくとも一月ごとに確認しその結果を文書で少なくとも2年間保管しなければならない。

15 指定加熱処理施設の管理者は、次に掲げる事項を記録原簿に記録するとともに、当該記録原簿を少なくとも2年間保管しておかなければならない。

- (1) 加熱処理年月日及び加熱処理状況
- (2) 加熱処理した家きん肉等の種類別の数量
- (3) 出荷年月日、出荷数量及び仕向地

(ハンガリー家畜衛生当局による監督)

16 ハンガリー家畜衛生当局は、少なくとも半年ごとに指定加熱処理施設の巡回を行い、当該指定加熱処理施設が指定基準及びその他この文書に定める家畜衛生条件を遵守していることについて確認し、その結果を文書で2年間保管するものとする。

17 ハンガリー家畜衛生当局は、当該指定加熱処理施設が指定基準又はその他この文書に定める家畜衛生条件を遵守していないと認める場合には、直ちに当該指定加熱処理施設からの加熱処理家きん肉等の輸出を停止するとともに、速やかにその旨を日本国家畜衛生当局に報告するものとする。

18 ハンガリー家畜衛生当局は、17の場合において、当該指定加熱処理施設について改善の措置が講じられたときは、その旨を日本国家畜衛生当局に報告し、日本国家畜衛生当局の許可のもと、当該施設からの輸出を再開することができる。

19 ハンガリー家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、16の巡回の結果を記録した文書の写しを提出しなければならない。

(日本国家畜衛生当局による監督)

20 日本国家畜衛生当局は、必要があると認める場合には、指定加熱処理施設の立入検査を行い、当該指定加熱処理施設が指定基準及びその他この文書に規定する家畜衛生条件を遵守していることについて確認することができる。

(指定加熱処理施設の取消)

21 日本国家畜衛生当局は、指定加熱処理施設が次に掲げる事項のいずれかに該当する場合は、指定加熱処理施設の指定を取り消すとともに、直ちに当該指定加熱処理施設で製造された加熱処理家きん肉等の輸入を停止することができる。

- (1) 指定基準に適合しなくなったと認められるとき

- (2) 偽り等の手段により指定を受けたことが判明したとき
- (3) 業務に関して不正又は不誠実な行為をしたことが判明したとき
- (4) 正当な理由がないのに、違反の是正に関する指導に従わないとき
- (5) 正当な理由がないのに、指定を受けてから2年間日本国向けに輸出実績がないとき
- (6) (1) から (5) までに掲げるもののほか、家畜衛生上重大な危害を及ぼす又はそのおそれがある違反が認められたとき

(保管の条件)

- 22 ハンガリー家畜衛生当局は、日本国に輸出される加熱処理家きん肉等が、指定加熱処理施設において加熱処理をした後船積みまでの間、清潔かつ衛生的な容器又は包装で保管され、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により取り扱われていることを保証しなければならない。

(経由の条件)

- 23 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等が第3国を経由して輸送される場合には、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。
- (1) 日本国に輸送される加熱処理家きん肉等は、密閉式コンテナに収容されること
 - (2) 当該コンテナは、ハンガリー家畜衛生当局により封印されること
 - (3) 当該封印は、他国の封印と明確に識別できる封印であること
 - (4) 当該封印様式は、事前に日本国家畜衛生当局の承認を受けたものであること

- 24 日本国到着時に、23 の封印が脱落し、又は破損している場合には、当該加熱処理家きん肉等について輸入を認めない場合がある。

(その他)

- 25 ハンガリー家畜衛生当局は、ハンガリーにおけるNAI及びニューカッスル病の発生又はその疑いを確認した場合には、日本国家畜衛生当局に対し、24時間以内にその旨を通報しなければならない。

(証明書)

- 26 ハンガリー家畜衛生当局は、日本国に輸出される加熱処理家きん肉等について、次の事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行しなければならない。

- (1) 3 から 7 まで及び 22 に適合している旨
- (2) 認定食鳥処理施設及び認定加工施設の名称、住所及び認定番号
- (3) 指定加熱処理施設の名称、住所及び指定番号
- (4) と殺年月日、加工年月日、加熱処理年月日
- (5) 封印番号（第 3 国を経由する場合）
- (6) 船積み港の名称、船積み年月日
- (7) 検査証明書の発行年月日、発行場所、発行者の氏名及び役職名

指定基準

1. 加熱処理前の取扱いを行う設備を備える加熱処理前部門並びに加熱処理設備及び加熱処理後の取扱いを行う設備を備える加熱処理後部門を有していること。
2. 加熱処理設備の原料搬出入口以外の部分において、加熱処理前部門と加熱処理後部門とが隔離されていること。
3. 加熱処理前部門は、保管、処理及び検査を行う設備を有していること。
4. 加熱処理後部門は、外界から遮断され、温度記録計等の検査器具を備える加熱処理設備及び加熱処理後の検査、冷却、保管及び包装を行う設備を有していること。
5. 加熱処理前部門及び加熱処理後部門は、再汚染防止のため、それぞれの部門の作業者のための出入口、更衣室等の設備を有していること。
6. 床、壁及び天井は、平滑で清掃しやすく、床は、不浸透性材料で作られ、適当な勾配と排水設備を備えており、かつ、消毒が可能であること。
7. 汚物処理設備及び洗浄用水を十分に供給できる給水設備を有していること。
8. 加熱処理前の取扱い、加熱処理及び加熱処理後の取扱いの一連の工程において、衛生上の危害の発生の防止と適正な品質の確保を図るための手順書が設置されていること。
9. 一連の工程が 8 の手順書に従っているかについて監督する者が設置されていること。

10の規定を適用するための要件

- 1 日本国家畜衛生当局は、ハンガリーの施設の認定・監査システムの査察を行い、以下の事項を確認する。
 - (a) 輸出国は、指定のための施設のコントロール及び登録制度の特別なプログラムを規制する法令を有していること。
 - (b) (a)のプログラムは、この家畜衛生条件に規定する要件と整合性がとれていること。
 - (c) 指定施設は、家畜衛生条件に規定する要件に適合していること。
 - (d) 過去2年間に日本国に輸出された製品について、この家畜衛生条件又は(a)のプログラムに対する違反報告がないこと。

- 2 ハンガリー家畜衛生当局は、以下に掲げる事項を遵守し、実施すること。
 - (a) ハンガリー家畜衛生当局は、1(a)に規定する法令が変更された場合、日本国家畜衛生当局に報告すること。
 - (b) ハンガリー家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、1(a)に規定するプログラム及び／又は施設に係る情報及びデータを提供すること。
 - (c) ハンガリー家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局による査察を受け入れること。

指定加熱処理施設の改築等に係る事前許可について

1. 指定加熱処理施設について、改築等がある場合は、ハンガリー家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、改築等の施工の1か月前までに施工期間等を含む改築等の内容を添え、日本国家畜衛生当局に申請すること。ハンガリー家畜衛生当局は、改築等に関し、日本国家畜衛生当局から許可を得なければならない。

2. 改築等とは、改築、増築、その他別添1に記載される指定基準に関わる部分についての変更であり、その例は以下のとおりである。なお、改築過程で一時的に指定基準に関わる変更等を伴う場合も対象となる。

[改築]

- ① 加熱処理設備に関する改築（増数、減数、加熱処理方法の変更等）
- ② 加熱処理前部門と加熱処理後部門を分ける隔壁に関する改築
- ③ 作業者及び／又は原料・製品の動線の変更を伴う施設内壁（加熱処理前部門と加熱処理後部門を分ける隔壁以外）の改築
- ④ 施設外壁に係る改築
- ⑤ 施設内エリアの用途変更に伴う改築

[増築]

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

3. ハンガリー家畜衛生当局は、改築等の施工開始日以降に製造される加熱処理家きん肉等について、当該施設（あるいは当該施設の一部）から日本国向けに輸出される加熱処理家きん肉等の輸出を一時停止する。

4. ハンガリー家畜衛生当局は、実際の施工期間、施設平面図、改築等の部分の写真を含む改築等の終了報告を日本国家畜衛生当局に行うこと。日本国家畜衛生当局は、改築等の終了報告を受けた後、原則的に当該施設の現地調査を実施する。日本国家畜衛生当局は、現地調査の結果及び／あるいは改築等の終了報告をもって、当該施設（あるいは当該施設の一部）の使用を許可する。

5. 4の場合、日本国家畜衛生当局は、ハンガリーの経費負担により現地調査を実施するものとする。

ハンガリーから日本向けに輸出される食肉等に使用される
ケーシングの追加条件

＜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、下記のURL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。
<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>
- 2 ケーシングは、ハンガリー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、ハンガリー政府の公的検査官による輸入検査を受け、あるいは、原産国政府機関が発行する検査証明書を確認し、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、ハンガリー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 ハンガリー家畜衛生当局は、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、ハンガリー家畜衛生当局は、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）、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

＜豚のケーシングが使用されている場合＞

- 1 ケーシングは、ハンガリー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、ハンガリー政府の公的検査官による輸入検査を受け、あるいは、原産国政府機関の発行する検査証明書を確認し、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、ハンガリー家畜衛生当局は、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）、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）