

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

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed poultry meat and its products to be exported from Mexico to Japan.
2. In this document, the following definitions apply:
  - (1) **Heat processing** means the heat treatments by maintaining the temperature at the center of poultry meat and its products at 70°C or higher for one minute or more, at any of the designated facilities described in article 7.
  - (2) **Poultry** means chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes (such as duck and goose).
  - (3) **Poultry meat and its products** means 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)** means an infection of poultry caused by either:
    - i) any influenza A virus of H5 or H7 subtype;
    - or
    - ii) any influenza A virus with high pathogenicity as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code (HPNAI).
  - (5) **NAI etc.** means NAI, Newcastle disease, fowl cholera and salmonellosis (caused by *Salmonella pullorum* or *Salmonella gallinarum* only)
  - (6) **Outbreak** means an appearance of clinical signs or detection of antigens or pathogens of, or antibodies (antibodies to NAI only) to, a disease.
  - (7) **The animal health authorities of the exporting country or the Government of the exporting country** means National Service of National Service of animal and Plant Health, Food Safety and Agri-food Quality (SENASICA), Ministry of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food (SAGARPA) of the Mexican Government.
  - (8) **The Japanese animal health authorities** means the Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government.
3. In order for the exporting country to export heat-processed poultry meat and its products, the following requirements must have been fulfilled in the exporting country.
  - (1) NAI etc. are designated as notifiable diseases by and to the animal health authorities

of the exporting country.

- (2) Surveillance programs for NAI based on the OIE Code are in place and the outcomes of which are fully acknowledged by such animal health authorities.
4. The poultry used to produce heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan must fulfill the following requirements:
  - (1) They were born and raised only in the exporting country.
  - (2) They were raised at a farm where no outbreak of NAI etc. has been confirmed for at least 21 days before the slaughter date.
  - (3) They were raised at a farm where vaccination against NAI is not practiced.
  - (4) They were confirmed free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the Government of the exporting country at an approved slaughter facility (defined in article 5).
5. The slaughter facilities (the "approved slaughter facilities") where poultry for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan is slaughtered must be approved by the Government of the exporting country.
6. The processing facilities (the "approved processing facilities") where poultry meat and its products to be exported to Japan are processed (prior to heat processing) must be approved by the Government of Mexico as the one in which sanitary inspections are performed routinely by the Mexican official veterinarians in order to assure that sanitary measures are taken.
7. Upon application by the animal health authorities of the exporting country, the Japanese animal health authorities will designate particular processing facilities (the "designated facilities") meeting the attached standard in the annex 1 (the "designation standard") as approved, for a period of two years in principle, to perform heat processing of poultry meat and its products to be exported to Japan.
8. In response to an application made under article 7, the Japanese animal health authorities will conduct on-site inspections of proposed facilities at the expense of the exporting country to confirm whether they meet the designation standard.
9. When the designated facilities are planned to be modified including reconstruction, enlargement (expansion) and/or other changes of the structure stipulated in the Annex

1 (the "modifications"), the animal health authorities of the exporting countries must apply in advance to the Japanese animal health authorities for approval in response to the Annex 2.

10. The animal health authorities of the exporting country must notify the Japanese animal health authorities immediately if any designated facilities change their names or addresses.

11. At least once per month the manager of each designated 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, and the results of such verification must be maintained in written form for at least two years.

12. The manager of each designated facility must keep a written record for at least two years of the following items:

i) date of heat processing

ii) quantity of poultry meat and its products of each product item, with their heating records

iii) date and quantity of each shipment, by destination country.

13. The official state supervisor of Mexico must visit the designated facilities at least once every month and check whether the facilities maintain fulfillment of the requirements of the designation standard and the animal health requirements of this document. The animal health authorities of the exporting country must maintain written records of the results of each visit for two years.

14. If the animal health authorities of the exporting country finds that any designated facility does not meet the designation standard or the animal health requirements of this document, such authorities must immediately suspend all exports to Japan of heat-processed poultry meat and its products from such designated facility and inform the Japanese animal health authorities of relevant information of the case as soon as possible.

15. In the case of a suspension under article 14, if appropriate remedial actions have been taken for the relevant designated facility, the animal health authorities of the exporting country may report the relevant information to the Japanese animal health

authorities and resume the exports from the facility with the permission of Japanese animal health authorities.

16. The animal health authorities of the exporting country 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 13.
17. The Japanese animal health authorities may conduct on-site inspections of the designated facilities if necessary to confirm whether they meet the designation standard and the animal health requirements of this document.
18. When the Japanese animal health authorities recognizes that designated facilities do not meet the designation standard or do not fulfill the animal health requirements of this document, such authorities may revoke the designation and immediately suspend the import of heat-processed poultry meat and its products produced in such facilities.
19. The animal health authorities of the exporting country must ensure that heat-processed meat and its 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.
20. In the case that heat-processed poultry meat and its products are transported to Japan through third countries, they must be packed in a container sealed by the animal health authorities of the exporting country with a seal that can be obviously differentiated from that of the third countries.
21. If the seal specified in article 20 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.
22. In case of suspicion or confirmation of an outbreak of NAI etc., the animal health authorities of the exporting country must inform the Japanese animal health authorities of the relevant information within 24 hours.
23. The animal health authorities of the exporting country must issue inspection certificates for all heat-processed poultry meat and its products exported to Japan,

stating the following items in detail in English:

- (1) Compliance with each requirement of articles 3 to 6 and article 19.
- (2) Name, address and approval number of slaughter facilities and processing plants.
- (3) Name, address and approval number of the designated 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 signatory.

24. The animal health requirements stipulated in this document must be applied to heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan originated from poultry which was slaughtered on or after 10 November 2017.

### **Designation Standard**

1. The designated 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.
2. The pre-heating area must be completely 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 designated facilities must have heat-processing equipment furnished with instruments for inspection, such as temperature recorders.
5. The post-heating area must be walled off completely from the outside and have equipment or instruments for inspection, cooling, storage and packing after heat-processing.
6. 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.
7. 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.
8. The designated facilities must be equipped with facilities for decontamination as well as water supply facilities which can supply sufficient water for cleaning.
9. The designated 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.

10. Personnel who supervise compliance with the series of procedures of the procedural manual of article 9 are posted.

## Annex 2

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

1. If the designated heat-processing facilities intend to make modifications, the animal health authorities of the exporting country must submit to the Japanese animal health authorities showing the details of these modifications including construction period of the modifications at least one month before starting construction. The animal health authorities of the exporting countries must be permitted for the modifications by the Japanese animal health authorities.

2. The modification means that reconstruction, enlarging and/or other changes of the designated facilities, which concern the requirements for designated facilities in Annex 1. The example of the modifications is as follows. Even in case of change except the following mentioned changes, the changes involve the following mentioned changes (including temporary), it needs a preliminary submission.

[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 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 facility.

3. The animal health authorities of the exporting country must suspend the exportation of the heat-processed poultry meat and its products that were produced in the



designated facilities (or a part of facilities) after the starting of construction of the modifications.

4. When the construction for modifications is completed, the animal health authorities of the exporting countries must submit a completion report including the actual construction period, construction plan and photos of the modifications 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 facilities. Based on the on-site inspection results and/or the completion report, the Japanese animal health authorities must allow the designated facilities (or a part of the facilities) to produce the heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan.
  
5. In case of the article 4, the Japanese animal health authorities may conduct an on-site inspection of the facilities at the expense of the exporting countries.

メキシコ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  
家畜衛生条件案（仮訳）

- 1 この文書は、メキシコ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、次に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。
  - (1) 加熱処理：7の指定を受けた施設において、当該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による処理
  - (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。）  
次に掲げるウイルスによる家きんの感染症。
    - i) H5及びH7血清亜型のA型インフルエンザウイルス
    - ii) OIE Terrestrial Animal Health Code により、高病原性と規定されるA型インフルエンザ（HPNAI）ウイルス
  - (5) NAI等：NAI、家きんコレラ、ニューカッスル病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。）
  - (6) 発生：当該疾病の臨床症状の出現、当該疾病に対する特異抗原若しくは抗体（NAIの抗体に限る。）の検出又は当該疾病の病原体の分離
  - (7) 輸出国政府または家畜衛生当局：メキシコ農業・牧畜・農村開発・漁業・食糧省、メキシコ食品衛生・安全・品質庁
  - (8) 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
- 3 加熱処理をされた家きん肉等を日本国に輸出する場合には、メキシコにおいて、次に掲げる条件が満たされていなければならない。
  - (1) NAI等が、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) NAIについて、国際獣疫事務局が定める基準に基づくサーベイランスが実施され、その結果を家畜衛生当局が把握していること
- 4 日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等の原料に供される家きん

については、次に掲げる条件を満たすものでなければならない。

- (1) 輸出国でのみ生産、飼養されていたこと
  - (2) 生産農場においてと殺前少なくとも 21 日間 N A I 等の発生が確認されていないこと
  - (3) 生産農場において N A I ワクチンを接種されていないこと
  - (4) 5 に規定する認定食鳥処理施設において、メキシコ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ものであること
- 5 日本国に輸出される加熱処理をされた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メキシコ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をされた家きん肉等の原料に供される家きん肉等を加熱処理工する施設は、衛生基準が保証されるために衛生検査がメキシコの公的獣医師により日常的に行われているとメキシコ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 日本国家畜衛生当局は、家きん肉等について、日本国に輸出するための加熱する方法による処理を行うことのできる施設として、別添 1 の基準（以下「指定基準」という。）に適合すると認められるものを、メキシコ家畜衛生当局の申請により、原則的に 2 年間を限り指定するものとする。
- 8 日本国家畜衛生当局は、7 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、メキシコの経費負担により当該施設について立入検査を行う。
- 9 メキシコ家畜衛生当局は、7 の指定を受けた施設（以下「指定加熱処理施設」という。）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が必要な場合には、別添 2 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。
- 10 メキシコ家畜衛生当局は、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。

- 11 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。
- 12 指定加熱処理施設の管理者は、次に掲げる事項を記録原簿に記録するとともに、当該記録原簿を少なくとも2年間保管しておかなければならない。
  - (1) 加熱処理をした年月日
  - (2) 加熱処理をした家きん肉等の種類別の数量及びその加熱記録
  - (3) (2) に掲げる家きん肉等の出荷年月日及び輸出相手先別の出荷数量
- 13 州の監督者は、少なくとも毎月、指定加熱処理施設の巡回を行い、指定加熱処理施設について、指定基準に適合していることその他この文書に定める家畜衛生条件が遵守されていることについて確認し、その結果を文書で2年間保管する。
- 14 メキシコ家畜衛生当局は、13 の巡回の結果、当該指定加熱処理施設について、指定基準に適合していないことその他この文書に定める家畜衛生条件が遵守されていないと認める場合には、直ちに当該指定加熱処理施設からの加熱処理をされた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。
- 15 メキシコ家畜衛生当局は、14 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。
- 16 メキシコ家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、13 の巡回の結果を記録した文書の写しを提出しなければならない。
- 17 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、指定加熱処理施設について、指定基準に適合していることその他この文書に規定する家畜衛生条件が遵守されていることについて確認することができる。
- 18 日本国家畜衛生当局は、指定加熱処理施設について、指定基準に適合しな

いと認める場合その他この文書に定める家畜衛生条件が遵守されていないと認める場合は、当該指定を取り消すとともに、直ちに加熱処理をされた家きん肉等の輸入を停止することができる。

- 19 メキシコ家畜衛生当局は、日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等が、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にて保管され、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。
- 20 加熱処理をされた家きん肉等を第3国経由で日本向けに輸出する場合には、当該家きん肉等は密閉式コンテナに収容され、かつ、当該コンテナはメキシコ家畜衛生当局により封印されなければならない。第3国を経由する場合における封印は、当該第3国の封印と明確に識別できるものでなければならない。
- 21 日本到着時に、21の封印が脱落し、又は破損している場合には、当該加熱処理肉等について輸入を認めない場合がある。
- 22 メキシコ家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、輸出国におけるN A I等の発生又はその疑いを確認した場合には、24時間以内にその旨を通報しなければならない。
- 23 輸出国の家畜衛生当局は、日本に輸出される加熱処理をされた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6まで及び19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、発行場所及び発行者の氏名及び役職名
- 24 この文書に定める家畜衛生条件は、2017年11月10日以降にと殺された家きんをその原料とする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適用するものとする。

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完全に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. 温度記録計等の検査器具を備える加熱設備を有していること。
5. 加熱処理後部門は、外界から完全に遮断され加熱処理後の検査、冷却、保管及び包装を行う設備を有していること。
6. 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、更衣室等の設備をそれぞれ有していること。
7. 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。
8. 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。
9. 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。
10. 一連の工程が9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。

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、輸出国家畜衛生当局は、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。輸出国家畜衛生当局は、改築等に関し、日本国家畜衛生当局より許可を得なければならない。
2. 改築等とは、改築、増築及びその他別添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、その例は以下の通りである。なお、これ以外の変更であっても、変更過程で下記の変更を伴う場合は、事前申請を必要とする。
  - 〔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 原料処理部門と加熱処理部門を分ける隔壁に関する改築
    - ③ 作業者及び／または原料・製品の動線の変更を伴う施設内壁（原料処理部門と加熱処理部門を分ける隔壁以外）の改築
    - 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. 輸出国家畜衛生当局は、改築等の施工開始日以降に製造される加熱処理肉等について、当該施設（あるいは当該施設の一部）から加熱処理肉等の輸出を一時停止する。
4. 輸出国家畜衛生当局は、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、メキシコ政府の経費負担により現地調査を実施するものとする。