

Animal Health Requirements for heat-processed liquid egg products to be
exported to Japan from Mexico

29 July 2015

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed liquid egg products to be exported to Japan from Mexico
2. In this document, the definitions of terms are as follows:
 - (1) "Heat processing" means pasteurization that is conducted in the designated facilities prescribed in article 7 of this document on the condition of being heated to a minimum of 60 degrees Celsius for a minimum of 3 minutes and 30 seconds.
 - (2) "Poultry" means chicken, quail, turkey, ostrich, guinea fowl, pheasant and birds classified into Anseriformes order (such as duck and goose)
 - (3) "Egg" means the egg of poultry.
 - (4) "Notifiable Avian influenza (NAI)" means an 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" means an appearance of clinical signs, or in the case of AI, detection of antibody or the virus.
 - (6) "The Exporting country" means Mexico.
 - (7) "The Japanese animal health authorities" means Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese government.
 - (8) "SENASICA" means National Service of Health, Safety and Food Quality of the Mexican Government.
 - (9) "SAGARPA" means Ministry of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food of the Mexican Government.
3. When the exporting country exports liquid pasteurized egg products (hereinafter referred to as "heat-processed liquid egg products") to Japan, the following requirements must have been fulfilled in the exporting country.
 - (1) NAI and Newcastle disease are designated as notifiable diseases by such animal health authorities of the exporting country.
 - (2) The surveillance programs for NAI based on the OIE code are in place and the outcomes of these programs are fully acknowledged by the animal health authorities of the exporting country.
4. The eggs for the production of the heat-processed liquid egg products to be

exported to Japan must be the ones which fulfill the following requirements:

- (1) They are laid on a farm where no outbreak of NAI or Newcastle disease or clinical outbreak of fowl cholera or salmonellosis (which is caused by *Salmonella pullorum* or *Salmonella galinarum* only) has been confirmed for at least 21 days.
- (2) They are laid by poultry flocks which are free from any significant infectious diseases.
5. The eggs for the production of the heat-processed liquid egg products to be exported to Japan must be inspected, washed, sanitized, heat-processed, wrapped/filled-up and stored in the designated facilities specified in the Article 7.
6. The SENASICA will ensure that the heat-processed liquid egg products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and are handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.
7. In response to the application by the SENASICA, the Japanese animal health authorities designate the facilities which meet the attached standard (hereinafter referred to as the "designation standard") for the term of 2 years as the facilities where the liquid egg products may be heat-processed to be exported to Japan.
- 8-1. Japanese animal health authorities conduct on-site inspections of the facilities referenced in the Article 7 at the expense of the national government of the exporting country to confirm whether they meet the designation standard.
- 8-2. In the case that the Japanese animal health authorities confirm the conditions in the Annex are fully met and respected, the SENASICA, with the prior approval by the Japanese animal health authorities, may conduct the on-site inspections referenced in the Article 8-1 instead and report the results to the Japanese animal health authorities.
- 8-3. In the case that there occurred serious food and animal safety problems with the relevant products in the exporting country, the Japanese animal health authorities can terminate the derogation in the Article 8-2.
9. The SENASICA must verify by inspection that any structural changes at the approved facility comply with the requirements of this document, and do not pose a risk of allowing contamination of heat processed product

with unprocessed product.

10. The SENASICA must notify immediately to the Japanese animal health authorities, if any designated facilities change their names or addresses.
11. The managers of the designated facilities must check at least once a month if preventative measures against the occurrence of sanitary hazard are conducted in the heat-processing procedure, and proper quality of the eggs is ensured and the results of the checkup must be kept in a written form for at least 1 year.
12. The managers of the designated facilities must keep the following records for at least 1 year:
 - i) Date of heat processing and amount of heat-processed liquid egg products
 - ii) Date and amount of each shipping.
13. The SENASICA officials must conduct daily inspections in official establishments. The officials must verify that the facility is in compliance with the SENASICA requirements and the requirements of this document.
14. The SENASICA must keep records of the result of the inspection of the article 13 in a written form for 1 year. The SENASICA must provide a copy of the written record to the Japanese animal health authorities upon request.
15. If the SENASICA finds that the designated facilities do not meet the designation standards or the animal health requirements of this document as the result of the inspection in article 13, they must immediately suspend the shipment of heat-processed liquid egg products until the issue is resolved. The SENASICA must inform the Japanese animal health authorities of any removal of any facility from the list referenced in Article 7.
16. In the case that article 15 happens, and appropriate corrective actions have been taken for the removed facility, the SENASICA must notify the Japanese animal health authorities if the facility is returned to the list referenced in Article 7.
17. The Japanese animal health authority retains the right to conduct an inspection of the exporting country producing establishments as part of a systems audit. Such inspections would be conducted to assess the performance of the exporting country inspection system in meeting the

requirements rather than to approve or disapprove individual establishments. The Japanese animal health authorities will document audit findings and report them to the SENASICA as part of a systems audit review. The SENASICA will review the findings and address each item appropriately.

18. In case heat-processed liquid egg products are exported to Japan through third countries, the heat-processed liquid egg products must fulfill the following requirements:
 - ① The heat-processed liquid egg products to be exported to Japan must be packed in a tight container.
 - ② The said container must be sealed by the government authorities of Mexico with the seal which is apparently distinguishable from that of other countries.
 - ③ The form of the seal has been approved by the Japanese animal health authorities.
19. If the seal specified in article 18 is found to have been intentionally broken or dropped out at the time of the arrival inspection in Japan, the exported liquid heat-processed egg products to Japan in question might be prohibited import to Japan.
20. In the case of the confirmation of an outbreak or suspicion of NAI, the SENASICA must inform the Japanese animal health authorities of the relevant information within 24 hours.
21. The SENASICA will issue inspection certificates for the exported heat-processed liquid egg products to Japan exported from facilities referenced in Article 7, stating the following:
 - ① NAI and Newcastle disease are designated as notifiable diseases by SAGARPA.
 - ② Surveillance programs for NAI based on the OIE code are in place in the exporting country.
 - ③ The eggs for the production of the certified heat-processed liquid egg products to be exported to Japan must be the ones which fulfill the following requirements :
 - (a) laid on a farm where no outbreak of NAI or Newcastle disease or clinical outbreak of fowl cholera or salmonellosis (which is caused by *Salmonella pullorum* or *Salmonella galinarum* only) has been confirmed for at least 21 days;

- (b) laid by poultry flocks which are free from any significant infectious diseases;
- (c) inspected, washed, sanitized, heat-processed, wrapped/filled-up and stored in facilities inspected by the SENASICA;
- ④ The liquid heat-processed egg products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and are handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.
- ⑤ Pasteurization time and temperature, and date of heat-processing.
- ⑥ Name, address and official number of the designated facilities.
- ⑦ Identification number of the seal on the container (for exported heat-processed liquid egg products transported to Japan through third countries).
- ⑧ Date and place of issuance of the inspection certificate, and name and title of the signer.

Designation Standard

1. Areas where unpasteurized product is handled (transfer rooms, breaking rooms) will be separate from areas where pasteurized product is handled (packaging rooms). In cases where unpasteurized and pasteurized product are stored in the same room, they must be kept in separate enclosed silos, without the possibility of cross contamination.
2. Pasteurized product must be kept separate and apart from unpasteurized product at all times.
3. The facility must have adequate facilities for storage, treatment (breaking etc), inspection, cleaning, drying, and sanitizing.
4. The area where pasteurized product is handled must be fully segregated from the outside.
5. The facility must have adequate equipment and utensils as appropriate for handling the product after heating to ensure the product is not contaminated by unpasteurized materials.
6. The pasteurizer system must be equipped with temperature recording devices.
7. Adequate sanitation must be enforced to ensure that personnel and equipment do not pose a risk of contaminating pasteurized product with unpasteurized product.
8. Floors, walls and ceilings must be smooth and easy to clean. The floors shall be made of impermeable material, sloped properly and provided with drainage and be easily disinfected.
9. The plant must have a Sanitary Standard Operating Procedure (SSOP) for preventing the occurrence of sanitary hazards and for ensuring proper quality.
10. Plant management must supervise the compliance with the SSOP.

Conditions to be eligible for the derogation of Article 8-2

1. The Japanese animal health authorities make an audit of exporting country's system and facilities, and confirm the followings;
 - (a) The exporting country has a law prescribing a specific program to control and register the facilities applying for the designation.
 - (b) The law referenced in (a) above is consistent with this Animal Health Requirements.
 - (c) Sampled facilities to be applying for the designation prove to meet all the requirements under this Animal Health Requirements.
 - (d) Products fall under this Animal Health Requirements or their related products have been exported to Japan within last 2 years with no record of food and animal safety problems including violation at the Japanese import quarantine
2. The animal health authorities of exporting country respect and/or implement the following;
 - (a) In case the law referenced in 1 (a) above is revised/changed in anyway, it should be notified to the Japanese animal health authorities.
 - (b) Any information or data requested by the Japanese animal health authorities with regard to the relevant program or facilities shall be provided as far as possible.
 - (c) If there occurred any problems concerning food and animal safety with the products derived from the designated facilities, those products shall be immediately suspended to export to Japan and such cases be notified to the Japanese animal health authorities.
 - (d) Experts from the Japanese animal health authorities shall be accepted at any time to make an audit of the system and facilities of exporting country.

メキシコから日本向けに輸出される加熱処理された液卵製品に関する
家畜衛生条件（仮訳）

平成27年7月29日

- 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された液卵製品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による指定をうけた施設において、60℃以上3.5分間以上の条件で加熱する方法による殺菌処理
 - (2) 家きん：鶏、うずら、七面鳥、だちょう、ほろほろ鳥、きじ、及びその他のかも目の鳥類（あひる及びがちょう等）
 - (3) 卵：家きんの卵
 - (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性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：当該疾病の臨床症状の出現、鳥インフルエンザに対する特異抗原若しくは抗体の検出
 - (6) 輸出国：メキシコ
 - (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
 - (8) SENASICA：メキシコ食品衛生安全品質管理局
 - (9) SAGARPA：メキシコ農畜水産農村開発食料省
- 3 加熱処理をされた液卵（以下「加熱処理液卵」という。）を日本国に輸出する場合には、輸出国において、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の発生について、輸出国の家畜衛生当局に対する報告が行われていること
 - (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、その結果を輸出国の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液卵の原料に供される卵は、次に掲げる条件を満たすものでなければならない。
 - (1) 採卵前少なくとも21日間、NAI 若しくはニューカッスル病の発生がなく、家きんコレラ若しくは家きんサルモネラ感染症（サルモネラ・プロラム、サルモネラ・ガリナルムによるものに限る。）が臨床的に確認されていない農場において生産された卵であること
 - (2) 家きんの伝染性疾病に感染しているおそれのない健康な家きん群から生産された卵であること

- 5 日本国に輸出される加熱処理液卵の原料に供される卵は、7に規定する「指定施設」において、検査され、洗浄され、消毒され、加熱され、包装又は充填され、及び保管されたものでなければならない。
- 6 SENASICAは、日本国に輸出される加熱処理液卵について、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するほか、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により保管しなければならない。
- 7 日本国家畜衛生当局は、日本国に輸出する液卵製品の加熱処理を行うことのできる施設として、別紙の基準（以下「指定基準」という。）に適合すると認められるものを、SENASICAの申請により、2年間に限り指定するものとする。
- 8-1 日本国家畜衛生当局は、7に規定する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、輸出国政府の経費負担により当該施設について立入検査を行う。
- 8-2 日本国家畜衛生当局により別添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された場合、SENASICAは、日本国家畜衛生当局による認定に先立ち、8-1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。
- 8-3 輸出国において、輸出関連製品に関し重大な食品又は動物安全上の問題が生じた場合、日本国家畜衛生当局は8-2に規定する措置を中断することができる。
- 9 SENASICAは、認可された施設におけるいかなる設備の変更もこの文書の要件に従っているものであること、加熱処理された製品に未処理の製品が混入する危険性を引き起こすことがないことを検査により確認しなければならない。
- 10 SENASICAは、指定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 指定施設の管理者は、卵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1年間保管しなければならない。
- 12 指定施設の管理者は、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1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取り扱われた加熱処理液卵製品の数量
 - (2) 出荷年月日及び出荷数量
- 13 SENASICAの検査官は、指定施設において毎日の検査を実施しなければならない。検査官は、当該施設がSENASICAの要件及びこの文書に定める条件を遵守していることについて確認しなければならない。

- 14 SENASICAは、13の結果について、文書で1年間保管するものとする。また、SENASICAは、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、当該文書の写しを提出しなければならない。
- 15 SENASICAは、13の結果、指定施設について、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には、直ちに加熱処理液卵の輸出を問題が解決されるまで停止しなければならない。SENASICAは、7に規定する施設から、いかなる施設が除かれた場合でもその旨を日本国家畜衛生当局に報告しなければならない。
- 16 SENASICAは、15の場合において、当該指定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、加熱処理液卵の輸出を再開できる。
- 17 日本国家畜衛生当局は、システム査察の一部として、輸出国の加工施設の検査を実施する権利を有する。この検査は、個々の施設を認可・不認可することに代えて、本条件に適合させる輸出国の検査システムの能力を分析するために実施される。日本国家畜衛生当局は審査結果を記録し、これらをシステム査察の評価の一部としてSENASICAに報告する。SENASICAはこの審査結果を検討し、適切に取り組むこととする。
- 18 日本国に輸出される加熱処理液卵が第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) 日本国に輸出される加熱処理液卵は、密閉式コンテナに収容されること
 - (2) 当該コンテナは、メキシコ政府機関により封印され、当該封印はメキシコ以外の地域の封印と明確に識別できるものであること。
 - (3) 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
- 19 日本国到着時に、18の封印が脱落し、又は破損している場合には、当該加熱処理液卵について輸入を認めない場合がある。
- 20 SENASICAは、日本国家畜衛生当局に対し、N A I 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。
- 21 SENASICAは、7に規定する施設から日本に輸出される指定施設からの加熱処理液卵について、次に掲げる事項を具体的に記載した検査証明書を発行しなければならない。
 - (1) N A I 及びニューカッスル病の発生について、SAGARPAに対する報告が行われていること
 - (2) O I Eコードに基づくN A I のサーベイランスプログラムが実施されていること
 - (3) 加熱処理液卵に使用される卵は次に掲げる事項を満たさなければならない

い。

- ① 採卵前少なくとも21日間、N A I 若しくはニューカッスル病の発生がなく、家きんコレラ若しくは家きんサルモネラ感染症（サルモネラ・プロラム、サルモネラ・ガリナルムによるものに限る。）が臨床的に確認されていない農場において生産された卵であること
 - ② 家きんの伝染性疾病に感染しているおそれのない健康な家きん群から生産された卵であること
 - ③ 検査され、洗浄され、消毒され、加熱され、包装又は充填され、及び保管されていたことがSENASICAにより確認されたものであること
- (4) 加熱処理液卵は、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るほか、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により保管されたものであること
- (5) 具体的な加熱処理の状況及び加熱処理年月日
- (6) 指定施設の名称、所在地及び指定番号
- (7) 封印番号（第3国を経由して輸送される場合）
- (8) 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

(別紙)

指定施設の基準

- 1 加熱処理前の製品と加熱処理後の製品を扱う場所は、分離されていること。
加熱処理前の製品と加熱処理後の製品が同じ場所に保管される場合、両者が混入する可能性のない囲まれた室で区分されること
- 2 加熱処理後の製品は、加熱処理前のものと常に分離されて保管されていること
- 3 加熱処理施設は、保管、処理、検査、洗浄、乾燥及び消毒を行う設備を有していること
- 4 加熱処理後部門は、外界から遮断されていること
- 5 加熱処理施設は、加熱処理前のものによる汚染がなされないように適切に扱うための設備及び用具を有していること
- 6 温度記録計等の検査器具を備える加熱処理設備を有していること
- 7 作業者及び設備によって、加熱処理前の製品による加熱処理後の製品の再汚染を引き起こすことがないよう、適切な衛生管理が行われなければならない
- 8 床、壁及び天井は、平滑であり清掃しやすく、床は、不透過性材料で作られ、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
- 9 加熱処理施設は、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を設置しなければならない
- 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

(別添)

8-2の除外規定に該当するための要件

- 1 日本国家畜衛生当局は、輸出国のシステム、施設の査察を行い、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) 当該法令は、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) 指定施設の抽出検査により、この家畜衛生条件に規定する要件に適合していることが確認されること
 - (d) 過去2年間に日本に輸入され、この家畜衛生条件に規定する製品その他関連する製品において、日本の輸入検疫時における違反を含む食品又は動物安全上の問題が報告されていないこと
- 2 輸出国家畜衛生当局は、以下に掲げる事項を遵守し、実施すること。
 - (a) 上記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) 日本国家畜衛生当局によりプログラムや施設に係る情報及びデータを要求された場合、可能な限り提供すること
 - (c) 指定施設由来の製品において食品又は動物安全上の問題が生じた場合、当該製品の輸出を速やかに停止するとともに、この旨を日本国家畜衛生当局に報告すること
 - (d) 日本国家畜衛生当局の専門家による輸出国のシステム及び施設の査察を受け入れること