

Animal Health Requirements for Pet Food/Treats Derived from Poultry Exported to Japan from the United States (U.S.)*

Definitions

“pet food/treats derived from poultry”

Pet food/treats containing no animal origin ingredients [except potentially fish and/or dairy and/or powdered egg] other than those derived from poultry meat etc.

“poultry”

Chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes(such as duck and goose)

“poultry meat etc.”

Meat, bone, fat, blood, skin, tendon, and viscera derived from poultry

“Highly pathogenic avian influenza (HPAI) “

An infection of poultry caused by an avian influenza virus of high pathogenicity as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code.

“Low pathogenicity avian influenza (LPAI) “

An infection of poultry caused by an avian influenza virus of H5 and H7 subtypes other than HPAI virus.

“Notifiable Avian Influenza (referred to as NAI) “

HPAI and LPAI as defined above.

“NAI-free zones”

The area which meet all disease-freedom zoning requirements for NAI as required for fresh poultry meat by the “Animal Health Requirements for the poultry meat etc. to be exported to Japan from the U.S.”

(Conditions for the area of origin)

1. Live poultry and the poultry origin ingredients must be derived from NAI-free zones. In addition, the poultry origin ingredients shall be handled only in the approved processing plant, specified in the article 4 in NAI-free zones and transported only through NAI-free zones to Japan unless in sealed containers.

2 Further to the best of Veterinary Services' knowledge, live poultry which the poultry origin ingredients were produced must have originated from counties which are free from Newcastle disease, Fowl cholera and other poultry diseases other than NAI which the animal health authorities of the U.S. recognize as serious outbreaks, for at least 90 days before shipment of the exported poultry meat.

(Conditions for raw materials)

3 The exported pet food/treats must be derived from poultry (other than egg) that have passed ante-mortem government inspection at slaughter

(Conditions for processing)

4 The processing plant for the production of pet food/treats shall be authorized by the government authorities in the U.S. as one for pet food/treats production and subjected to regular inspection by animal health authorities in the United States to ensure hygienic conditions and verify these animal health requirements.

5 The pet food/treats (or poultry meat etc. ingredients) must be subjected to one of the following minimum heat treatments:

70°C for 30 minutes, 80°C for 9 minutes, or 90°C for 1 minute.

6 The exported pet food/treats must be packaged ready for retail sale for pet use.

(Conditions for storage)

7 The exported pet food/treats shall be stored in a safe and sanitary condition from an animal health point of view until shipment to Japan.

(Certification by animal health authorities)

8 The animal health authorities of the U.S. shall be responsible for issuing a sanitary certificate for the exported pet food/treats. The sanitary certificate certifies the conditions stated in 1, 2, 3, 4, 5 and 6 above.

*Dried pet foods produced through extrusion and hermetically sealed pet foods are not covered by this protocol.

米国から日本向けに輸出される家きん肉由来ペットフードの家畜衛生条件
(仮訳)

(定義)

「家きん由来ペットフード」:

家きん肉等以外の動物性原料（魚、乳製品、粉卵の意図しない混入を除く）を含まないペットフード

「家きん」:

鶏、うずら、ダチョウ、きじ、ホロホロ鳥、七面鳥、かも目（あひる、がちょう）

「家きん肉等」:

家きん由来の肉、骨、脂肪、血液、皮、腱及び臓器

「高病原性鳥インフルエンザ（以下「HPAI」という。）」:

OIE 陸生動物衛生規約に定義される高病原性の鳥インフルエンザによる家きんの感染

「低病原性鳥インフルエンザ（以下「LPAI」という。）」:

HPAI ウイルス以外の H5 及び H7 亜型の鳥インフルエンザウイルスによる家きんの感染

「通報対象鳥インフルエンザ（以下「NAI」という。）」:

上記で定義した HPAI と LPAI をいう。

「NAI 清浄地域」:

「米国から日本向けに輸出される家きん肉等の家畜衛生条件」において規定される家きん肉等の「由来地域の要件 (HPAI 及び LPAI)」を全て満たす地域をいう。

(生産地の条件)

1. 家きん及び家きん由来の原料は N A I の清浄地域原産であること。また、これらは 4 に基づき認定された加工施設で取り扱われること。なお、それらの施設は N A I の清浄地域に所在するとともに、封印されたコンテナで輸送される場合を除き N A I の清浄地域のみを通り日本に輸送されなければならない。

2. 獣医当局が確認できる範囲において、家きん由来原料を製造するための家きんは、ニューカッスル病、家きんコレラ及び米国家畜衛生当局が重要と考える NAI 以外の家きん疾病が、輸出用家きん肉の輸出まで 90 日以上発生していない郡に由来すること。

(原材料の条件)

3 輸出されるペットフードは、政府によると殺時の生前検査に合格した家きん由来（卵を除く。）のものでなければならない。

(加工の条件)

4 ペットフードを生産するための加工施設は、ペットフードを生産するための施設として米国政府機関により認定されており、衛生状態及び家畜衛生条件の遵守を確認するために米国家畜衛生当局による定期検査を受けなければならない。

5 ペットフード（又は原料の家きん肉）は、以下に掲げる最低限の加熱処理がなされなければならない。

70℃－30分間、80℃－9分間、90℃－1分間

6 輸出されたペットフードはペットの小売用として包装されていなければならない。

（保管の条件）

7 輸出されるペットフードは、日本への輸出までの間、家畜衛生の観点から安全で衛生的に保管されていなければならない。

（家畜衛生当局による証明）

8 米国家畜衛生当局は、輸出されたペットフードについて衛生証明書を発行する責務を負う。当該衛生証明書には、上記1、2、3、4、5及び6の条件を満たしていることが証明されていなければならない。

*エクストルージョンされたドライペットフード及び密封されたペットフード（レトルトタイプ及び缶詰のペットフード）については、この条件は適用されない。