

## **ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS FOR BEEF, BEEF OFFAL AND THEIR PRODUCTS TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM IRELAND**

Animal health requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Ireland are as follows:

### **1 Definitions**

For the purpose of the animal health requirements;

#### **1-(1) “cattle” means**

Bovine (Bos taurus and Bos indicus only).

#### **1-(2) “beef, beef offal and their products” means**

meat and viscera derived from cattle which meet all conditions and specifications described in “Standards for slaughter of cattle and processing of beef, beef offal and their products eligible for export to Japan – Export Verification Program” as attached in Annex 3.

#### **1-(3) “the exported beef to Japan” means**

Beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Ireland.

#### **1-(4) “outbreak” means**

detection of specific pathogen, antigen or antibody of the disease as well as appearance of animal showing clinical signs of the diseases.

#### **1-(5) “the Japanese animal health authority” means**

Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan.

#### **1-(6) “the competent authority of Ireland” means**

Veterinary Public Health Inspection Service, Department of Agriculture, Food and the Marine of Ireland.

#### **1-(7) “the third free countries” means**

countries or areas approved by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan for the export of meat etc. derived from cloven-hoofed animals to Japan as listed in Article 1 to 3 in Annex 2.

**1-(8)** "the specified countries" means

countries approved by the Ministry of agriculture, Forestry and Fisheries of Japan for the export of beef to Japan other than the third free countries as listed in Article 4 of Annex 2.

**1-(9)** "the designated facilities" means

the slaughterhouses, cutting facilities, processing facilities and storage facilities, etc. which are designated by the competent authority of Ireland (or the government authority of the third free countries or the specified countries in case of Article 2 of Annex 1) as facilities which meet the requirements in Annex 1, Annex 3 and Annex 4 are registered to handle the exported beef to Japan.

## **2 General requirements**

**2.1** Ireland is free from Foot-and-mouth disease (FMD) and Rinderpest, and vaccination against FMD and Rinderpest is prohibited in Ireland.

**2.2** Importation of cloven-hoofed animals that have been vaccinated against FMD and Rinderpest is prohibited in Ireland.

**2.3** The competent authority of Ireland maintains measures to prevent introduction, control spread, and detect Bovine spongiform encephalopathy (BSE); these measures include SRM removal, effective feed ban, and surveillance program. In case the competent authority of Ireland intends to amend or abolish the regulations or measures on BSE, the competent authority of Ireland should inform the Japanese animal health authorities of the fact in advance.

## **3 Notification of the designated facilities**

**3.1** The competent authority of Ireland must inform the Japanese animal health authority of the name, address, approval number and activities of the designated facilities in advance of the shipment of the exported beef to Japan from the said facilities. The list of the designated facilities will be maintained and updated by the competent authority of Ireland as changes in facility status occur and the competent authority of Ireland must notify the Japanese animal health authority accordingly.

**3.2** The competent authority of Ireland must confirm through ordinary monitoring or periodic audit that the designated facilities are fulfilling the required conditions in Annex 1 Annex

3, and Annex 4.

**3.3** If the competent authority of Ireland identifies a serious noncompliance with the conditions in Annex 1, Annex 3 and Annex 4 during ordinary monitoring or periodic audits of the designated facilities, the competent authority of Ireland must immediately stop certification of the exported beef to Japan from the said facilities, and must inform the Japanese animal health authority of the name, address, approval number and activities of the said facilities. Thereafter, the competent authority of Ireland is to revoke the designation of the said facilities. After verifying that acceptable corrective actions have been taken and informing the Japanese animal health authority of the corrective actions taken by the competent authority of Ireland, the competent authority of Ireland may re-designate the revoked facilities as the designated facilities.

**3.4** The exported beef to Japan must be slaughtered, produced and stored only in the designated facilities.

#### **4 Requirements for the shipment**

**4.1** Clean and sanitary wrappings and/or containers such as cardboard boxes must be used to pack the exported beef to Japan.

**4.2** If an outbreak of FMD or Rinderpest is confirmed in Ireland, the competent authority of Ireland must immediately stop certification of the exported beef to Japan.

If the exported beef to Japan has been certified and in transit to Japan at the time when outbreak of FMD or Rinderpest is confirmed in Ireland, the shipment will be prohibited from entering Japan, except where the competent authority of Ireland can demonstrate that the shipment definitely bears no relation (such as, time of shipment, region of origin, route of transit) to the outbreak of the said diseases.

**4.3** If a BSE case is detected in Ireland and it is epidemiologically related to the exported beef to Japan, the competent authority of Ireland must immediately notify the Japanese animal health authority with the relevant information.

**4.4** In the case where the exported beef to Japan is transported to Japan by way of third countries, the exported beef to Japan must be stored in an enclosed ocean/air vessel container. The container must be sealed by the competent authority of Ireland. The seal must be apparently

distinguishable from those of the other countries/regions than Ireland. In case the seal with the container has been broken or removed prior to the time of import inspection after arrival in Japan, the exported beef to Japan in question may be prohibited from being imported into Japan.

## **5 Requirements for the exported beef to Japan**

**5.1** Cattle slaughtered for the production of the exported beef to Japan (hereinafter referred to as "the slaughtered cattle") must have been born and raised only in Ireland, or directly and legally imported from the third free countries or the specified countries and raised in Ireland, and completely meet all the requirements in Article 1 of Annex 1.

Beef that is directly and legally imported from the third free countries or the specified countries which completely meet all the requirements in Article 2 of Annex 1 can be used for the production of the exported beef to Japan.

**5.2** Slaughtered cattle that are known to be suspect or confirmed BSE cases may not be utilized in Ireland for the production of materials for human or animal consumption.

**5.3** The exported beef to Japan has been handled only at the designated facilities which fulfill all contents of Annex1.

**5.4** The slaughtered cattle were free from any evidence of animal infectious diseases as a result of ante- and post-mortem inspections conducted by veterinary inspectors of the animal health authorities of Ireland in the designated facilities at the time of slaughter.

**5.5** The exported beef to Japan has been handled at the designated facilities in such a way as to prevent contamination with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan.

## **6 Audit by the Japanese animal health authority**

**6.1** The Japanese animal health authority can evaluate Ireland regulatory system through a representative sample of the designated facilities etc. and audit the original relevant records etc. as part of a system audit of Ireland regulatory requirements and the animal health requirements.

**6.2** When it is found that the animal health requirements and Ireland regulatory requirements

have not been met at the designated facilities, the competent authority of Ireland must immediately stop certification of the exported beef to Japan from the said facilities. Thereafter, the competent authority of Ireland is to revoke the designation of the said facilities. After verifying that acceptable corrective actions have been taken and informing the Japanese animal health authority of the corrective actions taken by the competent authority of Ireland, the competent authority of Ireland may re-designate the revoked facilities as the designated facilities.

**6.3** A system-wide problem such as repeated serious noncompliance may result in the suspension of the animal health requirements.

## **7 Requirements for natural casings**

**7.1** In the case that the exported beef to Japan uses natural casings, the natural casings must satisfy all the requirements stipulated in Annex 4.

## **8 Issue of inspection certificate**

**8.1** The competent authority of Ireland shall be responsible for issuing the inspection certificate for the beef, beef offal and their products to be exported to Japan, stating the following items in detail in English, after confirming the beef, beef offal and their products to be exported to Japan complies with the animal health requirements:

- a) Name, address, activities and approval number of the designated facilities (in case the relevant procedures such as slaughtering and processing were not done at the same designated facilities, each of the facilities at which the beef, beef offal and their products to be exported to Japan have been dealt with shall be described on this certificate).
- b) Date of slaughter, processing/cutting and packaging.
- c) Whether casing is used, and the kind of casings (natural or artificial) if casing is used
- d) In case natural casing is used, the details described in Annex 4
- e) Origin of animals (in case cattle were imported from the third free countries or the specified countries)
- f) Date of import (in case cattle and beef were imported from the third free countries or the specified countries)
- g) Date, authority name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signer.
- h) Identification number of the seal applied to the container (in case the container is sealed by an official seal approved by the Japanese animal health authorities in accordance with Article 4.4).

i) Each required condition of Articles 5.1 to 5.5.

8.2 These animal health requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Ireland, come into effect on 18 August 2025.

## **Annex 1 – Requirements for the designated facilities**

- 1** Cloven-hoofed animals which can be handled at the designated facilities must be born and raised only in Ireland (except for cervid animals epidemiologically related to the outbreak of Chronic wasting disease (CWD), and except for pigs epidemiologically related to the outbreak of African swine fever (ASF) or Classical swine fever (CSF)), or must be directly imported to Ireland from the third free countries or the specified countries listed in Annex 2<sup>1</sup> and meet all of the following requirements 1.1 to 1.5.
  - 1.1** The said animals must be born and raised only in the third free countries or the specified countries.
  - 1.2** The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases.
  - 1.3** The said animals must be free from any evidence of animal infectious diseases as a result of export inspection conducted by the government authorities of the third free countries or the specified countries.
  - 1.4** The said animals must be directly and legally imported to Ireland from the third free countries or the specified countries without transiting through countries other than the said countries, and must be accompanied by inspection certificates issued by the government authorities of the said country.
  - 1.5** The said animals must be free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the competent authority of Ireland.
- 2** The meat etc. which can be handled at the designated facilities must originate from cloven-hoofed animals that were born and raised only in Ireland (except for deer meat etc. epidemiologically related to the outbreak of CWD, and except for pig meat etc. epidemiologically related to the outbreak of ASF or CSF), and be handled only at the designated facilities in Ireland, or must be directly imported to Ireland from the third free countries or the specified countries listed in Annex 2<sup>2</sup> and meet all of the following requirements 2.1 to 2.6.
  - 2.1** The imported meat etc. must be derived from cloven-hoofed animals that were born and raised only in the third free countries or the specified countries.

- 2.2** The imported meat etc. must be derived from cattle which were not suspect or confirmed BSE cases.
- 2.3** The imported meat must be derived from slaughtered cattle which meet age restrictions and SRM removals imposed on beef for export to Japan from the country where the cattle was imported.
- 2.4** The imported meat etc. must be handled only at the designated facilities in the third free countries or the specified countries and be derived from cloven-hoofed animals that were free from any evidence of animal infectious diseases as a result of ante- and post-mortem inspections conducted by official veterinarians of the third free countries or the specified countries.
- 2.5** The imported meat etc. must be directly and legally imported to Ireland from the third free countries or the specified countries without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries, and must be accompanied by inspection certificates issued by the government authorities of the third free countries or the specified countries.

---

<sup>1</sup> In the case of cattle, sheep and goat, in countries listed in Article 1 and 4 of Annex 2; in the case of cloven- hoofed animals other than cattle, sheep, goat, deer and pigs, in countries listed in Article 1 of Annex 2; in the case of deer, in countries listed in Article 2 of Annex 2; in the case of pigs, in countries listed in Article 3 of Annex 2.

<sup>2</sup> In the case of beef, sheep meat etc. and goat meat etc., in countries listed in Article 1 and 4 of Annex 2; in the case of the meat etc. derived from cloven-hoofed animals other than cattle, sheep, goat, deer and pigs, in countries listed in Article 1 of Annex 2; in the case of deer meat etc., in countries listed in Article 2 of Annex 2; in the case of pig meat etc., in Article 3 of Annex 2.

- 2.6** The imported meat etc. must be free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the competent authority of Ireland, and must be directly carried into the designated facilities in Ireland after the said inspection.



- 3** If the designated facilities are storage facilities and satisfy the following conditions, they can be designated as storage facilities to handle the exported beef to Japan. In this case the said designated facilities may be used only for the temporary storage of final products until shipment.
- 3.1** The exported beef to Japan which is handled in the storage facilities must be completely wrapped and boxed, and must be effectively segregated from any meat etc. other than products complying with Article 2 above.
- 3.2** The exported beef to Japan must be handled to prevent cross contamination with any meat etc. other than products complying with Article 2 above.
- 4** The species, quantities, production areas and date of handling (and, in case of handling animals or meat imported from the third free countries or the specified countries, the name of the country/area of origin and date of import) must be recorded on the original records at the designated facilities. The original records must be kept for at least two years at the designated facilities.
- 5** In case of an outbreak of FMD or Rinderpest in a third free country or a specified country, the competent authority of Ireland must immediately suspend the shipment of the exported beef to Japan from all the designated facilities which handle cattle and beef imported from the said third free country or the specified country and inform the Japanese animal health authority of the suspension.
- 5.1** The exported beef to Japan that is then on route to Japan may be prohibited from being released into Japan, unless the shipment definitely has no epidemiological relation to the outbreak of the said diseases.
- 5.2** The shipping prohibition of the exported beef to Japan described above may be resumed either in the case that the Japanese animal health authority has confirmed that the third free countries or the specified countries concerned are free from the said diseases or in the case that the competent authority of Ireland suspended the entrance of cloven-hoofed animals and their meat etc. into the designated facilities from the said third free countries or the specified countries and informed the Japanese animal health authority of the said prohibition. (In any case, no shipment must be permitted of beef that is epidemiologically related to the outbreak of the said diseases.)

## **Annex 2. The third free countries and the specified countries**

1.) The third free countries in respect of cloven-hoofed animals (other than cervid animals and pigs) and their meat etc. (other than deer meat etc. and pig meat etc.) (Countries or areas approved as free from Rinderpest, FMD and BSE and eligible to export to Japan by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan or the Japanese animal health authority)

Update information on the MAFF official website at the following URL:

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

2.) The third free countries in respect of cervid animals and deer meat etc. (countries or areas approved as free from Rinderpest, FMD and CWD and eligible to export to Japan by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan or the Japanese animal health authority)

Update information on the MAFF official website at the following URL:

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

3.) The third free countries in respect of pigs and pig meat etc. (countries or areas approved as free from Rinderpest, FMD, ASF and CSF and eligible to export to Japan by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan or the Japanese animal health authority)

Update information on the MAFF official website at the following URL:

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

4.) The specified countries for export beef, sheep meat etc. or goat meat etc. to Japan other than the third free countries

Update information on the MAFF official website at the following URL:

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/eligible-bse-country.html>

### **Annex 3. Requirements for the designated facilities by MHLW**

Standards for slaughter of cattle and processing of beef, beef offal and their products eligible for export to Japan - Export Verification Program

#### **Annex 4. Additional animal health requirements for natural casings used for the exported beef to Japan from Ireland**

##### **When the casings are derived from cattle, sheep, and goat;**

1. The natural casings must be derived from animal which was born and raised in the countries other than the countries listed in following URL.

<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>

2. The natural casings are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante mortem inspection conducted by the official veterinarian and post mortem inspection conducted by the official veterinarian or meat inspector under the supervision of the official veterinarian of competent authority of Ireland.

If the natural casings for the production of exported meat products are imported from the third countries, the natural casings must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official veterinary inspectors of the competent authority of Ireland or EU member states or confirmation of the health certificates issued by the government of the country of origin. If the natural casings for the production of exported meat products are originated from other EU member states, the ante- and post-mortem inspection is conducted by the competent authority of the EU member state of dispatch prior to shipment.

3. In case the natural casings are derived from the animals originated from the countries other than the countries free from rinderpest and FMD

(<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>), the natural casings after processing need to be salted for at least 30 days with dry salt (NaCl), saturated brine ( $A_w < 0.80$ ), or phosphate supplemented dry salt containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  and 2.8 percent  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  (weight/weight/weight) in the sealed container and must be kept at a temperature of greater than 12°C during this entire period.

4. Natural casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved casing facilities”) by the competent authority of Ireland as the ones which handle only casings described in items 1, 2 and 3. (In case of the casings imported from the third countries, this provision must apply to the casing facilities in the exporting countries.)

5. The competent authority of Ireland must inform the Japanese animal health authority of the name, address, approval number of the approved casing facilities in advance.

6. The competent authority of Ireland must issue veterinary health certificates for the exported meat products using natural casing to Japan, stating the following items in English:

1) Items 1, 2 and 3

- 2) The kind of casings (natural), country of origin (name of the country where animals to be used for production of casings were born and raised) and animal species
- 3) Name, address, and approval number of approved casing facilities

**In case the casings are derived from pig;**

1. The natural casings are free from any animal infectious diseases as a consequence of ante mortem inspection conducted by the official veterinarian and post mortem inspection conducted by the official veterinarian or meat inspector under the supervision of the official veterinarian of the competent authority of Ireland.

If the natural casings for the production of exported meat products are imported from the third countries, the natural casings must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official veterinary inspectors of competent authority of Ireland or EU member states or confirmation of the health certificates issued by the originating government. If the natural casings for the production of exported meat products are originated from other EU member states, the ante- and post-mortem inspection is conducted by the competent authority of the EU member state of dispatch prior to shipment.

2. In case the natural casings are derived from the animals originated from the countries other than the countries free from rinderpest, FMD, CSF and ASF (<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>), the natural casings after processing need to be salted for at least 30 days either with phosphate supplemented dry salt or saturated brine ( $A_w < 0.80$ ) containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  and 2.8 percent  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  (weight/weight/weight) in the sealed container and must be kept at a temperature of greater than 20°C during this entire period.
3. The natural casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved natural casing facilities”) by the animal health authority of Ireland as the ones which handle only natural casings described in items 1 and 2. (In case of the natural casings imported from the third countries, this provision must apply to the casing facilities in the exporting countries.)
4. The competent authority of Ireland must inform the Japanese animal health authority of the name, address, approval number of the approved natural casings in advance.
5. The competent authority of Ireland must issue veterinary health certificates for the exported meat products using natural casing to Japan, stating the following items in English:
  - 1) Items 1 and 2
  - 2) The kind of casings (natural), country of origin (name of the country where animals to be

used for production of casings were born and raised)

3) Name, address and approval number of approved natural casing facilities

アイルランドから日本向けに輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉製品の家畜衛生条件  
(仮訳)

アイルランドから日本向けに輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉製品の家畜衛生条件は以下のとおり。

1. (定義)

家畜衛生条件において以下のとおり定義する；

1-(1) 「牛」

牛科の動物 (*Bos taurus* 及び *Bos indicus* のみ)。

1-(2) 「牛肉、牛の内臓及び牛肉製品」

牛由来の肉及び内臓であり、別添 3 の「アイルランドから日本向けに輸出可能な牛のと畜ならびに牛肉、牛の内臓及び牛肉製品の加工の基準-輸出証明プログラム」に規定された条件を満たすもの。

1-(3) 「日本向け輸出牛肉」

アイルランドから日本向けに輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉製品。

1-(4) 「発生」

当該疾病の臨床兆候を示した動物の出現、当該疾病に対する病原体、抗原又は抗体が検出されること。

1-(5) 「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

1-(6) 「アイルランド当局」

アイルランド農業・食糧・海洋省公衆衛生検査部

1-(7) 「第 3 清浄国」

日本国農林水産省が偶蹄類の食肉等の日本への輸出を認めている別添 2 の 1 から 3 に掲げる国／地域。

1-(8) 「特定国」

日本国農林水産省が日本への牛肉の輸出を認めている別添 2 の 4 に掲げる第 3 清浄国以外の国。

1-(9) 「指定施設」

別添 1、別添 3 及び別添 4 の条件を充足できるものとしてアイルランド当局（又は別添 1 の 2 においては当該第 3 清浄国又は特定国の政府機関）により指定された日本向け輸出牛肉を取り扱うためのと畜場、食肉カット施設、食肉加工施設及び保管施設等。

2. (一般条件)

2.1 アイルランドにおいては、口蹄疫及び牛疫の発生がなく、かつ、口蹄疫及び牛疫のワクチン接種が法的に禁止されていること。

2.2 アイルランドにおいては、口蹄疫及び牛疫のワクチン接種を受けた偶蹄類の動物の輸入が禁止されていること。

2.3 アイルランド当局は牛海綿状脳症（BSE）の侵入防止、まん延防止及び摘発のための措置を継続する。これら措置にはSRM除去、効果的な飼料規制及びサーベイランスプログラムが含まれる。アイルランド当局がBSEに関する規則・対策の改廃を行う場合、アイルランド当局は事前に日本国家畜衛生当局に通報すること。

### 3.（指定施設の条件）

3.1 アイルランド当局は、指定施設の名称、所在地、指定番号及び機能を、当該施設から日本向け輸出牛肉が輸出される前に、日本国家畜衛生当局に事前に通知すること。指定施設リストはアイルランド当局により維持され、施設の資格に変更があれば更新され、それに応じてアイルランド当局は日本国家畜衛生当局へ通知しなければならない。

3.2 アイルランド当局は、日常のモニタリングや定期的な査察により、指定施設が別添1、別添3及び別添4の条件を充足していることの確認を行うこと。

3.3 指定施設の日常のモニタリングや定期的な査察によりアイルランド当局が別添1、別添3及び別添4の条件に重大な遵守違反を発見した場合には、当該指定施設からの日本向け輸出牛肉の証明書発行を直ちに停止するとともに、当該指定施設の名称、所在地、指定番号及び機能を含む違反の内容を日本国家畜衛生当局に通知すること。その後に、アイルランド当局は当該指定施設の指定を取り消すこと。アイルランド当局により満足できる是正措置がとられたことが証明され、日本国家畜衛生当局に是正措置について情報提供された後に、アイルランド当局は指定が取り消された施設を指定施設として再指定することができる。

3.4 日本向け輸出牛肉は、指定施設において、と畜、加工及び保管されたものであること。

### 4.（船積みの条件）

4.1 日本向け輸出牛肉は清潔かつ衛生的な包装、カートンボックス等の容器で梱包されること。

4.2 アイルランドにおいて口蹄疫又は牛疫の発生があった場合は、アイルランド当局は日本向け輸出牛肉の証明書発行を直ちに停止し、日本国家畜衛生当局に報告すること。

アイルランドにおいて口蹄疫又は牛疫の発生があった時に、日本向け輸出牛肉の証明書発行がなされ日本向け輸送の途中の場合には、アイルランド当局が当該船積みと当該疾病の発生との関係がないことを明確に示すことができる場合（出荷時間、原産地、輸送経路等）を除き、当該船積みは日本への持ち



込みを禁止される。

4.3 アイルランド当局は、アイルランドでBSEが発生し、この発生が日本向け輸出牛肉と疫学的に関係がある場合には、このことを関連情報とともに直ちに日本国家畜衛生当局に通報すること。

4.4 日本向け輸出牛肉が第3国を通過して輸送される場合は、日本向け輸出牛肉は、密閉式の海上又は航空コンテナに収容されること。当該コンテナは、アイルランド当局により封印されること。当該封印はアイルランド以外の国／地域の封印と明確に識別できるものであること。当該コンテナの日本国到着時の輸入検査において、当該封印の破損又は脱落がある場合には、当該日本向け輸出牛肉の日本への持ち込みが禁止されることがある。

## 5. (日本向け輸出牛肉の条件)

5.1 日本向け輸出牛肉を生産するためにと畜される牛（以下「と畜牛」という。）は、アイルランドで出生し飼養されていたこと、若しくは第3清浄国又は特定国から直接合法的に輸入されアイルランドで飼養された牛であって、別添1の1の全ての条件を充足すること。

ただし、第3清浄国又は特定国から直接アイルランドに合法的に輸入される牛肉であって、別添1の2の全ての条件を充足するものについては、日本向け輸出牛肉を生産するために供することができるものとする。

5.2 アイルランドにおいて、BSE疑い又は確定事例と分かっていると畜牛を、食用又は飼料用の材料の製造目的として使用することはできない。

5.3 日本向け輸出牛肉は別添1を充足する指定施設でのみ取り扱われること。

5.4 と畜牛は、指定施設において、アイルランド家畜衛生当局の獣医官が実施すると畜前及びと畜後検査において、いかなる動物の伝染性疾病の兆候もないものであること。

5.5 日本向け輸出牛肉は、日本への船積みまでの間、指定施設において家畜の伝染性疾病の病原体に汚染されることを防止する方法で取り扱われること。

## 6. (日本国家畜衛生当局による査察)

6.1 日本国家畜衛生当局は、指定施設等の代表的なサンプルを通じてアイルランドのシステムを評価し、アイルランド当局の規制条件及び本家畜衛生条件のシステム査察の一部として、指定施設等の関連記録原簿等を査察することができる。

6.2 家畜衛生条件で取り決められた条件及びアイルランドの規制条件が指定施設において遵守されていないことが発見された場合には、アイルランド当局は当該指定施設からの日本向け輸出牛肉の証明書発行を直ちに停止すること。その後、アイルランド当局は当該指定施設の指定を取り消すこと。

アイルランド当局により満足できる是正措置がとられたことが証明され、日本国家畜衛生当局に是正措置について情報提供された後に、アイルランド当局は指定が取り消された施設を指定施設として再指定することができる。

6.3 重大な遵守違反が繰り返されるようなシステム全般に係る問題により本家畜衛生条件は停止され得る。

## 7. (天然ケーシングの要件)

7.1 日本向けに輸出される牛肉製品が天然ケーシングを使用する場合、天然ケーシングは別添 4 に定める全ての要件を満たさなければならない。

## 8. (検査証明書の発行)

8.1 アイルランド当局は、日本向けに輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉製品が家畜衛生条件を充足することを確認の上、次の各事項を具体的に記載した英文による日本向けに輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉製品のための検査証明書を発行すること。

- (a) 指定施設の名称、所在地、指定番号及び機能（処理・加工等が同一指定施設で行われていない場合は、日本向けに輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉製品を取り扱ったすべての指定施設について記載すること。）
- (b) と畜、加工／カット及び包装年月日
- (c) ケーシングの使用の有無及びケーシングを使用する場合のケーシングの種類（天然・人工）
- (d) 天然ケーシングを使用する場合は別添 4 に記載される内容
- (e) 動物の出生地（牛が第 3 清浄国又は特定国から輸入された場合）
- (f) 輸入年月日（牛及び牛肉が第 3 清浄国又は特定国から輸入された場合）
- (g) 検査証明書の発行年月日、発行機関名、発行場所並びに署名者の氏名及び肩書き
- (h) コンテナの封印の識別番号(前記 4-(4) の規定に基づき、輸送コンテナが封印されている場合。)
- (i) 前述 5-(1) から 5-(5) までの各事項。

8.2 このアイルランドから日本向けに輸出される牛肉の家畜衛生条件は、2025 年 8 月 18 日から有効とする。

## 別添 1 指定施設の条件

1. 指定施設において取り扱うことができる偶蹄類の動物は、アイルランドにおいて出生し、飼養されていたもの（鹿については、慢性消耗性疾患と疫学的関連のある鹿を除く。豚については、アフリカ豚コレラ又は豚コレラと疫学的に関連のある豚を除く。）、又は、別添 2 に掲げる第 3 清浄国若しくは特定国<sup>1</sup>から直接アイルランドに輸入される偶蹄類の動物であって、以下の 1－（1）から（6）の条件をすべて充足するものであること。

1.1 第 3 清浄国又は特定国において出生し、かつ、第 3 清浄国又は特定国においてのみ飼養されていたものであること。

1.2 と畜牛は、B S E の疑いのある牛又はは B S E と確認された牛でないこと。

1.3 第 3 清浄国又は特定国の政府機関による輸出検査において、家畜の伝染性疾患のいかなる徴候も認められなかったものであること。

1.4 第 3 清浄国又は特定国の政府機関発行の検査証明書が添付され、当該第 3 清浄国又は特定国以外の国を経由することなく直接合法的にアイルランドに輸入されたものであること。

1.5 アイルランド当局による輸入検査において、家畜の伝染性疾患のいかなる徴候も認められなかったものであること。

2. 指定施設において取り扱うことができる食肉等は、アイルランドにおいて出生し、飼養されていた偶蹄類の動物に由来するものであって、アイルランドの指定施設のみにおいて取り扱われたもの（鹿については、慢性消耗性疾患と疫学的関連のある鹿肉等を除く。豚については、アフリカ豚コレラ又は豚コレラと疫学的に関連のある豚肉等を除く。）、又は、別添 2 に掲げる第 3 清浄国等若しくは特定国<sup>2</sup>から直接アイルランドに輸入される食肉等であって、以下の 2－（1）から（6）の条件をすべて充足するものであること。

2.1 第 3 清浄国又は特定国において出生し、かつ、第 3 清浄国又は特定国においてのみ飼養されていた偶蹄類の動物に由来するものであること。

---

<sup>1</sup> 牛、めん羊及び山羊にあっては別添 2－1 及び 2－4；牛、めん羊、山羊、鹿、豚を除く偶蹄類動物にあっては別添 2－1；鹿にあっては別添 2－2；豚にあっては別添 2－3

<sup>2</sup> 牛肉、めん羊肉及び山羊肉にあっては別添 2－1 及び 2－4；牛、めん羊、山羊、鹿、豚を除く偶蹄類動物の肉等にあっては別添 2－1、鹿肉等にあっては別添 2－2、豚肉等にあっては別添 2－3

2.1 日本向けに輸出できる牛肉は、B S Eの疑いのある牛又はB S Eと確認された牛でないと畜牛由来であること。

2.3 日本向けに輸出できる牛肉に課されている月齢制限及びSRMの条件を満たす牛に由来するものであること。

2.4 第3清浄国又は特定国における指定施設において取り扱われ、第3清浄国又は特定国の獣医官によると畜前及びと畜後の検査において、家畜の伝染性疾病のいかなる徴候も認められなかった偶蹄類の動物に由来するものであること。

2.5 第3清浄国又は特定国の政府機関発行の検査証明書が添付され、当該第3清浄国又は特定国以外の国を経由することなく直接合法的にアイルランドに輸入されたものであること。

2.6 アイルランド当局による輸入検査において、家畜の伝染性疾病のいかなる徴候も認められなかったものであり、かつ当該検査後、直接アイルランドの指定施設に搬入されたものであること。

3. ただし、指定施設のうち保管施設にあっては、以下の条件を充足する場合、日本向け輸出牛肉を取り扱う保管施設として指定することができる。なお、ここでいう保管施設とは、最終製品となったものを出荷及び船積みまでの間、一時的に保管しておく施設をいう。

3.1 当該保管施設で取り扱われる日本向け輸出牛肉は、完全に包装及び箱詰めされ、上記2の条件を充足する製品以外の肉等と効果的に隔離されること。

3.2 その他、日本向け輸出牛肉が上記2の条件を充足する製品以外の肉等と交差汚染することのないように取り扱うこと。

4. 指定施設においては、取り扱われた偶蹄類の動物及び食肉等について、その種類、数量、生産地域及び取扱い年月日（第3清浄国又は特定国から輸入されたものを取り扱う場合にあっては、さらに輸入先国/地域名、輸入年月日を含む。）が記録原簿に記録され、当該記録原簿は、少なくとも2年間保管されていること。

5. 口蹄疫又は牛疫が第3清浄国又は特定国に発生した場合には、アイルランド当局は当該発生国からの牛及び牛肉を取り扱っているすべての指定施設からの日本向け輸出牛肉の輸出を直ちに中止するとともに、当該輸出停止措置について日本国家畜衛生当局に通報すること。

5.1 輸送途中の日本向け輸出牛肉については、当該疾病の発生との疫学的関係が明確に否定されるもの以外は、日本への持込が禁止されることがある。

5.2 上記の日本向け輸出牛肉の輸出禁止の措置については、当該第3清浄国若しくは特定国におけ

る当該疾病について日本国家畜衛生当局が清浄であると認めた場合又はアイルランド当局が当該第3  
清浄国若しくは特定国からの偶蹄類の動物及び食肉等を当該指定施設へ搬入することを禁止し、その旨  
を日本国家畜衛生当局に通報した場合に解除することができる。（どのような場合であっても、当該疾  
病の発生と疫学的に関連する牛肉の輸出は認められない。）

## 別添 2 第 3 清浄国及び特定国

### 1.) 偶蹄類の動物（鹿及び豚を除く）及びそれらの肉等（鹿肉等及び豚肉等を除く）に関する第 3 清浄国

（日本国農林水産大臣又は家畜衛生当局が牛疫、口蹄疫及び BSE について清浄であるとして、食肉等の日本への輸出を認めている国あるいは地域）

最新のリストは農林水産省の以下のウェブサイト参照のこと

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

### 2.) 鹿及び鹿肉等に関する第 3 清浄国

（日本国農林水産大臣又は家畜衛生当局が牛疫、口蹄疫及び慢性消耗性疾患について清浄であるとして、食肉等の日本への輸出を認めている国あるいは地域）

最新のリストは農林水産省の以下のウェブサイト参照のこと

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

### 3.) 豚及び豚肉等に関する第 3 清浄国等

（日本国農林水産大臣又は家畜衛生当局が牛疫、口蹄疫、アフリカ豚コレラ及び豚コレラについて清浄であるとして、食肉等の日本への輸出を認めている国あるいは地域）

最新のリストは農林水産省の以下のウェブサイト参照のこと

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

### 4.) 日本向け輸出牛肉、めん羊肉及び山羊肉に関する特定国

最新のリストは農林水産省の以下のウェブサイト参照のこと

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/eligible-bse-country.html>

(別添 3)

### 別添 3 厚生労働省による指定施設の条件

日本向けに輸出可能な牛のと畜並びにアイルランド産牛肉、牛の内蔵及び牛肉製品の基準 輸出証明プログラム

#### 別添 4 アイルランドから日本向けに輸出される豚肉等に使用される天然ケーシングの追加条件

＜牛、めん羊又は山羊のケーシングが使用されている場合＞

1. 天然ケーシングは、以下の 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。

<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>

2. 天然ケーシングは、獣医官によると畜前検査、及びアイルランド当局の獣医官の監督下で獣医官または食肉検査官が行うと畜前後検査により、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。日本向け肉製品に供される天然ケーシングが第3国から輸入されたものの場合には、アイルランド当局又は EU 加盟国当局の獣医検査官による輸入検査の結果、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。日本向け肉製品に供される天然ケーシングが他の EU 加盟国原産である場合、出荷前に EU 加盟国当局がと畜前後検査を行うものとする。
3. 天然ケーシングが牛疫又は口蹄疫清浄国 (<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>) 以外の国原産の動物に由来する場合、天然ケーシングへの加工後、当該ケーシングは乾燥塩 (NaCl)、飽和食塩水 (水分活性 0.80 未満) 又は NaCl を 86.5 パーセント、Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> を 10.7 パーセント、Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> を 2.8 パーセント (重量パーセント) 含有するリン酸添加乾燥塩に塩蔵された状態で、少なくとも 30 日間密封容器中で保存され、かつ、この全期間、12℃よりも高い温度に維持されること。
4. 天然ケーシングは、上記 1、2 及び 3 の要件を満たすケーシングのみを取り扱う施設として、アイルランド当局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の場合には、輸出国のケーシング施設に対し本規定を適用する。)
5. アイルランド当局は、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。
6. 天然ケーシングを用いた肉等の日本向け輸出に当たって、アイルランド当局は、次の事項を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、2 及び 3 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) 及び動物種名
  - 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. 天然ケーシングは、獣医官によると畜前検査、及びアイルランド当局の獣医官の監督下で獣医官または食肉検査官が行うと畜後検査により、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。日本向け肉製品に供される天然ケーシングが第3国から輸入されたものの場合には、アイルランド当局又は EU 加盟国当局の獣医検査官による輸入検査の結果、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



いことが確認されたものであること。日本向け肉製品に供される天然ケーシングが他の EU 加盟国原産である場合、出荷前に EU 加盟国当局がと畜前後検査を実施するものとする。

2. 天然ケーシングが牛疫、口蹄疫、豚熱又はアフリカ豚熱清浄国

(<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>) 以外の国で飼養された動物に由来する場合、天然ケーシングは加工後、NaCl を 86.5 パーセント、Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> を 10.7 パーセント、Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> を 2.8 パーセント（重量パーセント）含有するリン酸添加乾燥塩又はリン酸添加飽和食塩水（水分活性 0.80 未満）に塩蔵された状態で、少なくとも 30 日間密封容器中で保存され、かつ、この全期間、20℃よりも高い温度に維持されること。

3. 天然ケーシングは、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、アイルランド当局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の場合には、輸出国のケーシング施設に対し本規定を適用する。）

4. 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. 天然ケーシングを用いた肉等の日本向け輸出に当たって、アイルランド当局は、次の事項を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）

3) 認定ケーシング施設の名称、所在地及び認定番号