

**ドイツから日本向けに輸出される加熱処理された豚の肉、臓器、ソーセージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件**  
( 仮訳 )

ドイツから日本向けに輸出される加熱処理された豚の肉及び臓器並びにそれらを原料とする加熱処理されたソーセージ、ハム及びベーコンに適用される家畜衛生条件は、以下によることとする。

**( 定義 )**

本条件の適用において、以下の通り定義する。

「加熱処理肉」

別添 3 に定める加熱処理基準に基づいて加熱処理された豚（イノシシを含む）の肉及び臓器

「加熱処理加工品」

別添 3 に定める加熱処理基準に基づいて加熱処理された豚（イノシシを含む）の肉及び臓器を原料とするソーセージ、ハム及びベーコン等の加工品

「加熱処理肉等」

加熱処理肉及び加熱処理加工品

「日本向け加熱処理肉等」

日本向けに輸出される加熱処理肉等

「指定加熱処理施設」

別添 1 - 1 の 1 から 7 の基準及び条件を充足できるものとしてドイツ家畜衛生当局により指定された日本向けに輸出される加熱処理肉等を取扱うための加熱処理施設

「ケーシング取扱施設」

別添 4 の 2 の条件を充足できるものとしてドイツ家畜衛生当局により指定された日本向け加熱処理肉等を生産するために使用されるケーシングを取扱う施設

「第 3 清浄国」

日本国農林水産省が食肉等の日本への輸出を認めている別添 2 に掲げる国あるいは地域

「日本国家畜衛生当局」

日本国農林水産省消費・安全局衛生管理課

「 O I E 」

国際獣疫事務局

「コード」

O I E が作成した国際動物衛生規約

### **(一般条件)**

- 1 ドイツにおいては、口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラの発生がないこと。
- 2 ドイツにおいては、口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラのワクチン接種が一切禁止されていること。また、これらの疾病のワクチン接種を受けた偶蹄類の動物の輸入が一切禁止されていること

### **(日本向け加熱処理肉等の条件)**

- 3 日本向け加熱処理肉等の生産するために供することができる豚（イノシシを含む、以下同じ）は、ドイツにおいて出生し、かつ、ドイツにおいてのみ飼養されていたもの、又は、別添2に掲げる第3清浄国から直接ドイツに輸入される豚であること。
- 4 日本向け加熱処理肉等を生産するために用いられる豚肉等は、ドイツにおいて出生し、かつ、ドイツにおいてのみ飼養されていた豚由来のもの、又は、別添2に掲げる第3清浄国から直接ドイツに輸入される豚又は豚肉由来のものであること。
- 5 日本向け加熱処理肉等は、上記3及び4の条件を満たした豚及び豚肉等のみを扱う施設で取扱われたものであること。
- 6 別添2に掲げる第3清浄国から輸入された豚又は豚の肉及び臓器並びにそれらを原料とする肉加工品（以下、「豚肉等」という。）が日本向け加熱処理肉等の生産に使われる場合、その豚又は豚肉等は下記の条件を充足するものであり、このことがドイツ家畜衛生当局により証明されること。

- (1) 第3清浄国あるいは地域においては、豚コレラの発生がないこと。
  - (2) 第3清浄国あるいは地域においては、豚コレラのワクチン接種が禁止されていること。
  - (3) 第3清浄国あるいは地域においては、豚コレラのワクチンが接種された豚の輸入が禁止されていること。
- 7 日本向け加熱処理肉等を生産するためにと殺された豚は、過去6ヶ月間豚コレラの発生がない農場由来であり、ドイツ政府検査官によると殺前及び殺後の検査の結果、いかなる異常所見も認められなかったものであること。

- 8 加熱処理肉等は、別添3の方法により処理されたものであること。
- 9 日本向け加熱処理肉等は、加熱処理後、日本への船積みまでの間、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染のおそれのない方法で保管され、取扱われたものであること。また、その容器及び包装は、清潔で衛生的なものであること。
- 10 ドイツ家畜衛生当局は、指定加熱処理施設、ケージング取扱施設の名称、所在地及び指定番号を事前に日本国家畜衛生当局に通知すること。
- 11 日本向けに輸出される加熱処理肉等の製造は10の通知がなされた後に開始すること。

### **(日本国家畜防疫官による立入検査の実施)**

- 12 日本国家畜防疫官は、指定加熱処理施設の立入検査を実施し、記録原簿の提出を求めることができる。当該家畜防疫官は、当該家畜衛生条件に違反した事実を認めた場合は、当該施設からの日本向け加熱処理肉等の輸入を認めない場合がある。

### **(その他)**

- 13 日本向け加熱処理肉等が第3国を経由して輸送される場合には、日本向け加熱処理肉等は、密閉式コンテナに収容され、かつ、当該コンテナは、ドイツ家畜衛生当局により封印されること。なお、封印様式については、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。また、当該コンテナの日本国到着時の検査において、当該封印の脱落及び破損等がある場合には、当該日本向け加熱処理肉等は輸入できない場合がある。

- 1 4 本家畜衛生条件以外の家畜衛生上の措置については、ドイツ政府の法規に基づいて行われたものであること。
- 1 5 ドイツにおいて口蹄疫、牛疫、アフリカ豚コレラが発生又は抗体陽性個体が確認された場合、ドイツ家畜衛生当局は、直ちに、日本向け加熱処理肉等の輸出を中止すること。輸送途中の日本向け加熱処理肉等については、当該疾病の発生との疫学的な因果関係が明確に否定されるもの以外は、日本への持込みが禁止される。
- 1 6 口蹄疫、牛疫、アフリカ豚コレラ及び豚コレラが第3清浄国に発生した場合には、ドイツ家畜衛生当局は当該発生国からの偶蹄類の動物及び食肉等を取扱っている指定加熱処理施設からの日本向け加熱処理肉等の輸出を直ちに中止し、その旨日本国家畜衛生当局に通知すること。この場合、当該輸入禁止措置については、日本国家畜衛生当局に公式に通報すること。輸送途中の日本向け加熱処理肉等については、当該疾病の発生との疫学的な因果関係が明確に否定されるもの以外は、日本への持込みを認めない場合がある。
- 1 7 1 6の日本向け加熱処理肉等の輸出禁止の措置については、当該第3清浄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ドイツ家畜衛生当局が当該第3清浄国からの偶蹄類の動物及び食肉等を当該指定加熱処理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。(当該疾病の発生との疫学的に関連するものは解除対象にならない)
- 1 8 ドイツ家畜衛生当局は、ドイツにおける家畜伝染病(口蹄疫、牛疫、アフリカ豚コレラ及び豚コレラを含む。)の発生状況を月報等により定期的に日本国家畜衛生当局に通報すること。

#### **(検査証明書の発行)**

- 1 9 ドイツ家畜衛生当局は、日本向け加熱処理肉等の日本向け輸出に当たって、次の各事項を英文で具体的に記載した検査証明書を発行すること。
  - (1) 上記1~9の各事項
  - (2) 加熱処理施設の名称、所在地及び承認番号
  - (3) 製造年月日
  - (4) 輸出検査年月日、輸出検査実施場所及び発行者氏名
  - (5) 船積み年月日及び船積み港
  - (6) コンテナ等を封印した封印番号(前記13の規定に基づき、日本国家畜衛生当局が承認した様式により輸送コンテナが封印されている場合)
  - (7) ケーシングを使用している場合、ケーシングの原産国名、動物種名、ケーシング取扱施設の名称、所在地及び承認番号を追記すること

## 指定加熱処理施設の基準

豚の肉及び臓器並びにそれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコンを加熱処理するための施設は、次に掲げる基準に適合していること。

- 1 加熱処理前の取扱いを行う設備を備える原料処理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部門を有していること。
- 2 原料処理部門及び加熱処理部門は、当該両部門を連結する開閉可能な原料搬出入窓以外の部分において、完全に隔離されていること。
- 3 原料処理部門は、保管、処理及び検査を行う設備を有していること。
- 4 加熱処理部門は、外界から完全にしゃ断され、自動温度記録計等の検査器具を備える加熱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及び器具を有していること。
- 5 原料処理部門及び加熱処理部門は、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、便所、食堂等の設備をそれぞれ有していること。
- 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。

## 指定加熱処理施設の条件

- 1 指定加熱処理施設において取扱うことができる豚は、ドイツにおいて出生し、ドイツにおいて飼養されており、過去に口蹄疫、豚コレラのワクチン接種を受けていないもの、または、第3清浄国から直接ドイツに輸入される豚であって、以下の から の条件をすべて充足するものであること。

第3清浄国において出生し、かつ、第3清浄国においてのみ飼養されていたものであること。  
第3清浄国政府機関による輸出検査において、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ること。  
第3清浄国政府機関発行の検査証明書が添付され、当該第3清浄国以外の国を経由することなく直接ドイツに輸入されたものであること。  
ドイツ家畜衛生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ること。
- 2 指定加熱処理施設において取扱うことができる豚肉等は、ドイツにおいて出生し、ドイツにおいて飼養されており、過去に口蹄疫、豚コレラのワクチン接種を受けていない豚に由来するものであって、ドイツの指定加熱処理施設のみにおいて取扱われたもの、または、第3清浄国から直接ドイツに輸入される豚肉等であって、以下の から の条件をすべて充足するものであること。

第3清浄国において出生し、かつ、第3清浄国においてのみ飼養されていた豚に由来するものであること。  
第3清浄国の指定加熱処理施設において取扱われ、第3清浄国獣医官によると殺前及び殺後の検査において、いかなる異常所見も認められなかった豚に由来するものであること。  
第3清浄国政府機関発行の検査証明書が添付され、当該第3清浄国以外の国を経由することなく直接ドイツに輸入されたものであること。  
ドイツ家畜衛生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、直接ドイツの指定加熱処理施設に搬入されたものであること。
- 3 指定加熱処理施設においては、取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、生産地域及び取扱年月日（第3清浄国から輸入されたものを取扱う場合にあっては、さらに輸入先国名を含む。）が記録原簿に記録され、当該記録原簿は、少なくとも3年間保管されていること。
- 4 ドイツ家畜衛生当局の獣医官は、指定加熱処理施設に駐在又は定期的に巡回を行うことにより指定加熱処理施設が上記1から3の条件及び別添1-1の指定加熱処理施設の基準を充足していることの確認を行うこと。指定加熱処理施設が上記1から3の条件及び別添1-1を充足していない場合にあっては、ドイツ家畜衛生当局は直ちに当該指定加熱処理施設の指定を取消すとともに当該指定加熱処理施設名等を日本国家畜衛生当局に通知の上、当該指定加熱処理施設からの日本向け加熱処理肉等の輸出を停止すること。
- 5 日本国家畜防疫官は、ドイツ家畜衛生当局の協力のもとに、加熱処理施設の立入検査を実施し、記録原簿の提出を求めることができる。当該家畜防疫官は、加熱処理施設が家畜衛生条件を充足しない事実を認めた場合は、当該施設からの日本向け加熱処理肉等の輸入を停止することができる。
- 6 ドイツ家畜衛生当局は、加熱処理施設に名称又は所在地の住所に変更がある場合もしくは日本向け輸出加熱処理肉等の生産施設として供用されなくなった場合には、速やかに日本国家畜衛生当局に通知すること。

**第 3 清浄国リスト( 偶蹄類の肉及び臓器等の家畜衛生条件において規定されている国あるいは地域 )**

別添 3  
**加熱処理の条件**

- 1 加熱処理肉は、すべて骨を除去した後、次のいずれかの方法により加熱処理されたものであること。
  - ( 1 ) 煮沸し、又は摂氏 1 0 0 度以上の蒸気に触れさせることにより、当該肉及び臓器の中心温度を 1 分間以上摂氏 7 0 度以上に保つ。
  - ( 2 ) 湯煎、熱風乾燥その他の方法により、当該肉及び臓器の中心温度を 3 0 分間以上摂氏 7 0 度以上に保つ。
  
- 2 加熱処理加工品は、塩づけその他これに類する方法により処理した後、次のいずれかの方法により加熱処理されたものであること。
  - ( 1 ) 煮沸し、又は摂氏 1 0 0 度以上の蒸気に触れさせることにより、当該物の中心温度を 1 分間以上摂氏 7 0 度以上に保つ。
  - ( 2 ) 湯煎、熱風乾燥その他の方法により、当該物の中心温度を 3 0 分間以上摂氏 7 0 度以上に保つ。

## 1 日本向け加熱処理肉等を生産するために使用されるケーシングの条件

- ( 1 ) ケーシングは、下記 2 に規定する条件を充足する施設（ケーシング取扱施設）においてのみ取扱われること。
- ( 2 ) ケーシングが牛またはめん山羊由来である場合は、EU 諸国及び B S E 発生国以外の国原産のものであること。

## 2 ケーシング取扱施設の条件

- ( 1 ) EU 諸国及び B S E 発生国以外の国原産のケーシングのみを取扱う施設であること。
- ( 2 ) ケーシング取扱施設においては、取扱われたケーシングについて、その種類、数量、生産地域及び取扱年月日（輸入されたものを取扱う場合にあっては、さらに輸入先国名を含む。）が記録原簿に記録され、当該記録原簿は、少なくとも 3 年間保管されていること。
- ( 3 ) ドイツ家畜衛生当局は、ケーシング取扱施設の名称、所在地及び指定番号を事前に日本国家畜衛生当局に通知すること。
- ( 4 ) ドイツ家畜衛生当局の獣医官は、ケーシング取扱施設に駐在又は定期的に巡回を行うことによりケーシング取扱施設が上記( 1 )から( 3 )の条件を充足していることの確認を行うこと。ケーシング取扱施設が( 1 )から( 3 )の条件を充足していない場合にあっては、ドイツ家畜衛生当局は直ちに当該ケーシング取扱施設の指定を取消すとともに当該ケーシング取扱施設名等を日本国家畜衛生当局に通知の上、当該ケーシング取扱施設からの日本向け輸出を停止すること。
- ( 5 ) ドイツ家畜衛生当局は、ケーシング取扱施設に名称又は所在地の住所に変更がある場合には、速やかに日本国家畜衛生当局に通知すること。

**Animal health requirements for  
heat-processed-meat, -viscera, -sausages, -ham and -bacon derived from pigs  
to be exported to Japan from Germany**

**Animal health requirements**

Animal health requirements for heat -processed -meat and -viscera derived from pigs, -sausages, -ham and -bacon made from the meat and viscera derived from pigs as raw material to be exported to Japan from Germany are as follows.

**(Definitions)**

For the purpose of the animal health requirements;

"the heat-processed meat"

means heat-processed meat and viscera derived from pigs (including the boar) cooked according to the standards described in Annex 3.

"the heat-processed products"

means heat-processed meat products made from the said meat and viscera derived from pigs (including the boar) as raw materials such as sausages, ham and bacon etc. made from the said meat and viscera as raw materials cooked according to the standards described in Annex 3.

"the heat-processed meat etc.,"

means the heat-processed meat and the heat-processed products.

"the exported heat-processed meat etc., to Japan"

means the heat-processed meat etc., to be exported to Japan.

"the designated heat-processing facilities"

means heat-processing facilities designated by the animal health authority of Germany as the ones which meet the requirements in items 1 to 7 in Annex 1-1. for handling the exported the heat-processed meat etc., to Japan.

"Casing handling facilities"

means casing facilities designated by the animal health authority of Germany as the ones which meet the requirements in item 2 in Annex 4 for handling the casing for the heat-processed meat etc., to Japan.

"the third free countries"

means countries approved by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan which can export the meat etc., to Japan and listed in Annex 2.

"the Japanese animal health authorities"

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

"OIE"

Office International Des Epizooties.

"Code"

International Animal Health Code established by the OIE.



### **(General requirements)**

1. Germany has been free from Foot-and-mouth disease (FMD), Rinderpest, African swine fever (ASF).
2. Vaccination against FMD, Rinderpest and ASF as well as importation of Cloven-hoofed animals which have been vaccinated against any of these diseases are completely prohibited by laws of Germany.

### **(Requirements for the exported heat-processed meat etc., to Japan)**

3. The pigs (including the boar. The same is the following.) which have been slaughtered for the production of the exported heat-processed meat etc., to Japan, have been born and raised only in Germany or directly imported to Germany from the third free country listed in Annex 2.
4. The pig meat etc., which have been used for the production of the exported heat-processed meat etc., to Japan must have originated from the pigs which have been born and raised only in Germany or the pigs or pig meat directly imported to Germany from the third free country listed in Annex 2.
5. The exported heat-processed meat etc., to Japan must be produced and stored in the facilities in which the pig meat etc., meet the requirements in the items 3 and 4 mentioned above are treated only.
6. In case the pigs or pig meat etc. from the third free country in Annex 2 are used for the production of the exported heat-processed meat etc. must fulfill all the requirements following and be accompanied by a certificate of the animal health authorities of Germany attesting these requirements.
  - (1) A third free country or zone is free from CSF.
  - (2) Vaccination against CSF is prohibited in a third free country or zone.
  - (3) Importation of pigs vaccinated against CSF is prohibited in a third free country or zone.
7. The slaughtered pigs must have been originated from the farm(s) which has (have) been free from CSF for at least six months and must have been free from any evidence of infectious diseases as a result of ante- and post- mortem inspections conducted by the government veterinarians of Germany.
8. The exported heat-processed-meat etc., must have been processed by the ways described in Annex 3
9. The exported heat-processed meat etc., to Japan must be stored and handled in a way to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious diseases until the shipment. Clean and sanitary wrappings and/or containers such as card board boxes etc. must be used to pack the exported heat-processed meat etc., to Japan.
10. 10 The animal health authorities of Germany must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, registration number of "the designated heat-processing facilities" and "Casing handling facilities" in advance.
11. Production of the exported heat-processed meat etc., to Japan must be done after the information in item 10.
12. The animal quarantine officer of Japan can be empowered to make on-site inspections of the designated heat-processing facilities and to make investigation of the original records in cooperation with the animal health authorities of Germany. When the said animal quarantine officer finds a fact that the said animal health requirements have not been met, the said

animal quarantine officer can suspend the importation of the exported meat etc., from the designated heat-processing facilities to Japan.

**(Others)**

13. In case the exported heat-processed meat etc., to Japan are transported through the third countries, the exported heat-processed meat etc., to Japan must be put in a tight container. The container must be sealed by the animal health authorities of Germany with the seal which can be apparently identified. The form of the seal must have been approved in advance by the Japanese animal health authorities. In case the said seal is found to have been broken or dropped out, etc. at the time of inspection after arrival in Japan, the exported heat-processed meat etc., to Japan in question might be prohibited to be released into Japan.
14. The animal health measures other than these requirements must be taken in accordance with the regulations concerned being enforced in Germany.
15. In case of an outbreak and/or a positive case of serological test of FMD, Rinderpest or ASF in Germany, the animal health authorities of Germany must immediately suspend the shipment of the exported pig meat etc., to Japan. The exported heat-processed meat etc., to Japan which is on the way to Japan might be prohibited to be released into Japan, except the one which bears definitely no epidemiological relation to the outbreak of the said diseases.
16. In case of an outbreak of FMD, Rinderpest or ASF in the third free countries, the government authorities of Germany immediately have to suspend the shipment of the exported heat-processed meat etc., to Japan from the designated heat-processing facilities which handle pig and pig meat etc., imported from the said third free countries and officially inform the Japanese animal health authorities of the said suspension measure. The exported pig meat etc. to Japan which are on the way to Japan might be prohibited to be released into Japan, except the one which bears definitely no epidemiological relation to the occurrence of the said diseases.
17. The suspension measure of the exported pig meat etc., to Japan in item 16 must be allowed to be resumed either in case the Japanese animal health authorities have confirmed that the third free countries concerned are free from the said diseases, or in case the government authorities of Germany have stopped cloven-hoofed animals and the meat etc., imported from the third free countries concerned from being brought into the designated heat-processing facilities and have informed the Japanese animal health authorities of the said suspension measure (those epidemiologically related to the occurrence of the said diseases must not be allowed to be shipped anyway.).
18. The animal health authorities of Germany must inform the Japanese animal health authorities of incidence of animal infectious diseases (including FMD, Rinderpest, ASF and CSF) by a monthly report or by other periodicals.

**(Issue of inspection certificate)**

19. The animal health authorities of Germany must be responsible for issuing an inspection certificate for the exported heat-processed meat etc., to Japan, stating the following items in detail in English;
  - (1) Each requirement of items 1 to 9.
  - (2) Name, address and registration number of "the designated heat-processing facilities".
  - (3) Date of manufactured.
  - (4) Date, authorities name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signer.
  - (5) Date and port of shipment of the exported heat-processed-meat or the exported heat-processed-products.

- (6) Identification number of the seal sealing up the container etc., (in case the container, etc. is sealed up with the seal according to item 13).
- (7) In case of using casing, country and animal species of origin as to casing, name, address and registration number of "Casing handling facilities".

## **Annex 1-1**

### **Standards for designated heat-processing establishments**

Establishments ("the designated heat-processing facilities") for heat-processed meat or viscera derived from pigs and sausage, ham or bacon made from the said meat or viscera must meet the following standards:

1. Such establishments must have an area for treating raw materials furnished with necessary equipments to do so before heat processing and an area for heat processing furnished with equipments for heat process and handle after heat processing.
2. The area for treating raw materials and the area for heat processing must be completely isolated from each other, except for a window between two areas, which can be opened for passing raw materials and shut otherwise.
3. The area for treating raw materials must have facilities for storage, treatment and inspection.
4. The area for heat processing must be walled off completely from the outside and have equipments for heat processing furnished with implements for inspection such as automatic temperature recorder, etc., as well as equipments and implements for inspection, cooling, storage and package after heat processing.
5. The area for treating raw materials and the area for heat processing must, in order to prevent recontamination, have their own facilities, such as entrance and exit, locker room, toilet, dining room, etc., for operators of each area.
6. Floors, walls and ceilings must be smooth and easy to clean; floors must be made of impermeable material, sloped properly and provided with drainage and can be easily disinfected.
7. Such establishments must be provided with facilities for decontamination as well as water supply facilities which can supply sufficient water for cleaning.

## Requirements for designated heat-processing facilities

1. Pigs from which meat etc., for the production of the exported heat-processed meat etc., to Japan, originate must have been born and raised only in Germany, or must have been directly imported to Germany from the third free countries meeting all of the following requirements in items (1) to (4).
  - (1)The said animals must have been born and raised only in the third free countries.
  - (2)The said animals must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of export inspection conducted by the animal health authorities of the third free countries.
  - (3)The said animals must have been directly imported to Germany from the third free countries, and must have been accompanied with a certificate by the third free country attesting that the said animals have passed an export inspection.
  - (4)The said animals must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the animal health authorities of Germany.
2. The meat etc., which can be handled at the designated heat-processing facilities, for the production of the exported heat-processed meat etc., to Japan must originate from the pigs which have been born and raised only in Germany, or which must have been directly imported to Germany from the third free countries meeting all of the following requirements in the items (1) to (4).
  - (1)The meat etc., must have been derived from the pigs which have been born and raised only in the third free countries.
  - (2)The meat etc., must have been derived from the pigs which have been free from any evidence of infectious diseases as a result of ante- and post-mortem inspection conducted by the government veterinarians of the third free countries. And the meat etc., must be kept deboning completely.
  - (3)The meat etc., must have been directly imported to Germany from the third free countries, must have been accompanied with a certificate by the third free country attesting that the said meat etc. have passed an export inspection.
  - (4)The meat etc., must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the animal health authorities of Germany, and must have been directly carried into the designated heat-processing facilities in Germany after the said inspection in ways to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious diseases.
3. The species, quantities, production areas and date of handling as to pigs and the meat etc., which have been handled at the designated heat-processing facilities (in case of handling the ones imported from the third free countries, the name of country must be also required.) must be recorded on the original records in English. The original records must be kept for at least three years at the designated heat-processing facilities.
4. The government veterinarians of Germany must confirm by residence or periodic patrols that the designated heat-processing facilities meet the requirements in items 1 to 3 above mentioned and the standards of the heat-processing establishment stated in Annex 1-1. If the designated heat-processing facilities do not meet the requirements in items 1 to 3 above mentioned and the standards stated in Annex 1-1, the animal health authorities of Germany should immediately inform the Japanese animal health authorities of the name, etc. of the said facilities, and must suspend the shipment of the exported meat etc., to Japan.

**(On-site inspections conducted by animal quarantine officer of Japan)**

5. The animal quarantine officer of Japan can be empowered to make on-site inspections of the designated heat-processing facilities and to make investigation of the original records in cooperation with the animal health authorities of Germany. When the said animal quarantine officer finds a fact that the said animal health requirements have not been met, the said animal quarantine officer can suspend the importation of the exported meat etc., from the designated heat-processing facilities in Japan.

**(Notification the alteration of the designated establishments)**

6. The animal health authorities of Germany must notify to Japanese animal health authorities if the designated establishment changes its name or address, or are to be enlarged or reconstructed or revoke its approval.

**Annex 2.**

**The third free countries**

Countries or regions specified in animal health requirements for meat and viscera etc. derived from cloven-hoofed animal

**Annex 3.**

**Requirements for the heat treatment**

1. The exported heat-processed-meat etc., must have been heat-processed after boning completely, by heating through either of the following two ways ;
  - (1) The center of meat and viscera are kept at the temperature 70 or more for not less than one minute by boiling or exposing it to steam of 100 or more.
  - (2) The center of meat and viscera are kept at the temperature 70 or more for not less than thirty minutes by heating in a water bath, drying in hot air or other ways.
2. The exported heat-processed-products must have been processed after boning completely by means of curing or in other similar ways, and then heat-processed by either of the following two ways ;
  - (1) The center of products are kept at the temperature 70 or more for not less than one minute by boiling or exposing it to steam of 100 or more.
  - (2) The center of products are kept at the temperature 70 or more for not less than thirty minutes by heating in a water bath, drying in hot air or other ways.

**1. Requirements for the casing for the heat-processed meat etc., to Japan**

- (1) The casing should have been handled only at "Casing handling facilities" which meet the requirements in following Item 2.
- (2) In case of the casings derived from cattle, sheep and goat should be originated only from the countries other than EU member countries, and from countries that have no indigenous case of Bovine Spongiform Encephalopathy.

**2. Requirements for "Casing handling facilities"**

- (1) "Casing handling facilities" should be handling only the casings from the countries other than EU member countries and countries that have an indigenous case of Bovine Spongiform Encephalopathy.
- (2) The species, quantities, production areas and date of handling as to casing which have been handled at "Casing handling facilities" (in case of handling the ones imported, the name of country must be also required.) must be recorded on the original records in English. The original records must be kept for at least three years at the facilities.
- (3) The animal health authorities of Germany must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, registration number of "Casing handling facilities" in advance.
- (4) The government veterinarians of Germany must confirm by residence or periodic patrols "Casing handling facilities" meet the requirements in items (1) to (3) above mentioned. If "Casing handling facilities" do not meet the requirements in items (1) to (3) above mentioned, the animal health authorities of Germany should immediately inform the Japanese animal health authorities of the name, etc. of the said facilities, and must suspend the shipment of the exported meat etc., from "the casing handling facilities" to Japan.

The animal health authorities of Germany must notify to Japanese animal health authorities if Casing handling facilities changes its name or address.