

ベルギー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（仮訳）

- 1 この文書は、ベルギー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、次のいずれかの条件で行う加熱する方法による処理
    - ア 煮沸し、飽和水蒸気に触れさせ、又は食用油で揚げることにより、当該家きん肉等の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つこと
    - イ アに規定する方法以外の方法により、当該家きん肉等の中心温度を30分間以上摂氏70度以上に保つこと
  - (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：ベルギー政府 the Federal Agency for the Safety of the Food Chain of the Kingdom of Belgium
  - (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、ベルギーにおいて、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) N A I 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) 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
  - (2) 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
  - (3) 5 に規定する認定食鳥処理施設において、ベルギー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と殺する施設は、食鳥処理施設としてベルギー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前加工する施設は、ベルギー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、ベルギーの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、ベルギーの経費負担により当該施設について立入検査を行う。
- 9 ベルギーの家畜衛生当局は、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、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 ベルギーの家畜衛生当局は、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 ベルギーの家畜衛生当局は、少なくとも半年ごとに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するものとする。
- 14 ベルギーの家畜衛生当局は、13 の巡回の結果について、半年ごとに日本国家畜衛生当局に対し報告を行うとともに、文書で2年間保管するものとする。
- 15 ベルギーの家畜衛生当局は、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。
- 16 ベルギーの家畜衛生当局は、15 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、加熱処理をされた家きん肉等の輸出を再開できる。
- 17 ベルギーの家畜衛生当局は、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。
- 18 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。

19 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。

20 ベルギー家畜衛生当局は、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。

21 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、当該コンテナはベルギーの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。

22 ベルギーの家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、輸出国におけるNAI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するとともに、これらの発生状況を毎月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20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、（条件締結日）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。

(別紙)

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. 開閉可能な加熱処理設備の原料搬出入口又は加熱処理前部門の空気が加熱処理後部門に流入しないよう措置されている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、外界から完全にしゃ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、便所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。

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

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan from Belgium.
2. In this document, the following definitions apply:
  - (1) **Heat processing** means either of the following treatments conducted at any of the designated facilities described in article 7 :
    - i) maintaining the temperature at the center of poultry meat and poultry meat products at 70°C or higher for one minute or more by boiling, exposure to heated steam or deep-frying;
    - or
    - ii) maintaining the temperature at the center of poultry meat and poultry meat products at 70°C or higher for 30 minutes or more by any manner other than those stipulated in i).
  - (2) **Poultry** means chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes (such as duck and goose).
  - (3) **Poultry meat and poultry meat 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 authority of the exporting country or the Government of the exporting country** means the Federal Agency for the Safety of the Food Chain of the Kingdom of Belgium.
  - (8) **The Japanese animal health authority** 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 poultry meat 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 authority 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 authority.
4. The poultry used to produce heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan must fulfill the following requirements:
  - (1) It is raised at a farm where no outbreak of NAI etc. has been confirmed for at least 21 days before the slaughter date.
  - (2) It is raised at a farm where vaccination against NAI is not practiced.
  - (3) It is 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 poultry meat 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 poultry meat products to be exported to Japan are processed (prior to heat processing) must be approved by the Government of the exporting country.
7. Upon application by the animal health authority of the exporting country, the Japanese animal health authority will designate particular processing facilities (the "designated facilities") meeting the attached designation standard (the "designation standard") as approved, for a period of two years in principle, to perform heat processing of poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan.
8. In response to an application made under article 7, the Japanese animal health authority 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 any designated facilities are planned to be altered, including reconstruction, enlargement, expansion and/or other changes of physical structure, the The animal health authority of the exporting country must apply in advance to the Japanese animal health authority for approval.
10. The animal health authority of the exporting country must notify the Japanese animal health authority 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 poultry meat products of each product item, with their heating records
  - iii) date and quantity of each shipment, by destination country.
13. The animal health authority of the exporting country must visit the designated facilities at least once every six months and check whether the facilities maintain fulfillment of the requirements of the designation standard and the animal health requirements of this document.
14. The animal health authority of the exporting country must report in writing every six months on the results of visits conducted under article 13 to the Japanese animal health authority and must maintain such reports for two years.
15. If the animal health authority of the exporting country finds that any designated facility does not meet the designation standard or the animal health requirements of this document, such authority must immediately suspend all exports to Japan of heat-processed poultry meat and poultry meat products from such designated facility and inform the Japanese animal health authority of relevant information of the case as soon as possible.

16. In the case of a suspension under article 15, if appropriate remedial actions have been taken for the relevant designated facility, the animal health authority of the exporting country may report the relevant information to the Japanese animal health authority and resume the exports.
17. The animal health authority of the exporting country must, upon request, provide the Japanese animal health authority with a copy of the written record of the result of each visit made under article 13.
18. The Japanese animal health authority 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.
19. When the Japanese animal health authority recognizes that designated facilities do not meet the designation standard or do not fulfill the animal health requirements of this document, such authority may revoke the designation and immediately suspend the import of heat-processed poultry meat and poultry meat products produced in such facilities.
20. The animal health authority of the exporting country must ensure that heat-processed meat and poultry meat 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.
21. In the case that heat-processed poultry meat and poultry meat products are transported to Japan through third countries, they must be packed in a container sealed by the animal health authority of the exporting country with a seal that can be obviously differentiated from that of the third countries.
22. In case of suspicion or confirmation of an outbreak of NAI etc., the animal health authority of the exporting country must inform the Japanese animal health authority of the relevant information within 24 hours. The animal health authority of the exporting country must also report monthly to the Japanese animal health authority on the general status of the outbreak.

23. The animal health authority of the exporting country must issue inspection certificates for all heat-processed poultry meat and poultry meat products exported to Japan, stating the following items in detail in English:

- (1) Compliance with each requirement of articles 3 to 6 and article 20.
- (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 poultry meat products to be exported to Japan originated from poultry which was slaughtered on or after XXXX.

## Attachment

### Designation Standard

1. The designated facilities shall have a **pre-heating area that is exclusively for treating raw materials** furnished with necessary equipment, and a **post-heating area that is exclusively for treating heat processed products** furnished with necessary equipment.
2. **The pre-heating area** shall be completely isolated from **the post-heating area** except for:
  - windows of heat-processing equipment, which can be opened for receiving raw materials but otherwise must be kept closed;
  - or
  - the entrance and exit of heat-processing equipment, where preventive measures against the backward flow of the air from **the pre-heating area** into **the post-heating area** are installed.
3. **The pre-heating area** shall have facilities for storage, treatment and inspection.
4. The designated facilities shall have heat-processing equipment furnished with instruments for inspection, such as temperature recorders.
5. **The post-heating area** shall 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** shall have separate facilities, such as the entrance and exit, locker room, toilet, etc., for personnel of each area in order to prevent recontamination.
7. Floors, walls and ceilings shall 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 shall be equipped with facilities for decontamination as well as water supply facilities that can supply sufficient water for cleaning.
9. The designated facilities shall 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. There shall be posted the names of the personnel who supervise compliance with the series of procedures of the procedural manual of article 9.