

米国から日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉及び臓器並びに  
それらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコン等の肉加工品の  
家畜衛生条件（仮訳）

平成 5 年 3 月 5 日 5 動検甲第 162号

平成 7 年 6 月 23 日 7 動検甲第 871号（一部改正）

平成12年 9 月 29 日 12動検甲第1341号（豚コレラ追加条件）

米国から日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコン等の肉加工品（以下「日本向け輸出食肉等」という。）に適用される家畜衛生条件は、次によることとする。

（一般条件）

- 1 米国においては、口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラの発生がなく、かつ、同国の法令によりこれらの悪性伝染病のワクチン接種が一切禁止されていること。
- 2 米国においては、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。

（指定施設の条件）

- 3 日本向け輸出食肉等を取り扱うためのと畜場、食肉加工施設及び保管施設等は、4 から 8 の条件を充足できるものとして米国政府機関により指定された施設（以下「指定施設」という。）であること。
- 4 指定施設において取り扱うことができる偶蹄類の動物については、米国において出生し、飼養されていたものであること。

ただし、日本国農林水産省が口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラについて清浄であると認定している別紙 1 に掲げる国（以下「第 3 清浄国」という。）から直接米国に輸入される偶蹄類の動物であって、①から④の条件をすべて充足するものについては、指定施設での取扱いができるものとする。

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 第 3 清浄国政府機関が発行する検査証明書を添付して当該第 3 清浄国以外の国を経由することなく直接米国に輸入されたものであること。
- ④ 米国政府機関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。

- 5 指定施設において取り扱うことができる偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコン等の肉加工品（以下「食肉等」という。）については、米国において出生し、かつ、米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って、米国の指定施設のみにおいて取り扱われたものであること。

ただし、第 3 清浄国から直接米国に輸入される食肉等であって、①から④の条件をすべて充足するもの又は第 3 清浄国以外の国から直接米国に輸入される食肉等であって④から⑥の条件をすべて充足するものについては、指定施設での取扱いができるものとする。

- ① 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偶蹄類の動物に由来するものであること。

- ② 第3清浄国政府機関により日本向けに輸出される食肉等を取り扱うための施設として指定された指定施設において、第3清浄国政府獣医官によると殺前及び殺後の検査において、家畜の伝染性疾患のいかなる兆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。
- ③ 第3清浄国政府機関が発行する検査証明書を添付して当該第3清浄国以外の国を経由することなく直接米国に輸入されたものであること。
- ④ 米国政府機関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り、かつ、当該検査後、直接米国の指定施設に搬入されたものであること。
- ⑤ 日本の農林水産大臣の指定した加熱処理施設又は日本の農林水産大臣の定める施設の基準に適合するものとして第3清浄国以外の国の政府機関が指定した加熱処理施設であって日本国農林水産省畜産局衛生課（以下「日本国家畜衛生当局」という。）が確認したものにおいて、同大臣の定める別紙3の加熱処理基準に従って加熱処理された食肉等又は同大臣の指定した処理・保管施設において同大臣の定める別紙4の処理及び保管の基準に従って処理・保管された豚肉を原料とするハムであること。
- ⑥ ⑤を記載した第3清浄国以外の国の政府機関が発行する検査証明書を添付して直接米国に輸入されたものであること。

6 指定施設においては、偶蹄類の動物の種類ごとの頭数及び輸入された食肉等の仕出国名を毎日記録すること。また、国内で生産された食肉等及び輸入された食肉等の数量を記録すること。

7 米国政府機関は、指定施設の名称、所在地及び指定番号を事前に日本国農林水産省畜産局衛生課（以下「日本国家畜衛生当局」という。）に通知すること。

8 米国政府獣医官は、指定施設に駐在又は定期的に巡回を行うことにより指定施設が4から6の条件を充足していることの確認を行うこと。

指定施設が4から6の条件を充足していない場合にあっては、米国政府機関は直ちに当該指定施設の指定を取り消すとともに当該指定施設名等を日本国家畜衛生当局に通知の上、当該指定施設からの日本向け輸出食肉等の輸出を停止させること。当該指定施設からの日本向け輸出食肉等の輸出の再開については、日本国家畜衛生当局と協議すること。

（日本向け輸出食肉等の条件）

9 日本向け輸出食肉等を生産するためにと殺された偶蹄類の動物（以下「と殺用畜」という。）は、米国において出生し、かつ、米国においてのみ飼養されていたものであること。

ただし、第3清浄国から直接米国に輸入される偶蹄類の動物であって、4の①から④の条件をすべて充足するもの、第3清浄国から直接米国に輸入される食肉等であって5の①から④の条件をすべて充足するもの又は第3清浄国以外の国から直接米国に輸入される食肉等であって5の④から⑥の条件をすべて充足するもの（豚肉を原料とするハムを除く。）については、日本向け輸出食肉等を生産するために供することができるものとする。（日本向け輸出食肉等が、第3清浄国以外の国から米国へ直接輸出された食肉等から製造される場合は、米国政府機関は事前に日本国家畜衛生当局に、第3清浄国以外の国名、指定加熱処理施設の名称、住所及び登録番号を通知すること。）

10 と殺用畜は、指定施設において、米国政府獣医官によると殺前及び殺後の検査において、家畜の伝染性疾患のいかなる兆候も認められなかったものであること。

11 日本向け輸出食肉等は、指定施設において問題となる家畜の伝染性疾患の病原体に汚染されるおそれのない方法で取扱われ、かつ、その包装及びカートンボックス等の容器は清潔で衛生的なものであること。

12 日本向け輸出食肉等は、日本への船積みまでの間、問題となる家畜の伝染性疾病の病原体に汚染されるおそれのない方法で取り扱われること。

(牛海綿状脳症に対する条件)

13

14

(日本国家畜防疫官による立入検査の実施)

15 日本国家畜防疫官は、指定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、日本向け輸出食肉等の輸出を停止することができる。

(その他)

16 日本向け輸出食肉等が第3国を経由して輸送される場合は、日本向け輸出食肉等は、密閉式コンテナに収容され、かつ、当該コンテナは、米国政府機関により封印され、当該封印は米国以外の地域の封印と明確に識別できるものであること。(なお、封印の様式については、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、当該日本向け輸出食肉等の日本への持込が禁止されることがある。)

17 米国政府機関は、米国において口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラの発生があった場合は、直ちに、日本向け輸出食肉等の輸出を禁止すること。輸送途中の日本向け輸出食肉等については、当該疾病の発生との因果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。

18 口蹄疫、牛疫又はアフリカ豚コレラが第3清浄国に発生した場合には、米国政府機関は当該発生国からの偶蹄類の動物及び食肉等の輸入を直ちに中止するとともに、当該輸入禁止措置について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輸出食肉等については、当該疾病の発生との因果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。

19 18の日本向け輸出食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米国政府機関が当該第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。

20 米国政府機関は、同国内のOIEリストA疾病及びその他の家畜伝染病(口蹄疫、牛疫及びアフリカ豚コレラを含む。)の発生状況を定期的に日本国家畜衛生当局に通報すること。又、口蹄疫、牛疫及びア

フリカ豚コレラの発生があった場合は、直ちに日本向け輸出食肉等の輸出を中止するとともに、発生状況等を日本国家畜衛生当局に通報すること。

21 米国政府機関は、偶蹄類の動物及び食肉等の国別種別輸入数量を日本国家畜衛生当局に年報等により通知すること。

(検査証明書の発行)

22 日本向け輸出食肉等の輸出に当たって、米国政府機関は、輸出食肉等が当該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検査証明書を発行すること。

(1)

(2) 日本向け輸出食肉等が9のただし書きの条件に従って第3清浄国以外の国から直接輸入された食肉等から生産されたものである場合には、5の④から⑥の各事項(加熱処理の方法、温度及び時間を含む。)並びに当該清浄国以外の国の名称、指定施設の名称、所在地及び指定番号を記載すること。

(3) 輸出食肉等をパックした指定施設の名称、所在地及び指定番号

(4) 検査証明書の発行年月日、発行場所及び発行者氏名

(5) コンテナ等を封印した封印の番号(前記16の規定に基づき、日本向け輸出食肉等が第3国を經由して輸送される場合。)

## 農林水産大臣の定める加熱処理の基準

加熱処理の基準は、次の表の左欄に掲げる物について、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

物	加熱処理の基準
1 偶蹄類の動物の肉	<p>と殺前及びと殺後の検査の結果家畜の伝染性疾病にかかり、又はかかっている疑いがあると認められない動物の肉ですべての骨を除いたものを次のいずれかの方法により加熱処理すること。</p> <p>(1) 煮沸し、又は摂氏100度以上の蒸気に触れさせることにより当該肉の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つ。</p> <p>(2) 湯煎、熱風乾燥その他の方法により当該肉の中心温度を30分間以上摂氏70度以上に保つ。</p>
2 偶蹄類の動物の消化管 子宮及び膀胱	<p>と殺前及びと殺後の検査の結果家畜の伝染性疾病にかかり、又はかかっている疑いがあると認められない動物の消化管、子宮又は膀胱を1時間以上煮沸すること。</p>
3 偶蹄類の動物の臓器 (消化管、子宮及び膀胱を除く。)	<p>と殺前及びと殺後の検査の結果家畜の伝染性疾病にかかり、又はかかっている疑いがあると認められない動物の臓器ですべての骨を除いたものを次のいずれかの方法により加熱処理すること。</p> <p>(1) 煮沸し、又は摂氏100度以上の蒸気に触れさせることにより当該臓器の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つ。</p> <p>(2) 湯煎、熱風乾燥その他の方法により当該臓器の中心温度を30分間以上摂氏70度以上に保つ。</p>
4 偶蹄類の動物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	<p>と殺前及びと殺後の検査の結果家畜の伝染性疾病にかかり、又はかかっている疑いがあると認められない動物の肉及び臓器ですべての骨を除いたものを凍結することなく3日間以上保管した後、これを塩づけその他これに類する方法により処理した物を次のいずれかの方法により加熱処理すること。</p> <p>(1) 煮沸し、又は摂氏100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70度以上に保つこと。</p> <p>(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30分間以上摂氏70度以上に保つ。</p>

## 豚肉を原料とするハムの農林水産大臣が定める処理及び保管の基準

ハムは、牛疫の発生のない地域のみにおいて出生し、飼養された豚の肉を用い、以下の基準により処理及び保管されること。

- 1 と殺前及びと殺後の検査の結果、家畜の伝染性疾病にかかり、又はかかっている疑いがあると認められない豚の肉を、と殺後少なくとも七十二時間、摂氏零度から三度に保存し、この間に血抜きを行う。
- 2 原料肉の重量の四パーセントから六パーセントの食塩及び適量の水を用いて塩づけする。
- 3 当該肉を摂氏零度から四度、湿度七十パーセントから八十五パーセントの環境下に五日間から七日間

保存する。

- 4 当該肉の重量の四パーセントから六パーセントの食塩及び適量の水を用いて塩づけする。
- 5 当該肉を摂氏零度から四度、湿度七十パーセントから八十五パーセントの環境下に二十一日間保存した後、塩を除去する。
- 6 当該肉を摂氏一度から六度、湿度六十五パーセントから八十パーセントの環境下に五十二日間から七十二日間保存した後、水洗する。
- 7 当該肉を摂氏十五度から二十三度、湿度五十五パーセントから八十五パーセントの環境下に五日間から七日間保存する。
- 8 当該肉を摂氏十五度から二十度で少なくとも三百十四日間キュアリングする。この間、湿度は当初、六十五パーセントから八十パーセントとし、二カ月半ごとに五パーセント上昇させ、最終的に八十五パーセントになるよう調整する。
- 9 脱骨する。

#### 別紙 5

##### (1) 米国で生産された肉製品の場合

この肉製品は、個人消費用であって販売用でない。この肉製品は生前及び生後の検査を受けた動物から生産され、安全かつ衛生的であるとともに、米国農務省の法及び規則に基づき規定された検査を受け、合格したものである。



肉製品の品名

パッカー（又は販売業者）の名称及び所在地

正味重量

##### (2) オーストラリア又はニュージーランドから米国に輸入され、米国内の農務省承認の施設において再包装された肉製品の場合

この肉製品は、個人消費用であって販売用でない。この肉製品は（オーストラリア又はニュージーランド）から直接、正規に輸入され、農務省の管理及び監督のもとで農務省承認施設で包装されたものである。



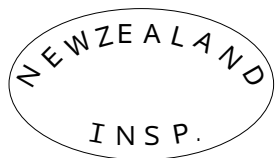
肉製品の品名

パッカー（又は販売業者）の名称及び所在地

正味重量

- (3) ニュージーランドから米国に輸入され、米国の空港においてオリジナル包装のまま販売された肉製品の場合

この肉製品は、個人消費用であって販売用でない。この肉製品は（ニュージーランド）から直接、正規に輸入され、農務省による輸入検査に合格したものである。



肉製品の品名

販売業者の名称及び所在地

正味重量

### 豚肉等の家畜衛生条件への豚コレラに関する追加条件（仮訳）

- 1 日本向けに輸出される豚肉及び臓器並びにそれらを原料とする肉加工品（以下、「日本向け豚肉等」という。）については、以下の追加条件が適用される。
  - (1) 米国においては、豚コレラの発生がないこと。
  - (2) 米国においては、豚コレラのワクチン接種が禁止されていること。
  - (3) 米国においては、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。
- 2 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。）が日本向け豚肉等の生産に使われる場合は、米国政府機関は、第3清浄国から輸入された豚又は豚肉等について(1)、(2)、(3)又は(4)を充足するものであることを証明すること。
  - (1) 第3清浄国（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（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（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。又は
  - (4) 日本向け輸出豚肉等の生産に使われる豚肉は、生前生後の検査の結果、豚コレラの疑いがなく、かつ、豚コレラワクチンの接種がされていない豚由来のものであり、第3清浄国において加熱処理等豚コレラのウイルスを殺滅する方法で処理が行われていること。

地域とは清浄国のうち豚コレラの発生が未だある及び/若しくは豚コレラワクチン接種を継続している国の一部のワクチン不接種清浄地域をいう。第3清浄国内における地域の認定は、日本家畜衛生当局が現地調査の上、実施する。

- 3 米国において、豚コレラの発生があった場合、直ちに日本国家畜衛生当局に発生状況を通報すること。また、最終発生における必要な措置が完了し、終息後6ヶ月以上たった場合には、日本あて通知すること。

Animal health requirements for meat and viscera derived from cloven-hoofed animals and sausage, ham and bacon made from such meat and viscera as raw materials to be exported to Japan from the United States

Animal health requirements for meat and viscera derived from cloven-hoofed animals and sausage, ham and bacon made from such meat and viscera as raw materials to be exported to Japan from the United States (hereinafter referred to as “ the exported meat products to Japan ”) are as follows.

(General requirements)

- 1 The United States has been free from Foot-and-mouth disease, Rinderpest and African swine fever, and vaccination against these diseases is completely prohibited by law of the United States.
- 2 Importation of cloven-hoofed animals which have been vaccinated against Foot-and-mouth disease, Rinderpest and/or African swine fever is completely prohibited in the United States.

(Requirements for designated facilities)

- 3 Slaughterhouses, meat-processing facilities and storages, etc. for handling the exported meat products to Japan shall have been designated by the government authorities of the United States (hereinafter referred to as “ the designated facilities ”) as the ones which can meet the requirements in items from 4 to 8.
- 4 Cloven-hoofed animals which can be handled at the designated facilities shall have been born and raised in the United States.

However, the cloven-hoofed animals, that are directly imported to the United States from the countries listed in Appendix 1 which have been approved by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan as the ones which have been free from Foot-and-mouth disease, Rinderpest and African swine fever (hereinafter referred to as “ the third free countries ”), and that meet all of the following requirements in items from ① to ④, can be handled at the designated facilities.

- ① The said animals shall have been born and raised only in the third free countries.
  - ② The said animals shall have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of export inspection conducted by the government authorities of the third free countries.
  - ③ The said animals shall have been directly imported to the United States from the third free countries, and shall have been accompanied with the inspection certificate, issued by the government authorities of the third free countries, and shall not have been transported through other countries than the third free countries concerned.
  - ④ The said animals shall have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the government authorities of the United States.
- 5 The meat and viscera derived from cloven-hoofed animals and sausage, ham and bacon, etc. made from such meat or viscera (hereinafter referred to as “ the meat products ”) which can be handled at the designated facilities, shall originate from the cloven-hoofed animals which have



been born and raised only in the United States, and shall have been handled only at the designated facilities in the United States.

However, either the meat products that are directly imported to the United States from the third free countries and that meet the requirements in all of the items from ① to ④ below, or the meat products that are directly imported to the United States from other countries than the third free countries and that meet the following requirements in all of the items from ④ to ⑥ below can be handled at the designated facilities.

- ① The meat products shall have been derived from the cloven-hoofed animals which have been born and raised only in the third free countries.
- ② The meat products shall have been derived from the cloven-hoofed animals 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 at the designated facilities which have been designated by the government authorities of the third free countries as the one at which the meat products to be exported to Japan can be handled.
- ③ The meat products shall have been directly imported to the United States from the third free countries, and shall have been accompanied with the inspection certificate, issued by the government authorities of the third free countries, and shall not have been transported through other countries than the third free countries concerned.
- ④ The meat products shall have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the government authorities of the United States, and shall have been directly carried into the designated facilities in the United States after the said inspection.
- ⑤ The meat products which have been heat-processed under the standards for heating process stipulated by Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (hereinafter referred to as "the Minister") shown in Appendix 3 at the heat-processing establishments designated by the Minister or at the heat-processing establishments that have been designated by the government authorities of other countries than the third free countries as the ones which meet the standards for heat-processing establishments stipulated by the Minister and that have been recognized by Animal Health Division, Livestock Industry Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (hereinafter referred to as "the Japanese animal health authorities"), or the ham which have been made from pork and have been processed and stored under the standards for processing and storing stipulated by the Minister shown in Appendix 4 at the processing and storing establishments designated by the Minister.
- ⑥ The meat products shall have been directly imported to the United States from other countries than the third free countries, and shall have been accompanied with the inspection certificate, stating item ⑤, issued by the government authorities of other countries than the third free countries concerned.

6 Daily records must be maintained for the number of cloven-hoofed animals by species slaughtered and the name of the countries from which the meat products is imported. Records of the quantities of domestic and imported meat products are desired.

7 The government authorities of the United States should inform the Japanese animal health authorities, in advance, of the name, address and registration number of the designated facilities.

8 The government veterinarians of the United States should confirm by residence or periodic patrols that the designated facilities meet the requirements in items from 4 to 7. If the designated facilities do not meet the requirements in items from 4 to 7, the government authorities of the United States should immediately revoke the designation of the said facilities and should inform the Japanese animal health authorities of the name, etc. of the said facilities, and should suspend the shipment of the exported meat products to Japan.

The government authorities of the United States should consult about the resumption of exportation of the exported meat products to Japan with the Japanese animal health authorities.

(Requirements for the exported meat products to Japan)

9 The cloven-hoofed animals which have been slaughtered for the production of the exported meat products to Japan (hereinafter referred to as “ the slaughtered animals ”) shall have been born and raised only in the United States.

However, either the cloven-hoofed animals that are directly imported to the United States from the third free countries and that meet the requirements in all of the items from 4-① to 4-④, or the meat products that are directly imported to the United States from the third free countries and that meet the requirements in all of the items from 5-① to 5-④, or the meat products (excluding ham made from pork) that are directly imported to the United States from other countries than the third free countries and that meet the requirements in all of the item 5-① to 5-④, can be used for the production of the exported meat products to Japan. (In case the exported meat products to Japan are made from the meat products that are directly imported to the United States from other countries than the third free countries, the government authorities of the United States should inform the Japanese animal health authorities, in advance, of the name of other countries than the third free countries, the name, address and registration number of the designated heat-processing establishments.)

10 The slaughtered animals shall have been free from evidence of infectious diseases as a result of ante- and post-mortem inspections conducted by the government veterinarians of the United States at the designated facilities.

11 The exported meat products to Japan shall be handled in ways to keep it from being contaminated with animal infectious diseases of concern at the designated facilities. Clean and sanitary wrappings and/or containers such as card board boxes shall be used to pack the exported meat products to Japan.

12 The exported meat products to Japan shall be handled in such ways to keep it from being contaminated with animal infectious diseases of concern until the shipment of the exported meat products to Japan.

(Requirements for Bovine Spongiform Encephalopathy)

13

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

15 The animal quarantine officer of Japan can be empowered to make on-site inspections of the designated facilities and to make investigation of the original records. When the said animal quarantine officer finds the fact that the said animal health requirements have not been met, the said animal quarantine officer can suspend the shipment of the exported meat products to Japan.

(Others)

16 In case the exported meat products to Japan transports through third countries, the exported meat products to Japan shall be put in a tight container. The container shall be sealed by the government authorities of the United States with the seal which is apparently distinguishable from that of other countries. (The form of the seal shall 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 meat products to Japan in question might be prohibited to be released into Japan.)

17 In case Foot-and-mouth disease, Rinderpest or African swine fever breaks out in the United States, the government authorities of the United States shall immediately suspend the shipment of the exported meat products to Japan. The exported meat products to Japan which are on the way to Japan shall be prohibited to be released into Japan, except the one which bears definitely no relation to the occurrence of the said diseases.

18 In case of an outbreak of Foot-and-mouth disease, Rinderpest or African swine fever in the third free countries, the government authorities of the United States is expected to immediately discontinue importation of cloven-hoofed animals or the meat and meat products there of from such a country and officially advise the Japanese animal health authorities of such an embargo. The exported meat products to Japan which are on the way to Japan could be prohibited to be released into Japan, except the one which bears definitely norelation to the occurrence of the said diseases.

19 The suspension measures of the shipment of the exported meat products to Japan in item 18 could be released either in case the Japanese animal health authorities have recognized that the third free countries concerned are free from the said diseases, or in case the government authorities of the United States have stopped cloven-hoofed animals and the meat products imported from the third free countries in question from being brought into the designated

facilities and have informed the Japanese animal health authorities of the said suspension.

20 The government authorities of the United States shall be responsible for informing the Japanese animal health authorities of incidence of OIE list A and other animal infectious diseases as requested (including Foot-and-mouth disease, Rinderpest and African swine fever) by periodicals. In case Foot-and-mouth disease, Rinderpest or African swine fever has occurred in the United States, the government authorities of the United States should immediately suspend the shipment of the exported meat products to Japan and inform in detail the Japanese animal health authorities of the incidence immediately.

21 The government authorities of the United States should be responsible for informing the Japanese animal health authorities of the import quantities of cloven-hoofed animals and the meat products by country as well as by species, by an annual report or by other periodicals.

(Issue of inspection certificate)

22 The government authorities of the United States should be responsible for issuing inspection certificate for the exported meat products to Japan, stating the following items in detail in English after confirming the exported meat products to Japan complies with the animal health requirements.

For carry-on beef and other carry-on meat products, the government authorities of the United States should be responsible for issuing an inspection certificate shown in Appendix 5, after confirming the exported carry-on beef and other carry-on meat products complies with the animal health requirements.

(1)

(2) In case the exported meat products to Japan has been made from the meat products, directly imported to the United States from other countries than the third free countries in accordance with the requirements in item 9, the name of other countries than the third free countries, name, address and registration number of the designated heat-processing establishments and the requirements in items from 5-① to 5-④ (including heat-processing method, detailed processing temperature and time).

(3) Name, address and registration number of the designated facilities which packed the exported meat products to Japan.

(4) Date, authorities name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signer.

(5) Identification number of the seal sealing up the container, etc. (in case the exported meat products to Japan transports through third countries according to item 16).

Appendix 2

Denmark

Appendix 3

Standards for Heat Processing Stipulated by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries

Goods	Standards for Heat Processing
1 Meat of cloven-hoofed animal	<p>Meat of such animals as are found not affected with nor suspected of having infectious diseases of domestic animals as the results of ante-mortem and post-mortem inspections, from which all bones have been removed, shall be heated by either of the following methods:</p> <p>(1) The center of the meat is kept at the temperature of 70°C or more for not less than one minute by boiling or exposing it to the steam of 100°C or more.</p> <p>(2) The center of the meat is kept at the temperature of 70°C or more for not less than thirty minutes by heating in a water bath, drying through hot air or other ways.</p>
2 Digestive tract, uterus and bladder of cloven-hoofed animal	<p>Digestive tract, uterus and bladder of such animals as are found not affected with nor suspected of having infectious diseases of domestic animals as the results of ante-mortem and post-mortem inspections, shall be boiled for not less than one hour.</p>
3 Viscera of cloven-hoofed animal (excepting digestive tract, uterus and bladder)	<p>Viscera of such animals as are found not affected with nor suspected of having infectious diseases of domestic animals as the results of ante-mortem and post-mortem inspections, from which all bones have been removed, shall be heated by either of the following methods:</p> <p>(1) The center of the viscera is kept at the temperature of 70°C or more for not less than one minute by boiling or exposing it to the steam of 100°C or more.</p> <p>(2) The center of the viscera is kept at the temperature of 70°C or more for not less than thirty minutes by heating in a water bath, drying through hot air or other ways.</p>

<p>4 Sausage, ham and bacon made from meat and viscera of cloven-hoofed animal</p>	<p>Meat and viscera of such animals as are found not affected with nor suspected of having infectious diseases of domestic animals as the results of ante-mortem and post-mortem inspections, from which all bones have been removed, stored without freezing for not less than three days and then processed by curing or other similar ways, shall be heated by either of the following methods:</p> <p>(1) The center of the product is kept at the temperature of 70°C or more for not less than one minute by boiling or exposing it to the steam of 100°C or more.</p> <p>(2) The center of the product is kept at the temperature of 70°C or more for not less than thirty minutes by heating in a water bath, drying through hot air or other ways.</p>
--	---

Appendix 4

**Standards for Processing and Storing of Ham Made from Pork Stipulated by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries**

The ham shall be derived from pigs which have been born and raised only in the area where there is no outbreak of Rinderpest, and shall be processed and stored as follows.

- 1 After slaughter the ham, which is not deemed to be suspected or affected with infectious diseases of domestic animals in consequence of ante-mortem and post-mortem inspections, is held at a temperature of 0°C-3°C for a minimum of 72 hours and the blood vessels at the end of the femur were massaged to remove any remaining blood.
- 2 Thereafter the ham is covered with an amount of salt equal to 4-6% of the weight of the ham, with a sufficient amount of water added to ensure that the salt had adhered to the ham.
- 3 Thereafter the ham is placed for 5-7 days on racks in a chamber maintained at a temperature of 0°C-4°C and at a relative humidity of 70-85%.
- 4 Thereafter the ham is covered with an amount of salt equal to 4-6% of the weight of the ham, with a sufficient amount of water added to ensure that the salt had adhered to the ham.
- 5 Thereafter the ham is placed for 21 days in a chamber maintained at a temperature of 0°C-4°C and at a relative humidity of 70-85%. Thereafter the salt was brushed off from the ham.
- 6 Thereafter the ham is placed in a chamber maintained at a temperature of 1°C-6°C and at the relative humidity of 65-80% for between 52 and 72 days. Thereafter the ham is brushed and rinsed with water.
- 7 Thereafter the ham is placed in a chamber for 5-7 days at a temperature of 15°C-23°C and a relative humidity 55-85%.

8 Thereafter the ham is placed for curing in a chamber maintained for a minimum of 314 days at a temperature of 15°C-20°C and at a relative humidity of 65-80% at the beginning and increased by 5% every 2.5 months until a relative humidity of 85% is reached.

9 The bone is removed from the ham

Appendix 5

(1) FOR MEAT PRODUCTS WHICH ARE MADE IN THE UNITED STATES

The meat contained herein is for personal use only and not for sale. It is derived from animals that received antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and has been inspected and passed as provided by law and the regulations of USDA.



Name of product

Name and address of packer or distributor

Net weight

(2) FOR MEAT PRODUCTS WHICH ARE IMPORTED INTO THE UNITED STATES FROM AUSTRALIA OR NEW ZEALAND AND ARE REPACKAGED IN USDA APPROVED PLANTS WITHIN THE UNITED STATES,

The meat contained herein is for personal use only and not for sale. It was legally imported into the United States directly from (Australia or New Zealand) and was packed in a USDA approved plant under the supervision and control of the USDA.



Name of product

Name and address of packer or distributor

Net weight

(3) FOR MEAT PRODUCTS WHICH ARE IMPORTED INTO THE UNITED STATES FROM NEW ZEALAND AND ARE SOLD IN THE ORIGINAL PACKAGE AT U.S.AIRPORTS,

The meat contained herein is for personal use only and not for sale. It was legally imported into the United States directly from (New Zealand) and passed import inspection by the USDA.



Name of product

Name and address of distributor

Net weight

### Requirements for the pig meat etc.

- 1 The pig meat, viscera and such meat products as sausage, ham and bacon to be exported to Japan from United States (hereinafter referred to as “the exported pig meat etc.”), shall be subject to the following additional requirements with regard to Classical Swine Fever (hereinafter referred to as “CSF”):
- (1) United States is free from CSF.
  - (2) In United States, vaccination against CSF is prohibited.
  - (3) In United States, importation of pigs vaccinated against CSF is prohibited.

(Requirements for pigs or pig meat etc. from the third free country)

- 2 If pigs or pig meat, viscera and such meat products as sausage, ham and bacon (hereinafter referred to as “pig meat etc.”) from a third free country is used for the production of the exported pig meat etc. shall be accompanied by certificate of the authorities of United States attesting item (1), (2) and (3) or (4) regard to CSF.
- (1) A third free country (zone ) is free from CSF.
  - (2) In a third free country (zone ), vaccination against CSF is prohibited.
  - (3) In a third free country (zone ), importation of pigs vaccinated against CSF is prohibited.

OR

- (4) The pig meat etc. used for the production of the exported pig meat etc. was derived from pigs subjected to ante-and post-mortem without any evidence of CFS and not vaccinated against CSF and was processed in a way to ensure the destruction of CSF virus in the third free countries.

Zone is CSF free zone without vaccination against CSF established in a free country (as per attached ANNEX 2) where the CSF infection is still present and/or vaccination against CSF still remains.

The zone in a third free country is recognized by Japanese animal health authorities based on the on-site investigation.

(Requirements in case of an outbreak of CSF)

- 3 In case of an outbreak of CSF in United States, the government authorities of United States immediately have to inform the Japanese animal health authorities of the outbreak, and 6 months or more after the completion of necessary measures for the last case notify the completion to the Japanese animal health authority.



**米国から日本向けに輸出されるケーシングを使用した食肉製品  
の追加家畜衛生条件（仮訳）**

平成 17 年 1 月 18 日（16 消安第 7971 号）  
（一部改正 平成 28 年 6 月 10 日（27 消安第 1301 号））

日本向けに輸出される食肉等について、天然ケーシングが使用されている場合、当該ケーシングについては、次に掲げる要件を満たすものなければならない。

**牛、めん羊及び山羊のケーシングが使用されている場合**

- 1 ケーシングは、以下のウェブサイト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り、米国への輸入時に、原産国政府の発行する検査証明書により、当該ケーシングが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。

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

- 2 ケーシングは、上記の要件を満たすケーシングのみを取り扱う施設として、米国政府機関の認定を受けた施設（日本向け食肉等を取り扱うための加工施設、保管施設等を含む。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。
- 3 米国家畜衛生当局は、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。
- 4 ケーシングを用いた食肉等の日本向け輸出に当たって、米国家畜衛生当局は、次の各事項を具体的に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 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）、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 ケーシングは、米国の政府機関の検査官が行うと殺の前後の検査により、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。  
また、第3国から輸入したケーシングの場合には、米国への輸入時に、原産国政府の発行する検査証明書により、当該ケーシングが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。
- 2 ケーシングを用いた食肉等の日本向け輸出に当たって、米国家畜衛生当局は、次の各事項を具体的に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）

**Additional animal health requirements for the meat products using casings  
to be exported to Japan from United States**

18 January 2005  
Amendment: 10 June 2016

In case the meat products to be exported to Japan uses natural casings, the casings must be ones which fulfill the following requirements.

In case the casings are derived from cattle, sheep and goat;

1 The casings are derived from an animal which was born and raised in the countries other than the countries listed in the website below. At the time of import to the United States it has to be confirmed that the casings do not have risk of infection of contagious livestock diseases by the health certificates issued by the originating government.

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

2 Casings have been handled only at the facilities approved by the national government of the United States as the ones that handle only casings prescribed in item 1 ( including the meat processing facilities and storage for handling the exported meat etc. to Japan. Hereinafter referred to as “approved casing facilities”)

3 The animal health authorities of the United States must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, registration number of the approved casing facilities in advance.

4 The animal health authorities of the exported country must issue inspection certificates for the exported meat products using casing to Japan, stating the following items in English:

1) Item 1

2) The kind of casings (natural), country of origin and animal species of origin

3) Name, address and registration number of approved casing facilities

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

**1 It has to be confirmed that the casing is free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of the exported country.**

**In case the casing for the production of exported meat products are imported from the third countries, at the time of import to the United States it has to be confirmed that the casings do not have risk of infection of contagious livestock diseases by the health certificates issued by the originating government.**

**2 The animal health authorities of the United States must issue inspection certificates for the exported meat products using casing to Japan, stating the following items in English:**

**1) Item 1**

**2) The kind of casings (natural), country of origin**



15消安第4720号

平成15年12月24日

動物検疫所長 殿

消費・安全局衛生管理課長

米国における牛海綿状脳症（BSE）発生の疑いに伴う検疫対応について

今般、米国において牛海綿状脳症（BSE）が発生した疑いがあるとの情報を得た。

このため、我が国へのBSE侵入防止に万全を期すため、同国からの牛、めん羊及び山羊並びにそれらの動物由来の受精卵、未受精卵及び肉製品等（肉及び臓器並びにそれらを原料とした加工品、ケーシング等）について、当面の間、輸入停止措置を講じることとしたので、了知の上、動物検疫の実施に当たっては遺漏のないようにされたい。

なお、第3国を経由して輸入される肉製品等についても、同等の取扱いをするよう併せて願います。

また、このことについて関係機関あて周知されたい。



15消安第4759号

平成15年12月27日

動物検疫所長 殿

消費・安全局衛生管理課長

米国における牛海綿状脳症（BSE）発生に伴う検疫対応について

米国における牛海綿状脳症（BSE）を疑う疾病の発生に伴い、同国から日本向けに輸出される牛肉等の取扱いについては、平成15年12月24日付け15消安第4720号により通知したところである。

今般、米国農務省（USDA）が公表した情報により、当該発生が牛海綿状脳症（BSE）であることが確認されたことから、我が国へのBSE侵入防止に万全を期すため、同国からの牛、めん羊及び山羊並びにそれらの動物由来の受精卵、未受精卵及び肉製品等（肉及び臓器並びにそれらを原料とした加工品、ケーシング等）について、引き続き輸入停止措置を継続するとともに、別紙の家畜衛生条件のうち、牛、めん羊及び山羊に係るものまたは部分について、その効力を停止することとしたので、了知の上、動物検疫の実施に当たっては遺漏のないようにされたい。

なお、第3国を経由して輸入される肉製品等についても、同等の取扱をするよう併せて願います。

また、このことについて関係機関あて周知されたい。

## (参考)

- 1 「米国から日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉等の家畜衛生条件について」  
(平成5年2月4日付け5畜A第155号)  
平成5年3月5日付け5動検甲第162号  
  
(牛及びめん山羊由来のものに限る)
- 2 「米国から日本向けに輸出される牛受精卵の家畜衛生条件について」  
(平成7年10月3日付け7畜A2347号)  
平成7年10月4日付け7動検甲第1425号
- 3 「米国から日本向けに輸出される牛(と殺用牛を除く)の家畜衛生条件について」  
(平成14年1月22日付け13生畜第4834号)  
平成14年1月22日付け13動検甲第821号
- 4 「米国産日本向け輸出牛(と殺用牛)の家畜衛生条件について」  
(昭和50年11月19日付け50畜A第4802号)  
昭和50年12月16日付け50動検甲第1303号
- 5 「米国から日本向けに輸出される山羊の家畜衛生条件について」  
(平成2年10月16日付け2畜A第2345号)  
平成2年10月26日付け2動検甲第1329号
- 6 「米国産日本向け輸出めん羊の家畜衛生条件について」  
(昭和50年12月12日付け50畜A第5107号)  
昭和51年1月20日付け50動検甲第1416号
- 7 「米国から日本向けに輸出されるめん羊受精卵の家畜衛生条件について」  
(昭和61年2月5日付け60畜A第4571号)  
昭和61年2月17日付け61動検甲第188号
- 8 「米国から日本向けに輸出されるキャリオンビーフ等に添付される検査証明書様式等について」  
(平成7年6月2日付け7畜A第1314号)  
平成7年6月23日付け7動検甲第871号



15消安第5419号

平成16年3月4日

動物検疫所長 殿

消費・安全局

衛生管理課長

牛海綿状脳症（BSE）発生国からの牛受精卵の輸入にかかる食品健康影響  
評価の結果及び輸入停止措置の解除について

牛海綿状脳症（BSE）の発生国からの牛受精卵の輸入については、平成15年10月31日付け消安第3007号により、別添のとおり食品安全委員会に対し食品影響評価を要請し、平成16年1月15日付け府食第43号により別紙のとおり結果が通知されたのでお知らせする。

なお、これを受け、BSE発生国からの牛受精卵については、当該受精卵が以下を満たすことを条件として、我が国への輸入停止措置を解除することとしたので、御了知願いたい。

1. 輸出国では、BSEが届出伝染病に指定されていること。
2. 受精卵が国際受精卵移植学会（IETS）の勧告に従って、採取・取り扱われたものであること。
3. 受精卵供与牛がBSEの患畜または疑似患畜ではないこと。