

**ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS  
FOR BEEF, BEEF OFFAL AND BEEF PROCESSED PRODUCTS  
TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM BELGIUM**

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

**1 Definitions**

For the purpose of the animal health requirements:

**1.1 “cattle” means**

Bovine animals (*Bos taurus* and *Bos indicus* only).

**1.2 “beef, beef offal and beef processed products” means**

All parts of cattle that meet the specified product requirements stated in the “Standards for slaughter of cattle and processing of beef, beef offal and their products eligible for export from Belgium to Japan Export Verification Program (EVP)” (item 4 in Annex 3).

**1.3 “the exported beef to Japan” means**

Beef, beef offal and beef processed products to be exported to Japan from Belgium.

**1.4 “outbreak” means**

Detection of specific pathogen, antigen or antibody of a 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 Belgium” means**

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC).

**1.7 “the third free countries” means**

Countries or zones 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 item 1 to 3 in Annex 2.

**1.8 “the specified countries” means**

Countries or zones approved by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan to export beef to Japan other than the third free countries as listed in item 4 in Annex 2.

**1.9 “the designated facilities” means**

The slaughterhouses, processing/cutting and storage facilities, etc. which are designated by the competent authority of Belgium (in case of Belgian establishments), the competent authority of the third free or the specified countries listed in Annex 2 (in case of establishments in third free or specified countries) as facilities which meet the requirements in Annex 1, Annex 3 and Annex 4 are listed to handle the exported beef to Japan.

**1.10 “WOAH” means**

The World Organisation for Animal Health, formally called the Office International des Epizooties.

**2 General requirements**

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

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

**2.3** The competent authority of Belgium 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 Belgium intends to amend or abolish the regulations or measures on BSE, the competent authority of Belgium must inform the Japanese animal health authorities of the fact in advance.

**3 Requirements for the exported beef to Japan**

**3.1** 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 Belgium
- or
- were directly and legally imported to Belgium from and via the third free countries in respect of cloven-hoofed animals (other than cervid animals and pigs) as listed in item 1 of Annex 2 or the specified countries listed in item 4 of Annex 2 without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries, and raised in

Belgium,  
and completely meet all the requirements in item 1 of Annex 1.

**3.2 Beef used for the production of the exported beef to Japan**

- was derived from cattle which were born and raised only in Belgium or legally imported to Belgium in accordance with point 3.1

or

- was directly and legally imported to Belgium from and via the third free countries in respect of cloven-hoofed animals (other than cervid animals and pigs) as listed in item 1 of Annex 2 or the specified countries as listed in item 4 of Annex 2 without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries except in containers sealed with serially numbered seals of the national government of the third free or specified country and accompanied by the certificate issued by the third or specified country

and completely meet all the requirements in item 2 of Annex 1.

**3.3 The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases.**

**3.4 The exported beef to Japan has been handled only at the designated facilities, which fulfill all requirements in Annex 1.**

**3.5 The slaughtered cattle must be free from any evidence of animal infectious diseases as a result of ante-mortem inspections conducted by official veterinary inspectors and post-mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspectors of the competent authority of Belgium (in case of designated establishments in Belgium), or the competent authority of the third free countries or the specified countries (in case of imported beef ) at the designated facilities.**

**3.6 The exported beef to Japan has been handled at the designated facilities in such a way as to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan.**

**4 Notification of the designated facilities**

**4.1 The competent authority of Belgium must inform the Japanese animal health authority of the name, address, approval number and function 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 Belgium as changes in facility status occur and the competent authority of Belgium must notify the Japanese animal health**

authority accordingly.

**4.2** The competent authority of Belgium must confirm through ordinary monitoring or periodic audit that the designated Belgian facilities are fulfilling the required conditions in Annex 1, Annex 3 and Annex 4.

**4.3** If the competent authority of Belgium 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 Belgium must immediately stop issuing certifications 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 function of the said facilities. Thereafter, the competent authority of Belgium 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 Belgium, the competent authority of Belgium may re-designate the revoked facilities as the designated facilities.

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

## **5 Requirements for the shipment**

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

**5.2** If an outbreak of FMD or Rinderpest is confirmed in Belgium, the competent authority of Belgium must immediately stop issuing certification of the exported beef to Japan and notify the fact to the Japanese animal health authority.

If the exported beef to Japan has been certified and is en route to Japan at the time when outbreak of FMD or Rinderpest is confirmed in Belgium, the shipment will be prohibited from entering Japan, except where the competent authority of Belgium 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.

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

**5.4** In case of an outbreak of FMD or Rinderpest in the third free countries or the specified countries

or zones listed in Annex 2, the competent authority of Belgium must immediately suspend the shipment of the exported beef to Japan from all the designated facilities which handle cloven-hoofed animals and their meat imported from the said country or zone and inform the Japanese animal health authority of the shipment suspension. The exported beef to Japan which is then en route to Japan must be prohibited from entering into Japan, except for the one which has no epidemiological link to the outbreak of the said diseases.

**5.5** The shipment of the exported beef to Japan described in the 5.4 may be resumed either after the Japanese animal health authority confirms that the concerned country or zone listed in Annex 2 is free from the said diseases or if the competent authority of Belgium suspends the utilization of cloven-hoofed animals and their meat imported from the concerned country or zone listed in Annex 2 in the designated facilities and informs the Japanese animal health authority of the said suspension. (However, this item is not applicable to consignment of beef that is epidemiologically related to the outbreak of the said diseases.)

**5.6** In the case where the exported beef to Japan is en route via 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 Belgium. The seal must be apparently distinguishable from those of the other countries/regions than Belgium. 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.

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

**6.1** The Japanese animal health authorities can evaluate compliance with the regulatory requirements of Belgium and the Animal Health Requirements in this document by a system audit on representative samples of designated facilities. This audit may include audit of relevant records of designated facilities.

**6.2** When the audit mentioned in 6.1 above etc. finds that the animal health requirements and Belgian regulatory requirements have not been met at the designated facilities, the competent authority of Belgium must immediately stop certification of the exported beef to Japan from the said facilities. Thereafter, the competent authority of Belgium 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, the competent authority of Belgium 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 casings**

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

## **8 Issue of veterinary health certificate**

The competent authority of Belgium must be responsible for issuing the veterinary health certificate for the exported beef to Japan attesting the following items in detail in English, after confirming that the exported beef to Japan complies with the animal health requirements:

- a) Name, address, function 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 exported beef to Japan have been dealt with must 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 issuance of the veterinary health 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 in accordance with Item 5.6)
- i) Each required condition of Items 3.1 to 3.6

**9 These animal health requirements for beef, beef offal and beef processed products to be exported to Japan from Belgium come into effect on 10 February 2026.**

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

- 1** The designated facilities cannot handle cervid animals epidemiologically related to the outbreak of Chronic wasting disease (CWD), or pigs epidemiologically related to the outbreak of African swine fever (ASF) or Classical swine fever (CSF). Cloven-hoofed animals which can be handled at the designated facilities in Belgium should satisfy one of the following conditions:
  - the cloven-hoofed animals were born and raised only in Belgiumor
  - the cloven-hoofed animals were directly imported to Belgium from and via the third free countries or the specified countries listed in Annex 2 (in the case of cloven-hoofed animals other than deer and pigs, in Article 1 of Annex 2; in the case of deer, in Article 2 of Annex 2; in the case of pigs, in Article 3 of Annex 2). The imported cloven-hoofed animals must meet all of the following requirements 1.1 to 1.5.
- 1.1** The said imported animals must be born and raised only in the third free countries or the specified countries listed in Annex 2.
- 1.2** The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the WOA.
- 1.3** The said imported 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 imported animals must be legally imported to Belgium from and via 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 veterinary health certificates issued by the government authorities of the said country.
- 1.5** The said imported animals must be free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by official inspector of the competent authority of Belgium or EU member states or inspection conducted by the competent authority of another EU member state prior to the dispatch of the animals.
- 2** The meat etc. which is supposed to be handled at the designated facilities in Belgium for export to Japan must either
  - originate from cloven hoofed animals that were born and raised only in Belgium (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 and CSF), or legally imported to

Belgium as stated in point 1 of this Annex, and must be handled only at the designated facilities in Belgium

or

- was legally and directly imported to Belgium from and via the third free countries or the specified countries listed in Annex 2 without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries, except in containers sealed with serially numbered seals of the national government of the third free or specified country and accompanied by a veterinary health certificate issued by the government authorities of the third free or specified country with all of the following requirements 2.1 to 2.6 satisfied.

- 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 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 veterinary inspectors of the competent authority of the third free countries or the specified countries.
  - 2.5** In case of the importation from EU member state, the imported meat etc. must be derived from animals that were free from any evidence of infectious notifiable animal diseases as a result of ante mortem inspection conducted by the official veterinarian and post mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspectors under the supervision of the official veterinarian of the said EU member state at the designated facilities.
  - 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 Belgium or EU member states or inspection conducted by the competent authority of another EU member state prior to the dispatch of the meat. The imported meat etc. must be directly carried into the designated facilities in Belgium 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 completely segregated from any meat etc. other than products complying with item 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 item 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/zone 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 Belgium 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 has been demonstrated to have no epidemiological relation to the outbreak of the said diseases (FMD and Rinderpest).
  - 5.2** The shipping of the exported beef to Japan described above can 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 (FMD and Rinderpest) or in the case that the competent authority of Belgium 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 (FMD and Rinderpest).)

**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. (Countries or zones approved as free from Rinderpest, FMD and BSE and eligible to export to Japan by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan)

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

<https://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 zones approved as free from Rinderpest, FMD and CWD and eligible to export to Japan by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan)

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

<https://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 zones approved as free from Rinderpest, FMD, ASF and CSF and eligible to export to Japan by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan)

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

<https://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:

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

**Annex 3. Export Verification Program (EVP) Standards for slaughter of cattle and processing of beef, beef offal and their products eligible for export from Belgium to Japan (EVP Beef Belgium)**

The conditions can be consulted in the document " Export Verification Program: EVP " available on the official website of the MHLW:

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/bse/import.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/bse/import.html)

#### **Annex 4. Additional animal health requirements for casings used for the exported beef, beef offal and their products to Japan from Belgium**

In case the exported beef, beef offal and their products to Japan from Belgium use casings, the competent authority of Belgium must issue the kind of casing (natural or artificial) on the certificate.

##### **In case the natural casings are derived from cattle, sheep and goat:**

1. The natural casings must be derived from ruminants which were 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 infectious diseases in ruminants as a result of ante-mortem veterinary inspections conducted by official inspectors and post-mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspector under the supervision of the official veterinarian of competent authority of Belgium.
  - a) 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 inspectors of the competent authority of Belgium or EU member states or confirmation of the health certificates issued by the government of the country of origin.
  - b) If the natural casings for the production of exported meat products are originated from another EU member state, the ante- and post-mortem inspection is conducted by the competent authority of the EU member state responsible at dispatch prior to shipment to Belgium.
3. In the case that the natural casings are derived from the ruminants originated from the countries other than the countries free from Rinderpest and FMD (<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>), they must be, after processing, salted for at least 30 days with dry salt (NaCl), saturated brine ( $Aw < 0.80$ ), or phosphate supplemented dry salt containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent  $Na_2HPO_4$  and 2.8 percent  $Na_3PO_4$  (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 Belgium 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 third countries.)
5. The competent authority of Belgium must inform the Japanese animal health authority of the name, address, approval number of the Belgian approved casing facilities. (In case of the casings imported from the third countries, information regarding the casing facilities in that third country should also be provided.)

6. The competent authority of Belgium must issue veterinary health certificates for the exported meat products using natural casings to Japan, stating the following items in English:
  - 1) Items 1, 2 and 3
  - 2) The kind of casings (natural or artificial), 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 natural casings are derived from pig:**

1. The natural casings are free from any animal infectious diseases as a result of ante-mortem veterinary inspections conducted by official inspectors and post-mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspector under the supervision of the official veterinarian of the competent authority of Belgium.
  - a) 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 inspectors of competent authority of Belgium or EU member states or confirmation of the health certificates issued by the government of the country of origin.
  - b) If the natural casings for the production of exported meat products are originated from another EU member state, the ante- and post- mortem inspection is conducted by the competent authority of the EU member state responsible at dispatch prior to shipment.
2. In the case that 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>), they must be, after processing, 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 casing facilities”) by the animal health authority of Belgium 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 third countries.)
4. The competent authority of Belgium must inform the Japanese animal health authority of the name, address, approval number of the Belgian approved casing facilities in advance. (In case of the casings imported from the third countries, information regarding the casing facilities in that third country should also be provided.)

5. The competent authority of Belgium 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 or artificial), 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 casing facilities

## ベルギーから日本に輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉加工品の家畜衛生条件（仮訳）

ベルギーから日本に輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉加工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：

#### 1.1 「牛」

牛科の動物（*Bos taurus*及び*Bos indicus*のみ）。

#### 1.2 「牛肉、牛の内臓及び牛肉加工品」

別添3の「ベルギーから日本向けに輸出可能な牛肉、牛の内臓及び牛肉加工品－輸出証明プログラム（EVP）」の4に規定された条件を満たす牛の部位。

#### 1.3 「日本向け輸出牛肉」

ベルギーから日本に輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉加工品。

#### 1.4 「発生」

当該疾病の臨床症状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」

農林水産省消費・安全局動物衛生課

#### 1.6 「ベルギー当局」

ベルギー連邦食品安全庁（FASFC）

#### 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/地域。

#### 1.9 「指定施設」

別添1、別添3及び別添4を充足できる施設としてベルギー当局（ベルギーの施設の場合）、若しくは別添2に掲げる第3清浄国又は特定国の政府機関（第3清浄国又は特定国の場合）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、食肉加工施設、食肉カット施設及び保管施設等。

#### 1.10 「WOAH」

国際獣疫事務局（正式名称：World Organisation for Animal Health）

## 2 一般条件

- 2.1 ベルギーにおいては、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 ベルギーにおいては、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法的に禁止されていること。
- 2.3 ベルギー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。ベルギー当局がBSEに関する規則・対策の改廃を行う場合、ベルギー当局は事前に日本国家畜衛生当局に通報すること。

## 3 日本向け輸出牛肉の条件

- 3.1 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、
  - ベルギーのみで出生し飼養され、  
又は
  - 別添2の1に掲げる偶蹄類の動物（鹿科動物及び豚を除く）の第3清浄国若しくは別添2の4に掲げる特定国から、当該第3清浄国若しくは特定国以外の国を経由することなく、直接かつ合法的に輸入され、ベルギーで飼養され、  
別添1の1の条件を充足すること。
- 3.2 日本向け輸出牛肉を生産するために使用される牛肉は、
  - 3.1のとおり、ベルギーのみで出生し飼養された牛、又は合法的にベルギーへ輸入された牛に由来し、  
又は
  - 別添2の1に掲げる偶蹄類の動物（鹿科動物及び豚を除く）の第3清浄国若しくは別添2の4に掲げる特定国から、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かつ合法的に輸入され（第3清浄国又は特定国当局のシリアルナンバーが記載されたシールで封印されたコンテナにて輸入され、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ているものを除く）、  
別添1の2の条件を充足すること。
- 3.3 と畜牛は、BSEの疑いのある牛又はBSEが確認された牛でないこと。
- 3.4 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。
- 3.5 と畜牛は、指定施設において、ベルギー政府機関（ベルギー内の指定施設の場合）又は第3清浄国又は特定国の政府機関（輸入された牛の場合）の獣医官が実施すると畜前検査、及び獣医官又は補助検査官が実施する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。
- 3.6 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。

## 4 指定施設の通知

- 4.1 ベルギー当局は、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。指定施設リストはベルギー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、それに応じてベルギー当局は日本国家畜衛生当局へ通知しなければならない。



- 4.2 ベルギー当局は、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を充足していることの確認を行うこと。
- 4.3 指定施設の日常のモニタリングや定期的な査察によりベルギー当局が別添1、別添3及び別添4の条件において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日本国家畜衛生当局に通知すること。その後、ベルギー当局は当該指定施設の指定を取り消すこと。ベルギー当局により満足できる是正措置がとられたことが確認され、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、ベルギー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。
- 4.4 日本向け輸出牛肉は、指定施設においてと畜、加工、及び（又は）保管されたものであること。

## 5 船積み条件

- 5.1 日本向け輸出牛肉は清潔かつ衛生的なカートンボックス等の容器及び（又は）包装で梱包されること。
- 5.2 ベルギーにおいて口蹄疫又は牛疫の発生があった場合は、ベルギー当局は日本向け輸出牛肉の証明書発行を直ちに停止し、その旨を日本国家畜衛生当局に通知すること。  
ベルギー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、ベルギー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。
- 5.3 ベルギーにおいてBSEの発生があり、日本向け牛肉が当該疾病の発生と関係がある場合は、ベルギー当局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。
- 5.4 ベルギー当局は、別添2に掲げる第3清浄国、特定国、又は地域において口蹄疫、牛疫が発生した場合には、当該国又は地域から輸入される偶蹄類の動物及び食肉等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出荷を直ちに中止するとともに、日本国家畜衛生当局に出荷停止の旨を通知すること。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因果関係がないものを除き、日本への持込を禁止しなければならない。
- 5.5 上記5.4に記載された日本への輸出牛肉の出荷については、日本国家畜衛生当局が別添2に掲げる当該国又は地域における当該疾病について清浄であると認めた場合、又はベルギー当局が当該指定施設において別添2に記載された当該国又は地域から輸入した偶蹄類の動物及び食肉等の使用を停止し、その旨を日本国家畜衛生当局に通報した場合に再開することができる。（ただし、当該疾病の発生に因果関係のある牛肉の出荷については本項に該当しない。）
- 5.6 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、ベルギー当局により封印されること。当該封印はベルギー以外の国／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後の輸入検査の前に、当該封印が破損又は脱落していた場合には、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。

## 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ベルギーのシステムを評価し、ベルギー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 上記 6.1で定めた査察において、家畜衛生条件で取り決められた条件及びベルギー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、ベルギー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、ベルギー当局は当該指定施設の指定を取り消すこと。ベルギー当局により満足できる是正措置がとられたことが確認され、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、ベルギー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がある場合、本家畜衛生条件は停止され得る。

## 7 ケーシングに関する条件

日本向け輸出牛肉製品に天然ケーシングを使用する場合、当該天然ケーシングは別添4の条件を充足すること。

## 8 検査証明書の発行

- 8.1 ベルギー当局は、日本向け輸出牛肉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輸出牛肉のための獣医検査証明書を発行すること。
- a) 指定施設の名称、所在地、機能及び指定番号（と殺・加工等が同一指定施設で行われていない場合は、日本向け輸出牛肉を取り扱ったそれぞれの施設について記載すること。）
  - b) と殺年月日、加工／カット年月日および包装年月日
  - c) ケーシング使用の有無、使用した場合のケーシングの種類（天然または人工）
  - d) 天然ケーシングを使用した場合、別添4に規定される詳細
  - e) 動物の由来地（第3清浄国又は特定国から牛が輸入された場合）
  - f) 輸入日（第3清浄国又は特定国から牛及び牛肉が輸入された場合）
  - g) 獣医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 5.6 の規定に基づき、日本国家畜衛生当局に承認された公式封印により輸送コンテナが封印されている場合。）
  - i) 前述 3.1 から 3.6 までの各事項。
- 9 ベルギーから日本向けに輸出される牛肉及び牛の内臓のこれらの家畜衛生条件は、2026年2月10日から有効とする。

## 別添1 指定施設の条件

- 1 指定施設は、慢性消耗性疾患（CWD）と疫学的関連のある鹿科動物、及びアフリカ豚熱（ASF）又は豚熱（CSF）と疫学的に関連のある豚を処理することはできない。  
日本への輸出のためのベルギーの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、
  - ベルギーのみにおいて出生し飼養されていたもの又は、
  - 別添2（鹿以外の偶蹄動物および豚以外の偶蹄動物については別添2の1、鹿については別添2の2、豚については別添2の3）に掲げる第3清浄国若しくは特定国から直接あるいは経由してベルギーに輸入されたもので、以下の1.1 から1.5の条件をすべて充足するものであること。
- 1.1 当該輸入動物は、別添2にかかげる第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、WOAHの陸生動物衛生規約に定義されたBSEの疑いのある牛又はBSEと確認された牛でないこと。
- 1.3 当該輸入動物は、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、家畜の伝染性疾病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 当該輸入動物は、第3清浄国又は特定国からそれら以外の国を経由することなく直接かつ合法的にベルギーへ輸入され、当該国の政府機関発行の獣医検査証明書が添付されること。
- 1.5 当該輸入動物は、ベルギー当局若しくはEU加盟国による輸入検査、又はその動物の輸出前にその他のEU加盟国により実施される検査において、家畜の伝染性疾病的いかなる徴候も認められなかったものであること。
- 2 ベルギーから日本への輸出のためのベルギーの指定施設において取り扱うことができる食肉等は、
  - ベルギーのみにおいて出生し飼養されていた偶蹄類の動物（CWDと疫学的に関連のある鹿肉等、及びASF又はCSFと疫学的に関連のある豚肉等を除く。）、または別添1の1に従い合法的にベルギーへ輸入された偶蹄類の動物に由来するものであって、ベルギーの指定施設のみにおいて取り扱われたもの、又は、
  - 第3清浄国若しくは特定国当局のシリアルナンバーが記載されたシールで封印されたコンテナにて輸送され、第3清浄国若しくは特定国が発行した検査証明書が添付されたものを除いては、別添2に掲げる第3清浄国若しくは特定国から、それら以外の国を

經由することなくベルギーに直接輸入されたもので、以下の2.1から2.6の条件をすべて充足するものであること。

- 2.1 輸入される肉等は、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。
- 2.2 輸入される肉等は、BSE の疑いのある牛、BSE と確認された牛でないと畜牛由来であること。
- 2.3 輸入される肉等は、牛が輸入された国から日本向けに輸出される牛肉に課されているSRM 除去の条件を満たす牛に由来するものであること。
- 2.4 輸入される肉等は、第3清浄国又は特定国における指定施設においてのみ取り扱われ、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、家畜の伝染性疾患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 EU加盟国から輸入される場合、輸入される肉等は、指定施設において、当該EU加盟国の獣医官が実施すると畜前検査、及び獣医官又は獣医官の監督下で補助検査官が実施すると畜後検査において、いかなる動物の伝染性疾患の兆候もない動物由来のものであること。
- 2.6 輸入される肉等は、ベルギー当局若しくはEU加盟国による輸入検査、又はその肉等の輸出前にその他のEU加盟国により実施される検査において、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。また、その肉等は、当該検査後、直接ベルギーの指定施設に搬入されたものであること。
- 3 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、ここでのいう保管施設とは、最終製品となったものの船積みまでの間、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完全に隔離されること。
  - 3.2 日本向け輸出牛肉は、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われること。
- 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

ては、さらに原産国/地域及び輸入年月日を含む。)が記録原簿に記録され、当該記録原簿は、指定施設において少なくとも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、ベルギー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（口蹄疫、牛疫）の発生との疫学的関係が明確に否定されるものを除いては、日本への持込が禁止されることがある。
- 5.2 上記に記載する日本向け輸出牛肉の輸送については、当該第3清浄国若しくは特定国における当該疾病（口蹄疫、牛疫）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、又はベルギー当局が当該第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（口蹄疫、牛疫）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、アフリカ豚熱及び豚熱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第 3 清浄国を除く特定国

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 ベルギーから日本向けに輸出可能な牛肉、牛の内臓及び牛肉加工品－輸出証明プログラム（EVP）（EVP Beef Belgium）

本基準の条件は、厚生労働省公式ウェブサイトに掲載されている「輸出証明プログラム：EVP」の文書において確認することができる。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/bse/import.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/import.html)

#### 別添4 ベルギーから日本向けに輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉加工品に使用される天然ケーシングの追加条件

ベルギーから日本に輸出される牛肉、牛の内臓及び牛肉加工品にケーシングが使用されている場合、ベルギー政府機関はケーシングの種類（天然または人工）を検査証明書に明記すること。

##### 牛、めん羊又は山羊由来の天然ケーシングが使用されている場合：

- 1 天然ケーシングは、下記 URL に記載されている国以外の国で生まれ、かつ飼養された反芻動物に由来すること。  
<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>
- 2 天然ケーシングは、ベルギー当局の獣医官によると畜前獣医師検査、及び獣医官、又は獣医官の監督下で補助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。
  - a) 輸出肉製品に供される天然ケーシングが第3国から輸入される場合、ベルギー当局又はEU加盟国当局の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。
  - b) 輸出肉製品に供される天然ケーシングが他のEU加盟国から輸入されたものである場合、出荷前に発送元のEU加盟国当局によってと畜前及びと畜後検査を適切に行うものとする。
- 3 天然ケーシングが、牛疫及び口蹄疫発生のない国 (<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>) 以外からの国の反芻動物由来である場合、加工後、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で、封印されたコンテナで少なくとも 30 日以上塩蔵され、かつ、この全期間、12℃よりも高い温度で維持されること。
- 4 天然ケーシングは、上記 1、2、及び 3 の事項を満たすケーシングのみを取り扱う施設として、ベルギー当局により認定された施設 (以下、「認定ケーシング施設」という) においてのみ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、当該第3国のケーシング施設に対し本規定を適用すること。)
- 5 ベルギー当局は、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。(第3国から輸入されたケーシングの場合は、当該第3国のケーシング施設に関する情報も提供しなければならない。)



- 6 ベルギー当局は、日本へ輸出される天然ケーシングを使用した肉製品について、次の事項を記載した、英文による獣医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、又は人工）、原産国名（ケーシングの製品に供される動物が生まれ、飼養された国名）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

**豚由来の天然ケーシングが使用されている場合：**

- 1 天然ケーシングは、ベルギー当局の獣医官によると畜前獣医師検査、及び獣医官、又は獣医官の監督下で補助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。
  - a) 輸出肉製品に供される天然ケーシングが第 3 国から輸入される場合、ベルギー当局又は EU 加盟国当局の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。
  - b) 輸出肉製品に供される天然ケーシングが他の EU 加盟国から輸入されたものである場合、出荷前に発送元の EU 加盟国当局によってと畜前及びと畜後検査を適切に行うものとする。
- 2 天然ケーシングが、牛疫、口蹄疫、豚熱及びアフリカ豚熱発生のない国 (<https://www.maff.go.jp/aqs%0b/english/news/third-free.html>) 以外からの国の動物由来である場合、加工後、リン酸添加乾燥塩、又は NaCl を 86.5 パーセント、 $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  を 10.7 パーセント、 $\text{Na}_3\text{PO}_4$  を 2.8 パーセント（重量パーセント）含有する飽和食塩水（水分活性 0.80 未満）で、封印されたコンテナで少なくとも 30 日以上塩蔵され、かつ、この全期間、 $20^\circ\text{C}$  よりも高い温度で維持されること。
- 3 天然ケーシングは、上記 1 及び 2 の事項を満たすケーシングのみを取り扱う施設として、ベルギー当局により認定された施設（以下、「認定ケーシング施設」という）においてのみ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、当該第 3 国のケーシング施設に対し本規定を適用すること。）
- 4 ベルギー当局は、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。（第 3 国から輸入されたケーシングの場合は、当該第 3 国のケーシング施設に関する情報も提供しなければならない。）
- 5 ベルギー当局は、日本へ輸出される天然ケーシングを使用した肉製品について、次の事項を記載した、英文による獣医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、又は人工）、原産国名（ケーシングの製品に供される動物が生まれ、飼養された国名）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