

Animal Health Requirements for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan from the People's Republic of China

1. This document defines animal health requirements for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan.
2. In this document, the definitions of terms are as follows:
 - (1) **Heat processing** is the treatment that is conducted in the designated facilities in the article 7 of this document on the condition of either:
 - i) to keep the temperature at the center of the poultry meat and its products at a temperature of 70 °C or higher for one minute or more by boiling, exposing them to heated steam or deep-frying;
 - or
 - ii) to keep the temperature at the center of the poultry meat and its products at a temperature of 70 °C or higher for 30 minutes or more by any ways other than those stipulated in i).
 - (2) **Poultry** is chicken, duck, turkey, quail and goose.
 - (3) **Poultry meat and its products** are meat, fat, tendon and viscera of poultry and their products (excluding meat meal and meat and bone meal (MBM)).
 - (4) **Highly pathogenic avian influenza** (hereinafter referred to as "HPAI") is an infection of poultry caused by either:
 - i) an avian influenza virus of H5 or H7 subtype;
 - or
 - ii) an avian influenza virus of HPAI defined in the OIE Manual of Standards for Diagnostic Tests and Vaccines.
 - (5) **Highly pathogenic avian influenza and et al.** (hereinafter referred to as "HPAI et al.") are HPAI, Newcastle disease, Fowl cholera and Salmonellosis (which is caused by Salmonella Prullorum or Salmonella Gallinarum only).
 - (6) **Outbreak** is an appearance of clinical signs, detection of antigens or antibodies (antibodies to HPAI only) to the diseases or identification of the pathogens.
 - (7) **The Exporting country** is the People's Republic of China.
 - (8) **The Japanese animal health authorities** are Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese government.
3. When the exporting county exports heat-processed poultry meat and its products, the following requirements must have been fulfilled in the exporting country.
 - (1) HPAI et al. is designated as a notifiable disease to the animal health authorities.
 - (2) The surveillance programs for HPAI based on OIE code are in place and the outcomes of which are fully acknowledged by the animal health authorities.
4. The poultry for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan must be the one which fulfills the following requirements:

- (1) It is produced in the farm where no outbreak of HPAI has been confirmed for at least 21 days before its slaughter date.
 - (2) It is produced in the farm where the vaccination against HPAI is not practiced.
 - (3) It has been confirmed that it is free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the national government of the exporting country at the approved slaughter facilities specified in the article 5.
5. The slaughter facilities (hereinafter referred to as "the approved slaughter facilities") where the poultry for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan is slaughtered must be approved by the national government of the exporting country.
 6. The processing facilities (hereinafter referred to as "the approved processing facilities") where the poultry meat and its products for heat-processing to be exported to Japan are processed must be approved by the national government of the exporting country.
 7. With the application by the animal health authorities of the exporting country, the Japanese animal health authorities designate the approved processing facilities which meet the attached standard (hereinafter referred to as "designation standard") for the term of 2 years as the facilities where the poultry meat and its products are entitled to be heat-processed to be exported to Japan.
 8. Japanese animal health authorities conduct an on-site inspection of the facilities at the expense of the exporting country to confirm whether they meet the designation standard, in response to the application of article 7.
 9. When the facilities designated under the article 7 (hereinafter referred to as "designated facilities") are planned to be altered including reconstruction, enlargement (expansion) and/or other changes of the structure, the animal health authorities of the exporting country must apply in advance to the Japanese animal health authorities for approval.
 10. The animal health authorities of the exporting country must notify immediately to the Japanese animal health authorities, if designated facilities change their names or addresses.
 11. The managers of the designated facilities must confirm that preventive measures against the occurrence of sanitary hazard are conducted and proper quality is ensured in the heat-processing procedure at least once a month, and the results of the checkup must be kept in a written form for at least 2 years.
 12. The managers of the designated facilities must record the following items and keep them for at least 2 years;
 - i) date of heat processing

- ii) quantity of poultry meat and its products of each product items with their heating records
- iii) date and amount of each shipping by destination countries

13. The animal health authorities of the exporting country must visit the designated facilities at least once every 6 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 authorities of the exporting country must report the result of the visit of the article 13 in a written form to Japanese animal health authorities once every six months and keep it for 2 years.

15. If the animal health authorities of the exporting country find that designated facilities do not meet the designation standard and the animal health requirements of this document, they must immediately suspend the shipment of the heat-processed poultry meat and its products and inform the Japanese animal health authorities of relevant information of the case as soon as possible.

16. In the case of the article 15 happens and appropriate remedial actions have been taken for the designated facilities, the animal health authorities of the exporting country report the relevant information to the Japanese animal health authorities and can resume the export.

17. The animal health authorities of the exporting country must provide, upon request, the copy of the written record of the result of the visit of the article 13 to the Japanese animal health authorities when they regard it as necessary.

18. The Japanese animal health authorities can make on-site inspections of the designated facilities when they regard it as necessary to confirm whether they meet the designation standard and the animal health requirements of this document.

19. In any of the following cases, the Japanese animal health authorities may revoke the designation of facilities and immediately suspend the import of heat-processed poultry meat and poultry meat products produced in such facilities.

- (1) When the designated facilities do not meet the designation standards.
- (2) When it is found that the designated facilities are designated by a fraudulent or other unjust means.
- (3) When it is found that the designated facilities commit a wrongful or unfaithful act in relation to the operation of the designated facilities.
- (4) When the designated facilities do not comply with an order of the Japanese animal health authorities relevant to corrective measures to violations without any justifiable reasons.
- (5) When the designated facilities do not export heat-processed poultry meat and poultry meat products to Japan for two years since the facilities were designated without any justifiable reasons.
- (6) Unless otherwise above items from (1) to (5), when the designated facilities are found to be in

violations of the animal health requirements and such violations cause or are likely to cause severe harm to animal health.

20. The animal health authorities of the exporting country must ensure that the heat-processed meat and its products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.
21. In case the heat-processed poultry meat and its products are transported to Japan through the third countries, those must be packed in a tight container. The container shall be sealed by the animal health authorities of the exporting country with the seal which can be obviously differentiated from that of the third countries.
22. In case of the confirmation of the outbreak or suspicion of HPAI et al., the animal health authorities of the exporting country must inform the Japanese animal health authorities of the relevant information within 24 hours. They must also report the general status of the outbreak monthly to the Japanese animal health authorities.
23. The animal health authorities of the exporting country must issue inspection certificates for the exported heat-processed poultry meat and its products to Japan, stating the following items in detail in English:
 - (1) Compliance with each requirement of the articles from 3 to 6, and 20.
 - (2) Name, address and registration number of the approved slaughter facilities, and approved processing facilities.
 - (3) Name, address and designation numbers of the designated facilities.
 - (4) Date of slaughter, processing and heat-processing.
 - (5) Identification number of the seal of the container.
 - (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 signer.
24. The animal health requirements that are stipulated by this document must be applied to the exported heat-processed poultry meat and its products to Japan originated from the poultry, which are slaughtered on the 1st of September, 2013 and after.

Designation Standard

1. The designated facilities shall have a **pre-heating area which is exclusively for treating raw materials** furnished with necessary equipments, and a **post-heating area which is exclusively for treating heat processed products** furnished with necessary equipments.
2. **The pre-heating area** shall be completely isolated from **the post-heating area** except for ;
 - the windows of heat-processing equipment, which can be opened for passing raw materials and keep closed otherwise;
 - or
 - the entrance and exit of heat-processing equipment, where the 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 equipments or instruments for inspection, cooling, storage or packing after heat -processing.
6. **The pre-heating area** and **the post-heating area** shall have individual 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 can be easily disinfected.
8. The designated facilities shall be equipped with facilities for decontamination as well as water supply facilities which can supply sufficient water for cleaning.
9. Procedural manual for preventing occurrence of sanitary hazard and ensuring proper quality in a series of pre-heat-processing, heat-processing and post-heat processing shall be equipped.
10. Personnel who supervise the compliance of the series of procedure with the procedural manual of the article 9 are posted.

中国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
家畜衛生条件案（仮訳）

- 1 この文書は、輸出国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、あひる、七面鳥、うずら及びびがちょう
 - (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) 高病原性鳥インフルエンザ：次に掲げるウイルスによる家きんの感染症
 - ア H5及びH7血清亜型のA型インフルエンザウイルス
 - イ H5及びH7血清亜型以外の血清亜型のA型インフルエンザウイルスのうち、国際獣疫事務局の標準診断検査及びワクチンマニュアルの定義に基づき高病原性鳥インフルエンザウイルスとされたもの
 - (5) 高病原性鳥インフルエンザ等：高病原性鳥インフルエンザ、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（高病原性鳥インフルエンザの抗体に限る。）の検出又は当該疾病の病原体の分離
 - (7) 輸出国：中華人民共和国
 - (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、輸出国において、次に掲げる条件が満たされていなければならない。
 - (1) 高病原性鳥インフルエンザ等の発生について、家畜衛生当局に対する報告が行われていること
 - (2) 高病原性鳥インフルエンザについて、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日間高病原性鳥インフルエンザ等の発生が確認されていないこと
 - (2) 生産農場において高病原性鳥インフルエンザ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、輸出国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をと殺する施設は、食鳥処理施設として輸出国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工する施設は、輸出国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、輸出国の家畜衛生当局の申請により、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、輸出国の経費負担により当該施設について立入検査を行う。
- 9 輸出国の家畜衛生当局は、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、認可した後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 輸出国の家畜衛生当局は、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 輸出国の家畜衛生当局は、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 輸出国の家畜衛生当局は、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 輸出国の家畜衛生当局は、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 輸出国の家畜衛生当局は、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 輸出国の家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局が必要と認める場合には、その求めに応じ、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、指定加熱処理施設が次に掲げる事項のいずれかに該当する場合は、指定加熱処理施設の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。
 - (1) 指定基準に適合しなくなったと認められるとき
 - (2) 偽り等の手段により指定を受けたことが判明したとき
 - (3) 業務に関して不正又は不誠実な行為をしたことが判明したとき
 - (4) 正当な理由がないのに、違反の是正に関する指導に従わないとき
 - (5) 正当な理由がないのに、指定を受けてから2年間日本向けに輸出実績がないとき
 - (6) (1) から (5) までに掲げるもののほか、家畜衛生上重大な危害を及ぼす又はそのおそれがある違反が認められたとき
- 20 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は、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するほか、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により保管しなければならない。
- 21 第3国を経由して加熱処理をされた家きん肉等が日本国に輸出される場合には、当該家きん肉等は密閉式コンテナに収容され、また、当該コンテナは輸出国政府機関に

より当該第3国の封印と明確に識別できるもので封印されなければならない。

- 22 輸出国の家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、輸出国における高病原性鳥インフルエンザ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
 - (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、2013年9月1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。

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。