

Animal Health Requirements for Swine blood meal to be exported to Japan from Denmark

1. This document defines animal health requirements for swine blood meal to be exported to Japan from Denmark.

General Requirements

2. In this document, the definitions of terms are as follows:
 - a. **Swine blood meal** means the blood meal (including blood plasma) derived from swine.
 - b. **The animal health authority of Denmark** is Danish Veterinary and Food Administration, Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark government.
 - c. **The Japanese animal health authority** is Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government.
3. Denmark is free of Foot-and-mouth disease, African swine fever and Classical swine fever.
4. The swine blood meal to be exported to Japan must have been spray-dried and have reached a temperature of at least 80°C and have then been held with a maximum of 8% moisture content. The swine blood meal to be exported to Japan must meet the quality and specification for animal feed in accordance with the regulations established by the government of Denmark.

Requirements for the raw material

5. The raw material for production of the swine blood meal to be exported to Japan must fulfill the following requirements.
 - a. The raw material must be blood derived from swine slaughtered only in Denmark.
 - b. The raw material must be supplied only from slaughterhouses (hereinafter referred to as “the approved slaughtering facilities”) which handle only swine and be approved by the government of Denmark in accordance with the regulations established by the government of Denmark.
 - c. The raw material must be derived from swine that is recognized to be free from any animal infectious diseases and fit for human consumption as a consequence of ante-mortem inspections conducted by official inspectors of the government of Denmark at the approved slaughtering facilities. Further, blood must be collected in such a way so as to not allow contamination with other tissues before dressing.

Requirements for transport of the raw materials

6. The raw material for the production of the swine blood meal to be exported to Japan must be transported from the approved slaughtering facilities to the manufacturing facilities specified in Article 7 only by vehicles, transporting containers or tubes

dedicated to handling only porcine blood. Vehicles, transporting containers or tubes previously used to handle other materials must be thoroughly cleaned and disinfected before they are determined as dedicated vehicles, containers or tubes for porcine blood.

Requirements for designated manufacturing facilities

7. The swine blood meal to be exported to Japan must be manufactured, packaged and stored in manufacturing facilities (hereinafter referred to as “the designated manufacturing facilities”) which are designated by the animal health authority of Denmark through on-site audits as facilities which meet the attached standard (hereinafter referred to as “designation standard”) specified in Annex .
8. The animal health authority of Denmark must inform the Japanese animal health authority in advance of the names, addresses, registration numbers of the designated manufacturing facilities, species of animals and type of products which may be handled and produced in the designated manufacturing facilities.
9. When any information described in article 8 above are modified, the animal health authority of Denmark must inform the Japanese animal health authority of that modification immediately. When the designated manufacturing facilities are no longer used as facilities to produce, package and/or store the swine blood meal to be exported to Japan, the animal health authority of Denmark must immediately notify the Japanese animal health authority.
10. The managers of the designated manufacturing facilities must provide, upon request from Japanese animal health authority, a copy of the documents or records specified in designation standard to them whenever deemed necessary.
11. The animal health authority of Denmark must visit the designated manufacturing facilities periodically at least annually, or have their official reside in the designated manufacturing facilities to conduct audits including confirming whether the facilities satisfy the designation standard and other requirements stipulated in this document, and the results of these audits must be documented and maintained for at least 8 years. The relevant documents may be maintained in electronic form on the condition that manipulation prevention measures are taken and backup file are secured.
12. The government authorities of Denmark must reside in the approved slaughter facilities. The approved slaughter facilities must be visited by veterinarian accredited by the animal health authority of Denmark at least once a year to confirm that the facilities are dedicated to only handling swine and that the facilities meet the other requirements regarding raw material stipulated in Article 5. The results of these audits must be documented and maintained for at least 8 years. The relevant documents may be maintained in electronic form on the condition that manipulation prevention measures are taken and backup files are secured.

13. If the animal health authority of Denmark finds that the approved slaughtering facilities do not meet the requirements stipulated in this document as a result of audits of Article 12, they must immediately suspend shipment of raw material from the facilities.
14. The animal health authority of Denmark must provide, upon request from Japanese animal health authority, a copy of the written record of the result of the audits specified in article 11 and 12 to them whenever deemed necessary.
15. If the animal health authority of Denmark finds that the designated manufacturing facilities do not meet the designation standard and/or the animal health requirements stipulated in this document as a result of audits of article 11, the animal health authority of Denmark must immediately suspend endorsement of certificates for the shipment of swine blood meal from the facilities. The animal health authority of Denmark also must revoke the designation of the facilities and/or take appropriate corrective actions, and then inform the Japanese animal health authority of relevant information of the case as soon as possible.
16. In the event that the animal health authority of Denmark confirms that a shipment of swine blood meal of the concerned lot from the designated manufacturing facilities specified in Article 15 has been exported to Japan, they must immediately report the matter to Japanese animal health authority in order to distinguish the concerned lot.
17. In the event that appropriate remedial actions have been taken for the designated manufacturing facilities specified in Article 15, the animal health authority of Denmark should report the relevant information to Japanese animal health authority and only resume export to Japan from the facilities with the permission of Japanese animal health authority.
18. The Japanese animal health authority can request the relevant information on the approved slaughtering facilities and the designated manufacturing facilities (ground plan, etc.) from the animal health authority of Denmark and/or conduct on-site audits of designated manufacturing facilities at the expense of exporting country when considered necessary to confirm whether these facilities meet the designation standards and other health requirements specified in this document.
19. When the Japanese animal health authority determines that designated manufacturing facilities do not satisfy the designation standards or other requirements specified in this document, the Japanese animal health authority may immediately suspend the import of swine blood meal produced from the facilities in question. And they retain the right to revoke the designation or lift the import suspension after consultation with the animal health authority of Denmark.

Requirements for transportation

20. The animal health authority of Denmark must ensure that the swine blood meal to be exported to Japan is transported and handled in a manner which prevents

contamination with any pathogens of any animal infectious diseases and with any other animal products from packaging in the designated manufacturing facilities until the point of shipment. The packaging must be new material to prevent contamination.

21. The transportation of swine blood meal to be exported to Japan must satisfy the following requirements:
 - a. The packaging of swine blood meal must be contained in a shipping container in a fashion that prevents contamination.
 - b. The manufacturing facility must have in place a Standard Operating Procedure to ensure that product is not contaminated prior to the shipping container being sealed. All shipping containers must be sealed by an authorized shipping company on behalf of the manufacturer prior to export.
 - c. The export certificate must be endorsed by the animal health authority of Denmark, and the certificate must note the shipping container seal number.
 - d. The form of the official seal must be provided Japanese animal health authority in advance.
22. If the seal specified in Article 21 is found to have been broken or omitted at the time of inspection upon arrival in Japan, the swine blood meal in question may be prohibited entry into Japan.
23. The swine blood meal to be exported to Japan must have been produced at least 6 weeks in advance of the arrival in Japan.

Issue of inspection certificate

24. The animal health authority of Denmark must issue inspection certificates for the exported swine blood meal to Japan with the following items listed in detail in English:
 - a. Compliance with the requirements of Articles 4,5,6,7,20 and 23;
 - b. Name, address and establishment number of the designated manufacturing facility;
 - c. Names, addresses, and establishment numbers of the approved slaughtering facilities where the blood was initially collected;
 - d. Identification number of the container and seal;
 - e. Date and name of the port of shipment, and the name of the port of destination;
 - f. Date of issue, and the name, title, and location of the issuer of the inspection certificate;
 - g. The name and address of the consignee in Japan; and
 - h. Type and size of package;

Annex : Designation Standard

1. Blood Transportation

The designated manufacturing facilities must take following measures for blood transportation:

Transporting vehicles or transporting containers or tubes dedicated to only porcine blood. [Vehicles, transporting containers or tubes previously used to handle other materials must be thoroughly cleaned and disinfected before they are determined as dedicated vehicles, containers or tubes for porcine blood]; and

The designated manufacturing facilities receive only blood accompanied by a “Porcine Blood Supply Management Form.” This form (Attached form) will have been signed by the manager of the approved slaughtering facility or his/her designee who has knowledge of the requirements for the raw materials specified in Article 5, and will accompany the shipment to the designated manufacturing facility. The designated manufacturing facilities confirm the accuracy of these forms, and maintain these forms for a period of 8 years.

2. Manufacturing Method

- A) The designated manufacturing facilities must be dedicated to the handling of porcine blood, and be completely separated from any facility processing meat or meat-and-bone meal.
- B) The designated manufacturing facilities must handle no other animal protein except for swine blood and derivatives.
- C) The designated manufacturing facilities must operate as a closed system. When the facilities are opened to the outside for the purpose of maintenance, etc., they must take contamination prevention measures against any other products.
- D) The products must be packed in new packing materials to prevent contamination with other tissues.
- E) The animal health authority of Denmark must issue inspection certificates for the exported swine blood meal to Japan with the following items listed in detail in English. Copies of these certificates must be retained by the designated manufacturing facilities for at least 8 years.
 - (1) Compliance with the requirements of Articles 4, 5, 6 and 7.
 - (2) The name, address and establishment number of the designated manufacturing facilities.
 - (3) Names, addresses, and establishment numbers of the approved slaughtering facilities where the blood was initially collected.
 - (4) Name of the product.

- (5) The product's shipment date.
- (6) Type and size of package.
- (7) Name and address of the consignee in Japan.
- (8) The designated manufacturing facilities meet all the requirements as specified in this document.

3. Manufacturing and Quality Management

- A) The designated manufacturing facilities must establish a “Manufacturing and Quality Control Manager” (hereinafter referred to as “the manager”) to oversee all aspects to production.
- B) The facilities, equipment, machinery and environment must be periodically cleaned, examined and inspected.
- C) During facility operation, cross-contamination prevention measures such as the wearing of dedicated work clothes and shoes, and the removal of dirt from limbs by effective measures must be implemented.
- D) Periodic examinations of the designated manufacturing facilities must be conducted using ELISA or PCR in order to confirm whether the swine blood meal has not been contaminated with proteins derived from animals other than swine.
- E) A standardized procedural manual must be established across the manufacturing process to ensure that sanitary hazards are prevented and that proper qualities are maintained.
- F) Personnel who supervise the compliance of procedures in accordance with the procedural manual specified in E must be posted.
- G) The managers of the designated manufacturing facilities must confirm at least once a month that preventive measures against the occurrence of sanitary hazard are conducted and proper quality is ensured in the manufacturing procedure. The results of this inspection must be documented and maintained for at least 8 years. The relevant documents may be maintained in electronic form on condition that manipulation prevention measures are taken and backup files are secured.
- H) The managers of the designated manufacturing facilities must record the following items and maintain records for at least 8 years:
 - (1) Records of receipts and payments for ingredients (included in name and address of the approved slaughtering facilities; entry date and quantity of raw material).
 - (2) Records of the manufacturing of each lot of product (included in date of manufacturing; type and quantity of manufactured product).
 - (3) Records of the shipment of each lot of product (included in date and quantity of each shipment by destination).
 - (4) Records of the implementation of a manufacturing and quality control management program at the plant.

4. Specifications

The products must be handled in such a way as to prevent contamination with pathogenic microorganisms or any other animal origin materials.

5. Package labeling

The following information must be described on the package label and the label must be placed on the products:

- A) Name of feed;
- B) Manufacture date (month/year);
- C) Name and address of the manufacturer;
- D) Country of origin (Denmark);
- E) Name of species that will consume the product; and
- F) The statements: “1 This feed must not be given to cattle, sheep, goats or deer. (Caution: giving this feed to cattle, sheep, goats or deer is subject to penalty.) 2 This feed must be stored in such a way that it will not be mixed with feed (including raw materials used to manufacture the feed) for cattle, sheep, goats or deer.”

Attached sheet

Porcine Blood Supply Management Form

1. Slaughter facility where porcine blood was collected:

Name:

Establishment number of the slaughter facility:

Address of slaughter facility:

Address of headquarters if different:

2. Designated manufacturing facility (recipient of shipment):

Name:

Establishment number of the designated manufacturing facility:

Address of designated manufacturing facility:

3. Species of origin of blood shipped: Porcine.

4. Shipment date

5. Shipment quantity

Signature of Slaughterhouse Manager or Designee

Date

Printed name of Slaughterhouse Manager or Designee

デンマークから日本向けに輸出される豚血粉の家畜衛生条件（仮訳）

1. この文書は、デンマークから日本向けに輸出される豚血粉についての家畜衛生条件を定めるものとする。

（一般条件）

2. この文書において、次に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。
 - （1）豚血粉：豚の血液に由来する血粉（血漿たん白を含む）
 - （2）デンマーク家畜衛生当局：デンマーク食糧・農業・漁業省獣医食品局
 - （3）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. デンマークにおいては、口蹄疫、アフリカ豚コレラ及び豚コレラの発生がないこと。
4. 日本向けに輸出される豚血粉は、80℃以上の加熱処理による噴霧乾燥が行われたものであり、水分含量8%未満でなければならない。また、デンマーク国内の法規に基づき、家畜飼料としての品質、規格を満たしているものでなければならない。

（原料の条件）

5. 日本向けに輸出される豚血粉の原料については、以下に掲げる要件を満たしているものでなければならない。
 - （1）原料は、デンマークのみにおいてと殺された豚に由来する血液であること。
 - （2）原料は、デンマーク国内の法規に基づいてデンマーク政府により認定された、豚のみを取り扱うと畜施設（以下「認定食肉処理施設」という）において収集されたものであること。
 - （3）原料は、認定食肉処理施設でのデンマーク政府の検査官による生前検査の結果、家畜伝染病の徴候がみられず、食用に供するものとして適当と認められた健康な豚に由来するものであること。さらに、豚の解体を行う前に他の組織が混入しないように血液が収集されていること。

（原料輸送の条件）

6. 日本向けに輸出される豚血粉の原料は、認定食肉処理施設から7に規定される製造施設まで、豚血液のみを取り扱う専用の輸送車、輸送容器又は輸送管のみをもって輸送されなければならない。他の原料を取り扱ったことのある輸送車、輸送容器又は輸送管は、豚血液を取り扱う専用の輸送車、輸送容器又は輸送管として使用する前に、十分な清掃及び消毒を行わなければならない。

（指定製造施設の条件）

7. 日本向けに輸出される豚血粉は、別添の基準（以下「指定基準」という。）を満たす施設として、デンマーク家畜衛生当局の現地調査の結果指定された製造施設（以下「指

定製造施設」という。)において製造・包装・保管されたものでなければならない。

8. デンマーク家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、指定製造施設の名称、所在地、登録番号、及び指定製造施設で取り扱われ生産される動物及び製品の種類について事前に通知しなければならない。
9. デンマーク家畜衛生当局は、前条で規定された情報に修正があった場合、日本国家畜衛生当局に対し、すみやかに修正事項を通知しなければならない。また、指定製造施設において日本向け豚血粉の製造・包装・保管が行われない場合には、速やかに日本国家畜衛生当局に通知しなければならない。
10. 指定製造施設の管理者は、日本国家畜衛生当局が必要と認める場合には、その要求に応じ、指定基準に規定された文書又は記録の写しを提出しなければならない。
11. デンマーク家畜衛生当局は、少なくとも1年毎に指定製造施設の定期巡回検査を行い、あるいは指定製造施設に当局職員を駐在させ、指定製造施設が指定基準及びこの文書に定めるその他条件を満たしていることを確認するとともに、その結果を文書化して少なくとも8年間保管しなければならない。当該文書は、改ざん防止措置をとること及びバックアップをとることを条件として、電子媒体により保管することが出来る。
12. デンマーク政府当局は、認定食肉処理施設に駐在しなければならない。認定食肉処理施設は、少なくとも年1回デンマーク家畜衛生当局が認定する獣医師の巡回検査を受け、当該施設が豚のみを取り扱っていること、5に定めるその他原料に係る条件を満たしていることを確認するとともに、その結果を文書化して少なくとも8年間保管しなければならない。当該文書は、改ざん防止措置をとること及びバックアップをとることを条件として、電子媒体により保管することが出来る。
13. デンマーク家畜衛生当局は、12に定める検査の結果、認定食肉処理施設がこの文書に定める条件を満たしていないと認める場合には、直ちに当該認定食肉処理施設からの原料搬入を停止しなければならない。
14. デンマーク家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局が必要と認める場合には、その要求に応じ、11又は12の検査結果を記録した文書の写しを提出しなければならない。
15. デンマーク家畜衛生当局は、11に定める検査の結果、指定製造施設が指定基準及びこの文書に定めるその他条件を満たしていないと認める場合には、デンマーク家畜衛生当局は、直ちに当該指定製造施設から出荷される豚血粉の証明書の発行を停止しなければならない。また、デンマーク家畜衛生当局は、当該施設の指定を取り消し、及び／または、適切な是正措置を実施し、可能な限り速やかにこれらの関係情報を日本国家畜衛

生当局に報告しなければならない。

16. デンマーク家畜衛生当局は、15 の指定製造施設より、関連ロットの豚血粉が日本国に輸出されていることを確認した場合、直ちに、当該ロットを特定できるよう、その旨を日本国家畜衛生当局に報告しなければならない。
17. デンマーク家畜衛生当局は、15 の指定製造施設について、適切な改善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、日本国家畜衛生当局の許可のもと、当該指定製造施設からの日本向け輸出を再開できる。
18. 日本国家畜衛生当局は、認定食肉処理施設及び指定製造施設に関する情報（平面図等）をデンマーク家畜衛生当局に要求でき、また、必要があると認める場合には、デンマーク政府の経費により、指定製造施設への立入検査を含む公式の検査を実施することができる。
19. 日本国家畜衛生当局は、指定製造施設が指定基準又はこの文書に定めるその他条件を満たしていないと認める場合には、直ちに当該指定製造施設からの豚血粉の輸入を停止することができる。また、日本家畜衛生当局は、デンマーク家畜衛生当局との協議の後、指定を取り消す又は輸入停止を解除する権利を保有する。

（日本向け輸送の条件）

20. デンマーク家畜衛生当局は、日本向けに輸出される豚血粉が、指定製造施設における包装から日本への船積みまでの間、いかなる家畜伝染病の病原体及びその他畜産物による汚染のない方法で輸送され、取り扱われたものであることを保証しなければならない。包装は汚染を防止するため、新しいものでなければならない。
21. 日本向け豚血粉輸送については、以下に掲げる条件を満たすものでなければならない。
 - （１）豚血粉の容器は、汚染を防ぐため船積みコンテナに収容されること。
 - （２）認定製造施設は適当な標準作業手順書を備え、製品が封印されたコンテナへ積み込まれる前に汚染されないようにすること。すべての船積みコンテナは、輸出前に、製造者に代わって認定された船積み会社によって封印されること。
 - （３）輸出証明書はデンマーク家畜衛生当局により裏書きされ、当該証明書にコンテナ封印番号が記載されること。
 - （４）デンマーク食糧・農業・漁業省の封印様式は事前に日本国家畜衛生当局へ提供されていること。
22. 日本国到着後の検査時に、21 の封印が脱落し、又は破損している場合には、当該豚血粉について輸入を認めない場合がある。
23. 日本向け豚血粉は、日本到着時に製造後少なくとも6週間経過したものでなくてはならない。

（検査証明書の発行）

24. デンマーク家畜衛生当局は、日本向けに輸出される豚血粉について、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）４、５、６、７、２０及び２３の事項
- （２）指定製造施設の名称、所在地及び認定番号
- （３）血液を最初に収集した認定食肉処理施設の名称、所在地及び認定番号
- （４）コンテナ番号及び封印番号
- （５）船積み年月日、船積み港及び仕向港
- （６）輸出検査年月日、輸出検査実施場所及び発行者の官職・氏名
- （７）日本における荷受人の名称及び所在地
- （８）荷姿及び出荷数量

(別添)

指定基準

1. 血液の輸送

指定製造施設は、血液の輸送に関して次の対策を取らなくてはならない。

輸送車、輸送容器又は輸送管は豚血液のみを取り扱うこと（他の原料を取り扱ったことのある輸送車、輸送容器又は輸送管は、豚血液を取り扱う専用の輸送車、輸送容器又は輸送管として使用する前に、十分な清掃及び消毒を行わなければならない。）。及び

指定製造施設は、「豚血液供給管理票」が添付されている血液のみを受け入れること。本管理票（別紙様式）は認定食肉処理施設の管理者又は5に掲げる原料の条件を熟知した被指名者が署名したものであり、指定製造施設へ出荷される豚血液に添付されること。また、指定製造施設は本管理票の記載内容を確認し、本管理票を8年間保存すること。

2. 製造方法

- A) 指定製造施設は豚血液のみを取り扱う専用の施設であり、食肉及び肉骨粉の製造施設から完全に分離していること。
- B) 指定製造施設では豚血液及びそれに由来する物質を除いた動物性たん白を取り扱わないこと。
- C) 指定製造施設は閉鎖系とすること。メンテナンス等のため開放する場合は、汚染防止対策を講じること。
- D) 製品には、他の組織の混入を防止するため、新品の包装資材が使用されていること。
- E) デンマーク家畜衛生当局は、日本向けに輸出される豚血粉に対して、次の事項について英語で記載した検査証明書を発行しなければならない。本証明書の写しは指定製造施設に少なくとも8年間保管されること。

- (1) 4、5、6及び7の事項
- (2) 指定製造施設の名称、所在地及び認定番号
- (3) 豚血液を最初に採取した認定食肉処理施設の名称、所在地および認定番号
- (4) 製品の名称
- (5) 出荷年月日
- (6) 荷姿および出荷数量
- (7) 日本における荷受人の名称及び所在地
- (8) 当該指定製造施設がこの文書に記載されている全ての条件に適合していること。

3. 製造・品質管理

- A) 指定製造施設には、製造に関わる全ての状況を管理するため、製造・品質管理者（以

下「管理者」という。)が設置されなくてはならない。

- B) 施設、設備、機器並びに作業環境を定期的に清掃、点検、検査しなくてはならない。
- C) 作業を行う際は、専用の作業着、作業靴を着用し、効果的な方法をもって腕の汚れを取り除く等の交差汚染防止対策を講じなければならない。
- D) 豚血粉に豚以外の動物由来たん白の混入がないことを確認するため、指定製造施設はPCR法又はエライザ法による定期的な検査を行っていないといけない。
- E) 衛生上の危害が防止され、適正な品質が確保されていることを確認するため、製造工程を網羅した標準操作手順書が設けられていなければならない。
- F) Eに掲げる手順書に従っていることを監督する者がいなければならない。
- G) 指定製造施設の管理者は、豚血粉の製造工程において、衛生上の危害の発生防止が講じられ、適正な品質が確保されていることを少なくとも一月に一回確認しなくてはならない。また、その結果を文書化して少なくとも8年間保管しなければならない。当該文書は、改ざん防止措置をとること及びバックアップをとることを条件として、電子媒体により保管することが出来る。
- H) 指定製造施設の管理者は、次に掲げる事項を記録するとともに、当該記録を少なくとも8年間保管しなければならない。
 - (1) 原料の受払に関する記録（認定食肉処理施設の名称及び所在地、原料の搬入年月日及び原料搬入量を含む。）
 - (2) 製品の製造に関するロット別記録（製造年月日、製品のタイプ及び量を含む。）
 - (3) 製品の出荷に関するロット別記録（出荷年月日及び出荷相手先別の出荷数量を含む。）
 - (4) 指定製造施設における製造・品質管理の実施状況に関する記録

4. 規格

製品は病原微生物または他の動物種に由来する原料成分で汚染されないように取り扱われていなければならない。

5. ラベル表示

製品には、次の情報を表示したラベルが貼付されていなければならない。

- A) 飼料の名称
- B) 製造年月日（月／年）
- C) 製造業者の氏名および住所
- D) 原産国（デンマーク）
- E) 製品を使用する動物種名
- F) 注意書：「1 この飼料は、牛、めん羊、山羊またはしかに使用しないこと。（牛、めん羊、山羊またはしかに使用した場合は処罰の対象となるので注意すること。）2 この飼料は、牛、めん羊、山羊またはしかを対象とする飼料（飼料を製造するための原材料を含む）に混入しないよう保存すること。」

豚血液の供給管理票

1. 豚血液を採取した認定食肉処理施設

名称：

認定食肉処理施設番号：

所在地：

本社所在地（本社所在地が当該施設のそれと異なる場合に記載する）：

2. 指定製造施設（荷受人）

指定製造施設の名称：

指定製造施設番号：

指定製造施設の所在地：

3. 出荷血液の動物種：豚

4. 出荷年月日：

5. 出荷数量及び荷姿：

認定食肉処理施設管理者（または被指名者）の署名

署名日

認定食肉処理施設管理者（または被指名者）の氏名（活字体）