

Animal Health Requirements for heat-processed liquid egg products to be exported to Japan from France
-------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed liquid egg products to be exported to Japan from France.
2. In this document, the definitions of terms are as follows:
  - (1) "Heat processing" means pasteurization that is conducted in the designated facilities prescribed in Item 6 of this document on the following condition:
    - (a) In case of liquid whole egg (including liquid egg yolk): Heat treatment at a minimum of 60 degrees Celsius for a minimum of 3 minutes and 8 seconds.
    - (b) In case of liquid egg white: Heat treatment at a minimum of 56.7 degrees Celsius for a minimum of 3 minutes and 52 seconds.
  - (2) "Poultry" means chicken, quail, turkey, ostrich, guinea fowl, pheasant and birds classified into Anseriformes order (such as duck and goose).
  - (3) "Egg" means the egg of poultry.
  - (4) "Avian influenza" (hereinafter referred to as "AI") means an infection of poultry caused by either:
    - (a) an avian influenza virus of H5 and H7 subtypes;and
    - (b) an avian influenza virus of high pathogenicity as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code.
  - (5) "Outbreak" means identification of the pathogens of the disease, detection of specific antigens of the disease or the detection of antibodies (AI only) with clinical symptoms in domestic poultry.
  - (6) "The Exporting country" means France.
  - (7) "The Japanese animal health authorities" means Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese government.
  - (8) "The competent authorities of exporting country" means General Directorate for Food and its service, Ministry of Agriculture and Food of France.

(General Requirements)

3. When the exporting country exports pasteurized liquid egg products (hereinafter referred to as "heat-processed egg products") to Japan, the following requirements must have been fulfilled in the exporting country.
  - (1) AI and Newcastle disease are designated as notifiable diseases by the competent authorities of the exporting country.
  - (2) The surveillance programs for AI based on the OIE code are in place and the outcomes of these programs are fully acknowledged by the competent authorities of the exporting country.

(Condition for raw materials)

4. The eggs for the production of the heat-processed egg products to be exported to Japan must be the ones which fulfill the following requirements:
  - (1) In case the heat-processed egg products to be exported to Japan have been derived from poultry which is born and raised in the exporting country.
    - (a) The eggs are laid on a farm where no outbreak of NAI and Newcastle disease, and no clinical

outbreak of fowl cholera and salmonellosis (which is caused by *Salmonella Pullorum* or *Salmonella Galinarum* only) have been confirmed for at least 21 days.

(b) They are laid by poultry flocks which are free from any significant infectious diseases.

(2) In case the heat-processed egg products to be exported to Japan have been derived from poultry imported from the third countries:

(a) The poultry must be born and raised only in the that country.

(b) The poultry must be directly imported to the exporting country from that country. In case the poultry imported to the exporting country through the different country, the poultry must satisfy the following conditions:

(i) The poultry must be packed in appropriate vehicle or container.

(ii) The vehicle or container must be sealed until imported to the exporting country.

(c) The poultry must be free from any evidence of any poultry infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authorities of the exporting country.

(3) In case the heat-processed egg products to be exported to Japan have been originated from eggs which have been imported from the third countries:

(a) The eggs must be derived from poultry which was born and raised only in the that country.

(b) The eggs must be directly imported to the exporting country from that country. In case the eggs imported to the exporting country through the different country, the eggs must satisfy the following conditions:

(i) The eggs must be packed in appropriate vehicle or a tight shipping container.

(ii) The vehicle or shipping container must be kept sealed until imported to the exporting country.

(c) The eggs must be free from any evidence of any poultry infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authorities of the exporting country, and after the said inspection the eggs must be directly carried into the designated heat-processing facilities specified in Item 6.

5. The eggs for the production of the heat-processed egg products to be exported to Japan must be inspected, clean, heat-processed, wrapped/filled-up and stored in the designated facilities specified in Item 6, and the competent authorities of the exporting country must ensure them.

(Requirements for facilities)

6. The facilities where liquid eggs to be exported to Japan are heat-processed must be designated by the Japanese animal health authorities ("designated heat-processing facilities").

7. In response to the application by the competent authorities of the exporting country, the Japanese animal health authorities designate the facilities which meet the standard in Annex1(hereinafter referred to as the "designation standard") for the term of 2 years as the facilities where the liquid egg products may be heat-processed to be exported to Japan.

8. The competent authorities of the exporting country submit the documents which show the following items in English or Japanese language to the Japanese animal health authorities as the application.

(1) Facility name, Facility address and Registration number of the facility

(2) Scale of the facility (i.e. ground-floor area, total-floor area)

(3) Number of workers and organization chart of the facility

(4) General description of heat-processed egg products to be exported to Japan

(a) Species of poultry (chicken, duck, goose, etc.), country of origin

- (b) Process for production including heat method, heating temperature, heating period
  - (c) Measuring method and place for central temperature for liquid egg in heat processing
  - (5) General description of structure of the facility
    - (a) Floor map which shows the structure of pre-heating area and post-heating area
    - (b) Arrangement plan of major equipment including heat-processing equipment
    - (c) Photographs of pre-heating area and post-heating area
    - (d) Photographs of heat-processing equipment
    - (e) Kind of heat-processing equipment
  - (6) General description of traffic line in the facility
    - (a) Traffic line of the products from entrance to exit
    - (b) Traffic line of drainage and waste
    - (c) Traffic line of water
    - (c) Traffic line of water supply
    - (d) Traffic line of air
    - (e) Traffic line of workers
  - (7) List of Standard Operation Procedures (SOP)
  - (8) Map around the facility
  - (9) Other information that Japanese animal health authorities consider necessary
9. Japanese animal health authorities conduct on-site inspections of the facilities referred in Item 6 at the expense of the national government of the exporting country to confirm whether they meet the designation standard.
10. In the case that the Japanese animal health authorities confirm the conditions in the Annex 2 are fully met and respected, the competent authorities of exporting country, with the prior approval by the Japanese animal health authorities, may conduct the on-site inspections stipulated in Item 9 instead and report the results to the Japanese animal health authorities.
11. In the case that there have occurred serious food and animal safety problems with the relevant products in the exporting country, the Japanese animal health authorities can terminate the derogation in Item 10.
12. The competent authorities of exporting country must verify by inspection that any structural changes at the approved facility comply with the requirements of this document, and that they do not pose a risk of allowing contamination of heat-processed products with heat-unprocessed products.
13. The competent authorities of exporting country must notify immediately to the Japanese animal health authorities, if designated facilities change their names or addresses.
14. The managers of the designated facilities must check at least once a month if preventative measures against the occurrence of sanitary hazard are conducted in the heat-processing procedure, and if proper quality of the eggs is ensured and the results of the checkup must be kept in a written form for at least 1 year. The relevant document can be kept in electronic form on condition that manipulation preventive measures are taken and backup files are secure.
15. The manager of the designated heat-processing facility must keep written records of the following items for at least 2 years. The relevant document can be kept in electronic form on

condition that manipulation prevention measures are taken and backup files are secured:

- (1) Date of heat processing and heating condition
- (2) Quantity of heat-processed egg products by each product item
- (3) Shipping date, quantity and destination.

16. The competent authorities of exporting country must conduct inspections periodically at least once per a year in the designated facilities. The officials must verify that the facilities are in compliance with the requirements of this document.

17. The competent authorities of exporting country must keep records of the result of the inspection of Item 16 in a written form for 1 year. The relevant document can be kept in electronic form on condition that manipulation preventive measures are taken and backup files are secure. The competent authorities of exporting country must provide a copy of the written record to the Japanese animal health authorities upon request.

18. If the competent authorities of exporting country finds that the designated facilities do not meet the designation standards or the animal health requirements of this document as the result of the inspection in Item 16, they must immediately suspend the shipment of heat-processed egg products until the issue is resolved. The competent authorities of exporting country must inform the Japanese animal health authorities of any removal of any facility from the list stipulated in Item 6.

19. Under Item 18, appropriate corrective actions have been taken for the removed facility, the competent authorities of the exporting country may report the relevant information to the Japanese animal health authorities and resume the exports from the facility with the permission of the Japanese animal health authorities.

(Supervision of the Japanese animal health authorities)

20. The Japanese animal health authorities may conduct on-site inspections of the designated heat-processing facilities if necessary to confirm whether they meet the designation standard and the animal health requirements of this document.

(Revocation of the designation of the heat-processing facilities)

21. 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 egg products produced in such facilities.

- (1) When the designated heat-processing facilities do not meet the designation standards.
- (2) When it is found that the designated heat-processing facilities are designated by a fraudulent or other unjust means.
- (3) When it is found that the designated heat-processing facilities commit wrongful or unfaithful acts in relation to the operation of the designated heat-processing facility.
- (4) When the designated heat-processing 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 heat-processing facilities do not export heat-processed egg products to Japan for 2 years since the facilities were designated without any justifiable reasons.
- (6) Unless otherwise above items from (1) to (5), when the designated heat-processing 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.

(Condition of packing and storage)

22. The competent authorities of the exporting country must ensure that the heat-processed egg products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers with the name and the approval number of the designated heat-processing facility on the surface of the boxes, and the boxes, are handled in a way to prevent them from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment, and not opened prior to export

23. In case heat-processed egg products are exported to Japan through third countries, the heat-processed egg products must fulfill the following requirements:

- (1) The heat-processed egg products to be exported to Japan must be packed in a tight container.
- (2) The said container must be sealed by the competent authority of exporting country with a seal that can be obviously differentiated from that of the third countries.
- (3) The form of the seal has been approved by the Japanese animal health authorities.

24. If the seal specified in Item 23 is found to have been intentionally broken or dropped out at the time of the arrival inspection in Japan, the exported heat-processed egg products to Japan in question might be prohibited import to Japan.

25. In the case of the confirmation of an outbreak or suspicion of AI, the competent authorities of the exporting country must inform the Japanese animal health authorities of the relevant information within 24 hours.

26. The competent authorities of exporting country will issue inspection certificates for the exported heat-processed egg products to Japan exported from facilities referred in Item 6, stating the following:

- (1) AI and Newcastle disease are designated as notifiable diseases by the competent authorities of the exporting country.
- (2) Surveillance programs for AI based on the OIE code are in place in the exporting country.
- (3) The eggs for the production of the certified heat-processed egg products to be exported to Japan must be the ones which fulfill the following requirements:
  - (a) Being laid on a farm where no outbreak of AI or Newcastle disease or clinical outbreak of fowl cholera or salmonellosis (which is caused by *Salmonella Pullorum* or *Salmonella Gallinarum* only) has been confirmed for at least 21 days;
  - (b) Being laid by poultry flocks which are free from any significant infectious diseases;
  - (c) Being inspected, clean, heat-processed, wrapped/filled-up and stored in facilities inspected by the competent authority of exporting country;
- (4) The heat-processed egg products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and the packed products are contained in clean boxes with the name and the approval number of the designated heat-processing facility on the surface of the boxes and the boxes are not opened prior to export and are handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.
- (5) Pasteurization time and temperature, and date of heat-processing.
- (6) Name, address and official number of the designated facilities.
- (7) Identification number of the seal on the container (for exported heat-processed egg products transported to Japan through third countries).
- (8) Date and name of the port of shipment

(9) Date and place of issuance of the inspection certificate, and name and title of the signer.

## Designation Standard

1. Areas where unpasteurized products are handled (transfer rooms, breaking rooms) will be separated from areas where pasteurized products are handled (packaging rooms). In cases where unpasteurized and pasteurized products are stored in the same room, they must be kept in separate enclosed silos, without the possibility of cross contamination.
2. Pasteurized products must be kept separate and apart from unpasteurized product at all times.
3. The facility must have adequate facilities for storage, processing (breaking etc.), inspection, cleaning, drying, and sanitizing.
4. The area where pasteurized products are handled must be fully segregated from the outside.
5. The facility must have adequate equipment and utensils appropriate for handling the products after the heating process to ensure the products are not contaminated with unpasteurized materials.
6. The pasteurizer system must be equipped with temperature recording devices.
7. Adequate sanitation measures must be enforced to ensure that personnel and equipment do not pose a risk of contaminating pasteurized products with unpasteurized products.
8. Floors, walls and ceilings must be smooth and easy to clean. The floors must be made of impermeable materials, sloped properly and provided with drainage and be easily disinfected.
9. The plant must have a Sanitary Standard Operating Procedure (SSOP) for preventing the occurrence of sanitary hazards and for ensuring proper quality.
10. Plant management must supervise the compliance with the SSOP.

Conditions to be eligible for the derogation of Item 10

1. The Japanese animal health authorities make an audit of exporting country's system and facilities, and confirm the followings;
  - (1) The exporting country has a law or regulation prescribing a specific program to control and register the facilities applying for the designation.
  - (2) The law or regulation referred in (1) above is consistent with this Animal Health Requirements.
  - (3) Sampled facilities to be applying for the designation are confirmed to meet all the requirements under this Animal Health Requirements.
  - (4) Products fall under this Animal Health Requirements or their related products have been exported to Japan within last 2 years with no record of food and animal safety problems including violation at the Japanese import quarantine inspection.
2. The competent authorities of exporting country respect and implement the following;
  - (1) In case there are any revisions or changes made in the law referred in 1 (1) above, they must be notified to the Japanese animal health authorities.
  - (2) Any information or data requested by the Japanese animal health authorities with regard to the relevant program or facilities must be provided as far as possible.
  - (3) If there have occurred any problems concerning food and animal safety with the products derived from the designated facilities, those products must be immediately suspended to export to Japan and such cases be notified to the Japanese animal health authorities.
  - (4) Experts from the Japanese animal health authorities must be accepted at any time to make an audit of the system and facilities of exporting country.



フランスから日本国向けに輸出される加熱処理された液卵製品に関する家畜衛生条件（仮訳）

1 この文書は、フランスから日本国向けに輸出される加熱処理された液卵製品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：本条件第6条に定める指定施設において、次の条件で実施される殺菌処理：

(a) 液状全卵（液状卵黄も含む）の場合：60℃以上、3分8秒以上で加熱処理

(b) 液状卵白の場合：56.7℃以上、3分52秒以上で加熱処理

(2) 家きん：鶏、うずら、七面鳥、だちょう、ほろほろ鳥、きじ、及びその他のかも目の鳥類（あひる及びがちょう等）

(3) 卵：家きんの卵

(4) 鳥インフルエンザ（以下「A I」という）は次のいずれかを原因とする家きんの伝染性疾病：

(a) H5及びH7亜型の鳥インフルエンザウイルス

(b) OIE Terrestrial Animal Health Code に定められている高病原性鳥インフルエンザウイルス

(5) 発生：飼養家きんにおける特異抗原又は病原体の検出若しくは臨床症状を伴う抗体（A Iに限る。）の検出

(6) 輸出国：フランス

(7) 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

(8) 輸出国家畜衛生当局：フランス農業・食品省食品総局（一般要件）

3 殺菌された液卵（以下「加熱処理液卵」という。）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) A I 及びニューカッスル病が輸出国家畜衛生当局により通報疾病として指定されていること

(2) A I について、O I E コードに基づくサーベイランスが実施され、その結果を輸出国家畜衛生当局が把握していること

（原料に関する要件）

4 日本国向けに輸出される加熱処理液卵の生産に供される卵は、次に掲げる条件を満たすものでなければならない。

- (1) 日本国向けに輸出される加熱処理液卵が、輸出国で出生し、かつ、飼養された家きんに由来する場合
    - (a) 採卵前少なくとも21日間、N A I 及びニューカッスル病の発生がなく、家きんコレラ及びサルモネラ感染症（サルモネラ・プロラム、サルモネラ・ガリナラムによるものに限る。）が臨床的に確認されていない農場において生産された卵であること
    - (b) 家きんの伝染性疾病に感染しているおそれのない家きん群から生産された卵であること
  - (2) 日本国向けに輸出される加熱処理液卵が、第三国から輸入された家きんに由来する場合
    - (a) 第三国のみににおいて出生し、かつ、飼養された家きんであること。
    - (b) 第三国から直接輸出国へ輸入された家きんであること。家きんが他の国を経由して輸出国へ輸入された場合は、以下の条件を満たすこと。
      - (i) 家きんは、適切な車輛又はコンテナに収容されること。
      - (ii) 車輛又はコンテナは、輸出国に輸入されるまで封印されていること。
    - (c) 輸出国家畜衛生当局の検査官が行う輸入検査により、家きん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家きんであること。
  - (3) 日本国向けに輸出される加熱処理液卵が第三国から輸入された卵に由来する場合
    - (a) 第三国のみににおいて出生、かつ、飼養されていた家きん由来の卵であること。
    - (b) 第三国から直接輸出国へ輸入された卵であること。卵が他の国を経由して輸出国へ輸入された場合は、以下の条件を満たすこと。
      - (i) 卵は、適切な車輛又は密閉式コンテナに収容されること。
      - (ii) 車輛又はコンテナは、輸出国に輸入されるまで封印されていること。
    - (c) 輸出国家畜衛生当局の検査官が行う輸入検査により、家きん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、かつ、輸入検査の後、第6条に規定する指定加熱処理施設に直接搬入された卵であること。
- 5 日本国向けに輸出される加熱処理液卵の生産に供される卵は、第6条に規定する「指定施設」において、検査、洗浄、加熱処理、包装又は充填、及び保管されたものでなければならず、輸出国家畜衛生当局はその旨を確認しなければならない。

(施設に関する要件)

- 6 日本国向けに輸出される液卵が加熱処理される施設は日本国家畜衛生当局

によって指定されなければならない（以下、指定加熱処理施設）。

- 7 日本国家畜衛生当局は、輸出国国家畜衛生当局の申請に応じて、別添 1 の基準（以下、「指定基準」という）に適合する施設を、日本国向けに輸出される液卵が加熱処理される施設として、2 年間指定するものとする。
- 8 輸出国国家畜衛生当局は、以下に掲げる事項が確認できる英語または日本語の資料を日本国家畜衛生当局に提出することにより申請するものとする。
  - (1) 施設の名称、住所及び施設番号
  - (2) 施設の面積（敷地面積及び延床面積）
  - (3) 施設の作業員数及び組織体制
  - (4) 日本国向けに輸出される加熱処理液卵の概要：
    - A 家きんの種類（鶏、あひる、がちょう等）及び原産国
    - B 加熱方法、加熱温度及び加熱時間を含む製造工程
    - C 加熱処理において、液卵の中心温度測定方法及び測定場所
  - (5) 施設の構造の概要
    - A 加熱処理前部門及び加熱処理後部門の構造等を示した図面
    - B 加熱処理設備を含む主要設備の配置図
    - C 加熱処理前部門と加熱処理後部門の写真
    - D 加熱処理設備の写真
    - E 加熱処理設備の種類
  - (6) 施設における動線の概要
    - A 原料搬入口から製品搬出口までの家きん肉等の動線
    - B 廃棄物及び排水の動線
    - C 給水の動線
    - D 空気の動線
    - E 作業員の動線
  - (7) 標準作業手順書の一覧
  - (8) 施設周辺の地図
  - (9) その他日本国家畜衛生当局が必要と認める事項
- 9 日本国家畜衛生当局は、第 6 条に関し、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。

- 10 日本国家畜衛生当局が、別添2に規定する要件について完全に適合し、遵守されていると確認された場合、輸出国国家畜衛生当局は日本国家畜衛生当局に事前の承認を得たうえで第9条で規定する立入検査を代わりに実施し、日本国家畜衛生当局にその結果を報告することができる。
- 11 輸出国において、当該製品に対して食品衛生及び動物衛生に関する重大な違反が生じた場合は、日本国家畜衛生当局は第10条に規定する措置を中断することができる。
- 12 輸出国国家畜衛生当局は、認定施設における構造的な変更があった場合は、その変更が本条件に準じ、加熱処理製品に未加熱処理製品による汚染の恐れがない旨を、査察により確認しなければならない。
- 13 輸出国国家畜衛生当局は、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。
- 14 指定加熱処理施設の管理者は、少なくとも一月ごとに、加熱処理の工程において衛生上の危害の発生防止措置が講じられ、適切な品質が担保されていることを確認し、その結果を文書で少なくとも1年間保管しなければならない。関連文書については不正操作防止対策がとられており、バックアップファイルが保存されている場合は電子媒体での保存に代えることができる。
- 15 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。関連文書については不正操作防止対策がとられており、バックアップファイルが保存されている場合は電子媒体での保存に代えることができる。
  - (1) 加熱処理年月日及び加熱要件
  - (2) 加熱処理液卵の製品別の数量
  - (3) 出荷年月日、出荷数量及び仕向け先
- 16 輸出国国家畜衛生当局は、少なくとも1年に1度、指定加熱処理施設の査察を行うこと。本文書に定める要件が遵守されていることについて確認しなければならない。
- 17 輸出国国家畜衛生当局は、第16条の査察の結果を文書で1年間保管するものとする。関連文書については不正操作防止対策がとられており、バックアップ

プファイルが保存されている場合は電子媒体での保存に代えることができる。  
輸出国国家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、査察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 輸出国国家畜衛生当局は、指定加熱処理施設について、第16条の査察の結果、指定基準又は本文書に適合していないことを認める場合には、直ちに当該指定加熱処理施設からの加熱処理液卵の輸出を問題が解決されるまでの間停止すること。輸出国国家畜衛生当局は、第6条に規定された指定加熱処理施設をリストから削除する旨を日本国家畜衛生当局に報告すること。
- 19 輸出国国家畜衛生当局は、第18条の場合において、当該指定加熱処理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、当該施設からの輸出を再開することができる。

(日本国家畜衛生当局による管理)

- 20 日本国家畜衛生当局は、必要に応じて、指定加熱処理施設の立入検査を行い、指定基準及び本条件に適合していることについて確認することができる。

(加熱処理施設の指定取消)

- 21 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、直ちに当該施設からの加熱処理液卵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き
  - (2) 偽り等の手段により指定加熱処理施設が指定を受けたことが判明したとき
  - (3) 指定加熱処理施設において、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) 指定加熱処理施設が正当な理由がなく、日本国家畜衛生当局による違反の是正に関する指導に従わないとき
  - (5) 指定加熱処理施設が正当な理由がなく、指定を受けてから2年間日本国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

(梱包及び保管に関する要件)

- 22 輸出国国家畜衛生当局は、加熱処理液卵が安全で衛生的な資材で包装され、包装された製品は、指定加熱処理施設の名称及び施設番号を表示した清潔な箱に箱詰めされた上で、船積みまでの間、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により扱われ、かつ、輸出までの間開封されることがなかったことを保証しなければならない。
- 23 日本国に輸出される加熱処理液卵が第3国を経由して輸送される場合には、次に掲げる要件を満たすものでなければならない。
- (1) 日本国に輸送される加熱処理液卵は、密閉式コンテナに収容されること
  - (2) 当該コンテナは、輸出国の政府機関により、他国のものと明確に識別できる封印をされること
  - (3) 当該封印様式は、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
- 24 日本到着時に、第23条の封印が脱落し、又は破損している場合には、当該加熱処理肉等について輸入を認めない場合がある。
- 25 輸出国国家畜衛生当局は、輸出国におけるA Iの発生を確認した場合、日本国家畜衛生当局に対し24時間以内にその旨を通報しなければならない。
- 26 輸出国国家畜衛生当局は、第6条に規定された指定加熱処理施設から日本に輸出される加熱処理液卵について、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) AI及びニューカッスル病の発生について、輸出国国家畜衛生当局により通報対象疾病に指定されていること
  - (2) O I Eコードに基づくAIのサーベイランスプログラムが実施されていること
  - (3) 日本国向けに輸出される加熱処理液卵の生産に供される卵は次に掲げる事項を満たさなければならない。
    - (a) 採卵前少なくとも21日間、AI及びニューカッスル病の発生がなく、家きんコレラ若しくは家きんサルモネラ感染症（サルモネラ・プロラム、サルモネラ・ガリナルムによるものに限る。）が臨床的に確認されていない農場において生産された卵であること
    - (b) 家きんの伝染性疾病に感染しているおそれのない家きん群から生産さ

れた卵であること

(c)施設において検査、洗浄、加熱処理、包装又は充填、及び保管されていたことが輸出国家畜衛生当局により検査されたものであること

- (4) 加熱処理液卵が安全で衛生的な資材で包装され、包装された製品は、指定加熱処理施設の名称及び施設番号を表示した清潔な箱に箱詰めされ、輸出までの間開封されず、且つ船積みまでの間、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により扱われたこと
- (5) 殺菌時間と温度、及び加熱処理年月日
- (6) 指定加熱処理施設の名称、所在地及び指定番号
- (7) 封印番号（第3国を経由して輸送される場合）
- (8) 船積み港の名称、船積み年月日
- (9) 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

(別添1)

### 指定施設の基準

- 1 加熱処理前の製品と加熱処理後の製品を扱う場所は、分離されていること。  
加熱処理前の製品と加熱処理後の製品が同じ場所に保管される場合、両者が混入しないように囲まれた室で区分されること
- 2 加熱処理後の製品は、加熱処理前のものと常に分離されて保管されていること
- 3 加熱処理施設は、保管、処理、検査、洗浄、乾燥及び消毒を行う設備を有していること
- 4 加熱処理後部門は、外界から遮断されていること
- 5 加熱処理施設は、加熱処理前のものによる汚染がなされないように適切に扱うための設備及び用具を有していること
- 6 温度記録計等の検査器具を備える加熱処理設備を有していること
- 7 作業員及び設備によって、加熱処理前の製品による加熱処理後の製品の再汚染を引き起こすことがないよう、適切な衛生管理が行われなければならない
- 8 床、壁及び天井は、平滑であり清掃しやすく、床は、不透過性材料で作られ、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
- 9 加熱処理施設は、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衛生標準作業手順書（SSOP）を設置しなければならない
- 10 一連の工程がSSOP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



第10条の除外規定に該当するための要件

- 1 日本国家畜衛生当局は、輸出国の施設の認定・監査システムの査察を行い、以下の事項を確認する。
  - (1) 輸出国は、指定のための施設のコントロール及び登録制度の特別なプログラムを規制する法令を有していること
  - (2) 当該法令及び規則は、この家畜衛生条件に規定する要件と整合性がとれていること
  - (3) 指定施設の抽出検査により、この家畜衛生条件に規定する要件に適合していることが確認されること
  - (4) 過去2年間に日本に輸入された、この家畜衛生条件に規定する製品その他関連する製品において、日本の輸入検疫時における違反を含む食品又は動物安全上の問題が報告されていないこと
- 2 輸出国家畜衛生当局は、以下に掲げる事項を遵守し、実施すること。
  - (1) 輸出国家畜衛生当局は、1 (1)に規定する法令が変更された場合、日本国家畜衛生当局に報告すること
  - (2) 日本国家畜衛生当局によりプログラムや施設に係る情報及びデータを要求された場合、可能な限り提供すること
  - (3) 指定施設で製造された製品において、食品衛生もしくは動物衛生上の問題が生じた場合は、それらの製品への日本への輸出を速やかに停止し、当該事例について日本国家畜衛生当局に通知すること。
  - (4) 輸出国家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局による査察を受け入れること