

<p style="text-align: center;">Animal health requirements for heat-processed poultry meat etc. to be exported from the Republic of Poland to Japan</p>

3 December 2024

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed poultry meat etc. to be exported from the Republic of Poland to Japan.
2. In this document, the following definitions apply:
 - (1) **“Heat-process”**
means heat treatments keeping the temperature at the center of poultry meat etc. at 70 degrees Celsius or higher for one minute or more.
 - (2) **“Poultry”**
means chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes (such as duck and geese).
 - (3) **“Poultry meat etc.”**
means cartilage, meat (including bone-in), fat, blood, tendon and viscera, skin of poultry and products made therefrom (excluding meat meal and MBM (meat and bone meal)).
 - (4) **“Notifiable Avian influenza (NAI)”**
means infection of poultry caused by highly pathogenic notifiable avian influenza (HPNAI) or low pathogenic avian influenza (LPAI) as defined in the World Organization for Animal Health (WOAH, founded as OIE) Terrestrial Animal Health Code.
 - (5) **“Notifiable avian diseases (NAD)”**
means NAI, Newcastle disease, and salmonellosis (caused by *Salmonella pullorum* or *Salmonella gallinarum* only).
 - (6) **“Outbreak”**
means appearance of clinical signs, detection of specific antigens or pathogens, or detection of antibodies (only for NAI, except for the case where adequate epidemiological investigation has shown that the detection was only of isolated seropositive antibodies and not an active infection of avian influenza) with clinical symptoms in domestic poultry.
 - (7) **“The exporting country”**
means Republic of Poland
 - (8) **“The competent authorities of the exporting country”**
means the General Veterinary Inspectorate of the Ministry of Agriculture and Rural Development of the Republic of Poland
 - (9) **“The Japanese animal health authorities”**
means the Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government

(General requirements)

3. The following requirements must be fulfilled in the exporting country.

- (1) NAD are designated as notifiable diseases to the competent authorities of the exporting country.
- (2) The competent authorities of the exporting country have surveillance programs for NAI based on the WOAHA Code and has fully acknowledged the outcome.

(Conditions for the area of origin and raw materials)

4. The heat-processed poultry meat etc. to be exported to Japan must fulfill the following requirements: In the case natural casings are used for the heat-processed poultry meat etc. to be exported to Japan, the products must meet the additional animal health requirements stipulated in Annex 4:

- (1) In the case the heat-processed meat etc. to be exported to Japan have been derived from poultry which is born and raised in the exporting country:
 - (a) The poultry must be raised at farms where no outbreak of NAD has been confirmed for at least 21 days before the slaughter date.
 - (b) The poultry must be confirmed free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante-mortem and post-mortem inspections conducted by the official inspectors of the exporting country at approved slaughter facility specified in Item 5.
- (2) In the case the heat-processed meat etc. to be exported to Japan has been derived from poultry imported from the third countries:
 - (a) The poultry must be born and raised only in the third country.
 - (b) The poultry must be directly imported to the exporting country from the third country. In the case the poultry imported to the exporting country through other 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 relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country.
 - (d) It must be confirmed that the poultry is free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante-mortem and post-mortem inspections conducted by the official inspector of the exporting country at approved slaughter facilities specified in Item 5.
- (3) In the case the heat-processed meat etc. to be exported to Japan have been originated from poultry meat etc. which have been imported from the third countries:
 - (a) The poultry meat etc. must be derived from poultry which was born and raised only in the third countries.

- (b) The poultry meat etc. must be directly imported to the exporting country from the third countries. In the case the poultry meat etc. imported to the exporting country through other country, the poultry meat etc. must satisfy the following conditions:
 - (i) The poultry meat etc. 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 poultry meat etc. derived from poultry must be confirmed to be free from any evidence of any poultry infectious diseases as a result of import inspection conducted by the relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country, and after the said inspection the poultry meat etc. must be directly carried into the approved processing facilities or designated heat-processing facilities specified in Item 6 or 7.

(Requirements for facilities)

- 5. The slaughter facilities where poultry used for heat-processed poultry meat etc. to be exported to Japan is slaughtered must be approved by relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country ("approved slaughter facilities").
- 6. The processing facilities where poultry meat etc. to be exported to Japan are processed (prior to heat-processing) must be approved by relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country ("approved processing facilities").
- 7. The facilities where poultry meat etc. to be exported to Japan are heat-processed must be designated by the Japanese animal health authorities ("designated heat-processing facilities").
- 8. The Japanese animal health authorities will designate the facilities which meet the designation standard stipulated in the Annex 1 for the terms of two years in principle as the designated heat-processing facilities upon application by the competent authorities of the exporting country. 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 approval 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 poultry meat etc. 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 poultry meat etc. in heat-processing
 - (5) General description of structure of the facility

- (a) Building 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 isolated appearances (dividing walls etc.) between pre-heating area and post-heating area
- (d) Photographs of attachment point between heat-processing equipment and dividing walls
- (e) Kind of heat-processing equipment (batch-type steamer, tunnel-type fryer etc.)
- (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 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. In response to an application made under Item 8, the Japanese animal health authorities will conduct on-site inspections of the facilities at the expense of the exporting country to confirm whether they meet the designation standard.

10. In the case that the Japanese animal health authorities confirm that the conditions in the Annex 2 are fully satisfied, as substitute for the provision in Item 9, relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country may conduct on-site inspections and report the results to the Japanese animal health authorities.

11. The competent authorities of the exporting country may apply for the extension of the designated period of the designated heat-processing facilities to the Japanese animal health authorities. Upon the application, the Japanese animal health authorities will extend the designated period of the designated facilities for another two years when the Japanese animal health authorities confirm that the designated facilities meet the designation standard by examining the results stipulated in Item 10 and by conducting on-site inspections stipulated in Item 9 as necessary. (The extended period of two years may be further extended by the same procedure.)

12. The Japanese animal health authorities can terminate application of Item 10 when serious violations to the animal health requirements are reported.

13. When the designated heat-processing facilities have plan on alteration including reconstruction, enlargement (expansion) and/or other changes of the structure related to the designation standards stipulated in the Annex 1, the competent authorities of the exporting country must apply in advance to the Japanese animal health authorities for approval according to the Annex 3.
14. The competent authorities of the exporting country must notify the Japanese animal health authorities immediately if designated heat-processing facilities change their names or addresses.
15. The manager of the designated heat-processing facility must confirm that preventive measures against the occurrence of sanitary hazards are conducted and that proper quality is ensured in the heat-processing procedure at least once per month. The results of the verification must be maintained in written form for at least two years.
16. The manager of the designated heat-processing facility must keep written or electronic records of the following items for at least two 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 poultry meat etc. by each product item.
 - (3) Shipping date, quantity and destination

(Supervision of the competent authorities of the exporting country)

17. The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must visit the designated heat-processing facilities at least once every six months and check whether the facilities maintain fulfillment of the requirements of the designation standard and the animal health requirements of this document. The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must maintain written records of the results of each visit for two years. The relevant document can be kept in electronic form on condition that manipulation prevention measures are taken and backup files are secured.
18. If The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country find that the designated heat-processing facility does not meet the designation standard or the animal health requirements of this document, the relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must immediately suspend all exports of heat-processed poultry meat etc. from the facility to Japan and inform the Japanese animal health authorities of relevant information of the case without delay.

19. In the case of a suspension under Item 18, if appropriate remedial actions have been taken for the designated heat-processing 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.

20. The competent authorities of the exporting country must, upon request, provide the Japanese animal health authorities with a copy of the written record of the result of each visit made under Item 17.

(Supervision of the Japanese animal health authorities)

21. 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)

22. 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 etc. 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 reason.
- (5) When the designated heat-processing facilities do not export heat-processed poultry meat etc. to Japan for two years since the facilities were designated, the Japanese animal health authorities confirm that the competent authorities of the exporting country agree with the deletion of the facilities from the list of the designated heat-processing facilities. When the facilities are deleted from the list and no longer eligible to export the products to Japan, the official letter confirming that fact is sent by the Japanese animal health authorities to the competent authorities of the exporting country.
- (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)

23. The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must ensure that heat-processed poultry meat etc. are packed in safe and hygienic materials, the packed products are contained 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.

24. The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must ensure that heat-processed poultry meat etc. to be exported to Japan are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent contamination with pathogens of any animal infectious diseases prior to shipment.

(Condition of transportation)

25. In the case the heat-processed poultry meat etc. are transported to Japan through the other countries, the heat-processed poultry meat etc. to be exported to Japan must fulfill the following requirements:

- (1) The heat-processed poultry meat etc. to be exported to Japan must be packed in a tight container.
- (2) The container must be sealed by the relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country.
- (3) The seal must be obviously differentiated from that of the other countries.

26. If the seal specified in Item 25 is found to have been intentionally broken or dropped out, etc. at the time of inspection after arrival in Japan, the exported heat-processed poultry meat etc. might be prohibited to import to Japan.

(Other)

27. In the case of confirmation of an outbreak of NAD, the competent authorities of the exporting country must inform the Japanese animal health authorities of the relevant information as soon as possible.

28. Heat-processed poultry meat etc. to be exported from the exporting country to Japan are not subject to export restrictions by Japan with regard to HPAI outbreak in the exporting country.

(Certification of the competent authorities of the exporting country)

29. The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must issue health certificates for all heat-processed poultry meat etc. to be exported to Japan, attesting the following items in English:

- (1) Compliance with each requirement of Item 3 to 7, Item 23 and 24.

- (2) Name, address and approval number of the approved slaughter facilities and the approved processing facilities.
- (3) Name, address and approval number of the designated heat-processing facilities.
- (4) Dates of slaughter, processing and heat-processing.
- (5) Identification number of the seal of the container (for shipments through third countries).
- (6) Date and name of the port of shipment.
- (7) Date and place of issuance of the health certificates, and name and title of the signer.

Designation Standard

1. The designated manufacturing facilities must be divided into pre-heating area which is for raw materials and post-heating area which is exclusively for treating products after heat-processing (hereinafter heat-processed products).
2. The post-heating area must be isolated from the pre-heating area except for penetration structure of heat-processing equipment.
3. The designated facilities have equipment for measuring and recording the actual temperature and time of heat-processing, and the post-heating area has equipment for measuring and recording the temperature and its duration time of center of the products.
4. The post-heating area must be walled off from the outside and once the products enter the post-heating area through the heat-processing equipment, they must not be brought to the outside of the post-heating area until they are contained in the box and loaded in the vehicle for shipment to prevent the recontamination, and to this end, post-heating area requires various equipment necessary for process after heat-processing such as cooling, inspection such as metal detection, packing and storage.
5. The pre-heating area and post-heating area must have its workers dedicated to each area and the worker's flow must be completely separated, and to this end, the pre-heating area and the post-heating area must have individual facilities for workers of each area, such as the entrance and exit, locker room, etc., in order to prevent cross-contamination.
6. Floors, walls and ceilings must be smooth and easy to clean; floors must be made of impermeable material, sloped properly and provided with drainage and be able to be easily disinfected.
7. The designated heat-processing facilities must be equipped with facilities for decontamination as well as water supply facilities which can supply sufficient water for cleaning.
8. The designated heat-processing facilities must introduce a Standard Operating Procedures (SOP) for preventing occurrence of sanitary hazards and ensuring proper quality in a series of pre-heat-processing, heat-processing and post-heat processing.

9. Personnel who supervise compliance with the series of procedures of the procedural manual of Item 8 are posted.

Requirements for application of the provision in Item 10

1. The Japanese animal health authorities make an audit of the exporting country's system of approval and supervision of facilities, and confirm the followings;
 - (1) The exporting country has regulations prescribing specific programs to approve and supervise the facilities.
 - (2) The programs referenced in (1) are consistent with this Animal Health Requirements.
 - (3) Facilities comply with the Animal Health Requirements.
 - (4) There are no reports of violation to this Animal Health Requirements or the program referenced in (1) regarding the products which exported to Japan during last 2 years.
2. The competent authorities of the exporting country respect the following items;
 - (1) The competent authorities of the exporting country have to notify the Japanese animal health authorities when regulations referenced in 1 (1) are revised/amended.
 - (2) The competent authorities of the exporting country have to provide information and/or data of the facilities and/or the programs referenced in 1 (1) upon request from the Japanese animal health authorities.
 - (3) The competent authorities of the exporting country have to receive audit from the Japanese animal health authorities.

**The permission procedures for the alterations
of the designated heat-processing facilities**

1. If the designated heat-processing facilities intend to make the alterations, the competent authorities of the exporting country must submit the detailed information of the alteration plan including construction period to the Japanese animal health authorities at least one month before starting the construction and get permission from the Japanese animal health authorities.
2. The alteration means that reconstruction, enlarging and/or other changes of the designated heat-processing facilities which concern the designation standard in the Annex 1. The examples of the alterations are as follows. Even the case that temporary changes related to the designation standard made during the alteration process are subject to this Annex.

[Reconstruction]

- (1) A reconstruction concerning the heat-processing equipment (increase or decrease of the equipment, the way of the heating processing etc.).
- (2) A reconstruction concerning the separation between the pre-heating area and post- heating area.
- (3) A reconstruction of the inner wall (except the wall that separate the pre-heating area and post-heating area) that is accompanied by the change of the worker's flow line and/or the raw materials and/or product's flow line.
- (4) A reconstruction concerning the outer wall.
- (5) A reconstruction accompanied by the change of use of the area in the designated heat-processing facility.

[Enlargement]

- (1) An enlargement which involves a construction which is not totally independent from the designated area.
 - (2) An enlargement which involves a construction which shares a registration number, name, address etc., of the designated heat-processing facility.
3. The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must suspend the exportation of the heat-processed poultry meat etc. which were produced in the designated heat-processing facilities (or a part of facilities) after the starting of construction of the alterations.

4. When the construction for alterations is completed, the competent authorities of the exporting country must submit completion reports including the actual construction period, floor plan and photos of the alteration area to the Japanese animal health authorities. After receiving the completion reports the Japanese animal health authorities may perform the on-site inspection for the designated heat-processing facilities. Based on the on-site inspection results and/or the completion report, the Japanese animal health authorities allow the designated heat-processing facilities (or a part of the facilities) to produce the heat-processed poultry meat etc. to be exported to Japan.
5. In the case of Item 4, the Japanese animal health authorities conducts on-site inspection of the facilities at the expense of the exporting country.
6. In the case that the Japanese animal health authorities confirm that the conditions in the Annex 2 are fully satisfied, as substitute for the provision in Item 4, the relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country may conduct on-site inspections, report the results to the Japanese animal health authorities and lift export suspension based on Item 3.
7. The Japanese animal health authorities can terminate application of Item 6 when serious violations to the animal health requirements are reported.

**Additional animal health requirements for the meat products using natural casings
to be exported from the Republic of Poland to Japan**

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

1. The natural casings are derived from animal which was born and raised in the countries other than the countries listed in the link below.

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

2. In the case the natural casings for the production of meat products to be exported are originated in the EU, it has to be confirmed that the natural casings are derived from animals which were free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of EU member states.

In the case the natural casings for the production of meat products to be exported are imported from outside the EU, the natural casings must be free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of national government of EU member states or confirmation of the health certificates issued by the originating government.

3. In the case the natural casings are derived from the animals originated from the countries other than the countries free from rinderpest and FMD (<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>), the natural casings after processing need to be salted for at least 30 days with dry salt (NaCl), saturated brine ($A_w < 0.80$), 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 degrees Celsius during this entire period.
4. The natural casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved natural casing facilities”) by the competent authorities of the exporting country as the ones which handle only natural casings prescribed in item 1 and 2. (In the case the natural casings are imported from the third countries, this provision must apply to the meat processing facilities in the exporting countries.)
5. The competent authorities of the exporting country must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, approval number of the approved natural casing facilities in advance.

6. The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must issue health certificates for the meat products using natural casings to be exported to Japan, attesting the following items in English:

(1) Item 1, 2 and 3

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

(3) Name, address and approval number of the approved natural casing facilities

In the case the natural casings derived from pig;

1. In the case the natural casings for the production of exported meat products are originated in the EU, it has to be confirmed that the natural casings are derived from animals which were free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of national government of EU member states.

In the case the natural casings for the production of exported meat products are imported from outside the EU, the natural casings must be free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of national government of EU member states or confirmation of the health certificates issued by the originating government.

2. In the case 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>), the natural casings after processing need to be 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 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 20 degrees Celsius during this entire period.
3. The natural casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved natural casing facilities”) by the relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country as the ones which handle only natural casings prescribed in item 1 and 2. (In the case the natural casings are imported from the third countries, this provision must apply to the meat processing facilities in the exporting countries.)
4. The competent authorities of the exporting country must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, approval number of the approved natural casing facilities in advance.
5. The relevant authorities commanded by competent authorities of the exporting country must issue health certificates for the exported meat products using natural casings to Japan, attesting the following items in English:
 - (1) Item 1 and 2
 - (2) The kind of casings (natural), country of origin
 - (3) Name, address and approval number of the approved natural casing facilities

**ポーランド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
(仮訳)**

3 December 2024

1. この文書は、ポーランド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、次に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。

(1) 加熱処理

家きん肉等の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つ方法による加熱処理

(2) 家きん

鶏、うずら、だちょう、きじ、ほろほろ鳥、七面鳥並びにあひる、がちょうその他のかも目の鳥類

(2) 家きん肉等

家きん由来の軟骨、肉（骨付き肉を含む）、脂肪、血液、腱、内臓、皮及びこれらを原料とする加工品（肉粉及び肉骨粉を除く。）

(3) 加熱処理

家きん肉等の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つ方法による加熱処理

(4) 届出対象鳥インフルエンザ（以下「NAI」という。）

World Organisation for Animal Health (WOAH, founded as OIE) の 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 (HPAI) 又は低病原性鳥インフルエンザウイルス (LPAI) による家きんの感染症

(5) 届出対象家きん疾病（以下「NAD」という。）

NAI、ニューカッスル病、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

ポーランド国内の家きんにおける臨床症状の出現、特異抗原又は病原体の検出若しくは抗体（NAIに限る。適切な疫学調査により、血清陽性抗体のみが検出され、鳥インフルエンザの活動性感染ではないと判明した場合を除く）の検出

(7) 輸出国

ポーランド

(8) 輸出国家畜衛生当局

ポーランド農業農村開発省・獣医総監督局

(9) 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

(一般条件)

- 3 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) NAD が、輸出国家畜衛生当局に対する届出義務のある疾病として指定されていること。
 - (2) 輸出国家畜衛生当局は、WOAH が定める基準に基づく NAI のサーベイランスを実施しており、その結果を把握していること。

(原料に係る要件)

- 4 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等は、次に掲げる条件を満たしていなければならない。なお、天然ケーシングを使用した加熱処理家きん肉等を日本国に輸出する場合は、当該製品は別添 4 に規定される追加要件を満たさなければならない。
- (1) 輸出国でのみ生産、飼養された家きん由来である場合：
 - (a) と殺前少なくとも 21 日間 NAD の発生が確認されていない生産農場において飼育された家きんであること。
 - (b) 5 に規定する認定食鳥処理施設において、輸出国家畜衛生当局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家きんであること。
 - (2) 第三国から輸入された家きん由来である場合：
 - (a) 家きんは第三国でのみ生産、飼養されたこと
 - (b) 家きんは第三国から輸出国に直接輸入されていること。もし家きんがその他の国を経由して輸出国に輸入される場合、家きんは以下の条件を満たす必要がある。
 - (i) 家きんが適切な車両又はコンテナに梱包されていたこと
 - (ii) 車両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) 家きんは輸出国家畜衛生当局の命を受けた関係当局が行う輸入検査の結果、伝染性疾病に感染しているおそれがないことが確認されていること
 - (d) 5 に規定する認定食鳥処理施設において、輸出国家畜衛生当局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ていること。
 - (3) 第三国から輸入された家きん肉等由来である場合：
 - (a) 家きん肉等は、第三国のみで生産、飼養された家きん由来であること
 - (b) 家きん肉等は第三国から輸出国に直接輸入されていること。もし家きん肉等がその他の国を経由して輸出国に輸入される場合、家きん肉等は以下の要件を満たす必要がある。
 - (i) 家きん肉等は適切な車両又は厳重な輸送コンテナに梱包されていたこと
 - (ii) 車両又は輸送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) 家きん肉等は、輸出国家畜衛生当局の命を受けた関係当局が行う輸入検査の結果、伝染性疾病に感染しているおそれがない家きん由来であることが確認されていること。検査後、家きん肉等は直接、6又は7で規定する認定加工施設又は指定加熱処理施設に運搬されること。

(施設に係る要件)

5 日本国に輸出される加熱処理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家畜衛生当局の命を受けた関係当局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家きん肉等の原料に供される家きん肉等を加熱処理前加工する施設は、輸出国家畜衛生当局の命を受けた関係当局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 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等を加熱処理する施設は、日本国家畜衛生当局による指定を受けなければならない（以下「指定加熱処理施設」という。）。

8 日本国家畜衛生当局は、輸出国家畜衛生当局からの申請を受けた場合、別添1に規定する指定基準を満たす施設について、原則2年の間、指定加熱処理施設として指定する。

輸出国家畜衛生当局は、以下に掲げる事項が確認できる英語又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) 加熱処理施設の名称、住所及び施設番号
- (2) 加熱処理施設の広さ（敷地面積、延床面積等）
- (3) 加熱処理施設の通常時の作業人数及び組織体制
- (4) 日本国向けに輸出される加熱処理家きん肉等に関し：
 - (a) 家きんの種類（鶏、あひる、がちょう等）及び原産国
 - (b) 製造工程（加熱方法、加熱温度及び加熱時間を含む）
 - (c) 中心温度測定方法及び測定場所
- (5) 加熱処理施設の構造の概要
 - (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施設図面
 - (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隔離状況（隔壁等）を示した写真
 - (d) 加熱処理設備と隔壁が接している箇所の写真
 - (e) 加熱処理設備の種類（バッチ式スチーマー、連続式フライヤー等）
- (6) 加熱処理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製品動線
 - (b) 加熱処理施設における廃棄物及び排水の動線
 - (c) 加熱処理施設における給水の動線
 - (d) 加熱処理施設における空気の動線
 - (e) 加熱処理施設における作業者の動線
- (7) 加熱処理施設において備えられている標準作業手順書（SOP）の一覧
- (8) 加熱処理施設の周辺の概要
- (9) その他日本国家畜衛生当局が必要と認める事項
- 9 日本国国家畜衛生当局は、8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の立入検査を行う。
- 10 日本国家畜衛生当局が別添2の要件が満たされていると確認した場合、9で定める規定について、輸出国当局の命で関係当局が立入検査を行い、日本国家畜衛生当局に報告する形を取れる。
- 11 輸出国国家畜衛生当局は、指定加熱処理施設の指定期間の延長を日本国家畜衛生当局に申請することができる。申請に基づき、日本国家畜衛生当局は9の現地調査又は10の報告の結果を確認し、当該施設が指定基準を満たしていると確認できた場合、もう2年の間、指定期間を延長するものとする。（この指定期間の延長は、同様の手続きにより繰り返し行うことができる。）
- 12 家畜衛生条件に関する重大な違反が生じた場合は、日本国国家畜衛生当局は10に規定する措置を中断することができる。
- 13 輸出国国家畜衛生当局は、指定加熱処理施設において、別添1に規定される指定基準に関わる部分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を行う場合には、別添3に従い、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。
- 14 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。

15 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ひと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。

16 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。なお、改ざんや操作を防止するための措置を講じ、バックアップファイルを確保することを条件に、当該書類を電子媒体で保管することができる。

- (1) 加熱処理年月日及び加熱処理状況
- (2) 加熱処理した家きん肉等の種類別の数量
- (3) 出荷年月日、出荷数量及び仕向地

(輸出国国家畜衛生当局による監督)

17 輸出国国家畜衛生当局の命を受けた関係当局は、少なくとも半年ごとに指定加熱処理施設の巡回を行い、当該指定加熱処理施設が指定基準及びこの文書に定める家畜衛生条件を遵守していることについて確認し、その結果を文書で2年間保管するものとする。なお、改ざんや操作を防止するための措置を講じ、バックアップファイルを確保することを条件に、当該書類を電子媒体で保管することができる。

18 輸出国国家畜衛生当局の命を受けた関係当局は、当該指定加熱処理施設が、指定基準又はこの文書に定める家畜衛生条件を遵守していないと認める場合には、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。

19 輸出国国家畜衛生当局は、18 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、日本国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。

20 輸出国国家畜衛生当局は、日本から要請があった場合、17 で規定される巡回結果の記録の写しを日本国家畜衛生当局に提出しなければならない。

(日本国家畜衛生当局による監督)

21 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、当該指定加熱処理施設が指定基準及びこの文書に規定する家畜衛生条件を遵守していることについて確認することができる。

(指定加熱処理施設の取消)

- 22 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、直ちに当該指定加熱処理施設で製造された加熱処理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年間日本国向けに輸出実績がないとき（日本国家畜衛生当局は指定加熱処理施設のリストから当該施設が削除することについて、輸出国家畜衛生当局に確認する。当該施設がリストから削除され、対日輸出する資格が無くなった場合、当該事実について、日本国家畜衛生当局は書簡にて通知する。）
 - (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

(梱包と保管に係る条件)

- 23 輸出国国家畜衛生当局の命を受けた関係当局は、指定加熱処理施設において、加熱処理された家きん肉等が安全かつ衛生的な材料で包装され、包装された製品が、指定加熱処理施設の名称および施設番号を表面に記載した清潔な箱に梱包され、出荷前まで開封されないことを保証する必要がある。

- 24 輸出国国家畜衛生当局の命を受けた関係当局は、指定加熱処理施設において、加熱処理された家きん肉等があらゆる家畜伝染病の病原体による汚染を防止するよう、その出荷前まで保管され取り扱われることを保証する必要がある。

(輸送に係る条件)

- 25 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等が第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肉等は、密閉式コンテナに収容されること
- (2) 当該コンテナは、輸出国国家畜衛生当局の命を受けた関係当局により封印されること
- (3) 当該封印は、固有の番号により他国の封印と異なるものであること

- 26 日本国到着時に、25 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。

(その他)

- 27 NAD の発生が確認された場合、輸出国家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に速やかに関連情報を通知しなければならない。
- 28 輸出国から日本に輸出される加熱処理された家きん肉等は、輸出国における HPAI 発生に係る日本による輸出規制の対象にならない。

(輸出国家畜衛生当局による証明書)

- 29 輸出国家畜衛生当局の命を受けた関係当局は、日本国に輸出される加熱処理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) 3～7、23、24 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（第3国を経由する場合）
 - (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、証明獣医師の氏名及び役職名

別添 1

指定基準

1. 施設は、加熱処理前製品を取り扱う加熱処理前部門と加熱処理後の製品（以下、加熱処理製品という。）のみを取り扱う加熱処理後部門に分かれていること。
2. 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隔離されていること。
3. 施設は加熱処理の実際の温度と時間を測定記録する設備を有し、加熱処理後部門は製品の中心温度と経過時間を測定記録する設備を有していること。
4. 加熱処理後部門は外界から隔離されていること。製品が加熱設備を通して当該部門に入った後は、再汚染を防ぐ方法で箱詰めされ、船積みされるまでの間、当該部門の外部に出ないこと。当該部門に、冷却などの加熱処理後の工程及び金属検出などの検査、梱包、保管等に必要な様々な設備が備え付けられていること。
5. 加熱処理前部門と加熱処理後部門には、専用の作業者が設定され、各部門の作業者動線は完全に分離されていること。加熱処理前部門及び加熱処理後部門は、交差汚染防止のため、それぞれの部門の作業者のための出入口、更衣室等の設備を有していること。
6. 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。
7. 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。
8. 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。
9. 一連の工程が 8 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。

別添 2

10 の規定を適用するための要件

- 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) (1) のプログラムは、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) 指定施設は、家畜衛生条件に規定する要件に適合していること。
 - (4) 過去 2 年間に日本国に輸出された製品について、この家畜衛生条件又は(1)のプログラムに対する違反報告がないこと。
- 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、日本国国家畜衛生当局に報告すること。
 - (2) 輸出国家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、施設、1 (1)に規定するプログラム及び／又は施設に係る情報及びデータを提供すること。
 - (3) 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

別添 3

指定加熱処理施設の改築等に係る事前許可について

1. 指定加熱処理施設について、改築等がある場合は、輸出国家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、改築等の施工の1か月前までに施工期間等を含む改築等の内容を添え、日本国家畜衛生当局に申請すること。輸出国家畜衛生当局は、改築等に関し、日本国家畜衛生当局から許可を得なければならない。
2. 改築等とは、改築、増築、その他別添1に記載される指定基準に関わる部分についての一時的又は恒久的な変更であり、その例は以下のとおりである。
 - 〔改築〕
 - (1) 加熱処理設備に関する改築（増数、減数、加熱処理方法の変更等）
 - (2) 加熱処理前部門と加熱処理後部門を分ける隔壁に関する改築
 - (3) 作業者及び／又は原料・製品の動線の変更を伴う施設内壁（加熱処理前部門と加熱処理後部門を分ける隔壁以外）の改築
 - (4) 施設外壁に係る改築
 - (5) 施設内エリアの用途変更に伴う改築
 - 〔増築〕
 - (1) 既存の指定施設と明確に分離できない施設の増築
 - (2) 既存の指定施設と登録番号、名称、住所等を共有する施設の増築
3. 輸出国家畜衛生当局は、改築等の施工開始日以降に製造される加熱処理家きん肉等について、当該施設（あるいは当該施設の一部）から日本国向けに輸出される加熱処理家きん肉等の輸出を一時停止する。
4. 輸出国家畜衛生当局は、実際の施工期間、施設平面図、改築等の部分の写真を含む改築等の終了報告を日本国家畜衛生当局に行うこと。日本国家畜衛生当局は、改築等の終了報告を受けた後、当該施設の現地調査を実施することができる。日本国家畜衛生当局は、現地調査の結果及び／又は改築等の終了報告をもって、当該施設（あるいは当該施設の一部）における製造と対日輸出を許可する。
5. 4の場合、現地調査は輸出国の費用負担とする。
6. 日本国家畜衛生当局が別添2の要件が十分満たされていると確認した場合、4の規定に代えて、輸出国家畜衛生当局の命を受けた関係当局が立入り検査を行い、その結果を日本の家畜衛生当局に報告し、3の停止解除を行うことができる。

7. 日本国家畜衛生当局は、家畜衛生条件に対する重大な違反が報告された場合は、6項の適用を取り消すことができる。

別添 4

ポーランドから日本国向けに輸出される食肉等を使用される
天然ケーシングの追加条件

牛、めん羊及び山羊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に掲げる国以外の国で生まれ、かつ、飼養された動物に由来するものであること。
<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>
- 2 家きん肉等に供される天然ケーシングがEU原産である場合、EU加盟国の検査官が行う又は監督すると畜前後検査により、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動物に由来するものであること。家きん肉等に供される天然ケーシングがEU加盟国以外から輸入されたものである場合には、EU加盟国の検査官が行う又は監督する輸入検査の結果、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。
- 3 天然ケーシングが牛疫及び口蹄疫清浄国
(<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>) 以外の国原産の動物に由来する場合、天然ケーシングは加工後、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、Na₂HP04 を 10.7 パーセント、Na₃P04 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に塩蔵された状態で、少なくとも30 日間密封容器中で保存され、かつ、この全期間、12℃よりも高い温度に維持されること。
- 4 天然ケーシングは、上記 1 及び 2 の要件を満たす天然ケーシングのみを取り扱う施設として、ポーランド家畜衛生当局の認定を受けた施設 (以下「認定天然ケーシング施設」という。) で取り扱われたものであること (第 3 国由来の天然ケーシングが使用される場合、本規定は輸出国の天然ケーシング施設に対して適用される)。
- 5 ポーランド家畜衛生当局は、認定天然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。
- 6 天然ケーシングを用いた食肉等の日本国向け輸出に当たって、ポーランド家畜衛生当局は、次の各事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行すること。
 - 1) 上記 1、2 及び 3 の事項
 - 2) ケーシングの種類 (天然)、ケーシングの原産国名 (ケーシングの由来動物の出生国及び飼養された国)、動物種名
 - 3) 認定天然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 家きん肉等に供される天然ケーシングがEU原産である場合、EU加盟国の検査官が行う又は監督すると畜前後検査により、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動物に由来するものであること。家きん肉等に供される天然ケーシングがEU加盟国以外から輸入されたものである場合には、EU加盟国の検査官が行う又は監督する輸入検査の結果、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。
- 2 天然ケーシングが牛疫、口蹄疫、豚熱及びアフリカ豚熱清浄国 (<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>) 以外の国で飼養された動物に由来する場合、天然ケーシングは加工後、NaCl を 86.5 パーセント、Na₂HP04 を 10.7 パーセント、Na₃P04 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又はリン酸添加飽和食塩水（水分活性 0.80 未満）に塩蔵された状態で、少なくとも 30 日間密封容器中で保存され、かつ、この全期間、20℃ よりも高い温度に維持されること。
- 3 天然ケーシングは、上記 1 及び 2 の要件を満たす天然ケーシングのみを取り扱う施設として、ポーランド当局の認定を受けた施設（以下「認定天然ケーシング施設」という。）で取り扱われたものであること。（第 3 国から輸入した天然ケーシングの場合には、輸出国のケーシング施設に対し本規定を適用する。）
- 4 ポーランド当局は、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。
- 5 天然ケーシングを用いた肉等の日本国向け輸出に当たって、ポーランド家畜衛生当局は、次の各事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行すること。
 - 1) 上記 1 及び 2 の事項
 - 2) ケーシングの種類（天然）、ケーシングの原産国名（ケーシングの由来動物の出生国及び飼養された国）
 - 3) 認定天然ケーシング施設の名称、所在地及び認定番号