

<p style="text-align: center;"><b>Animal Health Requirements for heat-processed liquid egg products to be exported from the Republic of Singapore to Japan</b></p>
--

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed liquid egg products (hereinafter referred to as “heat-processed egg products”) to be exported from the Republic of Singapore to Japan.

2. In this document, the following definitions apply:

**(1) “Heat processing”**

pasteurization that is conducted in the designated heat-processing facilities stipulated in the Point 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”**

chicken, quail, turkey, ostrich, guinea fowl, pheasant and birds classified into Anseriformes order (such as duck and goose).

**(3) “Egg”**

the egg of poultry.

**(4) “Notifiable Avian influenza (NAI)”**

infection of poultry caused by highly pathogenic avian influenza (HPAI) or low pathogenic avian influenza (LPAI) as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code

**(5) “Outbreak”**

appearance of clinical signs, detection of specific antigens or pathogens, or detection of antibodies (only for NAI) with clinical symptoms in domestic poultry

**(6) “The exporting country”**

Republic of Singapore

**(7) “The Japanese animal health authorities”**

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) NAI and Newcastle disease 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 and Newcastle disease based on the OIE Code and has fully acknowledged the outcome.

(Conditions for raw materials)

4. The heat-processed egg products to be exported to Japan must 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.

- 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.

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

(a) i)The poultry must be born in the third country and raised only in that country; or  
ii)The poultry must be born in the third country and raised both in that country and the exporting country.

(b) The poultry must be directly imported to the exporting country from the third country. In 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 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 third countries.

(b) The eggs must be directly imported to the exporting country from the third countries. In case the eggs imported to the exporting country through other 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 Point 6.

5. The eggs which are used for the heat-processed egg products to be exported to Japan must be inspected, washed, sanitized, heat-processed, wrapped/filled-up and stored in the designated heat-processing facilities specified in the Point 6.

(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. The Japanese animal health authorities will designate the facilities which meet the designation standard in Annex 1 for the period of two years in principle as the designated heat-processing facilities upon application by the competent authorities of the exporting country.
8. 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 heat-processing facilities for another two years when the Japanese animal health authorities confirm that the designated heat-processing facilities meet the designation standard by examining the results stipulated in Point 17 and by conducting on-site inspections stipulated in Point 10. (The extended period of two years may be further extended by the same procedure.)
9. 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 egg products to be exported to Japan
    - (a) Species of poultry (chicken, duck, goose, etc.), country of origin
    - (b) Process for production including heating 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 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

10. In response to an application made under Point 7 or 8, the Japanese animal health authorities will conduct on-site inspections of the facilities at the expense of exporting country to confirm whether they meet the designation standard.
11. In the case where the Japanese animal health authorities confirm that the conditions in Annex 2 are fully satisfied, as a substitute for the provision in Point 10, the competent authorities of the exporting country may conduct on-site inspections and report the results to the Japanese animal health authorities.
12. The Japanese animal health authorities can terminate application of Point 11 when serious violations to the animal health requirements are reported.
13. The competent authorities of the exporting country must verify by on-site inspection that any structural changes at the designated heat-processing facility comply with the requirements of this document, and that they do not pose a risk of contaminating heat-processed egg products with other untreated products.
14. The competent authorities of the exporting country must immediately notify the Japanese animal health authorities of change in their names, addresses or approved numbers.
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. The relevant document can be kept in electronic form on condition that measures to prevent falsification of the document are taken and backup files are secure.
16. The manager of the designated heat-processing facility must keep written records of the following items for at least two years. The relevant document can be kept in electronic form on condition that measures to prevent falsification of the document 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.

(Supervision of the competent authorities of the exporting country)

17. The 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 officials must verify that the facilities are in compliance with the requirements of this document. The competent authorities of the exporting country must keep records of the

result of the inspection in written form for 1 year. The relevant document can be kept in electronic form on condition that measures to prevent falsification of the document are taken and backup files are secure.

18. If the competent authorities of the exporting country find that the designated heat-processing facilities do not meet the designation standards or the animal health requirements of this document, the competent authorities of the exporting country must immediately suspend all exports of heat-processed egg products from the facility to Japan and inform the Japanese animal health authorities of relevant information on the case without delay.

19. In case of a suspension under the Point 18, when appropriate corrective 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 Point 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 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 two 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)

23. The competent authorities of the exporting country must ensure that heat-processed egg products are packed in safe and hygienic materials, 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.
24. The competent authorities of the exporting country must ensure that heat-processed egg products are stored and handled in a way to prevent contamination with pathogens of any animal infectious diseases prior to export.

(Condition of transportation)

25. In case heat-processed egg products are transported to Japan through the other countries, the heat-processed egg products to be exported to Japan 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 authorities of the exporting country.
  - (3) The seal must be obviously differentiated from that of the other countries.
26. If the seal specified in the Point 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 egg products may be prohibited to be imported to Japan.

(Other)

27. In the case of confirmation of an outbreak of NAI, the competent authorities of the exporting country must inform the Japanese animal health authorities of the relevant information within 24 hours.
28. The competent authorities of the exporting country must issue inspection certificates for all heat-processed egg products exported to Japan, stating the following items in English:
- (1) Compliance with each requirement of Points 3 to 5 and Point 23, 24.
  - (2) Pasteurization time and temperature, and date of heat-processing.
  - (3) Name, address and official number of the designated heat-processing facilities.
  - (4) Identification number of the seal on the container (for exported heat-processed egg products transported to Japan through third countries).
  - (5) Date and name of the port of shipment.
  - (6) 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 to avoid the 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 shall be made of impermeable materials, sloped properly and provided with drainage and be easily disinfected.
9. The facility must introduce standard operating procedure (SOP) for ensuring appropriate management in a series of pre-heat-processing, heat-processing and post-heat processing.
10. Personnel who supervise compliance with the series of procedures of the SOP of Item 9 above are posted.

Requirements for application of the provision in Point 11

1. The Japanese animal health authorities make an audit of exporting country's system of approval and supervision of facilities, and confirm the followings;
  - (1) The exporting country has regulations prescribing a specific program to approve and supervise the facilities.
  - (2) The regulations referred in (1) above is consistent with this animal health requirements.
  - (3) Facilities comply with this 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 are exported to Japan during last 2 years.
  
2. The competent authorities of exporting country respect and implement the following items;
  - (1) The competent authorities of exporting country have to notify the Japanese animal health authorities when regulations referenced in 1 (1) are revised.
  - (2) The competent authorities of exporting country have to provide information or data of the facilities or the programs referenced in 1 (1) upon request from the Japanese animal health authorities.
  - (3) If there have occurred any problems concerning food and animal safety with the products derived from the designated facilities, those products shall be immediately suspended to export to Japan and such cases should be notified to the Japanese animal health authorities.
  - (4) Experts from the Japanese animal health authorities shall be accepted at any time to make an audit of the system and facilities of exporting country.



シンガポール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、シンガポールから日本国に輸出される加熱処理された液卵製品（以下、「加熱処理液卵製品」）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：6による指定をうけた施設において、次のような条件で加熱する方法による殺菌処理：
    - (a) 液状全卵（液状卵黄も含む）の場合：60℃以上、3分8秒以上
    - (b) 液状卵白の場合：56.7℃以上、3分52秒以上
  - (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) 届出対象鳥インフルエンザ（以下「NAI」という）：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又は低病原性鳥インフルエンザウイルスによる家きんの感染症
  - (5) 発生：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臨床症状と伴う抗体（NAIに限る。）の検出
  - (6) 輸出国：シンガポール
  - (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
- 3 加熱処理をされた液卵（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) NAI及びニューカッスル病の発生について、輸出国の家畜衛生当局に対する報告が行われていること
  - (2) NAI及びニューカッスル病について、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、その結果を輸出国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液卵の原料に供される卵は、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
    - (1) 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
  - (2) 日本国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) (i) 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。  
(ii) 第三国のみににおいて出生し、第三国及び輸出国で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。家きんが第三国から他の国を経由して輸出国へ輸入される場合は、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、第三国から輸出国に到着す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) 第三国で出生、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。卵が第三国から他の国を経由して輸出国へ輸入される場合は、以下の条件を満たすこと。
      - (i) 家きん肉等は、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、第三国から輸出国に到着す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、直接6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 日本国に輸出される加熱処理液卵の原料に供される卵は、6に規定する「指定施設」において、検査され、洗浄され、消毒され、加熱され、包装又は充填され、及び保管されたものでなければならない。
- 6 日本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ていなければならない（以下、指定加熱処理施設）

- 7 日本国家畜衛生当局は、輸出国家畜衛生当局の申請に応じて、別添1の基準に適合すると認められる施設を、指定熱処理施設として、原則的に2年間に限り指定するものとする。
- 8 輸出国の家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、指定期間中に当該施設の指定期間の延長に関する申請を行うことができる。指定期間の延長に関する申請を受けた日本国家畜衛生当局は、17の巡回結果報告の精査の結果、及び必要に応じて行う10の立入検査の結果、指定基準に適合すると認められる場合、当該施設の指定期間を2年間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。）
- 9 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) 加熱処理施設の名称、住所及び施設番号
  - (2) 加熱処理施設の敷地面積及び延床面積
  - (3) 加熱処理施設の通常時の作業員数及び組織体制
  - (4) 日本向けに輸出するため、加熱処理施設において製造される製品に関し：
    - 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
  - (6) 加熱処理施設における物の動きの概要
    - 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 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員の動線
  - (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の一覧
  - (8) 加熱処理施設の周辺の概要
  - (9) その他日本家畜衛生当局が必要と認める事項

- 10 日本国家畜衛生当局は、7または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について立入検査を行う。
- 11 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、輸出国家畜衛生当局は、10の規定に代えて立入検査を実施し、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。
- 12 家畜衛生条件に関する重大な違反が生じた場合は、日本国家畜衛生当局は11に規定する措置を中断することができる。
- 13 輸出国家畜衛生当局は、加熱処理施設における構造的な変更があった場合は、その変更が当該条件に準じ、加熱処理後の液卵製品がその他の未加熱製品による汚染の恐れがない旨を、現地調査により確認しなければならない。
- 14 輸出国家畜衛生当局は、指定加熱処理施設の番号、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、別添1で設置を定められたSOPに基づ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。ただし、関連文書については複製防止措置がとられており、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。
- 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。（ただし、関連文書については複製防止措置がとられており、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処理条件
  - (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
- 17 輸出国家畜衛生当局は、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し、その結果を文書で1年間保管するものとする。ただし、関連文書については複製防止措置がとられており、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。

- 18 輸出国国家畜衛生当局は、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、直ちに当該指定加熱処理施設からの加熱処理液卵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、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、17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。
- 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、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。
- 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

- 23 輸出国家畜衛生当局は、加熱処理家きん肉等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ることがなかったことを保証しなければならない。
- 24 輸出国家畜衛生当局は、日本国に輸出される加熱処理家きん肉等が、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、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により保管され、取り扱われていることを保証しなければならない。
- 25 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封印されること
  - (3) 当該封印は、他国の封印と明確に識別できる封印であること
- 26 日本到着時に、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。
- 27 輸出国家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、輸出国におけるNAIの発生を確認した場合には、24時間以内にその旨を通報しなければならない。
- 28 輸出国家畜衛生当局は、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) 3から5まで及び23、24に適合している旨
  - (2) 加熱処理温度、時間と加熱処理日
  - (3) 指定加熱処理施設の名称、住所及び指定番号
  - (4) 封印番号（第3国を経由する場合）
  - (5) 船積み港の名称、船積み年月日
  - (6) 検査証明書の発行年月日、発行場所、発行者の氏名及び役職名

(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 作業者及び設備によって、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に、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、加熱処理前、加熱処理、加熱処理後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標準作業手順書（SOP）を設置しなければならない
- 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

(別添2)

11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年間に日本に輸入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、(1)に規定されるプログラムや施設に係る情報及びデータを提供すること
  - (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