

**Animal health requirements for heat-processed poultry meat and meat products
to be exported from the Republic of Singapore to Japan**

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed poultry meat and meat products to be exported from the Republic of Singapore to Japan.
2. In this document, the following definitions apply:
 - (1) **“Heat-process”**
heat treatments maintaining the temperature at the center of poultry meat and meat products at 70 degrees Celsius or higher for one minute or more
 - (2) **“Poultry”**
chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes (such as duck and goose)
 - (3) **“Poultry meat and meat products”**
meat, fat, tendon and viscera of poultry and products made therefrom (excluding meat meal and MBM (meat and bone meal))
 - (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”**
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) 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 the area of origin and raw materials)

4. The heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan must fulfill the following requirements. In case natural casings are used for the heat-processed poultry meat

products to be exported to Japan, the products must meet the additional animal health requirements stipulated in Annex 4:

- (1) In case the heat-processed meat and meat products to be exported to Japan have been derived from poultry which is born and raised only in the exporting country.
 - (a) The poultry must be raised at 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) 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 competent authorities of the exporting country at approved slaughter facility stipulated in Point 5.
- (2) In case the heat-processed meat and meat products to be exported to Japan has 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, and directly transported to approved slaughter facilities; 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.
 - (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 inspectors of the competent authorities of the exporting country at approved slaughter facilities specified in Point 5.
- (3) In case the heat-processed meat and meat products to be exported to Japan have been originated from poultry meat and meat products which have been imported from the third countries:
 - (a) The poultry meat and meat products must be derived from poultry which was born and raised only in the third countries.
 - (b) The poultry meat and meat products must be directly imported to the exporting country from the third countries. In case the poultry meat and meat products imported to the exporting country through other country, the poultry meat and meat products must satisfy the following conditions:
 - (i) The poultry meat and meat products 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 and meat products 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 poultry meat and meat products must be directly carried into the approved processing facilities or designated heat-processing facilities specified in Point 6 or 7.

(Requirements for facilities)

5. The slaughter facilities where poultry used for heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan is slaughtered must be approved by the competent authorities of the exporting country ("approved slaughter facilities").

6. The processing facilities where poultry meat and meat products to be exported to Japan are processed (prior to heat processing) must be approved by the competent authorities of the exporting country ("approved processing facilities").

7. The facilities where poultry meat and meat products 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 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.

9. 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 Point 18 and by conducting on-site inspections stipulated in Point 11 as necessary. (The extended period of two years may be further extended by the same procedure.)

10. 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 and meat 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 poultry meat and meat products 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 an isolated appearance (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

11. In response to an application made under Point 8 or 9, 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.

12. In the case where the Japanese animal health authorities confirm that the conditions in Annex 2 are fully satisfied, as substitute for the provision in Point 11, the competent authorities of the exporting country may conduct on-site inspections and report the results to the Japanese animal health authorities.

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

14. 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 Annex 1, the competent authorities of the exporting country must apply in advance to the Japanese animal health authorities for approval according to Annex 3.

15. The competent authorities of the exporting country must immediately notify the Japanese animal health authorities of change in their names, addresses, or approval numbers.

16. The manager of the designated heat-processing facility must confirm that appropriate management is ensured in the heat-processing procedure according to the SOP stipulated in the Annex 1 at least once per month. The results of the verification must be maintained in written form for at least two years.

17. 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 poultry meat and meat products by each product item
- (3) Shipping date, quantity and destination

(Supervision of the competent authorities of the exporting country)

18. 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 competent authorities of the exporting country must report the results of the visits conducted in the previous six months period in written form to the Japanese animal health authorities once every six months and maintain written records of the results of each visit for 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.

19. If the 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 competent authorities of the exporting country must immediately suspend all exports of heat-processed poultry meat and meat products from the facility to Japan and inform the Japanese animal health authorities of relevant information on the case without delay.

20. In case of a suspension under Point 19, 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.

21. 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 18.

(Supervision of the Japanese animal health authorities)

22. 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)

23. In any of the following cases, the Japanese animal health authorities may revoke the designation of facilities and immediately suspend the import of heat-processed poultry meat and meat 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 poultry meat and meat products to Japan for two years since the facilities were designated without any justifiable reasons.
- (6) Unless otherwise above items from (1) to (5), when the designated 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)

24. The competent authorities of the exporting country must ensure that heat-processed poultry meat and meat 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 shipment.

25. The competent authorities of the exporting country must ensure that heat-processed poultry meat and meat products are stored and handled in a way to prevent contamination with pathogens of any animal infectious diseases prior to shipment.

(Condition of transportation)

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

- (1) The heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan must be packed in a tight container.
- (2) The 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.

27. If the seal specified in Point 26 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 and meat products may be prohibited to be imported to Japan.

(Other)

28. In 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.

(Certification of the competent authorities of the exporting country)

29. The competent authorities of the exporting country must issue inspection certificates for all heat-processed poultry meat and meat products exported to Japan, stating the following items in English:

- (1) Compliance with each requirement of Points 3 to 6 and Point 24, 25.
- (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 inspection certificate, and name and title of the signer.

Annex 1

Designation Standard

1. The designated heat-processing facilities must have a pre-heating area which is exclusively for treating raw materials furnished with necessary equipment, and a post-heating area which is exclusively for treating heat processed products furnished with necessary equipment including heat-processing equipment.
2. The pre-heating area must be isolated from the post-heating area except for windows of heat-processing equipment.
3. The pre-heating area must have facilities for storage, treatment and quality inspection.
4. The post-heating area must be walled off from the outside and have heat-processing equipment furnished with instruments for inspection such as temperature recorders and equipment or instruments for inspection, cooling, storage and packing after heat -processing.
5. The pre-heating area and the post-heating area must have facilities, such as the entrance and exit, locker room, etc. in each area for personnel of each area in order to prevent recontamination.
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 standard operating procedures (SOP) for ensuring appropriate management 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 SOP of Point 8 are posted.

Annex 2

Requirements for application of the provision in Point 12

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 which prescribe specific programs to approve and supervise the facilities.
 - (2) The regulations referenced in (1) are 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 to 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 be exported 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.

Annex 3

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 obtain 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 Annex 1. The examples of the alterations are as follows. Even the case where temporary changes related to the designation standard are 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 completely independent from the designated area.
 - (2) An enlargement which involves a construction which shares a approval number, name, address etc, of the designated heat-processing facility.

3. The competent authorities of the exporting country must suspend the exportation of the heat-processed poultry meat and meat products 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 altered area to the Japanese animal health authorities. After receiving the completion reports the Japanese animal health authorities may conduct 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 and meat products to be exported to Japan.

5. In case of Item 4, the Japanese animal health authorities conducts on-site inspections of the facilities at the expense of the exporting country.
6. In the case where the Japanese animal health authorities confirm that the conditions in Annex 2 are fully satisfied, as substitute for the provision in Item 4, the competent authorities of the exporting country may conduct on-site inspections, report the results to the Japanese animal health authorities and the suspension based on Item 3 may be lifted.
7. The Japanese animal health authorities can terminate application of Item 6 when serious violations to the animal health requirements are reported.

Annex 4

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

In 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.

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

2 In case the natural casings for the production of meat products to be exported are originated in the exporting country, 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 the competent authorities of the exporting country.

In case the natural casings for the production of meat products to be exported are imported from the third countries, 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 the competent authorities of the exporting country or confirmation of the health certificates issued by the competent authorities of the origin country.

3 In 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°C 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 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, approved number of the approved natural casing facilities in advance.

6 The competent authorities of the exporting country must issue inspection certificates for the meat products using natural casings to be exported to Japan, stating the following items in English:

(1) Item 1 and 2

- (2) Country of production of natural casings
- (3) Country where the animal used for the production of natural casing is born and raised
- (4) Animal species used for the production of natural casing
- (5) Name, address and approved number of approved natural casing facilities

In case the natural casings derived from pig;

1 In case the natural casings for the production of exported meat products are originated in the exporting country, 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 the competent authorities of the exporting country.

In case the natural casings for the production of exported meat products are imported from the third countries, 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 the competent authorities of the exporting country or confirmation of the health certificates issued by the competent authorities of the origin country.

2 In 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°C 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 animal health authorities of Singapore as the ones which handle natural casings prescribed in item 1 and 2, and take preventive measure against contamination by other natural casings. (In 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 animal health authorities of Singapore must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, approval number of the approved natural casing facilities in advance.

5 The animal health authorities of Singapore must issue inspection certificates for the exported meat products using natural casing to Japan, stating the following items in English:

1) Item 1 and 2

(2) Country of production of natural casings

(3) Country where the animal used for the production of natural casing is born and raised

(4) Animal species of used for the production of natural casing

(5) Name, address and approved number of approved natural casing facilities

**シンガポールから日本国向けに輸出される加熱処理家きん肉等に関する
家畜衛生条件案（仮訳）**

- 1 この文書は、シンガポールから日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等についての家畜衛生条件を定めるものとする。

- 2 この文書において、次に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。
 - (1) 加熱処理：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による処理
 - (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
 - (3) 家きん肉等：家きん由来の、肉、脂肪、腱及び臓器並びにこれらを原料とする加工品（肉粉及び肉骨粉を除く。）
 - (4) 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

（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) NAIとニューカッスル病が、輸出国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) 家畜衛生当局は、国際獣疫事務局が定める基準に基づくNAIとニューカッスル病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。

（生産地及び原材料の条件）

- 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す家きん由来のものでなければならない。さらに、日本国に輸出される加熱処理家きん肉等に天然ケーシングを用いる場合は、別添4に規定している追加条件を満たさなければならない。

(1) 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等が、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) と殺日前 21 日以上の間、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で飼育された家きんであること。

(b) 5 に規定する施設において、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、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。

(2) 日本国に輸出される加熱処理家きん肉等が、第三国から輸入された家きんに由来する場合

(a) (i) 第三国のみにおいて出生し、飼養され、かつ、輸出国の認定と畜場へ直接運搬された家きんであること。

ii) 第三において出生し、その国及び輸出国のみ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。

(d) 5 に規定する施設において、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、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家きん肉等が輸出国に認定を受けた工場又は第三国から輸入された家きん肉等に由来する場合

(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肉等であること。家きん肉等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又は7に規定する施設に直接搬入された家きん肉等であること。

(処理施設の条件)

- 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の政府機関の認定を受けた施設（以下「認定食鳥処理施設」という。）でなければならない。
- 6 日本国に輸出される加熱処理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、輸出国の政府機関の認定を受けた施設（以下「認定加工施設」という。）でなければならない。
- 7 日本国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り指定を受けた施設（以下「指定加熱処理施設」という。）でなければならない。
- 8 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。
- 9 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、18の巡回結果報告の精査の結果、及び必要に応じて行う11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。）
- 10 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（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
- 11 日本国家畜衛生当局は、8または9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。
- 12 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、11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。
- 13 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12に規定する措置を中断することができる。
- 14 輸出国家畜衛生当局は、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係る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。
- 15 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。

16 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 に基づいて適正な管理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。

17 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) 加熱処理した家きん肉等の種類別の数量

(3) 出荷年月日及び出荷数量

(輸出国家畜衛生当局による監督)

18 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、その結果を文書で日本国家畜衛生当局へ報告し、同文書を2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)

19 輸出国家畜衛生当局は、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。

20 輸出国家畜衛生当局は、19 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。

21 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、18 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。

(日本国家畜衛生当局による監督)

- 22 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。

(指定加熱処理施設の取消)

- 23 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

(包装、保管の条件)

24. 輸出国国家畜衛生当局は、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。

- 25 輸出国国家畜衛生当局は、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。

(経由の条件)

- 26 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

27 日本到着時に、26 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)

28 輸出国国家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、輸出国における N A I 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。

(証明書)

29 輸出国国家畜衛生当局は、日本に輸出される加熱処理をされた家きん肉等について、次の事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行しなければならない。

- (1) 3 から 6 まで及び 24、25 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、発行者の氏名及び役職名

指定基準

1. 加熱処理前の取扱いを行う設備を備える加熱処理前部門並びに加熱処理設備及び加熱処理後の取扱いを行う設備を備える加熱処理後部門を有していること。
2. 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. 加熱処理前部門は、保管、処理及び検査を行う設備を有していること。
4. 加熱処理後部門は、外界から遮断され、温度記録計等の検査器具を備える加熱処理設備及び加熱処理後の検査、冷却、保管及び包装を行う設備を有していること。
5. 加熱処理前部門及び加熱処理後部門は、再汚染防止のため、それぞれの部門の作業者のための出入口、更衣室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 SOP（標準作業手順）が設置されていること。
9. 一連の工程が 8 の SOP 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。

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) 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。
 - (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

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より許可を得なければならない。
2. 改築等とは、改築、増築及びその他別添1に記載される指定基準に関わる部分についての変更であり、その例は以下の通りである。なお、改築過程で一時的に指定基準に関わる変更等を伴う場合も対象となる。

[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 原料処理部門と加熱処理部門を分ける隔壁に関する改築
 - ③ 作業員及び／または原料・製品の動線の変更を伴う施設内壁（原料処理部門と加熱処理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）から日本向けに輸出される加熱処理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、原則的に当該施設の現地調査を実施する。日本国家畜衛生当局は、現地調査の結果及び／あるい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）の使用を許可する。
5. 4の場合、日本国家畜衛生当局は、輸出国の政府の経費負担により現地調査を実施するものとする。

6. 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、4の規定に代えて立入検査を実施し、日本国家畜衛生当局への結果報告をもって、3に基づく輸入停止を解除することができる。
7. 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、6に規定する措置を中断することができる。

シンガポールから日本向けに輸出される食肉等に使用される天然ケーシングの追加条件

<牛、めん羊及び山羊由来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、下記の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。
<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>
- 2 天然ケーシングは、輸出国当局の公的検査官が行うと殺の前後の検査により、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ものであること。また、第3国から輸入した天然ケーシングの場合には、輸出国当局の公的検査官による輸入検査を受け、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 ケーシングが牛疫又は口蹄疫清浄国
(<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、ケーシングへの加工後、当該ケーシングは乾燥塩 (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、Na₂HPO₄を10.7 パーセント、Na₃PO₄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、輸出国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を使用して食肉等を生産している場合には、当該食肉等の認定加工施設に対し本規定を適用する。) 。
- 5 輸出国当局は、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、輸出国当局は、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) 天然ケーシングの加工国名
- 3) 天然ケーシングの由来動物の出生国及び飼養された国
- 4) 動物種名
- 5) 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 天然ケーシングは、輸出国当局の公的検査官が行うと殺の前後の検査により、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ものであること。また、第3国から輸入した天然ケーシングの場合には、輸出国当局の公的検査官による輸入検査を受け、あるいは、原産国政府機関の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 天然ケーシングを用いた食肉等の日本向け輸出に当たって、輸出国当局は、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) 天然ケーシングの加工原産国名
- 3) (天然ケーシングの由来動物の出生国及び飼養された国を含む)、
- 4) 動物種名
- 5 3) 認定天然ケーシング施設の名称、所在地及び認定番号