

## **Animal Health Requirements for poultry meat etc. to be exported to Japan from Türkiye**

Animal Health requirements for poultry meat etc. to be exported to Japan from Türkiye (hereinafter referred to as “the exported poultry meat etc.”) are applied as follows.

### **(Definitions)**

#### **“Poultry”**

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

#### **“Poultry meat etc.”**

means meat, bone, fat, blood, skin, tendon and viscera of poultry and their products.

#### **“Highly pathogenic avian influenza (referred to as HPAI)”**

means infection of poultry caused by an avian influenza virus of high pathogenicity as defined in the World Organisation for Animal Health (WOAH; founded as OIE) Terrestrial Animal Health Code.

#### **“Low pathogenic avian influenza (referred to as LPAI)”**

means infection of poultry caused by an avian influenza virus of H5 and H7 subtypes other than HPAI virus.

#### **“Notifiable Avian Influenza (referred to as NAI)”**

means HPAI and LPAI as defined above.

#### **“Fowl cholera”**

means infection of poultry caused by a bacterium, *Pasteurella multocida* with acute septicemia.

#### **“Outbreak”**

means appearance of clinical signs, detection of specific antigens or antibodies (for NAI only), or identification of the pathogens of the disease in domestic poultry.

#### **“Country of origin”**

means country or region where live poultry and raw materials of the poultry meat etc. to be exported to Japan from Türkiye were produced.

Country of origin must be on the list of the countries and regions which are recognized as free from Highly Pathogenic Avian Influenza (HPAI) and Low Pathogenic Avian Influenza (LPAI) by the competent authority of Japan (hereinafter referred to as “the third free countries”). Please refer to the latest list of the third free countries from the

following URL:

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

**“The Japanese animal health authority”**

means Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government.

**“The competent authority of Türkiye”**

means General Directorate of Food and Control (GDFC), Ministry of Agriculture and Forestry

**1. General requirements for animal health**

In Türkiye,

- (1) NAI and Newcastle Disease are notifiable diseases. These diseases must be brought to the attention of the competent authority of Türkiye immediately after an outbreak is detected or suspected in accordance with national regulation.
- (2) If an outbreak of NAI is detected or suspected, the competent authority of Türkiye must immediately suspend the export of poultry meat etc. to Japan and officially notify the Japanese animal health authority of the outbreak.
- (3) The surveillance program for NAI based on the WOA Code is implemented by the competent authority of Türkiye.
- (4) The vaccination against NAI is prohibited.

**2. Requirements regarding origin of poultry**

- (1) Türkiye has been free from NAI for at least 28 days before the day of shipment of poultry meat etc. to be exported to Japan.
- (2) The poultry used for the production of poultry meat etc. to be exported to Japan must be kept and raised in an area (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) where there has been free from Newcastle Disease for at least 90 days before slaughter or since the hatching of the poultry.
- (3) The premises of origin of the poultry, from which the exported poultry meat originates, have been free from Fowl Cholera and other serious/important poultry infectious diseases designated by the competent authority of Türkiye for at least 90 days before slaughter or since the hatching of the poultry.

**3. Requirements regarding the establishments for production**

- (1) The establishments for production (including slaughtering, processing and storage facilities. Hereinafter referred to as "the establishments") of the poultry meat etc. to be exported to Japan must be authorized by the competent authority of Türkiye as the ones where sanitary inspections are conducted periodically by the government veterinary inspector or the animal health inspector appointed by the competent authority of Türkiye (hereinafter referred to as "the inspector").

- (2) The competent authority of Türkiye must notify the Japanese animal health authority of the name, address and registration number of the establishments in advance.
- (3) The Japanese animal health authority may conduct on-site inspections of the establishments, if it is necessary. When the Japanese animal health authority recognizes that the inspected establishment does not meet the requirements stipulated in this document, the shipment of the poultry meat etc. to be exported to Japan from the said establishment may be suspended.

#### **4. Requirements for processing**

- (1) The poultry used for the production of poultry meat etc. to be exported to Japan must be confirmed free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by the inspector.
- (2) The poultry meat etc. to be exported to Japan must be handled and stored in such a way as to prevent contamination with pathogens of any animal infectious disease prior to shipment to Japan.
- (3) The poultry meat etc. to be exported to Japan must be packed in safe and hygienic materials and the packed meat etc. must be contained in clean container boxes with the name and the approval number of the processing plant on the surface of the boxes.

#### **5. Requirements for transportation**

- (1) The poultry meat etc. to be exported to Japan must be transported directly to Japan,  
or
- (2) The poultry meat etc. to be exported to Japan must be transported to Japan through the third countries in a hermetic container sealed by the competent authority of Türkiye.

#### **6. Inspection Certificate**

The competent authority of Türkiye must issue inspection certificate for all the poultry meat etc. to be exported to Japan, stating the following items in detail in English:

- (1) Statements regarding 1-(1), 1-(3), 1-(4), 2, 3-(1), 4-(1), 4-(2);
- (2) Country and region of origin.
- (3) Name, address and registration number of slaughterhouse, processing plant and storage facility.
- (4) Date of slaughter, processing and packing.
- (5) Name of the port of shipment.
- (6) Date and place of issuance of the inspection certificate, and name and official title of the signer
- (7) Seal number (if sealed)

In case Türkiye is not the country of origin of the poultry meat etc. to be exported to

Japan, an original or a copy of inspection certificate satisfying all the conditions mentioned above\*, issued by the government authority of the country of origin, must be attached to the inspection certificate issued by the competent authority of Türkiye.

\*The period specified in item 2-(1) must be aligned with the Animal Health Requirements [available at <https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/chicken-meet.html>] between Japan and the country of origin of the exported poultry meat etc.

## **Additional animal health requirements for the meat products using natural casings to be exported to Japan from Türkiye**

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

1 The natural casings must be 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 EU, it has to be confirmed that they 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 case the natural casings for the production of meat products to be exported are imported from outside the EU, they must have been 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 government of the country of origin.

3 If the natural casings are derived from animals originating from countries other than those free from rinderpest and FMD (<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>), they must be, after processing, 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 Natural casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved casing facilities”) by the national government of Türkiye as the ones which handle only natural casings prescribed in item 1, 2 and 3. (In case the natural casings are imported from third countries, this provision must apply to the natural casing facilities in the countries that export the casing to Türkiye.)

5 The animal health authorities of Türkiye must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, registration number of the approved natural casing facilities in advance.

6 The animal health authorities of Türkiye must issue inspection certificates for the meat products using natural casings to be exported to Japan, attesting the following items in English:

1) Items 1, 2 and 3 of this Annex

2) The kind of casings (natural), country of origin (name of the country where the

animals used for the production of natural casings were born and raised) and  
animal species of origin

3) Name, address and registration number of the 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 EU, it has to be confirmed that they 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 case the natural casings for the production of exported meat products are imported from outside the EU, they must have been 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 government of the country of origin.
- 2 If the natural casings are derived from animals originating from countries other than those free from rinderpest, FMD, CSF and ASF (<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>), they must be, after processing, 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  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  and 2.8 percent  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  (weight/weight/weight) in the sealed container and must be kept at a temperature of greater than 20°C during this entire period.
- 3 Natural casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved natural casing facilities”) by the national government of Türkiye as the ones which handle only natural casings described in items 1 and 2. (In case the natural casings are imported from third countries, this provision must apply to the natural casing facilities in the countries that export the casing to Türkiye.)
- 4 The animal health authorities of Türkiye must inform the Japanese animal health authorities of the name, address, registration number of the approved natural casing facilities in advance.
- 5 The animal health authorities of Türkiye must issue inspection certificates for the exported meat products using natural casings to Japan, attesting the following items in English:
  - 1) Items 1 and 2 of this Annex
  - 2) The kind of casings (natural), country of origin (name of the country where the animals used for the production of natural casings were born and raised)
  - 3) Name, address and registration number of the approved natural casing facilities

## トルコから日本向けに輸出される家きん肉等の家畜衛生条件（仮訳）

トルコから日本向けに輸出される家きん肉等に適用する家畜衛生条件は、次によることとする。

次に掲げる用語は、以下のとおりに定義する。

「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）

「家きん肉等」

家きん由来の肉、骨、脂肪、血液、皮、腱及び臓器並びにこれらを原料とする加工品

「高病原性鳥インフルエンザ（「HPAI」という。）」

国際獣疫事務局（WOAH；OIEとして設立）の Terrestrial Animal Health Code において高病原性であると定義される鳥インフルエンザウイルスによって引き起こされる家きんの感染症をいう。

「低病原性鳥インフルエンザ（「LPAI」という。）」

H5 及び H7 亜型の鳥インフルエンザウイルスのうち、HPAI ウイルスでないウイルスによって引き起こされる家きんの感染症をいう。

「通報対象鳥インフルエンザ（「NAI」という。）」

上に定義された HPAI 及び LPAI をいう。

「家きんコレラ」

急性敗血症を伴う *Pasteurella multocida* による家きんの感染症

「発生」

飼養されている家きんにおける当該疾病の臨床症状の出現、当該疾病に対する特異抗原若しくは抗体（通報対象鳥インフルエンザの抗体に限る。）の検出又は当該疾病の病原体の分離

「原産国」



トルコから日本向けに輸出される家きん肉等の由来となる生きた家きん及び原料が生産された国又は地域

原産国は、日本家畜衛生当局が高病原性及び低病原性鳥インフルエンザについて清浄と認めた国又は地域（以下、「第3清浄国」という。）であること。第3清浄国の最新のリストについては、以下を参照すること。

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

「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

「トルコ家畜衛生当局」

トルコ 食料管理総局・農林省

## 1 一般要件

家きん肉等を日本国に輸出する場合には、トルコにおいて、次に掲げる条件が満たされていないなければならない。

- (1) NAI 及びニューカッスル病が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。これらの疾病の発生が、国内法に基づいて発見された、又はその疑いが確認された場合には、トルコ家畜衛生当局に速やかに届け出られなければならない。
- (2) トルコ家畜衛生当局は、NAI の発生又はその疑いを確認した場合には、直ちに日本向け家きん肉等の輸出を停止するとともに、日本国家畜衛生当局に対しその旨を通報すること。
- (3) NAI について、WOAH が定める基準に基づいたサーベイランスが、トルコ家畜衛生当局により実施されていること。
- (4) NAI に対するワクチン接種が禁止されていること。

## 2 家きんの原産地の条件

- (1) 日本向けに輸出される家きん肉等が輸出される前 28 日間以上、トルコにおいては NAI が発生していないこと。
- (2) 日本向けに輸出される家きん肉等の生産に供される家きんは、と殺前 90 日間以上又は孵化以降、ニューカッスル病の発生がない地域（少なくとも原産農場から半径 50 k m の範囲）で飼養されること。
- (3) 日本向けに輸出される家きん肉等の生産に供される家きんの原産農場では、家きんのと殺前 90 日以上又は孵化以降、家きんコレラ及びその他トル

コ家畜衛生当局が重要とみなす家きんの伝染性疾病の発生がないこと。

### 3 生産施設の条件

- (1) 輸出家きん肉等の生産施設（と畜場、加工場、保管場所を含む。以下「施設」とする。）は、トルコ家畜衛生当局により認定されており、政府獣医官または同当局により委嘱された家畜衛生検査官（以下「検査官」という。）による日本向けに輸出される家きん肉等の検査が常時行われ、衛生的な措置を講じている場所であること。
- (2) トルコ家畜衛生当局は、生産施設の名称、所在地及び指定番号を事前に日本国家畜衛生当局に通知すること。
- (3) 日本国家畜衛生当局は、施設の立入検査を実施することができる。その結果、検査された施設において、本文書で規定される要件に違反した事実を認めた場合は、当該施設からの家きん肉等の日本向け輸出を停止することができる。

### 4 生産に関する条件

- (1) 日本向けに輸出される家きん肉等は、検査官による生体検査及び解体後の検査の結果、家きんの伝染性疾病に罹っていないと認められた家きん由来であること。
- (2) 日本向けに輸出される家きん肉等は、輸出されるまでの間、家畜の伝染病の病原体に汚染される恐れのない方法で取扱われ、保管されること。
- (3) 日本向けに輸出される家きん肉等は、安全かつ衛生的な資材で包装され、衛生的な箱で梱包されなければならない。梱包箱の外面に当該処理場名及び処理場番号が表示されること。

### 5 輸送に関する条件

- (1) 日本向けに輸出される家きん肉等は日本へ直接輸送されること。  
または、
- (2) 日本向けに輸出される家きん肉等が第3国を経由する場合はトルコ家畜衛生当局により封印された密閉コンテナで輸送されること。

### 6 検査証明書

トルコ家畜衛生当局は、日本向けに輸出される家きん肉等について、以下の事項について英語で記載された検査証明書を発行しなければならない。

- (1) 本条件の 1-(1), 1-(3), 1-(4), 2, 3-(1), 4-(1), 4-(2);に適合している旨
- (2) 原産国及び地域

- (3) と殺、加工及び保管施設の名称、住所及び指定番号
- (4) と殺、加工及び梱包日
- (5) 搭載地の名称
- (6) 検査証明書の発行日及び発行場所、署名者の氏名及び役職
- (7) 封印番号（封印されている場合）

トルコが日本向けに輸出される家きん肉等の原産国でない場合、トルコ家畜衛生当局が発行する検査証明書とともに、前記内容\*をすべて満たした原産国政府機関発行の検査証明書の原本又は写しを添付すること。

\*2-(1)で定める期間は、日本と当該原産国との間で締結された家畜衛生条件 [<https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/chicken-meet.html>]に合致していること。

トルコから日本向けに輸出される食肉等に使用される  
天然ケーシングの家畜衛生条件 (仮訳)

＜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 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 輸出される肉製品に使用される天然ケーシングが EU 原産である場合、ケーシングは、EU 加盟国の政府機関の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恐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。

輸出される肉製品に使用される天然ケーシングが EU 以外の国から輸入されたものである場合には、EU 加盟国の政府機関の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。

3 天然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、Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> を 10.7 パーセント、Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> 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、2 及び 3 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、トルコ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 国から輸入した天然ケーシングの場合には、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 トルコ家畜衛生当局は、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向け輸出に当たって、トルコ家畜衛生当局は、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 輸出される肉製品に使用される天然ケーシングが EU 原産である場合、ケーシングは、EU 加盟国の政府機関の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恐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。

輸出される肉製品に使用される天然ケーシングが EU 以外の国から輸入されたものである場合には、EU 加盟国の政府機関の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、Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> を 10.7 パーセント、Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> 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、トルコ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、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。）

4 トルコ家畜衛生当局は、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。

5 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、トルコ家畜衛生当局は、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