

Animal health requirements for heat-processed poultry meat and meat products to be exported from The United Kingdom to Japan

22 March 2019
Amendment 11 July 2023

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan from The United Kingdom.

2. In this document, the following definitions apply:

(1) “Heat-process”

heat treatments keeping the temperature at the center of poultry meat and meat products at 70°C or higher for one minute or more

(2) “Poultry”

chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes (such as duck and geese)

(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 notifiable avian influenza (HPNAI) or low pathogenic avian influenza (LPNAI) as defined in the World Organisation for Animal Health (WOAH, founded as OIE) Terrestrial Animal Health Code

(5) “Fowl Cholera”

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

(6) “Outbreak”

appearance of clinical signs, detection of specific antigens or pathogens, or detection of antibodies (only for NAI)

(7) “The animal health authorities of the United Kingdom”

The Department for the Environment, Food and Rural Affairs.

(8) “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 have been fulfilled in the United Kingdom.

- (1) NAI and Newcastle disease are designated as notifiable diseases to the animal health authorities of the United Kingdom.
- (2) The animal health authorities of the United Kingdom have surveillance programs for NAI based on the WOA Code and have 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) born and raised only in the United Kingdom;
- (2) raised at farms where no outbreak of NAI, Newcastle disease, fowl cholera and salmonellosis (caused by *Salmonella pullorum* or *Salmonella gallinarum* only) has been confirmed for at least 21 days before the slaughter date.
- (3) confirmed to be free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante-mortem and post-mortem inspections conducted and/or supervised by official inspectors of the government of the United Kingdom at an approved slaughter facility (as defined in Item 5).

Requirements for facilities

5. The slaughter facilities where the poultry used for heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan is slaughtered, must be approved by the government of the United Kingdom ("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 government of the United Kingdom ("approved processing facilities").

7. The facilities where poultry meat and meat products to be exported to Japan are heat-processed must be approved by the government of the United Kingdom and 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 the Annex 1 for the terms of two years in principle as the designated heat-processing facilities upon application by the animal health authorities of the United Kingdom.

9. The animal health authorities of the United Kingdom may apply for the extension of the designated period of the designated 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 described in Item 18 and by conducting on-site inspections described in Item 11. (The extended period of two years may be further extended by the same procedure.)

10. The animal health authorities of the United Kingdom will submit the documents which show the following items in English or Japanese language to the Japanese animal health authorities as the application.

- (1) Facility name, Facility address and Registration number of the facility
- (2) Scale of the facility (i.e. ground-floor area, total-floor area)
- (3) Number of workers and organization chart of the facility
- (4) General description of heat-processed 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 heat method, heating temperature, heating period
 - (c) Procedures, including measuring method and location for central temperature for poultry meat and meat products 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 separation (dividing walls etc.) between pre-heating area and post-heating area
 - (d) Photographs of attachment point between heat-processing equipment and dividing walls
 - (e) Type 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 Item 10, the Japanese animal health authorities will conduct on-site inspections of the facilities at the expense of the United Kingdom to confirm whether they meet the designation standard.
12. 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 11, the animal health authorities of the United Kingdom 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 Item 12 when serious violations to the animal health requirements are reported.
14. When the designated heat-processing facilities have plan on significant alteration including reconstruction, enlargement (expansion) and/or other changes of the structure related to the designation standards stipulated in the Annex 1, the animal health authorities of the United Kingdom must apply in advance to the Japanese animal health authorities for approval according to the Annex 3.
15. The animal health authorities of The United Kingdom must notify the Japanese animal health authorities immediately if the designated heat-processing facilities change their names or addresses.
16. The Food Business Operator 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.
17. The Food Business Operator of the designated heat-processing facility must keep written records of the following items for at least two years:
 - i) Date of heat processing and heating condition
 - ii) Quantity of heat-processed poultry meat and meat products by each product item
 - iii) Shipping date, quantity and destination

Supervision by the animal health authorities of the United Kingdom

18. The animal health authorities of the United Kingdom 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 animal health authorities of the United Kingdom must maintain written records of the results of each visit for two years.

19. If the animal health authorities of the United Kingdom finds that the designated heat-processing facility does not meet the designation standard or the animal health requirements of this document, the animal health authorities of the United Kingdom 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 of the case without delay.

20. In the case of a suspension under Item 19, if appropriate remedial actions have been taken for the designated heat-processing facility, the animal health authorities of the United Kingdom 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 animal health authorities of the United Kingdom 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 18.

Supervision by 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.

Conditions related to storage

24. The animal health authorities of the United Kingdom must ensure that heat-processed poultry meat and meat products 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.

Conditions related to transportation

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

- (1) The heat-processed meat and meat products to be exported to Japan must be packed in a tight container.
- (2) The container must be sealed by the animal health authorities of the United Kingdom.
- (3) The seal must be differentiated from that of other countries by a unique number which is recorded on the inspection certificate accompanying the consignment to enable cross-check upon arrival in Japan.

26. If the seal specified in Item 25 is found to have been intentionally broken or missing at the time of inspection upon arrival in Japan, the exported heat-processed poultry meat and meat products might be prohibited to be imported to Japan.

Other conditions

27. In case of confirmation of an outbreak of NAI and Newcastle Disease, the animal health authorities of the United Kingdom must immediately inform the Japanese animal health authorities of the relevant information.

Certification of the animal health authorities of the United Kingdom

28. The animal health authorities of the United Kingdom must issue inspection certificates for all heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan, attesting the following items in English:

- (1) Compliance with each requirement of Item 3 to 7 and Item 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 approved 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 certifying veterinarian.

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 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 individual facilities, such as the entrance and exit, locker room, etc., for personnel of each area in order to prevent recontamination.
6. Floors, walls and ceilings must be smooth and easy to clean; floors shall 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 be equipped with a procedural manual 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 supervises 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 United Kingdom's system of approval and supervision of facilities, and confirm the followings;
 - (a) The United Kingdom has regulations prescribing specific programs to approve and supervise the facilities.
 - (b) The programs referenced in (a) are consistent with these Animal Health Requirements.
 - (c) Facilities comply with the Animal Health Requirements.
 - (d) There are no reports of violation to this Animal Health Requirements or the program referenced in (a) regarding the products which exported to Japan during last 2 years.

2. The animal health authorities of the United Kingdom respect the following requirements;
 - (a) The animal health authorities of the United Kingdom have to notify the Japanese animal health authorities when regulations referenced in 1 (a) are revised/amended.
 - (b) The animal health authorities of the United Kingdom have to provide information or data of the facilities or the programs referenced in 1 (a) upon request from the Japanese animal health authorities.
 - (c) The animal health authorities of the United Kingdom have to receive audit from 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 significant alterations, the animal health authorities of The United Kingdom 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. Alteration means temporary or permanent reconstruction, enlarging and/or other changes of the designated heat-processing facilities which concern the designation standards in Annex 1. Examples of significant alterations are listed below:

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 animal health authorities of the United Kingdom 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 animal health authorities of the United Kingdom 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 and meat products to be exported to Japan.
5. In case of Item 4, the Japanese animal health authorities conducts on-site inspection of the facilities at the expense of the United Kingdom.
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 animal health authorities of the United Kingdom 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 United Kingdom to Japan

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.

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

2 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 animal health authorities of the United Kingdom.

If the natural casings for the production of exported meat products are imported from third countries, they must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the animal health authorities of the United Kingdom 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 Na₂HPO₄ and 2.8 percent Na₃PO₄ (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 natural casing facilities”) by the national government of the United Kingdom 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 the United Kingdom.)

5 The animal health authorities of the United Kingdom 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 the United Kingdom 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 animals to be used for 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 are derived from pig;

1 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 animal health authorities of the United Kingdom.

If the natural casings for the production of exported meat products are imported from third countries, they must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the animal health authorities of the United Kingdom or confirmation of the health certificates issued by the originating government.

2 If the natural casings are derived from the animals originated from the 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 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 Natural casings have been handled only at the facilities approved (hereinafter referred to as “approved natural casing facilities”) by the national government of United Kingdom as the ones which handle only natural casings described in items 1 and 2. (In case of the natural casings imported from third countries, this provision must apply to the natural casing facilities in the countries that export the casing to the United Kingdom.)

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

- 1) Item 1 and 2 of this Annex
- 2) The kind of casings (natural), country of origin (name of the country where animals to be used for production of natural casings were born and raised)
- 3) Name, address and registration number of the approved natural casing facilities

英国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）

2019年5月22日

一部改正 2023年7月11日

- 1 この文書は、英国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
 - (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。）：World Organisation for Animal Health (WOAH, founded as 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) 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
 - (6) 発生：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。）の検出
 - (7) 英国家畜衛生当局：英国農業農産加工業・林業省食品総局
 - (8) 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 英国において、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が、英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) 英国家畜衛生当局は、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。

(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) 英国でのみ生産、飼養された家きんであること

(2) と殺前少なくとも21日間NAI、ニューカッスル病、家きんコレラ及び家きんサルモネラ感染症(サルモネラ・プロラム又はサルモネラ・ガリナルムによるものに限る。)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

(3) 5に規定する認定食鳥処理施設において、英国政府機関の検査官が行うもしくは監督する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

(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英国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、英国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、英国政府機関により認定され、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、英国家畜衛生当局の申請に応じて、別添1の指定基準に適合すると認められる施設を、指定加熱処理施設として、原則的に2年間に限り指定するものとする。

9 英国家畜衛生当局は、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 英国家畜衛生当局は、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) その他日本国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、10 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、英国の経費負担により当該施設の立入検査を行う。
- 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した場合、英国家畜衛生当局は、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 英国家畜衛生当局は、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。
- 15 英国家畜衛生当局は、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。
- 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、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なければならない。
- (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
- (英国家畜衛生当局による監督)
- 18 英国家畜衛生当局は、少なくとも半年ごとに指定加熱処理施設の巡回を行い、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。
- 19 英国家畜衛生当局は、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。

- 20 英国家畜衛生当局は、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 英国家畜衛生当局は、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、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)

- 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同時に、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ると認められるとき
 - (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
 - (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

(保管の条件)

- 24 英国家畜衛生当局は、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、清潔かつ衛生的な容器又は包装で保管され、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により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)

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、英国家畜衛生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り、日本到着時、貨物に添付される輸出検疫証明書に記載され照会可能であること

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 英国家畜衛生当局は、英国におけるNAI及びニューカッスル病の発生を確認した場合には、日本国家畜衛生当局に対し、直ちにその旨を通報しなければならない。

(証明書)

26 英国家畜衛生当局は、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7まで及び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

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。

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、英国の施設の認定・監査システムの査察を行い、以下の事項を確認する。
 - (a) 英国は、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。
 - (b) (a)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。
 - (c) 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。
 - (d) 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(a)のプログラムに対する違反報告がないこと。

- 2 英国家畜衛生当局は、以下に掲げる事項を遵守し、実施すること。
 - (a) 英国家畜衛生当局は、1(a)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。
 - (b) 英国家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、施設、1(a)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。
 - (c) 英国家畜衛生当局は、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、英国家畜衛生当局は、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。英国家畜衛生当局は、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. 英国家畜衛生当局は、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. 英国家畜衛生当局は、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／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）の使用を許可する。
5. 4の場合、日本国家畜衛生当局は、英国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した場合、英国家畜衛生当局は、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に基づく輸出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。

英国から日本国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 天然ケーシングは、英国当局の検査官が行う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。日本向け肉製品に供される天然ケーシングが第3国から輸入されたものである場合には、英国当局の検査官による輸入検査の結果、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、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、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、英国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 英国家畜衛生当局は、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、英国家畜衛生当局は、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 天然ケーシングは、英国当局の検査官が行う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。日本向け肉製品に供される天然ケーシングが第3国から輸入されたものである場合には、英国当局の検査官による輸入検査の結果、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、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、英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 英国当局は、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、英国家畜衛生当局は、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