

<b>Animal health requirements for meat and meat products derived from cattle to be exported to Japan from Uruguay</b>
---

Animal health requirements for meat and meat products derived from cattle to be exported to Japan from Uruguay are as follows.

**(Definitions)**

For the purpose of these animal health requirements:

**"beef etc."**

means meat (skeletal muscle, diaphragm and tongue) derived from cattle and meat products made from such meat

Beef etc. does not include the head (excluding tongue), feet (legs under distal portion of the tarsal and carpal joints), hooves, and viscera of cattle.

**"the exported beef etc. to Japan"**

means beef etc. to be exported to Japan from Uruguay

**"carcasses etc."**

means carcasses, diaphragms and tongues

**"occurrence"**

means:

a) detection of specific antigens, nucleic acid or antibodies that are not the consequence of vaccination of relevant diseases; or

b) isolation and identification of the pathogen of the relevant disease;

as specified for individual diseases

**"the designated farms"**

means the farms which are designated by the animal health authority of Uruguay for the production of cattle to be slaughtered for the exported beef etc. to Japan

**"the designated slaughterhouses"**

means the slaughterhouses which are designated by the animal health authority of Uruguay and the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries Japan for handling the exported beef etc. to Japan

**"the other designated facilities"**

means the facilities which are designated by the animal health authority of Uruguay for handling the exported beef etc. to Japan (such as processing facilities and storage facilities. The designated slaughterhouses are not included.)

**"the animal health authority of Uruguay"**

means General Directorate of Livestock Services (DGSG), Ministry of Livestock Agriculture and Fisheries(MGAP)

**"the Japanese animal health authority"**

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

**"OIE"**

means the World Organisation for Animal Health

**(General requirements)**

1. Uruguay is free from rinderpest. Vaccination against rinderpest and importation of cloven-hoofed animals that have been vaccinated against rinderpest are legally prohibited by the laws of Uruguay.
2. Uruguay is free from bovine spongiform encephalopathy (BSE).
3. Uruguay is free from foot and mouth disease (FMD).
4. Vaccination programs against FMD are officially being carried out and controlled in cattle in Uruguay in accordance with the laws of Uruguay.

**(Requirements for cattle to be slaughtered for the exported beef etc. to Japan)**

5. Cattle that have been slaughtered for the production of the exported beef etc. to Japan must have been born and raised only in the designated farms until shipment to the designated slaughterhouses.
6. Cattle that have been slaughtered for the production of the exported beef etc. to Japan must be handled in a manner preventing exposure to any causative agents of animal infectious diseases until they are slaughtered at the designated slaughterhouses. Especially, such animals must be transported with a disinfected vehicle directly from the designated farms to the designated slaughterhouses, without any contact with cloven-hoofed animals other than those from the designated farms.
7. Cattle that have been slaughtered for the production of the exported beef etc. to Japan must have received ante- and post- mortem inspections conducted by the official veterinarian of the animal health authority of Uruguay at the designated slaughterhouses, paying particular attention to the head and feet, and demonstrated no evidence of animal infectious diseases including FMD.

**(Requirements for farms for the production of cattle to be slaughtered for the exported beef etc. to Japan (the designated farms))**

8. Farms for the production of cattle to be slaughtered for the exported beef etc. to Japan must not be placed under the monitoring by the animal health authority of Uruguay as a result of a serological surveillance on FMD conducted by the animal health authority of Uruguay.
9. The animal health authority of Uruguay must designate farms located in Uruguay which comply with the condition described in Paragraph 8 as farms for the production of cattle to be slaughtered for the exported beef etc. to Japan.
10. If a farm is placed under the monitoring by the animal health authority of Uruguay as a result of a serological surveillance on FMD conducted by the animal health authority of Uruguay, the animal health authority of Uruguay must notify the fact and provide the information of such farm to the Japanese animal health authority.
11. The animal health authority of Uruguay must provide the Japanese animal health authority with a record on shipment of cattle to be slaughtered for the production of the exported beef etc. to Japan from farms upon request.
12. The Japanese animal health authority may conduct on-site inspections of the designated farms, if necessary.

**(Requirements for the exported beef etc. to Japan)**

13. The exported beef etc. to Japan must be derived from cattle slaughtered in the designated slaughterhouses, and processed and stored in the designated slaughterhouses and/or the other designated facilities.
14. The exported beef etc. to Japan must be obtained from carcasses etc. which have been subjected, at the designated slaughterhouses, to the following procedures.
  - removal of the major lymphatic nodes and identifiable lymphoid tissues and blood clots
  - maturation after slaughter in accordance with the process described in Paragraph 15
  - deboning. Deboning is not applied to diaphragm and tongue.
15. The carcasses or diaphragms from which the exported beef etc. to Japan are derived must have been submitted to maturation at a temperature greater than + 2°C for a minimum period of 24 hours after slaughter and prior to deboning. Regarding carcasses, after the maturation, it must be confirmed the pH value is less than 6.0 when measured in the middle of both longissimus dorsi muscles of the carcasses by the official veterinarian of the animal health authority of Uruguay stationed at the designated slaughterhouses. Regarding diaphragms, it must be confirmed that carcasses of same origin fulfill the above requirement.

The tongues from which the exported beef etc. to Japan are derived must have been submitted to maturation at a temperature greater than + 2°C for a minimum period of 24 hours after post-mortem inspection. Regarding tongues, after the maturation, it must be confirmed the pH value is less than 6.0 when measured at least in two points of the tongues by the official veterinarian of the animal health authority of Uruguay stationed at the designated slaughterhouses.
16. The exported beef etc. to Japan must be segregated and handled in a manner preventing contact with other products at the designated slaughterhouses and the other designated facilities.
17. The exported beef etc. to Japan must be handled in a manner preventing exposure to any causative agents of infectious animal diseases until shipment to Japan. Clean and sanitary wrappings and/or containers such as cardboard boxes must be used to pack the exported beef etc. to Japan.
18. The animal health authority of Uruguay must provide the Japanese animal health authority with information of farms of origin of cattle slaughtered for the production of the exported beef etc. to Japan upon request.

**(Requirements for the designated slaughterhouses)**

19. The designated slaughterhouses must be located in Uruguay and comply with standards laid down in the annex 1 (hereinafter referred to as “the designation standards”).
20. When a slaughterhouse applies for the designation as a facility for production of the exported beef etc. to Japan, the animal health authority of Uruguay must conduct on-site inspection of the facility to confirm whether they comply with the designation standards, in response to the application from the facilities.
21. The animal health authority of Uruguay submits an application for designation by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries Japan when it has been judged that a facility complies with the designation standards as a result of the on-site inspection conducted under Paragraph 20. The animal health authority of Uruguay submits the documents which show the following items in English or Japanese language to the

Japanese animal health authority as the application document.

- (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, the stationed official veterinarians of the animal health authority of Uruguay and organization chart of the facility
- (4) General description of the exported beef etc. to Japan
  - (a) Procedure for production including maturation and deboning
  - (b) Description of pH measuring method, measuring equipment and place for measurement
- (5) General description of structure of the facility
  - (a) Building map which shows the structure of the facility (including a map which shows that pre-maturation area and post-maturation area of the facility are clearly separated and carcasses etc. after maturation do not come into contact with those before maturation)
  - (b) Layout of major equipment including those for maturation, pH measurement and deboning
  - (c) Photographs showing implementation of maturation, pH measurement and deboning
  - (d) Photographs of the facility showing that pre-maturation area and post-maturation area of the facility are clearly separated and carcasses etc. after maturation do not come into contact with those before maturation
- (6) General description of traffic line in the facility
  - (a) Traffic line from reception of cattle to shipment of final products
  - (b) Traffic line of drainage and waste (including animal by-products)
  - (c) Traffic line of workers
- (7) List of Standard Operation Procedures (SOP) (copy of SOP for processing of the exported beef etc. to Japan in accordance with the animal health requirements of this document)
- (8) Copy of records on ante- and post-mortem inspections, result of pH measurement, record of temperature management of maturation chiller, and record of calibration of pH measuring equipment (if applicable)
- (9) General description of a traceability system to trace each product to its origin
- (10) Other information that Japanese animal health authority considers necessary

22. In response to the application submitted under Paragraph 21, the Japanese animal health authority will conduct on-site inspections of the facilities at the expense of Uruguay to confirm whether they comply with the designation standards.

23. The Japanese animal health authority may replace its on-site inspection described in Paragraph 22 with receiving the report of the on-site inspection conducted by the animal health authority of Uruguay in accordance with 20, if the Japanese animal health authority confirms that the criteria in annex 2 are fully complied with.

24. The Japanese animal health authority may suspend the application of Paragraph 23 if the Japanese animal health authority recognizes that the conditions in annex 2 are not fully satisfied or if the Japanese animal health authority considers it inappropriate to apply Paragraph 23.

25. The animal health authority of Uruguay and the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries Japan designate a facility as the designated slaughterhouse when the Japanese animal health authority confirms that the facility complies with the designation standards by examining the application submitted under Paragraph 21 and either the result of the on-site inspection conducted under Paragraph 22 or examining the report of the on-site inspection submitted from the animal health authority of Uruguay under Paragraph 23. A facility is regarded as the designated

slaughterhouse on the day when designation by both authorities is completed.

26. When the designated slaughterhouses have plan on alteration including reconstruction, enlargement and/or other changes of the structure related to the designation standards, the animal health authority of Uruguay must notify the Japanese animal health authority in advance. In case that the Japanese animal health authority recognizes that the designated slaughterhouse will not be able to comply with the designation standards as a result of such alteration, designation may be suspended or revoked.
27. The animal health authority of Uruguay must notify immediately to the Japanese animal health authority, if the designated slaughterhouses change the name or address, or are no longer used as the designated slaughterhouses.
28. The animal health authority of Uruguay must visit the designated slaughterhouses at least once every six months and check whether the facilities comply with the requirements of the designation standards and the animal health requirements of this document. The animal health authority of Uruguay must maintain written records of the results of each visit for two years.
29. If the animal health authority of Uruguay recognizes that the designated slaughterhouse does not comply with the designation standards or the animal health requirements of this document through the supervision by the stationed official veterinarians or the visit conducted under Paragraph 28, the animal health authority of Uruguay must immediately suspend all shipments of the exported beef etc. to Japan from the said facility and inform the Japanese animal health authority of relevant information of the case without delay.
30. In the case of a suspension under Paragraph 29, if appropriate corrective actions have been taken for at the suspended designated slaughterhouse and verified by the animal health authority of Uruguay, the animal health authority of Uruguay may report the relevant information to the Japanese animal health authority and resume the exports from the facility with the permission of the Japanese animal health authority.
31. The animal health authority of Uruguay must, upon request, provide the Japanese animal health authority with a copy of the written record of the result of each visit made under Paragraph 28.
32. The Japanese animal health authority may conduct on-site inspections of the designated slaughterhouses if necessary to confirm whether they comply with the designation standards and the animal health requirements of this document.
33. If the Japanese animal health authority recognizes that the designated slaughterhouse does not comply with the designation standards or the animal health requirements of this document, the Japanese animal health authority may revoke the designation and immediately suspend all exports of the exported beef etc. to Japan from the said facility.

**(Requirements for the other designated facilities)**

34. The other designated facilities must be located in Uruguay and comply with the animal health requirements of this document. The animal health authority of Uruguay must inform the Japanese animal health authority of the name, address, registration number and type of operation (processing, storage etc.) of the other designated facilities prior to export of beef etc. originating from said facilities. In addition, the animal

health authority of Uruguay must notify immediately to the Japanese animal health authority if there is any change in the above-mentioned information of the other designated facilities.

35. The other designated facilities must handle only meat etc. originating from animals born and stayed for entire life within Uruguay and handled only at the designated slaughterhouses and/or the other designated facilities.
36. Storage facilities which comply with following conditions may be designated as the other designated facilities. In this case, the said other designated facilities may be used only for the temporary storage of final products until shipment.
  - (1) The area for the exported beef etc. to Japan ("the storage area") handles only meat etc. which complies with Paragraph 35 above.
  - (2) The exported beef etc. to Japan which is handled in the storage area must be completely wrapped and boxed, and must be completely discriminated from any meat etc. other than products which comply with Paragraph 35 above.
  - (3) The exported beef etc. to Japan must be handled not to be commingled with any meat etc. other than products complying with Paragraph 35 above.
37. The quantities, production areas and date of processing of beef etc. must be recorded in the master record and the master record must be kept for at least two years at the other designated facilities. In addition, a farm of origin of the exported beef etc. to Japan must be able to be traced.
38. The official veterinarians of the animal health authority of Uruguay who are stationed at the other designated facilities or who visit the other designated facilities periodically must confirm that the other designated facilities comply with the requirements in Paragraphs 35 to 37 above. If the designated facilities do not comply with the requirements in Paragraphs 35 to 37 above, the animal health authority of Uruguay must immediately revoke the designation of the said facilities, inform the Japanese animal health authority of the name etc. of the said facilities, and suspend the shipment to Japan of the exported beef etc. to Japan from the said facilities.
39. The Japanese animal health authority may conduct on-site inspections of the other designated facilities and examination of the master records. When any non-compliance with the animal health requirements is identified, they may suspend the importation of the exported beef etc. to Japan from the designated facilities.

**(Others)**

40. If any of the exported beef etc. to Japan is transported through the third countries, the exported beef etc. to Japan must be placed in an enclosed container. The animal health authority of Uruguay must seal the container with an official seal that can be readily identified. In case the said seal is found to be damaged at the time of inspection after arrival in Japan, the exported beef etc. to Japan in question may not be released into Japan.
41. The animal health authority of Uruguay must maintain the current animal health system, the system for individual identification and traceability in cattle, measures to prevent introduction, control spread, and detect FMD, rinderpest and BSE. Especially for FMD, the animal health authority of Uruguay will maintain the current system for border control, surveillance and diagnosis, and domestic control measures. In case that the animal health authority of Uruguay intends to amend or abolish the regulations or measures on FMD, rinderpest, or BSE, the animal health authority of Uruguay must notify the Japanese animal health authority of the fact in advance.

42. If the animal health authority of Uruguay or the Japanese animal health authority confirms an FMD occurrence in neighboring countries of Uruguay or identify an increase of the risk of FMD occurrence in Uruguay, the animal health authority of Uruguay must provide relevant information on such incidence and information on measures already conducted or to be conducted, to the Japanese animal health authority upon request.
43. In case that the animal health authority of Uruguay plans to amend control measures against FMD including the vaccination program, they must provide the Japanese animal health authority with the relevant information.
44. Based on the information provided under Paragraphs 41 to 43, the Japanese animal health authority may take necessary measures such as temporary suspension of the importation of the exported beef etc. to Japan or revision of the animal health requirements.
45. If an occurrence of FMD, rinderpest or BSE is confirmed in Uruguay, the animal health authority of Uruguay must immediately inform the Japanese animal health authority and suspend issuing inspection certificate of the exported beef etc. to Japan. The animal health authority of Uruguay must provide detailed information of the occurrence and measures taken. The Japanese animal health authority immediately bans the importation of meat etc. from Uruguay. Any of the exported beef etc. to Japan which are then en route to Japan must be rejected except for meat etc. which was demonstrated to have no epidemiological links to the occurrence.
46. The Japanese animal health authority may conduct on-site visit in order to evaluate FMD free status of Uruguay.
47. The animal health authority of Uruguay must inform Japanese animal health authority of occurrence of animal infectious diseases without delay when immediate notification has been made to OIE pursuant to the provisions of the Terrestrial Animal Health Code of OIE. The animal health authority of Uruguay must provide reports concerning occurrence of animal diseases upon request from the Japanese animal health authority.

**(Issue of inspection certificate)**

48. The animal health authority of Uruguay must be responsible for issuing an inspection certificate for the exported beef etc. to Japan, certifying the following items in detail in English:
  - (1) Each requirement of items 1 to 8 and 14 to 17
  - (2) Province of origin
  - (3) Name, address and approval number of the designated slaughterhouses
  - (4) Name, address and approval number of the other designated facilities (in case the exported beef etc. to Japan is processed and stored in multiple designated facilities, all facilities must be listed)
  - (5) Dates of slaughter, cutting, processing and packaging
  - (6) Date, authority' name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signatory
  - (7) Identification number of the official seal sealing up the container etc. (in case the transporting container etc. is sealed up with a seal in accordance with item 40)

## **Annex 1**

### **The designation standards**

1. A facility must handle only cloven-hoofed animals born and stayed for entire life within Uruguay and meat and meat products originating from such animals.
2. A facility must be equipped to conduct all the following processing procedures appropriately in accordance with the animal health requirements of this document.
  - slaughtering (including removal of the major lymphatic nodes and identifiable lymphoid tissues and blood clots during slaughtering)
  - maturation
  - deboning
3. A facility must be equipped for the measurement of the pH value after maturation. Such equipment must be calibrated periodically and record of the calibration must be kept at the facility.
4. A facility must have the official veterinarian of the animal health authority of Uruguay stationed at the facility. The stationed official veterinarian must conduct ante- and post-mortem inspections and pH measurement stipulated in Paragraph 3 of the designation standards, and supervise the meat processing at the facility.
5. A facility must keep record of pH measurement stipulated in Paragraph 3 of the designation standards for each carcass etc. with information of corresponding cattle slaughtered.
6. A facility must have pre-maturation area and post-maturation area which are clearly separated so that carcasses etc. after maturation do not come into contact with those before maturation at the facility.
7. A facility must have a structure which will allow beef etc. which does not comply with Paragraphs 13 to 17 of the animal health requirements of this document, such as carcasses etc. which does not reach a pH below 6.0 as a result of pH measurement stipulated in Paragraph 3 of the designation standards, to be clearly segregated from the exported beef etc. to Japan while being stored, processed and shipped from the facility.
8. A facility must have SOP developed for processing of the exported beef etc. to Japan in accordance with the animal health requirements of this document.
9. A facility must assign a personnel who supervise the processing of the exported beef etc. to Japan (hereinafter referred to as “the supervisor”) and such supervisor must verify whether the processing of the exported beef etc. to Japan is conducted in accordance with the SOP stipulated in Paragraph 8 of the designation standards at least once per month. The results of the verification must be maintained in written form for at least two years.
10. The supervisor stipulated in Paragraph 9 of the designation standards must keep written records of the following items regarding the exported beef etc. to Japan for at least two years:
  - i) Date of slaughter, date of maturation, temperature for maturation, result of pH measurement conducted after maturation, and name of the official veterinarian of the animal health authority of Uruguay who conducted pH measurement
  - ii) Shipping date, quantity and destination



## **Annex 2**

### **Requirements for application of the provision in Paragraph 23**

1. The Japanese animal health authority makes an audit of the system for designation and supervision of facilities by the animal health authority of the exporting country, and confirms the followings;
  - (a) The exporting country has regulations which prescribe specific programs to designate and supervise the facilities.
  - (b) The programs referred in 1 (a) above are consistent with the animal health requirements of this document
  - (c) Facilities designated under the programs referred in 1 (a) comply with the animal health requirements of this document.
  
2. The animal health authority of exporting country complies with the following items;
  - (a) The animal health authority of exporting country notifies the Japanese animal health authority when regulations referred in 1 (a) above are revised/amended.
  - (b) The animal health authority of exporting country provide information or data of the facilities or the programs referred in 1 (a) above upon request from the Japanese animal health authority.
  - (c) The animal health authority of exporting country accepts audit from Japanese animal health authority.

**ウルグアイから日本向けに輸出される牛肉及び牛肉加工製品の家畜衛生条件（仮訳）**

ウルグアイから日本向けに輸出される牛肉及び牛肉加工製品に適用される家畜衛生条件は、以下によることとする。

**（定義）**

本条件の適用において、以下のとおり定義する。

「牛肉等」

牛の肉（骨格筋、横隔膜、舌）及びそれらを原料とする牛肉加工製品

牛肉等には、牛の頭部（舌を除く）、足部（四肢の手根関節及び足根関節遠位端以降の部位）、蹄、こぶ、内臓は含まれない。

「日本向け牛肉等」

ウルグアイから日本向けに輸出される牛肉等

「枝肉等」

枝肉、横隔膜及び舌

「発生」

- a) 該当疾病の特異抗原、核酸若しくは感染抗体（ワクチン接種によるものではない）の検出、又は、
- b) 該当疾病の病原体の分離及び同定

「指定農場」

ウルグアイ家畜衛生当局により指定された日本向け牛肉等の生産に供される牛を生産するための農場

「指定と畜場」

ウルグアイ家畜衛生当局及び日本国農林水産大臣により指定された日本向け牛肉等を取り扱うためのと畜場

「その他の指定施設」

ウルグアイ家畜衛生当局により指定された日本向け牛肉等を取り扱うための施設（加工施設、保管施設等。指定と畜場を除く。）

「ウルグアイ家畜衛生当局」

ウルグアイ農牧水産省（MGAP）畜産総局（DGSG）

「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)**

1. ウルグアイにおいては、牛疫の発生がないこと。また、ウルグアイの法規によって、牛疫のワクチン接種及び牛疫のワクチン接種を受けた偶蹄類動物の輸入が禁止されていること。
2. ウルグアイにおいては、牛海綿状脳症の発生がないこと。
3. ウルグアイにおいては、口蹄疫の発生がないこと。
4. ウルグアイの法規によって、牛における口蹄疫のワクチンプログラムが公的に実施及び管理されていること。

**(日本向け牛肉等の生産に供される牛の条件)**

5. 日本向け牛肉等の生産に供される牛は、指定農場で出生し、指定と畜場への出荷までの間、指定農場でのみ飼養されていたこと。
6. 日本向け牛肉等の生産に供される牛は、指定と畜場においてと殺されるまで、家畜の伝染性疾患の病原体に汚染される恐れのない方法で取り扱われること。特に、輸送の際は、指定農場以外の農場のいかなる偶蹄類動物とも接触せず、消毒済みの車両により指定農場から指定と畜場まで直接輸送されること。
7. 日本向け牛肉等の生産に供される牛は、指定と畜場においてウルグアイ家畜衛生当局の公的獣医官が行うと畜前及びと畜後検査において家畜の伝染性疾患のいかなる徴候も認められなかったこと。特に頭部及び四肢部に注目した検査が行われ口蹄疫感染の疑いが確認されなかったこと。

**(日本向け牛肉等の生産に供される牛を生産するための農場（指定農場）の条件)**

8. 日本向け牛肉等の生産に供される牛を生産するための農場は、ウルグアイ家畜衛生当局が実施する口蹄疫の血清学的サーベイランスの結果、ウルグアイ家畜衛生当局の監視下に置かれていない農場であること。
9. ウルグアイ家畜衛生当局は、上記8の条件を満たすウルグアイ国内の農場を、日本向け牛肉等の生産に供される牛を生産するための農場として指定すること。
10. ウルグアイ家畜衛生当局は、ウルグアイ家畜衛生当局が実施する口蹄疫の血清学的サーベイランスの結果、ウルグアイ家畜衛生当局の監視下におかれた農場があった場合、当該農場に関する情報を日本国家畜衛生当局に提供すること。
11. ウルグアイ家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の要求に応じて、日本向け牛肉等の生産に供されると畜用牛の農場からの出荷についての記録を提出すること。
12. 日本国家畜衛生当局は、必要に応じて、指定農場の立入検査を行う権限を有すること。

**(日本向け牛肉等の条件)**

13. 日本向け牛肉等は、指定と畜場でと畜された牛由来であり、指定と畜場及び／又はその他の指定施設において、加工、保管されたものであること。
14. 日本向け牛肉等は、指定と畜場において、以下の処理がなされた枝肉等に由来すること。
  - － 主要リンパ節、確認できるリンパ組織・血餅が除去されること。
  - － 15で規定されるプロセスに従い熟成されること。

ー脱骨されること。ただし、横隔膜及び舌については、脱骨を要しない。

15. 日本向け牛肉等の生産に供される枝肉又は横隔膜は、指定と畜場における畜後脱骨前に、2℃を上回る温度で24時間以上熟成されること。なお、当該枝肉については、熟成工程を経た後、指定と畜場に常駐するウルグアイ家畜衛生当局の公的獣医官により、両側の半と体について、背最長筋中央のpHを測定し、両側ともにpHが6.0未満に下がっていることが確認されていること。横隔膜については、由来を同じくする枝肉について上記の条件が確認されていること。

日本向け牛肉等の生産に供される舌は、指定と畜場における畜後検査の後に、2℃を上回る温度で24時間以上熟成されること。なお、当該舌については、熟成工程を経た後、指定と畜場に常駐するウルグアイ家畜衛生当局の公的獣医官により、少なくとも2か所においてpHを測定し、6.0未満に下がっていることが確認されていること。

16. 日本向け牛肉等は、指定と畜場及びその他の指定施設において、それ以外の製品と接触することが無いよう明確に区別して取り扱われること。

17. 日本向け牛肉等は、日本への船積みまでの間、家畜の伝染性疾患の病原体に汚染される恐れのない方法で取り扱われること。包装及びカートンボックス等の容器は清潔で衛生的なものであること。

18. ウルグアイ家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の要求に応じて、日本向け牛肉等の生産に供されたと畜用牛の由来農場に関する情報を日本国家畜衛生当局に提供すること。

#### (指定と畜場の条件)

19. 指定と畜場は、ウルグアイ国内に所在する、別添1の基準（以下「指定基準」という。）に適合する施設であること。

20. ウルグアイ家畜衛生当局は、と畜場から、日本向け牛肉等を生産するための施設としての指定の申請があったときには、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、当該施設について立入検査を行うこと。

21. ウルグアイ家畜衛生当局は、20に規定する立入検査の結果、指定基準に適合していると判断できる場合には、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、日本国農林水産大臣による指定を受けるための申請を行うものとする。

(1) 施設の名称、住所及び承認番号

(2) 施設の敷地面積及び延床面積

(3) 施設の通常時の作業員数及び組織体制（常駐している公的獣医官の人数）

(4) 日本向けに輸出するため、施設において製造される製品に関し：

A 製造工程（熟成方法、脱骨方法を含む）

B pH測定方法、測定機器及び測定場所

(5) 施設の構造の概要

A 施設の構造等を示した図面（熟成前の枝肉等を扱う工程と熟成後の枝肉等を扱う工程が明確に区分されており、熟成前の枝肉等と熟成後の枝肉等が接触することのない施設構造であることがわかるものを含む）

B 熟成、pH測定、脱骨のための設備を含む主要設備の配置図

C 熟成、pH測定、脱骨の実施状況を示した写真

D 熟成前の枝肉等を扱う工程と熟成後の枝肉等を扱う工程が明確に区分されており、熟成前の枝肉等と熟成後の枝肉等が接触することのない施設構造であることを示した写真

(6) 施設における物の動きの概要

A 牛の搬入口から製品搬出口までの動線

B 施設における廃棄物（非可食部位）の動線

C 施設における作業者の動線

- (7) 施設において備えられている標準作業手順書の一覧（日本向け牛肉等の処理をこの文書に定める家畜衛生条件に従って適切に行うための標準作業手順書については、手順書の写し）
- (8) 過去12か月間の生前生後検査の実績、pH測定結果、熟成庫の温度管理の記録、pH測定器の校正の記録の写し（該当する場合のみ）
- (9) 施設において製品の由来の追跡が可能となるトレーサビリティシステムの概要
- (10) その他日本国家畜衛生当局が必要と認める事項

22. 日本国家畜衛生当局は、21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、ウルグアイの経費負担により当該施設について立入検査を行う。

23. 日本国家畜衛生当局は、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、20に規定される立入検査の結果をウルグアイ家畜衛生当局から報告されることをもって、22の立入検査の実施に代えることができる。

24. 日本国家畜衛生当局は、別添2に規定する要件について適合、遵守していないと認めた場合、その他23に規定する措置の適用が不適当であると認めた場合には、23に規定する措置を中断することができる。

25. 日本国家畜衛生当局が、21に規定される申請書類及び22に規定される立入検査の結果または23に規定されるウルグアイ家畜衛生当局により報告された立入検査の結果を確認することにより、当該施設が指定基準に適合していることを確認した場合、ウルグアイ家畜衛生当局及び日本国農林水産大臣が指定と畜場として指定する。なお、両者の指定がともに完了した日付をもって当該施設は指定と畜場として指定されたものとする。

26. ウルグアイ家畜衛生当局は、指定と畜場において指定基準に関連す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、日本国家畜衛生当局に事前に通知しなければならない。当該変更により、指定基準に適合しなくなると認められる場合は、日本国家畜衛生当局は指定と畜場の指定を一時停止または取消を決定することができる。

27. ウルグアイ家畜衛生当局は、指定と畜場の名称又は所在地名に変更がある場合、並びに指定と畜場として供用されなくなった場合には、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。

28. ウルグアイ家畜衛生当局は、少なくとも半年ごとに指定と畜場の巡回を行い、指定と畜場について、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2年間保管するものとする。

29. ウルグアイ家畜衛生当局は、常駐している公的獣医官による監督もしくは28の巡回の結果、当該指定と畜場について、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、直ちに当該指定と畜場からの日本向け牛肉等の出荷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。

30. ウルグアイ家畜衛生当局は、29の場合において、当該指定と畜場について改善の措置が講じられウルグアイ家畜衛生当局により確認されたときは、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。

- 3 1. ウルグアイ家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、2 8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。
- 3 2. 日本国家畜衛生当局は、必要があると認める場合には、指定と畜場の立入検査を行い、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。
- 3 3. 日本国家畜衛生当局は、指定と畜場について、指定基準に適合しないと認める場合、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は、当該指定を取り消すとともに、直ちに日本向け牛肉等の輸入を停止することができる。

**(その他の指定施設の条件)**

- 3 4. その他の指定施設は、ウルグアイ国内に所在する、この文書に定める家畜衛生条件に適合する施設であること。ウルグアイ家畜衛生当局は、その他の指定施設の名称、所在地、承認番号及び施設で行われる処理工程（加工、保管等）を、当該施設由来の牛肉等が日本向けに輸出される前に、日本国家畜衛生当局に事前に通知すること。ウルグアイ家畜衛生当局は、その他の指定施設の情報に変更が生じた場合は速やかに日本家畜衛生当局に通知すること。
- 3 5. その他の指定施設において取り扱うことができる食肉等は、ウルグアイにおいて出生し、飼養され、かつ、国外に移動したことの無い偶蹄類動物に由来するものであって、指定と畜場及び／又はその他の指定施設のみにおいて取り扱われたものであること。
- 3 6. ただし、その他の指定施設のうち保管施設にあっては、以下の条件を充足する場合、日本向け牛肉等を取り扱う保管施設として指定することができる。なお、ここでいう保管施設とは、最終製品となったものを出荷及び船積みまでの間、一時的に保管しておく施設をいう。
  - (1) 当該保管施設において、日本向け牛肉等を取り扱う部門（以下「保管部門」という。）は、上記3 5を満たす食肉等のみを取り扱っていること。
  - (2) 当該保管部門で取り扱われる日本向け牛肉等は、完全に包装及び箱詰めされ、上記3 5以外の製品と確実に区別できること。
  - (3) その他、当該保管部門において、日本向け牛肉等が上記3 5を充足する製品以外と混合することのないように取り扱うこと。
- 3 7. その他の指定施設においては、取り扱われた牛肉等について、数量、生産地域及び取扱い年月日が記録原簿に記録され、当該記録原簿は、少なくとも2年間保管されていること。また、日本向け牛肉等の由来農場の追跡が可能となっていること。
- 3 8. ウルグアイ家畜衛生当局の獣医官は、その他の指定施設に駐在又は定期的に巡回を行うことによりその他の指定施設が3 5から3 7の条件を充足していることの確認を行うこと。その他の指定施設が3 5から3 7の条件を充足していない場合にあっては、ウルグアイ家畜衛生当局は直ちに当該施設の指定を取り消すとともに当該施設名等を日本国家畜衛生当局に通知の上、当該施設からの日本向け牛肉等の輸出を停止すること。
- 3 9. 日本国家畜衛生当局は、その他の指定施設の立入検査を実施し、記録原簿の提出を求めることができる。当該家畜防疫官は、当該家畜衛生条件に違反した事実を認めた場合は、当該施設からの日本向け牛肉等の輸入を認めない場合がある。

**(その他)**

- 4 0. 日本向け牛肉等が第3国を経由して輸送される場合は、封印された密閉式コンテナに收容され、か

つ、当該コンテナは、ウルグアイ家畜衛生当局により封印されること。なお、封印様式については、輸出国以外の封印と明確に識別できるものであること。また、当該コンテナの日本国到着時の検査において、当該封印の破損又は脱落及び破損等がある場合には、当該日本向け牛肉等の日本への持ち込みを認めないことがある。

- 4 1. ウルグアイ家畜衛生当局は、現行の家畜衛生体制、牛の個体識別・トレーサビリティ体制、口蹄疫、牛疫及び牛海綿状脳症の侵入防止、まん延防止及び摘発のための措置を継続すること。特に口蹄疫については、国境検疫体制、サーベイランス体制・診断体制、国内防疫体制を維持すること。ウルグアイ家畜衛生当局が口蹄疫、牛疫及び牛海綿状脳症に関する規則・措置の改廃を行う場合、ウルグアイ家畜衛生当局は事前に日本国家畜衛生当局に通報すること。
- 4 2. ウルグアイ家畜衛生当局又は日本国家畜衛生当局が、ウルグアイ周辺国における口蹄疫の発生等、ウルグアイにおける口蹄疫の発生リスクが高まっていると認める場合には、ウルグアイ家畜衛生当局は日本国家畜衛生当局の求めに応じ日本国家畜衛生当局に対し、当該情報及び講じた又は講じる措置についての情報を提供すること。
- 4 3. ウルグアイにおける口蹄疫ワクチン接種プログラムを含む防疫措置の変更が計画されている場合には、ウルグアイ家畜衛生当局は日本国家畜衛生当局に対し、当該情報を提供すること。
- 4 4. 上記4 1、4 2及び4 3に基づき提供された情報を踏まえ、日本国家畜衛生当局は、一時輸入停止や日本への家畜衛生条件の見直し等必要な措置を講じることができること。
- 4 5. ウルグアイにおいて口蹄疫、牛疫及び牛海綿状脳症の発生があった場合、直ちに日本国家畜衛生当局に通知するとともに日本向け牛肉等への証明書発行を停止すること。また、発生の詳細と講じた措置に関する情報提供を行うこと。  
日本国家畜衛生当局は、発生後、直ちにウルグアイを対象とした牛肉等の輸入禁止措置をとる。輸送途中の日本向け牛肉等については、当該疾病の発生との疫学的な因果関係が明確に否定されるもの以外は、日本への持ち込みを認めないものとする。
- 4 6. 日本国家畜衛生当局は、ウルグアイの口蹄疫の清浄性等の評価のため、現地調査を実施することができる。
- 4 7. ウルグアイ家畜衛生当局は国際獣疫事務局（OIE）に対しOIE国際動物衛生規約の規定に従い緊急通報を行った際は、家畜伝染病の発生について遅滞なく日本国家畜衛生当局に通報しなければならない。ウルグアイ家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、家畜伝染病の発生に関する報告を行わなければならない。

#### **(検査証明書の発行)**

- 4 8. 日本向け牛肉等の輸出に当たって、ウルグアイ家畜衛生当局は、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1～8、14～17
  - (2) 原産地名（州）
  - (3) 指定と畜場の名称、所在地及び承認番号
  - (4) その他の指定施設の名称、所在地及び承認番号（加工・保管等が同一指定施設で行われていない場合は、日本向け牛肉等を取り扱ったすべての施設について記載すること。）
  - (5) と殺年月日、加工年月日及び梱包年月日
  - (6) 検査証明書の発行年月日、発行場所、署名者氏名及びタイトル
  - (7) コンテナ等を封印した封印の番号（前記40の規定に基づく標識によりコンテナ等が封印されていること。）

令和4年11月4日

る場合。)



別添1 指定と畜場の指定基準

1. ウルグアイにおいて出生し、飼養され、かつ、国外に移動したことがない偶蹄類動物及びそれらの動物に由来する食肉等のみを取り扱っていること。
2. 以下の全ての処理を、当該家畜衛生条件に従い適切に実施することが可能な設備を有すること。
  - －と畜（主要リンパ節、確認できるリンパ組織・血餅の除去を含む）
  - －熟成
  - －脱骨
3. 熟成処理後にpHを測定し、pHが6.0未満に下がっていることを確認するための機器を有すること。また、当該機器については、定期的に校正が行われ、その校正の記録が保管されていること。
4. ウルグアイ家畜衛生当局の公的獣医官が常駐し、と畜前後検査、本指定基準の3で規定される測定とともに、と畜工程の監督を行うこと。
5. 本指定基準の3で規定される測定の結果が、枝肉等ごとに、由来となる牛の情報とともに、記録されていること。
6. 熟成前の枝肉等を扱う工程と、熟成後の枝肉等を扱う工程が明確に区分されており、熟成前の枝肉等と熟成後の枝肉等が接触することのない施設構造であること。
7. 本指定基準の3で規定される測定の結果pHが6.0未満に下がっていないことが確認された枝肉等など、当該家畜衛生条件13から17の規定に適合しない食肉は、日本向け牛肉等とは明確に区分されて保管、食肉処理、出荷される施設構造であること。
8. 日本向け牛肉等の処理をこの文書に定める家畜衛生条件に従って行うための標準作業手順書が設置されていること。
9. 日本向け牛肉等の処理の工程を監督する者が設置されており、当該監督者が日本向け食肉処理の工程が本指定基準の8で規定される手順書に従っているかについて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年間保管すること。
10. 本指定基準の9で規定される監督者は、日本向け牛肉等につき、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年間保管すること。
  - (1) と畜処理年月日及び熟成処理年月日、熟成時の温度、熟成後に測定したpH測定結果、測定したウルグアイ家畜衛生当局の獣医官名
  - (2) 出荷年月日及び出荷数量

別添2 23の規定を適用するための要件

1. 日本国家畜衛生当局は、輸出国当局の施設の指定・監査システムについて現地調査を行い、以下の事項を確認する。
  - (1) 輸出国は、施設の指定及び監督のための特別なプログラムを規制する法令を有していること
  - (2) 1(1)のプログラムは、この家畜衛生条件に規定する要件と適合していること。
  - (3) 1(1)のプログラムに従って指定される施設は、この家畜衛生条件に規定する要件を満たすこと。
  
2. 輸出国畜衛生当局は、以下に掲げる事項を遵守し、実施すること。
  - (1) 輸出国畜衛生当局は、1(1)に規定され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) 輸出国畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、プログラムや施設に関する情報及びデータを提供すること
  - (3) 輸出国畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局による査察を受け入れること。