

牛肉・豚肉を輸出するためには？

輸出までの流れ ✈

牛肉・豚肉の輸出には、主に以下の手順・手続きが必要です

①海外市場や輸出条件の情報収集、ターゲット国を決定

②食肉処理施設(と畜場等)の輸出認定の取得

(多くの国は輸出認定施設で生産された食肉のみ輸出可能です。次ページ参照)

③商談

④輸出用牛肉・豚肉の製造、輸出証明書発行

(食肉衛生検査所、動物検疫所等への申請が必要です)

⑤通関



輸出



こんなサポートが受けられます ⓘ

○日本から輸出可能な国、条件を知りたい

農林水産省、動物検疫所HPIにて公表しています。

(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_process/h_meat.html)



○輸出先国のマーケット情報を知りたい

専門家の助言を受けたい

検索キーワード 🔍

JETRO農林水産物・食品輸出相談窓口

GFP輸出診断

○食肉処理施設の輸出認定を取得したい

補助事業

5者協議*

施設整備に関する農林水産省の補助事業の一例

・農畜産物輸出拡大施設整備事業

・食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業 等

* 施設認定を行う厚生労働省等関係機関の担当者と事業者が対面で個別の案件について協議する場を設け、認定までの課題を共有し、対応について相談することができます。

○見本市、商談会に参加したい

JETRO ジャパンパビリオン

JETRO 海外商談会

JETROが主要な海外見本市に設けるジャパンパビリオンへの出展や、現地バイヤー等を招いて海外で開催する商談会に参加できます。



○関係者との情報共有や最新の情報を入手したい

オールジャパンの輸出促進活動について知りたい

日本畜産物輸出促進協議会



問合せ先:

農林水産省

畜産局食肉鶏卵課 食肉貿易班 ☎ 03-6744-2130

輸出・国際局輸出支援課 国内円滑化対応チーム ☎ 03-3501-4079

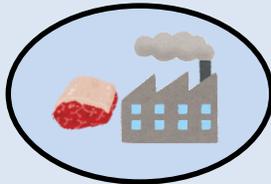
食肉輸出施設認定への道

食肉輸出施設認定を取得するには
何をすればよいの？



1 輸出先国別に求められる要件を確認

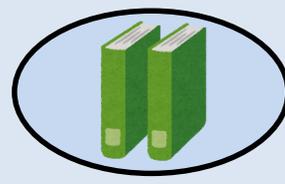
2 改善が必要な点の洗い出し



ハード (施設)



セミハード (検査機器等)

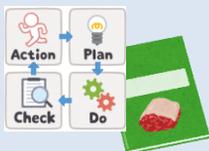


ソフト (衛生管理方法)

3 ハード・セミハードの整備

4 ソフト面の対応

- ・申請書類(SSOP※1、作業マニュアル、HACCP計画等)の作成
- ・衛生管理体制の整備(従業員や検査員の配置・教育等)



食肉衛生検査所とも協力！

枝肉の微生物検査
残留物質モニタリング 等



5 認定申請

申請

書類審査・
現地調査



指摘

改善措置

6 認定



5者協議※2
や補助事業で支援



※1 SSOP: 輸出食肉の取扱要綱に定められた衛生管理の方法に関する衛生標準作業手順書

※2 5者協議: 輸出施設認定の早期取得が可能となるよう、施設整備の検討段階から、農林水産省、厚生労働省、地方厚生局、都道府県等、事業者の5者で施設整備や衛生管理等の在り方について協議