



## 33 食肉製品

---



# 33.1 欧州連合

## 33.1.1 原料食肉衛生証明書

画面下部に表示されるボタンは、入力状況によって異なります。  
申請書明細は存在しません。

### ■ 申請書入力

一元的な輸出証明書発給システム

メニュー FAQ ヘルプ ログアウト

申請書入力画面 (欧州連合等 食肉製品 原料食肉衛生証明)

前証明書番号 半角英数字

**輸出入情報**

EU等の国名 アイランド

**生産・加工・保管施設情報**

**と畜場**

認定番号 JP2222222M 検索

名称 日本語 必須 ○○と畜場

所在地 都道府県 必須 北海道

市町村 必須 札幌市

所在地(市町村以降) 日本語 必須 ○町1-3  
5文字/最大400文字

と畜年月日(開始) 必須 2023-12-09

と畜年月日(終了) 必須 2023-12-10

**食肉処理施設**

認定番号 JP3333333M 検索

名称 日本語 必須 ○○食肉処理センター

所在地 都道府県 必須 北海道

市町村 必須 札幌市

所在地(市町村以降) 日本語 必須 △町3-5-10  
8文字/最大400文字

加工年月日(開始) 必須 2023-12-09

加工年月日(終了) 必須 2023-12-10

製造年月日を入力してください。



## 33.1.2 衛生証明書

画面下部に表示されるボタンは、入力状況によって異なります。

申請書明細は最大 1 個まで登録可能です。2 個以上の場合は別途追加で申請してください。

### ■ 申請書入力

申請書入力画面 (欧州連合等 食肉製品 衛生証明)

前証明書番号

**輸出入情報**

EU等の国名

**輸出業者情報**

名称 英語

所在地 英語

所在地(国) 英語

ISO 国名コード

**輸入業者情報**

名称 英語

所在地 英語

所在地(国) 英語

ISO 国名コード

**生産・加工・保管施設情報**

と畜場 認定番号

名称 英語

所在地 都道府県

市町村

所在地 英語

食肉処理施設 認定番号

名称 英語

所在地 都道府県

市町村

所在地 英語

製造施設 認定番号

名称 英語

所在地 都道府県

市町村

所在地 英語

他施設追加

荷送人を入力してください。

荷送人住所、所在国、ISO コードを入力してください。

荷受人を入力してください。

荷受人住所、所在国、ISO コードを入力してください。

## その他入力項目

原料食肉の由来国	英語	必須	JAPAN
輸送温度		必須	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍
製造年月日(開始)		必須	2022-03-08
製造年月日(終了)		必須	2022-03-08
ロット番号/Batch No.		必須	210322-01,210322-02
動物の種類	英語	必須	bovines
合計梱包の数	数量	必須	20
	単位	必須	Barrel
合計正味重量	重量	必須	2000.00
	単位	必須	kg
合計総重量	重量	必須	2000.00
	単位	必須	kg
証明事項(牛肉を原料に含む時のみ)	<input type="checkbox"/> 日本国内で製造された原料食肉(牛肉)を使用する場合にあっては、フードチェーン情報申告書にE.U.等における使用禁止薬剤の使用歴がない旨が申告されている。 <small>※エストラジオール使用歴がないことの申告が必要。2026年9月3日以降にE.U.、スイス、リテンシュタイン及びバルウェーにおいて流通される食肉製品については、その原料となる牛肉についてホスホマイシンの使用歴がないことの申告が必要。</small>		
証明事項(家さん肉を原料に含む時のみ)	<input type="checkbox"/> 日本国内で製造された原料食肉(家さん肉)を使用する場合にあっては、フードチェーン情報申告書に成長促進を目的とした抗菌性物質の使用歴がない旨が申告されている。 <small>※2026年9月3日以降にE.U.、スイス、リテンシュタイン及びバルウェーにおいて流通される食肉製品については、その原料となる家さん肉について、成長促進を目的としたスルファキニザリン、アピラマイシン、エンラマイシン、ジシペプチド、ピコザマイシン及びフラボフォスフォルボールの使用歴がないことの申告が必要。</small>		
要件1(牛肉を原料に含む時のみ)②	<input type="checkbox"/> 国内の認定と畜場で処理して得られた牛肉を原料として使用する場合にあっては、骨からの機械的回収肉を含んでいない。 <input checked="" type="checkbox"/> EU加盟国以外から輸入した牛肉又は牛肉製品を原料として使用する場合にあっては、EU規則に基づく無視できるBSEリスク国又は管理されたBSEリスク国であり、以下を充足する。製造施設の名前・住所・登録番号が記載された輸出国政府が発行又は裏書した証明書が添付されている。 <input checked="" type="checkbox"/> (i) 牛肉の由来する牛が、自国産牛においてBSEの発生がない。EU規則に基づく無視できるBSEリスク国に由来する場合、当該国で生まれ、と畜まで継続的に飼養されていたこと。 <input checked="" type="checkbox"/> (ii) 牛肉の由来する牛が、自国産牛においてBSEの発生がある。EU規則に基づく無視できるBSEリスク国に由来する場合、骨からの機械的回収肉を含んでいないこと。 <input type="checkbox"/> (iii) 牛肉の由来する牛が、EU規則に基づく無視できるBSEリスク国に由来する場合、 <input type="checkbox"/> 当該国で生まれ、と畜まで継続的に飼養されていたこと。 <input type="checkbox"/> 頭蓋内に空気を注入する方法によるスタンニング又はピンチングは行われていないこと。 <input type="checkbox"/> 当該国で生まれ、と畜まで継続的に飼養されており、また、頭蓋内に空気を注入する方法によるスタンニング又はピンチングが行われていたこと。 <input type="checkbox"/> (iv) 牛肉の由来する牛が、EU規則に基づく管理されたリスク国に由来する場合、 <input type="checkbox"/> a. 特定危険部位を含まないこと。 <input type="checkbox"/> b. 骨からの機械的回収肉を含まないこと。 <input type="checkbox"/> c. 頭蓋内に空気を注入する方法によるスタンニング又はピンチングは行われていないこと。 <input checked="" type="checkbox"/> (v) 牛肉及び処理された骨の由来する牛が、EU規則に基づく不明なBSEリスク国に由来する場合、OIEコードで定義される肉骨粉を給与されず、また、食肉製品は脱骨過程で神経及びリンパ組織が混入しないよう取り扱われたこと。 <input type="checkbox"/> (vi) 牛肉製品は、EU向け輸出要件を満たして製造された。 <input checked="" type="checkbox"/> EU加盟国から輸入した牛肉又は牛肉製品を原料として使用する場合にあっては、このことを証明する。製造施設の名前・住所・登録番号が記載された輸出国政府が発行又は裏書した証明書が添付されている。		
牛肉又は牛肉製品の原料の輸出国名	英語		CHINA
要件2(豚肉を原料に含む時のみ)②	<input type="checkbox"/> トリヒナに対し消化法で検査され合格している。 <input checked="" type="checkbox"/> 規則2015/1375付属書IIに基づき冷凍処理された。 <input type="checkbox"/> 由来となった豚は、Annex IV to Implementing Regulation (EU) 2015/1375に基づきトリヒナ清浄であると当局に公式に認定された飼養施設においてのみ肥育及び屠畜された。 <input type="checkbox"/> EU加盟国において製造された。		

該当する輸送温度を選択してください。

ロット番号を入力してください。

製品の原料の動物種を入力してください。

包装数を入力してください。

総重量及び実重量を入力してください。

## 備考

備考

明細登録

前の画面に戻る

↑  
上に戻る

# ■ 申請情報明細登録

申請情報明細登録画面 (欧州連合等 食肉製品 衛生証明)

明細番号 未採番

### 商品情報

製品の詳細	英語 <b>必須</b>	Heat Processed Beef Product
施した処理 <b>?</b>	処理 <b>必須</b>	B 密封容器を用いて、F0値が3以上となる
	複数の動物種の原料を混合している場合、加熱実施は原料肉の混合前か混合後であるか。	混合前に加熱

### 備考

備考

確認

一覧に戻る 前の画面に戻る

↑  
上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

## 33.2 英国

### 33.2.1 原料食肉衛生証明書

画面下部に表示されるボタンは、入力状況によって異なります。  
申請書明細は存在しません。

#### ■ 申請書入力

一元的な輸出証明書発給システム

メニュー FAQ ヘルプ ログアウト

申請書入力画面 (英国 食肉製品 原料食肉衛生証明)

前証明書番号 半角英数字

**生産・加工・保管施設情報**

と畜場 認定番号 JP222222M 検索

名称 日本語 必須 ○○と畜場

所在地 都道府県 必須 北海道

市町村 必須 札幌市

所在地(市町村以降) 日本語 必須 ○町1-1-3 7文字/最大400文字

と畜年月日(開始) 必須 2023-12-08

と畜年月日(終了) 必須 2023-12-09

**食肉処理施設**

認定番号 JP333333M 検索

名称 日本語 必須 ○○食肉処理センター

所在地 都道府県 必須 北海道

市町村 必須 札幌市

所在地(市町村以降) 日本語 必須 △町2-5-10 8文字/最大400文字

加工年月日(開始) 必須 2023-12-09

加工年月日(終了) 必須 2023-12-10

製造年月日を入力してください。

**その他入力項目**

輸送温度 必須  冷蔵  冷凍

ロット番号/Batch No. 必須 210322-01,210322-02

合計梱包の数 必須 数量 20  
 単位 必須 Barrel

合計正味重量 必須 重量 2000.00  
 単位 必須 kg

合計総重量 必須 重量 2000.00  
 単位 必須 kg

証明事項 必須  フードチェーン情報申告書にE U等における使用禁止薬剤の使用歴がない旨が申告されている。  
※イストラジョールの使用歴がないことの申告が必要。2026年9月3日以降にE U、スイス、リテンシュタイン及びビルワエにおいて流通される牛肉については、ホスホマイシンの使用歴がないことの申告が必要。

個体識別番号 必須 B000000001

クリア

**備考**

備考

確認

前の画面に戻る

↑  
上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

該当する輸送温度を選択してください。

バッチナンバー(ロットナンバー)を入力してください。

包装数を入力してください。

総重量及び実重量を入力してください。

牛の個体識別番号を入力してください。

## 33.2.2 衛生証明書

画面下部に表示されるボタンは、入力状況によって異なります。

申請書明細は最大 1 個まで登録可能です。2 個以上の場合は別途追加で申請してください。

### ■ 申請書入力

申請書入力画面 (英国 食肉製品 衛生証明)

前証明書番号: 半角英数字

**輸出業者情報**

名称	英語	Yushutsu Tarou
所在地	英語	1-1-1, MaruChou, Fuchu Shi, Tokyo
所在地(国)	英語	Japan
ISO 国名コード		112222

**輸入業者情報**

名称	英語	Abcd Foods Inc.
所在地	英語	123 Xxx Rd, Dummy, Abc A11 1A1, Canada
所在地(国)	英語	china
ISO 国名コード		11111

**生産・加工・保管施設情報**

と畜場

認定番号	JP222222M	検索
名称	英語 必須	Maru Maru Slaughter house
所在地	都道府県 必須	岩手県
市町村	必須	大船渡市
所在地	英語 必須	1-1-3, MaruChou

食肉処理施設

認定番号	JP333333M	検索
名称	英語 必須	Maru Maru plant
所在地	都道府県 必須	岩手県
市町村	必須	花巻市
所在地	英語 必須	1-1-4, MaruChou

製造施設

認定番号	JP444444M	検索
名称	英語 必須	Maru Maru plant
所在地	都道府県 必須	岩手県
市町村	必須	花巻市
所在地	英語 必須	1-1-4, MaruChou

他施設追加

荷送人を入力してください。

荷送人住所、所在国、ISO コードを入力してください。

荷受人を入力してください。

荷受人住所、所在国、ISO コードを入力してください。

その他入力項目

原料食肉の由来国	英語	必須	JAPAN
輸送温度		必須	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍
製造年月日(開始)		必須	2023-03-08
製造年月日(終了)		必須	2023-03-08
ロット番号/Batch No.		必須	210322-01,210322-02
動物の種類	英語	必須	bovines
合計梱包の数	数量	必須	20
	単位	必須	Barrel
合計正味重量	重量	必須	2000.00
	単位	必須	kg
合計総重量	重量	必須	2000.00
	単位	必須	kg

**証明事項(牛肉を原料に含む時のみ)**  
 日本国内で製造された原料食肉(牛肉)を使用する場合にあっては、フードチェーン情報申告書にEU等における使用禁止薬物の使用歴がない旨が申告されている。  
 ※エストラジオール使用歴がないことの申告が必要。2026年9月3日以降にEU、スイス、リテンジュタイン及びリルウェーにおいて通関される食肉製品については、その原料となる牛肉についてホスホマイシン使用歴がないことの申告が必要。

**証明事項(家さん肉を原料に含む時のみ)**  
 日本国内で製造された原料食肉(家さん肉)を使用する場合にあっては、フードチェーン情報申告書に成長促進を目的とした抗菌性物質の使用歴がない旨が申告されている。  
 ※2026年9月3日以降にEU、スイス、リテンジュタイン及びリルウェーにおいて通関される食肉製品については、その原料となる家さん肉について、成長促進を目的としたスルファキニクリン、アピラマイシン、エンラマイシン、ノシヘブタイド、ピコザマイシン及びフラボフォスホリボールの使用歴がないことの申告が必要。

- 要件1(牛肉を原料に含む時のみ)**
- 国内の認定と畜場で処理して得られた牛肉を原料として使用する場合には、骨からの機械的回収肉を含んでいないこと。
  - EU加盟国以外から輸入した牛肉又は牛肉製品を原料として使用する場合には、EU規則に基づく無視できるBSEリスク国又は管理されたBSEリスク国であり、以下を充足する、製造施設の名称・住所・登録番号が記載された輸出国政府が発行又は裏書した証明書が添付されている。
    - (i) 牛肉の由来する牛が、自国産牛においてBSEの発生がない、EU規則に基づく無視できるBSEリスク国に由来する場合、当該国で生まれ、と畜まで継続的に飼養されていたこと。
    - (ii) 牛肉の由来する牛が、自国産牛においてBSEの発生がある、EU規則に基づく無視できるBSEリスク国に由来する場合、骨からの機械的回収肉を含んでいないこと。
    - (iii) ※牛肉の由来する牛が、EU規則に基づく無視できるBSEリスク国に由来する場合、
      - 当該国で生まれ、と畜まで継続的に飼養されていたこと。
      - 頭蓋内に空気注入する方法によるスタンニング又はピンキングは行われていないこと。
      - 当該国で生まれ、と畜まで継続的に飼養されており、また、頭蓋内に空気注入する方法によるスタンニング又はピンキングが行われていたこと。
    - (iv) 牛肉の由来する牛が、EU規則に基づく管理されたリスク国に由来する場合、
      - a. 特定危険部位を含まないこと。
      - b. 骨からの機械的回収肉を含まないこと。
      - c. 頭蓋内に空気注入する方法によるスタンニング又はピンキングは行われていないこと。
    - (v) 牛肉及び処理された豚の由来する牛が、EU規則に基づく不明なBSEリスク国に由来する場合、OIEコードで定義される肉骨粉を給与されており、また、食肉製品は脱骨過程で神経及びリンパ組織が混入しないよう取り扱われたこと。
    - (vi) 牛肉製品は、EU向け輸出要件を満たして製造された。
  - EU加盟国から輸入した牛肉又は牛肉製品を原料として使用する場合には、このことを証明する、製造施設の名称・住所・登録番号が記載された輸出国政府が発行又は裏書した証明書が添付されている。

牛肉又は牛肉製品の原料の輸出国名 英語 CHINA

- 要件2(豚肉を原料に含む時のみ)**
- トリペナに対し消化法で検査され合格している。
  - 規則2015/1375付属書IIに基づき冷凍処理された。
  - 由来となった豚は、Annex IV to Implementing Regulation (EU) 2015/1375に基づきトリペナ清浄であると当局に公式に認定された飼養施設においてのみ肥育及び屠畜された。
  - EU加盟国において製造された。

**備考**

備考

明細登録

バッチナンバーを入力してください。

製品の原料の動物種を入力してください。

包装数を入力してください。

総重量及び実重量を入力してください。

前の画面に戻る

↑  
上に戻る

# ■ 申請情報明細登録

申請情報明細登録画面 (英国 食肉製品 衛生証明)

明細番号: 未採番

商品情報

製品の詳細	英語 <b>必須</b>	Heat Processed Beef Product
施した処理 <sup>?</sup>	処理 <b>必須</b>	B 密封容器を用いて、F0値が3以上となる
	複数の動物種の原料を混合している場合、加熱実施は原料肉の混合前か混合後であるか。	混合前に加熱

備考

備考

確認

一覧に戻る 前の画面に戻る

上に戻る

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries