（別紙様式10－２　衛生証明書様式（乳製品））

ＥＵ等向け乳製品の衛生証明書

|  |  |
| --- | --- |
| 証明書番号 | : |
|  |  |
| 証　明　日 | : |

Ⅰ．　積荷の詳細

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 製品の詳細 | | | |
| 製品の原料の動物種 | | | |
| 原料乳の由来国 | | | |
| 原料乳製品の由来国 | | | |
| 原料乳の殺菌方法 | | 製造日 | |
| 包装数 | 総重量及び実重量 | | バッチナンバー（ロットナンバー） |
| 荷送人 | 荷送人住所・所在国（ＩＳＯコード） | | |
| 荷受人 | 荷受人住所・所在国（ＩＳＯコード） | | |

Ⅱ．　製品製造施設

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 施設名称 | 施設番号 | 所在地 |
| （乳処理施設/乳製品製造施設） |  |  |

輸送温度:　 □常温 □冷蔵　□冷凍

生産農場の登録番号：

家畜保健衛生所による確認書番号：

搾乳日又は期間：

以下の内容を証明します:

【共通要件】

1)　当該乳製品は、以下の要件を満たす原料乳に由来するものである。

　(i)　　規則第852/2004号に従って登録され、規則第2019/627号の第49条及び50条に従って監視された農場由来である。

(ii)　　規則第853/2004号の附則３のセクション９第１章に定めた衛生条件に従って、製造、収集、冷却、保管および輸送されていた。

　(iii)　　規則第853/2004号の附則３のセクション９第１章に定めた生菌数及び体細胞数の基準を満たしている。

(iv) 　理事会指令第96/23/EC号、特にその第29条に従って提出された残留物または物質の検出のためのモニタリング計画によって提供された生乳の残留物の状況に関する保証を遵守し、委員会決定2011/163号において、日本の乳製品の計画が承認されている。

(v)　　食品産業事業者が規則第853/2004号の附則３のセクション９第１章第３部第４項の要件に従って実施した抗菌薬の残留物検査に従って、規則第37/2010号の附則に定めた動物用抗菌薬の残留物の残留基準値を遵守している。

(vi)　　規則第396/2005号に定めた殺虫剤に対する残留基準値、および規則第1881/2006号に定めた汚染物質の基準値の遵守を保証する条件下で製造された。

2)　製造施設は、一般衛生要求及び規則第852/2004号第５条に従ったＨＡＣＣＰ指針に基づくプログラムを実行しており、当局による定期的な査察を受け、ＥＵ認定施設としてリストに掲載されている。

3)　食品の微生物学的基準に関して、規則第2073/2005号に定めた関連する微生物学的基準を満たしている。

4)　当該乳製品は規則第396/2005号に定めた殺虫剤に対する残留基準値、および規則第1881/2006号に定めた汚染物質の基準値の遵守を保証する条件下で製造された。

5) 家畜保健衛生所の確認書において、「英国及び欧州連合向け輸出食肉製品、乳製品、殻付き卵及び卵製品取扱要綱」４の（１）の②の規定を満たしていることが確認されている。

【加熱条件】

原料乳の殺菌方法によって、該当する要件を選択すること。

□　未殺菌

1)　原料乳が結核及びブルセラ症清浄群の動物に由来する。

2)　製造工程において、リスクを低減させるために、加熱処理や物理的・化学的処理（低温殺菌を含む）を生乳に行っていない。

3)　規則第853/2004号の附則３のセクション９第３章及び第４章に従って包装、梱包及びラベリングされている。

□　低温殺菌

1)　原料乳は結核又はブルセラ症検査で陽性となった動物に由来していない。

2)　以下のいずれかを満たしている。

□　72℃以上で15秒間の低温殺菌処理により達成される効果と少なくとも同等の加熱効果を伴う、および適用可能な場合、加熱処理の直後に実施するアルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応を保証するのに十分である１回の熱処理を含む低温殺菌処理を受けた、またはこれらを受けた生乳から製造された。

□　チーズについて、加工工程において２か月間以上熟成された。（山羊又はめん羊に限る）

4)　規則第852/2004の附則２および規則第853/2004の附則３のセクション９第２章に定めた関連する衛生条件に従って加工、保管、包装、梱包、および輸送がなされている。

□　高温殺菌（英国向けにのみ適用可）

1)　原料乳が結核又はブルセラ症検査で陽性となった動物に由来していない。

2) いずれかの処置を実施。

(a)　F0値が3以上を達成するための殺菌処理

(b)　適切な保持時間を伴う135℃以上での超高温（ＵＨＴ）処理

(c)　(i)　72℃で15秒間の高温短時間殺菌処理（ＨＴＳＴ）を乳に２回実施し、pHが7.0以上を達成、および必要に応じて加熱処理の直後に実施したアルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応

(ii) (i)項と同等の低温殺菌効果を達成する処理、及び必要に応じて加熱処理の直後に実施したアルカリホスファターゼ検査に対して陰性反応

(d)　乳のＨＴＳＴ処理でpHを7.0未満に低下させる

(e)　以下のいずれかによる別の物理的処理とＨＴＳＴ処理の併用

(i) 1時間かけてpHを6未満に低下させる

(ii) 乾燥を併用した72℃以上の追加の加熱

3)　規則第852/2004号の附則２および規則第853/2004号の附則３のセクション９第２章に定めた関連する衛生条件に従って加工、保管、包装、梱包、および輸送がなされている。

|  |  |
| --- | --- |
| 署名 | ：………………………………………… |
| 指名食品衛生監視員氏名 | ：………………………………………… |
| 所属及び役職 | ：………………………………………… |
| 都道府県等 | ：………………………………………… |