

シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱

1 目的

この要綱は、シンガポール向け輸出食肉製品等について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則（令和2年財務省・厚生労働省・農林水産省令第1号）第5条に基づく衛生証明書の発行、第16条に基づく適合施設の認定及び第21条に基づく定期的な確認に関する手続を定めるものである。

2 定義

本要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。なお、シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱の2に掲げられた用語（(7)、(18)及び(19)を除く。）については、同要綱の定義を用いる。

- (1) 「食肉製品等」とは、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和28年政令第299号）第35条第15号に規定される食肉製品製造業で製造可能な食品をいう。）のほか、冷凍食品、そうざい、レトルト食品、缶詰、油脂等であって、原料に含まれる肉が牛肉、豚肉又は家きん肉（鶏、あひる又は七面鳥の肉に限る。）のみであり、それらが5%以上含まれている製品をいう。
- (2) 「牛肉製品」とは、食肉製品等のうち、原料に含まれる食肉が牛肉のみの製品をいう。
- (3) 「豚肉製品」とは、食肉製品等のうち、原料に含まれる食肉が豚肉のみの製品をいう。
- (4) 「家きん肉製品」とは、食肉製品等のうち、レトルト食品、缶詰であって、原料に含まれる食肉が家きん肉のみであり、かつ、3（5）に掲げる要件を満たすものをいう。
- (5) 「シンガポール向け輸出食肉製品等」とは、シンガポール向けに輸出される食肉製品等をいう。
- (6) 「シンガポール向け輸出牛肉製品」とは、シンガポール向けに輸出される牛肉製品をいう。
- (7) 「シンガポール向け輸出豚肉製品」とは、シンガポール向けに輸出される豚肉製品をいう。
- (8) 「シンガポール向け輸出家きん肉製品」とは、シンガポール向けに輸出される家きん肉製品をいう。
- (9) 「原料食肉」とは、シンガポール向け輸出食肉製品等の原料として使用される牛肉、豚肉及び家きん肉をいう。
- (10) 「原料食肉衛生証明書」とは、衛生証明書のうち、原料食肉について、シンガポール当局が定める条件に適合していることを示す証明書をいう。

- (11) 「原料食肉製品等」とは、シンガポール向け輸出食肉製品等の原料として使用する食肉製品等をいう。
- (12) 「都道府県等」とは、都道府県、特別区又は保健所設置市をいう。
- (13) 「都道府県知事等」とは、都道府県知事、特別区長又は保健所設置市長をいう。
- (14) 「食鳥処理場等」とは、食鳥処理場又は食肉処理施設（家きん肉に限る。）をいう。
- (15) 「認定食鳥処理場等」とは、「シンガポール向け輸出家きん肉、家きん肉製品及び家きん卵製品の取扱要綱」の3（5）に基づく認定施設をいう。

3 輸出要件

(1) 国

① シンガポール向け輸出牛肉製品

以下の要件を満たすこと。

ア 我が国が、国際獣疫事務局（本要綱において「WOAH」という。）によって、BSEの無視できるリスク国として認定されていること。

イ 以下のいずれかを満たすこと。

（ア） 我が国が、WOAHによって、口蹄疫に関してワクチン非接種清浄国として認められていること。

（イ） 当該製品に対し、WOAH基準に基づく口蹄疫ウイルスを不活化する加熱処理が十分になされていること。

② シンガポール向け輸出豚肉製品

以下の要件を満たすこと。

ア 以下のいずれかを満たすこと。

（ア） 我が国が、と畜日及び輸出日前から3か月間、アフリカ豚熱清浄国であること。また、我が国が、WOAHによって、と畜日及び輸出日前3か月間、口蹄疫に関してワクチン非接種清浄国として認められていること。

（イ） 当該製品に対し、WOAH基準に基づく口蹄疫ウイルス及びアフリカ豚熱ウイルスを不活化する加熱処理が十分なされていること。

イ 以下のいずれかを満たすこと。

（ア） 我が国が、と畜日及び輸出日前から3か月間、豚熱清浄国であること。

（イ） シンガポール向け輸出豚肉製品の原料となる豚肉は豚熱の発生がない都道府県（ワクチン接種を実施していない都道府県に限る。）に由来する豚から得られたものであること。なお、外国か

ら輸入した原料食肉を使用する場合は、(4)②に基づき、シンガポール食品庁（本要綱において「SFA」という。）が輸入を認めている施設由来であること。

(ウ) 当該製品に対し、WOAH基準に基づく豚熱ウイルスを不活化する加熱処理又は日本政府がそれと同等と認める加熱処理が十分なされていること。

③ シンガポール向け輸出家きん肉製品

以下の要件を満たすこと。

ア 我が国において、高病原性鳥インフルエンザ（本要綱において「HPAI」という。）が家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）第12条の2に基づく通報対象疾病であること。

イ 我が国が、HPAIについて、SFAにより輸入停止措置を受けていないこと。または、HPAIの発生時には、以下のいずれかであること。

(ア) 当該製品に対し、WOAH基準に基づく鳥インフルエンザウイルスを不活化する加熱処理が十分なされていること。

(イ) 疾病発生の影響を受けていない都道府県に由来する家きんから得られた家きん肉製品であること。なお、外国から輸入した原料食肉を使用する場合は、(4)②に基づき、SFAが輸入を認めている施設由来であること。

ウ 我が国において、鳥インフルエンザワクチン接種が行われていないこと。

(2) 農場

シンガポール向け輸出食肉製品等の由来となる動物を飼養する日本国内の農場は、以下の要件を満たすこと。

① 日本国内で処理された原料食肉を使用し、シンガポール向け輸出食肉製品等を製造する場合は、食肉製品等の原料となる食肉の由来となる動物が、日本で生まれ、かつ、飼養されていること。

② 食肉製品等の原料となる豚肉の由来となる豚に対し、残飯が給餌されていないこと。

(3) 食肉製品等製造施設

シンガポール向け輸出食肉製品等を取り扱う施設は、以下の要件を満たすこと。なお、①の認定を受けていない施設にあつては、輸出食肉製品取扱施設認定の申請も同時に行うこと。

① 別紙 ZZ-A1「輸出食肉製品の取扱要綱（EU等、シンガポール及び台湾向け）」で定める輸出食肉製品取扱施設の認定を受けていること。

② 別添1「施設の衛生管理等に関するシンガポール向け追加基準」に適合していること。

(4) 原料食肉

シンガポール向け輸出食肉製品等の原料として使用する食肉は、以下の

いずれかであること。

- ① 日本国内で処理された食肉を原料としてシンガポール向け輸出食肉製品等を製造する場合

国内の認定と畜場等又は認定食鳥処理場等で処理された食肉以外の肉は含まないこと。

- ② 輸入した食肉を原料としてシンガポール向け輸出食肉製品等を製造する場合

シンガポールへ食肉の輸出が認められている施設由来の食肉であること。また、当該食肉が処理された国・地域又は施設が、シンガポール向け輸出食肉製品等の製造日より前にSFAにより輸出停止措置を受けていないこと。なお、SFAが輸入を認めている施設及びSFAによる輸出停止措置を受けている施設の情報については、次に掲げるSFAのホームページに掲載されている。SFAが第3国による施設の管理を認めている国の施設については、記載されている当該第3国のホームページへのリンクを参照し、確認すること。

【Newsroom】

<https://www.sfa.gov.sg/newsroom>

【Accreditation Database for Overseas Sources】

<https://www.sfa.gov.sg/tools-and-resources/accreditation-database-for-overseas-sources>

- (5) 家きん肉製品

F₀値＝3若しくは同等以上の加熱殺菌処理がされているレトルト食品又は缶詰であること。

4 認定等の手続

- (1) 食肉製品等製造施設の事業者の申請手続

シンガポール向け輸出食肉製品等を取り扱う施設としての認定を受けようとする食肉製品等製造施設の事業者は、別紙様式1により施設を管轄する都道府県知事等を経由して厚生労働省に関係資料を添付し、必要な手数料とともに申請し、併せて、都道府県知事等を経由して当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。なお、厚生労働省は、必要に応じて追加で資料を求めることができる。

- (2) 都道府県等の提出手続

シンガポール向け輸出食肉製品等を取り扱う施設としての認定を受けようとする食肉製品等製造施設の事業者から申請書類を受け付けた都道府県知事等は、内容について審査し、認定に差し支えない場合には、別紙様式2により当該食肉製品等製造施設の監視体制に関する資料を添えて厚生労働省宛て提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。

- (3) 審査

厚生労働省は、申請書類について審査を行い、問題がないと判断された場合は、厚生労働省の担当官を当該施設に派遣し、現地調査を実施すること。

(4) 食肉製品等製造施設の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、食肉製品等製造施設の施設、設備等が本要綱に規定する要件等を満たしていると認められる場合は、当該食肉製品等製造施設をシンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設（本要綱において「認定施設」という。）として認定し、認定番号を付与してSFAに通知すること。厚生労働省は、SFAから当該施設の認定が受理されたことを確認次第、速やかに都道府県知事等を通じ営業者にその旨通知すること。

5 認定後の事務等

(1) シンガポール向け輸出食肉製品等の食肉衛生証明書の発行手続

① 原料食肉の証明

ア 日本国内で処理された食肉を原料として使用し、シンガポール向け輸出食肉製品等を製造する場合は、以下により原料食肉衛生証明書の発行を申請すること。なお、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に規定する一元的な輸出証明書発給システム（本要綱において「輸出証明書発給システム」という。）又は電子メールによる申請を行う場合にあつては、別添2によるものとする。

(ア) シンガポール向けに食肉製品等を輸出しようとする者は、あらかじめ原料食肉を処理する者に対し、原料食肉衛生証明書の原本の提出を依頼すること。

(イ) 依頼を受けた者は、豚肉にあつてはあらかじめ家畜保健衛生所から発行された確認書（SG-A1「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱の別紙様式4」）を添付し、別紙様式3により、当該食肉を処理する認定と畜場等又は認定食鳥処理場等を管轄する食肉衛生検査所等に対して、検査を依頼すること。

(ウ) 食肉衛生検査所等は、検査に合格した食肉であつて、別紙様式4-1による原料食肉衛生証明書発行申請書が提出された場合、当該食肉の出荷時に牛肉にあつては別紙様式4-2、豚肉にあつては別紙様式4-3、家きん肉にあつては別紙様式4-4による原料食肉衛生証明書を別添3「原料食肉衛生証明書、衛生証明書発行に係る留意事項について」に従って作成し、発行すること。当該証明書は、原本及び副本を原料食肉衛生証明書の発行を申請した者に発行するとともに、原本の複写を食肉衛生検査所等に保管すること。

(エ) 申請者は、交付された原料食肉衛生証明書に対応する食肉について、認定施設への輸送途中に封印シールの開封等を行った場合

には、速やかに当該証明書を返納すること。

イ 輸入した食肉を使用してシンガポール向け輸出食肉製品等を製造する場合は、次項の手續において使用するため、輸入時に、外国の政府機関が発行した当該原料食肉に対する衛生証明書の原本及び輸入検疫証明書を複写し、保管すること。

② 原料食肉製品等の証明、衛生証明書の発行

ア シンガポール向け輸出食肉製品等の原料として食肉製品等を製造し、出荷しようとする者及びシンガポール向けに食肉製品等を輸出しようとする者は、別紙様式5による衛生証明書発行申請書に以下に掲げるいずれかの書類を添付して、認定施設を管轄する保健所宛て提出すること。なお、輸出証明書発給システム又は電子メールによる申請を行う場合にあっては、別添2によるものとする。

(ア) 日本国内で処理された原料食肉を使用している場合

原料食肉衛生証明書（別紙様式4-2、別紙様式4-3又は別紙様式4-4）

(イ) 日本国内で製造された原料食肉製品等を使用している場合

衛生証明書（別紙様式6-1、別紙様式6-2又は別紙様式6-3）

(ウ) 輸入した食肉を使用している場合

外国の政府機関が発行した衛生証明書の判読可能な複写

イ 保健所は、輸出の都度（原料食肉製品等の場合、シンガポール向け輸出食肉製品等の原料として使用するための出荷の都度）食品衛生監視員が、荷口と申請内容を確認した上で、牛肉製品にあっては別紙様式6-1、豚肉製品にあっては別紙様式6-2、家きん肉製品にあっては別紙様式6-3による衛生証明書を別添3「原料食肉衛生証明書、衛生証明書発行に係る留意事項について」に従って作成し、申請者に発行すること。この際、1枚の衛生証明書で複数の製品を輸出する際は、「Name of Products」、「Number of packages」、「Net weight of consignment with unit of measurement」及び「Type of packaging」の欄に「See Annex」と記載し、別紙様式6-4に当該記載事項を記載して添付すること。

また、直近3回の輸出の際の荷口確認において問題が認められない営業者については、食品衛生監視員による荷口の確認を月1回まで減ずることができる。

輸入した食肉を使用している場合は、申請者から提出された外国の政府機関が発行した衛生証明書の判読可能な複写に基づき、衛生証明書に記載する証明事項の真偽について審査して差し支えない。証明書発行保健所は、輸入原料食肉の仮証明（申請者から提出された外国の政府機関が発行した衛生証明書の判読可能な複写に、証明書発行保健所が確認印を押印したものをいう。本要綱において同じ。）を、衛生証明書と併せ

て申請者に交付すること。

ウ 証明書発行保健所は、衛生証明書の原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の複写を保管すること。なお、輸入原料食肉の仮証明についても、複写を保管すること。

エ 荷口確認において問題が認められなかった食肉製品を認定施設の外部の施設に搬出し保管を行う場合であって、衛生証明書の発行時点で荷送人、荷受人又は仕向地が未定である場合には、衛生証明書は該当欄に「×××」と記載の上、証明書の仮発行であることを明記して仮発行し、申請者からこれら記載事項の報告と併せて当該証明書の提出を受けた後に、当該証明書と同日付けで衛生証明書を改めて本発行すること。

オ 申請者は、交付された衛生証明書に対応する食肉製品等について、ロットの再構成や封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該証明書及び輸入した食肉を使用している場合は、輸入原料食肉の仮証明を返納すること。

(2) 食肉製品等の輸出

申請者は、シンガポール向け輸出食肉製品等の輸出に当たり、衛生証明書の原本及び輸出検疫証明書の原本を添付して輸出すること。輸入した食肉を使用した製品については、輸入原料食肉衛生証明書も添付して輸出すること。輸出検疫証明書の交付を受けるための手続きについては、農林水産省動物検疫所のウェブサイトを確認すること。

(3) 都道府県知事等による認定施設の定期的な確認

都道府県知事等は、認定施設について、食品衛生監視員を施設の状況に応じて定期的に派遣し、以下の事項に留意の上、監視、検査等を実施すること。なお、食品衛生監視員の監視、検査等が拒否された場合、厚生労働省は速やかに認定を取り消すものとする。

ア 監視項目

食品衛生監視員は、認定施設において、3(3)から(5)までに掲げる事項が適正に実施されていることの確認を、6か月に1回以上行うこと。

イ 監視結果等の報告

都道府県等は、食品衛生監視員の監視結果について、6か月に1回、地方厚生局に別紙様式7及び別紙様式8により指摘事項及び改善状況の一覧をもって報告すること。

ただし、監視結果において、重大な問題が確認された場合は、速やかに厚生労働省及び地方厚生局にその旨報告すること。

(4) 厚生労働省による認定施設の定期的な確認等

厚生労働省は、地方厚生局の担当官を年1回以上認定施設に派遣し、査察等を実施すること。

ア 査察内容

担当官は、認定施設において、3(3)から(5)まで並びに5

(1) 及び (3) の要件が遵守されていることの確認を行うこと。また、その査察結果を厚生労働省宛てに報告すること。

イ 査察結果等の報告

地方厚生局は、(3) のイに基づき報告された食品衛生監視員の監視結果等及び担当官の査察結果について、1年に1回以上、厚生労働省宛てに報告すること。

ウ 措置

厚生労働省は、地方厚生局長等の報告を受け、当該認定施設において、3(3) から(5)まで並びに5(1) 及び(3) に掲げる事項が適正に実施されていないと判断した場合は、必要に応じて以下の措置を採るとともに、都道府県知事等に対し、その旨を文書により通知すること。

- (ア) 改善指導
- (イ) 認定の取消し
- (ウ) 衛生証明書発行の停止
- (エ) その他

(5) 輸出製品の変更の申請等

① 輸出食肉製品等の追加及び変更

ア 営業者は、既に申請した製品と異なる加工の形態又は異なる畜種に由来する製品(別記参照)をシンガポールへ輸出しようとする場合、別紙様式10-1 及び別紙様式13によりあらかじめ、都道府県知事等に次に掲げる関係資料を添付して申請書及び当該申請書類の副本を提出すること。申請書を受けた都道府県知事等は、内容を審査し、変更にし支えない場合には、当該申請書類を厚生労働省宛てに提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。

- (ア) 輸出予定の製品の製造工程等(CCP、加熱条件、中心部の温度及び当該温度が維持される時間を含む。)
- (イ) 原材料の食肉の畜種及びその仕入先
- (ウ) 最終製品のカラー写真
- (エ) 製品説明書(賞味期限、保存状態、最終製品の調理方法等を含む)

イ 厚生労働省は、提出された申請書類について審査を行い、当該申請が本要綱の要件を満たしていると認められた場合には、その旨をSFA宛て通知すること。また、厚生労働省は、SFAから当該認定施設の輸出可能品目に変更されたことの連絡を受け次第、都道府県知事等を通じて、営業者にその旨通知すること。

② 輸出食肉製品等の取下げ

ア 営業者は、シンガポール向け輸出食肉製品等として3(4) ②に掲げるSFAのホームページに掲載されている加工の形態又は畜種に該当するすべての製品の取り下げが生じる場合は、別紙様式10-2 及

び別紙様式 13 により都道府県知事等を経由して厚生労働省宛て輸出食肉製品等の取下げの届出を行い、併せて、当該取下げの届出の副本を地方厚生局宛て提出すること。

イ 厚生労働省は届出の受理後、その旨を S F A 宛て通知すること。

(6) その他の変更及び認定の取下げの届出

① 変更の届出

ア 施設の変更の届出

営業者は上記(5)以外の4の(1)の申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県等の了承を得るものとし、変更後、別紙様式 11 により都道府県等を経由して当該変更の内容及び年月日を厚生労働省宛て届出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局宛て提出すること。厚生労働省は、必要に応じて、変更内容を S F A 宛て通知すること。

イ 監視体制等の変更の届出

都道府県等は4の(2)の監視体制等を変更しようとするときは、別紙様式 12 によりあらかじめ当該変更の内容及び変更予定日を厚生労働省宛て届出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局宛て提出すること。

② 認定の取下げ届

ア 都道府県知事等は別紙様式 11 により営業者から認定の取下げの届出があった場合は、厚生労働省宛て提出し、併せて、当該取下げ届の副本を地方厚生局宛て提出すること。

イ 厚生労働省は、アにより提出された書類を受理後、速やかに当該施設の認定の取下げを S F A 宛て通知すること。

別記（注意：以下は抜粋）

シンガポールの加工の形態と畜種の分類例

製品	加工の形態	畜種
食肉**	○Heat Processed 加熱処理済み食肉製品 例：fried（揚げたもの）、roasted（ローストしたもの） ○Non-Heat Processed* 非加熱処理食肉製品 例：cured（熟成） salted（塩漬け） smoked（燻製したもの） ○Canned/Retort 缶詰/レトルト製品	豚 牛

*Excludes processed moisture-infused pork, fat/beef tallow-injected beef products, animal blood curd/blood tofu and marinated raw meat
水分注入した豚肉加工品、牛脂注入加工品、獣血豆腐、生肉のマリネを除く

**Processed meat product includes processed edible offal
食肉製品には食用の内臓の加工品も含む

なお、既に申請した製品の加工の形態については、3の（4）②に掲げるSFAのホームページに掲載されている施設の情報のうち、「Form」欄に記載の加工の形態の内容（例：Processed, Heat Processed）を参照すること。

年 月 日

厚生労働大臣 殿

申請者 住所
氏名
(法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名)
電話番号

シンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設認定申請書

シンガポール向け輸出食肉製品等を取り扱う施設として認定を受けたいので、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

- 1 輸出食肉製品取扱施設の認定番号、名称及び所在地（和文及び英文）
※ 法人にあっては、法人番号も記載する。
- 2 組織の概要（HACCP担当責任者等）
- 3 添付書類
 - (1) 製品に関する資料等
 - ア Particular Informations of Establishment（別紙様式9）
 - イ 最終製品のカラー画像
 - ウ 原材料の食肉の畜種及びその仕入先
 - エ 年間の輸出予定量（輸出予定量が不明である場合は提出不要）
 - オ 製品から原材料までのトレーサビリティに関する資料
 - カ 区分管理の手順書（シンガポール向けの製品に使用できない食肉や食品添加物を使用した製品を製造する場合における各製造工程の区分管理方法等）
 - キ 製品の微生物検査結果
 - ク 消毒剤等管理マニュアル及び消毒剤等のリスト
 - (2) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく処分事例がある場合は当該事例に関する資料（過去3年分）

(別紙様式2 都道府県等申請様式)

番 号
年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

シンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設について

別添のとおり、食肉製品等を取り扱う施設から、シンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設としての認定を受けたいという申請があり、内容を審査したところ差し支えないものと思料されるので、提出いたします。

なお、当該施設を管轄する保健所の監視体制については下記のとおりです。

記

1 保健所の所在地及び名称

2 添付書類

- (1) 保健所の概要（組織図も含む。）
- (2) シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱5の（1）及び（3）に関する資料
- (3) 当該施設に関する過去の監視指導結果

(別紙様式3 検査申請書様式(牛肉、豚肉、家きん肉))

年 月 日

都道府県知事

保健所設置市長 殿

申請者 住所
氏名
法人にあってはその名称、所在地、及び
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

輸出食肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- (1) 獣畜の種類
- (2) と畜場及び食肉処理場の名称
- (3) と畜(さつ)しようとする年月日
- (4) と畜(さつ)頭数
- (5) 個体情報(と畜番号、生産者氏名等)
※ 資料の添付でも可。
- (6) 輸出先国名
※ 複数の輸出先国に係る食肉の検査を一度に申請する場合は、どの個体がどの国向けの輸出食肉であるか分かるよう、(5)に記載すること。

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

住所
氏名
(法人にあつてはその名称、所在地、
代表者の氏名及び法人番号)
担当者氏名：
所属部署：
担当者電話番号：
E-mail：

シンガポール向け輸出食肉製品等の原料となる
(牛肉・豚肉・家きん肉)に関する証明書の発行申請書

下記施設で取り扱うシンガポール向け輸出食肉製品等の原料となる(牛肉・豚肉・
家きん肉)に関する証明書の発行を申請します。

記

1 基本情報(日本語記載)

と畜場又は食鳥処理場	認定番号	
	名称	
	住所(所在地)	
	と畜年月日	
食肉処理施設	認定番号	
	名称	
	住所(所在地)	
	加工年月日	
ロット番号/ Batch No.		
※ロット番号等本証明書の対象範囲を特定する情報を記載ください。		

動物の種類	
合計梱包の数 (数量・単位)	
合計正味重量 (Net weight)	Kg
合計箱数	

2 証明書の交付 (受領場所)

郵送等による受領を希望

手交による受領を希望

(別紙様式 4 - 2 食肉衛生検査所等による原料食肉衛生証明書様式 (牛肉))

証明書番号 :

証 明 日 :

(申請者) 殿

シンガポール向け輸出食肉製品等の原料となる牛肉に関する証明書

I. 積荷の詳細

畜種		正味重量	
包装数		箱数	
製品名			
その他ロット番号等、本証明書の対象範囲を特定する情報			

II. 製品製造施設

施設名称	施設番号	所在地
(と畜場)		
(食肉処理場)		

と畜年月日 :

製造年月日 :

本書類をもって申告する牛肉は、シンガポールへ輸出することが可能な牛肉であること*を証明します。

署名 :

氏名 :

食肉衛生検査所又は保健所名及び役職 :

都道府県等 :

*「シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱」3 (4) に定める要件を満たす牛肉であること。

(別紙様式 4 - 3 食肉衛生検査所等による原料食肉衛生証明書様式 (豚肉))

証明書番号 :

証 明 日 :

(申請者) 殿

シンガポール向け輸出食肉製品等の原料となる豚肉に関する証明書

I. 積荷の詳細

畜種		正味重量	
包装数		箱数	
製品名			
その他ロット番号等、本証明書の対象範囲を特定する情報			

II. 製品製造施設

施設名称	施設番号	所在地
(と畜場)		
(食肉処理場)		

と畜年月日 :

製造年月日 :

本書類をもって申告する豚肉は、シンガポールへ輸出することが可能な豚肉であること*を証明します。

署名 :

氏名 :

食肉衛生検査所又は保健所名及び役職 :

都道府県等 :

*「シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱」3 (4) に定める要件を満たす豚肉であること。

(別紙様式 4 - 4 食肉衛生検査所等による原料食肉衛生証明書様式 (家きん肉))

証明書番号 :

証 明 日 :

(申請者) 殿

シンガポール向け輸出食肉製品等の原料となる家きん肉に関する証明書

I. 積荷の詳細

畜種		正味重量	
包装数		箱数	
製品名			
その他ロット番号等、本証明書の対象範囲を特定する情報			

II. 製品製造施設

施設名称	施設番号	所在地
(食鳥処理場)		
(食肉処理場)		

とさつ年月日 :

製造年月日 :

本書類をもって申告する家きん肉は、シンガポールへ輸出することが可能な家きん肉であること*を証明します。

署名 :

氏名 :

食肉衛生検査所又は保健所名及び役職 :

都道府県等 :

*「シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱」 3 (4) に定める要件を満たす家きん肉であること。

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

住所
氏名
(法人にあってはその名称、所在地、
代表者の氏名及び法人番号)

担当者の氏名：
所属部署：
担当者電話番号：
E-mail：

シンガポール向け輸出食肉製品等※1の衛生証明書の発行申請書

下記施設で取り扱うシンガポール向け輸出食肉製品等※1に添付する衛生証明書の発行を申請します。

記

1 基本情報 (英語記載)

積荷マーク		
荷送人 ※2 (輸出業者情報)	氏名 (名称)	
	住所 (所在地)	
荷受人 ※2 (輸入業者情報)	氏名 (名称)	
	住所 (所在地)	
と畜場又は食鳥処理場	認定番号	
	名称	
	住所 (所在地)	
食肉処理施設	認定番号	
	名称	
	住所 (所在地)	
製造施設	認定番号	
	名称	
	住所 (所在地)	
製造年月日		
動物の種類		
合計梱包の数 (数量・単位)		

合計正味重量 (Net weight)	Kg
---------------------	----

2 明細情報 (英語記載)

製品名 ※3	梱包形態 (包装の種類)	梱包の数 (数量・単位)	正味重量 (Net weight)
			Kg
			Kg
			Kg
			Kg
			Kg

3 証明書の交付 (受領場所)

郵送等による受領を希望

手交による受領を希望

(添付書類)

(1) 原料食肉がシンガポールの衛生要件を満たしていることを証明する書類

- ア 日本国内で製造された原料食肉を使用する場合は、原料食肉衛生証明書 (牛肉にあっては別紙様式4-2、豚肉にあっては別紙様式4-3、家きん肉にあっては別紙様式4-4)
- イ 日本国内で製造された原料食肉製品等を使用する場合は、当該原料食肉製品等の衛生証明書 (牛肉製品にあっては別紙様式6-1、豚肉製品にあっては別紙様式6-2、家きん肉製品にあっては別紙様式6-3)
- ウ 輸入した食肉を使用する場合は、輸出国政府機関が発行した当該食肉に対する衛生証明書の原本の判読可能な複写※4

(2) その他関係書類

- ※1 原料食肉製品等の衛生証明書発行申請の場合は「原料食肉製品等」と記載すること。
- ※2 原料食肉製品等の衛生証明書発行申請の場合は荷送人及び荷受人は記載不要。
- ※3 製品の加工の形態 (commodity form) を併記すること。
なお、加工の形態については、「シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱」3の(4)②に掲げるSFAのホームページに掲載されている施設の情報のうち、「Form」欄に記載の加工の形態の内容 (例: Processed, Heat Processed) を参照すること。
- ※4 当該食肉の輸入時に複写し保管しておくこと。(要綱5(1)①イを参照)

(別紙様式 6 - 1 衛生証明書様式 (牛肉製品))

STANDARD FORM AUTHORIZED
BY THE MINISTRY OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE OF JAPAN

**HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
PROCESSED BEEF PRODUCTS FROM JAPAN TO SINGAPORE**

No. :

DATE :
(Day ,Month ,Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment with unit of measurement)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of the products

(Name)	(Est. No.)	(Address)
(Slaughterhouse)		
(Cutting plant)		
(Processing plant)		

Date of production:

Type of packaging:

I hereby certify that:

- 1) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle that were born, raised and slaughtered in Japan.
OR
- 1) The beef products have been prepared from beef which originated from establishments in the third countries/regions authorized by the Singapore Food Agency (SFA) and are not suspended or subjected to zonal restriction imposed by the SFA from exporting to Singapore.
- 2) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle tested (in accordance with Japan's legislation and current surveillance program) and not found to be suspect or confirmed BSE cases, and were not suspect or confirmed progeny or cohorts of BSE cases, as described in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
- 3) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle that were slaughtered in Japan using methods which did not include a stunning process with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or a pithing process.

4) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle which passed ante-mortem and post-mortem inspections under veterinary supervision and were found free from contagious, infectious and parasitic disease at time of slaughter. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.

OR

4) The meat which is the raw material of the beef products is imported from the slaughtering and/or cutting establishment(s) in the third countries/regions authorized by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.

5) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle which were slaughtered, processed, packed and stored hygienically at the above-mentioned establishment(s) certified by the Ministry of Health, Labour and Welfare in Japan (MHLW) and accredited for the import of beef by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.

6) The beef products have been prepared in an establishment, certified by MHLW and accredited for import of beef products by SFA. The establishment is audited regularly by MHLW for compliance with sanitary standards based on Food Sanitation Act in Japan and conditions for export to Singapore.

7) The beef products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.

8) The beef products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

9) Traceability of the beef products through a reliable system is in place.

10) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

Name of inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
PROCESSED PORK PRODUCTS FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Day ,Month ,Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment with unit of measurement)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of products

(Name)	(Est. No.)	(Address)
(Slaughterhouse)		
(Cutting plant)		
(Processing plant)		

Date of production:

Type of packaging:

I hereby certify that:

- 1) The meat which is the raw material of the pork products is derived from pigs which were born, raised and slaughtered in Japan and which have not been swill-fed.

OR

- 1) The pork products have been prepared from pork which originated from establishments in the third countries/regions authorized by the Singapore Food Agency (SFA) and are not suspended or subjected to zonal restriction imposed by the SFA from exporting to Singapore.
- 2) The meat which is the raw material of the pork products is derived from animals which passed ante-mortem and post-mortem inspections under veterinary supervision and were found to be free from any signs suggestive of ASF, CSF or other contagious, infectious and parasitic diseases including Trichinosis at time of slaughter. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.

3) The meat which is the raw material of the pork products is derived from animals which were slaughtered, processed, packed and stored hygienically at the above-mentioned establishment(s) certified by the Ministry of Health, Labour and Welfare in Japan (MHLW) and accredited for the import of pork by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.

OR

- 3) The meat which is the raw material of the pork products is imported from the slaughtering and/or cutting establishment(s) in the third countries/regions authorized by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The pork products have been prepared in an establishment certified by MHLW and accredited for import of pork products by SFA. The establishment is audited regularly by MHLW for compliance with sanitary standards based on Food Sanitation Act in Japan and conditions for export to Singapore.
- 5) The pork products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 6) The pork products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.
- 7) Retort processed pork products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than F_03) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

Name of inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

**HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
PROCESSED POULTRY PRODUCTS FROM JAPAN TO SINGAPORE**

No. :

DATE :
(Day ,Month ,Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment with unit of measurement)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of products

(Name)	(Est. No.)	(Address)
(Slaughterhouse)		
(Cutting plant)		
(Processing plant)		

Date of production:

Type of packaging:

I hereby certify that:

- 1) The meat which is the raw material of the poultry products is derived from animals that were born, raised and slaughtered in Japan.

OR

- 1) The poultry products have been prepared from poultry which originated from establishments in the third countries/regions authorized by the Singapore Food Agency (SFA) and are not suspended or subjected to zonal restriction imposed by the SFA from exporting to Singapore.
- 2) The meat which is the raw material of the poultry products is derived from animals which passed ante-mortem and post-mortem inspections under veterinary supervision and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases at time of slaughter. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.

3) The meat which is the raw material of the poultry products is derived from animals which were slaughtered, processed, packed and stored hygienically at above-mentioned establishment(s) approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.

OR

3) The meat which is the raw material of the poultry products is imported from the slaughtering and/or cutting establishment(s) in the third countries/regions authorized by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.

4) The poultry products have been prepared in an establishment approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore. The establishment is audited regularly by the Ministry of Health, Labour and Welfare in Japan (MHLW) for compliance with sanitary standards based on Food Sanitation Act in Japan and conditions for export to Singapore.

OR

[only for CANNED/RETORT products]

4) The poultry products have been prepared in an establishment certified by MHLW and accredited for the import of poultry products by SFA. The establishment is audited regularly by MHLW for compliance with sanitary standards based on Food Sanitation Act in Japan and conditions for export to Singapore.

5) The poultry products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.

6) The poultry products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

7) Retort processed poultry products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

Name of inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

(別紙様式6-4 衛生証明書Annex様式(牛肉製品、豚肉製品、家きん肉製品))

Annex

Certificate No. _____

Date of signature (発行日) : _____

製品明細(英語)

Name of products 製品名	Number of packages 数量	Net weight of consignment with unit of measurement (Kg) 正味重量 (Kg)	Type of packaging 包装の種類
Total合計			

(Signature of official : 署名) : _____

(Name of official : 氏名) : _____

(Official title : 役職名) : _____

(別紙様式 7 現地調査における指摘事項)

現地調査における指摘事項

(施設名)

(調査日)

1. 取扱要綱又はチェックリストの該当箇所	
2. 該当文書又は施設内の場所	
3. 不適合事項の詳細	
4. 改善指導の内容	

【定期監視実施者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 に記入した上で、記入すること。

【現地調査対象認定施設担当者記入欄】

(署名日)

(社名)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 の記載内容を確認した上で、記入すること。

(別紙様式 8 指摘事項に対する改善状況)

指摘事項に対する改善状況

(施設名)

(調査日)

1. 改善指導の内容	
2. 改善計画	
3. 改善措置完了期限	
4. 改善措置完了までの暫定対応	
5. 改善措置等対応状況	

【現地調査対象認定施設担当者記入欄】

(署名日)

(社名)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 に記入した上で、記入すること。

【改善計画等確認者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職・氏名)

(署名)

※ 表中 1～4 の記載内容を確認した上で、記入すること。

【定期監視実施者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 の対応状況を確認、5 に記入した上で、記入すること。

(別紙様式9 Particular Informations of Establishment (Processed Meat Product))

PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment		
(2) Establishment Number		
(3) Address of Establishment		
Unit No.		
Street Name		
Post Code		
District/City		
State/Province		
(4) Products Intended for Export to Singapore		
Product name	Species	Form of commodity <ul style="list-style-type: none">• Heat Processed• Non-Heat Processed• Canned/Retort

SINGAPORE IMPORTER INFORMATION

Indicate if contact with Singapore importers has been established	
<input type="checkbox"/> Yes, please provide the following information.	
<input type="checkbox"/> No	
Name of importing company in Singapore	
Name and designation of correspondent	
Business Address	
Telephone / Mobile	
Email address	

SALES CONTACT INFORMATION

Please provide the contact details of the Sales Department. This contact point would be provided to interested Singapore importers.	
Name and designation of sales contact person	
Office address (if different from the establishment address)	
E-mail address	
Telephone / Mobile	

※ 英語で記入すること。

(別紙様式 10-1 輸出製品の変更申請書)

年 月 日

厚生労働大臣 殿

申請者 住所
氏名
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

シンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設の輸出製品の
〔 変更
・
追加 〕 申請書

「シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱」に基づき、下記の認定施設の輸出製品の変更又は追加について、関係書類を添えて申請します。

記

1 認定施設の名称及び所在地

2 対象となる輸出製品名

3 変更・追加する製品は、現在、認定されている製品と
〔 同じ製造ライン
・
異なる製造ライン 〕 です。

4 変更・追加事項

5 変更・追加理由

6 添付資料

(別紙様式 10-2 輸出製品の取下げ届出)

年 月 日

厚生労働大臣 殿

申請者 住所
氏名
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

シンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設の輸出製品の取下げに係る届出

「シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱」に基づき、下記の認定施設の輸出製品の取下げについて、届け出ます。

記

- 1 認定施設の名称及び所在地
- 2 対象となる輸出製品名
- 3 取下げ理由
- 4 取下げ年月日

(別紙様式 11 変更又は認定取下げ届 (施設))

年 月 日

厚生労働大臣 殿

申請者 住所
氏名
法人にあつてはその名称、所在地及び
代表者氏名

シンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設の $\left(\begin{array}{c} \text{変} \quad \text{更} \\ \cdot \\ \text{認定の取下げ} \end{array} \right)$ に係る届出

「シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱」に基づき、下記の認定施設の申請事項の変更又は認定の取下げについて届け出ます。

記

- 1 認定施設の名称及び所在地
- 2 認定事項変更の場合、変更事項
- 3 変更・認定取下げ理由
- 4 変更・認定取下げ年月日
- 5 添付資料

(別紙様式 12 監視体制の変更届 (保健所))

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

シンガポール向け輸出食肉製品等取扱施設の監視体制の変更に係る届出

「シンガポール向け輸出食肉製品等の取扱要綱」に基づき、下記の認定施設の監視体制の変更について、関係書類を添えて届け出ます。

記

- 1 認定施設の名称及び所在地、保健所の名称及び所在地
- 2 変更事項
- 3 変更理由
- 4 変更年月日
- 5 添付資料

(別紙様式13 Notification of change from Establishment (Processed Meat Product))

Before

PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment		
(2) Establishment Number		
(3) Address of Establishment		
Unit No.		
Street Name		
Post Code		
District/City		
State/Province		
(4) Products Intended for Export to Singapore		
Product name	Species	Form of commodity <ul style="list-style-type: none">• Heat Processed• Non-Heat Processed• Canned/Retort

After

PARTICULARS OF ESTABLISHMENT

(1) Name of Establishment		
(2) Establishment Number		
(3) Address of Establishment		
Unit No.		
Street Name		
Post Code		
District/City		
State/Province		
(4) Products Intended for Export to Singapore		
Product name	Species	Form of commodity <ul style="list-style-type: none">• Heat Processed• Non-Heat Processed• Canned/Retort

※ 英語で変更箇所が分かるように記載すること。

別添1

施設の衛生管理等に関するシンガポール向け追加基準

第1 衛生管理等に関する基準

- 1 シンガポール向け以外の製品を製造した後、同一ラインでシンガポール向け輸出製品の製造を行う場合は、洗浄剤を使用して一度ラインを洗浄すること。
- 2 シンガポール向け輸出製品の製造工程において、アルコール等で食肉又は製品を消毒しないこと。

第2 食肉製品等の個別基準

- 1 シンガポール向け輸出食肉製品等の製造に用いるすべての原料肉は、牛肉、豚肉及び家きん肉に限り、他の畜種の食肉を混合しないこと。また、本文3（4）を満たす食肉のみを使用すること。
- 2 食品添加物の使用に当たっては、シンガポールの法律である“Sale of Food Act”の”Food Regulations”に定められている基準を遵守し、シンガポールにおいて認められているものを使用すること。
- 3 第2の1及び2に掲げる事項の遵守のため、原料の受入、加工、出荷等の各製造段階において、シンガポール向けのものとはシンガポール向けでないものが接触しないよう、作業当日の最初に製造するなどのロット区分を行い、取り扱われていること。また、施設は当該手順を定め、文書化すること。

第3 表示基準

- 1 製造者は、食品を認定食肉製品等製造施設から出荷する前に表示をしなければならない。
- 2 外装の表示は、以下の内容を英語で表示すること。
 - (1) 製品名
 - (2) 食肉製品等の原産国
 - (3) 食肉製品等のブランド名（ブランド名がある場合に限る。）
 - (4) 食肉製品等製造施設の名称及び認定番号
 - (5) 食肉製品等の製造日及び包装日
 - (6) 原料食肉のと畜場又は食鳥処理場等の名称及び認定番号
 - (7) 原料食肉のとさつ日（とさつ日が複数日にまたがり、全て記載が困難な場合は、それらのとさつ日を記載した別紙を作成し添付すること。）
 - (8) 製品のトレーサビリティを確保するための情報（バッチ番号等）
 - (9) 中に含まれる個包装それぞれの重量及び全体（外包装）の重量

第4 都道府県知事等による監視等の基準

- 1 食品衛生監視員の監視指導

- (1) 食品衛生監視員は、第1から第3に掲げる事項への遵守を確認するため、監視指導を実施するものとする。
- (2) 監視指導については、以下の内容を含むものとする。
 - ア 適切な衛生管理及びHACCPに基づく手順に関する監視指導
 - イ 適切な衛生管理に係る監視指導については、営業者が以下に関する手順を継続的かつ適切に適用していることを確認するものとする。
 - (ア) トレーサビリティの確認
 - (イ) 施設及び設備の修繕
 - (ウ) 作業前、作業中及び作業後の衛生
 - (エ) 個人の衛生
 - (オ) 衛生及び作業手順に関する訓練
 - (カ) 害虫駆除
 - (キ) 水質
 - (ク) 温度調節
 - (ケ) 施設に出入りする食品及び添付書類の管理（原料食肉がシンガポールの衛生要件を満たしていることを証明する書類の確認を含む。）
 - (コ) シンガポール向けとその他の製品の区分管理
 - ウ HACCPに基づく手順に関する監視指導については、手順が以下を保証するものであるかどうかを判断するものとする。
 - (ア) 食肉製品等が、日本の食品衛生法に基づく微生物に関する基準を遵守するものであること。
 - (イ) 食肉製品等が、日本の食品衛生法に基づく残留物質、汚染物質及び禁止物質に関する要件を遵守するものであること。
 - (ウ) 食肉製品等が、異物などの物理的危険を含まないものであること。
 - エ 従業員及び従業員の活動が、関連する要件を遵守するものであるかどうかを判断すること。
 - オ 営業者の関連記録を確認すること。
 - カ 監視指導結果を文書化すること。
- (3) 各施設に対する監視指導については、リスク評価に基づくものとする。このため、都道府県知事等は、以下について定期的に評価するものとする。
 - ア 公衆衛生に関するリスク
 - イ 実施される処理の手順
 - ウ 過去の記録からの食品衛生関連法規の遵守状況

2 その他

監視等の結果、食肉製品等が以下のいずれかに該当する場合には、遅滞なく厚生労働省に報告するとともに当該検体と同一ロットの食肉製品等がシンガポール

に輸出されないような措置を講ずること。

- (1) 官能、化学、物理、微生物学的検査から、基準を満たしていないことが明らかになった場合。
- (2) 都道府県知事等が、公衆衛生又は動物衛生に対するリスクとなる可能性がある、若しくは食品として不適格である他の理由があると判断した場合。

別添 2

輸出証明書発給システム又は電子メールによる 原料食肉衛生証明書及び衛生証明書の発行申請手続

1 原料食肉衛生証明書及び衛生証明書の発行申請前の手続

輸出証明書発給システムにより発行申請を行う場合、申請者は、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に基づき、システム利用申請の手続を行うこと。

2 原料食肉衛生証明書及び衛生証明書の発行申請手続

申請者は、食肉製品等を輸出しようとする都度、輸出証明書発給システム又は電子メールを利用して原料食肉衛生証明書の発行申請に必要な書類を食肉衛生検査所等宛てに、衛生証明書の発行申請に必要な書類を保健所宛にそれぞれ提出すること。なお、輸出証明書発給システムにより申請を行う場合は、別紙様式 4-1 による原料食肉衛生証明書発行申請書又は別紙様式 5 による衛生証明書発行申請書はそれぞれ不要とすること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

- (1) 申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。
- (2) 原料食肉衛生証明書の受取方法について食肉衛生検査所等と、衛生証明書の受取方法について保健所とあらかじめ調整すること。

別添3

原料食肉衛生証明書、衛生証明書発行に係る留意事項について

食肉衛生検査所等は、下記の事項に留意し原料食肉衛生証明書及び衛生証明書を作成すること。

また、輸出証明書発給システムによる申請の場合には、当該システムにより下記2、3の事項は自動的に処理され証明書が作成される。

- 1 衛生証明書には検査員の署名と重ならないように公印を押印すること。また、当該証明書が複数枚にわたる場合には、当該証明書の全てのページに公印を押印し、署名を付すこと。
- 2 原料食肉衛生証明書、衛生証明書の全てのページ下部中央にページ番号を、右上部に様式内の証明書番号記載欄とは別に証明書番号を付し、当該証明書が複数枚にわたっても一連の証明書であることが明確となるようにすること。なお、ページ番号の記載方法は、例えば当該証明書が3枚組で当該ページが1ページ目の時は1 / 3と記載すること。
- 3 原料食肉製品等に対する衛生証明書を発行する際は、「I. Identification of the products」の「Consignor」、「Consignor Address」、「Consignee」及び「Destination」の欄には「×××」と記載すること。
- 4 すでに発行した原料食肉衛生証明書、衛生証明書であって、記載事項の誤り等により当該証明書を訂正し、新たに発行を行う場合、新しく発行される当該証明書の左上部に「Issued in lieu of certificate No. (訂正前の証明書の発行番号) dated (訂正前の証明書の発行日)」と記載すること。(例 Issued in lieu of certificate No.2200001 dated 31/1/2022)
※ 原料食肉衛生証明書の場合は、新しく発行される当該証明書の左上部に「(訂正前の証明書の発行日). 付け証明書番号 No. (訂正前の証明書の発行番号) の差し替え」と記載すること。(例 2022/1/31. 付け証明書番号 No. 2200001 の差し替え)