

## シンガポール向け輸出家きん肉及び家きん肉製品の取扱要綱

### 1 目的

この要綱は、シンガポール向け輸出家きん肉及び家きん肉製品（ただし、SG-A2に定めるものを除く。）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18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。

- (1) 「家きん肉」とは、鶏、あひる又は七面鳥の可食部位（内臓を含む。）をいう。
- (2) 「家きん肉製品」とは、食肉製品、冷凍食品、そうざい、油脂等であって、原料に含まれる食肉が家きん肉のみであり、かつ、それが5%以上含まれている製品をいう（レトルト食品及び缶詰を除く。）。
- (3) 「シンガポール向け輸出家きん肉」とは、シンガポール向けに輸出される家きん肉（冷凍に限る。）をいう。
- (4) 「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。
- (5) 「原料家きん肉」とは、シンガポール向け家きん肉製品の原料として使用される家きん肉をいう。
- (6) 「原料食肉衛生証明書」とは、衛生証明書のうち、原料家きん肉について、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。
- (7) 「原料家きん肉製品」とは、シンガポール向け家きん肉製品の原料として使用する家きん肉製品をいう。
- (8) 「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。
- (9) 「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。
- (10) 「食肉衛生検査所等」とは、食肉衛生検査所又は保健所をいう。
- (11) 「食肉衛生検査所長等」とは、食肉衛生検査所長又は保健所長をいう。
- (12) 「食鳥処理場等」とは、食鳥処理場又は食肉処理施設をいう。

### 3 施設に係る認定手続

- (1) シンガポールへ家きん肉及び家きん肉製品の輸出を希望する食鳥処理場、食

肉処理場及び製品製造施設（本要綱において「施設」という。）の設置者又は営業者は、当該施設を管轄する都道府県等の衛生及び畜産部局の協力を得てシンガポール食品庁（本要綱において「SFA」という。）のホームページ（本要綱において「HP」という。）に定める申請書類（日本語及び英語）を作成し、施設を管轄する都道府県知事等を経由して、厚生労働省宛て申請書類（日本語及び英語）を提出し、当該申請書類の日本語の副本を当該施設が所在する地域を管轄する地方厚生局宛て提出すること。

※ 上記の施設に係る認定手続の詳細は、SFAのHPを参照のこと。

- (2) 申請書類を受け付けた都道府県知事等は、次の①から③までの条件に適合することを審査し、支障がないと認めるときは、施設番号を付し、厚生労働省及び地方厚生局宛て提出すること。なお、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。本要綱において「食鳥検査法」という。）第21条に規定する指定検査機関が食鳥検査を行っている場合は、シンガポール向け家きん肉を処理する際に、都道府県知事等が任命した食鳥検査員の直接監視の下、指定検査機関の検査員による食鳥検査を行うこと。この場合、都道府県知事等は、当該施設におけるシンガポール向け家きん肉に対する都道府県等の食鳥検査体制及び食肉衛生証明書の発行体制に係る資料（日本語）を併せて提出すること。
  - ① 食鳥検査法第3条に基づく食鳥処理の事業の許可又は食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条第1項の規定に基づく営業許可を有していること。
  - ② HACCPに基づく衛生管理を実施していること。
  - ③ その他食鳥検査法、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。
- (3) 厚生労働省は、上記申請書類を受理した場合、SFAへ当該申請書類を送付すること。
- (4) SFAによる施設の認定に当たり、書類審査及び必要に応じて施設の現地調査が実施されること。
- (5) SFAにより認定を受けた施設（本要綱において「認定施設」という。）及び品目について、SFAから認定されたことを確認次第、厚生労働省は都道府県等を通じてその旨通知すること。

#### 4 輸出要件

- (1) シンガポール向け輸出家きん肉

以下の要件を満たすこと。

- ① 日本において生まれ、日本で飼育された家きん由来であること。
- ② 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。
- ③ 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、そ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であること。
- ④ 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。

- ⑤ サルモネラ属菌による汚染を防ぐために、効果的な農場管理やとさつ及び解体処理が行われていること。
- ⑥ 認定施設で処理され、冷凍された家きん肉であること。
- ⑦ 食品添加物を使用する場合にあっては、別添1に示す食品添加物の基準を遵守していること。

(2) 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。

- ① 日本国内で処理された原料家きん肉を使用し、シンガポール向け家きん肉製品を製造する場合は、家きん肉製品の原料となる家きん肉は、日本において生まれ、日本で飼育された家きん由来であること。
- ② 我が国において、HPA I が家畜伝染病予防法第 12 条の 2 に基づく通報対象疾病であること。
- ③ 我が国が、HPA I について、S F A により輸入停止措置を受けていないこと。または、HPA I 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、国際獣疫事務局の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。
- ④ 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。
- ⑤ シンガポール向け輸出家きん肉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。
- ⑥ 原料家きん肉

シンガポールへ輸出する家きん肉製品の原料として使用する家きん肉は、以下のいずれかであること。

ア 日本国内で処理された家きん肉を原料としてシンガポール向け輸出家きん肉製品を製造する場合

国内の認定施設で処理された家きん肉以外の肉を含まないこと。

イ 輸入した家きん肉を原料としてシンガポール向け輸出家きん製品を製造する場合

シンガポールへ家きん肉の輸出が認められている施設由来の家きん肉であること。また、当該家きん肉が処理された国・地域又は施設が、シンガポール向け輸出家きん製品の製造日より前に S F A により輸出停止措置を受けていないこと。なお、S F A が輸入を認めている施設及び S F A 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 S F A のホームページに掲載されている。S F A 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 衛生証明書の発行等

### (1) シンガポール向け輸出家きん肉

#### ① 検査申請

シンガポール向けに家きん肉を輸出しようとする者は、当該家きん肉の処理を行う認定施設を管轄する食肉衛生検査所等に、別紙様式1により検査を依頼すること。

#### ② 食肉衛生証明書の発行等

食肉衛生検査所等は、検査に合格した家きん肉であって、別紙様式2-1による衛生証明書発行申請書が提出された場合、当該家きん肉の出荷時に、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、別紙様式3-1による食肉衛生証明書を発行すること。この際、1枚の衛生証明書で複数の部位を輸出する際は、「Name of Products」、「Number of packages」及び「Net weight of consignment with unit of measurement」の欄に「See Annex」と記載し、別紙様式3-3に当該記載事項を記載して添付すること。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り申請を行う場合にあっては、別添2によること。

当該証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の複写を食肉衛生検査所等に保管すること。

なお、検査に合格した食肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出し保管を行う場合であって、食肉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、食肉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食肉衛生証明書を改めて発行すること。

また、申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する家きん肉について、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を返納すること。

### (2) シンガポール向け輸出家きん肉製品

#### ① 原料家きん肉の証明

ア 日本国内で処理された家きん肉を原料として使用し、シンガポール向け家きん肉製品を製造する場合は、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、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) シンガポール向けに家きん肉製品を輸出しようとする者は、あらかじめシンガポールへ輸出する家きん肉製品の原料家きん肉を処理

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、別紙様式 1 により、当該家きん肉を処理する認定施設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、検査に合格した家きん肉であって、別紙様式 2-2 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、当該家きん肉の出荷時に別紙様式 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交付するとともに、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家きん肉について、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 輸入した家きん肉を使用してシンガポール向け輸出家きん肉製品を製造する場合は、次項の手続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家きん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 原料家きん肉製品の証明、衛生証明書の発行等

ア シンガポール向け輸出家きん肉製品の原料として家きん肉製品を製造し、出荷しようとする者及びシンガポール向けに家きん肉製品を輸出しようとする者は、別紙様式 2-3 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家きん肉を使用している場合  
原料食肉衛生証明書 (別紙様式 4)

(イ) 日本国内で製造された原料家きん肉製品を使用している場合  
衛生証明書 (別紙様式 3-2)

(ウ) 輸入した家きん肉を原料として使用している場合

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 (原料家きん肉製品の場合、シンガポール向け輸出家きん肉製品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、別紙様式 3-2 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 3-4 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。

輸入した家きん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。保健所は、輸入原料家きん肉の仮証明（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、輸入原料家きん肉の仮証明についても、複写を保管すること。

エ 申請者は、交付された衛生証明書に対応する家きん肉製品について、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家きん肉を使用している場合は、輸入原料家きん肉の仮証明を返納すること。

## 6 家きん肉及び家きん肉製品の輸出

申請者は、シンガポール向け輸出家きん肉及び家きん肉製品の輸出に当たり、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。輸入原料家きん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。

## 7 認定後の事務等

### (1) 都道府県等による認定施設等の定期的な確認等

- ① 都道府県知事等は、認定施設について、定期的に監視、検査等を行い、3（2）及び4の衛生管理に係る要件が適正に実施されていないと判断した場合は、改善指導、衛生証明書発行の停止等の措置を講じることができるものとする。
- ② 都道府県知事等は、上記の措置を講じた場合、速やかに地方厚生局に報告すること。

### (2) 厚生労働省による認定施設の定期的な確認等

- ① 厚生労働省は、地方厚生局の担当官を年1回認定施設に派遣し、査察等を実施すること。
- ② 地方厚生局の担当官は、3（2）、4、5及び7（1）に掲げる事項が適正に実施されていることの確認を行うこと。
- ③ 厚生労働省は、査察の結果、上記②の内容が適正に実施されていないと判断した場合は、改善指導、衛生証明書発行の停止等の措置を講じることができる。

### (3) 輸出製品の変更の申請等

#### ① 輸出製品の追加及び変更

ア 営業者は、既に申請した製品と異なる加工の形態の製品（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5-1及び別紙様式8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（日本語及び英語）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（日本語及び英語）を厚生労働省宛て提出し、併せて、当該申請書類の日本語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 輸出製品の取下げ

ア 営業者は、シンガポール向け輸出製品として4の(2)⑥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5-2及び別紙様式8により都道府県知事等を経由して厚生労働省宛て輸出製品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SFA宛て通知すること。

### (4) 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(3)以外の3(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6に関係書類（日本語及び英語）を添えて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、当該変更届の日本語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SFA宛て通知すること。

##### イ 監視体制等の変更の届出（家きん肉に限る。）

シンガポール向け輸出家きん肉取扱施設を所管する都道府県等は3(2)の監視体制等を変更しようとするときは、別紙様式7に関係書類（日本語）を添えて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 6 により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の分類例

製品	加工の形態
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）

\*Excludes marinated raw meat

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、4の（2）⑥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。

(別添 1)

シンガポール向け輸出家きん肉への食品添加物の使用について

1 食品添加物の使用について

食品添加物は以下を遵守して使用されなければならない。

- (1) 食品添加物は、最終食品の完成前に中和、分解し、又は除去されなければならないこと。
- (2) 食品添加物は、下表に示す使用基準を遵守して使用すること。なお、表に記載された以外の食品添加物は、シンガポール向け輸出家きん肉（内臓及びその他の可食部位を含む。本要綱において同じ。）への使用が認められていないことから、使用しないこと。
- (3) 食品添加物は、微生物に汚染された又は劣化した家きん肉の鮮度等を誤認させるために用いてはならないこと。
- (4) 食品添加物は、食肉の衛生的な処理の追加的な措置として製造工程にあらかじめ組み込まれている場合にのみ使用できるものであり、衛生管理の不備を補完するために使用してはならないこと。
- (5) 施設は、(1) から (4) までの事項を含めたシンガポール向け輸出家きん肉への食品添加物の使用手順を定めた上で、食肉衛生検査所等の承認を書面で得ること。また、シンガポール向け輸出家きん肉に対し、食品添加物が手順どおり使用されていることに係る記録を取ること。

表

	食品添加物名	使用基準
1	クエン酸	重量当たり 2.5%以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
2	乳酸	重量当たり 5.0%以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
3	塩酸	2～5 秒間で浸漬又は噴霧すること。
4	過酢酸(過酢酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素、ペルオキシオクタン酸、及び1-ヒドロキシエチリデン-1、1-ジホスホン酸HEDP)を含む)	過酢酸として、2.0 g/kg 以下及びHEDPとして、0.136 g/kg 以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
5	亜塩素酸ナトリウム	0.50～1.20g/kg の浸漬液又は噴霧液(pH2.3～2.9)により 30 秒以内で浸漬又は噴霧すること。
6	次亜塩素酸ナトリウム	50 ppm 以下(使用前濃度)の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。

※ 酢酸及び過酸化水素は、過酢酸製剤の一部として使用可能である。

## 2 食肉衛生検査所等における監視指導

- (1) 認定施設が、1の各項目を遵守していることを確認すること。
- (2) シンガポール向け輸出家きん肉について、衛生証明書の発行前に、食品添加物の使用基準が遵守されていることを確認すること。

(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、家きん肉及び家きん肉製品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又は衛生証明書の発行申請に必要な書類をそれぞれ食肉衛生検査所等宛てに提出すること。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 2-2 による原料食肉衛生証明書発行申請書、もしくは、別紙様式 2-1 又は別紙様式 2-3 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又は衛生証明書の受取方法について食肉衛生検査所等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 原料家きん肉製品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)

(別紙様式1 検査申請書様式(家きん肉、家きん肉製品))

年 月 日

都道府県知事

保健所設置市長 殿

申請者 住所  
氏名  
法人にあつてはその名称、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家きん肉の食肉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家きん肉に添付する食肉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 (輸出業者情報)	氏名 (名称)	
	住所 (所在地)	
荷受人 (輸入業者情報)	氏名 (名称)	
	住所 (所在地)	
食鳥処理場	認定番号	
	名称	
	住所 (所在地)	
	とさつ年月日	
食肉処理施設	認定番号	
	名称	
	住所 (所在地)	
	加工年月日	

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

※製品名には製品の種類と部位名を記載してください。  
（例：Frozen Chicken (Breast) 等）

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

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家きん肉製品の原料となる  
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家きん肉製品の原料となる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)

食鳥処理場	認定番号	
	名称	
	住所 (所在地)	
	とさつ年月日	
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

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家きん肉製品※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家きん肉製品※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)	
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） 原料家きん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 日本国内で処理された原料家きん肉を使用する場合は、原料食肉衛生証明書（別紙様式4）
- イ 日本国内で製造された原料家きん肉製品を使用する場合は、当該原料家きん肉製品の衛生証明書（別紙様式3-2）
- ウ 輸入した家きん肉を使用する場合は、輸出国政府機関が発行した当該家きん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 原料家きん肉製品の衛生証明書発行申請の場合は「原料家きん肉製品」と記載すること。

※2 原料家きん肉製品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家きん肉及び家きん肉製品の取扱要綱」4の（2）⑥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 当該家きん肉の輸入時に複写し保管しておくこと（要綱5（2）①イを参照）

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF  
FROZEN POULTRY MEAT 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/Processing plant)		

Date of slaughter: .....

Date of production: .....

Type of packaging: .....

I hereby certify that:

- 1) The frozen poultry meat is derived from poultry that were born, raised and slaughtered in Japan.
- 2) The frozen poultry meat 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 frozen poultry meat 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.
- 4) The frozen poultry meat mentioned above has not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 5) The frozen poultry meat mentioned above was packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

Name of meat 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) : .....



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 4 食肉衛生検査所等による原料食肉衛生証明書様式 (家きん肉製品))

証明書番号 : .....

証 明 日 : .....

(申請者) 殿

シンガポール向け輸出家きん肉製品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家きん肉及び家きん肉製品の取扱要綱」別紙様式 3 - 1 に定める食肉衛生証明書を発行することができる家きん肉であること。

(別紙様式 5 - 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家きん肉製品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家きん肉及び家きん肉製品の取扱要綱」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 (和文及び英文)

(別紙様式 5 - 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  $\left( \begin{array}{c} \text{家きん肉} \\ \cdot \\ \text{家きん肉製品} \end{array} \right)$  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家きん肉及び家きん肉製品の取扱要綱」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 6 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  $\left( \begin{array}{c} \text{家きん肉} \\ \cdot \\ \text{家きん肉製品} \end{array} \right)$  取扱施設の  $\left( \begin{array}{c} \text{変 更} \\ \cdot \\ \text{認定の取下げ} \end{array} \right)$  にかかる届出

「シンガポール向け輸出家きん肉及び家きん肉製品の取扱要綱」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 (和文及び英文)

(別紙様式7 監視体制の変更届(食肉衛生検査所及び保健所))

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家きん肉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家きん肉及び家きん肉製品の取扱要綱」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、食肉衛生検査所又は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(和文)

(別紙様式8 Notification of change from Establishment (Poultry and Poultry 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 • 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 • 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。