

シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱

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 用語の定義

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) 「食肉」とは牛肉及び豚肉をいう。
- (2) 「牛肉」とは、牛の可食部位（内臓を含む。）のうち冷蔵又は冷凍されたものをいう。
- (3) 「豚肉」とは、豚の可食部位（内臓を含む。）のうち冷蔵されたもの（未經産豚又は去勢豚由来に限る。以下「冷蔵豚肉」という。）又は冷凍されたものをいう。
- (4) 「シンガポール向け輸出食肉」とは、シンガポール向けに輸出される食肉をいう。
- (5) 「シンガポール向け輸出牛肉」とは、シンガポール向けに輸出される牛肉をいう。
- (6) 「シンガポール向け輸出豚肉」とは、シンガポール向けに輸出される豚肉をいう。
- (7) 「原料食肉」とは、シンガポール向け輸出食肉として処理される食肉であって、認定非併設食肉処理施設で分割又は細切しようとする食肉をいう。
- (8) 「食品衛生当局」とは、厚生労働省、地方厚生局、都道府県（食肉衛生検査所及び保健所を含む。）、保健所設置市（食肉衛生検査所及び保健所を含む。）等の衛生部局をいう。
- (9) 「と畜場等」とは、と畜場又は食肉処理施設（食肉を分割し、又は細切する施設）をいう。
- (10) 「認定と畜場等」とは、4（4）によりシンガポール向け輸出食肉取扱施設として認定され、認定番号が付与されたと畜場等をいう。
- (11) 「認定併設食肉処理施設」とは、認定と畜場等と同一の敷地の中に位置する食肉処理施設であって、4（4）によりシンガポール向け輸出食肉取扱施設として認定されたものをいう。

- (12) 「非併設食肉処理施設」とは、認定と畜場等と同一の敷地の外に位置する食肉処理施設をいう。
- (13) 「認定非併設食肉処理施設」とは、4（4）によりシンガポール向け輸出食肉取扱施設として認定された非併設食肉処理施設をいう。
- (14) 「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。
- (15) 「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。
- (16) 「設置者」とは、シンガポール向け輸出食肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者をいう。
- (17) 「都道府県等」とは、都道府県又は保健所設置市（非併設食肉処理施設に関する事務の場合にあっては、都道府県、保健所設置市又は特別区）をいう。
- (18) 「都道府県知事等」とは、都道府県知事又は保健所設置市の市長（非併設食肉処理施設に関する事務の場合にあっては、都道府県知事又は保健所設置市若しくは特別区の長）をいう。
- (19) 「食肉衛生証明書」とは、衛生証明書のうち、シンガポール向け輸出食肉について、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。
- (20) 「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。

3 輸出要件

(1) 国

我が国は、以下の要件を満たさなければならない。

① シンガポール向け輸出牛肉

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

② シンガポール向け輸出豚肉

ア 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。

イ WOAHによって、と畜日及び輸出日前から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。

ウ 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。または、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豚肉であること。

(2) 農場

シンガポール向け輸出食肉の由来となる動物を飼養する農場は、以下の要件を満たさなければならない。

① 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 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) 認定施設

認定と畜場等は、次の要件を満たさなければならない。

ア と畜場等関係

- (ア) と畜場等は、異なる種類の家畜をとさつ、解体、分割又は細切（本要綱において「とさつ等」という。）する場合、全ての作業工程において、異なる種類の家畜をとさつ等することにより起こり得る交差汚染を防止するための適切な措置がとられていること。なお、壁等による明確な物理的分離の他、適切なゾーニングや十分な洗浄消毒を伴う時間区分管理等による措置も可とする。
- (イ) 施設、設備等が、別添1「施設、設備等の構造及び材質基準」に適合するものであること。
- (ウ) とさつ等の取扱いが、別添2「衛生管理基準」に適合して行われること。
- (エ) (ウ)を確実に実施するため、別表に掲げる内容のマニュアルが整備されていること。
- (オ) 別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」に定める「第1 標準作業手順書」及び「第2 HACCPシステムを用いた自主衛生管理」を実施すること。

イ 食肉検査関係

- (ア) 都道府県等のと畜検査員により、当該と畜場等ではとさつ等が行われるすべての獣畜及びその食肉について、と畜検査が実施されていること。
なお、冷蔵豚肉として輸出される豚のと体に対し実施される旋毛虫の検査については、別添8に定める方法によること。
- (イ) と畜検査員又は食品衛生監視員の監視指導により、別添2「衛生管理基準」及び別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」に基づくと畜場等の衛生管理の適正な実施が担保されていること。
- (ウ) 別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」の第1及び第2が適正に実施されているか検証するため、「第3 と畜検査員等による検証」が実施されていること。
- (エ) 別添4「不正防止の基準」に基づく不正防止が実施されていること。

4 認定等の手続

(1) 申請

設置者は、と畜場にあつては別紙様式1により、食肉処理施設にあつては別紙様式2により食肉衛生検査所長等及び都道府県知事等を経由して厚生労働省宛て関係資料を添付し、必要な手数料とともに申請し、併せて、当該申請書類の副本を当該と畜場等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。なお、厚生労働省により既にアメリカ合衆国、カナダ、香港又は欧州連合に輸出可能なと畜場等として認定されていると畜場等の申請にあつては、別紙様式1及び別紙様式2に掲げる添付書類の添付は不要とする（ただし、本要綱のみに規定されている要件に関する資料を除く。）。

(2) 都道府県等の提出手続

申請書類を受け付けた都道府県知事等は、内容を審査し、認定に差し支えな

い場合には、別紙様式3により当該と畜場等の検査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、必要に応じて、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所等に派遣し、現地調査を実施すること。

(4) と畜場等の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、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には、当該と畜場等をシンガポール向け輸出食肉取扱施設として認定し、認定番号を付してシンガポール食品庁（本要綱において「SFA」という。）宛て通知すること。厚生労働省は、SFAから当該と畜場等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設置者にその旨通知すること。

5 認定後の事務等

(1) 証明書等の発行手続

① 家畜保健衛生所による確認書の発行（豚肉に限る。）

シンガポール向けに豚肉を輸出しようとする者（本要綱において「申請者」という。）は、生産農場からシンガポール向け輸出豚肉を製造する目的で豚の出荷を希望する場合、当該生産農場を管轄する家畜保健衛生所に対して、シンガポール向け輸出豚肉の由来となる豚に関する確認書（別紙様式4。本要綱において「確認書」という。）の発行を依頼すること。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5によることとすること。依頼を受けた家畜保健衛生所は、各項目の内容を確認した上で、確認書を作成し、申請者に発行すると共に、確認書の原本の複写を、最低1年間発行した家畜保健衛生所において保管する。申請者は、確認書を出荷先の認定と畜場等を所管する食肉衛生検査所等に提出すること。

② 食肉衛生検査所等への検査申請

認定と畜場等において、食肉をシンガポールに輸出するために獣畜のとさつ等をする者は、と畜場法施行令（昭和28年政令第216号）第7条に定める検査申請書のほか、牛肉にあっては、別紙様式5による検査申請書を、豚肉にあっては別紙様式4による確認書及び別紙様式5による検査申請書を、あらかじめ認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所等宛て提出すること。

③ 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発行等

ア シンガポール向けに食肉を輸出しようとする者は、牛肉にあっては別紙様式6-1、豚肉にあっては別紙様式6-2による食肉衛生証明書発行申請

書を、認定施設を管轄する食肉衛生検査所等宛て提出すること。なお、輸出証明書発給システム又は電子メールにより申請を行う場合にあっては、別添6によることとすること。また、非併設食肉処理施設で処理された食肉を輸出する場合にあっては、後述する原料食肉衛生証明書及び輸出しようとする製品に使用された原料食肉と原料食肉衛生証明書に対応する食肉が相違ないことを示す資料を併せて提出すること。

- イ 食肉衛生検査所等は、輸出の都度、と畜検査員又は食品衛生監視員（認定非併設食肉処理施設に限る。）が、荷口と申請内容を確認した上で、牛肉にあっては別紙様式6-3、豚肉にあっては別紙様式6-4による食肉衛生証明書を、別添7「食肉衛生証明書、原料食肉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。ただし、認定非併設食肉処理施設で処理された食肉を輸出する場合であって、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。
 - ウ 1枚の食肉衛生証明書で、豚肉及び牛肉について各々2種以上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6-5に当該記載事項を記載して添付すること。
 - エ 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。また、豚肉にあっては、当該豚肉の出荷時に、(1)①に基づき申請者に発行された確認書の原本を、当該豚肉を輸出しようとする申請者に返却するとともに、原本の複写を食肉衛生検査所等に保管すること。
 - オ 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本発行すること。
 - カ 申請者は、食肉の輸出に当たり証明書の原本を当該食肉に付して輸出すること。
 - キ 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する食肉について、封印シール（様式自由。開封された場合にそれが分かるもの。）で外装に封を行い、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。
- ④ 輸出食肉に関する原料食肉衛生証明書の発行等（認定非併設食肉処理施設で処理された食肉をシンガポールへ輸出しようとする場合に限る。）
- ア 認定非併設食肉処理施設で処理された食肉をシンガポールへ輸出しようとする者は、あらかじめその原料食肉を処理する認定と畜場等に対し、原料食肉衛生証明書の原本の提出を依頼すること。

イ 原料食肉を処理する認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所等は、検査に合格した食肉であって、牛肉にあつては別紙様式7-1、豚肉にあつては別紙様式7-2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、当該食肉の出荷時に、荷口と申請内容を確認した上で、牛肉にあつては別紙様式7-3、豚肉にあつては別紙様式7-4による原料食肉衛生証明書を、別添7「食肉衛生証明書、原料食肉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。当該証明書の原本の複写及び関連書類は、証明書の発行の日から1年間保管すること。

ウ 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、封印シール(様式自由。開封された場合にそれが分かるもの。)で外装に封を行い、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、申請者は速やかに当該証明書を返納すること。

⑤ 食肉の輸出

申請者は、食肉の輸出に当たり、食肉衛生証明書の原本及び輸出検疫証明書の原本を当該食肉に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。

(2) 都道府県知事等による認定非併設食肉処理施設の定期的な確認等

都道府県知事等は、認定非併設食肉処理施設について、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、監視及び検査等を実施すること。なお、食品衛生監視員の監視及び検査等が拒否された場合、厚生労働省は速やかに当該認定非併設食肉処理施設の認定を取り消すものとする。

① 監視の頻度

食品衛生監視員は、認定施設において、前記3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。

② 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13及び別紙様式14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。なお、文書による指摘及び改善報告があった場合は、その書面の写しの提出をもって当該報告に代えることができる。

(3) 都道府県知事等による報告

都道府県知事等は、認定と畜場等の監視結果等において、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、地方厚生局の輸出食肉検査担当官を年1回以上認定と畜場等及び食肉衛生検査所等に派遣し、査察等を実施すること。

① 査察内容

輸出食肉検査担当官は、認定と畜場等及び食肉衛生検査所等において3の(3)並びに5の(1)、(2)が適正に実施されていることの確認を行うこ

と。

② 措置

厚生労働省は、査察の結果、3の(3)並びに5の(1)、(2)が適正に実施されていないと判断した場合、次のいずれかの措置をとること。

ア 改善指導

イ 認定の取消し

ウ 食肉衛生証明書又は原料食肉衛生証明書発行の停止

エ その他

(5) 条件付き認定に係る変更の申請

ア 製造する製品の一部について、これを輸出しないことを条件に認定を受けた認定と畜場等が、それらの一部又は全てをシンガポールに輸出しようとする場合、設置者は、別紙様式9及び別紙様式12により、あらかじめ、都道府県知事等に新たに輸出を希望する製品に係る書類(標準作業手順書等)を添付して申請書を提出すること。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。

イ 厚生労働省は、必要に応じて現地調査を行い、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のホームページに当該認定施設の輸出可能品目に変更されたことを確認次第、都道府県知事等を通じて、設置者にその旨通知すること。

(6) その他の変更及び認定の取下げの届出

ア 変更の届出

(ア) と畜場等の設置者は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10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SFA宛て通知すること。

(イ) 都道府県等は4の(2)の検査体制等を変更しようとするときは、別紙様式11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。

イ 認定の取下げ届

(ア) 都道府県知事等は別紙様式10によりと畜場等の設置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SFA宛て通知すること。

別表

と畜場等におけるマニュアル

- 1 給水・給湯の管理マニュアル
- 2 排水処理マニュアル
- 3 廃棄物処理マニュアル
- 4 ねずみ・昆虫防除マニュアル
- 5 消毒剤等管理マニュアル

(別紙様式1 と畜場設置者申請様式)

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所在地、名称及び
代表者氏名
電話番号

シンガポール向け輸出と畜場認定申請書

シンガポール向け輸出食肉を取り扱うと畜場として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 と畜場の所在地及び名称（法人にあつては法人番号）
- 2 衛生管理責任者名
- 3 添付書類
（別紙のとおり）

(添付書類)

(1) 施設の構造・設備に関する書類

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 清潔区、汚染区等の区分け及び作業動線（製品及び作業員）を示した資料
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図
- キ 汚水処理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要
- イ 衛生作業マニュアル
 - (ア) 施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
 - (イ) 給水・給湯の管理マニュアル
 - (ウ) 排水処理マニュアル
 - (エ) 廃棄物処理マニュアル
 - (オ) ねずみ・昆虫防除マニュアル
 - (カ) 消毒剤等管理マニュアル
 - (キ) とさつ・解体処理作業マニュアル

(3) その他参考資料

- ア 当該施設におけるとさつ・解体処理能力及び3ヶ年の実績
- イ 処理する獣畜の生産地についての過去3ヶ年の実績及び今後3ヶ年の計画

(4) HACCP等に関する資料

- ア 標準作業手順書に関する文書及び記録
- イ HACCP計画に関する文書及び記録

(5) シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱の別添2第3の1(1)に係る誓約書

(別紙様式2 食肉処理施設設置者申請様式)

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
電話番号

シンガポール向け輸出食肉処理施設認定申請書

シンガポール向け輸出食肉を取り扱う食肉処理施設として認定を受けたく、下記により
関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 食肉処理施設の所在地及び名称（法人にあつては法人番号）
- 2 衛生管理責任者名
- 3 添付書類
（別紙のとおり）

(添付書類)

(1) 施設の構造・設備に関する書類

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 清潔区、汚染区等の区分け及び作業動線（製品及び作業員）を示した資料
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図
- キ 汚水処理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要
- イ 衛生作業マニュアル
 - (ア) 施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
 - (イ) 給水・給湯の管理マニュアル
 - (ウ) 排水処理マニュアル
 - (エ) 廃棄物処理マニュアル
 - (オ) ねずみ・昆虫防除マニュアル
 - (カ) 消毒剤等管理マニュアル
 - (キ) 分割・細切処理作業マニュアル

(3) 製品及び販売担当部門に関する資料 (Particular Informations of Establishment (別紙様式 8))

(4) その他参考資料

- ア 当該施設における部分肉処理能力及び過去 3 ヶ年の実績
- イ 処理する獣畜の生産地についての過去 3 ヶ年の実績及び今後 3 ヶ年の計画

(5) HACCP等に関する資料

- ア 標準作業手順書に関する文書及び記録
- イ HACCP計画に関する文書及び記録

(6) シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱の別添 2 第 3 の 1 (1) に係る誓約書

(別紙様式3 都道府県等申請様式)

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の取扱いについて

別添のとおり、と畜場及び食肉処理施設設置者からシンガポール向け輸出食肉取扱施設としての認定を受けたいとの申請があり、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、当該と畜場及び食肉処理施設を管轄する食肉衛生検査所等の検査体制については下記のとおりです。

記

1 食肉衛生検査所等の所在地及び名称

2 添付書類

- (1) 食肉衛生検査所等の概要（組織図も含む。）
- (2) シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱3の(3)イ（非併設食肉処理施設の申請にあつては3の(3)イの(ア)を除く。）及び5の(1)に関する資料
- (3) 別紙 SG-A2 シンガポール向け輸出食肉製品の取扱要綱4の(1)①に関する資料

(別紙様式4 家畜保健衛生所による確認書様式(豚肉))

確認書番号 :.....

確認日 :.....

○○○ (申請者)殿

シンガポール向け輸出豚肉の由来する豚に関する確認書

申請者氏名(※)	
申請者住所(※)	
生産農場の名称	
生産農場の住所	
出荷先と畜場の認定番号	
出荷日	
出荷頭数	

※法人にあつてはその名称、所在地及び代表者氏名

本書類をもって申告する豚は、日本で生まれ、かつ、飼養されたものであり、残飯が給餌されていないことを確認しました。

署名 :.....

氏名 :.....

所属家畜保健衛生所名及び役職 :.....

都道府県等 :.....

(別紙様式5 検査申請書様式)

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牛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牛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)	
と畜場	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)	
	製造年月日	
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：Chilled Boneless Beef (Strip Loin) 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

4 誓約事項

当該貨物は以下の内容を満たすものであることを誓約する。

- (1) 上記1及び2の記載事項が正しいこと。
- (2) 輸出者は、製造者と密に連絡をとり、以下の事項を輸出者の責任で確認すること。
 - ① 本申請事項と輸出貨物の内容とが相違ないこと。
 - ② 輸出貨物が「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」に定められた各基準を満たして製造されたものであること。

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豚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豚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)	
と畜場	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)	
	製造年月日	
保存条件	<input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	

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 Pork（Loin）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

4 誓約事項

当該貨物は以下の内容を満たすものであることを誓約する。

- （1）上記1及び2の記載事項が正しいこと。
- （2）輸出者は、製造者と密に連絡をとり、以下の事項を輸出者の責任で確認すること。
 - ① 本申請事項と輸出貨物の内容とが相違ないこと。
 - ② 輸出貨物が「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」に定められた各基準を満たして製造されたものであること。

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF 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/Processing plant)		

Date of slaughter:

Date of production:

Type of packaging:

I hereby certify that:

- 1) The beef is derived from cattle that were born, raised and slaughtered in Japan.
- 2) The beef 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 beef 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 beef is derived from cattle 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.

- 5) The beef is derived from cattle that 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 import of beef by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 6) There is a reliable system in place for the traceability of the cattle.
- 7) The beef is prepared in establishment(s), in compliance with BSE control measures and sanitary standards based on Abattoir Law in Japan and conditions for export to Singapore, and the establishment(s) are audited regularly by MHLW.
- 8) The beef has not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 9) The beef 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) :

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF PORK FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Day ,Month ,Year)

I. Identification of the products

(Species of origin/Pig breed)	(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:

Storage and transport temperature : Chilled Frozen

I hereby certify that:

- 1) The pork is derived from pigs that were born, raised and slaughtered in Japan.
- 2) The pork has not been derived from animals which have been swill-fed.
- 3) The pork 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 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.
- 4) The pork 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 import of pork by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 5) The pork mentioned above is prepared in establishment(s), in compliance with the sanitary standards

based on Abattoir Law in Japan and conditions for export to Singapore, and the establishment(s) are audited regularly by MHLW.

- 6) The pork mentioned above has not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 7) The pork mentioned above was packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.
- 8) All carcasses exporting to Singapore from which the chilled pork was derived has been tested and found free from trichinosis.
- 9) Chilled pork has been derived from gilts and castrates and the products do not contain any harmful residue.

Name of meat inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿

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：

原料食肉 (牛肉) 衛生証明書発行申請書

下記施設で取り扱う牛肉について、下記のとおり原料食肉衛生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	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)	
	製造年月日	
出生国地域		
飼養国地域		
保存条件	<input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 (°C)	
個体識別番号、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		
合計梱包の数 (数量・単位)		

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

2 明細情報 (日本語記載)

製品名	
-----	--

3 原料食肉衛生証明書の発行を希望する輸出先国・地域

- 香港
- 台湾
- シンガポール

4 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

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 :)

シンガポール向け原料食肉 (豚肉) 衛生証明書発行申請書

下記施設で取り扱う豚肉について、下記のとおりシンガポール向け原料食肉衛生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	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)	
	製造年月日	
保存条件	<input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 (°C)	
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		
合計梱包の数 (数量・単位)		
合計正味重量 (Net weight)		

Kg

2 明細情報（日本語記載）

製品名	
-----	--

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

(別紙様式 7 - 3 原料食肉衛生証明書様式)

(申請者) 殿

原料食肉 (牛肉) 衛生証明書

証明書番号 :
証 明 日 :

I. 積荷の詳細

梱包数 (数量・単位)	正味重量	製品名
個体識別番号、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. 製品の詳細

施設名称 (と畜場)	認定番号.	所在地
施設名称 (食肉処理施設)		

と畜年月日 :

製造年月日 :

保管及び運搬時の温度: 冷蔵 冷凍 °C

原料肉となった動物が出生及び飼育された国 :

本書類をもって申告する牛肉は、次の国・地域へ輸出することが可能な食肉であることを証明します。

- 香港*
- 台湾**
- シンガポール***

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 :

*別紙 HK-A1「香港向け輸出牛肉の取扱要綱」別紙様式 7 - 2 に定める食肉衛生証明書を発行することができる食肉であること。

**別紙 TW-A1「台湾向け輸出牛肉の取扱要綱」別紙様式 7 - 2 に定める食肉衛生証明書を発行することができる食肉であること。

***別紙 SG-A1「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」別紙様式 6 - 3 に定める食肉衛生証明書を発行することができる牛肉であること。

(別紙様式 7 - 4 原料食肉衛生証明書様式)

(申請者) 殿

原料食肉 (豚肉) 衛生証明書

証明書番号 :
証 明 日 :

I. 積荷の詳細

梱包数 (数量・単位)	正味重量	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. 製品の詳細

施設名称	認定番号.	所在地
(と畜場)		
(食肉処理施設)		

と畜年月日 :

製造年月日 :

保管及び運搬時の温度: 冷蔵 冷凍 °C

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食肉であること*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 :

*別紙 SG-A1 「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」別紙様式 6 - 4 に定める食肉衛生証明書を発行することができる豚肉であること。

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	
<input type="checkbox"/> Meat cuts	List <u>products</u> and <u>state form</u> * (chilled/frozen): (i) <i>e.g. whole chicken with giblets (frozen) / beef cuts (frozen/ chilled)</i> (ii) (iii)
<input type="checkbox"/> Offal	List <u>products</u> and <u>state form</u> * (chilled/frozen): (i) <i>e.g. pig heart (frozen)</i> (ii) (iii)

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9 条件付き認定に係る変更の申請(施設))

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取扱施設の条件付き認定に係る変更の申請書

「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」に基づき、下記の製品の輸出について関係書類を添えて申請します。

記

- 1 認定と畜場等の名称及び所在地
- 2 新たに輸出しようとする製品
- 3 添付資料
 - ・新たに輸出を希望する製品に係る書類(標準作業手順書等)

(別紙様式 10 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取扱施設の
（ 変 更
・
認定の取下げ ） に係る届出

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

記

- 1 認定と畜場等の名称及び所在地
- 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 11 検査体制の変更届 (食肉衛生検査所等))

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取扱施設の検査体制の変更に係る届出

「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の検査体制の変更について、関係書類を添えて届け出ます。

記

- 1 認定と畜場等の名称及び所在地、食肉衛生検査所等の名称及び所在地
- 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12 Notification of change from Establishment (Beef and Pork))

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	State (Chilled/Frozen)

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	State (Chilled/Frozen)

※ 英語で変更箇所が分かるように記載すること。

(別紙様式 13 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 14 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。

別添1 施設、設備等の構造及び材質基準

第1 施設の周囲

施設は、異臭、煙、塵埃等の汚染物質の影響を受けない場所にあること。

第2 施設及び設備の構造及び材質

1 生体取扱施設

(1) 一般事項

生体取扱施設は、けい留所、生体検査所及び隔離所を有すること。

また、異なる種類の家畜を取り扱う施設と物理的に明確に分離され（異なる種類の家畜を取り扱う場合において、全ての作業工程で、異なる種類の家畜を取り扱うことにより起こりうる交差汚染を防止するための適切な措置がとられている場合を除く。）、以下の条件を満たすこと。なお、壁等による明確な物理的分離の他、適切なゾーニングや十分な洗浄消毒を伴う時間区分管理等による措置も可とする。

ア 給水及び給湯設備

(ア) 使用水（水道水又は飲用に適する水をいう。）を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を備えていること。

(イ) 井戸水及び自家用水道を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が備えられており、これら装置の作動状況を確認する警報装置等が備えられていること。

(ウ) 貯水槽を設ける場合は、不浸透性及び耐蝕性の材料を用い、内部は清掃が容易な構造であること。

(エ) 洗浄及び消毒用に83℃以上の温湯を供給できる設備が作業する近くの便利な場所に備えられていること。ただし、生体取扱施設においては、作業する場所にホース等により当該温湯を供給できる設備が備えられていることでも差し支えないこととする。

(オ) 洗浄用ホースの給水給湯栓を適切かつ便利な位置に設け、ホースを掛ける適当な棚又は枠が備えられていること。

(カ) 使用水以外の水の配管は、事故による使用水の汚染を防止するため、使用水の配管と交差せず物理的に分離されていること。

イ 床、屋根

(ア) 床は、不浸透性及び耐蝕性の材料を用い、排水に容易な適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。

(イ) 耐水性の屋根が設けられていること。

ウ 生体検査所

生体検査所は生体検査を行うための十分な広さを有し、検査に必要な器具、計量（牛に限る。）及び保定に必要な設備が備えられており、照度は110ルクス以上であること。

エ 隔離所

隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が備えられていること。

2 とさつ及び解体をする施設

(1) 一般事項

とさつ及び解体をする施設にはと室、内臓取扱室、外皮取扱室（豚の解体において、剥皮を行わない場合は不要。）、検査室、枝肉冷蔵室及び可食副生物用冷蔵室を設け、これらが衛生的に行われることが確保される位置に配置されるとともに、と室、内臓取扱室、外皮保管室については、各室に直接室外へ通じる出入り口が設けられていること。

加えて次の要件を満たすこと。

ア 床、内壁、天井等

- (ア) 床は、不浸透性及び耐蝕性の材料を用い、排水を容易に行うことができるよう適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。
- (イ) 内壁は、すき間がなくその表面が平滑で不浸透性及び耐蝕性の材料が用いられていること。
- (ウ) 施設の天井は、適当な高さを設け、平滑で不浸透性及び耐蝕性の構造並びに材料であること。また、各種配管、照明器具等は露出しない構造であること。ただし、やむをえずこれらが露出している場合にあっては、清掃が容易に行える措置がとられていること。
- (エ) 内壁と床の境界は、清掃及び洗浄が容易な構造であること。
- (オ) 水蒸気、熱湯等が発生する場所等の壁及び天井は、必要に応じ、その表面が結露、カビの発生等を防止できる構造であること。
- (カ) 施設の出入り口は、自動閉鎖式の扉を設けた耐蝕性の材料が用いられていて、扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。また、と体及び製品との接触を防ぐために十分な幅を設けること。

イ 照明及び換気

- (ア) 施設の採光、照明及び換気は良好で、これらの装置が作業に支障のない場所に設置されていること。
- (イ) 作業室での照明の照度は 330 ルクス以上、検査場所での照度は 540 ルクス以上であること。
- (ウ) 照明装置の破損、落下等による汚染の防止措置がとられていること。

ウ 給水及び給湯設備

- 1 (1)アに同じ。

エ 汚水及び汚物処理

- (ア) 作業が行われる区域には、排水溝を適切な位置に設け、排水溝にはトラップが備えられていること。
- (イ) 各排水管は、直接排水溝と接続し、床に排水することのない構造であ

ること。

(ウ) し尿処理の排水経路と他の排水経路は、当該施設内で接続していないこと。

(エ) 施設内には、蓋を有し、清掃しやすく、汚臭汚液が洩れない不浸透性の材料で作られた無孔の汚物収納容器が用意されていること。また、当該容器は汚物の集積場に容易に運搬できるものであること。

オ 器具洗浄及び消毒室

運搬車、器具容器等の洗浄及び消毒のために便利な位置に仕切りをした洗浄、消毒室又は洗浄、消毒場所が設けられていること。

カ ねずみ、昆虫等の侵入防止

ねずみ、昆虫等の侵入を防止するために、次の措置が講じられていること。

(ア) 外部に開放される窓及び吸排気口には金網等を設け、また、排水口には鉄格子を設ける等、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための有効な措置が講じられていること。

(イ) 外部からの戸口には、自動閉鎖式の扉（扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。）等を設ける等、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備が備えられていること。

キ 手洗所

(ア) 手洗所は、従業員の数に応じた十分な数及び大きさのもので便利な場所に位置し、清潔であること。各手洗所には、手及び腕の洗浄用に給水及び給湯設備並びステンレス等耐久性材質（作業場においては陶磁器製は不可。）からなる十分な大きさの受水槽を適当な高さに設け、液体石けん、紙タオル等を入れる容器及びこれらの廃棄用容器を配置していること。なお、各受水槽にはため水を張らないこと。

(イ) 手洗い設備は、排水管により直接排水溝と接続していること。

(ウ) 作業場の手洗設備は、足踏み式又は自動式のものであること。

ク 更衣室及び便所

(ア) 更衣室及び便所は、従業員の数に応じた十分な数及び大きさのもので便利な場所に配置し、清潔であること。なお、と畜場と食肉処理施設の更衣室及び便所は共用であっても差し支えないものとする。

(イ) 便所は、自動式又は足踏み式の蛇口を備えた手洗い設備及び使い捨てタオル等の手を乾燥する設備を備えること。また、隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場等の間に通路等の控え区画を設け、出入り口に扉を設置する場合は、自動閉鎖式の扉とすること。

ケ 喫煙場所や飲食を行う場所は、とさつ及び解体をする施設、食肉処理施設から離れた場所に設置されていること。

(2) 個別事項

ア と室には、とさつペン（豚にあっては、とさつペンの代わりにスタニング区域を設けることも可。）、放血区域、解体区域（頭部処理場所、前後肢切離場所、剥皮場所（豚の解体において、剥皮を行わない場合は不要。）、内臓摘出場所及

び背割り場所)、検査区域(頭部、内臓及び枝肉検査場所)及び枝肉洗浄区域が設けられていること。

イ 牛にあっては、切除した頭部を洗浄し、除角する設備が備えられていること。

ウ 外皮の剥皮を行う場所には、必要に応じ剥皮の際他のと体等への汚染防止のための設備が備えられていること。

エ 内臓運搬具の消毒場所が備えられていること。

オ 枝肉の洗浄場所及び洗浄設備が備えられているとともに、洗浄液の飛散を防ぐ措置が講じられていること。

カ とさつ解体後検査(頭部検査、内臓検査及び枝肉検査)を行う場所は、十分な広さを有し、次の要件を満たすこと。

(ア) 検査が容易かつ衛生的に実施できる構造及び材質のテーブルその他必要な設備器具を設け、これらの洗浄及び消毒用に給水及び給湯設備が備えられていること。

(イ) 検査用器具及び手指の洗浄及び消毒用の給水並びに給湯設備が備えられていること。

(ウ) 保留用レールが備えられていること。

(エ) 背割後の枝肉の最終検査を行う上で適当な大きさの室又は場所が設けられていること。

キ 内臓取扱室では、食用部分を取り扱う場所と非食用部分を取り扱う場所は別にし、かつ、これらの場所は適切に配置されていること。

ク 外皮保管室は、外皮の移動の際にと体、内臓等へ影響を及ぼさない位置に設けられ、食品とは別の搬出口から、施設外に搬出される構造であること。

ケ 枝肉冷蔵室のレールは、枝肉が床、壁及び機械設備に接触しないよう十分な高さ及び間隔を設けて設置されていること。

コ 枝肉冷蔵室は、枝肉の製品検査が可能な広さを有し、施錠できる構造の保留ケージが設けられていること。

3 食肉処理施設

(1) 一般事項

食肉処理施設は、牛又は豚専用の室又は場所を有し、作業、運搬及び全ての必要な器具の配置に支障のない広さであることのほか、2(1)一般事項と同様の要件を満たすこと。

(2) 個別事項

ア 枝肉から部分肉までを処理する場所及び食肉を細切する施設にあっては部分肉を細切する場所は、原料の荷受、製品の搬出のために施設外に直接通じる構造でなく、室内を15℃以下に保持できる冷却装置が備えられていること。

イ 製品保管用の専用の冷蔵庫が備えられていること。なお、国内向け又は他国向けの製品を同一の冷蔵庫内に保管する場合は、輸出先国名の掲示等により区分管理できるものであること。

ウ 包装梱包材料の保管庫を便利な位置に設け、包装梱包材料は、床上0.3m

以上の高さに棚を設け保管されていること。

エ ナイフの洗浄、消毒用に83℃以上の温湯を供給できる設備が備えられていること。

4 汚水処理施設

当該施設から排出される汚水及び血液を処理するための汚水処理施設がとさつ及び解体をする施設、食肉処理施設等から適当な距離の位置に設けられていること。

5 汚物処理施設

- (1) 汚物の集積場は、とさつ及び解体をする施設並びに食肉処理施設に設けられており、不浸透性の材料で構築されていること。
- (2) 汚物の集積場に配置される汚物収納容器は蓋を有し、清掃しやすく、不浸透性の材料で作られた汚臭汚液が洩れない構造であること。

第3 機械及び器具の構造及び材質

機械器具等は容易に分解、洗浄及び消毒ができる構造であり、食肉及び食用内臓等に接触する面は、全て平滑でひび割れがないことのほか、次の要件を満たすこと。

1 一般事項

- (1) 内臓検査テーブル等食肉及び食用内臓が接触する部分の材質は、全て18-8ステンレススティール等の耐蝕性金属、衛生上支障のないプラスチック等であること。
- (2) コンベアー式内臓検査台は、自動的にコンベアーを消毒する装置が備えられていること。
- (3) 溶接箇所は、すき間がなく平滑で、凹凸、ひび割れがないこと。
- (4) 固定し、又は移動できない器具類は、壁又は天井から適当な距離に配置されていること。
- (5) 永久据付設備は、床から適当な距離に配置するか、又は完全に床面に密着していること。
- (6) 水を使用するテーブル及びその他の器具は、縁を付して水が床に落ちない構造であること。
- (7) ナイフ及びやすりの柄はプラスチック製であり、鞘は耐蝕性の金属、その他不浸透性の材料であること。
- (8) 骨及び肉切り台は、衛生上支障のないプラスチック等で作られ、台は小部分に分割できるもので洗浄及び消毒の容易なものであること。
- (9) 消毒器の材質は、耐蝕性の金属、その他不浸透性の材料からなるものであること。
- (10) 食用及び非食用に区分し、その旨を明記した洗浄容易な運搬具、取扱用器具、棚、容器、テーブル等を設けること。なお、食用部分を収容する運搬具、容器、テーブル等は直接床に設置する構造ではないこと。
- (11) その他食肉及び食用内臓が直接接触しない金属製の機械、設備等にあつては、ニッケル、錫、亜鉛メッキ等耐蝕及び防錆処理が施されていること。

別添2 衛生管理基準

第1 施設、設備等の衛生管理

1 施設周囲の衛生管理

- (1) 施設周辺は、毎日清掃する等、良好な衛生状態を保持すること。
- (2) 施設敷地内の道路、駐車場、建物の出入り口周辺の舗装に破損を生じた場合には、補修すること。
- (3) 排水溝は、毎日清掃する等、排水がよく行われるように保つとともに、必要に応じ補修を行うこと。

2 施設及び設備の衛生管理

- (1) 施設の天井、内壁、床は、必要に応じ補修するとともに、随時清掃を行うこと。
- (2) 各種配管、ダクト等は、定期的に点検し、正常な状態を保持するとともに随時清掃を行うこと。
- (3) 照明器具は定期的に清掃するとともに、照度は半年に1回以上測定し良好な照明を確保すること。
- (4) 換気装置は定期的に清掃するとともに、吸排気管の状態を点検し、良好な換気を確保すること。

3 給水給湯設備の管理

次により使用水の管理を行うこと。

- (1) 使用水として飲用に適する水を使用する場合にあっては、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品B食品一般の製造、加工及び調理基準の5の表の第1欄に掲げる項目（又は水質基準に関する省令（平成15年厚生労働省令第101号）の表の上欄に掲げる項目）について、年2回以上水質検査を行い、その成績書を3年間保存すること。ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (2) 水質検査は、公的機関に依頼して行うこと。また、水質検査の結果、飲用に適さない場合は直ちに検査員等の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (3) 使用水として飲用に適する水を使用する場合にあっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素0.1ppm以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週1回定期的に行い、その測定結果を記録した上で3年間保存すること。
- (4) 貯水槽は、清潔を保持するため、年1回以上清掃を行うこと。
- (5) 洗浄及び消毒に用いる温湯は、使用水を加温加熱したもので、給湯を必要とする全ての施設に十分な圧力で行きわたるように給湯設備の維持管理を行うこと。
- (6) 器具、床、内壁その他の消毒に用いる温湯の温度は、最低83℃を保持するとともに、洗浄に用いる場合は約60℃を保持すること。なお、これらの温度は、

給湯口での温度であり、使用に便利な位置に温度計を備え温度管理をすること。

4 汚水、汚物及び不可食部分の管理等

- (1) 当該施設において排出される汚水、血液等は、汚水浄化施設を設け適切に処理すること。
- (2) 浄化施設から産出される汚泥等は適正に処理すること。
- (3) 定期的な汚水浄化施設の点検により浄化能力の維持管理を行い、管理記録を3年間保管すること。
- (4) とさつ及び解体をする施設において、獣畜をとさつし、及び解体をすることにより生じる不可食部分は専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
- (5) と畜検査の結果不合格となったもので、伝染病の罹患により廃棄されたものは、専用容器に収納し作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却し、検査員立会いの下で焼却施設等へ搬出する等、適切に処理すること。また、伝染病の罹患以外により廃棄されたものは、検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
- (6) 食肉処理施設における骨の除去及びカット作業において生じる不可食部分については、専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
- (7) 食肉処理施設において検査員等の指示により廃棄されるものは、専用容器に収納し、作業終了後検査員等立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員等立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
- (8) その他雑廃棄物については、当該施設で焼却するか、焼却施設等へ搬出すること。
- (9) 不可食部分、不合格品及び廃棄物を収納する容器は、その用途を表示した上で使用すること。
- (10) 廃棄物の処理を行った場合は、その内容を記録して3年間保管し、検査員等に求められた場合に速やかに提示すること。

5 冷蔵庫及び冷凍庫

- (1) 温度計を備え付け適切な温度管理を行う等、冷蔵庫、冷凍庫の作動状況を常に監視し適正な温度を保持すること。
- (2) 枝肉を冷蔵庫に保管する場合は、枝肉間の接触を防ぐため冷蔵庫の収容能力に見合った数の枝肉を保管し、製品を冷蔵庫又は冷凍庫に保管する場合には、冷蔵庫又は冷凍庫の収容能力に見合った数の製品を保管すること。
- (3) 冷蔵庫への搬入は、枝肉の洗浄水の水切りを十分行った上でを行い、定期的にかつ、必要な場合には、随時冷蔵庫の清掃を実施し、枝肉の衛生を保持すること。
- (4) 冷蔵庫及び冷凍庫の扉の開閉は、迅速に行い、かつ、必要最小限にとどめること。

6 消毒剤等

(1) 使用消毒剤等の承認

と畜場及び食肉処理場の設置者は、施設内及び施設周辺で使用する全ての消毒剤等（消毒剤、洗浄剤、殺虫剤、殺鼠剤、農薬等）について、リストを作成し、食肉衛生検査所等に提出して、その承認を得ること。

(2) 承認を得た消毒剤等の使用及び保管

ア 消毒剤等の使用に当たっては、その使用基準に基づき、適正に使用すること。

イ 消毒剤等は、保管場所を定め、食肉衛生検査所等に届け出るとともに保管及び管理簿を作成して、記録すること。

7 ねずみ、昆虫等の管理

ねずみ、昆虫等の管理は、次のとおり行うこと。

(1) ねずみ、昆虫等の発生を防止するために、餌や飲水となるものの排除及びねずみ、昆虫等の巣や隠れ家となる屑等の除去を随時行うこと。

(2) 施設外部からのねずみ、昆虫等の侵入を防止するために窓や換気口に網戸の設置、施設外部からの戸口に自動閉鎖式ドアの設置や昆虫を引き寄せる紫外線を放射する機器の設置等の施設及び設備の整備を行うこと。

(3) これらの設備に対し定期的な点検を実施し、補強修理等施設設備の維持管理を行うこと。

(4) 施設外から搬入される物品の梱包箱等に入り込んだ昆虫等の侵入を防止するため、当該物品の荷受け時に、昆虫等の有無の点検を行うとともに、不要となった梱包箱等は速やかに焼却等の処置を施すこと。

(5) 駆除の記録は3年間保管すること。

(6) 衛生管理責任者は、殺虫剤等によるねずみ、昆虫等の駆除について、あらかじめと畜検査員等と協議の上、「ねずみ及び昆虫管理プログラム」を策定し、承認された薬剤を用いて、定められた使用基準により、定められた者が行うこと。

(7) 駆除実施区域については、食肉への薬剤の汚染を防止すること。

第2 衛生的なとさつ、解体、分割、細切等

1 生体取扱施設並びにとさつ及び解体をする施設における設備の維持管理及び衛生保持については、次のとおり行うこと。

(1) 共通事項

ア 搬入された牛及び豚は、生体検査前に洗浄を行い、清潔を保持すること。

イ と室の設備は、常に保守点検を行うとともに、随時清掃を行い、衛生的な状態を保持すること。

ウ 放血に当たっては、血液が飛散して他のと体、内臓等を汚染しないように衛生的な処理を行うこと。

エ 解体レールに懸垂された枝肉は、壁や機械器具に接触しないように移動させること。

オ 解体作業台は、枝肉移動に支障のない位置に配置すること。

カ 解体処理室内に汚物用容器を備え、汚物等を収納することにより室内を清潔に保つこと。

キ と畜検査が完了するまで、枝肉と内臓は突合が可能であること。

ク ある個体の枝肉の検査が終わる前に、既に検査が終了した当該個体の内臓を、同じく既に検査が終了している他の個体の内臓と同じ容器に集める場合、当該個体の枝肉が一つでも検査不合格となった場合、当該個体の内臓を含む容器又は含む可能性がある容器の内臓は全て検査不合格として取り扱うこと。

ケ とさつ及び解体をする施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業動線（製品及び作業員の動線をいう。）は、交差汚染が最小限となるようにすること。

コ 枝肉を冷却する際は、原則として、枝肉の最下部が床から 0.3m 以上の高さとなるように取り扱うこと。ただし、大ぶりの枝肉を取り扱う等、最下部が 0.3m 未満になる場合は、床面からの汚染を防止するために適切な措置を講じること。

(2) 牛の個別事項

ア けい留した牛の汚物等は、随時汚物集積場等に運搬するとともに、けい留所の洗浄消毒を行い、清潔を保持すること。

イ 生体検査において歩行困難と判断された牛については、認定と畜場等内においてとさつ及び解体を行わないこと。

ウ 頭蓋内に空気を注入する方法によるスタンニング及びピッシングは行わないこと。

エ とさつ及び放血は、施設設備の規模に応じた数、速度で行い、放血区域に牛が密集しないようにすること。

オ 頭部や内臓等の切除摘出及び外皮の除去作業等に当たっては、次に留意すること。なお、頭部、脊髄及び回腸遠位部の除去、分離及び廃棄については、別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」によること。

(ア) 角の除去については、角は起部の皮膚と共に除去し、剥皮後、皮膚が頭部に残り頭部が汚染されるのを防ぐこと。

(イ) 頭部の剥皮については、頭部及び頸部の汚染を避け、剥皮した頭部に他のと体、床及び機械器具を接触させないこと。

(ウ) 頭部の切断については、食道を結さつし胃内容物による汚染を防止すること。

(エ) 頭部の洗浄については、洗浄水による他の個体の頭部やと体への汚染を防止すること。

(オ) 頭部の剥皮に用いるナイフ及びその他器具は、1頭ごとに洗浄消毒すること。

(カ) と体の剥皮時には、獣毛による汚染を防止すること。

(キ) 剥皮したと体が隣接すると体の皮膚、皮による汚染を防止するため、と体間は十分な距離を保持すること。

- (ク) 乳房は、その内容物によりと体が汚染しないように除去するとともに、乳房内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
- (ケ) と体が乳房内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止措置を迅速かつ適切に行うとともに、乳、膿等の汚物及び必要に応じ清潔な部位のみが残るように十分な量の当該部位の除去を行うこと。
- (コ) 内臓摘出時に開腹に用いるナイフ等の器具は、1頭ごとに常に洗浄消毒すること。
- (サ) 内臓は、肛門部分を結さつする等、尿、糞その他内容物によりと体が汚染しないように摘出するとともに、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
- (シ) 枝肉が消化管内容物で汚染された場合には、汚染された部位を完全かつ迅速に除去し、他の部位の汚染防止についても適切に措置すること。
- (ス) 背割りの前に全ての汚染及び損傷を除去し、のこ等の背割り器具を介する汚染の拡大を防止すること。
- (セ) 背割りを行う場合には、頸部と床との接触を防ぐとともに、疾病の疑いのあるもの、検査保留のもの及び疾病が明らかなものの背割りを行った後においては、その都度、背割り器具の消毒を必ず行うこと。
- (ソ) 枝肉に付着した獣毛、ゴミその他を除去するために枝肉の洗浄を十分にを行うこと。この場合、洗浄水の飛散により他の枝肉が汚染しないように処置するとともに、洗浄水の水切りを十分にを行うこと。なお、枝肉の洗浄を行う場合は、原則としてと体検査が終了して合格と判明した後に行うこと。ただし、検査で保留となった枝肉について、あらかじめ定められた手順書に従い、と畜検査員が洗浄して差し支えないと判断した場合はこの限りでない。

カ 外皮保管庫は、常に清潔を保持し、衛生的に外皮を保管すること。

キ BSE 感染牛が発見された場合には、あらかじめ作成された消毒マニュアルに基づき施設設備、機械器具等について消毒措置等を確実にを行うこと。

(3) 豚の個別事項

ア と畜場に運ばれる豚は、農場が追跡できるように、識別されていること。

イ 頭部や内臓等の切除摘出、外皮の除去作業等に当たっては、次に留意すること。

- (ア) と体の剥皮時には、獣毛による汚染を防止すること。また、剥皮時は必要な最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。
- (イ) 剥皮したと体が隣接すると体の皮膚、皮による汚染を防止するため、と体間に十分な距離を保持すること。
- (ウ) 剥皮しない豚は、速やかに脱毛し、湯漬水による汚染を防止すること。
- (エ) 乳房の除去に当たっては、その内容物によりと体が汚染しないようにするとともに、乳房内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止

すること。

- (オ) と体が乳房内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止措置を迅速かつ適切に行うとともに、乳、膿等の汚物及び必要に応じ清潔な部位のみが残るように十分な量の当該部位の除去を行うこと。
- (カ) 内臓摘出時に開腹に用いるナイフ等の器具は、1頭ごとに常に洗浄消毒すること。
- (キ) 内臓は、尿、糞その他内容物によりと体が汚染しないように摘出するとともに、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
- (ク) 枝肉が消化管内容物で汚染された場合には、汚染された部位を完全かつ迅速に除去し、他の部位の汚染防止についても適切に措置すること。
- (ケ) 背割りの前に全ての汚染、損傷を除去し、のこ等の背割り器具を介する汚染の拡大を防止すること。
- (コ) 背割りを行う場合には、頸部と床との接触を防ぐとともに、疾病の疑いのあるもの、検査保留のもの及び疾病が明らかなものの背割りを行った後においては、その都度、背割り器具の消毒を必ず行うこと。
- (サ) 枝肉に付着した獣毛、ゴミその他を除去するために枝肉の洗浄を十分に行うこと。この場合、洗浄水の飛散により他の枝肉が汚染しないように処置するとともに、洗浄水の水切りを十分に行うこと。なお、枝肉の洗浄を行う場合は、必ずと体検査が終了して合格と判明した後に行うこと。

2 食肉処理施設における設備の維持管理及び衛生保持については、次のとおり行うこと。

- (1) 食肉処理施設の設備は、常に保守点検を行うとともに、随時清掃を行い、衛生的な状態を保持すること。
- (2) 作業に使用するナイフ、まな板等の器具は処理する食肉の部位、処理内容別に適当な大きさと専用のもを用いること。
- (3) 牛の脊柱の除去、分離及び廃棄については、別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」によること。
- (4) 給水給湯設備は使用に便利な場所に配置し、器具、手指等の洗浄消毒を行うこと。
- (5) 使用した器具は、洗浄消毒後に専用の棚等に保管すること。
- (6) 汚物等の廃棄物は、随時専用容器に収納し、これらによる汚染を防止すること。
- (7) 製品の鮮度を維持するために冷房装置等により室温を15℃以下とすること。
- (8) 包装梱包材料の保管庫は、随時清掃するとともに、包装梱包材料を整理し衛生的に保管すること。
- (9) 食肉処理施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業動

線（製品及び作業員の動線をいう。）は、交差汚染を最小限となるようにすること。

- (10) 枝肉を保管し、及び分割作業室へ搬入する際は、原則として、枝肉の最下部が床から 0.3m 以上の高さとなるように取り扱うこと。ただし、大ぶりの枝肉を取り扱う等、最下部が 0.3m 未満になる場合は、床面からの汚染を防止するために適切な措置を講じること。
- (11) 食肉の細切を行うため、認定と畜場等の敷地内にある別棟の認定併設食肉処理施設又は認定非併設食肉処理施設へ食肉を運搬又は輸送する場合は、個包装するなど食肉の汚染を防ぐための措置を講じるとともに適切に温度管理を行うこと。

第3 衛生管理体制

1 衛生管理責任者の設置義務

と畜場等の設置者は施設、設備等の衛生管理を行わせるために衛生管理責任者を置き、衛生的な方法を用いて、健全な製品を供給するよう管理させなければならない。

(1) 誓約

認定を受けようとする畜場及び食肉処理施設の衛生管理責任者は、本認定要綱に係る施設設置者側に関する全ての規定を厳重に遵守する旨の誓約をし、実際に施設を衛生的な状態に維持することを保証しなければならない。

(2) 教育及び訓練

衛生管理責任者は、食肉の適正な取扱方法と衛生的な処理方法について、従業員に対し教育及び訓練をしなければならない。

2 作業前点検

衛生管理責任者は、作業前に施設及び設備の洗浄が十分に行われていて、作業を開始することが適当であるかどうか点検し、全ての衛生基準を満たしている場合でなければ、作業を開始させてはならない。

第4 食品添加物の使用基準

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食肉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、又は劣化した食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食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食肉に対し、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を。

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、1.8g/kg以下及びHEDPとして、0.024g/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	50ppm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) 認定と畜場等が、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食肉について、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。

第5 その他の留意事項

- 1 シンガポール向け輸出食肉に使用する、と畜場法施行令(昭和28年政令第216号)第9条の規定による検印のインクは、次の(1)又は(2)に掲げる成分の調製による検印インクを使用すること。

(1)

ア インクの成分配合割合

- | | |
|------------|-------|
| ① 食用赤色3号 | 6.0 g |
| ② 食用青色1号 | 4.0 g |
| ③ 80%エタノール | 90 ml |
| ④ グリセリン | 10 ml |

イ 調製方法

調製はグリセリンに80%エタノールを混和した後、これを色素に加えること。

(2)

ア インクの成分配合割合

- | | |
|------------|--------|
| ① 95%エタノール | 60.0 g |
| ② グリセリン | 5.0 g |
| ③ アナトー色素製剤 | 35.0 g |

イ 調製方法

グリセリンに95%エタノールを混和した後、これを色素に加えること。

- 2 施設及び食肉衛生検査所等が病原微生物（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等をいう。）の検査を実施する場合、検査結果判明前の製品及び病原微生物が検出された製品はシンガポールへ輸出しないこと。また、施設は、上記に掲げる事項を満たすための手順を定めた上で、食肉衛生検査所等の承認を書面で得ること。

3 表示事項

シンガポール向け輸出食肉には、次の事項を梱包に英語で表示すること。

- ① 獣畜の種類及び部位名
- ② 原産国名
- ③ 製造所名
- ④ 施設番号
- ⑤ 包装年月日
- ⑥ 重量

別添3 HACCP方式による衛生管理実施基準

第1 標準作業手順書

- 1 認定と畜場等は次の規定にしたがって「衛生管理の方法に関する標準作業手順書（Sanitation Standard Operating Procedures）」（本別添において「SSOP」という。）を作成し、実施するとともに、必要な改訂を行い、維持管理すること。
- 2 SSOPの作成
 - (1) 認定と畜場等は、SSOPに食肉の直接的な汚染又は粗悪化を防止するために毎日作業前及び作業中に実施する手順を記載すること。また、SSOPの中には、食品が直接接触する設備、装置、機械及び器具の作業前の洗浄及び消毒について具体的な方法、回数等を記載すること。
 - (2) 認定と畜場等は、本基準にしたがってSSOPの記載通りに実施し、管理する責任を明確にするため、作成したSSOPに、衛生管理責任者が署名し、署名した日付を記載すること。
 - (3) 認定と畜場等は、本規定の施行日及びその後改訂した場合は、SSOPに改訂した旨、改訂した者の氏名及び日付の記載を行うこと。
 - (4) 認定と畜場等は、各手順の実施に関する責任者を特定し、SSOPに記載すること。

3 SSOPの実施

- (1) 認定と畜場等は、SSOPの手順を遵守すること。
- (2) 認定と畜場等は、SSOPの手順が遵守されているかどうかについて毎日モニタリングすること。

4 SSOPの維持管理

認定と畜場等は、SSOPに基づく衛生管理の実施による食肉の汚染防止効果を定期的に評価するとともに、施設内の設備、装置、機械、器具、作業方法及び責任者の変更に応じてSSOPを最も衛生管理効果のあるものに改訂し、最新のものを維持管理すること。

5 改善措置

- (1) 認定と畜場等又はと畜検査員等が、食肉の汚染等を防ぐため当該施設のSSOPの内容、実際に行われた衛生管理の方法が不適切であると判断した場合、認定と畜場等は適切な改善措置を講じること。
- (2) 改善措置には、以下の事項を含むこと。
 - ア 汚染の疑いのある食肉を適切かつ確実に除去し、又は廃棄する手順
 - イ 機械、器具等を衛生的な状態へ回復するための手順
 - ウ 食肉の汚染等の再発防止のためのSSOPの適切な改訂
 - エ その他必要な措置

6 記録

- (1) 認定と畜場等のモニタリングに関する責任者は、毎日、SSOPの各手順の実施、モニタリング結果及び改善措置の実施について記録し、記録した者が氏名及び日付を記入すること。

- (2) 記録は、と畜検査員等が閲覧できる状態で1年以上保管すること。また、当該記録は全て作成後最低2日間は認定と畜場等内に保管し、それ以後は、と畜検査員等がその要請から1日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管できるものとする。

第2 HACCPシステムを用いた自主衛生管理

1 定義

この規定において、以下の定義を適用する。

- (1) 改善措置
逸脱が起きたとき、引き続いてとられる措置
- (2) 重要管理点
食肉等の処理加工において、その部分を衛生的に管理することにより食品の安全性を損なうおそれのある危害を防止し、除去し、許容範囲内に納めることができる工程中のある時点、ある段階又は工程そのもの
- (3) 管理基準
特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止し、除去し、許容範囲内に収めるために、重要管理点において管理しなければならない生物学的、科学的、物理的の最高値又は最低値
- (4) 食品の安全性を損なうおそれのある危害（危害）
安全でない食品を消費することにより起こる生物学的、化学的、物理的特性
- (5) 防止措置
特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止するための化学的、物理的又は他の方法
- (6) 危害分析
原材料及び処理加工の段階で、食品の安全性を損なうおそれのある危害を明らかにし、これらの起こりうる可能性、起きた場合の被害の重篤性を評価すること
- (7) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
食品の安全性を保証するため、特異的な危害要因及びそれらを管理するための防止措置を明らかにすることによる危害分析及び重要管理点監視からなる衛生管理手法のこと
- (8) HACCP計画
HACCP原則に基づく、特定の工程又は手続きの管理を保証するために従わなければならない事項を文書にした計画
- (9) HACCPシステム
HACCP計画に基づき実施中のHACCPのこと
- (10) モニタリング
重要管理点が適切に管理下にあるかどうか評価するとともに、将来、検証を実施する際の正確な記録を作成するため、計画された一連の観察又は測定
- (11) 製造工程モニタリング装置

重要管理点において、処理加工時の条件及び状態を示すために用いられる器具又は装置

(12) 施設内責任者

施設の処理加工現場にいる全体責任者、又はより高い地位の管理職

2 危害分析及びHACCP計画

(1) 危害分析

ア 認定と畜場等は、科学的な根拠に基づき、製造工程で発生する可能性のある食品の安全性を損なうおそれのある危害要因を特定するため危害分析を実施し、その危害の防止措置を定めること。

イ 危害分析では、当該施設への搬入前、搬入時（とさつ、解体、処理等）及び搬入後の全ての工程において発生する可能性がある全ての危害を分析すること。

ウ 危害要因は、過去にその施設で発生したことがあるか、又は適切な管理対策が実施されなければ発生する可能性があり、施設が管理できるものであること。

エ 認定と畜場等は最終的に食肉になるまでのとさつ、解体及び処理の各工程の流れを記載したフローチャートを作成すること。また、危害発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合は、想定される食肉の用途（喫食方法等）又は販売等の対象とする消費者層を特定すること。

オ 危害要因には、以下のものが含まれていること。なお、（サ）は牛を扱う場合に限る。

- (ア) 天然毒素
- (イ) 微生物学的汚染物質
- (ウ) 化学的汚染物質
- (エ) 農薬
- (オ) 残留動物用医薬品
- (カ) 人畜共通感染症
- (キ) 腐敗
- (ク) 寄生虫
- (ケ) 食品添加物の不適切な使用
- (コ) 物理的危険
- (サ) 特定危険部位（脊柱を含む。）

(2) HACCP計画

ア 認定と畜場等は、製造される食肉（本別添において「製品」という。）ごとに危害分析を行った後、当該製品についてHACCP計画を文書化し、その計画を実施すること。

イ ただし、複数の異なった製品でも次の（3）で定める特定及び実施が義務づけられる危害要因、重要管理点（本別添において「CCP」という。）、管理基準、その他の手順が同一であり、適切に計画に記載され、モニタリ

ングされる場合は、単一のHACCP計画により実施できるものとする
こと。

(3) HACCP計画の内容

HACCP計画は、次の要件を満たしていること。

- ア 危害要因及び工程ごとの防止措置を明示すること。
- イ 特定された各々の危害の防止措置のうち、次のCCPを明示すること。
 - (ア) 当該施設外から持ち込まれる危害及び当該施設内で発生する可能性のある危害の防止を目的とするCCP
 - (イ) 当該施設への搬入前、搬入時、搬入後に発生する危害及び施設外から持ち込まれる危害の防止を目的とするCCP
- ウ 各CCPで遵守しなければならない管理基準を明示すること。
- エ 各CCPにおいて管理基準が常に確実に遵守されていることを連続的な又は相当の頻度で確認するための測定方法（モニタリング方法）を明示すること。
- オ CCPにおいて管理基準からの逸脱があった際に実施される、下記の3に規定する改善措置を明示すること。
- カ 下記4に規定する認定と畜場等による検証の方法及びその実施頻度を明示すること。
- キ 下記の5に規定するCCPにおけるモニタリングの記録方法を明示すること。当該記録は、モニタリング時における実際の数値、観察事項、実施担当者を含むものとする。

(4) HACCPへの署名及び日付の記載

- ア HACCP計画には、認定と畜場等がHACCP計画を記載通りに実施し、管理する責任を明確にするため、当該施設内責任者が署名し、日付を記載すること。
- イ HACCP計画では、以下の時点で署名及び日付を記入すること。
 - (ア) HACCP計画の施行日
 - (イ) 改訂時
 - (ウ) 下記の4（1）ウに定めた最低年1回のHACCP計画の再評価時

(5) 認定と畜場等が上記（2）により定めるHACCP計画を作成しているにも関わらず、当該計画を実施しない場合又はその他の規定にしたがって作業をしない場合、そのような状態で製造された製品は、と畜検査員等により不衛生な製品と判断されること。

3 改善措置

(1) HACCP計画の文書には、各CCPにおいて管理基準から逸脱した際の改善措置、その実施責任者を明記すること。管理基準からの逸脱とは、人の健康に有害であったり、粗悪な製品を製造することであり、改善措置は、次の要件を満たすものであること。

- ア 逸脱の原因を特定し、これを排除するために実施すべき改善措置
- イ 改善措置実施後のCCPの管理方法（及び管理状態が正常に戻ったと判定

する検証、検証結果)

ウ 再発防止のための対策

(2) 明記された改善措置によって逸脱が解消されない場合又はその他の予想外の危害が発生した場合、当該施設は以下の措置を実施すること。

ア 最低でも次のイ及びウの要件が満たされるまでは、危害の影響を受けた製品を他の製品と分離し、保管すること。

イ 当該製品の流通の是非を判断するための評価を実施すること。

ウ 当該製品については、必要に応じて、製品を販売しないようにする措置を実施すること。

エ 下記7に定める講習を受けた者は、再評価を実施し、新たに特定された管理基準の逸脱又はその他の予想外の危害についての検討がHACCP計画に盛り込まれているかを判断すること。

(3) 全ての改善措置については、下記5に定める要件に従って記録すること。また、下記4(1)イ(ウ)に従って検証した場合についても記録すること。

4 確認、検証、再評価

(1) 認定と畜場等は、危害分析において特定された危害がHACCP計画で適切に防止されていることを確認すること。また、当該計画が効果的に実施されていることを検証すること。

ア 施行時の確認

危害分析及びHACCP計画の作成が完了した時点で、認定と畜場等は、HACCP計画が目的通り危害の発生防止に機能するかを判断するための確認方法として次の事項を実施すること。

(ア) CCP、管理基準、モニタリング方法、記録方法、改善措置の適正について繰り返し検査すること。

(イ) HACCPシステムに従って日常的に作成される記録自体の点検を行うこと。

イ HACCPシステムの検証

検証には以下の事項を満たすこと。ただし、これに限定されないこと。

(ア) 製造工程モニタリング(監視)装置の保守点検(計器の校正を含む。)

(イ) モニタリング及び改善措置の直接的な観察

(ウ) 下記5(1)ウに定める記録の点検

ウ HACCP計画の再評価

(ア) 認定と畜場等は、最低年1回、HACCP計画の妥当性を再評価すること。また、危害分析に影響を及ぼしたり、HACCP計画を改訂する必要が生じた際には、HACCP計画の妥当性を再評価すること。

(イ) この改訂とは、原料及びその供給源、製品の組成、とさつ、解体及び処理加工方法、製造量、従業員、包装、最終製品の流通方法、最終製品の用途、消費者層等の変更のことであるが、これらに限定されない。

(ウ) 再評価は、下記7に定める講習を受けた者が実施すること。

(エ) 再評価によって当該計画が上記2(3)の要件に適合していないことが明らかになった場合は、直ちにHACCP計画を改訂すること。

(2) 危害分析の再評価

ア 危害分析によって危害が存在しないことが明らかになったため、HACCP計画を策定していない施設は、危害の発生するおそれのある変更が生じた際には危害分析の妥当性を再評価すること。

イ この変更とは、上記(1)ウ(イ)に定める変更と同様のものである。

5 記録

(1) 認定と畜場等はHACCP計画に関する以下に定める文書及び記録を作成し、維持管理すること。また、これらの文書等には、作成された日付を記載すること。

ア 上記2(1)に定める危害分析に関する文書、その他の補助文書

イ HACCP計画(危害分析、CCP、モニタリング及び改善措置)の文書、CCPの選定及び管理基準の設定における検討結果に関する文書、モニタリングと検証の手順及びこれらの手順の実施頻度の選定について説明する文書

ウ 施設のHACCP計画に記載されている実際の時間、温度その他の数量化可能な数値の記録を含むCCP及び管理基準のモニタリングに関する記録、製造工程モニタリング装置の保守点検(計器の校正)記録、改善措置の記録、検証方法及び結果の記録、製品名又はその他の表示、製造ロット等

(2) HACCP計画の記録事項は、現場において、当該計画に定めた時点で、記録日時とともに記入すること。また、当該記録を記入した施設の従業員は氏名又はイニシャルもあわせて記入すること。CCPの検証記録には、検証日時、検証結果を記載するとともに、検証者が署名を行うこと。

(3) 認定と畜場等は、製品を出荷する前に、全ての管理基準が遵守されたか、また必要に応じて製品の適切な廃棄等の改善措置がとられたかどうかを確認するため、上記(1)及び(2)に定めた当該製品の製造に関する記録を点検し、シンガポール向け輸出食肉についてはその結果を記録した文書を作成すること。

当該作業は、記録の作成者以外の下記7に定めた講習を受けた者又は施設内責任者が実施し、日時の記入と署名を行うこと。

(4) 記録の保管

ア 認定と畜場等は上記(1)ウの記録をと畜検査員等が閲覧できる状態で1年以上保管すること。

イ 当該記録は、作成後半年間は製造現場に保管し、それ以後は、と畜検査員等の要請から1日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管すること。

(5) と畜検査員等による評価

ア 記録様式、計画及び手順は、と畜検査員等に副本を提出し、評価を受けること。

6 不適切なHACCPシステム

認定と畜場等が以下の事項に該当する場合、当該施設のHACCPプランは不適切であると判定されること。

- (1) HACCPシステムが本規定の要件を満たしていない場合
- (2) 施設の従業員がHACCP計画に明記された業務を遂行していない場合
- (3) 施設が上記3に定める改善措置を実施していない場合
- (4) 施設が上記5に定めるHACCPの記録を維持管理していない場合
- (5) 管理基準を逸脱した製品が製造又は出荷されている場合

7 講習

以下に定める事項を遂行する者は、必ずしも施設の従業員である必要はないが、食肉及び食鳥肉製品の処理加工に対するHACCPの7原則の適用、HACCP計画の作成及び記録の評価に関する講習を滞りなく修了している者とする。

- (1) 2(2)に定めるHACCP計画を作成すること。(特定の製品に対する一般的なHACCPモデルの適用を含む。)
- (2) 3に定めるHACCP計画の再評価及び改訂を行うこと。

第3 と畜検査員等による検証

1 SSOPの検証

- (1) と畜検査員等は、認定と畜場等が作成したSSOPに記載された衛生管理手順の妥当性及び効果を検証すること。
- (2) 検証は次の事項を満たしていること。
 - ア SSOPの評価
 - イ SSOPの手順、モニタリング及び改善措置の実施記録の点検
 - ウ SSOPの手順、モニタリング及び改善措置の現場での実際の査察
 - エ 微生物学的検査等による当該施設の衛生状態の評価
- (3) (2)ウの査察は、次の手順により実施すること。なお、査察は当該施設が行う作業前点検及び作業中のSSOPのモニタリングに同行して行うことができるものとし、同行の頻度は、施設の遵守事項違反の履歴、と畜検査員の所持する記録及びSSOPに関する記録等を考慮して決定すること。

ア 作業前点検

施設周囲、施設、設備及び器具の洗浄が適正であることを確認すること。特に製品が接触する部分、洗浄が困難で洗浄が十分に行われない設備について重点的に点検すること。なお、いずれかの部位に洗浄の不備又は不衛生な部位が発見された場合は、完全に再洗浄又は改善が行われない限り、作業を開始させてはならないこと。

イ 作業中点検

製品の取扱い、一般的な作業方法が衛生的であるか否か、すなわち、分割及び細切の方法、器具の消毒、手の洗浄、床の掃除、廃棄物の取扱い、従業員の不衛生な行動の管理、不可食部の取扱い等の状態を点検すること。

2 HACCPシステムの検証

(1) と畜検査員等は、施設のHACCP計画が第2に規定した全ての要件を遵守しているかを評価することにより、HACCP計画の妥当性を検証すること。この検証には以下の事項を含むこと。

ア HACCP計画の点検

イ CCPの記録の点検

ウ 管理基準の逸脱が起こった場合に実施される改善措置の内容及びその点検

エ 管理基準の点検

オ HACCP計画及びシステム関連のその他の記録の点検

カ CCPにおける直接的な監視及び測定

キ 製造現場の監視及び記録の点検

3 検証結果に基づく措置

検証の結果、当該認定と畜場等のSSOP、HACCPシステム等が不適切と判断された場合は、その内容を文書により衛生管理責任者に通知すること。衛生管理責任者は、その改善措置を文書により回答すること。

なお、と畜処理速度の加速による処理の不備、特定の動物の健康状態に鑑み、当該動物についてより詳細な検査を必要とする等の理由により、現在のと畜処理速度では十分な検査が行えないと判断された場合には、と畜検査員はと畜処理速度を落とすよう要求する権限を有する。

別添4 不正防止の基準

第1 不可食部及び廃棄物の管理

1 保留及び廃棄枝肉の管理

施錠できる保留用ケージの中に、「保留」又は「廃棄」のタグ（番号、日付、検査員の署名の記入されたもの）を付して保管し、検査員が施錠して管理すること。

2 不可食部及び廃棄物（動物用又は工業用原料となるものも含む。）については、別添2第1の4に従い適切な処理を施し、当日中に全て施設から焼却又は搬出すること。なお、当日中に焼却又は搬出が不可能な場合には、施錠のできる専用の容器に収納し、搬出時まで検査員が施錠して管理すること。なお、検査員が記録等により施錠管理が適切に行われていることを確認できる場合は、施設従業員が施錠を行って差し支えないこととする。

3 不可食部及び廃棄物（動物用又は工業用原料となるものも含む。）を施設から搬出する場合は、食用品搬出口とは別の専用の搬出口から搬出すること。

別添5

輸出証明書発給システム又は電子メールによる 確認書の発行申請手続

1 確認書の発行申請前の手続

- (1) 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 確認書の発行申請手続

申請者は、豚肉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確認書の発行申請に必要な書類を管轄の家畜保健衛生所宛てに提出すること。

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) 輸出証明書発給システムにより申請した場合、確認書は、システムによる電子的な交付となる。

別添 6

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

1 食肉衛生証明書及び原料食肉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 食肉衛生証明書及び原料食肉衛生証明書の発行申請手続

申請者は、食肉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食肉衛生証明書又は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 6-1 及び 6-2 による衛生証明書発行申請書又は別紙様式 6-3 及び 6-4 による原料食肉衛生証明書発行申請書は不要とすること。

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) 食肉衛生証明書及び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あらかじめ調整すること。

別添 7

食肉衛生証明書、原料食肉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食肉衛生証明書、原料食肉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 食肉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 食肉衛生証明書、原料食肉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 すでに発行した食肉衛生証明書、原料食肉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)

別添 8

旋毛虫の検査

- 1 シンガポール向けに冷蔵豚肉を輸出する場合、食肉衛生検査所等は、以下のとおり旋毛虫の検査を実施すること。
- 2 検体の採取方法等
 - (1) 検体
シンガポール向けに冷蔵豚肉として輸出する全ての豚の横隔膜、咬筋または舌。
 - (2) 頻度
旋毛虫の検査は、シンガポール向けに冷蔵豚肉として輸出する豚をと畜する都度行うものとする。
 - (3) 検体の採取
 - ア 検体採取は、スクリーニング検査に必要な量（5 g/頭以上）に加え、スクリーニング検査陽性時の確認検査に必要な量（確認検査1回につき20 g/頭）の筋肉部を採取する。
なお、この際、次の事項に留意すること。
 - ・ 採材に使用する器具は、検体間の交差を防ぐため、採材毎に適切に洗浄する又は洗浄されたものに交換すること。
 - ・ 検体からは、できるだけ多くの脂肪組織、筋膜を除去すること。
 - ・ 舌組織を使用する場合、非消化性結合組織も除去すること。
 - ・ これらトリミング後の重量が上記の必要量を満たすこと。
 - イ 過去の検査実績等から陰性の結果が期待される場合、確認検査用の検体はスクリーニング検査結果の結果が判明してから採取することも可能とする。ただし、この場合、採材予定箇所は個体間の交差が起これないように保存しておくこと。
 - (4) 検査方法
食肉衛生検査所等は別に定める方法に基づいて検査を行うこと。
 - (5) 検査結果の記録
食肉衛生検査所等は、検査結果を正確に記し、保管すること。
 - (6) 検査結果及び評価
陽性結果が確定した場合、当該個体はと畜検査不合格とする。当該個体由来の内臓と他の個体の内臓を同じ容器に集める場合は、当該個体の内臓を含む容器及び含む可能性がある容器の内臓は全て検査不合格として取り扱うこと。

シンガポール向け輸出食肉施設における冷蔵豚肉の旋毛虫検査について

1 使用器具及び試薬

- (1) 検体を切断するためのナイフ、剪刀、鉗子
- (2) 検体用ラベル付きトレイ又はビニール袋
- (3) ブレンダー（ガラス、ステンレス鋼等耐酸性素材のもの）
- (4) 温調付き加温プレートを用意したマグネチックスターラー及びテフロンコーティングされた攪拌子（長さ 5 cm）
- (5) ガラス製分液漏斗（容量 2L 以上のもの。テフロン性安全栓付きが望ましい。）
- (6) スタンド、リング、クランプ
- (7) ステンレス製こし器（メッシュサイズ約 180 μ m、外径 10 cm 以上。）
- (8) 分液漏斗（内径 12 cm 以上で、上記こし器に適合するもの。）
- (9) ガラス製ビーカー（容量 3 L）
- (10) ガラス製メスシリンダー（容量 50～100 ml）又は遠心管
- (11) 光度調節可能なサブステージ透過光源を用意した実体顕微鏡又は水平台を用意したトリヒノスコープ
- (12) ペトリ皿（10×10 mm のグリッド付き）※実体顕微鏡で使用する。旋毛虫幼虫の検出漏れや計数時の重複を防ぐために、グリッド付きのペトリ皿の使用を推薦する。日常的に使用するペトリ皿に、淡色のマーカーペン（ガラス製ペトリ皿の場合）あるいは柄付き針等（プラスチック製ペトリ皿の場合）を用いて、同様のグリッドを付けて使用しても良い。
- (13) ガラスビーカーの上部を覆うアルミ箔、パラフィルム又は蓋
- (14) 塩酸（25%又は37%）
- (15) ペプシン（含量：1:10000 NF（米国国民医薬品集）、1:12500 BP（英国薬局方）、2000 FIP（国際薬学連合）に相当）、又は安定化液体ペプシン（欧州薬局方 660 単位/mL 以上）
- (16) 水道水
- (17) はかり（0.1 g 以下まで正確に測定可能なもの）
- (18) ピペット（1、10、25 mL）及びピペットホルダー
- (19) 温度計（1～100℃の範囲で、0.5℃まで正確に測定可能なもの）

※器具の使用に当たっては以下の点に注意すること。

- ・試験に使用する全ての器具は、交差汚染を避けるため、試験に供する前に適切に洗浄すること。スクリーニング検査又は確定検査で陽性又は陽性疑いの結果が生じた場合、肉と接触した全ての器具を温水（65℃～90℃）で洗浄すること。洗浄時に洗剤を使用した場合は、各器具を十分にすすぎ、

洗剤を除去すること。

- 虫体の検出に影響を及ぼす可能性があるため、ビーカーや分液漏斗は表面が平滑で静電性のない素材のもの（ガラス製等）を使用すること。
- 測定に使用する機器（はかり、温度計等）は年1回以上校正を実施すること。

2 スクリーニング検査

- (1) シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱の別添8に基づき採取した検体の総重量を測定する。消化液の量は、検体の総重量が50~100 gの場合は2.0 L、50 g以下の場合は1.0 Lとする。なお、検体数が多い場合は、スクリーニング検査を2回に分ける等して、1回のスクリーニング検査における検体重量が100 gを超さないこと。
- (2) あらかじめ46~48℃に加温した水道水2.0 Lの入った3 Lビーカーに、最終濃度が0.2% (pH=1-2) となるように塩酸を添加（25% HCl の場合は16 ml、37% HCl の場合は11 ml。消化液1.0 L作製時は半量。）し、攪拌子で加温攪拌する。
- (3) ペプシン 10 ± 0.2 gまたは液体ペプシン 30 ± 0.5 mL（消化液1.0 L作製時は半量。）を添加する。
- (4) プールした検体をブレンダーで肉片がなくなり均一になるまで細断する。この際、ブレンダーにかける時間が長すぎると虫体に損傷を与える可能性があるため、注意すること。
- (5) 細断した検体に少量の消化液（検体100 g当たり最大100 ml）を加え、軽くブレンド後、消化液の入ったビーカーに移す。また、ブレンダーの刃や容器を少量の消化液でリンスし、リンス液をビーカーに移す。
- (6) アルミ箔又はパラフィルム等でビーカーに蓋をする。
- (7) 44~46℃の定温を維持できるようにマグネチックスターラーを調整し、30分攪拌し筋肉を消化する。攪拌中は温度計で定期的に温度を確認すること。また、消化液が十分に高速回転し、液跳ねせずに深い渦を形成する状態にすること。
30分後消化混合物を確認し、未消化の筋肉組織の断片が存在する場合は、消化時間を延長すること。なお、消化時間は60分を超えないこと。
- (8) マグネチックスターラーの電源を切り、5分以内に消化液を分液漏斗に取り付けたこし器に注ぎ入れる。ビーカー表面を十分な量の水道水（最低100 ml）ですすぎ、こし器を通して分液漏斗に注ぐ。
- (9) 使用後のこし器を計量し、使用前にあらかじめ計量しておいたこし器の重量（風袋重量）を引き、こし器上に残っている未消化組織の重量を測定する。こし器に残っている未消化組織の重量が検体合計重量の5%以下であることを確認する。筋肉組織がこし器に残っている場合は、新たに検体の調整からやり直すこと。
- (10) 消化液を分液漏斗内で30分間静置する。
- (11) 30分後、分液漏斗の栓を全開にし、消化液検体40 mlを、素早くメスシリンダー内または遠心管内に流し込む。なお、残りの消化液や廃液は、

結果の読み取りが完了するまで保管すること。

- (12) 検体 40 ml を 10 分間静置する。その後、上清 30 ml を慎重に吸引して上層部を除去し、10 ml 以下の容量にする。
- (13) 沈殿液 10 ml をペトリ皿に注ぐ。メスシリンダー又は遠心管を 10ml 以下の水道水ですすぎ、その液をペトリ皿に加える。
- (14) 1 分以上静置後、当該検体を 10～20 倍の倍率でトリヒノスコープまたは実体顕微鏡により検鏡する。実体顕微鏡の焦点は堆積物の下層（底面のグリッド線よりわずかに上部）に合わせる。疑わしい領域や寄生虫様の形状がある場合には、より高い倍率で確認すること。

(参考) 旋毛虫幼虫の特徴 (図 1 参照。)

- ・旋毛虫の第 3 期幼虫は、体長約 1 mm (1 mm 弱)、体幅 0.03 mm である。
- ・旋毛虫幼虫の特徴は、食道を覆い、虫体の前半分を占める一連の円盤状をした食道細胞からなるスティコソームである。
- ・旋毛虫の幼虫は、生存時にはコイル状 (保冷されていたとき) 又は運動性 (室温からさらに加温されたとき)、死亡時には C 字形で観察されることがある。

(留意点)

- ・調整後の消化液は、準備が整い次第直ちに検鏡すること。検査を翌日に延期してはならない。
 - ・調整後 30 分以内に消化液を検鏡できない場合、又は消化液が混濁し正確な検査ができない場合は、以下の手順で消化液を澄明にすること。
 - ①最終検体約 40 ml を、メスシリンダー又は遠心管に注ぎ、10 分間静置する。なお、検体をペトリ皿に添加済みの場合は、ピペットを使用してメスシリンダー又は遠心管に移し、ペトリ皿を水道水でリンスし、リンス液及び水道水をメスシリンダーに加え、総量が約 40 ml になるように調整すること。
 - ②10 分静置後、上清 30 ml を除去して 10 ml 量を残す。この残量に水道水を加えて 40 ml にし、さらに 10 分間沈殿させる。
 - ④消化液が澄明になるまで②の手順を繰り返した後、上清 30 ml を吸引除去して、10 ml 以下の残量を検査用にペトリ皿に入れる。メスシリンダー又は遠心管を 10 ml 未満の水道水で洗浄し、この洗浄液を検査用にペトリ皿のサンプルに加える。
- (15) 検鏡の結果、虫体が確認されなかった場合、検査に供した豚は旋毛虫検査陰性と判断する。虫体が確認された場合、陽性個体を特定するため、3 の確定試験を実施する。

3 確定検査

(1) 確定検査 1 回目

スクリーニング検査で陽性結果または陽性疑いの結果となった場合、検査を行った各豚について、1頭につき20gの検体を用いて5頭分の検体を混合して、上述の方法により検査する。

(2) 確定検査2回目

豚5頭の混合検体から旋毛虫が検出された場合、当該群の各豚について、1頭につき20gの検体を用いて、各検体を個別に検査し、陽性個体を特定する。

4 検査キットの使用

上記2及び3の検査については、以下の検査キットを用いて検査を実施することを可能とする。検査キットを用いる場合は、当該キットの取扱説明書に従い検査を実施すること。

- PrioCHECK™ Trichinella Alternative Artificial Digestion (AAD) Kit

【図1】人工消化法でシストから脱囊された旋毛虫幼虫

