

(作成日：平成 29 年 11 月 7 日)
(最終更新日：令和 8 年 9 月 10 日)

マレーシア向け輸出牛肉等の取扱要綱

1 目的

この要綱は、マレーシア向けに輸出される牛肉及び内臓（ほぼ肉、舌及び牛脂を含む。以下同じ。）（本要綱において「マレーシア向け輸出牛肉等」という。）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等を定めるものである。

2 マレーシア向け輸出牛肉等を取り扱うと畜場等の認定

- (1) マレーシア向け輸出牛肉等を取り扱おうとすると畜場及び食肉処理場（本要綱において「と畜場等」という。また、食肉処理場とは食肉を分割し、又は細切する施設をいう。）の設置者又は営業者は、マレーシアイスラム開発庁（JAKIM）による認定又は JAKIM から認められたハラール機関によるハラール証明（本要綱において「JAKIM による認定等」という。）を受けた上で、当該と畜場等の所在地を管轄する都道府県知事又は保健所設置市長（本要綱において「都道府県知事等」という。）に対し、別紙様式 1 により、マレーシア政府が提出を求める「Application Form for export meat, poultry, milk, egg, and products into Malaysia（以下「APPLICATION FORM」という。）」（英語）、関係書類（英訳）及びマレーシア向け輸出牛肉等に添付する予定の表示（英語）の見本を添付して申請を行う。

なお、「APPLICATION FORM」（英語）については、最新のものをマレーシア政府のホームページ (<https://www.dvs.gov.my/index.php/pages/view/1874>) で確認の上添付すること。

- (2) 都道府県知事等は、(1) の申請を受理したときは、次のア～エの条件に適合することを審査し、支障がないと認めたときは、当該と畜場等をマレーシア向け輸出牛肉等取扱施設（本要綱において「認定と畜場等」という。）として認定し、施設番号を付与の上、別紙様式 2 により、「APPLICATION FORM」（英語）、関係書類等を添付して厚生労働省宛てに報告する。

ア と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 4 条第 1 項に基づく設置の

許可又は食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条第 1 項に基づく営業許可を有していること。

イ HACCP 方式による衛生管理を実施していること。

ウ その他と畜場法、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。

エ 食肉処理場は、と畜場に併設され、とさつ、解体、分割及び細切（以下「とさつ等」という。）が一貫して行われていること。

- （3） 厚生労働省は、（2）の報告を受けた場合、当該認定と畜場等の施設番号、名称及び所在地を、「APPLICATION FORM」（英語）に基づく資料を添えてマレーシア政府に通知する。
- （4） マレーシア政府は、書類審査及び現地調査を実施し、認定と畜場等における食品安全及びハラール保証システムの検証を行う。
- （5） （4）の検証の結果、マレーシア政府により認定と畜場等のマレーシア向け牛肉及び内臓の輸出が許可された場合、厚生労働省は、当該施設について、農林水産省のホームページ上の施設認定リストに掲載する。
- （6） （5）のリストに掲載された日以降に認定と畜場等においてとさつ等が行われ、かつ、4に定める食肉衛生証明書が添付された牛肉及び内臓は、マレーシア政府により輸入が認められる。
- （7） 都道府県知事等は、と畜検査員又は食品衛生監視員に年 1 回以上認定と畜場等における認定要件の確認を実施すること。この場合、と畜検査員又は食品衛生監視員は、認定と畜場等において、2（2）のアからエまでが適正に実施されていることの確認を行うこと。

3 マレーシア向け輸出牛肉等の要件

- （1） 日本で生まれ、飼養された牛由来であること。
- （2） と畜場法に基づき実施されたと畜前検査及びと畜後検査に合格し、と畜時に伝染性疾患のいかなる兆候も認められない牛由来であること。
- （3） 牛肉は、別添 1 のマレーシアの微生物の基準を満たし、病原微生物及び有害物質に汚染されていないこと。
- （4） 枝肉は、0℃から 4℃で、最低 24 時間冷蔵庫に保管され、pH は 6.0 未満であること。
- （5） 牛肉及び内臓は、衛生的に包装されていること。
- （6） 包装された牛肉及び内臓は、冷蔵であれば 0 から 4℃、冷凍であれば、-18℃以下で保管されていること。
- （7） 保存料、着色料、又はその他の人の健康に危害を及ぼすおそれのある有害な物質が含まれないよう予防的な措置を執り、牛肉及び内臓が、人の食用に適するものであること。
- （8） β アゴニスト及びその塩、ニトロフラン及びその代謝物、クロラムフ

ェニコール及びその代謝物が含まれないこと。

4 食肉衛生証明書の発行

(1) 食肉衛生証明書の発行手続

ア マレーシアに牛肉及び内臓を輸出しようとする者は、当該牛肉及び内臓の処理を行おうとする認定と畜場等を管轄し、食肉衛生証明書の発行を行う食肉衛生検査所又は保健所（本要綱において「証明書発行機関」という。）に別紙様式 3－1 による食肉衛生証明書発行申請書を提出し、食肉衛生証明書の発行を申請する。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 によることとする。

イ “Name of Product” の欄は、農林水産省のホームページ上の施設認定リストの“Approved Product”に記載されている品目の英語名を正確に記載すること。

ウ 証明書発行機関は、3（1）から（8）に定める要件に従って認定と畜場等において適切に処理され、かつ、関係団体が食肉処理後に発行するハラール証明書が添付された牛肉及び内臓について、別紙様式 3－2 及び別紙様式 3－3 により食肉衛生証明書を別添 3「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、2 部（正本、副本）発行する。署名については、カーボン紙を用いて署名を行い、公印については、正本、副本両方に押印する。また、正本及び副本にまたがるように、契印を押印する。

エ 検査に合格した牛肉及び内臓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、食肉衛生証明書の該当欄に「×××」と記載の上、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。

オ 証明書発行機関は、発行した食肉衛生証明書の正本、副本を申請者に交付するとともに、当該正本、当該副本の写し及び関係書類を 1 年間保管する。

カ 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する牛肉及び内臓について、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。

(2) 牛肉及び内臓の輸出

申請者は、マレーシア向け牛肉及び内臓の輸出に当たり、食肉衛生証明書正本及び副本並びに輸出検疫証明書の原本及び副本を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。

5 不正防止事項

- (1) 証明書発行機関は、と畜検査等を経て梱包された後に不正が行われることを防止するため、マレーシア向け輸出牛肉等の梱包について、開梱時に破られるような方法で検査済証（別紙様式4）を貼付すること。
- (2) 証明書発行機関は、(1)を行う上での管理方法及び管理記録に関する書類を作成すること。

6 表示事項

認定と畜場等は、マレーシア向け輸出牛肉等に次に掲げる事項を内装及び外装の両方に表示すること。(1)から(5)は英語により記載すること。

- (1) 輸出先国名
- (2) 施設の名称、所在地及び認定番号
- (3) と畜年月日、加工年月日及び／又は製造年月日
- (4) 牛肉及び内臓の部位及び重量
- (5) 製造ロット番号（製品から原料まで追跡可能な番号）
- (6) JAKIMが認定した日本国内のハラール機関のロゴ

7 申請事項の変更等

(1) 製品の追加及び変更

ア 認定と畜場等の設置者又は営業者は、既に申請した製品と異なる製品をマレーシアへ輸出しようとする場合、別紙様式5-1により、マレーシア政府が提出を求める「Application Form for Additional Products/ Change New Product Name/ Change Formula from Recognized Foreign Abattoirs and Processing Plants（以下「CHANGE FORM」という。）」（英語）、関係書類（英訳）を添付して都道府県知事等へ申請を行うこと。

なお、「CHANGE FORM」（英語）については、最新のものをマレーシア政府のホームページ(<https://www.dvs.gov.my/index.php/pages/view/1874>)で確認の上添付すること。

イ 申請を受けた都道府県知事等は、内容を審査し、支障がないと認めたときは、当該申請書類を添えて厚生労働省宛てに報告すること。

(2) その他の変更

ア 認定と畜場等の設置者又は営業者は、2の(1)又は(2)の事項若しくは関係書類について以下の変更がある場合は、別紙様式5-2により、マレーシア政府が提出を求める「APPLICATION FORM」(英語)及び関係書類等を添付して都道府県知事等へ申請を行うこと。

(ア) HACCP計画の変更等施設の管理方法の変更

(イ) と畜の設備又は機器の変更、製造ラインの増減等作業に影響を与える変更

(ウ) 施設の住所の変更

イ 申請を受けた都道府県知事等は、内容を審査し、支障がないと認めたときは、当該申請書類を添えて厚生労働省宛てに報告すること。

(3) 厚生労働省は、(1)又は(2)の報告を受けた場合、当該認定と畜場等の変更事項の内容を、都道府県知事等から提出された「CHANGE FORM」(英語)又は「APPLICATION FORM」(英語)に関係書類を添えてマレーシア政府に通知すること。

(4) マレーシア政府は書類審査を行うとともに、必要に応じて現地調査を実施する。

(5) 厚生労働省は、マレーシア政府から変更が受理されたことの連絡を受け次第、当該施設について、農林水産省のホームページ上の施設認定リストを更新し、都道府県知事等を通じて、認定と畜場等の設置者又は営業者にその旨通知すること。

(6) 都道府県知事等は、認定と畜場等において2の(2)の条件又はマレーシア向け輸出牛肉等が3の要件に適合していない、7の(2)の変更の手続を行わないことなどにより、当該と畜場等に対して改善指導、食肉衛生証明書の発行停止等の措置を講じた場合は、遅滞なく、当該内容を厚生労働省宛てに報告すること。

8 年次報告と更新手続き

(1) 認定と畜場等はマレーシア政府により輸入が認められた時点から1年ごとに年間評価のための報告書を都道府県知事等へ提出すること。なお、作成にあたっては厚生労働省より最新の様式を入手すること。

(2) 都道府県知事等は、(1)の報告書を受理し、内容に支障がないと認めたときは、当該報告書を厚生労働省宛て報告すること。

(3) 厚生労働省は、(2)の報告を受けた場合、当該報告書をマレーシア政府に通知すること。

(4) マレーシア政府により輸入が認められる期間は1年であるが、輸入が認められた時点から1年目の年次報告書でマレーシア政府から問題ないと評価された場合は、輸入が認められる期間は2年延長される。マレーシア

政府により輸入が認められた期間の３年目に、マレーシア政府による現地調査が行われる。

9 その他

- (１) 牛肉及び内臓の輸送温度は、冷蔵であれば０から４℃、冷凍であれば－１８℃以下とすること。
- (２) 都道府県知事等は、証明書発行機関又はその他適切な組織により、認定と畜場等においてハラール処理が適正に行われていることを監督する体制を整備し、実効的に監督を行うこと。
- (３) 牛肉及び内臓の輸送に使われる冷蔵車両及びコンテナは、ハラール製品のみを搭載及び輸送すること。

(別紙様式 1 と畜場等設置者申請書様式)

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所在地、名称、代表者の氏名)
電話番号

マレーシア向け輸出牛肉等取扱施設の認定に係る申請書

マレーシア向け輸出牛肉等を取り扱う施設として認定を受けたく、下記の関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 と畜場又は食肉処理場の所在地及び名称（法人にあつては法人番号）（日本語・英語併記）
- 2 設置者又は営業者の氏名
- 3 添付書類
 - (1) JAKIMによる認定等を受けたことを証する書類
 - (2) マレーシア向け輸出牛肉等の取扱要綱「APPLICATION FORM」（英語）及び関係書類（英訳）
 - (3) マレーシア向け輸出牛肉等に添付する予定の表示の見本（英語）

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

マレーシア向け輸出牛肉等取扱施設の認定について

下記施設をマレーシア向け輸出牛肉等を取り扱う施設として認定したので、関係書類を添えて報告いたします。

記

- 1 と畜場又は食肉処理場の名称、所在地及び施設番号（法人にあっては法人番号）
（日本語・英語併記）
- 2 設置者及び営業者の氏名及び住所（法人の場合はその名称及び所在地）
- 3 添付書類
 - （1）不正防止事項に関する書類
 - （2）申請者の提出書類の写し（ただし、マレーシア向け輸出牛肉等の取扱要綱「APPLICATION FORM」（英語）は原本）

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：

マレーシア向け輸出牛肉等の食肉衛生証明書の発行申請書

下記施設で取り扱うマレーシア向け輸出牛肉等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）

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)	
	加工年月日	
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 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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
FROZEN/CHILLED BEEF AND OFFAL FROM JAPAN TO
MALAYSIA

No. :

DATE:
(Day/Month/Year)

I. Identification of the products

(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight)
(Consignor/exporter)	(Consignor /exporter address)
(Consignee/importer)	(Consignee/importer address)

II. Origin of products

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

Date of slaughter : Date of production :

Port of shipment: See Attached Export Quarantine Certificate

Name of vessel : See Attached Export Quarantine Certificate

I hereby certify that:

- 1) Slaughtering and cutting were carried out at the slaughterhouse and cutting plant approved by the Department of Veterinary Services (DVS), Malaysia.
- 2) Prior to slaughter, the cattle have been examined (ante-mortem inspections) and found to be healthy and free from any clinical signs of infectious or contagious diseases.
- 3) The slaughtered cattle were subjected to post mortem meat examinations and found free from any infectious or contagious diseases lesion in accordance to Standard Meat Inspection procedures of Japan.
- 4) The beef has met microbiological standards of Malaysia and free from pathogens and other harmful contaminants and residues.
- 5) The carcasses have been eviscerated, dressed and held in the chiller at a temperature of 0°C - 4°C for a minimum period of 24 (twenty four) hours with pH less than 6 at the approved slaughterhouse.
- 6) The inner and outer packaging of the product are labelled with logo of registered Islamic Organisation in Japan that has been approved by Malaysian Authority. The name, address, establishment number of the slaughterhouse, batch number and date of slaughter also are labelled in the packaging.
- 7) The packed chilled beef and offal were stored under sanitary conditions at chilled temperature of 0°C - 4°C at the approved abattoir OR
- 8) The packed frozen beef and offal were stored under sanitary conditions at frozen temperature of at least -18°C at the approved abattoir.

(別紙様式 3 - 2 食肉衛生証明書様式)

- 9) Every precaution had been taken to prevent contamination, treatment with preservatives/colouring matters or other foreign substances injurious to health and that the beef and offal are fit for human consumption.
- 10) Beef and offal do not contain β -Agonists or Nitrofurans and its metabolites or Chloramphenicol (whichever is relevant)

Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
FROZEN/CHILLED BEEF AND OFFAL FROM JAPAN TO
MALAYSIA

No. :

DATE:
(Day/Month/Year)

I. Identification of the products

(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight)
(Consignor/exporter)	(Consignor /exporter address)
(Consignee/importer)	(Consignee/importer address)

II. Origin of products

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

Date of slaughter : Date of production :

Port of shipment: See Attached Export Quarantine Certificate

Name of vessel : See Attached Export Quarantine Certificate

I hereby certify that:

- 1) Slaughtering and cutting were carried out at the slaughterhouse and cutting plant approved by the Department of Veterinary Services (DVS), Malaysia.
- 2) Prior to slaughter, the cattle have been examined (ante-mortem inspections) and found to be healthy and free from any clinical signs of infectious or contagious diseases.
- 3) The slaughtered cattle were subjected to post mortem meat examinations and found free from any infectious or contagious diseases lesion in accordance to Standard Meat Inspection procedures of Japan.
- 4) The beef has met microbiological standards of Malaysia and free from pathogens and other harmful contaminants and residues.
- 5) The carcasses have been eviscerated, dressed and held in the chiller at a temperature of 0°C - 4°C for a minimum period of 24 (twenty four) hours with pH less than 6 at the approved slaughterhouse.
- 6) The inner and outer packaging of the product are labelled with logo of registered Islamic Organisation in Japan that has been approved by Malaysian Authority. The name, address, establishment number of the slaughterhouse, batch number and date of slaughter also are labelled in the packaging.
- 7) The packed chilled beef and offal were stored under sanitary conditions at chilled temperature of 0°C - 4°C at the approved abattoir OR
- 8) The packed frozen beef and offal were stored under sanitary conditions at frozen temperature of at least -18°C at the approved abattoir.

(別紙様式 3 - 3 食肉衛生証明書副本様式)

- 9) Every precaution had been taken to prevent contamination, treatment with preservatives/colouring matters or other foreign substances injurious to health and that the beef and offal are fit for human consumption.
- 10) Beef and offal do not contain β -Agonists or Nitrofurans and its metabolites or Chloramphenicol (whichever is relevant)

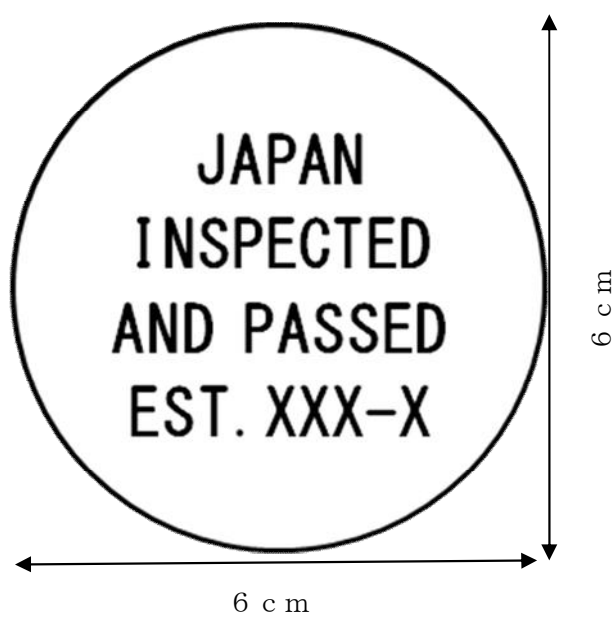
Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

(別紙様式 4)



フォント : MS P ゴシック太字

(別紙様式 5 - 1 製品追加及び変更の申請)

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、
代表者氏名及び法人番号)

マレーシア向け輸出牛肉等取扱施設の輸出製品の $\left(\begin{array}{c} \text{追加} \\ \cdot \\ \text{変更} \end{array} \right)$ 申請書

「マレーシア向け輸出牛肉等の取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等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 認定と畜場等の名称及び所在地
- 2 対象となる輸出製品名
- 3 変更又は追加事項
- 4 変更又は追加の理由
- 5 添付資料
 - ・マレーシア向け輸出牛肉等の取扱要綱「CHANGE FORM」(英語) 及び関係書類(英訳)

(別紙様式 5－2 その他の変更の申請)

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、
代表者の氏名及び法人番号)

マレーシア向け輸出牛肉等取扱施設の変更申請書

「マレーシア向け輸出牛肉等の取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の申請事項等の変更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 変更事項

3 変更理由

4 添付資料

- ・マレーシア向け輸出牛肉等の取扱要綱「APPLICATION FORM」(英語)及び関係書類(英訳)

※ 「APPLICATION FORM」は英語で変更箇所が分かるように記載すること。

(別添 1)

マレーシアの食肉に係る微生物基準

(Fifteenth Schedule (Regulation 39) Microorganisms and their toxins

Table I Microbiological standards)

1 一般細菌数

- (1) 一般細菌数が、検体 1 gにつき 10^6 以下でなければならない。
- (2) 培養条件は 37°C で48時間とする。

2 大腸菌群

- (1) 大腸菌群が、検体 1 gにつき、50以下でなければならない。
- (2) 培養条件は 37°C で48時間とする。

(別添 2)

輸出証明書発給システム又は電子メールによる
食肉衛生証明書の発行申請手続

1 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 食肉衛生証明書の発行申請手続

申請者は、牛肉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、食肉衛生証明書の発行申請に必要な書類を管轄の食肉衛生検査所又は保健所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 3-1 による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) 食肉衛生証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について証明書発行機関とあらかじめ調整すること。

(別添 3)

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)