

## マカオ向け輸出豚肉の取扱要綱

### 1 目的

この要綱は、マカオ向け輸出豚肉について、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に関する手続等を定めるものである。

### 2 マカオ向け輸出豚肉取扱施設の要件

次のいずれかの許可施設であること。

- (1) と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）に基づく設置の許可を有する施設（本要綱において「と畜場」という。）
- (2) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく食肉処理業の営業許可を有し、豚肉を分割し、又は細切する施設（本要綱において「食肉処理場」という。）

### 3 輸出可能な豚肉

豚肉（内臓等の副産物を含む。本要綱において同じ。）

### 4 証明書の発行事務等

- (1) マカオに豚肉を輸出しようとする者は、当該豚肉の処理を行ったと畜場又は食肉処理場を管轄する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 1-1 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。）、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「NACCS」という。）により申請を行う場合にあっては、別添 1 によることとする。
- (2) 証明書発行機関は、と畜場又は食肉処理場で適切にとさつ、解体、分割及び細切された豚肉について、別紙様式 1-2 により食肉衛生証明書を別添 2「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。
- (3) 検査に合格した豚肉をと畜場又は食肉処理場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。
- (4) 証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを証明書発行機関で保管する。
- (5) 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、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ものとする。

(6) 発行した証明書の写し及び関連書類は、証明書発行機関において証明書の発行の日から1年間保管する。

## 5 表示事項

輸出豚肉には、次の事項を梱包に表示すること（英語）。

- (1) 獣畜の種類及び部位名
- (2) 原産国名
- (3) 製造所名
- (4) 包装年月日
- (5) 重量
- (6) 冷蔵製品については”Keep Chilled”、冷凍製品については”Keep Frozen”

## 6 その他の留意事項

- (1) 保管及び輸送温度は、冷蔵であれば0～4℃、冷凍であれば-18℃以下とすること。
- (2) マカオ輸入時に、製品の証明書及び包装に記載されている温度条件（冷蔵又は冷凍）と当該製品の温度条件が異なっている場合は、当該製品のマカオへの輸入が認められないことから、注意すること。

(別添1)

輸出証明書発給システム電子メール又はNACCS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計画書の提出

(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) NACCSにより発行申請を行う場合

申請者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているNACCS掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

なお、NACCSを使用して輸出証明書発給システムに申請を行う場合は、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に基づくシステム利用申請の手続きを行うこと。

2 食肉衛生証明書の発行申請手続

申請者は、豚肉を輸出しようとする都度、電子メール又はNACCS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又はNACCSを使用して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1-1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 2)

### 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)

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：

マカオ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マカオ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	名称	
	住所 (所在地)	
食肉処理施設	名称	
	住所 (所在地)	
その他施設	名称	
	住所 (所在地)	
保存条件		<input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍
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

(別紙様式 1 - 2)

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

## OFFICIAL MEAT-INSPECTION CERTIFICATE

NO: \_\_\_\_\_

DATE: \_\_\_\_\_

I hereby certify that the meat and by-products herein described were derived from swine which were originated from an area which was free from notifiable contagious, infectious and parasitic diseases and not under any restrictive measures, and received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at the time of slaughter and that such meat is sound, healthful, wholesome and fit for human consumption and that all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparation and packing of the meat and that the meat herein described satisfies requirements in chemical residues at least equivalent to that based on MACAU's law.

The result of the tests and/or other documents submitted have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substances which could be harmful to human health.

Name of products	Number of pieces of package	Weight
------------------	-----------------------------	--------

Storage and Transport Temperature (°C):

Consignor:

Address:

Consignee:

Destination:

Shipping Marks:

Name and Address of the Establishment

Slaughterhouse:

Cutting/Processing plant:

Others:

Signature: \_\_\_\_\_

(Name of meat inspector)

Official Title: \_\_\_\_\_

(Name of prefecture or city)

注 : 1 用紙の大きさはA 4判 (縦 297mm 横 210mm)

2 紙質は上質紙 (A判 30kg)