別紙 HK-A2-2

（作成日：昭和 44 年４月７日）
（最終更新日：令和７年３月 26 日）

香港向け輸出家きん肉の取扱要綱

１　目的

この要綱は、香港向け輸出家きん肉について、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 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

（１）「香港向け輸出家きん肉」とは、香港向けに輸出される家きん肉をいい、細切したものを含む。
（２）「食鳥処理場等」とは、食鳥処理場又は食肉処理施設（家きん肉を分割し、又は細切する施設）をいう。
（３）「輸出認定食鳥処理場等」とは、３により香港向け輸出家きん肉取扱施設として認定された食鳥処理場等をいう。
（４）「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。
（５）「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。
（６）「都道府県等」とは、都道府県、保健所設置市又は特別区をいう。
（７）「都道府県知事等」とは、都道府県知事、保健所設置市長又は特別区長をいう。

３　認定等の手続

（１）食鳥処理場等の設置者は、食鳥処理場にあっては別紙様式１、食肉処理施設にあっては別紙様式２の申請書に別紙様式３及び関係書類を添付し、都道府県知事等に提出すること。
（２）都道府県知事等は、（１）の申請書を受理したときは、別添１「食鳥処理場認定基準」若しくは別添２「食肉処理施設認定基準」に適合するかどうかを審査し、基準に適合すると認めたときは認定施設となった旨を当該申請者に通知すること。

なお、認定番号は、都道府県等が認定施設ごとにアルファベット及び数字の組合せにより定めるものとし、定めた場合は当該認定施設に連絡すること。

また、都道府県知事等は、施設を認定した場合には、別紙様式４に別紙様式３及び別紙登録書を添付のうえ、速やかにその旨を厚生労働省宛て報告すること。

（３）厚生労働省は、（２）の報告を受けたときは、施設の名称及び所在地並びに認定番号等について、別紙様式３とともに香港食物環境衛生署宛て

通知する。

（４） 香港食物環境衛生署から承認の報告を受けた後、農林水産省ホームページ上で認定施設リストを公表する。その時点以降、当該施設で製造された肉は香港食物環境衛生署により輸入が認められる。

４　認定後の事務

（１）　食肉衛生証明書の発行は、認定施設の所在地を管轄する都道府県知事等が行うものとし、別紙様式６－１による食肉衛生証明書発行申請書が提出された場合に、別添４「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、別紙様式６－２により行うこと。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。）、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３によること。

（２）　検査に合格した食肉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、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、認定施設を管轄する食肉衛生検査所等は、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。

（３）　認定施設を管轄する食肉衛生検査所等は、当該輸出食肉が認定施設でとさつ、解体又は処理されたものであることを確認のうえ、所長名を食肉衛生証明書の最下段に記入し、当該所長の公印を押印し、発行すること。発行した食肉衛生証明書の原本は申請者に交付するとともに、当該原本の写し及び関係書類を１年間保管すること。

（４）　食肉衛生証明書に署名する者は、当該都道府県等の食鳥検査員とするが、食肉処理施設において処理した輸出食肉については、食品衛生監視員であっても差し支えない。

（５）　輸出者は、交付された食肉衛生証明書の原本を食肉に添付して輸出するものとし、証明書の交付後に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。

（６）　食肉衛生証明書には香港側が確認できない日本語の単語（”JIDORI”等）を使用しないこと。

（７）　食肉衛生証明書の「Shipping Marks」欄に各都道府県等で定めた認定番号並びにロット番号を記載するとともに当該輸出食肉の容器包装の見やすい箇所に読みやすく同様の記号及びロット番号を記載させること。

（８）　食肉衛生証明書を発行するに当たっては、当該容器包装に記載された認定番号の記号及びロット番号を確認のうえ当該食肉に１部交付すること。

（９）　認定施設には処理及び出荷状況を記録させ、食肉衛生証明書を発行する場合は、これと照合の上発行すること。

（10）　都道府県知事等は、食鳥検査員又は食品衛生監視員による認定施設における認定要件の定期的な確認を実施すること。この場合、食鳥検査員又は食品衛生監視員は、認定施設において別添１又は別添２の基準が適正に実施されていることの確認を行うこと。

５　変更及び認定の取下げの届出

（１）　変更の届出

ア　輸出認定食鳥処理場等は、３（１）による認定申請書の記載事項に重要な変更があったときは、遅滞なく当該変更の年月日および内容を都道府県知事等に届け出なければならない。なお、都道府県知事等は、それらの内容について、関係書類を添付のうえ、厚生労働省まで報告すること。食肉衛生証明書発行機関の公印を変更した場合も、変更後の印影を１部添付し速やかに厚生労働省まで報告すること。

イ　厚生労働省は、アにより提出された書類を受け付け後、必要に応じて、当該施設の変更を香港食物環境衛生署宛て通知すること。

（２）　認定の取下げの届出

ア　都道府県知事等は食鳥処理場等の設置者から認定の取下げの届出があった場合は、当該届出を厚生労働省宛て提出すること。

イ　厚生労働省は、アにより提出された書類を受け付け後、速やかに当該施設の認定の取下げを香港食物環境衛生署宛て通知すること。

６　認定施設からの除外

都道府県知事等は、認定施設が３の認定基準に適合しなくなったと認めたときは、認定施設から除外し、当該施設の設置者に通知するものとし、併せて、その旨を厚生労働省まで報告すること。この場合　、厚生労働省は、提出された書類を受け付け後、速やかに当該施設の認定の取下げを香港食物環境衛生署宛て通知すること。

別添１　食鳥処理場認定基準

１　当該食鳥処理場の構造設備に関しては、食鳥処理法施行規則（平成２年厚生省令第 40 号）第２条の２各号に該当すること。

２　当該食鳥処理場の衛生基準等に関しては、食鳥処理法施行規則第４条各号に該当するほか以下に掲げる各項の条件を十分に充たすものであること。

（１）天井、内壁及び床等

構築材料は不浸透性で洗浄が容易で磨損せず耐蝕性のものであること。

ア　床面は不浸透性材料であること。

イ　内壁は平滑で不浸透性材料であること。

ウ　天井は作業室では適当の高さとして平滑で不浸透性材料を用い割れ目等がないこと。

エ　窓枠は適当な傾斜を有し、窓は床面から適当な高さであること。

（２）器具の配置

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。

（３）器具洗浄室

ア　運搬車、容器器具等の洗浄のために便利な位置で仕切りをした洗浄室又は洗浄場所を設けてあること。

イ　洗浄室又は洗浄場所は照明、換気が十分で、排水のよい排水溝があり、天井及び壁は不浸透性材料で排気装置が設けてあること。

（４）手洗所

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にステンレス等耐久性材質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を配置していること。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。

３　当該食鳥処理場における動物福祉への取組について、その内容及び手順を定めること。

別添２　食肉処理施設認定基準

１　当該施設等に関しては、「食品衛生監視票について」（令和６年８月 30 日付け健生食監発 0830 第５号）に基づく食品衛生監視票の採点結果が年間平均 90 点以上であること。
２　当該施設の衛生基準等に関しては、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）第 66 条の２及び７に該当するほか、以下に掲げる各項の条件を十分に充たすものであること。

（1）天井、内壁及び床等
構築材料は不浸透性で洗浄が容易で磨損せず耐蝕性のものであること。
ア　床面は不浸透性材料であること。
イ　内壁は平滑で不浸透性材料であること。
ウ　天井は作業室では適当の高さとして平滑で不浸透性材料を用い割れ目等がないこと。
エ　窓枠は適当な傾斜を有し、窓は床面から適当な高さであること。
（２）器具の配置
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。
（３）器具洗浄室
ア　運搬車、容器器具等の洗浄のために便利な位置で仕切りをした洗浄室又は洗浄場所を設けてあること。
イ　洗浄室又は洗浄場所は照明、換気が十分で、排水のよい排水溝があり、天井及び壁は不浸透性材料で排気装置が設けてあること。
（４）手洗所
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にステンレス等耐久性材質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を配置していること。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。

別添３

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

（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を行うこと。

２　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、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６－１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４

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）

（別紙様式１　食鳥処理場設置者申請様式）

年　　月　　日

都道府県知事
保健所設置市長　殿
特　別　区　長

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
電話番号

香港向け輸出食鳥処理場認定申請書

香港向け輸出家きん肉を取り扱う食鳥処理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　食鳥処理場の所在地及び名称（法人にあっては法人番号を含む。）
※英語表記も記載すること。

２　営業者氏名

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
　　ケ　設備・機械等の仕様書
（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）　食鳥処理作業マニュアル
（３）　動物福祉に関する書類
　　ア 動物福祉に関するマニュアル
（４）　その他参考資料
　　ア　当該施設における食鳥処理能力及び過去３ヶ年の実績
　　イ　処理する家きん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）　香港当局への提出資料
　　ア　 Application Form（香港食物環境衛生署提出用）　（別紙様式３）
　　　※　別紙様式３には食鳥処理場及び食肉処理施設の情報をまとめて提出することができる。

（別紙様式２　食肉処理施設設置者申請様式）

年　　月　　日

都道府県知事
保健所設置市長　殿
特　別　区　長

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
電話番号

香港向け輸出食肉処理施設認定申請書

香港向け輸出家きん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（法人にあっては法人番号を含む。）
※英語表記も記載すること。

２　営業者氏名

３　営業許可業種及び許可年月日

４　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

　ケ　設備・機械等の仕様書

（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）　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　処理する家きん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）　香港当局への提出資料

　ア　Application Form（香港食物環境衛生署提出用）　（別紙様式３）

　※　別紙様式３には食鳥処理場及び食肉処理施設の情報をまとめて提出することができる。

食物環境衛生署 Food and Environmental Hygiene Department　　食物安全中心 Centre for Food Safety

Application Form
Recommendation on Registration of Establishment for Export of Meat / Poultry to the Hong Kong Special Administrative Region (HKSAR)

Name of Country : ______________________________

Plant name : ______________________________

Plant no.　: ______________________________

Application date (DD/MM/YY): ____________________

Notes for Attention:

1) The information and documents so provided shall be in English.
2) Please complete the form with black or blue font from 11 to 14 in size.
3) For application for establishment with stand-alone cold storage, please provide the information required at Section 1(i) to 1(v) only.
4) The application form is applicable for addition of a new establishment onto the approval list, addition of a new food type to be exported into Hong Kong and expansion of the activity (slaughtering and/or processing/cutting) on top of the existing activity of the establishment.
5) The completed form and supporting information can be submitted to us via DVD, USB, hardcopy, emails, etc.

1. Establishment information

i. Name of the establishment	
ii. Address of the establishment (with details on the state / province / prefecture / county / city)	
iii. Approval/ registration no. of establishment	Please provide copy of approval / registration document of the establishment issued by the local competent authority.
iv. Types of meat/poultry to be exported into HKSAR	□ Beef　□ Mutton　□ Pork □ Poultry : chicken / duck / goose / turkey
v. Activities carried out in the establishment	□ Slaughtering　□ Processing □ Cutting　□ Cold Storage
vi. Production capacity in the Establishment	
vii. Storage capacity in the Establishment	
viii. Layout plan of the establishment with legend in English	
ix. Material used in the	

establishment	
(a) Floor	
(b) Walls	
(c) Ceiling	
(d) Lighting	
(e) Ventilation	

2. Water supply

i. Source of water	
ii. Treatment of the water	
iii. Details of water examination Programme	

3. Staff Management

i. Staff organization with details on the number and job nature	
ii. Details of staff training programme	
iii. Details of personal hygiene rules in the workplace and relevant monitoring programme (e.g. requirement of uniform/PPE for the employee and visitors, sanitations, checklist of the uniform/PPE, etc.)	

4. Production Process

i. Description of the production process of meat / poultry (e.g. flow charts, photos etc.)	
ii. Details of food safety management system (e.g. HACCP, ISO 22000) and provide copy of the relevant certificates*, if any	
iii. Details of Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)	
iv. Details of Good Manufacturing Practice (GMP)	
v. Control of temperature in the production area	

＊ 関連する証明書の提出について、既存文書が無い場合、別紙様式５の HACCP 証明書を使用することができる。

5. Waste Treatment / Disposal

i. Details of the waste disposal programme	

6. Pest Control

i. Details of the pest control program	

7. Traceability System

i. Details of product traceability system (from raw materials to final product)	
ii. Details of product recall programme	

8. Additional information for establishment with slaughtering activity

i. Official Control	
a) Role and authority of competent authority such as veterinary oversight in the establishment such as frequency and nature of official controls/verification	
b) Recent two official audit / inspection reports by the competent authority	
c) Eligibility to export to other countries (including product breakdown and quantity) and the audit / inspection reports by the relevant countries, if available	
ii. Animal Disease prevention and control	
a) Description to the facilities and guideline for Isolation/segregation of animals	
b) Description to the facilities and guideline for disinfection of transportation vehicles	

c) Contingency plan for disease outbreaks in slaughterhouse	
d) List of animal diseases detected in the slaughterhouse for the last year	
e) Others, please specify	
iii. Source of animals and traceability	
a) Source of animals	☐ Registered farm owned by the establishment ☐ Registered farm verified through official animal movement documents / health documents (e.g. cattle passport) ☐ Registered farm verified through animal identification (e.g. ear tags, tattoos and / or electronic identification compliance) ☐ Others, please specify
iv. Animal welfare	
Procedures and its respective animal welfare control and monitoring for each of the following steps: a) Animal reception b) Animal holding in lairage prior to slaughtering e.g. maximum holding time c) Stunning d) Bleeding e) Other supplementary information such as video or photos showing the facilities and process of the above	
v. Ante-mortem inspection	
a) Ante-mortem inspection procedure and role of official/authorized veterinary inspectors	

b) Other supplementary information such as video and photos showing the facilities and process of ante-mortem inspection	
c) Ante-mortem inspection record (including Dead On Arrival and Dead In Lairage) for the last 30 days	
vi. Post-mortem inspection	
a) Post mortem inspection procedure and role of official/authorized veterinary inspectors	
b) For beef, guidelines and procedures for the removal of SRM (for control/undetermined BSE risk countries)	
c) For pigs, monitoring plan and/or procedures for removal/destruction of trichinella and respective lab testing results (compression method/digestion method) for the last 30 days	
d) Other supplementary information such as video showing the facilities and process of the above	
e) Post mortem inspection record for the last 30 days	
f) Carcass and offal discard record for the last 30 days	
vii. Laboratory testing programmes for the final products	
Details of the frequency and scope of testing programme for a) In house veterinary drugs residues and two latest test reports	
b) National veterinary drugs residues and two latest test reports	

c)	Microbiological hazards and two latest test reports	
d)	Other harmful substances (either in-house/national, if available) and two latest test reports	

Declaration : Five specific requirements

I, on behalf of the issuing entity stated below, hereby declare that the information and documents submitted above are true and correct. I understand that the information and documents provided may be disclosed to other authorities of the HKSAR or relevant parties for the purposes of processing the registration of establishment and exercising food safety control. I also certify the following requirements have been complied with for export of meat / poultry to the HKSAR:

(1) The meat / poultry products of the establishment are fit for human consumption and in compliance with food laws of the place of origin and Part V of the Public Health and Municipal Services Ordinance (Chapter 132, Laws of Hong Kong).

(2) The meat / poultry products of the establishment shall be accompanied by health certificate issued by the issuing entity in the format agreed with the HKSAR and certifying that the meat / poultry is derived from animals which have been inspected ante and post mortem, produced under all necessary precautions for the prevention of danger to public health, and has met all the requirements of the competent authorities of the place of origin.

(3) The establishment has met all requirements of the competent authorities of its place and has implemented self-operated programmes, including but not limited to food safety management system such as HACCP or ISO 22000, Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Good Manufacturing Practice (GMP).

(4) The meat / poultry products are subjected to official surveillance programmes of the competent authorities of the place of origin in respect of residues of veterinary drugs, pesticides and environmental contaminants, and microbiological hazards. Where applicable, such programmes shall be formulated and implemented according to the recommendations of Codex Alimentarius.

(5) The animal farm and establishment are subjected to risk-based veterinary audit programme and drug monitoring programme of the competent authorities of the place of origin, and such programmes shall be reviewed on regular basis.

Name of Officer :	______________________	Signature :	______________________
Post Title :	______________________		
Issuing Entity :	______________________	Stamp of Issuing Entity :	______________________
Date (dd/mm/yyyy) :	______________________		

（別紙様式４　都道府県等報告様式）

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

都道府県知事等名

香港向け輸出家きん肉の取扱いについて

別添のとおり、食鳥処理場等を香港向け輸出家きん肉取扱施設として認定しましたので、別紙様式３及び別紙登録書を添えて報告いたします。

香港向け輸出食肉を取り扱う施設及び衛生証明書発行機関

Slaughterhouse and Meat Processing Plant Handling Meat for the Exportation to Hong Kong

（衛生証明書発行機関　Health Certificate Issuing Authority）

都道府県、保健所設置市又は特別区 Prefecture, City or the District	公　　印 Official Stamp
（和） （英）	
検 査 証 明 書 発 行 機 関 Issuing Authority	
（和） （英）	

（認定施設）Designated Establishment

認 定 番 号 Code of the Designated Establishment	名　称　Name
	（和） （英）
認 定 年 月 日 (西 暦) Designated Date	所在地 Address
	（和） （英）
輸 出 肉 の 獣 畜 の 種 類 Kind of Meat	
認 定 番 号 Code of the Designated Establishment	名　称　Name
	（和） （英）
認 定 年 月 日 (西 暦) Designated Date	所在地 Address
	（和） （英）
輸 出 肉 の 獣 畜 の 種 類 Kind of Meat	
認 定 番 号 Code of the Designated Establishment	名　称　Name
	（和） （英）
認 定 年 月 日 (西 暦) Designated Date	所在地 Address
	（和） （英）
輸 出 肉 の 獣 畜 の 種 類 Kind of Meat	

（別紙様式５　ＨＡＣＣＰ証明書様式）

<u>HACCP Certificate</u>

No.　　　: ………………………

DATE　　: ………………………
(Day/Month/Year)

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

☐ I certify that this slaughterhouse as above complies with the requirements for sanitation control based on HACCP system specified in Article 11 of the Poultry Slaughter Business Control and Poultry Inspection Act (Law No. 70 of 1990).
上記の食鳥処理場が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）第11条に定めるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の要件に適合していることを証明します。

☐ I certify that this cutting plant as above complies with the requirements for sanitation control based on HACCP system specified in Article 51 of the Food Sanitation Law (Law No. 233 of 1947).
上記の食肉処理施設が食品衛生法（昭和22年法律第233号）第51条に定める
ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の要件に適合していることを証明します。

Name ………………………………………………

Official title ………………………………………………

Signature ………………………………………………

Name of prefecture or city ………………………………………………

（別紙様式６－１　食肉衛生証明書発行申請書様式（家きん肉））

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：

香港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香港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	
合計梱包の数（数量・単位）	
合計正味重量（Net weight）	Kg

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６－２　食肉衛生証明書様式）

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

OFFICIAL INSPECTION CERTIFICATE

NO. :______________
DATE:______________

Kind of poultry	Number of pieces of package	Weight
______________	______________________________	____________

Consignor :
Address :
Consignee :
Destination :
Shipping Marks :
Slaughterhouse (Name and Number):
Address:
Processing Plant(Name and Number):
Address:
Date of slaughter: Date of production:

I hereby certify that :

1) The meat was derived from poultry free from contagious, infectious and parasitic diseases by ante and post mortem inspection.
2) The meat was derived from poultry which originated from and were slaughtered in a zone free from Avian Influenza (AI) or Newcastle Disease in accordance to the World Organisation for Animal Health's Terrestrial Code.
3) The poultry, from which the meat was derived, were subject to ante and post mortem veterinary inspection by official/authorized veterinarian and the meat was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
4) The poultry were slaughtered, processed, cut and stored in an approved plant by the Japanese veterinary/health authority for export purpose.
5) The poultry have been slaughtered, processed, prepared and dressed hygienically under the conditions and control laid down in the laws and regulations of Japan in force.
6) The poultry meat was packed and transported under hygienic conditions.
7) The poultry meat has been subject to the testing programmes for veterinary drug residues and other toxic substances administered by the Japanese health authority. The results of the tests have not provided any evidence as to the presence of chemicals, physical and biological hazards that could be harmful to human health.
8) The entire consignment of poultry/poultry product(s) came from birds which had been slaughtered in an approved abattoir in which there had been no evidence of AI in the past 28 days, and had been subject to ante-mortem and post-mortem inspection for AI with favourable results.

Signature:..
(Name of meat inspector)

Official Title:..
(Name of prefecture or city)