別紙 TH-A2

（作成日：令和元年８月８日）
（最終更新日：令和７年４月１日）

タイ向け輸出豚肉の取扱要綱

１　目的

この要綱は、タイ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、第 16 条に基づく適合施設の認定、第 21 条に基づく定期的な確認に関する手続きを定めるとともに、あわせて、家畜伝染病予防法（昭和 26 年法律第 166 号）第 45 条第３項に基づく輸出検疫証明書の発行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）　「豚肉」とは、豚の枝肉由来の骨付きの肉及び骨なしの肉（ひき肉を除く。）、横隔膜筋部並びに脂肪のうち、冷蔵又は冷凍されたものをいう。

（２）　「タイ向け輸出豚肉」とは、タイ向けに輸出される豚肉をいう。

（３）　「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。

（４）　「動物衛生当局」とは、農林水産省（動物検疫所を含む。）、都道府県及び保健所設置市（家畜保健衛生所を含む。）の動物衛生部局をいう。

（５）　「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。

（６）　「認定と畜場等」とは、５の（４）により厚生労働省からタイ向け輸出豚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。

（７）　「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。

（８）　「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。

（９）　「設置者」とは、タイ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。

(10)　「都道府県等」とは、都道府県又は保健所設置市をいう。

(11)　「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をいう。

３　所掌

本要綱の中で、認定と畜場等に関する事務は食品衛生当局が、生産農場に関する事務は動物衛生当局が行う。また、食肉衛生証明書は、食品衛生当局が発行し、輸出検疫証明書は、動物衛生当局が発行する。なお、発行に当たっては、両当局が連携し、手続が円滑に行われるよう努めるものとする。

４　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　アフリカ豚熱清浄国であること。

②　国際獣疫事務局（ＯＩＥ）によって、口蹄疫清浄国として認められていること。

（２）　農場

タイ向け輸出豚肉の由来となる豚を飼養する農場は、以下の要件を満たさなければならない。

①　タイ向け輸出豚肉の由来となる豚のと畜日の 12 か月前から輸出日までの間、家畜伝染病予防法第２条第１項に規定する家畜伝染病（本要綱において「法定伝染病」という。）の発生がないこと。

②　タイ向け輸出豚肉由来となる豚が、日本で生まれ、かつ、飼養されていること。

（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）　豚又は豚及び牛のみをとさつし、解体し、分割し、又は細切すると畜場等であること。また、豚及び牛をとさつし、解体し、分割し、又は細切する場合、当該と畜場等が「タイ向け輸出牛肉の取扱要綱」に基づく認定と畜場等であること。また、全ての作業工程において、豚及び牛をとさつし、解体し、分割し、又は細切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）　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。

（ウ）　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。

（エ）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。

（オ）（エ）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。

（カ）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、当該と畜場等でとさつ等が行われるすべての獣畜及びその豚肉について、と畜検査が実施されていること。

（イ）　と畜検査員の監視指導により、別添２「衛生管理基準」及び別添３「Ｈ

ＡＣＣＰ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）　その他

①　タイ向け輸出豚肉にβアゴニスト及びその代謝物並びに人の健康を害する保存料、添加物等が含まれていないこと。

②　タイ向け輸出豚肉の由来する農場までトレースバックすることが可能なシステムを有すること。

５　認定等の手続

（１）　申請

設置者は、と畜場にあっては別紙様式１により、食肉処理場にあっては別紙様式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、「シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱」に基づき厚生労働省により既にシンガポールに豚肉を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っては、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。

（２）　都道府県等の提出手続

申請書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、申請書等について書類審査を行い、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、当該と畜場等をタイ向け認定と畜場等として認定し、タイ畜産振興局（本要綱において「ＤＬＤ」という。）宛て通知すること。併せて、厚生労働省は、速やかに認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知すること。

６　認定後の事務

（１）　証明書等の発行手続

①　食肉衛生検査所等への検査申請

認定と畜場等において、豚肉をタイに輸出するために獣畜をとさつし、解体し、分割し、又は細切する者は、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、別紙様式４による検査申請書及び別紙様式５－１による食肉衛生証明書発行申請書を、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。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５によることとすること。

②　輸出豚肉に関する食肉衛生証明書の発行等

ア　食肉衛生検査所等は、検査に合格した豚肉に対して、当該豚肉の出荷時に、別紙様式５－２により食肉衛生証明書を別添６「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、原本の写しを食肉衛生検査所等に保管すること。

イ　検査に合格した豚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。

ウ　申請者は、豚肉の輸出に当たり証明書の原本を当該豚肉に付して輸出すること。

エ　申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する豚肉について、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。

③　農林水産省動物検疫所への輸出検査の申請

タイに豚肉を輸出する者（以下、この項において「申請者」という。）は、農林水産省動物検疫所に対し、別紙様式６の条件を理解した上で家畜伝染病予防法施行規則（昭和 26 年農林省令第 35 号）第 52 条に定める輸出検査申請書に食肉衛生証明書の写し又は輸出証明書発給システムにより食肉衛生証明書の申請を行っている場合は、食肉衛生証明書の証明日及び証明書番号（食肉衛生証明書の発行申請中である場合は、発行を申請した書面又は電子メールの写し）を添付して輸出検査を申請すること。また、以下の情報も併せて提出すること。

ア　当該豚肉の由来となった豚が我が国で生まれ、かつ、飼養されたことを示す情報。

イ　当該豚肉の由来となった豚の出荷元農場に関する情報。

ウ　別に通知する疾病ごとの発生期間及び発生地域を参照の上、該当する場合には、当該豚肉の由来となった豚がと畜日の 12 か月前から輸出検査申請日までの間飼養されていた農場又は地域において、法定伝染病の発生がないことを示す情報。

④　輸出検疫証明書の交付

ア　農林水産省動物検疫所は、家畜伝染病予防法第 45 条に基づく輸出検査の結果、タイ向けに輸出が可能なものであることが確認できた豚肉について、申請者に対し、同条第３項に基づき輸出検疫証明書（別紙様式６）の原本を交付するとともに、原本の写しを保管すること。

イ　申請者は、タイ向け輸出豚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タイ向け輸出豚肉に付して輸出すること。

ウ　申請者は、上記により交付された輸出検疫証明書に対応するタイ向け輸出豚肉について、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、速やかに当該輸出検疫証明書を農林水産省動物検疫所に返納するものとすること。

（２）　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において前記４の（３）並びに６の（１）①及び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、４の（３）並びに６の（１）①及び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　食肉衛生証明書発行の停止

エ　その他

（３）　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タイに輸出しようとする場合、設置者は、別紙様式７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、変更に差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ＤＬＤ宛て通知し、併せて都道

府県知事等を通じて、設置者にその旨通知すること。

（４）　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、５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８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。

（イ）　都道府県等は、５の（２）の検査体制等を変更しようとするときは、別紙様式９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８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けた後、速やかに当該施設の認定の取下げをＤＬＤ宛て通知すること。

（５）　表示事項

タイ向け輸出豚肉には、次の事項を梱包に英語で表示すること。

①　獣畜の種類（Pork）及び部位名

②　原産国名（Product of Japan と記載すること）

③　製造所名

④　施設番号

⑤　とさつ年月日（日、月、年の順番に記載すること）

⑥　重量

７　その他の留意事項

梱包後の製品を輸送する車両、コンテナ等は消毒、洗浄等を行い、衛生的な状態を維持すること。

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
法人にあってはその所在地、名称及び
代表者氏名
電話番号

タイ向け輸出と畜場認定申請書

タイ向け輸出豚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（法人にあっては法人番号）
※ 英語表記も記載すること。

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

（別紙様式２　食肉処理場設置者申請様式）

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

申請者　住所
氏名
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名
電話番号

タイ向け輸出豚肉処理場認定申請書

タイ向け輸出豚肉を取り扱う食肉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　食肉処理場の所在地及び名称（法人にあっては法人番号）
※英語表記も記載すること。

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）　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
（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

（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

タイ向け輸出豚肉の取扱いについて

別添のとおり、と畜場及び食肉処理場設置者からタイ向け輸出豚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場を管轄する食肉衛生検査所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）　タイ向け輸出豚肉の取扱要綱４の（３）イ及び６の（１）に関する資料

（別紙様式４　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
法人にあってはその名称、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。

（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。

（別紙様式５－１　食肉衛生証明書発行申請書様式）

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：）

タイ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タイ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）

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	
とさつ前後の検査年月日		

ロット番号/Batch No.	
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）

加工種類 (カッティング等) ※部位名を記載	

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５－２　食肉衛生証明書様式）

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF PORK FROM JAPAN TO THE KINGDOM OF THAILAND

No. : ……

DATE :……
(Day, Month, Year)

I. Identification of the products

(Type of cuts)	
(Lot number)	
(Number of pieces or package)	(Net weight)
(Exporter)	(Exporter address)
(Consignee)	(Consignee address)

II. Origin of products

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

Date of ante- and post- mortem inspection : ……
Date of slaughter :…… Date of production :……

Type of package of the pork and pork products : ……

I hereby certify that:

1) The pork was come from the farms, slaughterhouse and establishments which have established the traceability system to ensure that the products can be traced back to the farm of origin.
2) The pigs of origin were slaughtered, processed and stored at slaughterhouse, processing establishments and cold store which are approved and authorized by the competent authority of Japan.
3) The pork was processed and handled according to the food safety administrative regulations intended for human consumption. Quality management system such as HACCP is established to ensure the safety, quality and sanitation of the pork and pork products to be exported to Thailand.
4) The pork was derived from pigs that received ante-mortem and post-mortem inspection and were found to be healthy and free from any clinical sign of infectious or contagious disease at the time of slaughtering/processing.
5) The pork has been processed in a designated establishment, approved for export to Thailand, in a sanitary manner under the supervision of a full-time veterinary official appointed by the government of Japan. Every precaution was taken to prevent any contamination during the manufacturing, packaging and storage until the time of shipment from the establishment.
6) The pork does not contain preservatives, additives or any substances posing a harmful risk to human health.

7) The pork was sampled to tests for food microorganisms as well as drugs, hormones, pesticides, beta-agonists, toxins and other substances harmful to human health and that they are corresponding to the tolerance limits any of which set by Thailand.

8) The pork bear a health mark or meat inspection legend in any form of a label, seal or stamp for recognition that the products themselves was produced in accordance with standards which are acceptable to Thailand.

9) The establishment(s) comply(-ies) with the Regulation for Enforcement of the Abattoir Act (September 28, 1953)(Ordinance of the Ministry of Health and Welfare No. 44) (November 7, 2019)(Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 68).

Name of meat inspector: ……

Official title: ……

Signature: ……

Name of prefecture or city: ……

（別紙様式６　輸出検疫証明書様式）

日本国農林水産省
輸出検疫証明書
EXPORT QUARANTINE CERTIFICATE

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government

検疫証明書番号
Certificate No.

申請者住所
Address of applicant

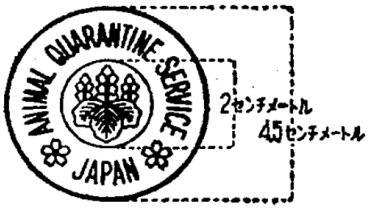
発行年月日
Date of issue

氏名（法人にあつては、その名称及び代表者の氏名）
Name (In case of juridical person, state its title and name of representative)

下記は、家畜伝染病予防法の規定に基づく検査の結果、家畜の伝染疾病の病原体を拡散するおそれがないことを証明する。

This is to certify that the undermentioned animals are free from any evidence of disseminating causative agent of any animal infectious disease in consequence of the inspection referred to the Domestic Animal Infectious Diseases Control Law.

物品の種類 Kind of article	
重量、個数又はこうり数 Weight, No. of package or containers	
商標 Trade Mark	
容器包装の種類 Kind of container or package	
荷送人住所氏名 Name & address of consignor	
荷受人住所氏名 Name & address of consignee	
とう載地及びとう載年月日 Date & place of shipment	
とう載船舶（航空機）名 Name of ship or flight	
検査実施年月日及びその状況 Date &condition of inspection	
備考 Remarks	[The port of transship: Seal No.:] NOTE: this will be included only in case of transit shipping



浮出しとすること。

農林水産省動物検疫所
Animal Quarantine Service

家畜防疫官
Animal Quarantine Officer

氏　名
（Signature）

Attached to the export quarantine certificate

Certification Number _____

Lot number _____

I, the undersigned animal quarantine officer, hereby certify that:

1. Japan is free from African Swine Fever.

2. Japan is free from Foot-and-Mouth Disease (FMD) and officially approved by the World Organisation for Animal Health (OIE).

3. The farm (s) or premises of origin have been free from FMD, Vesicular stomatitis, Anthrax, Haemorrhagic septicaemia, Brucellosis, Classical swine fever, African swine fever and Swine vesicular disease during the past 12 (twelve) months preceding the slaughter of the animals and until the time of export.

4. The pork and pork products are derived from pigs that were born and raised in Japan.

5. The pork and pork products to be exported to Thailand shall come from the farms, slaughterhouse and establishments which have established the traceability system to ensure that products of concern can be traced back to the farm of origin.

6. Import permit number:

_____

(Signature)

Animal Quarantine Officer

（別紙様式７　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

タイ向け輸出豚肉取扱施設の条件付き認定に係る変更の申請書

「タイ向け輸出豚肉の取扱要綱」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８　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
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

タイ向け輸出豚肉取扱施設の（変　更・認定の取下げ）に係る届出

「タイ向け輸出豚肉の取扱要綱」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９　　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

タイ向け輸出豚肉取扱施設の検査体制の変更に係る届出

「タイ向け輸出豚肉の取扱要綱」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、関係書類を添えて申請します。

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。

（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紙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ること。

（２）　個別事項

ア　と室には、とさつペン（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　外皮の剥皮を行う場所には、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。

ウ　内臓運搬具の消毒場所が備えられていること。

エ　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。

オ　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。

カ　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。

キ　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。

ク　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。

ケ　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（認定と畜場等の敷地内にある別棟の食肉処理施設に設ける場合を含む。）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。

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)　その他豚肉及び食用内臓が直接接触しない金属製の機械、設備等にあっては、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。

（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あっては、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、豚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ること。

（２）　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、頚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）　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で専用のものを用いること。

（2）　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。

（3）　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。

（4）　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。

（5）　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。

（6）　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。

（7）　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ること。

（8）　豚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食肉処理施設へ豚肉を運搬する場合は、個包装するなど豚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と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、豚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　微生物、残留物質に関する基準

1　タイ向け輸出豚肉はβアゴニスト及びその代謝物を含んでいてはならない。

2　認定と畜場等又は食肉衛生検査所等は、タイ向け輸出豚肉について、定期的に微

生物及び残留物質の検査を実施しなければならない。

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）」（本要綱において「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、物理的危害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計画に基づく実施中の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。

（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）　物理的危害

（2）　ＨＡＣＣＰ計画

ア　認定と畜場等は、製造される豚肉（本要綱において「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（本要綱において「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こと。

（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　確証、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証すること。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　施行時の確証

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証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、タイ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、現場以外に保管できること。

（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しての講習を滞りなく修了している者とすること。

（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かを確認すること。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、専用の容器に収納し、当日中に全て施設から搬出すること。なお、当日中に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。

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。

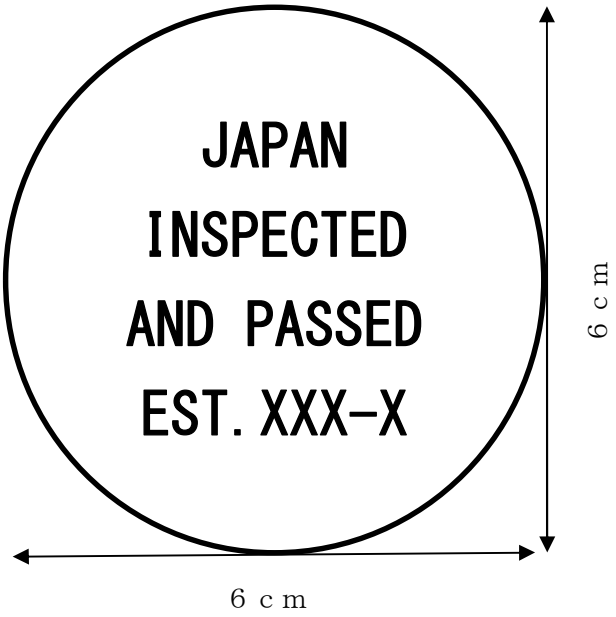
第２　容器包装に表示する検査済証

以下の事項について証明書を発行する食肉検査所が管理すること。

１　輸出食肉を直接個装する個々の容器包装には検査済証（別記様式１）を貼付すること又は個々の容器包装に検査済証がない場合は、それらを一つにまとめる容器包装（透明のビニル袋等）に代表して検査済証を貼付すること。

２　輸出食肉の梱包（カートン等）にも検査済証が貼付され、かつ梱包の開封時には当該検査済証を破ることができるように貼付すること。

〔別記様式１〕



フォント：MS P ゴシック太字

別添５

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、豚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５－１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６

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）