

(作成日：平成 26 年 12 月 3 日)
(最終更新日：令和 7 年 10 月 10 日)

インドネシア向け輸出牛肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、インドネシア向け輸出牛肉について、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、第 21 条に基づく定期的な確認に関する手続きを定めるものである。

2 インドネシア向け輸出牛肉を取扱うと畜場等の認定等

（１）インドネシア向け輸出牛肉を取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、食肉処理場とは牛肉を分割し、又は細切する施設をいう。）の設置者又は営業者は、ハラール製品保証実施機関（BPJPH）による認定又は BPJPH 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「BPJPH 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、インドネシア政府が提出を求める別添 1「APPLICATION FORMS」に基づく資料（英語）及び関係書類を添付して申請を行う。

（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、当該と畜場等を対インドネシア輸出牛肉取扱施設として認定し（本要綱において「認定と畜場等」という。）、施設番号を付与の上、別紙様式 2 により、別添 1 に基づく資料及び関係書類を添付して厚生労働省宛て報告する。

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 と畜場にあつては別添 2「危害分析・重要管理点方式による衛生管理基準」、食肉処理場にあつては「食品衛生法に規定する「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組」（HACCP に基づく衛生管理）を行っていること

ウ その他と畜場法及び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、別添1に基づく資料を添えてインドネシア政府に通知する。
- (4) インドネシア政府は、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、インドネシア政府により認定と畜場等のインドネシア向け牛肉輸出が許可された場合、厚生労働省はその旨を都道府県等に通知する。
- (6) (5)の通知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は、インドネ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 インドネシア向け輸出牛肉の要件

- (1) 日本で生まれ、飼養された牛由来であること。
- (2) 常勤の公的獣医師の全面的監督下にあり、営業許可を受けた認定と畜場等であって、ハラール保証システム(すべてのと畜をハラール方式で行うことを含む)を実施していることをBPJPHにより認定等された施設由来であること。
- (3) と畜前検査及びと畜後検査に合格し、と畜時に伝染性疾病のいかなる兆候も認められない牛由来であること。
- (4) 安全、かつ、人の食用に適するような衛生条件に従って加工されたものであること。
- (5) 人の健康に危害を及ぼすおそれのある水準のホルモン物質、農薬、重金属、保存料、添加物及びその他物質等の有害な残留物質を含まないこと。

4 食肉衛生証明書の発行

- (1) インドネシアに牛肉を輸出しようとする者は、当該牛肉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。)に対し、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3によることとする。

- (2) 証明書発行機関は、3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、ハラール証明書が添付された牛肉について、別紙様式3-2により食肉衛生証明書を別添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、発行する。
- (3) 検査に合格した牛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。
- (4) 証明書発行機関は、発行した食肉衛生証明書の原本を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。
- (5) インドネシアに牛肉を輸出しようとする者は、発行された食肉衛生証明書の原本をインドネシア向け輸出牛肉に添付して輸出する。
- (6) 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する牛肉について、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。

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、以下の事項を行うこと。
 - ア 対インドネシア輸出牛肉を直接個装する個々の容器包装又はそれらをまとめる容器包装（透明のビニル袋等）に別紙様式4の検査済証を貼付等すること。
 - イ 対インドネシア輸出牛肉の梱包（カートン等）についても、開梱時に破られるような方法で検査済証を貼付すること
- (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、インドネシア向け輸出牛肉の梱包に、インドネシア語及び英語で以下の事項が記載された印又はラベルを貼付すること。

- (1) 輸出先国名
- (2) と畜場の名称、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) 牛肉の部位及び重量

(5) ハラール印

7 変更事項等の報告

- (1) 都道府県等は、2の(1)及び(2)の事項及び関係書類について変更がある場合は、予め当該変更の内容を、変更後の書類を添付して厚生労働省宛て報告すること。
- (2) 都道府県等は、認定と畜場等において2の(2)の条件又は対インドネシア輸出牛肉が3の要件に適合してい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報告すること。

8 その他

- (1) 都道府県等は、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。
- (2) 認定と畜場等は、少なくとも2年毎に、又は7の変更等の状況に応じて、インドネシア政府当局による現地査察を受けるものであること。



**MINISTRY OF AGRICULTURE
DIRECTORATE GENERAL OF LIVESTOCK AND ANIMAL HEALTH SERVICES
DIRECTORATE VETERINARY PUBLIC HEALTH**

Harsono RM Street No.3, C Building, 6th Floor, Room 609. Pasar Minggu – Jakarta 12550
Phone: 6221-7815780-83, Fax: 6221-7815580-83, Email: ditjennak@pertanian.go.id

**APPLICATION FORMS FOR RUMINANT SLAUGHTERHOUSE AND MEAT
PROCESSING PLANT APPROVAL IN COUNTRY WISHING TO EXPORT MEAT
AND MEAT PRODUCTS TO INDONESIA**

Note:

This guideline sets out the information on establishment required by Directorate Veterinary Public Health, Directorate General of Livestock and Animal Health Services (DGLAHS), Ministry of Agriculture of Republic Indonesia for evaluation to export ruminant slaughterhouse and meat processing plant to Indonesia.

Please include any additional information and photographs to support your application.

Inadequate/incomplete submissions may result in delay in processing.

All information submitted must be in English and in hard copy and soft copy.

Exporting Country: _____

A. GENERAL INFORMATION

1. Name of establishment : _____
2. Establishment No. : _____
3. Type of establishments : _____
(Slaughterhouse, meat cutting plant, further processing plant, etc)
4. Address : City/Village: _____
District: _____
Province/State/Prefecture: _____
GPS coordinate: _____

Phone : _____
Facsimile : _____
E-mail : _____

5. Address of headquarters (if different from establishments address):

: City/Village: _____

District: _____

Province/State/Prefecture: _____

GPS coordinate: _____

Phone : _____

Facsimile : _____

E-mail : _____

6. Contact person at establishment :

Name : _____

Position : _____

Telephone : _____

Facsimile : _____

E-mail : _____

7. Date when establishment produced meat and/or meat products:
_____ (dd/mm/yy)

8. Date when the last renovation of establishment was done:
_____ (dd/mm/yy)

9. Type of meat and/or meat product that are produced in the establishment or company:

10. Type of meat and/or meat products are going to be exported:

11. Additional facilities found at establishment:

11.1. Production of meat products:

☐ Yes ☐ No

11.2. Separate unit for slaughter/cutting/store:

☐ Yes ☐ No

11.3. Separate quarantine stalls for sick and suspected animal:

☐ Yes ☐ No

- 11.4. Rendering plant:
☐ Yes ☐ No
- 11.5. Storage room for meat, meat products, fish and milk products:
☐ Yes ☐ No
12. For the slaughterhouse/abattoir, source of the animal:
 12.1.Import (country, province/state):
 12.2. Domestic:
 12.1.1. Owned by the company (region, district):
 12.1.2. Integrated farm/contract farm (region, district)
 12.1.3. Others:
13. For the meat processing plant, source of carcass or meat:
 13.1.Import (country, province/state, establishment number):
 13.2.Domestic:
 13.1.1. Owned by the company (establishment number):
 13.1.2. Others (establishment number):
14. The produced products intended for: ☐ Export
☐ Domestic
☐ Both
15. The latest 3 years production of meat and/or meat products:
 _____:_____MT/year
 _____:_____MT/year
 _____:_____MT/year
16. In case of part or all the produced products are intended for export
16.1.List the names of importing countries and date of approval, types of exported products, volume and the first year of export and name of importing country: **Annex 1.**
16.2.Date of the last 6 (six) months export and name of importing country:
 Please attach a copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country): **Annex 2.**
17. Layout Plan of Establishment
 Please Attach layout plan showing properly labeled rooms for different operations, including the important equipment/facilities and to indicate the flow of the product and workers by colored arrows: **Annex 3**

B. Additional Information of Establishment

1. Staff information
 - 1.1 Total number of workers in plant:
 - 1.2 Number of workers for:
 - 1.2.1 Slaughter process:
 - 1.2.2 Cutting room/processing room:
 - 1.2.3 Packing:
 - 1.2.4 Storage:
 - 1.3 Does the establishment or company employ the veterinarian?
☐ Yes ☐ No
If yes, number of employed veterinarians.
 - 1.4 Number of accredited or approved private veterinarians/ auxiliaries stationed in establishment (if any):
 - 1.5 What kind of trainings have been held by the company for staff related to food safety and quality assurance in the last 3 (three) years?
2. Working hours information:
 - 2.1 Number of working hours per day:
 - 2.2 Number of working days per week:
3. Medical Examination and History:
 - 3.1 Is medical examination being a compulsory requirement for recruiting new employees in company?
☐ Yes ☐ No
 - 3.2 Does the company have annual medical check up policy for the worker?
☐ Yes ☐ No
 - 3.3 Does medical records of each worker available?
☐ Yes ☐ No
 - 3.4 Is the medical examination done by external or internal doctor?
☐ Yes ☐ No

C. Location and Facilities of Establishment

1. Location
 - 1.1 Establishment is located at industrial/agricultural/residential area:
☐ Industrial
☐ Agricultural
☐ Residential area
 - 1.2 Access to roads and a rail serving plant (paved or rendered dustproof).
☐ Private road
☐ Access to highway road
☐ Access to non-highway road
☐ Large road
 - 1.3 Please attach satellite picture of surrounding area of the establishment and indicate the building or facilities related to the production of meat and/or meat products: **Annex 4**

2. Facilities of establishment

2.1 Source of Water

2.1.1 Source of water used in the production of meat and/or meat products:

2.1.2 Is the water source examined regularly by the external accredited laboratories?

2.1.3 What kind of laboratory examinations subjected to the water?

2.1.4 Please attach the latest of examination result

2.2 Source of Electricity

2.2.1 Describe the main source of electricity:

2.2.2 Describe the backup source of electricity:

2.3 Is the quarantine or isolating pen available?

☐ Yes ☐ No

2.4 Storage Facilities

2.4.1 For dry ingredients:

☐ Yes ☐ No

If yes, the temperature _____ °C and the relative humidity _____ %

2.4.2 For chemicals, disinfectants and other cleaning agents:

☐ Yes ☐ No

Please attach list of chemicals, disinfectants and other cleaning agents used. **Annex 5**

2.4.3 Chillers/refrigerators:

☐ Yes ☐ No

If yes, the temperature _____ °C and the relative humidity _____ %, Capacity: _____ ton

2.4.4 Type of freezer:

☐ Air blast freezers: the temperature _____ °C
Capacity: _____ ton

☐ Individual Quick Freezers: the temperature _____ °C
Capacity: _____ ton

☐ Others: , the temperature °C
Capacity: _____ ton

2.4.5 Cold storage:

☐ Yes ☐ No

If yes, the temperature _____ °C and the relative humidity _____ %, Capacity: _____ ton

2.5 Waste treatment/disposal.

2.5.1 Describe the treatment of liquid waste including disposal (method, frequency, capacity)

2.5.2 Describe the treatment of solid waste including disposal (method, frequency, capacity)

2.5.3 If the disposal of waste using the third party, please attach the latest letter of contract.

2.6 Location of mouse/mice trap

Attach copy of layout map of mouse/mice trap: **Annex 6**

2.7 Facilities for Workers Attach information related to the quantity/room size/photo of : **Annex 7**

- ☐ Staff canteen(s)
- ☐ Toilets
- ☐ Lockers
- ☐ Changing rooms
- ☐ Shower facilities
- ☐ Hands-free operated features for taps and toilet flush
- ☐ Disposable towels and hand disinfectants

D. Procces of Production

1. Give detail flowchart on production/processing of meat and meat product (from acceptance of raw material until finish products, including the application of temperature, time, air pressure, relative humidity and mesh size (if any) **Annex 8**
2. Indicate the control process (CP) and Critical Control Point (CCP) and or Operational Prerequisite Program (OPrP) in the flowchart and give them in detail in table **Annex 9**

E. Food Safety and Quality Assurance

1. The assurance system of food safety and quality applied in the establishment (choose one or more of the following answer):
 - 1.1 Good Manufacturing Practice/ Good Hygiene Practices:
☐ Yes ☐ No
If yes, please attach the valid certificate and the latest report of internal and/or external audit including the fulfillment of corrective actions. **Annex 10**
 - 1.2 Hazard Analysis Critical Control Point:
☐ Yes ☐ No
If yes, please attach the valid certificate and the latest report of internal and/or external audit including the fulfillment of corrective actions. **Annex 11**
 - 1.3 ISO 22000: 2018 Food Safety Management System
☐ Yes ☐ No
If yes, please attach the valid certificate and the latest report of internal and/or external audit including the fulfillment of corrective actions. **Annex 12**
 - 1.4 Food Safety System Certification (FSSC) 22000
☐ Yes ☐ No
If yes, please attach the valid certificate and the latest report of internal and/or external audit including the fulfillment of corrective actions. **Annex 13**
 - 1.5 Others: please attach the valid certificate and the latest report of internal audit including the fulfillment of corrective actions. **Annex 14**
2. Is there any food safety team in the establishment?
☐ Yes ☐ No

If yes, please attach the name of members and education or training background (certified or not certified).

3. The halal assurance system applied in the establishment:
☐ Yes ☐ No
If yes, please attach the valid certificate. **Annex 15**
4. Ante Mortem Inspection
Who conducts the ante mortem inspection:
☐ Accredited or approved private veterinarian
☐ Veterinarian employed in establishment
☐ Others:
5. Describe the criteria of animals which are rejected for slaughter and how will the rejected (suspected, sick, and dead) animals be treated:
Annex 16
6. Post Mortem Inspection
Who conducts the ante mortem inspection:
☐ Accredited or approved private veterinarian
☐ Veterinarian employed in establishment
☐ Others:
7. Describe the criteria of carcass and offal which are condemned and how will the condemned carcass and offal be disposed: **Annex 17**
8. State whether laboratory testing is done in the establishment or provided by an external accredited laboratory:
☐ In-house laboratory
Please describe the type of examination, and please attach the latest laboratory report for each product. **Annex 18**
☐ External accredited laboratory
Please attach the latest laboratory report for each product. **Annex 19**
9. State whether the calibration of measuring tools is done in the establishment or provided by an external accredited institution.
☐ In-house
Please describe the type of measuring tools which are calibrated
Is the person who carries out the calibration certified?
☐ Yes ☐ No
Please attach the certificate. **Annex 20**
☐ External accredited institution
Please describe the type of measuring tools which are calibrated.
Annex 21
10. Product recall and traceability system:
Please describe in detail product recall and the traceability system from raw material to finished products. **Annex 22**

11. Pest Control Program
 - 11.1 Is the pest control program carried out by the management?

☐ Yes
 ☐ No

 If yes, please describe the pest control program. **Annex 23**
 - 11.2 If the pest control program carried out by the third party,
Please attach the letter of contract and the latest report of visit.
Annex 24

12. Animal welfare
 - 12.1 Describe the implementation of animal welfare in the establishment since the reception of animals until slaughter
 - 12.2 Describe the person/division who is responsible for the implementation of animal welfare in the establishment
 - 12.3 Is there any approval letter or certification of animal welfare implementation from external institution or third bodies.

☐ Yes
 ☐ No

 If yes, please attach the latest certificate. **Annex 25**

13. Cleaning and disinfection
 - 13.1 How is cleaning and disinfection performed on floors and walls?
 - 13.2 How is cleaning and disinfection performed on equipment (equipment which are contact with meat and / or meat products)?
 - 13.3 How is cleaning and disinfection on equipment in contact with the condemn

14. Biosecurity
 - 14.1 Is there any disinfection of the animal transport vehicle when entering the establishment?
 - 14.2 Is cleaning and disinfection done on transport vehicle after unloading animals?

15. Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI), Traditional Specialty Guaranteed (TSG)
For the specific meat product, is the product certified by one of above certification?

☐ Yes
 ☐ No

 If yes, what kind of meat products are certified? Please attach the certificate.
Annex 26

16. Establishment monitoring program
 - 16.1 Is there any regular control or supervision from government inspector or QC for the implementation of food safety program in the establishment?

☐ Yes
 ☐ No
 - 16.2 Number of scheduled monitoring inspection per year: _____
(By Government inspectors or QC of the company)

17. Halal Assurance

17.1 Does the establishment apply the halal assurance system?

☐ Yes

☐ No

172 If yes, please mention the certification body that issues the halal certificate. Please attach the certificate. **Annex 27**

Additional Questionnaire for Country not free from FMD

1. Please attach regulations and its operational documents stating that the entire consignment of meat comes from animals which have remained, for at least three months prior to slaughter, in a zone of the exporting country where cattle and water buffaloes are regularly vaccinated against FMD and where an official control program is in operation; (Annex:_____)
2. Please attach regulations and its operational documents stating that the entire consignment of meat comes from animals which have been vaccinated at least twice with the last vaccination not more than six months, unless protective immunity has been demonstrated for more than six months, and not last than one month prior to slaughter (Annex:_____)
3. Please attach regulations and its operational documents stating that the entire consignment of meat comes from animals which were kept for the past 30 days in an establishment, and that FMD has not occurred within a 10 kilometre radius of the establishment during that period or the establishment is a quarantine station;
4. Please attach regulations and its operational documents stating that the entire consignment of meat comes from animals which have been transported, in a vehicle which has cleansed and disinfected before the cattle and water buffaloes were loaded, directly from the establishment of origin or quarantine station to the approved slaughterhouse/abattoir without coming into contact with other animals which do not fulfill the required conditions for export (Annex:_____)
5. Please attach regulations and its operational documents stating that entire consignment of meat comes from animals which have been slaughtered in an approved slaughterhouse/abattoir: which is officially designated for export; (Annex:_____)
6. Please attach regulations and its operational documents stating that entire consignment of meat comes from animals which in which no FMD has been detected during the period between the last disinfection carried out before slaughter and the shipment for export has been dispatched; (Annex:_____)
7. Please attach regulations and its operational documents stating that the entire consignment of meat comes from animals which have been subjected to ante- and post-mortem inspections within 24 hours before and after slaughter with no evidence of FMD (Annex:_____)
8. Please attach regulations and its operational documents stating stated that the entire consignment of meat comes from deboned carcasses from which the major lymphatic nodes have been removed (Annex:_____)
9. Please attach regulations and its operational documents starting stated that the entire consignment of meat comes from deboned and deglanded carcasses

which, prior to deboning, have been submitted to maturation at a temperature greater than +2°C for a minimum period of 24 hours following slaughter and in which the pH value is than 6.0 when tested in the middle of both the *longissimus dorsi* muscle (Annex:_____)

Transportation Process

1. Standard Operating Procedure of packing and labeling of meat
2. Standard Operating Procedure the quarantine actions taken from the Origin Country before being loaded into the carrier (Annex:_____)
3. Standard Operating Procedure process of transporting Halal-certified animal products (Annex:_____)

F. Declaration by Establishment:

I declare that information given above is true and correct.

Name, Signature* and Company Stamp

Date

**) Name of designated veterinarian who submitted the above information.*

G. Verification by Veterinary Authority:

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct

Name, Signature* and Official Stamp
Of Veterinary Authority

Date

**) Name of designated veterinarian who submitted the above information.*

(別添 2)

危害分析・重要管理点方式による衛生管理基準

1 と畜場の設置者は、と畜場法第 7 条の衛生管理責任者（本要綱において「衛生管理責任者」という。）、同法第 10 条の作業衛生責任者（本要綱において「作業衛生責任者」という。）その他の獣畜のとさつ又は解体に係る衛生管理について専門的な知識を有する者により構成される班を編成し、次の（１）から（７）までに掲げる措置を実施すること。

（１）製品の名称、種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。

（２）獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他の工程の流れを記載した図を、と畜場における実際の工程及び施設設備の配置に則して作成すること。

（３）次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。

ア 放血、頭部の処理、とたいの剥皮、乳房の切除、内臓の摘出、背割り（枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。本要綱において同じ。）、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却を含む工程ごとに、当該工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（本要綱において「管理措置」という。）（当該危害の原因となる物質が認められない場合にあっては、その理由）

イ アの工程のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの（本要綱において「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあっては、その理由）

ウ 全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理措置の基準

エ イの確認の方法

（４）（３）イの確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。

（５）製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。

（６）次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。

ア （３）イの確認に関する事項

イ （４）の改善措置に関する事項

ウ （５）の検証に関する事項

（７）（３）から（６）までの規定に基づき作成した文書に従い、獣畜、とたい、

枝肉及び食用に供する内臓等に係る食品衛生上の危害の発生の防止のために公衆衛生上必要な措置を講ずること。

- 2 と畜場の設置者は、1に掲げる措置が適切に実施されるよう、次に掲げるところにより管理すること。
 - (1) 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。
 - (2) 作業衛生責任者に、(1)の文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、と畜場法第10条第1項の規定によりと畜場の設置者が自ら作業衛生責任者となっていると畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。

(別添 3)

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、輸出者は、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 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 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

インドネシア向け輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

インドネシア向け輸出牛肉を取り扱う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 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) 施設の現状が確認できる資料（施設の名称及び所在地、営業者の氏名及び住所、許可年月日、従業員数、施設の組織及び責任体制等）
 - (2) MU I による認定等を受けたことを証する書類
 - (3) インドネシア向け輸出牛肉の取扱要綱別添 1 に基づく資料（英語）
 - (4) 危害分析・重要管理点方式による衛生管理に関する資料

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

インドネシア向け輸出牛肉取扱施設の認定について

下記施設をインドネシア向け輸出牛肉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、インドネシア向け輸出牛肉取扱要綱別添 1 に基づく資料（英語）は原本に限る）

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)
担当者氏名：
所属部署：
担当者電話番号：
E-mail：

インドネシア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インドネシア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）

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	
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

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF
FROM JAPAN TO THE REPUBLIC OF INDONESIA

No. :

DATE:
(Day, Month, Year)

I. Identification of the products

(Type of cuts)		
(Number of packages or boxes)	(Net weight)	(Lot number)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Consignee address)	

II. Origin of products

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

Date of slaughter :

Date of production :

Type of package of the meat :

I hereby certify that:

- 1) The products were derived from animals which were born and reared only in Japan.
- 2) The products were originated from approved establishments under permanent official thoroughly veterinary supervision and licensed as a business establishment that are approved by Indonesian Ulamas Council (MUI) or have been certified by a Halal Authority that is recognized by MUI for implementing halal assurance system (fully dedicated for halal practices).
- 3) The products were derived from animals that underwent an ante mortem and post mortem examinations and did not show any signs of infectious and contagious diseases at the time of slaughter.
- 4) The products have been processed in accordance with the sanitary and hygiene requirements so that the products are safe and fit for human consumption.
- 5) The products do not contain harmful residues such as hormonal substances, pesticides, heavy metals, preservatives, additives and/or other substances at a level which may cause hazard to human health.

Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

(別紙様式 4 検査済証様式)

