

(作成日：平成 26 年 5 月 16 日)

(最終更新日：令和 7 年 10 月 10 日)

フィリピン向け輸出牛肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、フィリピン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 フィリピン向け輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定等

- (1) フィリピン向け輸出牛肉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、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、フィリピン政府が提出を求める別添 1「ACCREDITATION QUESTIONNAIRE」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、当該と畜場等をフィリピン向け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。なお、別添 1 に基づく資料には、当該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。）の長が署名を行うものとする。併せて、別紙様式 3 により、食肉衛生証明書に署名を行うと畜検査員の一覧を登録する。
 - ア と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 4 条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」(H A C C P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、名称及び所在地並びに食肉衛生証明書に署名を行うと畜検査員を、別添1に基づく資料を添えてフィリピン政府に通知するとともに、係る通知を行った旨を都道府県等に通知する。

(4) (3)の通知の後に、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、フィリピン政府により輸入が認められる。

(5) 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 フィリピン向け輸出牛肉の要件

(1) 個体識別番号により、とさつ時の月齢が確認できる牛由来であること。

(2) 頭蓋腔内へ圧縮空気等を注入する機器を用いたスタンニング処理や、ピッシングが行われていない牛由来であること。

(3) 30か月齢を超える牛由来のせき髄、頭蓋、脳、目、背根神経節及びせき柱並びに全ての月齢の牛由来の扁桃及び回腸遠位部を含まず、かつ、これらが衛生的に除去されていること。

(4) 牛肉の細切のため、認定と畜場等の敷地内にある別棟の食肉処理場へ牛肉を運搬する場合は、個包装するなど牛肉の汚染を防ぐための措置が講じられるとともに、適切に温度管理が行われていること。

4 食肉衛生証明書の発行

(1) フィリピン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する証明書発行機関に対し、別紙様式4-1による食肉衛生証明書発行申請書を提出し、当該牛肉に係る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た牛肉について、別紙様式4-2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、仮発行である旨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) 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。
- (6) 交付された食肉衛生証明書の原本は、農林水産省動物検疫所において輸出検疫証明書の原本に重ねて割印が押印され、申請者はこれらをフィリピン向け輸出牛肉に添付して輸出する。

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 フィリピン向け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5の検査済証を貼付等すること
 - イ フィリピン向け輸出牛肉の梱包(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

- (1) 認定と畜場等は、フィリピン向け輸出牛肉の梱包に以下の事項を英文にて表示すること。
 - ア 原産国名

- イ 製品ロット番号
- ウ 獣畜の種類及び部位名
- エ 重量 (kg (ただし、小数点第一位未満の数値は四捨五入))
- オ 包装年月日
- カ 賞味期限
- キ 保存方法

- (2) なお、(1) の表示事項を直接梱包に印字する場合の文字の大きさは、5 mm (14 ポイント) 以上、当該事項を印字したラベルを梱包に貼付する場合は、2.5mm (7 ポイント) 以上とする。

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 (2) の衛生管理が適切に実施されていない又はフィリピン向け輸出牛肉が 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) 認定と畜場等は、毎年、別添 1 に基づく更新情報を、翌年の 1 月 15 日までに都道府県等を通じて厚生労働省に提出すること。
- (2) 認定と畜場等は、本取扱要綱に基づく輸出の状況に応じて、フィリピン政府による現地査察を受けるものであること。
- (3) 牛肉の細切を行う場合、細切を行う場所は、認定と畜場等の敷地内にある別棟の食肉処理場に設けることができること。

(別添 1)

ANNEX B

ACCREDITATION QUESTIONNAIRE

Information on the Foreign Meat Establishment

(To be filled up by the applicant FME and information must be written in English)

(A) PARTICULARS OF THE FME

1. Name of the FME:
2. Address :
3. Establishment Number :
4. Year Constructed :
5. Total Land Area :
6. Total Building Area :
7. Types of Products Manufactured:
8. Products Intended for Export to the Philippines :
9. Source of Livestock/Poultry/Other Animals :
 - List part of the country from where animals are sourced for slaughter/processing
 - Whether company owned or contracted
 - Brief description of the animal sourcing marketing plan and policy of the FME
10. FME exportation record :
 - List the countries, dates of approval, types of products approved for export, year of first export, dates of most recent exports. Attach copy of Veterinary Health Certificate that accompanied latest shipment to each country.
11. State whether FME is a service facility or used exclusively by the company

(B) LOCATION AND LAYOUT OF THE FME

1. Description of the Area where FME is located
 - Attach a location plan to show clearly the surroundings where the FME is located.
 - Attach a country map to show the town or city where the FME is located
2. Layout Plan of FME

- Attach layout plan(s) showing the following in color indicated by arrows
 - Rooms for different operations.
 - Entrance and exit of personnel.
 - Process and product flow
3. Materials Used and Design
- Describe briefly :
- Floor,
 - Walls;
 - Ceilings and superstructures;
 - Lighting;
 - Ventilation system;
 - Footbaths or similar disinfection areas for entrance into slaughter/processing areas.

(C) WATER SUPPLY/ICE

1. Source of Water
2. Chlorination; (YES/NO)
If yes, state level in ppm
3. Bacteriological Examination:
 - Method;
 - Frequency;
 - Records availability : (YES/NO)
4. Ice making machine in the premises : (YES/NO)
If YES, state capacity of machine, describe the ice storage and its capacity
If NO, but using ice, state information on the source

(D) MANPOWER

1. Staff information
List the number, qualifications and names of professional, technical, general workers, etc employed by the FME.
2. Medical Examination and History
Are employees medically examined and certified fit to work in a food preparation establishment prior to employment? (YES/NO)
Annual health check and records for workers : (YES/NO)
Medical record of employees available? (YES/NO)

3. Uniforms/attire

Uniforms : (YES/NO)

Boots: (YES/NO)

Gloves and facemasks : (YES/NO)

Laundry (in-plant or contracted):

(E) SLAUGHTERING PREMISES

1. Equipment

Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.

2. Slaughtering Procedures

- Attach process flow chart of livestock/poultry/other animals slaughtered:
- Brief description of process
- Line speed:

3. Food safety programs

List of HACCP (or equivalent international standard) Certified Products intended for export to the Philippines

Whether based on HACCP concepts (or equivalent international standard): (YES/NO)

If YES, attach HACCP (or equivalent international standard) Plan

State whether testing done in-house or provided by a service laboratory

If in-house, list the facilities and tests:

Attach copy of manual

Sampling and testing procedures

Criteria for rejection/acceptance of products and raw materials:

4. Product Recall and Traceability System

Brief description

5. Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)

Brief description

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

6. Daily Throughout

- Number of shifts;
- Slaughter capacity (Tonnes) per shifts;
- Number of working days per week;

7. Capacity

Total annual slaughter/production capacity (tonnes):

8. Meat Inspection

- By government or company
- Total number of inspectors, qualification and training;
- Number of inspectors per shift;
- Inspection Procedures; Attach copy of the inspection record

9. Boning/Cutting Room

- Temperature control features: (YES/NO)
If YES, temperature
- Production capacity

10. Storage Facilities

- Brief description
- For packing/canning materials
- For dry ingredients
- For chemicals, disinfectants and other cleaning agents
(Attach copy of the latest record)

11. Chillers/Freezers

Number, type (static, air, blast, etc/ammonia or Freon), capacity;

12. Offal Handling and Cooling Procedures

Brief Description

13. Waste Treatment/Disposal

- System of delivery of inedible/condemned products for treatment
- System of waste treatment/disposal
- System of effluent treatment/disposal
- Designated disposal area/center
- Daily frequency of disposal for waste and affluent

14. Pest Control System

Brief Description

(F) WELFARE/WASHING FACILITIES

Brief description

- Staff canteen(s)
- Toilets

- Lockers
- Charging rooms
- Shower facilities
- Hands free operated features for taps and toilet flush
- Disposal towels and hand disinfectant

(G) PHOTOGRAPHS, VIDEO, TAPES, BROCHURES, ANNUAL REPORTS AND OTHER RELEVANT INFORMATION ON THE FME to support information provided may be submitted together with this questionnaire.

(H) DECLARATION BY ESTABLISHMENT

I declare that the information given above is true and correct

Name and designation of person who submitted above information

Signature and Company Stamp

Date

(I) VERIFICATION BY THE NATIONAL COMPETENT AUTHORITY

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

Name and designation of veterinarian who verified above information

Signature and Official Stamp of NCA

Date

The FME application and accomplished questionnaire (ANNEX B) must be submitted through the National Competent Authority of the exporting country.

(別添 2)

危害分析及び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つては、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つては、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、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 4-1 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

フィリピン向け輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

フィリピン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 営業者氏名
- 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) フィリピン向け輸出牛肉の取扱要綱別添 1 に基づく資料（英語）
 - (3) 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

フィリピン向け輸出牛肉取扱施設の認定について

下記施設をフィリピン向け輸出牛肉を取り扱う施設として認定しましたので、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）食肉衛生証明書に署名を行うと畜検査員の一覧
 - （2）不正防止事項に関する書類
 - （3）申請者の提出書類

(別紙様式 3 と畜検査員登録様式)

**List of Signatories for Official Health Certificate for Export of Beef
from Japan to the Republic of the Philippines**

Establishment # (施設番号)

(施設名)

(所在地)

(都道府県市名)

Name of meat inspector	Official title	Signature

(別紙様式 4 - 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：

フィリピン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フィリピン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

(別紙様式 4 - 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 BEEF
FROM JAPAN TO THE REPUBLIC OF THE PHILIPPINES

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 cattle of all age whose age at slaughter can be identified.
- 2) The products were derived from cattle which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were not downer cattle and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases at time of slaughter.
- 3) The products were derived from cattle which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at the establishments and were found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The products were derived from cattle which were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity or to a pithing process.
- 5) The products do not contain, and have not commingled with tissue from spinal cord, skull, brain, eyes, dorsal root ganglia and vertebral columns from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum from cattle of all age, all of which have been removed from the carcass in a hygienic manner.
- 6) 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 meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

(別紙様式 5 検査済証様式)

