

(作成日：平成 22 年 8 月 9 日)
(最終更新日：令和 7 年 10 月 10 日)

ベトナム向け輸出食鳥肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、ベトナム向け輸出食鳥肉について、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 ベトナム向け輸出食鳥肉

本要綱に基づき、ベトナム向け輸出食鳥肉取扱施設として認定された施設で製造された食鳥の生肉、冷凍肉その他食鳥の生及び冷凍の可食部分（製造の過程において認定施設以外の施設を経由したものを除く。）

3 ベトナム向け輸出食鳥肉取扱施設の要件

次のいずれかの許可施設であること

- (1) 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 3 条に基づき、都道府県知事、保健所設置市長又は特別区長（本要綱において「都道府県知事等」という。）による食鳥処理の事業の許可を受けている施設（同法第 16 条で規定する認定小規模食鳥処理業者のその認定に係る食鳥処理場を除く。）
- (2) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条第 1 項に基づき、食肉処理業として都道府県知事等の許可を受けている施設

4 ベトナム向け輸出食鳥肉取扱施設の認定

- (1) 食鳥処理施設等の設置者は、ベトナム向け輸出食鳥肉を取り扱おうとする場合は、都道府県知事等に、関係書類を添付して別紙様式 1 及び別紙様式 2 により申請する。なお、別紙様式 2 は 7 に留意の上、作成すること。
- (2) 都道府県知事等は、(1) の申請を受理したときは、内容を審査し、認定に差し支えない場合には、ベトナム向け輸出食鳥肉取扱施設として認定するとともに、別紙様式 3 に別紙様式 2 及び施設の現状が確認できる書類を添付した上で、厚生労働省宛て報告する。
- (3) 厚生労働省は、(2) の報告を受けた場合、その認定施設に通しの認定番号を割り振り、その番号を都道府県知事等へ連絡するとともに、その番号並びに施設の名称及び所在地等についてベトナム政府に通知する。なお、ベトナム政府への通知は概ね 3 か月に一度行うものとする。
- (4) (3) の通知の発出日以降、当該施設で製造された食鳥肉はベトナム政府によ

り輸入が認められる。

- (5) 都道府県知事等は、年 1 回以上認定施設における認定要件の確認を実施すること。この場合、認定施設を管轄する食肉衛生検査所又は保健所（本要綱において「証明書発行機関」という。）は、認定施設が、3 の要件が適正に実施されていることの確認を行うこと。

5 食肉衛生証明書の発行

- (1) ベトナムに食鳥肉を輸出しようとする者は、別紙様式 4 - 1 による食肉衛生証明書発行申請書を証明書発行機関に提出し、別紙様式 4 - 2 によ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 1 によること。
- (2) 証明書発行機関は、証明しようとする食鳥肉が認定施設で適切にとさつ、解体及び分割等され、製造の過程において認定施設以外の施設を経由していないことを確認した上で、別添 2「食肉衛生証明書発行に係る留意事項について」に従って作成し、食肉衛生証明書を発行すること。
- (3) 検査に合格した食鳥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、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、食肉衛生証明書の原本を申請者に交付するとともに、原本の写しを保存する。
- (5) 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する食鳥肉について、ロットの再構成や封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該証明書を返納するものとする。
- (6) 発行した食肉衛生証明書の写し及び関係書類は、証明書発行機関において、証明書発行日から 1 年間保管する。

6 認定事項の変更

都道府県知事等は、認定施設の設置者等が認定内容について変更したときは、遅滞なく当該変更の内容及び年月日を厚生労働省宛て報告する。

7 別紙様式 2 の作成に当たっての留意事項

- (1) 別紙様式 2 は英語で記載すること。
- (2) 食肉衛生検査所又は保健所の職員が署名し、署名した年月日を記載すること。また、公印を押印すること。
- (3) 以下の資料を添付すること（括弧内は別紙様式 2 における添付番号）。

- ア ベトナム向け出荷農場のリスト (Attachment 1)
 - イ 獣畜受け入れ時の動物用医薬品の使用履歴や休薬期間の確認方法 (Attachment 2)
 - ウ 包装容器の種類及び表示見本 (Attachment 3)
 - エ 認定施設を出荷してから出国時までの各段階における輸送方法及び保管温度 (Attachment 4)
 - オ 食品安全管理システム (ISO等) の証明書の写し又はHACCPプラン (CCP整理表) (Attachment 5)
 - カ 施設の平面図 (Attachment 6)
 - キ とさつ、解体及び加工工程のフローチャート (Attachment 7)
 - ク 過去2年分の微生物及び残留化学物質 (例: 重金属、成長ホルモン及び薬剤等) 検査の結果 (Attachment 8)
- (4) (3) の添付資料については和訳も提出すること。

(別添 1)

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、食鳥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 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 2)

食肉衛生証明書発行に係る留意事項について

食肉衛生検査所等は、下記の事項に留意し食肉衛生証明書を作成すること。

また、輸出証明書発給システムによる申請の場合には、当該システムにより下記 2、3 の事項は自動的に処理され証明書が作成される。

- 1 食肉衛生証明書には検査員の署名と重ならないように公印を押印すること。また、当該証明書が複数枚にわたる場合には、当該証明書の全てのページに公印を押印し、署名を付すこと。
- 2 食肉衛生証明書の全てのページ下部中央にページ番号を、右上部に様式内の証明書番号記載欄とは別に証明書番号を付し、当該証明書が複数枚にわたっても一連の証明書であることが明確となるようにすること。なお、ページ番号の記載方法は、例えば当該証明書が 3 枚組で当該ページが 1 ページ目の時は 1 / 3 と記載すること。
- 3 すでに発行した食肉衛生証明書であって、記載事項の誤り等により当該証明書を訂正し、新たに発行を行う場合、新しく発行される当該証明書の左上部に「Issued in lieu of certificate No. (訂正前の証明書の発行番号) dated (訂正前の証明書の発行日)」と記載すること。(例 Issued in lieu of certificate No. 2200001 dated 31/1/2022)

(別紙様式 1)

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所在地、名称、代表者の氏名)
電話番号

ベトナム向け輸出食鳥肉取扱施設の認定に係る申請書

ベトナム向け輸出食鳥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

ベトナム向け輸出食鳥肉を取り扱う施設の名称及び所在地（法人にあっては法人番号）（日本語・英語併記）

※ 添付書類

施設の現状が確認できる書類（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）

(別紙様式 2)

Appendix 3

Summary on Food hygiene and safety conditions of the food business operator

1. Business name:

Slaughterhouse: _____

Cutting plant: _____

2. Address:

3. Products:

Check the appropriate box

☐Poultry meat ☐Poultry wings ☐Poultry feet ☐Poultry offal (☐heart, ☐liver)

4. Production conditions (production chain and export)

Farming and processing areas:

Please refer to Attachment 1 for the farms list which supply the livestock for export to Vietnam.

Farming, harvesting, preparation and processing methods:

Please refer to Attachment 2 for control of animals to be brought into slaughterhouse.

Feed handling and control measures applied in farming process:

Packing (labeling), transport and distribution methods:

Please refer to Attachment 3 for packing and labeling.

Please refer to Attachment 4 for storage and transport methods.

5. Quality management systems applied:

Please refer to Attachment 5 for HACCP documents.

Additional documents.

Layout of slaughterhouse and cutting plant (Attachment 6)

Flowchart of the slaughtering and cutting process (Attachment 7)

Results of the microbial test and residue monitoring in recent years (Attachment 8)

Signature

Official Stamp

Date

(Month/Day/Year)

(別紙様式3)

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

ベトナム向け輸出食鳥肉施設の認定について

下記施設をベトナム向け輸出食鳥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

ベトナム向け輸出食鳥肉を取り扱う施設の名称及び所在地（法人にあっては法人番号）（日本語・英語併記）

※ 添付書類

施設の現状が確認できる書類（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）

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：

ベトナム向け輸出食鳥肉の食肉衛生証明書の発行申請書

下記施設で取り扱うベトナム向け輸出食鳥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

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 birds that were free from signs of avian influenza(AI) and Newcastle disease(ND) by ante mortem inspection. The birds were slaughtered in an abattoir not situated in an AI or ND infected zone and found to be healthy before and after slaughter.
- 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 chemical/drug residues or toxic substances which 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 Notifiable Avian Influenza (NAI) in the past 21 days, and had been subject to ante-mortem and post-mortem inspection for NAI with favourable results.

Signature: _____

(Name of meat inspector)

Official Title: _____

(Name of prefecture or city)