

## ベトナム向け輸出食肉の取扱要綱

### 1 目的

この要綱は、ベトナム向け輸出食肉について、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 輸出可能な部位

本要綱に基づき、ベトナム向け輸出食肉取扱施設として認定された施設で製造された牛及び豚の生肉及び内臓（心臓、肝臓及び腎臓に限る。）であって冷蔵又は冷凍のもの。

### 3 ベトナム向け輸出食肉取扱施設の要件

以下の要件に適合すること。

- (1) と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）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）に基づく営業許可を有し、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。
- (2) 食肉処理場（食肉を分割し、又は細切する施設）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。

### 4 ベトナム向け輸出食肉取扱施設の認定

- (1) と畜場及び食肉処理場の設置者は、ベトナム向け輸出食肉を取り扱おうとする場合は、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、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 8（2）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。  
なお、別紙様式 3 に記載する施設番号は、アルファベットと数字の組合せとし、定めた場合は申請者に連絡すること。
- (3) 厚生労働省は、（2）の報告を受けた場合、施設番号並びに施設の名称及び所在地等について、別紙様式 2 とともにベトナム政府に通知する。
- (4) 厚生労働省は、ベトナム政府から登録完了の報告を受けた後、農林水産省ホームページ上で登録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食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、と畜検査員又は食品衛生監視員に定期的な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、と畜検査員又は食品衛生監視員は、認定施設において、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) ベトナム向け輸出食肉を輸出しようとする者は、当該食肉の処理を行った認定施設を管轄する食肉衛生検査所等（保健所を含む。）に食肉衛生証明書発行申請書（牛肉及び牛の内臓にあつては別紙様式4-1、豚肉及び豚の内臓にあつては別記様式4-2）を提出し、食肉衛生証明書（牛肉及び牛の内臓にあつては別紙様式4-3、豚肉及び豚の内臓にあつては別記様式4-4）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によることとする。
- (2) 食肉衛生検査所等は、対象となるベトナム向け輸出食肉が認定施設で適切にとさつ等が行われた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。なお、牛肉の食肉衛生証明書の「Identification number of cattle」の記載事項が複数あり、当該記載欄に収まらない場合には、「Identification number of cattle」に「See Annex」と記載し、別紙様式4-5に当該記載事項を記載して食肉衛生証明書に添付し、発行して差し支えないこと。
- (3) 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つて、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) 食肉衛生検査所等は、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、食肉衛生検査所等において、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別紙様式2の記載事項について変更したときは、遅滞なく、当該内容及び変更日を、厚生労働省宛て報告する。

## 7 認定の廃止

都道府県知事等は、認定施設が上記3の要件を満たさなくなった場合又は認定施

設の設置者等が認定の廃止を申請した場合、認定を廃止するとともに、遅滞なく、当該施設名及び廃止日を、厚生労働省宛て報告する。

## 8 その他の留意事項

### (1) ベトナム政府による現地調査

認定施設又は認定申請施設にあっては、必要に応じ、ベトナム政府による現地調査が実施されること。

### (2) 別紙様式2の作成に当たっての留意事項

ア 別紙様式2は英語で記載すること。

イ 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。

ウ 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)。

- ① ベトナム向け出荷農場のリスト (Attachment 1)
- ② 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)
- ③ 包装容器の種類及び表示見本 (Attachment 3)
- ④ 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)
- ⑤ 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)
- ⑥ 施設の平面図 (Attachment 6)
- ⑦ と畜、解体及び加工工程のフローチャート (Attachment 7)
- ⑧ 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)

エ ウの添付資料については和訳も提出すること。

(3) 食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。

(4) 食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場へ食肉を運搬する場合は、個包装するなど食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。

(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 又は 4-2 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、受取方法について食肉衛生検査所等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 殿  
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

ベトナム向け輸出食肉取扱施設の認定に係る申請書

ベトナム向け輸出食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肉を取り扱う施設の名称及び所在地（日本語・英語併記）

※ 添付書類

別紙様式 2 及び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

☐ Beef/Veal      ☐ Bovine offal (☐ heart, ☐ liver, ☐ kidney)

☐ Pork      ☐ Pig offal (☐ heart, ☐ liver, ☐ kidney)

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肉施設の認定について

下記施設をベトナム向け輸出食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肉を取り扱う施設の名称、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）

### ※ 添付書類

別紙様式2及び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 4－1 食肉衛生証明書発行申請書様式 (牛肉及び牛の内臓))

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：

ベトナム向け輸出牛肉及び牛の内臓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牛肉及び牛の内臓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<br>(輸出業者情報) | 氏名 (名称)  |  |
|                 | 住所 (所在地) |  |
| 荷受人<br>(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    |  |

|                    |         |    |
|--------------------|---------|----|
| その他施設              | 認定番号    |    |
|                    | 名称      |    |
|                    | 住所（所在地） |    |
| 動物の種類              |         |    |
| 合計梱包の数（数量・単位）      |         |    |
| 合計正味重量（Net weight） |         | Kg |
| 個体識別番号             |         |    |

## 2 明細情報（英語記載）

|     |  |
|-----|--|
| 製品名 |  |
|-----|--|

## 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

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：

ベトナム向け輸出豚肉及び豚の内臓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豚肉及び豚の内臓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<br>(輸出業者情報) | 氏名 (名称)  |  |
|                 | 住所 (所在地) |  |
| 荷受人<br>(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    |  |

|                    |         |    |
|--------------------|---------|----|
| その他施設              | 認定番号    |    |
|                    | 名称      |    |
|                    | 住所（所在地） |    |
| 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 明細情報（英語記載）

|     |  |
|-----|--|
| 製品名 |  |
|-----|--|

## 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

**HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF  
CHILLED/FROZEN BEEF/VEAL, OFFAL (HEART, LIVER AND KIDNEY)  
AND BEEF/VEAL PRODUCTS FROM JAPAN TO VIETNAM**No. : .....  
DATE : .....  
(Day ,Month ,Year)**I. Identification of the products**

|                      |                             |                                   |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| (Species of origin)  | (Name of products)          |                                   |
| (Number of packages) | (Net weight of consignment) | (Identification number of cattle) |
| (Consignor)          | (Consignor Address)         |                                   |
| (Consignee)          | (Destination)               |                                   |

**II. Origin of products**

| Name                       | Est. No. | Address |
|----------------------------|----------|---------|
| (Slaughterhouse)           |          |         |
| (Cutting/processing plant) |          |         |
| (Others)                   |          |         |

Date of Slaughter : ..... Date of Production : .....

I hereby certify that:

- 1) The meat and offal are derived from animals which were originated from an area which was not under any restrictive measures for notifiable, contagious, infectious and parasitic disease.
- 2) The meat and offal are derived from animals which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases at time of slaughter.
- 3) The meat and offal are derived from animals 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 meat and offal are derived from animals 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 bovine meat, offal and meat products do not contain, and have not commingled with tissue from spinal cord, skull, brain, eyes, dorsal root ganglia, tonsils, distal ileum, 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.
- 7) The meat, offal and meat products were packed and transported under hygienic conditions.

Signature : .....

Name of meat inspector : .....

Official Title : .....

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

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

**HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF**  
**CHILLED/FROZEN PORK, OFFAL (HEART, LIVER AND KIDNEY)**  
**AND PORK PRODUCTS FROM JAPAN TO VIETNAM**

No. : .....  
DATE : .....  
(Day ,Month ,Year)

**I. Identification of the products**

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| (Species of origin)  | (Name of products)          |
| (Number of packages) | (Net weight of consignment) |
| (Consignor)          | (Consignor Address)         |
| (Consignee)          | (Destination)               |

**II. Origin of products**

| Name                       | Est. No. | Address |
|----------------------------|----------|---------|
| (Slaughterhouse)           |          |         |
| (Cutting/processing plant) |          |         |
| (Others)                   |          |         |

Date of Slaughter : ..... Date of Production : .....

I hereby certify that:

- 1) The meat and offal are derived from swine which were originated from an area which was not under any restrictive measures for notifiable, contagious, infectious and parasitic disease.
- 2) The meat and offal are derived from animals which passed ante- and post-mortem veterinary inspections at the time of slaughter and found to be sound, healthful, wholesome and fit for human consumption.
- 3) All necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparation and packing of the meat, offal and meat products.
- 4) The meat and offal satisfy requirements in chemical residues at least equivalent to that based on Vietnam's law.

Signature : .....

Name of meat inspector : .....

Official Title : .....

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

## Annex

Certificate No.

Date of signature (発行日) : \_\_\_\_\_

Identification number of cattle(個体識別番号)

[illegible]

(Signature of official : 署名) : \_\_\_\_\_

(Name of official : 氏名) : \_\_\_\_\_

(Official title : 役職名) : \_\_\_\_\_