

(作成日：平成 21 年 7 月 28 日)
(最終更新日：令和 7 年 10 月 10 日)

マカオ向け輸出牛肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、マカオ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交付に関する手続を定めるものである。

2 定義

- (1) 「牛肉」とは牛の可食部位であり、骨格筋及び内臓（舌、頬肉、心臓、横隔膜、胃、小腸、大腸及び肝臓）をいう。
- (2) 「マカオ向け輸出牛肉」とは、マカオ向けに輸出される牛肉をいう。
- (3) 「と畜場等」とは、と畜場又は食肉処理施設（牛肉を分割し、又は細切する施設）をいう。
- (4) 「認定と畜場等」とは、4（2）によりマカオ向け輸出牛肉取扱施設として認定されたと畜場等をいう。
- (5) 「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。
- (6) 「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。
- (7) 「設置者」とは、マカオ向け輸出牛肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者をいう。
- (8) 「都道府県等」とは、都道府県又は保健所設置市をいう。
- (9) 「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 輸出要件

(1) 国

日本が、牛海綿状脳症に関して、国際獣疫事務局によって無視できるリスク国に認定されていること。

(2) 認定と畜場等

ア 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、食品衛生法等の関係法規が遵守されていること。

イ 食肉処理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。

ウ その他、本要綱に基づいた輸出基準の遵守体制が整備されていること。

(3) 牛肉

ア マカオへ牛肉の輸出が可能である認定と畜場において、とさつ等が一貫して行われていること。

イ 頭蓋孔に空気やガスを注入する方法によるスタンニング及びピッシングが行われていないこと。

ウ とさつ等の過程において、30 か月齢超のせき髄、頭蓋、脳、目、背根神経節及び脊柱、並びに、全月齢の扁桃及び回腸遠位部の除去が行われていること。

エ とさつ等の過程において、機械的に分離した肉 (Mechanically separated Meat) が含まれていないこと。

4 マカオ向け輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定手続

(1) 設置者は、と畜場にあつては別紙様式 1 により、食肉処理施設にあつては別紙様式 2 により、都道府県知事等宛て関係書類を添付して申請すること。

(2) (1) による申請を受理した都道府県知事等は、3 (2) 及び (3) に掲げる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、その旨を当該申請者に通知するとともに、食肉衛生検査所等の公印を押印した登録書 (別紙様式 4) (以下「登録書」という。) を添付して別紙様式 3 により厚生労働省宛て報告する。なお、登録書に記載する施設番号は、アルファベット及び数字の組合せとし、定めた施設番号を申請者に連絡すること。

(3) 厚生労働省は、上記 (2) の報告を受けた場合、当該内容をマカオ政府に通知すること。

(4) (3) によりマカオ政府に通知をした後に、認定と畜場等においてとさつ等が行われ、かつ、食肉衛生証明書及び輸出検疫証明書が添付された牛肉は、マカオ政府により輸入が認められること。

5 マカオ向け輸出牛肉の食肉衛生証明書の発行及び輸出検疫証明書の交付

(1) 食肉衛生証明書の発行手続

ア マカオに牛肉を輸出しようとする者は、食肉衛生検査所等に別紙様式 5-1 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 1 によることとすること。

イ 食肉衛生検査所等は、検査に合格した牛肉に対して、当該牛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 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、発行すること。当該証明書の原本の複写及び関係書類は証明書発行の日から起算して 1 年間保管すること。

ウ 食肉衛生証明書の「Name of Products」には、冷蔵牛肉であれば“Chilled

Boneless/Bone-in Beef” と、冷凍牛肉であれば “Frozen Boneless/Bone-in Beef” と記載すること。また、内臓にあっては部位名も明記し、冷蔵牛内臓であれば “Chilled Offal（部位名）” と、冷凍牛内臓であれば “Frozen Offal（部位名）” と記載すること。

エ 食肉衛生証明書の「Storage and Transport Temperature(℃)」には、冷蔵の場合は「0～4℃」、冷凍の場合は「-18℃ and under」と記載すること。

オ 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5－3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。

カ 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が提出された後に、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。

キ 申請者は、牛肉の輸出に当たり、食肉衛生証明書の原本を当該牛肉に添付して輸出すること。

ク 申請者は、発行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は、速やかに当該証明書を返納するものとする。

(2) 輸出検疫証明書の交付手続

ア マカオに牛肉を輸出しようとする者（以下、この項において「申請者」という。）は、動物検疫所に対し、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条に規定す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。

イ 農林水産省動物検疫所は、マカオ向けに輸出が可能であることが確認できた牛肉に対して、別紙様式6によりマカオが求める輸出検疫証明書を交付するとともに、当該原本の写しを保管すること。

ウ 申請者は、牛肉の輸出に当たり、輸出検疫証明書の原本を当該牛肉に添付して輸出するものとする。

エ 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牛肉についてロットの再構成及び封印シールの開封等を行った場合は、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。

6 定期的な確認

都道府県知事等は、と畜検査員又は食品衛生監視員を定期的に派遣し、3（2）及び（3）に掲げる要件の確認を実施すること。

7 認定と畜場等の除外等

- （1） 都道府県知事等は、認定と畜場等について、3（2）及び（3）の条件への不適合が認められた場合は、当該施設を認定と畜場等から除外し、又は改善がなされるまでの間、当該施設からのマカオ向け輸出牛肉に対する食肉衛生証明書の発行を停止する措置をとるものとする。
- （2） 都道府県知事等は、上記（1）の措置をとった際には、当該施設の設置者にその旨を通知するとともに、厚生労働省宛て報告すること。

8 変更の届出

都道府県知事等は、設置者又は都道府県知事等が登録書の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、変更後の登録書により厚生労働省へ報告すること。

9 表示事項

- （1） マカオ向け輸出牛肉には、英語で次に掲げる事項を梱包に表示すること。
なお、同一貨物に“Keep Chilled”及び“Keep Frozen”の両方を表示する等一貫性のない表示を行わないこと。
 - ア 獣畜の種類及び部位名
 - イ 原産国名
 - ウ 製造所名
 - エ 施設番号
 - オ 包装年月日
 - カ 重量
 - キ 保存方法（冷蔵製品については“Keep Chilled”、冷凍製品については“Keep Frozen”と表示すること）
- （2） 製品の各個包装（バキュームパック等をいう。）には、ラベル等により個体識別番号を表示すること。

10 その他の留意事項

- （1） 製品の保管及び輸送温度は、冷蔵であれば0～4℃、冷凍であれば－18℃以下とすること。
- （2） 製品がマカオに輸入される際に、当該製品の食肉衛生証明書及び包装に記載されている輸送及び保管における温度の条件（冷蔵又は冷凍）と実際に当該製品が輸送及び保管された温度の条件が異なる場合、当該製品はマカオへの輸入が認められないことに留意すること。
- （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

別棟の食肉処理施設に設けることができること。

- (4) 牛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を講じるとともに適切に温度管理を行うこと。

(別紙様式 1 と畜場設置者申請様式)

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所在地、名称及び
代表者氏名
電話番号

マカオ向け輸出と畜場認定申請書

マカオ向け輸出牛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）
- 2 と畜場設置者名
- 3 添付書類
（別紙のとおり）

(添付書類)

- (１) と畜場の現状が確認できる書類（施設の名称及び住所、設置者の氏名及び住所、設立年月日、従業員数、と畜場の組織及び責任体制等）
- (２) と畜場の平面図
- (３) 今後の輸出計画
- (４) 輸出基準に適合した牛肉を輸出するための区分管理等の手順書
- (５) 冷凍冷蔵施設の面積及び保管能力

(別紙様式2 食肉処理施設設置者申請様式)

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
電話番号

マカオ向け輸出食肉処理施設認定申請書

マカオ向け輸出牛肉を取り扱う食肉処理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 食肉処理施設の所在地及び名称（法人にあっては法人番号）
- 2 営業者氏名
- 3 添付書類
（別紙のとおり）

(添付書類)

- (1) 食肉処理施設の現状が確認できる書類（施設の名称及び住所、営業者の氏名及び住所、設立年月日、従業員数、食肉処理施設の組織及び責任体制、生産能力等）
- (2) 食肉処理施設の平面図
- (3) 今後の輸出計画
- (4) 輸出基準に適合した牛肉を輸出するための区分管理等の手順書
- (5) 冷凍冷蔵施設の面積及び保管能力

(別紙様式3 都道府県等報告様式)

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

マカオ向け輸出牛肉の取扱いについて

下記施設を、マカオ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 と畜場及び食肉処理施設の名称及び所在地（法人にあっては法人番号）
- 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（登録書（別紙様式4）及び申請を受けた設置者の提出書類）

マカオ向け輸出牛肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場

Slaughterhouse and Meat Processing Plant Handling Beef and Bovine Products for the Exportation to
MACAU

都道府県、政令市または特別区 Prefecture, City or the District	公 印 Official Stamp
(和)	S A M P L E
(英)	
証 明 書 発 行 機 関 Issuing Authority	
(和)	
(英)	

(認定と畜場) Designated Slaughterhouse

認定施設固有の施設番号 Est. No.	名 称 Name
	(和)
	(英)
認 定 年 月 日 (西 暦) Designated Date	所在地 Address
	(和)
	(英)

(認定食肉処理施設) Designated Cutting plant

認定施設固有の施設番号 Est. No.	名 称 Name
	(和)
	(英)
認 定 年 月 日 (西 暦) Designated Date	所在地 Address
	(和)
	(英)

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：

マカオ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マカオ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	

その他施設	認定番号	
	名称	
	住所（所在地）	
保存条件		☐ 冷蔵 ☐ 冷凍
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

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
CHILLED/FROZEN BEEF AND BOVINE PRODUCTS
FROM JAPAN TO MACAU

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 :

Storage and Transport Temperature (°C) :

I hereby certify that:

- 1) The meat is derived from animals which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic disease and not under any restrictive measures.
- 2) The meat is 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 is derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at the establishments and was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The meat is 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 and meat products comprised skeletal muscle cuts and/or offal, and do not contain, and have not commingled with tissue from spinal cord, skull, brain, eyes, vertebral column, dorsal root ganglia, from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum from cattle of all ages, all of which have been removed from the carcass in a hygienic manner.
- 6) The meat were produced and handled in a manner as to prevent contamination from mechanically separated meat.
- 7) 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.

Signature :

Name of meat inspector :

Official Title :

(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.

発行年月日
Date of issue

申請者住所
Address of applicant

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	It is certified that there has been no outbreak of Rinderpest since 1925, Contagious Pleuro-Pneumonia of Cattle since 1942 in Japan. Japan is recognized by the OIE as having negligible BSE risk.



2センチメートル
4.5センチメートル

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)

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、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 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)