

(作成日：平成 29 年 11 月 7 日)
(最終更新日：令和 7 年 10 月 10 日)

マレーシア向け輸出牛肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、マレー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 マレーシア向け輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定

(1) マレーシア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、食肉処理場とは食肉を分割し、又は細切する施設をいう。）の設置者又は営業者は、マレーシアイスラム開発庁（JAKIM）による認定又は JAKIM 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「JAKIM 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、マレーシア政府が提出を求める別添 1「APPLICATION FORMS」（英語）、関係書類（英訳）及びマレーシア向け輸出牛肉に添付する予定の表示（英語）の見本を添付して申請を行う。なお、別添 1「APPLICATION FORMS」（英語）については、最新のものをマレーシア政府のホームページで確認の上添付すること。

(2) 都道府県知事等は、(1) の申請を受理したときは、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、当該と畜場等をマレーシア向け輸出牛肉取扱施設（本要綱において「認定と畜場等」という。）として認定し、施設番号を付与の上、別紙様式 2 により、別添 1、関係書類等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 HACCP 方式による衛生管理を実施していること。

ウ その他と畜場法、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マレーシア政府に通知する。
- (4) マレーシア政府は、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、マレーシア政府により認定と畜場等のマレーシア向け牛肉輸出が許可された場合、厚生労働省は、当該施設について、農林水産省のホームページ上の施設認定リストに掲載する。
- (6) (5)のリストに掲載された日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、マレー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 マレー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) と畜場法に基づき実施された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。
- (3) 牛肉は、別添2のマレーシアの微生物の基準を満たし、病原微生物及び有害物質に汚染されていないこと。
- (4) 枝肉は、0℃から4℃で、最低24時間冷蔵庫に保管され、pHは6.0未満であること。
- (5) 牛肉は、衛生的に包装されていること。
- (6) 包装された牛肉は、冷蔵であれば0から4℃、冷凍であれば、-18℃以下で保管されていること。
- (7) 保存料、着色料、又はその他の人の健康に危害を及ぼすおそれのある有害な物質が含まれないよう予防的な措置を執り、牛肉が、人の食用に適するものであること。
- (8) βアゴニスト及びその塩、ニトロフラン及びその代謝物、クロラムフェニコール及びその代謝物が含まれないこと。
- (9) 我が国が、輸出前12か月間、口蹄疫及びBSEの清浄国であること。
- (10) 我が国が、国際獣疫事務局によって、BSEの無視できるリスク国として認定されていること。
- (11) 牛肉の由来農場は、輸出前12か月間、牛カンピロバクター症、ヨー

ネ病、牛伝染性鼻気管炎、牛結核、牛ウイルス性下痢・粘膜病及びその他の伝染性疾患の発生がないこと。

4 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 マレー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。

イ “Name of Product” の欄は、農林水産省のホームページ上の施設認定リストの “Approved Product” に記載されている品目の英語名を正確に記載すること。

ウ 証明書発行機関は、3（1）から（8）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、関係団体が食肉処理後に発行する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 及び別紙様式 3-3 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、2 部（正本、副本）発行する。署名については、カーボン紙を用いて署名を行い、公印については、正本、副本両方に押印する。また、正本及び副本にまたがるように、契印を押印する。

エ 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、食肉衛生証明書の該当欄に「×××」と記載の上、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。

オ 証明書発行機関は、発行した食肉衛生証明書の正本、副本を申請者に交付するとともに、当該正本、当該副本の写し及び関係書類を 1 年間保管する。

カ 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。

(2) 輸出検疫証明書の交付手続

ア マレーシア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、別紙様式 4 の条件を確認した上で、農林水産省動物検疫所に対し、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、マレーシア向けに輸出が可能なものであることが確認できた牛肉について、申請者に対し、別紙様式 4 により輸出検疫証明書を交付するとともに、原本の写しを保管すること。

ウ 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や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。

（３） 牛肉の輸出

申請者は、マレーシア向け牛肉の輸出に当たり、食肉衛生証明書の正本及び副本並びに輸出検疫証明書の原本及び副本を添付して輸出すること。

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、マレーシア向け輸出牛肉の梱包について、開梱時に破られるような方法で検査済証（別紙様式 5）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。
- （３） 輸出牛肉が第三国を経由して輸出される場合は、動物検疫所は、マレーシア向け輸出牛肉を積載した輸送コンテナに、固有の番号を有し、開封時には破損する封印を施すこと。

6 表示事項

認定と畜場等は、マレーシア向け輸出牛肉に次に掲げる事項を内装及び外装の両方に表示すること。（１）から（５）は英語により記載すること。

- （１） 輸出先国名
- （２） 施設の名称、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) 製造ロット番号（製品から原料まで追跡可能な番号）
- (6) J A K I Mが認定した日本国内のハラール機関のロゴ

7 申請事項等の変更

- (1) 都道府県知事等は、2の(1)又は(2)の事項若しくは関係書類について以下の変更がある場合は、あらかじめ当該変更の内容を、別添1及び関連書類を添付して厚生労働省宛て報告すること。
 - ア HACCP計画の変更等施設の管理方法の変更
 - イ と畜の設備又は機器の変更、製造ラインの増減等作業に影響を与える変更
 - ウ 施設の住所の変更
- (2) 厚生労働省は、(1)の報告を受けた場合、当該認定と畜場等の変更事項の内容を、都道府県等から提出された別添1及び関連書類を添えてマレーシア政府に通知する。
- (3) 都道府県知事等は、認定と畜場等において2の(2)の条件又はマレーシア向け輸出牛肉が3の要件に適合していない、7の(1)の変更の手続を行わ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 年次報告と更新手続き

- (1) 認定と畜場等はマレーシア政府により輸入が認められた時点から1年ごとに年間評価のための報告書を都道府県知事等へ提出すること。なお、作成にあたっては厚生労働省より最新の様式を入手すること。
- (2) 都道府県知事等は、(1)の報告書を受理し、内容に支障がないと認めたときは、当該報告書を厚生労働省宛て報告すること。
- (3) 厚生労働省は、(2)の報告を受けた場合、当該報告書をマレーシア政府に通知すること。
- (4) マレーシア政府により輸入が認められる期間は1年であるが、輸入が認められた時点から1年目の年次報告書でマレーシア政府から問題ないと評価された場合は、輸入が認められる期間は2年延長される。マレーシア政府により輸入が認められた期間の3年目に、マレーシア政府による現地調査が行われる。

9 その他

- (1) 牛肉の輸送温度は、冷蔵であれば0から4℃、冷凍であれば-18℃以下とすること。

- (2) 都道府県知事等は、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。
- (3) 牛肉の輸送に使われる冷蔵車両及びコンテナは、ハラール製品のみを搭載及び輸送すること。

(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

マレーシア向け輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

マレー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、下記の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) JAKIMによる認定等を受けたことを証する書類
 - (2) マレーシア向け輸出牛肉取扱要綱別添 1（英語）及び関係書類（英訳）
 - (3) マレーシア向け輸出牛肉に添付する予定の表示の見本（英語）

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

マレーシア向け輸出牛肉取扱施設の認定について

下記施設をマレー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、マレーシア向け輸出牛肉取扱要綱別添 1（英語）は原本）

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：

マレー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マレー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	
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
FROZEN/CHILLED BEEF FROM JAPAN TO MALAYSIA

No. :

DATE:
(Day/Month/Year)

I. Identification of the products

(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight)
(Consignor/exporter)	(Consignor /exporter address)
(Consignee/importer)	(Consignee/importer address)

II. Origin of products

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

Date of slaughter : Date of production :

Port of shipment: See Attached Export Quarantine Certificate

Name of vessel : See Attached Export Quarantine Certificate

I hereby certify that:

- 1) Slaughtering and cutting were carried out at the slaughterhouse and cutting plant approved by the Department of Veterinary Services (DVS), Malaysia.
- 2) Prior to slaughter, the cattle have been examined (ante-mortem inspections) and found to be healthy and free from any clinical signs of infectious or contagious diseases.
- 3) The slaughtered cattle were subjected to post mortem meat examinations and found free from any infectious or contagious diseases lesion in accordance to Standard Meat Inspection procedures of Japan.
- 4) The beef has met microbiological standards of Malaysia and free from pathogens and other harmful contaminants and residues.
- 5) The carcasses have been eviscerated, dressed and held in the chiller at a temperature of 0°C - 4°C for a minimum period of 24 (twenty four) hours with pH less than 6 at the approved slaughterhouse.
- 6) The inner and outer packaging of the product are labelled with logo of registered Islamic Organisation in Japan that has been approved by Malaysian Authority. The name, address, establishment number of the slaughterhouse, batch number and date of slaughter also are labelled in the packaging.
- 7) The packed chilled beef were stored under sanitary conditions at chilled temperature of 0°C - 4°C at the approved abattoir OR
- 8) The packed frozen beef were stored under sanitary conditions at frozen temperature of at least -18°C at the approved abattoir.

- 9) Every precaution had been taken to prevent contamination, treatment with preservatives/colouring matters or other foreign substances injurious to health and that the beef is fit for human consumption.
- 10) Beef does not contain β -Agonists or Nitrofurans and its metabolites or Chloramphenicol (whichever is relevant)

Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
FROZEN/CHILLED BEEF FROM JAPAN TO MALAYSIA

No. :

DATE:
(Day/Month/Year)

I. Identification of the products

(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight)
(Consignor/exporter)	(Consignor /exporter address)
(Consignee/importer)	(Consignee/importer address)

II. Origin of products

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

Date of slaughter : Date of production :

Port of shipment: See Attached Export Quarantine Certificate

Name of vessel : See Attached Export Quarantine Certificate

I hereby certify that:

- 1) Slaughtering and cutting were carried out at the slaughterhouse and cutting plant approved by the Department of Veterinary Services (DVS), Malaysia.
- 2) Prior to slaughter, the cattle have been examined (ante-mortem inspections) and found to be healthy and free from any clinical signs of infectious or contagious diseases.
- 3) The slaughtered cattle were subjected to post mortem meat examinations and found free from any infectious or contagious diseases lesion in accordance to Standard Meat Inspection procedures of Japan.
- 4) The beef has met microbiological standards of Malaysia and free from pathogens and other harmful contaminants and residues.
- 5) The carcasses have been eviscerated, dressed and held in the chiller at a temperature of 0°C - 4°C for a minimum period of 24 (twenty four) hours with pH less than 6 at the approved slaughterhouse.
- 6) The inner and outer packaging of the product are labelled with logo of registered Islamic Organisation in Japan that has been approved by Malaysian Authority. The name, address, establishment number of the slaughterhouse, batch number and date of slaughter also are labelled in the packaging.
- 7) The packed chilled beef were stored under sanitary conditions at chilled temperature of 0°C - 4°C at the approved abattoir OR
- 8) The packed frozen beef were stored under sanitary conditions at frozen temperature of at least -18°C at the approved abattoir.

- 9) Every precaution had been taken to prevent contamination, treatment with preservatives/colouring matters or other foreign substances injurious to health and that the beef is fit for human consumption.
- 10) Beef does not contain β -Agonists or Nitrofurans and its metabolites or Chloramphenicol (whichever is relevant)

Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

(別紙様式 4 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.	申請者住所 Address of applicant
発行年月日 Date of issue	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 1923, foot and mouth disease since 2011 and contagious bovine pleuropneumonia since 1942 in Japan.



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)

**Attached to the export quarantine certificate for Beef to be
exported to MALAYSIA**

No. _____

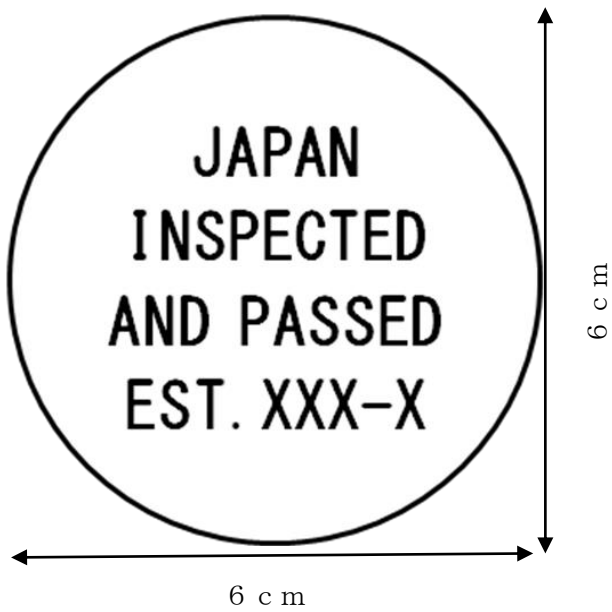
I, the undersigned animal quarantine officer, hereby certify that:

1. There has been free from foot and mouth disease and bovine spongiform encephalopathy for the past twelve (12) months prior to and till the date of export in Japan.
2. The farm of origin has been certified by Veterinary Authority of Japan, free from bovine genital campylobacteriosis, johne's disease, infectious bovine rhinotracheitis, bovine tuberculosis, bovine viral diarrhea and any other infectious or contagious diseases for the past twelve (12) month prior to export.
3. Japan is recognized by OIE as Negligible BSE Risk countries.
4. There is a mandatory national cattle identification program that allows traceability of cattle in Japan.
5. There are regulations prohibiting the feeding of ruminant origin MBM, greaves and specified risk material (SRM) are banned from all animal feed in Japan.
6. The sources of beef is from cattle originated from establishment or farm that the feed has been monitored during production by relevant competent authority of the exporting country for their source of animal feed used and consumed by the animal not contaminated with any meat and bone meal, greaves and required SRM.
7. Beef shall be transported directly to Malaysia, or transported to Malaysia through the third countries in a hermetically sealed container:

Container No. _____ Seal No. _____

(Signature)
Animal Quarantine Officer

(別紙様式 5)



フォント : MS P ゴシック太字



DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA

Ministry of Agriculture and Food Industries Malaysia

Wisma Tani, Podium Block,
Lot 4G1, Precinct 4
Federal Government Administration Centre
62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA Tel:
603-88702000 ; Fax: 603-88885755

**APPLICATION FOR EXPORT
OF MEAT, POULTRY, MILK, EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA**

Note:

This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or meat, milk, egg and its products; processing establishment required by Department of Veterinary Services (DVS) of Malaysia for evaluation to export meat/poultry meat/milk/egg/further processed animal products to Malaysia.

Please feel free to include any additional information and photographs to support your application

*Inadequate/incomplete submissions may result in delays in processing. All
information submitted must be in English.*

(A) Particulars of Establishment *(Please attach Factory Profile)*

(1) Name of Establishment: _____

(2) Address: _____

Contact person _____

Contact Number _____

e-mail address _____

Faximali Number _____

(3) If Premise is on lease please provide a copy of the leasing agreement

(4) Company/Plant Registration No: _____
(Please attach Company Profile)

(5) Year Constructed: _____

(6) Total Land Area: _____

(7) Total Built-in Area: _____

(8) Types of Products Manufactured: _____
(Please attach Product Profile)

(9) a) List of Products intended for export to Malaysia: _____

b) Please indicate list of Products and countries products are exported besides Malaysia

(10) Source of Raw Material (Livestock/Poultry/Meat/Milk/Eggs etc): _____

(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.

If **imported** please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's competent authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certificates from the Approved Authority

If raw material from **local source** attached accreditation certificate from competent authority for the farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)

Provides/districts from which the livestock/poultry are obtained for slaughter (if locally obtained).

Whether company's farms, contracts farms or imported.

Brief description of the livestock/poultry and products (meat, poultry, eggs and milk) marketing system in country.

(11) Establishment Approved for Export to: _____

(List the names of countries, dates of approval, types of products approved, year of first export, dates of most recent export. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country).

(12) State Whether Establishment is a Service Abattoir or Used Exclusively by Company.

(13) State whether you have a Quality Assurance Programme Yes/No.

If **Yes** please submit brief description;

- a) **Premise;** Building Exterior, Building Interior (Design, Construction and Maintenance; Lighting, Ventilation, Waste Disposal, Inedible Areas);
- b) **Sanitary Facilities;** Employee Facilities, Equipment Cleaning & Sanitising Facilities;
- c) **Water Supply,** Steam, Ice Quality & Supply;
- d) **Transportation;** Food Carriers, Temperature Control;
- e) **Storage;** Incoming Material Storage, Non-Food Chemical Receiving & Storage, Finished Product Storage;
- f) **Equipment;** Design & Installation, Maintenance & Calibration;
- g) **Personnel;** Training (Food Handling & HACCP), Hygiene & Health Requirements
- h) **Sanitation Program**
- i) **Pest Control Program**
- j) **Recall Program**

(B) Location and Layout of Establishment

(1) Description of the Area Where Establishment is located:
(e.g. industrial, agricultural, residential and neighbouring factories etc.)

-
- (2) Layout plan of establishment including:
- i Location plan to be attached with application showing the nearest town.
 - ii Floor plan showing Machinery Layout,
 - iii Floor plan showing flow process by arrows from raw materials to finished products,

iv Floor plan showing workers entrance, movement into plant and processed areas and exiting.

v Separate rooms for different operations

(3) Materials Used &

Design Floor: _____

Walls: _____

Ceilings & Superstructures: _____

Lighting: _____

Ventilation System: _____

Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/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 available): Yes/No _____

(4) Ice making machine available in premises: Yes/No _____

If yes, capacity of machine: _____

Ice storage and capacity: _____

(D) Manpower

(Please attach Organisation Chart showing Designation and Names of Holders)

(1) Staff Information

(List the number, qualifications and names of professional, technical, general workers, etc. employed by establishment) (Attach List)

(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 records of employee available?: Yes/No_____

(3) Uniforms/Attire

Uniforms: Yes/No _____

Boots: Yes/No _____

Gloves and face masks: Yes/No _____

Laundry (*in-plant or by contract*): _____

(E) Slaughtering Premises

(1) Equipment

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

(2) Slaughtering Procedures

(*Attach process flowcharts*) _____

Livestock/poultry slaughtered: _____

Brief description _____

Line speed _____

(3) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) _____

(*If yes, to attach the HACCP plan, name of the authority that certified it.*)

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

If in-house, list facilities and tests: _____

(*Attach a copy of manual*)

Sampling and testing procedures: _____

Criteria for rejection/acceptance of carcasses/organs:_____

(4) Sanitation Standards Operating
Procedures: Brief description

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

(Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment)

(5) Daily Throughout

Number of shifts: _____

Slaughter capacity (tonnes) per shift: _____

Number of working days per week: _____

(6) Capacity

Total annual slaughter capacity (tonnes): _____

(7) Meat Inspection

By Government Inspectors or Company's QC Staff: _____

Total number of inspectors, grade, qualification and _____

training: Number of inspectors per shift: _____

Inspection procedures: _____

(Attach a copy of the Inspection Manual)

Criteria of judgement: _____

(Attach a copy of the past condemnation record)

(8) Boning/Cutting Room

Temperature control features: (Yes/No) _____

If yes, state temperature: _____

Capacity: _____

(9) Storage Facilities

For packing/canning _____

materials For dry ingredients _____

For chemicals, disinfectants and other cleaning agents _____

(Attach copies of the latest records).

(10) Chillers/Freezers

Numbers, type (static, air blast, etc. ammonia or freon), capacity:

(11) Offal Handling & Cooling Procedures

(12) Waste Treatment/Disposal

System of delivery of inedible/condemned products for
treatment System of waste treatment/disposal
System of effluent treatment/disposal
Designated disposal centre
Daily frequency of disposal for waste and effluent

(F) Processing/Canning Premises

(1) Source of Raw Materials (meat/poultry)

List countries and Establishment Nos. of plants where Raw Materials are
obtained for processing/canning. *(Attach list)*

(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.

*If **imported** please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's
competent authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certificates from
the Approved Authority*

*If raw material from **local source** attached accreditation certificate from competent authority for the
farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue
monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)*

(2) Equipment

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

(3) Processing Procedures

(Please attach process flowcharts of each product)

Brief description of type of products and processing/canning methods:
(including time and temperature of processing/canning) *(Attach List)*

(4) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) _____
(If yes, attach the HACCP plan)

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

If in-house, list facilities and tests: _____
(Attach a copy of manual)

Sampling and testing procedures: _____

Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials:

- (5) Sanitation Standards Operating
Procedures Brief description.

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment.
- (6) Daily Throughout
Number of shifts: _____
Production (tonnes) per shift: _____
Number of working days per week: _____
- (7) Capacity
Total annual production (tonnes) of each product: _____
- (8) Storage Facilities
For packing/canning materials _____
For dry ingredients _____
For chemicals, disinfectants and other cleaning agents: _____
(Attach copies of the latest records)
- (9) Chillers/Freezers
Numbers, type (static, air blast, etc./ammonia or freon), capacity: _____
- (10) Waste Treatment /Disposal
System of delivery of inedible/condemned products for

treatment: System of waste treatment/disposal:

System of effluent treatment/disposal:

Designated disposal centre:

Daily frequency of disposal for waste and effluent:

(G) Welfare/Washing Facilities

Staff canteen(s) _____

Toilets _____

Lockers _____

Changing rooms _____

Shower facilities _____

Hands-free operated features for taps and toilet flush _____

Disposal towels and hand disinfectant _____

(H) Photographs, brochures, annual reports, and other relevant information on the establishment: *(To submit together with this report)*

(J) Declaration by Establishment

I declare that the information given above are true and correct. The company undertakes to comply with all requirements of the approval authority of the importing country

Signature

Name and Designation

Company Name and
Stamp

Date

Witness to Signatory

Signature

Name and Designation

Company Name and
Stamp

Date

(K) To be filled by the Veterinary / Regulatory Authority of Exporting Country

Comments :

Name : _____

Designation of Veterinary / Regulatory Authority :

Signature and Official Stamp

Date

(L) For Official Use Only (DVS Malaysia)

Comments :

Name :

Designation of DVS Officer :

Signature and Official Stamp

Date

***Veterinary Public Health Division
Department of Veterinary Services
Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia
Wisma Tani, Podium Block,
Lot 4G1, Precinct 4
Federal Government Administration Centre
62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA
Tel: 603-88702000 ; Fax: 603-88885755***

CHECK LIST FOR APPLICATION:

You are kindly requested to check(✓) your application against this list before submission to DVS. If your information is inadequate / incomplete, it may result in delays in processing your application.

Name of Establishment : _____

Establishment No : _____

INFORMATION REQUIRED BY DVS FOR EXPORT OF MEAT , POULTRY , MILK , EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA	ANNEX	TICK
(A) Particulars of Establishment		
(1)_(2)_(3)_(4)_(5)_(6)_(7)_(8)_(9)_(10)_(11)_. (12)_(13)_. Copy of veterinary health certificate, which accompanied latest shipment to each importing country.	Annex A10	
(B) Location and Layout of Establishment		
(1)_(2)_(3)_. Copy of location plan showing clearly the surroundings where the establishment is located	Annex B1	
Layout plans which indicate separate rooms for different operations	Annex B 2(v)	
Layout plans showing personnel/process flow in slaughter/processing plant	Annex B2 (iii,iv)	
(C) Water Supply/Ice		
(1)_(2)_(3)_(4)_. (D) Manpower		
(1)_(2)_(3)_. List of number, qualifications and names of professional, technical, worker.	Annex D1	
(E) Slaughtering Premises (If applicable)		
(1)_(2)_(3)_(4)_(5)_(6)_(7)_(8)_(9)_(10)_(11)_(12)_. List of equipment used, the types, brand and manufacturer.	Annex E1	
Process flowcharts for slaughtering.	Annex E2	
Copy of QA/HACCP Programme./ HACCP Certificate	Annex E3 (i)	
List of facilities and tests of samples, if done in-house.	Annex E3 (ii)	
Copy of SSOP programme and the latest daily records of cleaning and sanitising treatment of facilities and equipment.	Annex E4	
Copy of meat inspection manual and criteria of judgement.	Annex E7 (i)	
Copy of the past condemnation record.	Annex E7 (ii)	
Copies of the latest records for storage of chemicals, disinfectant and other cleaning agents.	Annex E9	
(F) Processing/Canning Premises (If applicable)		
(1)_(2)_(3)_(4)_(5)_(6)_(7)_(8)_(9)_(10)_. List countries and establishment nos. of plants where meat is obtained for processing/canning.	Annex F1	
List of equipment (types, brand and manufacturer) used.	Annex F2	
Process flowcharts for processing / canning	Annex F3	
Copy of QA/HACCP Programme.	Annex F4 (i)	
List of facilities and tests of samples, if done in-house.	Annex F4 (ii)	
Copy of SSOP programme and the latest daily records of cleaning and sanitising treatment of facilities and equipment.	Annex F5	
Copies of the latest records for storage of chemicals, disinfectant and other cleaning agents.	Annex F8	
(G) Welfare/Washing Facilities		
(H) Corporate Brochure/Annual Report of Establishment	Annex H (i)	
(I) Photographs of processing flow of products/facilities	Annex H (ii)	
(J) Declaration by Establishment		
(K) Verification by Veterinary Authority		

(別添 2)

マレーシアの食肉に係る微生物基準

(Fifteenth Schedule (Regulation 39) Microorganisms and their toxins

Table I Microbiological standards)

1 一般細菌数

- (1) 一般細菌数が、検体 1 gにつき 10^6 以下でなければならない。
- (2) 培養条件は 37°C で 48 時間とする。

2 大腸菌群

- (1) 大腸菌群が、検体 1 g につき、50 以下でなければならない。
- (2) 培養条件は 37°C で 48 時間とする。

(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)