

(作成日：平成 27 年 10 月 16 日)
(最終更新日：令和 7 年 10 月 10 日)

ミャンマー向け輸出牛肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、ミャンマー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 ミャンマー向け輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定

- (1) ミャンマー向け輸出牛肉を取り扱おうとすると畜場等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、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～ウ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、当該と畜場等をミャンマー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、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 と畜場法及び食品衛生法等の関係法規を遵守していること
 - ウ 食肉処理場（牛肉を分割し、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
- (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。）の名称並びに当該認定と畜場等の施設番号、名称及び所在地を別紙様式 3 によりミャンマー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、ミャンマー政府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) のアからウまでが適正に実施されていることの確認を行うこと。

3 ミャンマー向け輸出牛肉の要件

- (1) 日本において出生し飼養された牛又はと畜前4か月以上日本で飼養された牛由来であること
- (2) 常駐獣医師によると畜前検査及びと畜後検査を受け、伝染性疾患に罹患していないことが確認された牛由来であること
- (3) 日本の法令に従って、衛生当局の監督下で処理され、かつ、製造及び包装の過程並びに輸出時までの間、汚染されないよう取り扱われたものであること
- (4) 人の健康を害する保存料、添加物又は放射性物質等を含まないものであること
- (5) 日本の法令要件に基づく残留物質及び微生物の検査プログラムに従って製造されたものであること
- (6) -18°C 以下で冷凍・保管され、保管期間が製造後1年を超えないものであること
- (7) 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) ミャンマーに牛肉を輸出しようとする者は、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、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。
- (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。
- (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、証明書の仮発行であることを明記して仮発行し、申請者より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) ミャンマーに牛肉を輸出しようとする者は、発行された食肉衛生証明書の原本をミャンマー向け輸出牛肉に添付して輸出する。
- (6) 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。

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 ミャンマー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 ミャンマー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

認定と畜場等は、ミャンマー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。

(1) 原産国名

(2) 牛の個体識別番号

(3) 認定と畜場等の名称及び施設番号

(4) と畜年月日 (ddmmyyyy)

(5) 重量 (kg)

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、認定と畜場等が2の(2)の条件又はミャンマー向け輸出牛肉が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

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)

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又を利用して、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 と畜場設置者等申請様式)

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、代表者の氏名)
電話番号

ミャンマー向け輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

ミャンマー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（法人にあっては法人番号）（日本語・英語併記）
- 2 設置者又は営業者の氏名
- 3 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

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

ミャンマー向け輸出牛肉取扱施設の認定について

下記施設をミャンマー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 証明書発行機関の名称（日本語・英語併記）
- 2 と畜場及び食肉処理場の名称、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）
- 3 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）
- 4 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

(別紙様式 3 認定と畜場等通知様式)

Slaughterhouse and Cutting/Processing Plant Handling Beef for Export to Myanmar

Prefecture and City	Issuing Authority

Authorized Slaughterhouse

Est No.	Name
Registered Date	Address

Authorized Cutting/Processing Plant

Est No.	Name
Registered Date	Address

(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：

ミャンマー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ミャンマー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	
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

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

VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF
FROM JAPAN TO THE REPUBLIC OF THE UNION OF MYANMAR

No. :

DATE :
(Day, Month, Year)

I. Identification of the products

(Type of cuts)	
(Number of pieces or package)	(Net weight)
(Exporter)	(Exporter 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 cattle were born and reared in Japan or have been in Japan for not less than 4 months prior to slaughter.
- 2) The cattle have received ante-mortem and post-mortem inspections and found to be free from infectious and contagious disease by full-time authorized veterinary official of Japan.
- 3) The meat/meat products have been processed in accordance with Japanese regulations and under supervision of official health authority and have been handled in a manner to prevent any contamination during the manufacturing, packaging and until the time of export.
- 4) The meat/meat products do not contain preservatives, additives, radioactive substances or any substances posing a harmful risk to human health.
- 5) The meat/meat products have been produced according to a residue and microbiological sampling program in accordance with regulatory requirements of Japan.

Name of meat inspector:

Official title:

Signature:

Name of prefecture or city:

(別紙様式 5 検査済証様式)

