別紙 SA-A1

（作成日：令和２年６月 19 日）
（最終更新日：令和５年９月１日）

サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱

１　目的

この要綱は、サウジアラビ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　定義

（１）　「サウジアラビア向け輸出牛肉」とは、サウジアラビア向けに輸出される牛肉をいう。

（２）　「と畜場等」とは、と畜場及び食肉処理施設（牛肉を分割し、又は細切する施設）をいう。

（３）　「認定と畜場等」とは、５（４）によりサウジアラビア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。

（４）　「設置者」とは、サウジアラビア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。

（５）　「都道府県等」とは、都道府県又は保健所設置市をいう。

（６）　「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。

（７）　「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。

（８）　「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。

３　サウジアラビアに輸出可能な牛肉の要件

サウジアラビア向け輸出牛肉は、以下の要件を遵守すること。

（１）　食肉衛生関係

ア　と畜検査に合格した牛に由来し、人の食用に適すると判断されたものであること。

イ　認定と畜場等において、とさつ、解体、分割及び細切（以下「とさつ等」という。）が一貫して処理されたものであること。

ウ　Gulf Cooperation Council Standardization Organization（ＧＳＯ）規則における残留物質等に関する基準に適合していること。

エ　疾病管理のためにとさつした牛由来ではないこと。

オ　日本で生まれ、飼育された牛由来であること。

カ　ＧＳＯ815 及びＧＳＯ323 に従って保管及び輸送されていること。

キ　遺伝子操作を行っていない牛由来であること。

（２）　家畜衛生関係

ア　牛海綿状脳症（ＢＳＥ）又は他の疾病の兆候が見られない健康な牛由来であること。

イ　肉、骨粉、脂肪かすなどの動物性タンパク質（魚粉及び哺乳期の代用乳を除く。）及び血粉や豚由来畜産物等のイスラム教の法（シャリーア）によって禁止されているものを給餌されたことがない牛由来であること。

ウ　BSE その他届出疾病により殺処分の対象になっていない牛、処理施設、繁殖施設、農場由来であること。

エ　動物用医薬品(成長促進剤を含む。)又は農薬使用時にGood Veterinary Practices が実施されている牛由来であること。

オ　ＧＳＯ1400 に従って運搬されている牛由来であること。

カ　日本が、ＢＳＥに関して国際獣疫事務局（ＯＩＥ）によって無視できるリスク国に認定されていること。

キ　飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和 28 年法律第 35 号）に基づき、家畜用飼料としての動物由来タンパク質の利用禁止等、ＢＳＥに関する規制が施行（平成 13 年 10 月 15 日）された後に生まれた牛由来であること。

（３）　その他

ア　ＧＳＯ993 に則り、サウジアラビア政府に登録されたハラールと畜証明書発行機関が発行するハラールと畜証明書が添付されていること。

イ　加工、輸送、保管の各段階において、サウジアラビア向け牛肉の要件を満たさない他の製品と区分されていること。

４　認定と畜場等の要件

認定と畜場等は、次の要件を満たさなければならない。

（１）　と畜場等関係

ア　と畜場法（昭和 28 年法律第 144 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）に基づく食肉処理業の営業許可を有し、かつ、と畜場法、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。

イ　食肉処理施設はと畜場に併設され、とさつ等が一貫して行われていること。

ウ　別添１「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」に適合していること。

エ　ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理を実施していること。

（２）　食肉検査関係

ア　都道府県等のと畜検査員により、認定と畜場等でとさつ及び解体されるすべての牛について、と畜検査が実施されていること。

イ　と畜検査員又は食品衛生監視員の監視指導により、別添１「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」に基づくと畜場等の衛生管理等の適正な実施が担保されていること。

ウ　都道府県等のと畜検査員又は食品衛生監視員により、認定と畜場等のＨＡＣＣＰに基づく衛生管理が適正に実施されていることが検証されていること。なお、

と畜場にあっては、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（生食発 0528 第１号）で示す外部検証が実施されていること。

エ　別添２「不正防止の基準」に基づく不正防止が実施されていること。

オ　都道府県等における食品衛生監視指導計画等に基づく残留物質検査の結果が、ＧＳＯ規則における基準にも適合していることを確認すること。なお、ＧＳＯ規則に基づく基準は別添３を参照すること。

５　認定等の手続

（１）　申請

設置者は、サウジアラビア政府に登録されたハラールと畜証明書発行機関からハラール認証を受けることが出来ることを証する書類を添付した上で、と畜場等を管轄する都道府県知事等に対し、別紙様式１により、関係書類を添付して申請すること。

（２）　都道府県等による審査

申請書を受け付けた都道府県知事等は、と畜場等の施設、設備等が３（１）及び４に掲げる要件に適合することを審査し、支障がないと認めたときは、別紙様式２により当該と畜場等の検査体制に関する資料を添えて厚生労働省宛て提出すること。

（３）　サウジアラビア政府への通知

厚生労働省は、申請書等について確認し、問題がないと判断された場合は、当該と畜場等について、サウジアラビア政府に通知すること。

（４）　と畜場等の認定

厚生労働省は、サウジアラビア側の手続が終了したことを確認した後、都道府県知事等に対して、当該と畜場等がサウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設として認定が可能となった旨連絡すること。都道府県知事等は、厚生労働省からの連絡を受けた後、当該と畜場等をサウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設として認定するとともに、その旨、厚生労働省に報告すること。

６　認定後の事務等

（１）　食肉衛生証明書の発行及び輸出検疫証明書の交付手続

①　事前に揃えておく書類

ア　サウジアラビアに牛肉を輸出しようとする者は、３（２）イ及びオの要件を満たしていることを証明する別紙様式３及び４により確認書及び申告書を用意すること。このうち、別紙様式３については、出荷元農場を管轄する家畜保健衛生所長に対し、確認書の発行を依頼すること。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４によることとすること。

イ　当該家畜保健衛生所長は、証明内容について立入検査等により確認を行い、要件を満たしていることが認められた場合は別紙様式３により確認書を発行

すると共に、確認書の原本の複写を、最低１年間発行した家畜保健衛生所において保管する。

② 食肉衛生検査所等への検査申請

認定と畜場等において、牛肉をサウジアラビアに輸出するために牛のとさつ等をしようとする者は、と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号）第７条に規定する検査申請書を提出すること。なお、輸出証明書発給システム、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（以下「ＮＡＣＣＳ」という。）により申請を行う場合にあっては、別添５によることとすること。

③ 食肉衛生証明書の発行

ア 食肉衛生検査所長等は検査に合格した牛肉であって、別紙様式５－１による食肉衛生証明書発行申請書が提出された場合、別紙様式５－２による食肉衛生証明書を別添６「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。当該証明書は、原本を申請者に対し交付するとともに、原本の写しを、食肉衛生検査所等において保管すること。

イ 食肉衛生証明書で「製品名及びＨＳコード」及び「個体識別番号」の記載が複数あり、当該記載欄に収まらない場合には、「製品名及びＨＳコード」及び「個体識別番号」に「See Annex」と記載し、それぞれ別紙様式５－３、別紙様式５－４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。

ウ 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、保管する場合であって、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、証明書の仮発行であることを明記して仮発行し、申請者から当該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。

エ 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こと。

④ 農林水産省動物検疫所への輸出検疫検査の申請

サウジアラビ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、農林水産省動物検疫所に対し、別紙様式３、４及び６の条件を確認した上で、以下の書面を添えて、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を提出し、輸出検査を申請すること。

ア ③に基づく食肉衛生証明書の写し（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）

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、申請年月日及び申請番号）

なお、輸出証明書発給システムにより②に基づき電子的な食肉衛生証明書

の発行申請を行っている場合は、原本は、当該システムを介し、食肉衛生検査所等から農林水産省動物検疫所宛てに直接提出されることから、申請者による提出は不要となる。

⑤　食肉衛生証明書の原本の提出

申請者が、③に基づく食肉衛生証明書の原本の交付を受けた場合は、動物検疫所に対し、当該原本を提出すること。

なお、輸出証明書発給システムにより③に基づき電子的な食肉衛生証明書の発行申請を行っている場合は、原本は、当該システムを介し、食肉衛生検査所等から農林水産省動物検疫所宛てに直接提出されることから、申請者による提出は不要となる。

⑥　農林水産省動物検疫所の輸出検疫証明書の交付

ア　農林水産省動物検疫所は、６（１）①、③及び④による提出書類等により、サウジアラビ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６によりサウジアラビアが求める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。

イ　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、ロットの再構成及び封印シールの開封等を行った場合には、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こと。

（２）　定期的な確認等

都道府県知事等は、と畜検査員又は食品衛生監視員を年１回以上認定と畜場等に派遣し、査察等を実施すること。

①　査察内容

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３（１）及び４が適正に実施されていることの確認を行うこと。

②　措置

都道府県知事等は、査察の結果、３（１）及び４が適正に実施されていないと判断した場合、次のいずれかの措置をとること。なお、イ、ウ又はエの措置をとる場合には、事前に厚生労働省に相談すること。

ア　改善指導

イ　認定の取消し

ウ　食肉衛生証明書発行の停止

エ　その他必要な措置

③　報告等

厚生労働省は、上記②イの措置をとった事について都道府県等より連絡を受けた場合、サウジアラビア政府へその旨通知を行うこと。

（３）　変更の申請及び認定の取下げの届出

ア　変更の申請

（ア）　と畜場等の設置者は５（１）の申請事項について変更しようとするとき

は、別紙様式７により都道府県等に申請し、了承を得ること。

（イ）　都道府県知事等は変更事項について、厚生労働省宛て提出すること。

（ウ）　厚生労働省は、（イ）により提出された書類を受理後、必要に応じて変更事項をサウジアラビア政府宛て通知すること。

イ　認定の取下げの届出

（ア）　都道府県知事等は別紙様式７によりと畜場等の設置者から認定の取下げの届出があった場合は、厚生労働省宛て提出すること。

（イ）　厚生労働省は、（ア）により提出された書類を受理後、速やかに当該施設の認定の取下げをサウジアラビア政府宛て通知すること。

７　輸送コンテナの封印

動物検疫所は、サウジアラビア向け輸出牛肉を積載した輸送コンテナに、固有の番号を記載し、開封時には破損する封印を施すこと。なお、サウジアラビア到着時のサウジアラビア当局による輸入時検査において、輸出から当該検査までの間に、上記封印が破損され、開封されていると見なされた場合、輸入が認められないことがある。

８　その他の留意事項

（１）　表示事項

容器包装の表示事項の要件についてはＧＳＯ9/2013 及びＧＳＯ997/2016 を参照すること。なお、消費期限の設定については関連するＧＳＯを参照すること。

（２）　保管及び輸送

ア　輸送コンテナには庫内温度をコンテナの外から読み取ることができる備え付けの温度計が装備されていること。

イ　冷凍肉に関しては、とさつ日からサウジアラビアに到着するまでの期間が４か月以内であること。

（３）　第３国経由での輸送

サウジアラビアへの輸送については、原則直行便であることに留意すること。また、輸送距離に問題がある場合や、直行便が存在しない場合のみ第３国経由での輸送が認められるが、経由地についてサウジアラビア当局に伝染性疾病清浄地域と認められている必要がある等、第３国経由での輸送には制約があるので留意すること。第３国経由での輸送について不明点がある場合は、サウジアラビア当局によく確認すること。

（別紙様式１　と畜場及び食肉処理施設設置者等申請様式）

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

サウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

サウジアラビア向け輸出牛肉を取り扱う［ と畜場 ・ 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　と畜場又は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）（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）サウジアラビア政府に登録されたハラールと畜証明書発行機関からハラール認証を受けることが出来ることを証する書類
（２）　衛生管理等に関する書類
　ア　組織の概要（設立年月日、従業員数、と畜場等の組織及び責任体制等）
　イ　施設の平面図
　ウ　衛生作業マニュアル
（３）ＨＡＣＣＰ等に関する資料
　ア　標準作業手順書に関する文書及び記録（区分管理の手順書も含む。）
　イ　ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録

（別紙様式２　都道府県知事等報告様式）

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

都道府県知事等名

サウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設について

下記施設について、と畜場及び食肉処理施設設置者からサウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設としての認定を受けたいとの申請があり、内容を審査したところ、要綱に規定する要件等に適合していると認められましたので、提出いたします。

記

１　と畜場及び食肉処理施設の名称、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）

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）　食肉衛生検査所等の検査体制についての資料

ア　食肉衛生検査所等の概要（組織図も含む。）

イ　サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱４（２）及び６（１）③に関する資料

（２）　申請書（添付書類を含む。）の写し

（別紙様式３　確認書（サウジアラビア向け））

年　　月　　日

動物検疫所長　殿

都道府県　○○家畜保健衛生所長

サウジアラビア向け輸出牛肉について

「農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規定」（令和２年４月１日付け財務大臣・厚生労働大臣・農林水産大臣決定）の別紙 SA-A1「サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱」６（１）①の規定に基づき、下欄１の牛について、下欄２から５を満たしていることを確認しました。

１．輸出する製品の由来牛の詳細

個体識別番号	
飼養施設の所有者氏名又は名称	
飼養施設所在地	
申請者の名称	
申請者の住所	

２．　上記の牛は、肉、骨粉、脂肪かすなどの動物性タンパク質（魚粉及び哺乳期の代用乳を除く）及び血粉や豚由来畜産物等のイスラム教の法（シャリーア）によって禁止されているものを給餌されたことがないものです。

３．　上記の牛は、疾病の兆候が見られない、輸送に適する健康なものです。

４．　上記の牛に投与したワクチンの種類及び投与日については別紙のとおりです。

５．　上記の牛は、以下に示すような牛を含みません。

(1)　出産前 3 ヶ月未満の牛（獣医師の許可を得ている場合を除く。）
(2)　負傷している牛
(3)　片側又は両側の目が失明している牛
(4)　開放創があり、排膿している牛

（別紙様式４　申告書（サウジアラビア向け））

年　　月　　日

動物検疫所長　殿

申請者の名称：
住所：

サウジアラビア向け輸出牛肉について

「農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規定」（令和２年４月１日付け財務大臣・厚生労働大臣・農林水産大臣決定）の別紙 SA-A1「サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱」６（１）①の規定に基づき、私（申告者）は、下欄１の牛について、下欄２から５を満たしていることを申告します。

１．輸出する製品の由来牛の詳細

個体識別番号	
飼養施設の所有者氏名又は名称	
飼養施設所在地	
と畜場の名称	
と畜場の所在地	

２．　上記の牛は、ＧＳＯ1400 3.1、3.2、3.4 及び 3.5 の規則を遵守した方法でと畜場へ輸送されたものです。

３．　家畜運搬車は、ＧＳＯ1400 3.3 及び 3.5 の規格を満たす車両又は船を使用しました。

４．　家畜運搬車への積込みは、ＧＳＯ1400 3.1 及び 3.6 の規則に則った方法で行われました。

５．動物の運搬車からの積み下ろしは、ＧＳＯ1400 3.7 の規則に則った方法で行わ

れました。

以上の申告内容について事実と相違ありません。

（別紙様式５－１　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：）

サウジアラビ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サウジアラビ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）

到着地		
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	
消費期限		

保存条件	□冷蔵　□冷凍
保管・輸送条件	
ロット番号/Batch No.	
動物の種類	
合計梱包の数（数量・単位）	
合計正味重量（Net weight）	Kg
合計総重量（Gross weight）	Kg
個体識別番号	

２　明細情報（英語記載）

製品名	HS コード

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

（別紙様式５－２　食肉衛生証明書様式）

サウジアラビア向け輸出食肉衛生証明書

証明書番号：.....

証　明　日：.....

Ⅰ．積荷の詳細

（獣畜の種類）	（製品名及び HS コード）	（ロット番号）
（包装数）	（総重量及び実重量）	（個体識別番号）
（保管・輸送条件）	（消費期限）	（仕向地）
（荷送人氏名）	（荷送人住所）	
（荷受人氏名）	（荷受人住所）	

Ⅱ．製品製造施設

施設名	施設番号	所在地
（と畜場）		
（食肉処理場）		

と畜年月日：.....

製造年月日：.....

製品の温度：　□常温　□冷蔵　□冷凍

以下の内容を証明します:

1) 食肉は安全であり人の食用に適する。

2) 食肉が由来する動物（牛）は認定と畜場等においてとさつ及び解体から分割まで一貫して行われている。

3) 食肉が由来する動物（牛）は公的獣医師による生体検査及びと畜後検査を受けている。

4) 食肉を扱う施設は所管当局による監視を受けており、HACCP に基づく衛生管理を実施している。

5) 食肉は GCC 規則で定められている MRL を超えた有害物質を含まない。

6) 食肉は疾病管理のためにとさつした（殺処分した）動物由来ではない。

7) 食肉は、2001 年 10 月 15 日以降に日本で生まれ、飼育された動物（牛）に由来する。

8) 公的検査により、食肉はホルモン剤、抗生物質、農薬、重金属その他の汚染物質の残留が GSO 規則（SFDA. FD 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193）で定められている基準に適合する。

9) 食肉は GSO815 及び GSO323 に従って保管及び輸送されている。

10) サウジアラビア向け食肉は、加工、輸送及び保管の各段階において、本証明書に示されている要件を満たさない製品と区分されている。

署名 ：.....

所属及び役職 ：.....

所属する自治体名 ：.....

（別紙様式５－３　食肉衛生証明書Annex様式（製品名及びＨＳコード））

Annex

Certificate No. _____

Date of signature（発行日）: _____

製品明細

製品名	HS コード

(Signature of official：署名) : _____

(Name of official：氏名) : _____

(Official title：役職名) : _____

（別紙様式５－４　食肉衛生証明書Annex様式（個体識別番号））

Annex

Certificate No. _____

Date of signature（発行日）: _____

Identification number of cattle(個体識別番号)

(Signature of official：署名): _____

(Name of official：氏名): _____

(Official title：役職名): _____

（別紙様式６　輸出検疫証明書様式）

Health Certificate for Export of Meat(Beef) and Meat Products to the KSA

Logo

الشهادة الصحية لتصدير اللحوم (الأبقار) ومنتجاتها إلى المملكة العربية السعودية

I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان
			I.5	Country of origin بلد المنشأ	ISO code رمز الأيزو
			I.6	Country of Destination بلد الوصول	ISO code رمز الأيزو
I.7	Producer Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة الصانعة/المسلخ الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
	Halal Slaughtering Certificate Source:	مصدرها:	I.9	Certificate No:	رقم الشهادة
I.10	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول/منفذ الدخول	I.11	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل
I.12	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل ☐ جوي ☐ بحري ☐ بري	I.13	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
			I.14	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد

I.15 Commodities Certified for: تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:

Human Consumption Directly: ☐ الاستهلاك الآدمي مباشرة: After Further Process ☐ بعد معالجة إضافية Other ☐ أخرى

I.16 Identification of the Food Products توصيف وتصنيف الأغذية

Name & Description of Food اسم ووصف المادة الغذائية	HS-Code بند التعرفة الجمركية	Treatment Type نوع المعالجة	Brand Name العلامة التجارية	Production Date تاريخ الإنتاج	Expiry Date تاريخ الانتهاء	No Packages عدد الطرود	Batch/Lot No. رقم التشغيلة/الدفعة	Total Weight الوزن الكلي

I.17 Health Attestations الإفادات الصحية

The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption	أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي
Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the Saudi Food and Drug Authority.	تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وموافق عليه من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة.
The meat and/or meat product from animals that have been subjected to ante-mortem and post- mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.	أن اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.
The meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	تم إجراء عمليات تداول اللحوم و/أو منتجاتها في منشأه خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues in meat and/or meat product does not exceed the MRLs required by GCC.	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة.
The meat and/or meat product originates from animals that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.	أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها.
The meat and/or meat product has not been derived from animals fed on processed animal protein, excluding milk substitute during lactation period and fishmeal.	أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها حيوانات لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنع، باستثناء بدائل الحليب أثناء فترة الرضاعة أو تلك من الأسماك.
Meat derived from animals that were born and reared in Japan and from livestock that were officially registered at the competent authority of the exporting country.	أن اللحوم ناتجة من حيوانات ولدت ونشأت في بلد المنشأ من قطعان مسجلة رسمياً لدى الجهات المختصة في بلد المنشأ.
The meat has been obtained from animals which have been reared in territory/ies [Japan]	تم إنتاج اللحم من حيوانات تربت في المقاطعة/ المقاطعات [اسم المقاطعة]
The meat comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur naturally by multiplication and /or natural recombination.	مصدر اللحوم من حيوانات غير محوره وراثياً (معدلة) أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة.

The meat has been obtained from animals which have been transported from farms in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO 1400	أن يكون مصدر اللحم من حيوانات تم نقلها من المزارع بما يتوافق مع متطلبات المواصفات القياسية الخليجية رقم 714 و 1400.
The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Article 11.4.3.	أن تكون الدولة أو المنطقة متوافقة مع الاشتراطات المذكورة في البند رقم (11.4.3) من دستور حيوانات اليابسة.
The cattle from which the fresh meat and meat products were derived were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants had been effectively enforced.	أن اللحوم ومنتجاتها ناتجة من أبقار مولودة بعد تاريخ فرض الحظر فعلياً على استخدام البروتين الحيواني (meat-and-bone meal) الناتج من المجترات.
The carcass or its parts have been marked with a health mark in accordance with [GSO 996].	وجود العلامة الصحية (الختم) على الذبائح أو أجزاء الذبائح حسب المواصفة القياسية الخليجية 996
According to official analyses, harmful residues of hormones, antibiotics, pesticides, heavy metals or any other pollutants in the products meet the standard values set by the GSO relevant standard (SFDA.FD 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193)	بناءً على التحاليل الرسمية فإن المنتج لا يحتوي على متبقيات ضارة من الهرمونات، المضادات الحيوية، المبيدات، المعادن الثقيلة أو غيرها من الملوثات وفقاً للمواصفات الخليجية SFDA.FD 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193.
The meat has been stored and transported in accordance with GSO 815 and GSO 323.	تم تخزين اللحوم ونقلها طبقا للمواصفات القياسية الخليجية GSO 815.و323 GSO
The meat has been obtained separate from meat not conforming to the requirements set out in this certificate during all stages of its production, transport and storage.	تم إنتاج اللحم بمعزل تام عن أي لحوم لا تتوافق مع المتطلبات المنصوص عليها في هذه الشهادة خلال جميع مراحل الإنتاج والنقل والتخزين.
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate	أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position **Name of the Responsible Department** **Official Stamp** **Date:**	**اسم ووظيفة الشخص المختص** **اسم الإدارة التي يتبع لها** **الختم الرسمي** **التاريخ:**

（別紙様式７　変更の申請又は認定の取下げの提出）

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）

サウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設の（変更の申請・認定の取下げの届出）

「サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の
［ 申請事項の変更について申請します ・ 認定の取下げについて届け出ます ］。

記

１　認定と畜場等の名称及び所在地

２　認定事項変更の場合、変更事項

３　変更・認定取下げ理由

４　変更・認定取下げ年月日

５　添付資料

別添１　施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準

１　枝肉及び部分肉等(部分肉及び部分肉を細切したものをいう。以下同じ。)の洗浄は、使用水（水道水又は飲用に適する水をいう。）のみを使用し、食塩や食品添加物（次亜塩素酸及び酢酸を含む。）を用いないこと。
２　冷蔵の枝肉及び部分肉等の温度は１±0.5℃となるように保管すること。
３　冷凍肉は、速やかに－18℃になるまで－40℃で急速に冷凍し、－18℃を超えないように保管すること。
４　枝肉及び部分肉等を冷蔵室で保管する場合、冷蔵室の温度を－0.5±1℃で管理すること。
５　冷蔵室及び冷凍室には室外から温度を読み取ることができる温度計を設置し、温度記録を保管すること。
６　冷蔵室及び冷凍室には湿度計を設置すること。
７　施設の出入り口は、自動閉鎖式であること。
８　消毒剤等（消毒剤、洗浄剤、殺虫剤、殺鼠剤、農薬等）は、保管場所を定め、適切に保管すること。
９　加工、輸送及び保管の各段階において、サウジアラビア向けのものとサウジアラビア向けでないものが接触しないよう、ロット区分等の管理を行い、取り扱われていること。
10　枝肉や部分肉等の微生物試験を行う場合は以下の基準に適合すること。
　検体１ｇ（又は1cm^2）当たり、
ア　一般生菌数
　10^6CFU 以下であること。また、５検体中 10^5CFU を超えるものが２検体以下であること。
イ　サルモネラ属菌
　検出されないこと。
ウ　腸管出血性大腸菌 0157
　検出されないこと。

別添２　不正防止の基準

（１）食肉衛生検査所等は、包装された製品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　製品に直接触れる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、検査済証（別記様式１）を貼付等すること。

イ　製品の梱包（カートン等）には、上記の検査済証を貼付等するとともに、施設番号を印字したシール（別記様式２）により、開梱時に破られるような方法で封印を施すこと。

（２）食肉衛生検査所等は、（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。

〔別記様式１〕

〔別記様式２〕

ＪＡＰＡＮ　ＩＮＳＰ’Ｄ　＆　Ｐ’Ｓ’Ｄ　ＸＸＸＸＸＸ

令和２年５月現在

別添３　ＧＳＯ規則における残留物質等に関する基準

（出典）

・GSO 2481/2015(Maximum Residues Limits (Mrls) of Veterinary Drugs In Food)
・SFDA.FD 382/2018 (MAXIMUM LIMITS OF PESTICIDE RESIDUES IN AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTS)
・GSO CAC 193:2008 CODEX STAN 193:1995 (General Standard for contaminants & toxins in food)

（留意点）

・下記の表はサウジアラビアと日本国内の基準が異なるものについて、示したものである。必要に応じて、最新のＧＳＯ規則を確認すること。

（残留物質等に関する基準）　MRLs(ppm)

	筋肉		肝臓		腎臓		脂肪	
	日本	SA	日本	SA	日本	SA	日本	SA
ABAMECTIN	0.02	0.005	0.1	-	0.06	0.05	0.1	-
ALBENDAZOLE	0.02	-	1	0.1	1	0.05	0.02	-
AMITRAZ	0.02	-	0.4	0.2	0.4	0.2	0.2	-
AMOXICYLLIN	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	0.01
AMPICILLIN	0.03	0.01	0.04	0.01	0.03	0.01	0.03	0.01
APRAMYCIN	0.5	0.05	5	2	15	-	0.5	-
CEFAPIRIN	0.03	0.02	0.03	0.02	0.03	0.02	0.03	0.02
CEFTIOFUR	1	0.1	2	-	6	2	2	0.5
CLENBUTEROL	0.0002	0.0001	0.0006	0.0005	0.0006	0.0005	0.0002	
CLOXACILLIN	0.04	0.01	0.04	0.01	0.04	0.01	0.04	0.01
CYFLUTHRIN	0.02	-	0.02	0.01	0.02	0.01	0.2	-
CYPERMETHRIN	0.1	0.05	0.05	-	0.05	-	0.2	-
DANOFLOXACIN	0.2	0.07	0.4	0.07	0.4	-	0.1	-
DELTAMETHRIN and TRALOMETHRIN	0.5	0.03*[1]	0.05	-	0.05	-	0.5	-
DIAZINON	0.02	-	0.03	0.02	0.03	0.02	2	0.7
DIHYDROSTREPTOMYCIN and STREPTOMYCIN	0.6	0.3*[2]	0.6	0.3*[2]	1	0.3*[2]	0.6	0.5*[2]
DORAMECTIN	0.01	-	0.1	0.07	0.03	-	0.15	0.1
EPRINOMECTIN	0.1	0.05	2	1	0.3	-	0.25	-

ERYTHROMYCIN	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1
FLUNIXIN	0.02	-	0.3	0.02	0.1	0.02	0.03	-
GENTAMICIN	0.1	-	2	0.5	5	1	0.1	-
HALOFUGINONE	0.01	-	0.02	-	0.02	-	0.03	0.025
IVERMECTIN	0.01	-	0.1	0.07	0.01	-	0.04	-
MELENGESTROL ACETATE	0.001	-	0.01	-	0.002	-	0.02	0.018
MONENSIN	0.01	-	0.1	0.02	0.01	-	0.1	0.05
MONEPANTEL	0.3	-	2	1.5	1	-	7	-
NARASIN	0.02	0.015	0.05	-	0.02	0.015	0.05	-
OXFENDAZOLE, FEBANTEL and FENBENDAZOLE	0.1	0.05*[3]	0.5	0.5*[3]	0.1	0.05*[3]	0.1	0.05*[3]
OXYTETRACYCLINE, CHLORTETRACYCLINE and TETRACYCLINE	0.2	0.1*[4]	0.6	0.3*[4]	1	0.6*[4]	0.2	0.1*[4]
PERMETHRIN *5	0.4	0.05	0.1	0.05	0.1	0.05	1	0.5
PIRLIMYCIN	0.1	-	1	0.5	0.4	-	0.1	-
RACTOPAMINE	0.01	-	0.04	-	0.09	0.01	0.01	-
SALINOMYCIN	0.02	-	0.4	0.35*[6]	0.5	-	0.02	-
SPECTINOMYCIN	0.5	-	2	1	5	1	2	1
TILMICOSIN	0.1	0.05	1	-	0.3	-	0.1	-
TRICLABENDAZOLE	0.3	0.25	0.9	0.85	0.4	-	0.1	-
TULATHROMYCIN	0.3	0.1	5	2	3	1	0.2	0.1
ACETAMIPRID	0.1	0.02	0.2	0.05	0.2	0.05	0.1	0.02
BUPROFEZIN	0.05	-	0.1	0.05	0.05	-	0.1	-
CARBENDAZIM, THIOPHANATE, THIOPHANATE-METHYL and BENOMYL	0.1	0.05*[7]	0.4	0.05*[7]	0.1	0.05*[7]	0.07	-
CHLORANTRANILIPROLE	0.2	-	0.3	0.2	0.2	-	0.3	-
CHLORMEQUAT	0.3	0.2	1	-	1	0.5	0.1	-
CHLOROTHALONIL	0.02	-	0.03	-	0.3	0.2	0.1	-
CHLORPYRIFOS-METHYL	0.05	-	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	-
CYPROCONAZOLE	0.03	-	1	-	1	-	0.03	0.02
CYROMAZINE	0.3	-	0.3	0.03	0.3	0.03	0.05	-

DIFENOCONAZOLE	0.2	-	2	0.2	2	0.2	0.2	-
ENDOSULFAN	0.1	-	0.2	0.1	0.2	0.03	0.1	-
ETOFENPROX	0.2	-	0.3	0.05	0.4	0.05	6	0.5
ETOXAZOLE	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	0.01
FENPYROXIMATE	0.1	0.02	0.5	0.01	0.5	0.01	0.1	0.02
FLUOPYRAM	0.8	0.5	5	3	0.8	0.5	0.8	-
FLUSILAZOLE	0.1	1	2	-	2	-	1	-
FLUTOLANIL	0.05	-	0.5	0.2	0.5	0.1	0.1	-
GLUFOSINATE	0.05	-	6	0.1*[8]	4	0.1*[8]	0.4	-
IMIDACLOPRID	0.3	0.1	0.3	-	0.3	-	0.3	-
INDOXACARB	1	-	0.5	0.05	0.5	0.05	1	-
ISOPYRAZAM	0.03	0.01	0.02	-	0.02	-	0.03	-
LINDANE	0.02	-	1	0.01	1	0.01	3	0.1
MELOXICAM	0.02	0.01	0.05	-	0.05	0.02	0.02	-
METHOPRENE	0.1	-	0.1	0.02	0.1	0.02	0.2	-
MYCLOBUTANIL	0.03	0.01	0.4	0.01	0.07	0.01	0.02	-
PARAQUAT	0.05	0.005	0.3	0.05	0.5	0.05	0.05	-
PHORATE	0.05	0.02	0.05	0.02	0.05	0.02	0.05	-
PIRIMICARB	0.05	0.01	0.1	0.01	0.1	0.01	0.05	-
PROPICONAZOLE	0.05	0.01	0.5	0.01	0.5	0.01	0.05	0.01
PROTHIOCONAZOL	0.01	-	0.6	0.5	0.6	0.5	0.05	-
SAFLUFENACIL	0.02	0.01	50	0.3	0.3	-	0.04	0.01
SPINETORAM	0.2	-	0.02	0.01	0.02	0.01	0.2	-
SPINOSAD	2	-	5	2	2	1	10	-
SPIRODICLOFEN	0.02	0.01	0.1	0.05	0.1	0.05	0.02	0.01
TEBUFENOZIDE	0.05	-	0.05	0.02	0.02	-	0.2	-
TRIADIMEFON	0.05	0.02	0.4	0.01	0.4	0.01	0.6	-
TRIADIMENOL	0.05	0.02	0.4	0.01	0.4	0.01	0.6	-
鉛	-	0.1	-	0.5	-	0.5	-	0.1

＊1 Deltamethrin のみの基準値

＊2 Dihydrostreptomycin 及び Streptomycin 単体の基準値

＊3 Oxyfendazole のみの基準値。Febantel 及び Fenbendazole の基準値は共に 0.05（筋肉）/0.1（肝臓）/0.05（腎臓）/0.05（脂肪）

＊4 Oxytetracycline、clortetracycline 及び tetracycline 単体の基準値

＊5 GSO 2481 における基準値。SFDA.FD382 における基準値は 1（筋肉）/0.1（肝臓）/0.1（腎臓）/-（脂肪）

＊6 Salinomycin Sodium での基準値。なお、令和 2 年 8 月 25 日から日本の基準値は 0.1 に変更

＊7 Carbendazim のみの基準値

＊8 Glufosinate ammonium での基準値

別添４

輸出証明書発給システム又は電子メールによる
確認書の発行申請手続

１　確認書の発行申請前の手続

（１）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きを行うこと。

２　確認書の発行申請手続

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確認書の発行申請に必要な書類を管轄の家畜保健衛生所宛てに提出すること。

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）輸出証明書発給システムにより申請した場合、確認書は、システムによる電子的な交付となる。

別添５

輸出証明書発給システム、電子メール又はＮＡＣＣＳ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

（１）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）ＮＡＣＣＳにより発行申請を行う場合

申請者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているＮＡＣＣＳ掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

なお、ＮＡＣＣＳを使用して輸出証明書発給システムに申請を行う場合は、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に基づく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、電子メール又はＮＡＣＣＳ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等宛てに提出すること。なお、輸出証明書発給システム又はＮＡＣＣＳを使用して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６－１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、受取方法について食肉衛生検査所等とあらかじめ調整すること。

別添６

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作成すること。（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。

２　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「(訂正前の証明書の発行日).付け証明書番号 No.(訂正前の証明書の発行番号)の差し替え」と記載すること。（例　2022/1/31.付け証明書番号 No.2200001 の差し替え）