

(作成日：平成 27 年 6 月 11 日)  
(最終更新日：令和 4 年 10 月 1 日)

## バーレーン向け輸出牛肉の取扱要綱

### 1 目的

この要綱は、バーレーン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を定めるものである。

### 2 バーレーン向け輸出牛肉を取り扱うと畜場等の認定

- (1) バーレーン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、食肉処理場は牛肉を分割し、又は細切する施設をいう。）の設置者又は営業者は、アラブ首長国連邦政府により認定されたハラールと畜証明書発行機関による認証を受けた上で、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、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、当該と畜場等をバーレーン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、名称及び所在地をバーレーン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、バーレーン政府より輸入が認められる。

### 3 バーレーン向け輸出牛肉の要件

- (1) 圧縮空気又はガスを頭蓋空内に注入する機器を用いたスタンニング又はピッシングを行っていないこと
- (2) と畜前検査及びと畜後検査に合格し、BSEの疑いのない又は陽性でない牛由来であること
- (3) 30か月齢超の牛の頭部（舌、頬肉及び皮を除く。）、脊髄、脊柱並びに全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部を含まないこと
- (4) 30か月齢超の牛の頭蓋及び脊柱からの機械的除去肉を含まないこと

### 4 食肉衛生証明書の発行

- (1) バーレーン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。）に対し、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。）、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（本要綱において「NACCS」という。）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、かつ、ハラールと畜証明書が添付されたものであることが確認された牛肉について、別紙様式3-2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。
- (3) 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3-3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。
- (4) 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。
- (5) 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。

- (6) バーレーン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バーレーン向け輸出牛肉に添付して輸出する。
- (7) 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。
- (8) 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。

## 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 バーレーン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4の検査済証を貼付等すること
  - イ バーレーン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 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)の条件又はバーレーン向け輸出牛肉が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。

(別添 1)

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 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 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  
電話番号  
(法人にあつてはその所在地、名称、代表者の氏名)

バーレーン向け輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

バーレーン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) 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）
  - (2) アラブ首長国連邦政府により認定されたハラールと畜証明書発行機関による認証を受けたことを証する書類

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

バーレーン向け輸出牛肉取扱施設の認定について

下記施設をバーレーン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）
- 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

(別紙様式 3 - 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  
(法人にあつてはその名称、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：

バーレーン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バーレーン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）	
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 BEEF FROM JAPAN TO THE KINGDOM OF BAHRAIN**

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 was derived from bovines that 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.
- 2) The meat was derived from animals which were subjected to and passed ante-mortem and post-mortem inspections and were not suspect or confirmed BSE cases.
- 3) The meat was produced and handled in a sanitary manner which ensured that such products do not contain and are not contaminated with the either of following:
  - a) Tissues including head (except the tongue, cheek meat and skin), spinal cord and vertebral column from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum (limited to a two-meter portion from its junction with the cecum) from cattle of all ages; or
  - b) Mechanically separated meat from the skull and vertebral column from animals over 30 months of age.

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)


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

(Name of official : 氏名) : \_\_\_\_\_

(Official title : 役職名) : \_\_\_\_\_

(別紙様式4 検査済証様式)

