

(作成日：平成 30 年 11 月 27 日)
(最終更新日：令和 4 年 10 月 1 日)

大韓民国向け輸出殻付き家きん卵の取扱要綱

1 目的

この要綱は、大韓民国向け輸出殻付き家きん卵（本要綱において「韓国向け輸出卵」という。）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 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発行に関する手続を定めるものである。

2 定義

本要綱において「殻付き家きん卵」とは、鶏、アヒル及びうずらの卵（加熱したものを除く）をいう。

3 韓国向け輸出卵の要件

韓国向け輸出卵は、次の要件を満たすこと。

(1) 家畜衛生に係る要件

韓国向け輸出卵は、あらかじめ農林水産省消費・安全局動物衛生課に登録された農場由来であり、別添 1 「食用品卵の輸入衛生条件」（韓国農林畜産食品部告示第 2017-1 号）の 1、3～5、6 及び 7 の条件を満たしていること。

(2) 食品衛生に係る要件

韓国向け輸出卵は、あらかじめ韓国政府に認定されている洗卵及び包装を行う施設（本要綱において「輸出卵選別包装施設」という。）において取り扱われ、以下の要件に適合していること。

ア 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）及び韓国の衛生関連規定で定める基準*1に適合するよう、殻付き家きん卵の収集、取扱い、包装、運搬、保管が行われていること。

イ 衛生上問題がない家きんから得られた卵（10 に基づき農林水産省に登録された生産農場由来の卵であることをいう。）であり、人の食用に適合していること。

ウ 製品は、以下の基準を満たしていること。

① 卵は、可能な限り 0～15℃で保管・輸送すること。

② 卵を洗浄する場合は使用水（水道水又は飲用に適する水をいう。）を用

い、100～200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等以上の効果を有する殺菌剤で洗浄すること。洗浄水の温度は 30℃以上、かつ、品温より 5℃以上高くすること。

③ 一度冷蔵保管した又は洗浄した卵は、冷蔵（0～10℃）で保管・輸送すること。

エ 韓国向け輸出卵は、別添 2 の韓国の卵に係る残留農薬等の基準に適合していること及びサルモネラ・エンテリティディスが陰性であること。

オ 韓国向け輸出卵の容器又は包装は、食品衛生法及び韓国の衛生関連規定^{*1}で定める基準及び規格に適合し、人の健康を損なうおそれがなく、環境汚染を起こさないものを用いること。

カ 製品は、韓国に到着するまで汚染を防止できるよう、衛生的な方法で、包装、保管、管理され、適切に運送されること。

キ 韓国向け輸出卵選別包装施設から出荷される際、容器・包装に製品名、製造者及び包装年月日又は流通期限^{*2}を表示すること。ただし、輸出された韓国向け輸出卵が、韓国国内を流通する時点において、消費者に販売する製品の最小販売単位の容器・包装に対し、流通期限の表示が義務付けられていることに留意すること。

ク 韓国向け輸出卵選別包装施設から出荷される際、卵殻に産卵日^{*3}を表示すること。

* 1 韓国の衛生関連規定で定める基準は、以下のホームページから閲覧できる。

<http://www.mfds.go.kr/>

* 2 消費者に販売することが認められる期限。韓国においては、卵の収集販売業者が、製品の特性やその他の流通事情を考慮して危害の発生防止と品質を保証することができるよう流通期限を表示することとされている。なお、韓国政府が推奨している卵の品質保証期間（流通期限から包装年月日を差し引いた期間をいう。12（3）において同じ。）は、洗浄卵かつ冷蔵流通で 45 日であることから、輸出する際は参考とすること。

* 3 韓国の衛生関連規定「畜産物の表示基準 [別表 1]」に基づき、産卵日は家きんが卵を産んだ日をいうが、産卵時期から 36 時間以内に採集した場合には、採集した日を産卵日として表示することができる。

4 韓国向け輸出卵選別包装施設の要件

韓国向け輸出卵選別包装施設は、次の要件を満たすこと。

- (1) 当該施設を管轄する都道府県、保健所設置市又は特別区（本要綱において「都道府県等」という。）による計画的な監視指導を受けていること。
- (2) 食品衛生法に適合していること。
- (3) SSOP（Sanitation Standard Operating Procedures：衛生標準作業手順）、PRP（Prerequisite Program：前提条件プログラム）等の食品安全管理プログラムを文書で作成し、運用すること。また、当該プログラムに基づいて記

録を作成し、最終作成日から2年以上保存すること。

- (4) 韓国向け輸出卵選別包装施設の食品安全管理プログラムは、施設の衛生的で安全な畜産物等を生産するための原料卵の搬入から処理、包装、出荷までの全ての過程について手順が文書化されなければならない、不適合な事例が確認された場合、これに対する措置も含まれていること。また、関連の記録は、2年以上保存すること。
- (5) 韓国向け輸出卵の洗卵等に使用する水は、使用水を用いること。
- (6) 生産する卵の回収に係る手続を文書において定めること。また、最終製品から原料まで遡ることが可能であること。

5 韓国向け輸出卵選別包装施設の認定手続等

- (1) 殻付き家きん卵の選別包装施設の設置者等（本要綱において「設置者等」という。）は、韓国向け輸出卵を取り扱おうとする場合は、別紙様式1-1に以下の添付書類を添付して、別紙様式2により当該施設を所管する都道府県知事、保健所設置市長又は特別区長（本要綱において「都道府県知事等」という。）宛て申請すること。なお、別紙様式1-1及び添付書類は、韓国食品医薬品安全処宛て送付することから、電子媒体で申請すること。

ア 施設に対する点検の結果（申請時点から直近のもの）

- ① 「食品衛生監視票について」（令和3年3月26日付け薬生食監発0326第5号）に基づく当該施設の食品衛生監視票結果の写し（日本語）
- ② 別紙様式1-2（①の英訳）
- ③ ①の監視票において減点項目がある場合は、当該項目の改善措置文書（英訳版）

イ 卵選別包装施設の営業に係る都道府県等への届出の状況がわかる書類（届出の必要がない施設については不要）及び英訳版

ウ HACCP プラン又は衛生管理に関するプラン（日本語及び英語）

- ① HACCPを導入している施設
 - a) HACCPプランの目次
 - b) HACCP計画表（CCP（Critical Control Point：重要管理点）、CL（Critical limit：管理基準）、モニタリング方法、改善措置及び検証方法を含む。）
 - c) CCPが記載された輸出製品の作業工程図
 - d) CCPがない場合、危害分析表、管理ポイント及びモニタリング方法並びに輸出製品の作業工程図
 - e) 輸出する製品の概要、サルモネラ属菌検査結果、記録の保存期限及び製品から原料へのトレースバック方法の概要
 - f) 韓国向け輸出卵に設定予定の品質保証期間を示した書類
- ② HACCPを導入していない施設

- a) 施設における文書化された衛生管理のプログラム（SSOP 等）の目次
 - b) 施設の概要及び衛生管理のプログラムの要約（記録の保存期限、製品から原料へのトレースバック方法を含む）
 - c) モニタリングの点検表の写し（チェックリスト）
 - d) 輸出製品の作業工程図
 - e) 輸出する製品の概要及びサルモネラ属菌検査結果
 - f) 韓国向け輸出卵に設定予定の品質保証期間を示した書類
- (2) 申請を受けた都道府県知事等は、取り扱われる殻付き家きん卵が 3（2）に掲げる要件、当該施設が 4 に掲げる要件を満たしていることを確認し、支障がないと認めたときは、別紙様式 3 により、厚生労働省宛てに報告する。
- (3) 厚生労働省は、（2）の報告を受けた場合、当該施設の認定を韓国食品医薬品安全処宛てに要請する。
- (4) 厚生労働省が韓国食品医薬品安全処から認定した旨の通知を受理した後、厚生労働省のホームページ上で施設認定リストを公表した時点をもって、当該施設を本要綱に基づき認定された韓国向け輸出卵選別包装施設として取り扱うこととする。
- (5) 設置者等は、韓国向け輸出卵に係る韓国の衛生関連規定で定める基準及び規格について自ら情報収集を行うとともに、必要に応じて、サルモネラ属菌及び残留動物用医薬品等の検査を実施すること等により、韓国の衛生関連規定で定める食品の基準及び成分規格を満たしていることを確認すること。

6 韓国向け輸出卵選別包装施設の変更又は廃止

- (1) 韓国向け輸出卵選別包装施設の設置者等は、当該施設の名称、認定番号、所在地（住所表記の変更を含む。）の変更があった場合には、別紙様式 1－1 及び別紙様式 4 により、当該施設を管轄する都道府県知事等宛てに申請する。
- (2) 韓国向け輸出卵選別包装施設の設置者等は、取り扱う韓国向け輸出卵及びその施設が 3（2）及び 4 に掲げる要件に適合しなくなった場合、又は、全ての殻付き家きん卵の韓国への輸出を行わないとした場合には、別紙様式 4 により速やかに都道府県等宛てに廃止の申請を行う。
- (3) (1) 及び (2) の申請を受けた都道府県知事等は、別紙様式 5 により厚生労働省宛てに報告する。
- (4) 厚生労働省は、(3) の報告を受けた場合、5（3）及び（4）に準じて手続を行う。

7 韓国向け輸出卵選別包装施設の認定取消し

- (1) 以下のいずれかに該当することが判明した場合には、厚生労働省は、当該韓国向け輸出卵選別包装施設からの韓国向け輸出卵に対する輸出検疫証明

書の発行の一時停止を農林水産省宛てに、又は認定の取消しを韓国食品医薬品安全処宛てに要請することができる。

ア 韓国向け輸出卵又は韓国向け輸出卵選別包装施設が3（2）又は4に掲げる要件に適合しないことが判明したとき。

イ 韓国向け輸出卵選別包装施設の設置者等が、虚偽その他不正な方法で申請又は変更を行ったとき。

ウ 韓国向け輸出卵選別包装施設において生産された製品を原因とする食中毒事案が発生した場合、又は食品衛生法違反の事案が確認されたとき。

エ アからウのほか、韓国食品医薬品安全処長が、韓国の法令に基づき、認定取消し等を判断したとき。

（2） 厚生労働省は、（1）の措置を行った場合には、韓国政府へその旨を通知する。

（3） （1）の措置により、輸出の一時停止又は認定が取り消された施設について、当該施設の設置者等がその原因を調査し、改善措置及び予防措置を採り、かつ、当該施設を管轄する都道府県知事等によって改善が確認された場合、都道府県知事等は、当該施設に関する報告を厚生労働省宛てに行う。

（4） 厚生労働省は、（3）の報告を受けた場合、農林水産省宛てに韓国向け輸出卵に対する輸出検疫証明書の発行の一時停止の解除又は韓国食品医薬品安全処宛てに韓国向け輸出卵選別包装施設の再認定を要請する。韓国食品医薬品安全処は必要に応じて当該施設に対する現地調査を実施する。

8 韓国向け輸出卵選別包装施設リストの農林水産省への連絡

厚生労働省は、5～7に基づき韓国向け輸出卵選別包装施設の認定、変更又は取消しが行われた場合、別紙様式6により施設リストとして取りまとめ、農林水産省宛てに連絡する。連絡を受けた農林水産省は、当該リストを動物検疫所宛てに連絡する。

9 施設認定後の定期確認

（1） 韓国向け輸出卵選別包装施設を管轄する都道府県等は、施設が3（2）及び4（2）～（6）に掲げる要件を満たしているのか定期確認を行うこと。また、施設に対し、5（5）の実施を指導するとともに、サルモネラ属菌及び残留動物用医薬品等の検査結果等を確認し、日本及び韓国の衛生関連規定を遵守していることを確認すること。

（2） 韓国向け輸出卵選別包装施設を管轄する都道府県等は、韓国食品医薬品安全処から求められた場合は、3（2）に掲げる要件を満たすことを示す書類を速やかに提出できるよう施設に対し指導すること。また、収去検査等の方法により、当該施設で生産された殻付き家きん卵の安全性の確保を検証すること。

- (3) 韓国向け輸出卵選別包装施設を管轄する都道府県等は、定期確認において、3(2)及び4に掲げる要件を満たさないことを確認した場合、当該施設において生産された製品を原因とする食中毒が発生した場合、又は当該施設において食品衛生法違反の事案が確認された場合は、速やかに厚生労働省へその旨報告すること。

10 生産農場の登録及び輸出検疫証明書の交付

- (1) 韓国向けに殻付き家きん卵の輸出開始を希望する採卵農場（本要綱において「生産農場」という。）の所有者等は、生産農場の所在地を管轄する都道府県の畜産主務課に対し、別紙様式7-1により当該生産農場の登録の申請書を提出すること。
- (2) (1)の申請書の提出を受けた都道府県の畜産主務課は、(6)の回答に必要な検査等を行うことが可能な場合、農林水産省に別紙様式7-2を用いて当該申請書に係る生産農場を登録する。また、農林水産省は、当該生産農場の情報について動物検疫所宛てに連絡する。
- (3) (2)に基づき登録された生産農場の所有者等は、当該生産農場からの輸出の取りやめ又は申請書1～5の内容について変更があった場合には、別紙様式7-3により、当該生産農場を管轄する都道府県の畜産主務課宛てに報告するものとする。当該報告を受けた畜産主務課は、別紙様式7-4により農林水産省宛てに連絡するとともに、当該連絡を受けた農林水産省は、当該情報について動物検疫所宛てに連絡する。
- (4) 韓国に殻付き家きん卵を輸出しようとする者（本要綱において「輸出者」という。）は、当該殻付き卵が3に定める韓国向け輸出家きん卵の要件を満たす必要があることを十分理解した上で、家畜伝染予防法施行規則（昭和26年農林水産省令第35号）様式第29号に別紙様式8及び家畜防疫官が指示する必要書類を添えて提出し、動物検疫所に対し輸出検査申請を行う。
- (5) 動物検疫所は、(4)に基づき提出された申請書類に記載された生産農場の所在地を管轄する都道府県の畜産主務課又は家畜保健衛生所に対し、当該生産農場に関する情報及び疾病発生状況について、別紙様式9-1により電子メール又はFAXにより照会する。
- (6) (5)により照会を受けた都道府県の畜産主務課又は家畜保健衛生所は、動物検疫所に対して別紙様式9-2により電子メール又はFAXにより回答する。
- (7) 動物検疫所は、(4)により輸出検査申請された殻付き家きん卵が3に定める韓国向け輸出卵の要件を満たしている場合、輸出者に対して輸出検疫証明書（別紙様式10）を交付する。
- (8) 輸出者は、交付された輸出検疫証明書の原本を当該卵に添付して輸出する。

1 1 韓国向け輸出卵に係る不正防止

輸出者は、韓国向け輸出卵が入った容器包装を梱包可能な形にまとめて、他の荷物と区別し、輸送時に破損しない方法を用いて輸送容器（ラップによる包装を含む。）で梱包すること。その上で、動物検疫所等は当該輸送容器に、固有の番号が記され、開封時に破損されるような封印を施すこと。なお、韓国到着時の韓国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ことに留意すること。

1 2 その他

- (1) 認定申請又は変更申請があった施設に対しては、認定前又は変更前に韓国食品医薬品安全処による現地調査が行われることがある。
- (2) 認定申請を受けた韓国食品医薬品安全処長から、韓国向け輸出卵の安全性を確保するために、提出資料のほか、韓国食品医薬品安全処長が必要と認める書類の提出を求められることがある。
- (3) 輸出証明書の“Shelf life”の項目に係る動物検疫所への申告については、韓国向け輸出卵について、韓国向け輸出卵選別包装施設が設定した品質保証期間を申告すること。
- (4) 加工を前提とした流通期限を表示する場合は、その旨を輸入業者に伝えること。なお、韓国の規制上、殻付き家きん卵に「生食用」又は「加熱加工用」等の用途を表示することは認められていないことに留意すること。

(別添1)

食品用卵の輸入衛生条件

[施行 2017.1.8] [農林畜産食品部告示第 2017-1 号、2017.1.8、一部改正]

農林畜産食品部(検疫政策課)044-201-2076

大韓民国に輸出する食品用卵(鶏、あひる、がちょう、七面鳥、うずら及びきじ等の鳥類から生産され、食品用として使用される鳥卵、卵黄及び卵白等をいう。)は、輸出する国家(以下「輸出国」という。)で孵化し飼育された鳥類から生産されたものでなければならず、食品用卵は以下の各条件を満たすものでなければならない。ただし、家畜伝染病の病原体の汚染又は伝播のおそれがないように、熱処理等の方法で殺菌処理したことを輸出国政府が証明したものについては、本告示の適用を除外する。

1. 輸出国は、過去 1 年間、高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)の発生があってはならない。ただし、輸出国内で高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)の殺処分政策が効果的に実施されていると韓国農林畜産食品部長官が認める場合には、世界動物保健機関(OIE)の規定に基づき、その期間を短縮することができる。
2. 万が一、輸出国内で高病原性鳥インフルエンザの発生又はその疑似患畜が発生した場合、輸出国は、食品用卵の輸出を停止しなければならず、輸出を再開することを希望する場合、大韓民国政府に必要な事項を通知し、輸出再開について大韓民国政府と事前に協議しなければならない。
3. 食品用卵の生産農場(保管場所を含む。以下同じ。)を中心に半径 10km 以内で食品用卵の輸出前少なくとも 2 か月間ニューカッスル病の発生が報告されておらず、当該農場は食品用卵の輸出前 60 日以内に、輸出国政府獣医当局が実施した臨床的又は血清学的検査の結果、ニューカッスル病の兆候があってはならない。ただし、輸出国内にニューカッスル病が発生していないことを大韓民国農林畜産食品部長官が認める場合には、その検査を免除することができる。
4. 食品用卵の生産農場では、食品用卵の輸出前少なくとも 90 日間 *Salmonella* Typhimurium によるサルモネラ症の発生があってはならない。
5. 食品用卵の生産農場は、鳥類を飼育又は収容している他の施設との物理的に分離されていなければならない。輸出前少なくとも 60 日以内に輸出国政府獣医当局の獣医検査を受け、その結果、鳥類の伝染性疾病の兆候がない場所でなければならない。
- 5 の 2. 食品用卵の生産農場が、輸出国政府により運営される家きん疾病管理プログラムに参加しており、大韓民国農林畜産食品部長官がそのプログラムについて家きん疾病管理に関し適切であると認めた場合には、上記 4 と 5 の条件を免除することができる。
6. 食品用卵の包装容器は、以前に使用したことのないきれいなものでなければならず、検疫証明

(別添1)

書に署名した担当官が輸出国政府の封印紙で封印しなければならない。

7. 食品用卵は、輸出国内及び大韓民国での輸送中に食品用卵以外の卵、鳥類及び家きん生産物と接触がないようにしなければならず、家きんの伝染病の病原体の汚染を防止できる方法により輸送されなければならない。
8. 輸出国政府担当官は、次の事項を英語で具体的に記載した輸出検疫証明書を交付しなければならない。
 - ア. 上記 1、3、4 及び 5 に明示された事項
 - アの 2. 5 の 2 の規定に基づいて大韓民国農林畜産食品部長官は、そのプログラムが家きん疾病管理に関し適切であると認めた場合には、5 の 2 を記載し、4 と 5 は省略することができる
 - イ. 食品用卵の品種及び数量
 - ウ. 食品用卵の生産農場の名称及び住所
 - エ. 出荷日、発送地及び船(機)名
 - オ. 輸出者・輸入者の住所と氏名
 - カ. 検疫証明書交付日、発行場所、署名者の役職、氏名及び署名
9. 上記の衛生条件に関わらず、大韓民国政府が実施する輸入検疫の結果、異常が発見された場合、当該食品用卵の全ロットを返送又は廃棄する可能性がある。

附則<第 2017-1 号、2017.1.8>

この告示は、発令した日から施行する。

(動物用医薬品)			
	日本語	英語	MRL
1	ニトロフラン(フラゾリドン,フラルタドン,ニトロフラゾン, ニトロフラントイン, ニトロビン等) 製剤と代謝産物	Nitrofuran(Furazolidone,Furaltadone, Nitrofurazone, Nitrofurantoin,Nitrovin,etc)preparation and metabolites	不検出
2	クロラムフェニコール	Chloramphenicol	不検出
3	マラカイトグリーンとその代謝産物	Malachite green and its metabolites	不検出
4	ジエチルスチルベストロール、DES	Diethylstilbestrol,DES	不検出
5	ジメトリダゾール	Dimetridazole	不検出
6	クレンブテロール	Clenbuterol	不検出
7	バンコマイシン	Vancomycin	不検出
8	クロルプロマジン	Chlorpromazine	不検出
9	チオウラシル	Thiouracil	不検出
10	コルヒチン	Colchicine	不検出
11	ピリメタミン	Pyrimethamine	不検出
12	メドロキシプロゲステロンアセテート(MPA)	Medroxyprogesterone acetate(MPA)	不検出
13	カルバドックス	Carbadox	不検出
14	ダプゾーン	Dapsone	不検出
15	オラキンドックス	Olaquinox	不検出
16	ロニダゾール	Ronidazole	不検出
17	メトロニダゾール	Metronidazole	不検出
18	ネオマイシン	Neomycin	0.5mg/kg
19	バシトラシン	Bacitracin	0.5mg/kg
20	バージニアマイシン	Virginiamycin	0.1mg/kg
21	ベンジルペニシリン/ベンジルペニシリンプロカイン	Benzylpenicillin/Procaine benzylpenicillin	0.004mg/kg
22	サリノマイシン	Salinomycin	0.02mg/kg
23	サルファ剤類総量	Sum of Sulfonamides	不検出
24	スペクチノマイシン	Spectinomycin	2.0mg/kg
25	アモキシシリン	Amoxicillin	0.01mg/kg
26	アンピシリン	Ampicillin	0.01mg/kg
27	エリスロマイシン	Erythromycin	0.05mg/kg
28	エンロフロキサシン [エンロフロキサシンとシプロフロキサシンの総量]	Enrofloxacin [the sum with enrofloxacin and ciprofloxacin]	不検出
29	オキシテトラサイクリン・クロルテトラサイクリン・ テトラサイクリンの総量	Sum of oxytetracycline,chlortetracycline and tetracycline	0.4mg/kg
30	タイロシン	Tylosin	0.2mg/kg
31	フルベンダゾール	Flubendazole	0.4mg/kg
32	ハイグロマイシンB	Hygromycin B	0.05mg/kg
33	ドキシサイクリン	Doxycycline	不検出
34	ノルフロキサシン	Norfloxacin	不検出
35	オフロキサシン	Ofloxacin	不検出
36	ペフロキサシン	Pefloxacin	不検出
37	ナラシン	Narasin	不検出
38	ラサロシド	Lasalocid	0.05mg/kg
39	リンコマイシン	Lincomycin	0.05mg/kg
40	マデュラマイシン バンベルマイシン・フラボマイシン	Maduramycin Bambermycin,Flavomycin,	不検出
41	フラボフォスホリポール	Flavophospholipol	0.02mg/kg
42	センデュラマイシン	Semduramicin	不検出
43	コリスチン	Colistin	0.3mg/kg
44	チアムリン	Tiamulin	1.0mg/kg
45	デルタメトリン	Deltamethrin	0.03mg/kg
46	オキシベンダゾール	Oxibendazole	0.03mg/kg
47	カナマイシン	Kanamycin	0.5mg/kg
48	キタサマイシン	Kitasamycin	0.2mg/kg
49	トリメトプリム	Trimethoprim	0.02mg/kg
50	デキサメタゾン	Dexamethasone	0.0001mg/kg
51	ピペラジン	Piperazine	2.0mg/kg
52	フェナセチン	Phenacetin	0.01mg/kg

(農薬)			
	日本語	英語	MRL
1	γ-BHC	γ-BHC	0.1ppm
2	グリホサート	Glyphosate	0.1ppm
3	ダイアジノン	Diazinon	0.02ppm
4	p,p'-DDT・o,p'-DDT・p,p'-DDD・ p,p'-DDEの総量	Sum of p,p'-DDT,o,p'-DDT,p,p'-DDD and p,p'-DDE	0.1ppm
5	ジメチピン	Dimethipin	0.01ppm
6	ダイクォット	Diquat	0.05ppm
7	ジフルベンズロン	Diflubenzuron	0.05ppm
8	メトブレン	Methoprene	0.05ppm
9	メチダチオン	Methidathion	0.02ppm
10	ベンダイオカルブ	Bendiocarb	0.05ppm
11	ビンクロゾリン	Vinclozolin	0.05ppm
12	シロマジン	Cyromazine	0.2ppm
13	シペルメトリン	Cypermethrin	0.05ppm
14	アセフェート	Acephate	0.1ppm
15	アルドリン・ディルドリン	Aldrin&Dieldrin	0.1ppm
16	2,4-D	2,4-D	0.01ppm
17	カルバリル:NAC	Carbaryl:NAC	0.5ppm
18	カルベンダジム	Carbendazim	0.1ppm
19	クロフェンテジン	Clofentezine	0.05ppm
20	クロルデン	Chlordane	0.02ppm
21	クロルピリホス	Chlorpyrifos	0.01ppm
22	クロルピリホスメチル	Chlorpyrifos-methyl	0.05ppm
23	トリアジメホン	Triadimefon	0.05ppm
24	パラコート	Paraquat	0.01ppm
25	ペルメトリン	Permethrin	0.1ppm
26	酸化フェンブタスズ	Fenbutatin oxide	0.05ppm
27	フルシラゾール	Flusilazole	0.01ppm
28	プロパルギット	Propargite	0.1ppm
29	プロピコナゾール	Propiconazole	0.05ppm
30	ピリミカーブ	Pirimicarb	0.05ppm
31	ピリミホスメチル	Pirimiphos-methyl	0.05ppm
32	ヘプタクロルとヘプタクロルエポキシドの総量	Sum of heptachlor and heptachlor epoxide	0.05ppm
33	ジメトエート	Dimethoate	0.05ppm
34	ジスルホトン	Disulfoton	0.02ppm
35	ミクロブタニル	Myclobutanil	0.1ppm
36	ビフェントリン	Bifenthrin	0.01ppm
37	プロフェノホス	Profenofos	0.02ppm
38	キントゼン:PCNB	Quintozene:PCNB	0.03ppm
39	トリアジメノール	Triadimenol	0.05ppm
40	フェンブコナゾール	Fenbuconazole	0.05ppm
41	ペンコナゾール	Penconazole	0.05ppm
42	フェンプロバトリン	Fenpropathrin	0.01ppm

■ 수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별지 제 16 호서식]

[] 등록신청서 Application for Registration of Foreign Establishment

해외작업장

[] 변경등록신청서 Application for Updating Registration of Foreign Establishment

※ []에는 해당되는 곳에 √표를 합니다. Check the applicable brackets

(인터넷으로 구매를 대행하여 수입하는 경우는 제외 Business of online purchasing of imported food, etc by proxy is excluded from registration)

(앞쪽 Front page)

접수번호 Receipt number	접수일자 Date of receipt 년 year 월 month 일 day	
등록번호(변경등록인 경우) Registration number (For update of registered information or cancellation of registration)		
일반정보 General Information	작업장 명칭 Name of Establishment	대표자 Representative
	등록번호 EST No. or Registration Number	승인일자 Date of approval
	소재지 Address	
등록유형 Type of Registration	☐ 최초등록 Initial registration ☐ 변경등록 Update of registered information	
작업장 현황 Status of Establishment	위생책임자 Person in charge of sanitation	이름 Name
		연락처 Phone Number including area code
		전자우편 E-mail
	업종 Type of business	☐ 도축장 Slaughterhouse ☐ 식육포장처리장 Meat cutting and packaging plant ☐ 식용란포장처리장 Shell egg packaging plant ☐ 식육가공장 Meat processing plant ☐ 유가공장 Milk processing plant ☐ 알가공장 Egg processing plant ☐ 식육보관장 Meat storage house
	식품안전에 관한 관리시스템 적용 여부 Whether a food safety management system applies to the item information below, If applicable	☐ 적용 안함 No ☐ 적용 Yes ※ 적용하면 그 시스템을 선택 If "Yes", check as applicable or specify the system ☐ HACCP ☐ ISO 22000 ☐ 기타 Other () ※ 인증기관의 인증 여부 Whether to be certified by a certification body ☐ 없음 No ☐ 있음 Yes ※ 인증기관의 인증을 받았다면 그 정보를 제공 If "Yes", provide the following information

	인증명 Title of certification () 인증일 Certification date () 인증기관 Certification body () 만료일 Expiration date ()
축종 또는 주원료 Species of livestock or main ingredients	

210mm×297mm[백상지(80g/m²) 또는 증질지(80g/m²)]

(뒤쪽 Back page)

품목정보 Item Information	식육 및 그 부산물 Meat and meat by-products	☐ 쇠고기 및 부산물 Beef,veal, and beef or veal by-products ☐ 돼지고기 및 부산물 Pork and pork by-products ☐ 말고기 및 부산물 Horse meat and horse by-products ☐ 면양육 및 부산물 Mutton,lambmutton,and mutton by-products ☐ 산양육 및 부산물 Goat meat and goat by-products ☐ 사슴고기 및 부산물 Venison and venison by-products ☐ 당나귀고기 및 부산물 Donkey meat and donkey by-products ☐ 토끼육 및 부산물 Rabbit meat and rabbit by-products ☐ 닭고기 및 부산물 Chicken and chicken by-products ☐ 오리고기 및 부산물 Duck meat and duck by-products ☐ 칠면조육 및 부산물 Turkey meatandturkey by-products ☐ 거위고기 및 부산물 Goose meatandgoose by-products ☐ 메추리고기 및 부산물 Quail meatandquail by-products ☐ 꿩고기 및 부산물 Pheasant meat and pheasant by-products
	알 Shell eggs	☐ 계란 Chicken eggs ☐ 오리알 Duck eggs ☐ 메추리알 Quail eggs
	축산물가공품 Processed livestock products	☐ 식육가공품 Processed meat products ☐ 유가공품 Processed milk products ☐ 알가공품 Processed egg products

☐ 식품의약품안전처장이 필요하다고 판단하는 경우에 업소를 방문하여 점검할 수 있다는 것에 대한 동의 The applicant agrees that if the Minister of Food and Drug Safety deems it necessary, he/she may visit and inspect the applicant's establishment.

☐ 상기 정보가 사실과 다르지 않다는 것을 확인 The applicant certifies that the above Information is true and accurate.

「수입식품안전관리 특별법」 제 12 조 및 같은 법 시행규칙 제 12 조제 1 항 및 제 13 조제 1 항에 따라 위와 같이 등록(변경등록)을 신청합니다.

In accordance with Article 12 of the Special Act on Imported Food Safety Control and Articles 12 (1) and 13 (1) of the same Act, I hereby apply for registration (update of registered information) of registration.

년 year 월 month 일 day

신청인 Applicant

(서명 또는 인)

signature or seal

식품의약품안전처장 귀하

To the Minister of Food and Drug Safety, Republic of Korea

처리절차 Procedure

등록 신청
Application

•

접수
Receipt of documents

•

서류검토 또는 현지실사
Review of documents or
onsite inspection

•

승인
Approval

•

등록 통보
Notification of
registration

신청인
Applicant

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

■ 수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별지 제 16 호서식]

해외작업장

[]

등록신청서

Application for Registration of Foreign Establishment

対韓国輸出畜産物取扱施設登録申請

[]

변경등록신청서

Application for Updating Registration of Foreign Establishment

対韓国輸出畜産物取扱施設変更申請

※ []에는 해당되는 곳에 √표를 합니다. Check the applicable brackets
(인터넷으로 구매를 대행하여 수입하는 경우는 제외 Business of online purchasing of imported food, etc by proxy is excluded from registration)
(앞쪽 Front page)

접수번호 Receipt number	접수일자 Date of receipt
	년 year 월 month 일 day
등록번호(변경등록인 경우) Registration number (For update of registered information or cancellation of registration)	

일반정보 General Information 一般情報	작업장 명칭 Name of Establishment 施設名	대표자 Representative 代表者
	등록번호 EST No. or Registration Number 施設番号 又は登録番号	승인일자 Date of approval 承認日
	소재지 Address 施設所在地	

등록유형 Type of Registration	[] 최초등록 Initial registration 新規登録 [] 변경등록 Update of registered information 変更登録
------------------------------	---

작업장 현황 Status of Establishment	위생책임자 Person in charge of sanitation 衛生に責任のある者	이름 Name 氏名
		연락처 Phone Number including area code 電話番号 (市外局番を含む)
		전자우편 E-mail E メールアドレス
	업종 Type of business 事業の種類	[] 도축장 Slaughterhouse と畜場 [] 식육포장처리장 Meat cutting and packaging plant 食肉処理包装施設 [] 식용란포장처리장 Shell egg packaging plant 殻付き卵包装施設 [] 식육가공장 Meat processing plant 食肉加工施設 [] 유가공장 Milk processing plant 乳加工施設 [] 알가공장 Egg processing plant 卵加工施設 [] 식육보관장 Meat storage house 食肉保管施設
	식품안전에 관한 관리시스템 적용 여부 Whether a food safety management system applies to the item information below, If applicable	[] 적용 안함 No 適用していない [] 적용 Yes 適用している ※ 적용하면 그 시스템을 선택 If "Yes", check as applicable or specify the system もし適用しているのであれば、適用しているシステムをチェックするか明記してください。 [] HACCP [] ISO 22000 [] 기타 Other その他 () ※ 인증기관의 인증 여부 Whether to be certified by a certification body 認証機関により 認証されているか。 [] 없음 No 認証されていない [] 있음 Yes 認証されている

食品安全管理システム を適用しているか	※ 인증기관의 인증을 받았다면 그 정보를 제공 If "Yes", provide the following information もし認証されているのであれば、下記の情報を提供してください ■ 인증명 Title of certification 認証名 () ■ 인증일 Certification date 認証日 () ■ 인증기관 Certification body 認証機関 () ■ 만료일 Expiration date 満了日 ()
축종 또는 주원료	Species of livestock or main ingredients 家畜の種類又は主な原材料の種類

210mm×297mm[백상지(80g/m²) 또는 중질지(80g/m²)]

(뒤쪽 Back page)

품목정보 Item Information 製品情報	식육 및 그 부산물 Meat and meat by-products 食肉及び食肉副産物	☐ 쇠고기 및 부산물 Beef,veal, and beef or veal by-products 牛肉、子牛肉及び牛又は子牛の副産物 ☐ 돼지고기 및 부산물 Pork and pork by-products 豚肉及び豚の副産物 ☐ 말고기 및 부산물 Horse meat and horse by-products 馬肉及び馬の副産物 ☐ 면양육 및 부산물 Mutton,lambmutton,and mutton by-products 羊肉及び羊の副産物 ☐ 산양육 및 부산물 Goat meat and goat by-products 山羊肉及び山羊の副産物 ☐ 사슴고기 및 부산물 Venison and venison by-products 鹿肉及び鹿の副産物 ☐ 당나귀고기 및 부산물 Donkey meat and donkey by-products 로바肉及び로바의副産物 ☐ 토끼육 및 부산물 Rabbit meat and rabbit by-products ウサギ肉及びウサギの副産物 ☐ 닭고기 및 부산물 Chicken and chicken by-products 鶏肉及び鶏の副産物 ☐ 오리고기 및 부산물 Duck meat and duck by-products アヒル肉及びアヒルの副産物 ☐ 칠면조육 및 부산물 Turkey meatandturkey by-products 七面鳥肉及び七面鳥の副産物 ☐ 거위고기 및 부산물 Goose meatandgoose by-products ガチョウ肉及びガチョウの副産物 ☐ 메추리고기 및 부산물 Quail meatandquail by-products ウズラ肉及びウズラの副産物 ☐ 꿩고기 및 부산물 Pheasant meat and pheasant by-products キジ肉及びキジの副産物
	알 Shell eggs 殻付き卵	☐ 계란 Chicken eggs 鶏卵 ☐ 오리알 Duck eggs アヒルの卵 ☐ 메추리알 Quail eggs ウズラの卵
	축산물가공품 Processed livestock products 畜産加工品	☐ 식육가공품 Processed meat products 食肉加工品 ☐ 유가공품 Processed milk products 乳加工品 ☐ 알가공품 Processed egg products 卵加工品

☐ 식품의약품안전처장이 필요하다고 판단하는 경우에 업소를 방문하여 점검할 수 있다는 것에 대한 동의 The applicant agrees that if the Minister of Food and Drug Safety deems it necessary, he/she may visit and inspect the applicant's establishment.申請者は、韓国食薬処が必要とみなした場合、韓国食薬処が申請者の施設を訪問し調査を行うことに同意する。

☐ 상기 정보가 사실과 다르지 않다는 것을 확인 The applicant certifies that the above Information is true and accurate.申請者は上記情報が真実で正しいことを保証する。

「수입식품안전관리 특별법」 제 12 조 및 같은 법 시행규칙 제 12 조제 1 항 및 제 13 조제 1 항에 따라 위와 같이 등록(변경등록)을 신청합니다.

In accordance with Article 12 of the Special Act on Imported Food Safety Control and Articles 12 (1) and 13 (1) of the same Act, I hereby apply for registration (update of registered information) of registration.

輸入食品安全管理法第 1 2 条、同法第 1 2 条（1）及び同法第 1 3 条（1）に基づき、私はここに登録（登録情報の変更）を申し込む。

년 year 월 month 일 day 年月日

신청인 Applicant 申請者

(서명 또는 인)

signature or seal 署名又は押印

식품의약품안전처장 귀하

To the Minister of Food and Drug Safety, Republic of Korea 韓国食薬処



Food hygiene inspection form

License number/Notification number:	Name of establishment:
Name of food business operator:	
Address of establishment:	
Type of business	☐ License () ☐ Notification ()
Handled foods:	
(Note: Describe the characteristics of the handled foods and related business as well as thier license and notification as necessary)	

Food hygiene control based on HACCP principles	
☐	Food hygiene control by HACCP
☐	Food hygiene control incorporating HACCP approach
Reference guides created by each industry organization ()	
Certification from the third party organization ()	

Type of business which needs a food sanitation supervisor
☐ Food sanitation supervisor (Name)

Inspection items	Reference score*1	Scoring
------------------	-------------------	---------

*1 Reference score can be modified according to the facility

I Overall (When implimenting food hygiene control incorporating HACCP approach, evaluate the status of effort on HACCP in 1 to 5)

1. Responsibility of food-related business operators

1	Have a hygiene control plan.	4	
2	Establish a procedure manual for hygiene control as necessary.	6	
3	Conduct a training for personel in food business.	8	
4	Record and keep the document of the implementation status of hygiene control.	4	
5	Validate the effectiveness of the plan/procedure manual and review them.	4	

II General hygiene control

1. Appointment of food sanitation manager

6	Appoint a food sanitation manager.	1	
---	------------------------------------	---	--

2. Hygiene control of facility

7	Regularly clean the facility and its surroundings.	2	
8	Do not place any unnecessary items.	1	
9	Keep the interior walls, ceiling and floor of the facility clean.	1	
10	Maintain sufficient lighting, illumination, and ventilation.	2	
11	Do not leave windows and doorways open.	1	
12	Clean the drainage ditches, and if there is any damage, promptly repair it.	2	
13	Keep the toilets neat and clean.	2	

3. Hygiene control of equipment etc.

14	Appropriately clean and disinfect machinery, tools, and their parts.	2	
15	Regularly inspect instruments and devices used for food manufacturing.	2	
16	Appropriately handle cleaning agents, disinfectants and other chemical substances.	1	
17	Equip the hand washing equipment with soap, paper towels etc.	3	
18	Keep the cleaning equipment neat and clean.	1	

4. Management of used water

19	Use tap water or potable water.	2	
20	When using a water tank, clean it regularly.	1	
21	When using a sterilizer or a water purifier, regularly check that the device is working properly.	2	

5. Pest control

22	Perform pest control regularly, or take necessary measures based on the results of investigation regarding the place of occurrence, habitat and invasion route, etc..	4	
----	---	---	--

6. Handling waste and drainage water			
23	Properly treat waste and drainage water.	2	
24	Properly manage strage of watste.	1	
7. Hygiene control of the persons handling food etc.			
25	Conduct health check to the persons handling food etc.	1	
26	The persons handling food etc. wear hygienic clothes.	2	
27	The persons handling food etc. do not behave unsanitarly.	5	
8. Further testing			
28	Store each raw material and cooked dish for futher testing.	1	
29	Record and keep the details of the places where the cooked food is delivered, the time of delivery and the quantity that is delivered.	1	
9. Recall and disposal			
30	Establish the recall and disposal procedures.	1	

III Food hygiene control by HACCP (When implementing food hygiene control incorporating HACCP approach, do not score)

1. Hazard analysis			
31	Conduct a hazard analysis and identify control mesures properly.	6	
2. Critical control points			
32	Determine the critical control points (CCPs) properly.	2	
3. Critical limits			
33	Establish validated clitical limits (CL).	4	
4. Monitoring methods			
34	Establish a system to monitor control of CCPs properly.	6	
5. Corrective actions			
35	Properly establish the corrective actions to be taken when monitoring indicates a deviation from a critical limit at a CCP has occurred.	6	
6. Validation and verification			
36	Validate the HACCP plan and then establish procedures for verification to confirm that HACCP system is working as intended.	8	
7. Documentation and record keeping			
37	Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application.	6	

IV Others (Check if the following is observed.)

38	Regularly attend seminars.	☐	
39	Record the information such as the supplier and shipping destination.	☐	
40	Conduct voluntary inspection of food and keep the results.	☐	

[Scoring]

score=

(A: total score to apply)

=

(B:total reference score to apply (excludes items that do not apply to the facilities)

× 100

[Other notices]

Date of inspection:

Name of health center:

Name of food sanitation inspector:

Food hygiene inspection form

License number/Notification number:	Name of establishment:
Name of food business operator:	
Address of establishment:	
Type of business ☐ License (	☐ Notification (
Handled foods:	
(Note: Describe the characteristics of the handled foods and related business as well as thier license and notification as necessary)	

Food hygiene control based on HACCP principles
☐ Food hygiene control by HACCP
☐ Food hygiene control incorporating HACCP approach
Reference guides created by each industry organization ()
Certification from the third party organization ()

Type of business which needs a food sanitation supervisor
☐ Food sanitation supervisor (Name)

Inspection items	Reference score*1	Scoring
------------------	-------------------	---------

*1 Reference score can be modified according to the facility

I Overall(When implimenting food hygiene control incorporating HACCP approach, evaluate the status of effort on HACCP in 1 to 5)

1. Responsibility of food-related business operators

1	Have a hygiene control plan.	4	
2	Establish a procedure manual for hyigine control as necessary.	6	
3	Conduct a training for personel in food business.	8	
4	Record and keep the document of the implementation status of hygiene contol.	4	
5	Validate the effectiveness of the plan/procedure manual and review them.	4	

II General hygiene control

1. Appointment of food sanitation manager

6	Appoint a food sanitation manager.	1	
---	------------------------------------	---	--

2. Hygiene control of facility

7	Regularly clean the facility and its surroundings.	2	
8	Do not place any unnecessary items.	1	
9	Keep the interior walls, ceiling and floor of the facility clean.	1	
10	Maintain sufficient lighting, illumination, and ventilation.	2	
11	Do not leave windows and doorways open.	1	
12	Clean the drainage ditches, and if there is any damage, promptly repair it.	2	
13	Keep the toilets neat and clean.	2	

3. Hygiene control of equipment etc.

14	Appropriately clean and disinfect machinery, tools, and their parts.	2	
15	Regularly inspect instruments and devices used for food manufacturing.	2	
16	Appropriately handle cleaning agents, disinfectants and other chemical substances.	1	
17	Equip the hand washing equipment with soap, paper towels etc.	3	
18	Keep the cleaning equipment neat and clean.	1	

4. Management of used water

19	Use tap water or potable water.	2	
20	When using a water tank, clean it regularly.	1	
21	When using a sterilizer or a water purifier, regularly check that the device is working properly.	2	

5. Pest control

22	Perform pest control regularly, or take necessary measures based on the results of investigation regarding the place of occurrence, habitat and invasion route, etc..	4	
----	---	---	--

6. Handling waste and drainage water

23	Properly treat waste and drainage water.	2	
24	Properly manage strage of watste.	1	

7. Hygiene control of the persons handling food etc.

25	Conduct health check to the persons handling food etc.	1	
26	The persons handling food etc. wear hygienic clothes.	2	
27	The persons handling food etc. do not behave unsanitarly.	5	

8. Further testing

28	Store each raw material and cooked dish for futher testing.	1	
29	Record and keep the details of the places where the cooked food is delivered, the time of delivery and the quantity that is delivered.	1	

9. Recall and disposal

30	Establish the recall and disposal procedures.	1	
----	---	---	--

III Food hygiene control by HACCP (When implementing food hygiene control incorporating HACCP approach, do not score)

1. Hazard analysis

31	Conduct a hazard analysis and identify control mesures properly.	6	
----	--	---	--

2. Critical control points

32	Determine the critical control points (CCPs) properly.	2	
----	--	---	--

3. Critical limits

33	Establish validated clitical limits (CL).	4	
----	---	---	--

4. Monitoring methods

34	Establish a system to monitor control of CCPs properly.	6	
----	---	---	--

5. Corrective actions

35	Properly establish the corrective actions to be taken when monitoring indicates a deviation from a critical limit at a CCP has occurred.	6	
----	--	---	--

6. Validation and verification

36	Validate the HACCP plan and then establish procedures for verification to confirm that HACCP system is working as intended.	8	
----	---	---	--

7. Documentation and record keeping

37	Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application.	6	
----	--	---	--

IV Others (Check if the following is observed.)

38	Regularly attend seminars.	☐	
39	Record the information such as the supplier and shipping destination.	☐	
40	Conduct voluntary inspection of food and keep the results.	☐	

[Scoring]

score=	(A: total score to apply)	/	(B:total reference score to apply (excludes items that do not apply to the facilities)	× 100
=				

[Other notices]

Date of inspection:	Name of health center:
Name of food sanitation inspector:	

(別紙様式 2)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

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)

韓国向け輸出卵選別包装施設認定に係る申請書

「大韓民国向け輸出殻付き家きん卵の取扱要綱」に基づき、下記施設について、韓国向け輸出選別包装施設としての認定を申請します。

なお、認定後に認定施設の名称、所在地を公表することを承諾します。

記

1. 韓国向け輸出卵選別包装施設の名称及び所在地（日本語・英語併記）

	施設番号	施設の名称	施設の所在地	備考
日本語				
英語				

2. 添付書類

「大韓民国向け輸出殻付き家きん卵の取扱要綱」の 5（1）に記載の別紙様式 1－1 及び添付書類（以下の書類は電子媒体でも提出すること）

（1）別紙様式 1－1（英語）（Est.No 又は Registration Number はアルファベッ

ト、数字、又は両方の組合せで記載すること)

- (2) 食品衛生監視票結果の写し (日本語)
- (3) (2) の英訳版 (別紙様式 1 - 2 に記入)
- (4) 監視票において減点項目がある場合は、当該項目の改善措置文書 (英訳)
- (5) 卵選別包装施設の営業に係る都道府県等への届出の状況がわかる書類 (届出の必要がない施設については不要) 及び英訳版
- (6) HACCP プラン又は衛生管理に関するプラン (日本語及び英語)
 - ① HACCP を導入している施設
 - a) HACCP プランの目次
 - b) HACCP 計画表 (CCP (Critical Control Point: 重要管理点)、CL (Critical limit: 管理基準)、モニタリング方法、改善措置及び検証方法を含む。)
 - c) CCP が記載された輸出製品の作業工程図
 - d) CCP がない場合、危害分析表、管理ポイント及びモニタリング方法並びに輸出製品の作業工程図
 - e) 輸出する製品の概要、サルモネラ属菌検査結果、記録の保存期限及び製品から原料へのトレースバック方法の概要
 - f) 韓国向け輸出卵に設定予定の品質保証期間を示した書類
 - ② HACCP を導入していない施設
 - a) 施設における文書化された衛生管理のプログラム (SSOP 等) の目次
 - b) 施設の概要及び衛生管理のプログラムの要約 (記録の保存期限、製品から原料へのトレースバック方法を含む)
 - c) モニタリングの点検表の写し (チェックリスト)
 - d) 輸出製品の作業工程図
 - e) 輸出する製品の概要及びサルモネラ属菌検査結果
 - f) 韓国向け輸出卵に設定予定の品質保証期間を示した書類

(別紙様式3 都道府県知事等申請様式)

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

韓国向け輸出卵選別包装施設の認定申請について

別添のとおり、施設設置者から韓国向け輸出卵選別包装施設としての認定を受けたいとの申請があり、これを審査したところ差し支えないものと思料されるので、提出します。

(別紙様式4)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

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)

韓国向け輸出卵選別包装施設の変更（廃止）に係る申請書

「大韓民国向け輸出殻付き家きん卵の取扱要綱」に基づき、下記の認定施設の変更（廃止）について、関係書類を添えて申請します。

なお、変更後に認定施設の名称及び所在地を公表することを承諾します。

記

1. 認定施設の名称及び所在地

2 認定の $\left(\begin{array}{c} \text{変更} \\ \text{廃止} \end{array} \right)$

3 変更の場合

(1) 変更事項

(日本語) (変更前)

(変更後)

(英語) (変更前)

(変更後)

(2) 変更理由

(3) 添付資料

・別紙様式 1 - 1

(別紙様式5 都道府県知事等申請様式)

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

韓国向け輸出卵選別包装施設の変更（廃止）について

別添のとおり、施設設置者から韓国向け輸出卵選別包装施設としての変更（廃止）を行いたいとの申請がありましたので、報告します。

(別紙様式 6)

韓国向け輸出卵選別包装施設リスト

Establishments (GP center) Eligible to Export Shelled Poultry Eggs to Republic of Korea

[illegible]

(別紙様式 7 - 1)

〇〇都道府県畜産主務課長 殿

申請者の名称及び住所

韓国向け輸出卵の生産農場の登録に係る申請について

「大韓民国向け輸出殻付き家きん卵の取扱要綱」に基づき、下記の生産農場より韓国向けに殻付き卵の輸出を希望しますので、申請書を提出します。

なお、登録後に登録農場の名称、所在地を公表することを承諾します。

記

- 1 生産農場の名称
- 2 生産農場の所在地
- 3 管轄家畜保健衛生所名
- 4 韓国向け輸出卵の採卵家きんの種類 (品 種)
- 5 韓国向け輸出卵の洗卵及び包装を行う韓国向け輸出卵選別包装施設(登録申請中の施設を含む。)
- 6 輸出計画案(別添: 出荷スケジュール及び出荷数量、様式自由)

(別紙様式 7－2)

事 務 連 絡
年 月 日

農林水産省消費・安全局
動物衛生課長 殿

都道府県畜産主務課長

韓国向け輸出卵の生産農場の登録について

「大韓民国向け輸出殻付き家きん卵の取扱要綱」(本様式において「要綱」という。) 10(1)の規定に基づき、韓国向けに殻付き卵の輸出を希望する下記の生産農場より、別添のとおり申請書の提出があり、要綱 10(6)の回答に必要な検査等を行うことが可能であることを確認したので登録します。

記

生産農場の名称

生産農場の所在地

管轄家畜保健衛生所名

※生産農場の所有者等より提出された資料(別紙様式 7－1)を添付のこと。

(別紙様式 7 - 3)

〇〇都道府県畜産主務課長 殿

申請者の名称及び住所

韓国向け輸出卵の生産農場登録事項の変更（廃止）に係る申請書

「大韓民国向け輸出殻付き家きん卵の取扱要綱」10（3）の規定に基づき、下記の生産農場の登録事項の変更（廃止）について、関係書類を添えて申請します。

なお、登録変更後に登録農場の名称、所在地を公表することを承諾します。

記

1. 登録施設の名称及び所在地

2 登録を $\left(\begin{array}{c} \text{変更} \\ \text{廃止} \end{array} \right)$ します（いずれかに丸を付ける）

3 登録事項変更の場合

（1）変更事項

（変更前）

（変更後）

（2）変更理由

(別紙様式 7－4)

事 務 連 絡
年 月 日

農林水産省消費・安全局
動物衛生課長 殿

都道府県畜産主務課長

韓国向け輸出卵の生産農場の登録の変更（廃止）について

「大韓民国向け輸出殻付き家きん卵の取扱要綱」10（3）の規定に基づき、下記の生産農場から登録内容の変更（廃止）を行いたいとの申請がありましたので、連絡します。

記

生産農場の名称

生産農場の所在地

※生産農場の所有者等より提出された資料（別紙様式7－3）を添付のこと。

(別紙様式 8)

韓国向け輸出卵に関する申告書

番号

申告者の名称及び住所

年月日

私（申告者）は、下欄の 1 に示す殻付き卵について、下欄の 2、3 の内容を満たしていることを申告します。

1. 輸出する製品の詳細

品質保証期間 ^{※1}	
生産農場（採卵養鶏場）の名称	
生産農場（採卵養鶏場） の所在地	
韓国向け輸出卵選別包装施設 の名称及び韓国向け認定施設番号	
韓国向け輸出卵選別包装施設 の住所	
採卵家きんの種類 ^{※2} 及び品種	
包装日	

2. 上記生産農場は、家畜伝染病予防法第 12 条の 3 に基づき定められた飼養衛生管理基準を遵守しています。

3. 韓国向け輸出卵は日本で孵化し飼育された家さんから生産されたものです。

※1 韓国向け輸出卵選別包装施設が設定し、当該施設を管轄する都道府県知事等に提出された品質保証期間を記載すること。

※2 韓国より韓国向け輸出卵の由来動物種として認められている、鶏、あひる又はうずらのいずれかを記入すること。

(別紙様式 9 - 1)

事 務 連 絡
年 月 日

〇〇都道府県畜産主務課※¹

〇〇家畜保健衛生所※¹

動物検疫所 〇〇課

韓国向け輸出卵の生産農場における家きんの伝染性疾病の発生状況等について（照会）

韓国向け輸出卵について、家畜伝染病予防法（昭和 26 年法律第 166 号）第 45 条第 1 項に基づく輸出検査を実施するため、下記 1 の生産農場に関し下記 3 の事項について照会します。

記

1 生産農場

名 称：

所在地：

2 輸出検査予定日： 〇年〇月〇日

3 照会事項

- ① 家きんを飼育している他の施設と物理的に分離されているか。
- ② 家畜伝染病予防法第 12 条の 3 に基づき定められた飼養衛生管理基準を遵守している農場か。
- ③ 〇年〇月〇日※²以降、サルモネラ症（*Salmonella* Typhimurium によるものに限る。）の発生がない農場か。
- ④ 輸出検査予定日前 60 日以内に、ニューカッスル病を含む家きんの伝染性疾病の兆候がないことを立入検査によって確認された農場か。
- ⑤ 韓国向け輸出卵は日本で孵化し、飼育された家きんから生産されているか。

※ 1 適宜削除。

※ 2 輸出検査予定日から 90 日前の日付を記入。

(別紙様式 9 - 2)

(別紙)

年 月 日

動物検疫所 ○○課 宛

都道府県畜産主務課※
○○家畜保健衛生所※
(○○担当)

韓国向け輸出卵の生産農場における家きんの伝染性疾病の発生状況等について (回答)

○年○月○日付け事務連絡により、下記 1 の生産農場に関し照会のあった下記 2 の事項について回答します。

記

1 生産農場

名 称 :

所在地 :

2 回答

- ① 家きんを飼育している他の施設と物理的に分離されている農場である。
- ② 家畜伝染病予防法第 12 条の 3 に基づき定められた飼養衛生管理基準を遵守している農場である。
- ③ ○年○月○日^{※2}以降、サルモネラ症 (*Salmonella* Typhimurium によるものに限る。) の発生がない農場である。
- ④ 輸出検査予定日前 60 日以内に、ニューカッスル病を含む家きんの伝染性疾病の兆候がないことを立入検査によって確認した農場である。(確認日 : ○年○月○日^{※3}) 。
- ⑤ 韓国向け輸出卵は日本で孵化し、飼育された家きんから生産されている。

※ 1 適宜削除。

※ 2 輸出検査予定日から 90 日前の日付を記入。

※ 3 輸出検査予定日前 60 日以内の日付を記入。

Export Quarantine / Health Certificate

Table eggs to be exported to the Republic of Korea

Certificate No. _____

1. Identification of the Products

a.General Information			
Consigner name and address			
Consignee name and address			
Name of Vessel or Flight / Shipping Date			
Departure port / airport			
Entry port / airport			
b.Product Information			
Name of product		Kind of eggs (Species of layer)	
Number of eggs/package	eggs X packages	Type of packing	
Net weight		Date of packing	
Shelf life		Container/Seal No.	
Name of farm of origin			
Address of farm of origin			
Name of GP center/ Est. no			
Address of GP center			

2. Animal Health Declaration

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

- (i) There has not been any incidence of Highly Pathogenic Avian Influenza (HPAI) in Japan during the past one (1) year prior to export. However, in case the Korean Minister of Agriculture, Forestry and Rural Affairs recognizes that an effective stamping-out policy for highly pathogenic avian influenza is in place in the exporting country, the period may be shortened in accordance with the OIE regulations.
- (ii) Newcastle Disease (ND) outbreak has not been reported within 10km radius of farm for producing table eggs to be exported to Korea (herein after "the farm of origin") for at least 2 months prior to export. There has been no clinical or selogical evidence of ND in the exporting farm of origin, as a result of inspection by Japanese government veterinarian authority within at least 60 days prior to export for the edible eggs.
- (iii) Salmonellosis caused by *Salmonella* Typhimurium has not been found at the farm of origin within 90 days prior to export.
- (iv) The farm of origin is physically detached from farms that breed other birds, and there have not been any symptoms of infectious disease as a result of inspection by Japanese government veterinarian authority within at least 60 days prior to export.

Export Quarantine / Health Certificate

Table eggs to be exported to the Republic of Korea

Certificate No. _____

3. Health Declaration

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

- (i) Collecting, packing, distribution, handling, storage, and sale of the exported livestock products have been performed in compliance with sanitary regulations on livestock products enforced in the Republic of Korea and Japan, respectively.
- (ii) The exported livestock products that are derived from animals found to be healthy in testing and examination by organizations accredited by Japanese government, and which are suitable for human consumption and domestic animals are produced in Japan.
- (iii) The exported livestock products comply with standards and specifications required by the Republic of Korea and Japan, respectively.
- (iv) Exported livestock products shall comply with standards and specifications prescribed in the Korean sanitary regulations regarding chemical residues (antimicrobial agents, agricultural chemicals, hormones, heavy metals and radioactive materials), pathogenic microorganisms (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Enterohemorrhagic Escherichia coli and others) and food processing conditions that cause or are likely to cause public health risks.
- (v) Containers or packaging materials for the exported livestock products comply with sanitary requirements in Japan and the Republic of Korea respectively, and they are made of materials that are clean and harmless to humans, and do not cause environmental pollution.
- (vi) The exported livestock products have been processed, packed, stored and controlled in a sanitary manner and transported and handled in a manner to prevent re-contamination until their arrival in the Republic of Korea.
- (vii) The exported livestock products are suitably labeled to show the products name, manufacturer and date of manufacture (or sell-by date).
- (viii) The exporter's establishment must comply with the following requirements:
 - a It shall be an establishment approved or registered and controlled by Japanese government in accordance with the exporting country's regulations, and also accepted by or registered with the Korean government through on-site inspection or other appropriate procedures.
 - b It shall be an establishment that has a food-safety control program, such as HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) and GMP, and maintain the relevant records, such as monitoring records generated under such program, for more than two years.
 - c It shall be an establishment that has documents which describe all operations, from receipt of raw materials to production and release, and specify actions to be taken when non-conformance is found, and maintain the relevant records for more than two years.
 - d The water used in the processing and treatment of exported livestock products in the foreign establishment shall be suitable for human consumption and shall comply with drinking water regulations in the Republic of Korea and Japan.
 - e It shall be an establishment that has a document which describes recall procedures and methods and the exported products can be traceable from production to final sale.

Official Stamp	Date of Issue	Title
	Place of Issue	Name
		Signature