別紙 EU-A1

（作成日：平成 25 年３月 29 日）
（最終更新日：令和８年 10 月 21 日）

英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱

目次

１　目的
２　定義
３　所掌
４　輸出要件
（１）　国
（２）　生産農場
（３）　認定と畜場等の認定要件
５　生産農場の登録に係る手続等
（１）　家きん肉
６　適合施設の認定等に係る手続
（１）　申請
（２）　都道府県等の提出手続
（３）　審査
（４）　と畜場等の認定
（５）　指名検査員の指名
７　認定後の事務等
（１）　輸出検疫証明書の交付手続
（２）　輸出結果及び輸出量の報告
（３）　指名検査員の研修等
（４）　定期的な確認等
（５）　条件付き認定に係る変更の申請
（６）　変更及び認定の取下げの届出
８　補足

別表

別添１　施設、設備等の構造及び材質基準
別添２　衛生管理基準
別添３　ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準
別添４　フードチェーン情報の管理
別添５　不正の防止基準
別添６　動物福祉に関する基準
別添７　ＥＵ等へ輸出する牛肉の由来牛への使用が禁止される薬剤一覧
別添８　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

別添９　食肉衛生証明書発行に係る留意事項について

別紙様式１－１　生産農場登録様式（家きん肉）
別紙様式１－２　生産農場登録番号通知様式（家きん肉）
別紙様式１－３　生産農場登録情報変更/取消様式（家きん肉）
別紙様式２　と畜場又は食鳥処理場設置者申請様式
別紙様式３　食肉処理施設設置者申請様式
別紙様式４　都道府県等申請様式
別紙様式５　指名検査員推薦様式
別紙様式６－１　フードチェーン情報申告書（牛）
別紙様式６－２　フードチェーン情報申告書（家きん）
別紙様式７－１　食肉衛生証明書発行申請書様式（牛肉）
別紙様式７－２　食肉衛生証明書発行申請書様式（家きん肉）
別紙様式７－３　食肉衛生証明書様式（牛肉）
別紙様式７－４　食肉衛生証明書様式（家きん肉）
別紙様式７－５　食肉衛生証明書 Annex 様式（牛肉）
別紙様式８　スウェーデン、フィンランド及びノルウェー向け添付書類様式（牛肉・家きん肉）
別紙様式９　報告様式
別紙様式 10　条件付き認定に係る変更の申請（施設）
別紙様式 11　変更又は認定取下げ届（施設）
別紙様式 12　検査体制の変更届（食肉衛生検査所）

1　目的

この要綱は、英国、欧州連合（ＥＵ）、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向けに輸出される食肉（以下「ＥＵ等向け輸出食肉」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５条に基づく衛生証明書の発行、第 16 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きを定めるものである。

2　定義

本要綱において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

（１）　「ＥＵ等」とは、英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーをいう。

（２）　「英国」とは、スコットランド、イングランド、ウェールズ及びマン島をいう。

（３）　「食肉」とは牛肉及び家きん肉をいう。

（４）　「牛肉」とは、牛の可食部位をいう。

（５）　「家きん肉」とは、肉や卵の生産を目的として飼養された鶏、あひる及び七面鳥の可食部位をいう。

（６）　「ＥＵ等向け輸出牛肉」とは、ＥＵ等向けに輸出される牛肉をいう。

（７）　「ＥＵ等向け輸出家きん肉」とは、ＥＵ等向けに輸出される家きん肉をいう。

（８）　「食品衛生当局」とは、厚生労働省（地方厚生局を含む。）、都道府県（食肉衛生検査所を含む。）、保健所設置市（食肉衛生検査所を含む。）、特別区等の衛生部局をいう。

（９）　「動物衛生当局」とは、農林水産省（動物検疫所を含む。）、都道府県等（家畜保健衛生所を含む。）の動物衛生部局をいう。

(10)　「生産農場」とは、ＥＵ等向け輸出食肉の由来する牛又は家きんを生産する農場をいう。

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

(12)　「認定と畜場等」とは、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第 57 号）第 17 条第１項の規定に基づき、厚生労働大臣により、ＥＵ等が定める食肉の輸出に係る要件に適合する施設として認定されたものをいう。

(13)　「設置者」とは、ＥＵ等向け輸出食肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者をいう。

(14)　「都道府県等」とは、都道府県、保健所を設置する市及び特別区をいう。

(15)　「都道県知事等」とは、都道府県知事、保健所を設置する市の市長及び特別区の区長をいう。

(16)　「指名検査員」とは、厚生労働省が都道府県等の推薦を受けてＥＵ等向け輸出食肉を検査する検査員として指名したと畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 19 条第１項に規定すると畜検査員又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査

に関する法律（平成２年法律第 70 号。以下「食鳥検査法」という。）第 39 条第１項に規定する食鳥検査員をいう。

３　所掌

本要綱の中で、認定と畜場等に関する事務は食品衛生当局が、生産農場に関する事務は動物衛生当局が行う。また、食肉衛生証明書は、食品衛生当局が発行し、輸出検疫証明書は、動物衛生当局が交付する。なお、交付に当たっては、両当局が連携し、手続が円滑に行われるよう努めるものとする。

４　輸出要件

（１）　国

我が国は、以下に掲げる要件を満たさなければならない。

①　ＥＵ等向け輸出牛肉

ア　輸出検疫証明書を交付する日において、過去 12 か月間牛疫及び口蹄疫に関して清浄な国であり、また、同時期に当該疾病に対するワクチンの接種がなされていないこと。

イ　牛海綿状脳症（以下「ＢＳＥ」という。）に関して無視できるリスク国であること。

②　ＥＵ等向け輸出家きん肉

輸出検疫証明書を交付する日において、高病原性鳥インフルエンザ（以下「ＨＰＡＩ」という。）及びニューカッスル病（以下「ＮＤ」という。）に関して清浄な国であること。

（２）　生産農場

生産農場は、以下に掲げる要件を満たすこと。

①　ＥＵ等向け輸出牛肉の由来する生産農場

ア　生産農場において、牛疫又は口蹄疫のワクチン接種を受けた動物が存在しないこと。

イ　生産農場から半径 10 キロメートル圏内の農場において、出荷日から起算して過去 30 日間、牛疫又は口蹄疫が発生していないこと。

ウ　ＥＵ等向け輸出牛肉の由来する牛は、日本において生まれ、継続的に飼養された牛又はと畜前から起算して過去３か月間日本において飼養された牛であること。

エ　ＥＵ等向け輸出牛肉の由来する牛は、出荷日から起算して過去 40 日間ア及びイの条件を満たす農場において飼養されていること。

オ　ＥＵ等向け輸出牛肉の由来する牛は、積込前に洗浄及び消毒された車両によって、アからエまで及び（１）①の条件を満たさない牛と混合又は接触を防止する方法により、認定と畜場等まで輸送されること。

カ　ＥＵ等向け輸出牛肉の由来する牛においては、別添７に示す薬剤を生まれてからと畜されるまでの間に使用しないこと。なお、別添７に示す薬剤のうち欧州委員会委任規則第 2023/905 号第３条に基づく禁止薬剤につい

ては、2026 年９月３日以降にＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される予定の牛肉の由来する牛のみに適用されるものである。

キ　認定と畜場等に、ＥＵ等向け輸出牛肉の由来する牛を出荷する場合、出荷農場は、当該牛が飼養された生産農場全てにおいて、別添７に示す薬剤のうち、エストロジェン作用のあるステロイド類のうちエストラジオール17β及びそのエステル誘導体（エストラジオール安息香酸エステルを有効成分とする製剤。以下「エストラジオール」という。）及びホスホン酸誘導体（ホスホマイシンの水和物及び塩類を有効成分とする製剤。以下「ホスホマイシン」という。）の使用有無について申告書等により確認の上、当該牛が生まれてから認定と畜場等に出荷されるまでの間のこれらの物質の使用歴を別紙様式６－１の申請者等に申告すること。なお、ホスホマイシンについては、2026 年９月３日以降にＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される予定の牛肉の由来する牛を出荷する場合に申告が必要となるものである。

②　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する生産農場

ア　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんが５（１）に基づき登録を受けた農場から由来し、家きんが動物衛生当局の管理下にあること。

イ　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんに対し、獣医師が定期的に検査を実施するとともに、以下に掲げる要件が満たされていることを担保していること。

（ア）　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんは、ＨＰＡＩに対するワクチン接種を受けていないこと。

（イ）　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんは、日本において生まれ、継続的に飼養された家きん又はＥＵ加盟国から輸入された家きんであること。

（ウ）　生産農場が、出荷時に、家畜伝染病予防法（昭和 26 年法律第 166 号）に基づく移動制限区域又は搬出制限区域に含まれていないこと。

（エ）　生産農場から半径 10 キロメートル圏内の農場において、出荷日から起算して過去 30 日間、ＨＰＡＩ又はＮＤが発生していないこと。

（オ）　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんは、疾病の管理又は根絶を目的として殺処分された家きんではないこと。

（カ）　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんは、ＨＰＡＩ又はＮＤに感染した家きんと接触を防止する方法により食鳥処理場に輸送されていること。

（キ）　ＥＵ等向け輸出家きん肉を委員会委任規則第 2020/689 号に基づくワクチン非接種ＮＤ清浄国へ輸出する場合、ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんは、とさつ日から起算して過去 30 日間、ＮＤに対する生ワクチンを接種していないこと。

ウ　生産農場における記録の保持

飼養衛生管理基準に基づく以下の記録について、３年間保持する体制がとられていること。

（ア）　導入した家きんの種類、羽数及び健康状態、導入元の農場等の名称並びに導入年月日

（イ）　出荷または移動を行った家きんの種類、羽数及び健康状態、出荷または移動先の農場等の名称並びに出荷又は移動年月日

（ウ）　飼養する家きんの羽数、日齢及び異常の有無並びに異常がある場合にあってはその症状並びに獣医師による診療結果及び投薬その他の処置の状況

（エ）　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんについて、ふ化してからとさつされるまでの間に使用された抗菌性物質

エ　ＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出家きん肉の由来する家きんについて、成長促進を目的としてスルファキノキサリン、アビラマイシン、エンラマイシン、ノシヘプタイド、ビコザマイシン及びフラボフォスフォリポールをふ化してからとさつされるまでの間、使用しないこと。なお、2026 年９月３日以降にＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される予定の家きん肉の由来する家きんに適用されるものである。

オ　認定と畜場等に、ＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出家きん肉の由来する家きんを出荷する場合、出荷農場は、当該家きんが飼養された生産農場全てにおいて、成長促進を目的としたスルファキノキサリン、アビラマイシン、エンラマイシン、ノシヘプタイド、ビコザマイシン及びフラボフォスフォリポールの使用有無について記録等により確認の上、当該家きんがふ化してからとさつされるまでの間のこれらの物質の使用歴を別紙様式６－２の申請者等に申告すること。なお、2026 年９月３日以降にＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される予定の家きん肉の由来する家きんを出荷する場合に申告が必要となるものである。

（３）　認定と畜場等の認定要件

認定と畜場等は、以下に掲げる要件を満たさなければならない。

①　と畜場等関係

ア　と畜場等は、ＥＵ等向け輸出食肉の種類以外の動物をとさつ、解体（家きんの処理にあっては、脱羽及び内臓摘出をいう。本要綱において同じ。）、分割又は細切（以下「とさつ等」という。）する施設と完全に区画されていること。

イ　食肉処理施設はと畜場又は食鳥処理場に併設され、とさつ等が一貫して行われていること。

ウ　施設、設備等は、別添１「施設、設備等の構造及び材質基準」に適合するものであること。

エ　とさつ等の取扱いは、別添２「衛生管理基準」に適合して行われること。

オ　別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」に定める「第１　標準作業手順書」、「第２　規格基準としての微生物検査」、「第３　衛生指標としての微生物検査」及び「第４　ＨＡＣＣＰシステムを用いた自主衛生管理」を実施すること。

カ　別添４「フードチェーン情報の管理」に適合する情報の取扱いがなされていること。

キ　エからカを確実に実施するため、別表に掲げる内容のマニュアルが整備されていること。

②　食肉検査関係

ア　指名検査員によって、別に定める方法により、当該と畜場等でとさつ等が行われるＥＵ等向けの動物及び食肉についての検査が実施されていること。なお、食鳥検査法第 25 条第２項に規定する検査員が食鳥検査を行う場合にあっては、ＥＵ等向けの家きん肉を処理する時間においては、指名検査員の直接監督の下で食鳥検査が行われていること。

イ　指名検査員によって、別添２「衛生管理基準」及び別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」に基づくと畜場等の衛生管理の適正な実施が監視されていること。

ウ　指名検査員によって、別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」のうち、第１から第４までが適正に実施されているか検証するため、「第５指名検査員による検証」が実施されていること。

エ　指名検査員により、別添４「フードチェーン情報の管理」のうち、第１が適正に実施されているか検証するため、「第２　指名検査員による検証」が実施されていること。

オ　別添５「不正の防止基準」に基づく不正防止対策が実施されていること。

カ　別に定める方法により、残留物質に関するモニタリングが認定と畜場等（ＥＵ等向け輸出牛肉においては農場を含む。）で実施されていること。なお、モニタリング計画策定に当たっては、生産農場を特定し、リストを作成する必要があることに留意すること。

③　家畜衛生関係

ア　牛肉

（ア）　認定と畜場等において、ＥＵ等向けに処理される牛は、日本において生まれ、飼養された牛又はとさつ日から起算して過去３か月間日本において飼養された牛であること。

（イ）　認定と畜場等において、ＥＵ等向けに処理される牛のとさつ日から起算して過去 30 日間、牛疫又は口蹄疫がと畜場及び食肉処理施設の半径 10 キロメートル圏内のと畜場等において発生していないこと。なお、牛疫又は口蹄疫の発生があった場合は、動物衛生当局の獣医師の監督の下、当該と畜場に存在する牛を全てとさつした上で、牛肉を廃棄し、清掃及び消毒が完了した後にＥＵ等向けの牛の処理を再開すること。

（ウ）　ＥＵ等向けに処理される牛は、積み込み前に洗浄及び消毒された車両によって、４（１）①及び（２）①の条件を満たさない牛と混合又は接触を防止する方法により、輸送されていること。

（エ）　認定と畜場等で処理されたＥＵ等向け輸出牛肉は、他の牛肉との混合又は接触を防止する方法により処理、保管及び輸送されていること。

イ　家きん肉

（ア）　認定と畜場等において、ＥＵ等向けに処理される家きんは、日本において生まれ、継続的に飼養された家きん又はＥＵ加盟国から輸入された家きんであること。

（イ）　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんは、疾病の管理又は根絶を目的として殺処分された家きんではないこと。

（ウ）　ＥＵ等向け輸出家きん肉の由来する家きんは、ＨＰＡＩ又はＮＤに感染した家きんと接触を防止する方法により食鳥処理場に輸送されていること。

（エ）　認定と畜場等において、ＥＵ等向けに処理される家きんのとさつ日から起算して過去 30 日間、ＨＰＡＩ又はＮＤが認定と畜場等の半径 10 キロメートル圏内において発生していないこと。

（オ）　認定と畜場等で処理されたＥＵ等向け輸出家きん肉は、他の家きん肉との混合又は接触を防止する方法により処理、保管及び輸送されていること。

（カ）　ＥＵ等向け輸出家きん肉を委員会委任規則第 2020/689 号に基づくワクチン非接種ＮＤ清浄国へ輸出する場合、とさつ日から起算して過去 30 日間、ＮＤに対する生ワクチンを接種していないこと。

④　動物福祉関係

ＥＵ等向け処理を行う動物に対して、と畜場又は食鳥処理場における搬入からとさつまでの間の施設、設備等並びに当該動物の取扱いは、別添６「動物福祉に関する基準」に適合して行われること。

５　生産農場の登録に係る手続等

（１）　家きん肉

①　生産農場の所有者等は、その生産農場が所在する地域を管轄する都道府県の畜産主務課に対し、ＥＵ等向け輸出家きん肉の生産農場の登録を希望する旨、別紙様式１－１の各項目に関する情報を添えて届出を行う。

②　届出を受理した都道府県の畜産主務課は、当該生産農場が４（２）②の要件を満たしていることを現地調査により確認し、要件を満たしていることが確認できた場合、別紙様式１－１を用いて、動物衛生課に対し、当該生産農場の登録を申請する。動物衛生課は、申請された項目を確認した後、当該生産農場の登録を行い、別紙様式１－２を用いて都道府県の畜産主務課に登録番号を通知する。登録された生産農場の一覧は、動物衛生課が管理し、動物検疫所のホームページにて公表する。

③　①及び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別紙様式１－１の各項目について変更があった場合には、速やかに当該生産農場を管轄する都道府県の動物衛生部局宛てに届出を行うものとする。当該届出を受理した都道府県等の動物衛生部局は、別紙様式１－３により動物衛生課宛てに報告する。

④　登録を受けた農場に対し、登録を行った都道府県の畜産主務課は、少なくとも１年に一度立入を行い、当該生産農場が４（２）②の要件を引き続き満たしていることを確認すること。その際に、４（２）②の要件を満たしていない事項がある場合は、畜産主務課は是正措置を講ずるよう指示を行い、動物衛生課へこのことを報告すること。動物衛生課は、動物検疫所に輸出検疫証明書の交付停止について連絡するとともに当該農場からの家きん肉のＥＵ等向け輸出を停止することとして、登録を削除する。動物衛生課は、当該農場について、都道府県による是正措置の確認までの間、農場への登録を削除するものとする。

⑤　農林水産省は、登録、取りやめ又は変更あるいは登録の削除があった場合、都度、厚生労働省へ通知する。厚生労働省は、認定施設を所管する都道府県等の食品衛生部局へ、通知のあった内容を連絡する。

６　適合施設の認定等に係る手続

（１）　申請

ＥＵ等が定める食肉の輸出に係る要件に適合する施設としての認定を受けようとする設置者は、と畜場又は食鳥処理場にあっては別紙様式２により、食肉処理施設にあっては別紙様式３により食肉衛生検査所長及び都道府県知事等を経由して厚生労働省宛て関係資料を添付し、必要な手数料とともに申請し、併せて、当該申請書の副本を当該と畜場等が所在する地域を管轄する地方厚生局（以下「地方厚生局」という。）宛て提出すること。なお、厚生労働省により既にアメリカ合衆国、カナダ又は香港に牛肉を輸出可能なと畜場等として認定されているとと畜場等（以下「既存認定と畜場等」という。）の申請にあっては、別紙様式２及び別紙様式３に掲げる添付書類の添付は省略できるものとする（ただし、本要綱にのみ規定されている要件に関する資料を除く。）。

（２）　都道府県等の提出手続

申請書を受け付けた都道府県知事等は、内容を審査し、認定に差し支えない場合には、指名検査員として推薦するものの氏名（別紙様式５）を添えて、別紙様式４により当該と畜場等の検査体制に関する資料を厚生労働省宛て提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。なお、当該推薦する者が都道府県等に雇用されると畜検査員であれば、再任用や任期付き等の雇用形態の者を推薦して差し支えない。

（３）　審査

厚生労働省は、申請書等について審査を行い、問題がないと判断された場合は、厚生労働省の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、

現地調査を実施すること。

（４）　と畜場等の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、設備等が本要綱に規定する要件等を満たしていると確認した場合は、認定番号を付して英国環境・食料・農村地域省（ＤＥＦＲＡ）へ通知及び欧州委員会保健衛生・食の安全総局（ＤＧＳＡＮＴＥ）が設置するＴＲＡＣＥＳ（Trade Control and Expert System）へ登録すること。ＤＥＦＲＡ及びＤＧＳＡＮＴＥ側の手続を経て、ＤＥＦＲＡ及びＤＧＳＡＮＴＥのウェブサイトにと畜場等の名称等が掲載された後、厚生労働省は、都道府県知事等を通じ、当該と畜場等をＥＵ等に食肉を輸出可能なと畜場等と認定した旨を設置者に通知すること。

（５）　指名検査員の指名

厚生労働省は、書類審査及び現地調査により、都道府県等から推薦されたと畜検査員又は食鳥検査員により、と畜場等で実施されている食肉の検査等が、適当であると認められる場合には、当該検査員をＥＵ等向け認定と畜場等の指名検査員として指名し、各と畜場等毎にリストを作成して都道府県等に通知する。なお、既存認定と畜場等の指名検査員として指名されている場合は、当該指名をもって認定と畜場等の指名検査員として指名したこととすること。

７　認定後の事務等

（１）　輸出検疫証明書の交付手続

６（４）により厚生労働省からＤＥＦＲＡへ通知及びＴＲＡＣＥＳへ登録した日以降に認定施設で製造された製品は、設置者が認定通知を受領した日以降、家畜伝染病予防法第 45 条第３項の規定に基づき交付された輸出検疫証明書を当該食肉に添付することにより、ＥＵ等への輸出が可能となる。なお、食肉衛生証明書については、認定通知を受領した日以降の日付で発行すること。

①　食肉衛生検査所への検査申請

認定と畜場等において、食肉をＥＵ等に輸出するために動物をとさつ等しようとする者（②において「申請者」という。）は、と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号）第７条又は食鳥検査法施行規則（平成２年厚生省令第 40 号）第 27 条２項に規定する検査申請書に、牛肉にあっては別紙様式６－１、家きん肉にあっては別紙様式６－２を添えて、管轄する食肉衛生検査所長にあらかじめ提出し、ＥＵ等向け輸出食肉の検査申請を行うこと。なお、牛肉について宗教上の要件に従ったとさつを実施する認定施設にあっては、当該検査申請書に記載された「とさつしようとする年月日」に行われるとさつが、宗教上の要件に従ったとさつであるか否かを申告（様式は問わない。）すること（ただし、全ての稼働日において宗教上の要件に従ったとさつのみを実施する認定施設は申告を要しない。）。

②　食肉衛生証明書の発行

ア　食肉衛生検査所長は検査に合格した食肉であって、牛肉にあっては別紙様式７－１、家きん肉にあっては別紙様式７－２による衛生証明書発行申請書

が提出された場合、牛肉にあっては別紙様式７－３、家きん肉にあっては別紙様式７－４による食肉衛生証明書を別添９「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。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（以下「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８によることとすること。

イ　食肉衛生証明書で「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、「個体識別番号」に「See Annex」と記載し、別紙様式７－５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　食肉衛生検査所等は、食肉衛生証明書の原本を申請者に対し交付するとともに、原本の写しを、食肉衛生検査所において保管すること。

なお 、輸出証明書発給システムにおける申請の場合は、原本はシステム上の電子データであり、提出先である動物検疫所は食肉衛生証明書の発行番号の入力により、当該電子データの閲覧が可能となるため、原則として書面による発行はせず、 申請者には当該食肉衛生証明書の証明日及び証明書番号を伝えること。申請者が書面での交付を求める場合は、輸出証明書発給システムにより印刷される原本の写し（署名、公印不要）を申請者に発行すること。

エ　検査に合格した食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。

オ　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こと。

③　農林水産省動物検疫所への輸出検疫検査の申請

ＥＵ等に食肉を輸出しようとする者（④及び⑤において「申請者」という。）は、農林水産省動物検疫所に対し、４の輸出要件を確認した上で、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、輸出検疫検査を申請すること。

なお、スウェーデン、フィンランド又はノルウェーに食肉の輸出を希望する場合は、別紙様式８により、同国向け食肉に添付が求められる書類の写しを添えて、輸出検査を申請すること。

ア　家畜伝染予防法施行規則第 52 条第１項に規定する輸出検査申請書

イ　②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発行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）

④　食肉衛生証明書の原本の提出

申請者が、②に基づく食肉衛生証明書の原本の交付を受けた場合は、農林水産省動物検疫所に対し、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　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、③による提出書類等により、ＥＵ等向けに輸出が可能なものであることが確認できた食肉について、申請者に対し、以下に示すＥＵ等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。

（ア）ＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出牛肉

ＥＵが実施規則 2020/2235 附則３第１章に定める以下の様式。

- MODEL ANIMAL HEALTH/OFFICIAL CERTIFICATE FOR THE ENTRY INTO THE UNION OF FRESH MEAT INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION, EXCLUDING MECHANICALLY SEPARATED MEAT, OF DOMESTIC BOVINE ANIMALS (MODEL BOV)

（イ）ＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出家きん肉

ＥＵが実施規則 2020/2235 附則３第 13 章に定める以下の様式。

- MODEL ANIMAL HEALTH/OFFICIAL CERTIFICATE FOR THE ENTRY INTO THE UNION OF FRESH MEAT INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION, EXCLUDING MINCED MEAT AND MECHANICALLY SEPARATED MEAT, OF POULTRY OTHER THAN RATITES (MODEL POU)

（ウ）英国向け輸出牛肉

ＤＥＦＲＡが定める以下の様式。

- Model health certificate for fresh meat, including minced meat, of domestic bovine animals (including *Bison* and *Bubalus* species and their cross-breeds) (BOV) GBHC300

（エ）英国向け輸出家きん肉

ＤＥＦＲＡが定める以下の様式。

- Model health certificate for fresh meat, including minced meat of poultry (POU) GBHC330

イ　申請者は、食肉の輸出に当たり、輸出検疫証明書の原本を当該食肉に付して輸出するものとすること。

ウ　申請者は、アにより交付された輸出検疫証明書に対応する食肉について、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ものとすること。

（２）　検査結果の報告

食肉衛生証明書を発行した都道府県知事等は当該月における検査結果等について、翌月 10 日までに別紙様式９により地方厚生局に報告すること。

（３）　指名検査員の研修等

厚生労働省及び都道府県等の食品衛生当局は、指名検査員に対し定期的に研修を行い、本要綱に基づく検査等の業務の実施に必要な知識等を習得させ、その資質の維持向上に努めること。

（４）　定期的な確認等

厚生労働省は、地方厚生局の輸出食肉検査担当官を原則、月１回、認定と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、査察を実施すること。査察の実績に応じて支障がないと認める場合は、３か月に１回に頻度を減ずることができるものとする。なお、新規に認定されたと畜場等にあっては、原則、認定後の１年間は頻度を減じないものとする。

また、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく登録検査機関における残留物質等モニタリング検査の実施については、地方厚生局の担当官を年１回以上派遣し、査察等を実施すること。

①　査察内容

輸出食肉検査担当官は、４（３）並びに７（１）①及び②、（２）並びに（３）が満たされているかどうかの確認を行うこと。

残留物質等モニタリング検査の実施については、検査機関において検査等の業務管理が適正に実施されていることの確認を行うこと。

②　認定の取消し等

厚生労働省は査察の結果、上記内容が満たされていないと判断した場合は、次の措置を採ること。

ア　改善指導

イ　食肉衛生証明書の発行停止

ウ　認定の取消

エ　検査員の指名取消

オ　その他必要な措置

（５）　条件付き認定に係る変更の申請

①　製造する製品の一部について、これを輸出しないことを条件に認定を受けた認定と畜場等が、それらの一部又は全てをＥＵ等に輸出しようとする場合、設置者は、別紙様式 10 により、あらかじめ、都道府県知事等に新たに輸出を希望する製品に係る書類（標準作業手順書等）を添付して申請書を提出すること。申請書を受けた都道府県知事等は内容を審査し、変更に差し支えない場合には、当該申請書類を厚生労働省宛てに提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出すること。

②　厚生労働省は、必要に応じて現地調査を行い、当該申請が本要綱の要件を満たしていると認められた場合には、当該と畜場等をＥＵ等に新たに輸出を希望

する製品について輸出可能なと畜場等と認定した旨を都道府県知事等を通じ設置者に通知すること。

（６）　変更及び認定の取下げの届出

①　変更の届出

ア　と畜場等の設置者は６（１）の申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県等の了承を得るものとし、変更後、別紙様式 11 により都道府県等を経由して当該変更の内容及び年月日を厚生労働省宛て届出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局宛て提出すること。

イ　都道府県等は６（２）の検査体制等を変更しようとするときは、別紙様式 12 によりあらかじめ当該変更の内容及び変更予定日を厚生労働省宛て届出し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局宛て提出すること。

なお、既存認定と畜場等の場合は、アメリカ合衆国、カナダ、香港又はＥＵ等の取扱要綱に基づく旨を明記して１件に取りまとめて届出書を提出すること。

②　認定の取下げ届出

ア　都道府県知事等は別紙様式 11 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、当該取下げ届出を厚生労働省宛て提出し、併せて、当該取下げ届出の副本を地方厚生局宛て提出すること。

イ　厚生労働省は、アにより提出された書類を受け付け後、速やかに当該施設の認定の取下げをＤＥＦＲＡへ通知及びＴＲＡＣＥＳへ登録すること。

８　補足

（１）　スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出牛肉については、ＥＵ向け輸出牛肉に適用される条件を適用することにより、我が国からの牛肉の輸入が認められる。

（２）　スウェーデン、フィンランド又はノルウェー向けに食肉を輸出する場合にあっては、ＥＵ規則第 1688/2005 号に示すサルモネラ属菌検査の追加要件等を満たす必要があることから、あらかじめ厚生労働省宛て相談をすること。

（３）　あひる又は七面鳥に由来する家きん肉を輸出するために施設認定を希望する場合にあっては、あらかじめ厚生労働省宛て相談をすること。

別表

と畜場等におけるマニュアル
ア　施設・設備の衛生管理マニュアル
イ　給水・給湯の管理マニュアル
ウ　排水処理マニュアル
エ　廃棄物処理マニュアル
オ　ねずみ・昆虫防除マニュアル
カ　消毒剤等管理マニュアル
キ　とさつ・解体・分割・細切作業マニュアル
ク　動物福祉に関するマニュアル
ケ　フードチェーン情報マニュアル

（別紙様式１－１　生産農場登録様式（家きん肉））

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

ＥＵ等向け家きん肉の生産農場の登録について

「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱」（以下「取扱要綱」という。）５（１）の規定に基づき、下記の生産農場よりＥＵ等向け家きん肉の輸出希望がありましたので当該生産農場の登録をお願いします。登録申請にあたり、取扱要綱４（２）②の要件を満たしていることを別紙のとおり確認したことを申告します。なお、生産農場主は、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ていることを申し添えます。

記

生産農場の名称：

生産農場の所在地：

生産農場主氏名：

法人にあってはその名称、所在地及び代表者氏名：

管轄家畜保健衛生所名：

※別紙として、取扱要綱４（２）②の要件を満たしていることを確認できる資料を添付すること。

（別紙様式１－２　生産農場登録番号通知様式（家きん肉））

事　務　連　絡
年　　月　　日

都道府県畜産主務課長　殿

農林水産省消費・安全局動物衛生課長

ＥＵ等向け家きん肉の生産農場の登録番号の通知

「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱」５（２）の規定に基づき、下記の生産農場の登録を行いましたので通知します。

記

登録番号：

生産農場の名称：

生産農場の所在地：

生産農場主氏名：

法人にあってはその名称、所在地及び代表者氏名：

管轄家畜保健衛生所名：

（別紙様式１－３　生産農場登録情報変更/取消様式（家きん肉））

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

ＥＵ等向け家きん肉の生産農場の登録事項の変更（取消）について

「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱」５（２）の規定に基づき、下記の生産農場から登録内容の変更（取消し）を行いたいとの申請がありましたので、連絡します。なお、生産農場主は、登録事項変更後に登録施設の名称、所在地を公表することを承諾していることを申し添えます。

記

１　登録生産農場
　登録番号：

２　登録を（変更／取消し）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２　と畜場又は食鳥処理場設置者申請様式）

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

申請者　住所
氏名
法人にあってはその所在地、名称及び代表者氏名
電話番号

ＥＵ等向け輸出と畜場又は食鳥処理場認定申請書

ＥＵ等向け輸出（牛肉・家きん肉）を取り扱う（と畜場・食鳥処理場）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　と畜場又は食鳥処理場の所在地及び名称（和文及び英文）
※　法人にあっては、法人番号も記載すること。

２　衛生管理責任者名

３　添付書類
（別紙のとおり）

（添付書類）

（１）　施設の構造・設備に関する書類
　　①　施設配置図
　　②　施設の平面図
　　③　施設の立面図
　　④　清潔区、汚染区等の区分け及び作業動線（製品及び作業員）を示した資料
　　⑤　給湯設備の概要
　　⑥　給水・給湯系統図
　　⑦　排水系統図
　　⑧　汚水処理設備の概要
　　⑨　冷蔵庫の概要
　　⑩　設備・機械等の仕様書
（２）　衛生管理等に関する書類
　　①　組織の概要
　　②　衛生作業マニュアル
　　ア　施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
　　イ　給水・給湯の管理マニュアル
　　ウ　排水処理マニュアル
　　エ　廃棄物処理マニュアル
　　オ　ねずみ・昆虫防除マニュアル
　　カ　消毒剤等管理マニュアル
　　キ　とさつ・解体処理作業マニュアル
（３）　動物福祉に関する書類
　　①　動物福祉に関するマニュアル
　　②　動物福祉責任者の設置
（４）　その他参考資料
　　①　当該施設におけるとさつ・解体処理能力及び３ヶ年の実績
　　②　処理する動物の生産地についての過去３ヶ年の実績及び今後３ヶ年の計画
（５）　ＨＡＣＣＰ等に関する資料
　　①　標準作業手順書に関する文書及び記録
　　②　微生物検査に関する文書及び記録
　　③　ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録
（６）　フードチェーン情報に関する資料
　　①　フードチェーン情報の管理マニュアル
　　②　生産農場リスト（家きんにあっては雛の輸入国の情報を含む。）
　　③　生産農場への要求事項
（７）　ＥＵ等向け輸出食肉の取扱要綱の別添２第３の１（１）に係る誓約書
（８）　（と畜場において宗教上の要件に従ったとさつを実施する場合）宗教と畜証明書発行機関により認証を受けたことを証する書類（写）

（別紙様式３　食肉処理施設設置者申請様式）

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

申請者　住所
氏名
法人にあってはその名称、所在地及び代表者氏名
電話番号

ＥＵ等向け輸出食肉処理施設認定申請書

ＥＵ等向け輸出（牛肉・家きん肉）を取り扱う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　食肉処理施設の所在地及び名称（和文及び英文）
※　法人にあっては、法人番号も記載すること。

２　衛生管理責任者名

３　添付書類
（別紙のとおり）

（添付書類）

（１）　施設の構造・設備に関する書類
　①　施設配置図
　②　施設の平面図
　③　施設の立面図
　④　清潔区、汚染区等の区分け及び作業動線（製品及び作業員）を示した資料
　⑤　給湯設備の概要
　⑥　給水・給湯系統図
　⑦　排水系統図
　⑧　汚水処理設備の概要
　⑨　冷蔵庫の概要
　⑩　設備・機械等の仕様書
（２）　衛生管理等に関する書類
　①　組織の概要
　②　衛生作業マニュアル
　　ア　施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
　　イ　給水・給湯の管理マニュアル
　　ウ　排水処理マニュアル
　　エ　廃棄物処理マニュアル
　　オ　ねずみ・昆虫防除マニュアル
　　カ　消毒剤等管理マニュアル
　　キ　分割・細切処理作業マニュアル
（３）　その他参考資料
　①　当該施設における部分肉処理能力及び過去３ヶ年の実績
　②　処理する動物の生産地についての過去３ヶ年の実績及び今後３ヶ年の計画
（４）　ＨＡＣＣＰ等に関する資料
　①　標準作業手順書に関する文書及び記録
　②　微生物検査に関する文書及び記録
　③　ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録
（５）　フードチェーン情報に関する資料
　①　フードチェーン情報の管理マニュアル
（６）　ＥＵ等向け輸出食肉の取扱要綱の別添２第３の１（１）に係る誓約書
（７）　（牛肉を取り扱う食肉処理施設において宗教上の要件に従ったとさつを実施する場合）宗教と畜証明書発行機関により認証を受けたことを証する書類（写）

（別紙様式４　都道府県等申請様式）

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

都道府県知事等名

ＥＵ等向け輸出食肉の取扱いについて

別添のとおり、と畜場又は食鳥処理場及び食肉処理施設設置者からEU等向け輸出食肉取扱い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差し支えないものと思料されるので、提出いたします。

なお、当該と畜場又は食鳥処理場及び食肉処理施設を管轄する食肉衛生検査所の検査体制については下記のとおりです。

記

１　食肉衛生検査所の所在地及び名称

２　添付書類

（１）　食肉衛生検査所の概要（組織図も含む。）

（２）　ＥＵ等向け輸出食肉の取扱要綱４の（３）の②及び６の（１）に関する資料

（３）　検査基準に基づく検査を実施できるものとして推薦すると畜検査員又は食鳥検査員の氏名（別紙様式５）

（別紙様式５　指名検査員推薦様式）

LIST of DESIGNATED INSPECTORS　FY20XX

Establishment #

（Name of establishment）

（Address of establishment）

（別紙様式６－１　フードチェーン情報申告書（牛））

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名称、所在地及び代表者氏名

フ ー ド チ ェ ー ン 情 報 申 告 書

ＥＵ等向け輸出牛肉となる牛について、下記のとおり、フードチェーン情報を申告します。また、当該牛は、下記の「輸送車両及び輸送方法の要件」を満たし、認定と畜場等まで輸送を行っています。

認定と畜場等 名称： 所在地：	生産農場 名称： 所在地： 代表者氏名： （署名）
認定と畜場等への搬入予定日	生産農場からの出荷日

個体識別番号	病歴	動物用医薬品の使用	エストラジオール使用歴(注1)	ホスホマイシン使用歴(注２)	診断目的で採取・分析された結果	備考 ※左記にてありにチェックをした場合は関連情報を記載又は添付すること。
	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし □未確認	□あり □なし	
	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし □未確認	□あり □なし	
	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし □未確認	□あり □なし	

生産農場における関連情報

（注１）出生からと畜までにエストラジオールの使用歴がないことが必要。

（注２）2026年９月３日以降にＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される牛肉については、出生からと畜までにホスホマイシンの使用歴がないことが必要。なお、英国において通関される牛肉についても、ＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される牛肉と同様にホスホマイシンの使用歴を明確に確認できる体制が確保されている認定施設においては、ホスホマイシン使用歴欄から「未確認」の選択肢を削除した様式を使用して差し支えない。

記

「輸送車両及び輸送方法の要件」

1　動物が脱走や落下しない構造である。

2　動物が係留されている場所を目視確認できる。

3　動物の排泄物、屑及び飼料の落下が防がれている又は最小限となっている。

4　動物の積み込み前に、農林水産大臣の承認を受けた消毒薬を用い、洗浄及び消毒されている。

5　直近３カ月以内に日本以外で飼養された牛と混合又は接触を防止する方法により輸送されている。

（別紙様式６－２　フードチェーン情報申告書（家きん））

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名称、所在地及び代表者氏名

フ ー ド チ ェ ー ン 情 報 申 告 書

ＥＵ等向け輸出家きん肉となる家きんについて、下記のとおり、フードチェーン情報を申告します。また、当該家きんは、下記の「輸送車両及び輸送方法の要件」を満たし、輸送を行っています。

認定と畜場等 名称： 所在地：	生産農場 名称： 所在地： 代表者氏名：（署名）
認定と畜場等への搬入予定日	生産農場からの出荷日

家きんの導入元　　日本　・　ＥＵ加盟国（　　）　・その他（　　）
※　雛の輸入国を証明する書類を添付すること。

識別番号又はロット	羽数	病歴	動物用医薬品の使用	成長促進を目的とした抗菌性物質使用歴 (注)	診断目的で採取・分析された結果	備考 ※左記にてありにチェックをした場合は関連情報を記載又は添付すること。
		□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	
		□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	
		□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	□あり □なし	

生産農場における関連情報
ニューカッスル病ワクチン接種状況※
□とさつ予定日前、30日以内に接種している
（接種年月日：　　年　　月　　日、□生　□不活化）
□とさつ予定日前、30日以内に接種していない
（※英国向け輸出の場合は不要）

(注) 2026年９月３日以降にＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される家きん肉については、ふ化してからとさつされるまでの間、成長促進を目的としたスルファキノキサリン、アビラマイシン、エンラマイシン、ノシヘプタイド、ビコザマイシン及びフラボフォスフォリポールの使用歴がないことが必要。英国向け輸出の場合は記載不要。

記

「輸送車両及び輸送方法の要件」

１　動物が脱走や落下しない構造である。

２　動物が係留されている場所を目視確認できる。

３　動物の排泄物、屑及び飼料の落下が防がれている又は最小限となっている。

４　動物の積み込み前に、農林水産大臣の承認を受けた消毒薬を用い、洗浄及び消毒されている。

５　ＨＰＡＩ又はＮＤに感染した家きんと接触させない方法により輸送されている。

（別紙様式７－１　食肉衛生証明書発行申請書様式（牛肉））

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：）

ＥＵ等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ＥＵ等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）

輸出先国（ＥＵ等の国名）		
荷送人 （輸出業者情報）	氏名（名称）	
	住所（所在地）	
	ＩＳＯコード	
荷受人 （輸入業者情報）	氏名（名称）	
	住所（所在地）	
	国名	
	ＩＳＯコード	
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	
輸送温度		□冷蔵　□冷凍
ロット番号/Batch No.		
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		

証明事項 ※エストラジオールの使用歴がないことの申告が必要。 2026年９月３日以降にＥＵ、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される牛肉については、ホスホマイシンの使用歴がないことの申告が必要。	□フードチェーン情報申告書にＥＵ等における使用禁止薬剤の使用歴がない旨が申告されている。（※）

２　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７－２ 食肉衛生証明書発行申請書様式（家きん肉））

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：）

ＥＵ等向け輸出家きん肉の食肉衛生証明書の発行申請書

下記施設で取り扱うＥＵ等向け輸出家きん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）

輸出先国（ＥＵ等の国名）		
荷送人 （輸出業者情報）	氏名（名称）	
	住所（所在地）	
	ＩＳＯコード	
荷受人 （輸入業者情報）	氏名（名称）	
	住所（所在地）	
	国名	
	ＩＳＯコード	
生産農場 ※日本語記載	名称	
	住所（所在地）	
	登録番号	

食鳥処理場	認定番号	
	名称	
	住所（所在地）	
	とさつ年月日	
食肉処理施設	認定番号	
	名称	
	住所（所在地）	
	加工年月日	
出生国地域		
輸送温度		□冷蔵　□冷凍
出荷年月日		
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

証明事項 （家きん肉の由来）① ※ＥＵ向けにのみ適用 ※※英国向けにのみ適用	□日本において生まれ、継続して飼養された家きん □実施規則第2021/404号附則14パート1に掲載された国から輸入された家きん（※） □ＥＵ加盟国から輸入された家きん（※） □規則第798/2008号附則１パート１により第三国として認められた国から輸入された家きん（※※） □英国から輸入された家きん（※※）
証明事項 （家きん肉の由来）② ※英国向けは記載不要	□とさつ前30日間にＮＤ生ワクチンを接種した家きん由来 □とさつ前30日間にＮＤ生ワクチンを接種していない家きん由来
証明事項 （2026年９月３日以降に通関される家きん肉については、成長促進を目的としたスルファキノキサリン、アビラマイシン、エンラマイシン、ノシヘプタイド、ビコザマイシン及びフラボフォスフォリポールの使用歴がないことが必要。） ※英国向けは記載不要	□フードチェーン情報申告書に成長促進を目的とした抗菌性物質の使用歴がない旨が申告されている。

２　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７－３　食肉衛生証明書様式（牛肉））

ＥＵ等向け牛肉衛生証明書

証明書番号：……

証　明　日：……

I.　　積荷の詳細

包装数	総重量及び実重量	牛の個体識別番号
荷送人	荷送人住所・所在国（ＩＳＯコード）	
荷受人	荷受人住所・所在国（ＩＳＯコード）	
バッチナンバー（ロットナンバー）		

II.　　製品製造施設

施設名称	施設番号	所在地
（と畜場）		
（食肉処理施設）		

と畜年月日 ：……

製造年月日 ：……

輸送温度：　□冷蔵　　□冷凍

以下の内容を証明します:

1)　牛肉を処理した施設は、一般衛生要求及び規則第 852/2004 号第５条に従ったＨＡＣＣＰ指針に基づくプログラムを実行しており、当局による定期的な査察を受け、ＥＵ認定施設としてリストに掲載されている。
2)　牛肉は規則第 853/2004 号附則３セクション１に従って生産されたものである。
3)　牛肉は規則第 2019/627 号第８条から第 19 条、第 24 条、第 29 条、第 30 条、第 33 条から第 35 条まで、第 37 条及び第 38 条並びに規則第 2019/624 号第３条から第５条まで、第７条及び第８条に従った生体検査及びとさつ後検査を通じて、人の消費に適するものとみなされたものである。
4)　牛肉の包装には規則第 853/2004 号附則２セクション１に従って識別マークが押されている。
5)　牛肉は食品の微生物学的基準に関する規則第 2073/2005 号に定められた関連基準を満たしている。
6)　規則第 2022/2292 号第 6 条(2)に従って提出された管理計画による生体牛及び牛由来製品に関する保証が履行され、規則第 2021/405 号附則-1 において、日本の牛肉の計画が承認されている。
7)　牛肉は規則第 853/2004 号附則３セクション１及び５の関連要件に従って保管及び輸送されている。
8)　牛肉は機械的回収肉を含まず、原料としていない。
9)　牛肉は日本において生まれ、継続して飼養され、と畜された牛、又はと畜前から起算して３か月間日本において飼養され、日本においてと畜された牛から生産されたものである。
10)　牛肉はと畜場においてとさつ前 24 時間以内に生体検査に合格し、特に牛疫及び口蹄疫に罹患している兆候がない動物から生産されたものである。
11)　牛肉は上記の証明事項を満たさない食肉と接触することなく取扱われたものである。
12)　牛肉が由来する牛は、以下の要件を満たす車両によって、農場からと畜場へ輸送されたものである。
　(i)　動物が脱走や落下しない構造
　(ii)　動物が係留されている場所を目視確認できる
　(iii) 動物の排泄物、屑及び飼料の落下が防がれている又は最小限になっている
　(iv)　積み込み前に、当局が承認した消毒剤により、洗浄及び消毒され、直近 3 カ月以内に日本以外で飼養された牛と混合又は接触を防止されている。
13)　牛肉が由来する牛は、日本以外の国/地域/ゾーンを経由せず農場からと畜場へ輸送され、とさつ時に衛生状態が低い動物と接触していない。
14)　牛肉はと畜場においてとさつ前及びとさつ時にＥＵ法令の動物福祉関連規則に従って取り扱われた動物由来である。
15)　該当する場合に✓印を付すこと。
　□　フードチェーン情報申告書にＥＵ等における使用禁止薬剤の使用歴がない旨が申告されている。
16)　フィンランド、スウェーデン又はノルウェー向けに輸出する場合、規則第 853/2004 号の実施に関連する規則第 1688/2005 号のサルモネラ属菌に関する特別保証が履行されている

署名　：.....

指名検査員氏名　：.....

所属及び役職　：.....

都道府県等　：.....

（別紙様式７－４　食肉衛生証明書様式（家きん肉））

ＥＵ等向け家きん肉衛生証明書

証明書番号：.....

証　明　日：.....

I.　積荷の詳細

家きんの種類		
包装数	総重量及び実重量	バッチナンバー（ロットナンバー）
荷送人	荷送人住所・所在国（ＩＳＯコード）	
荷受人	荷受人住所・所在国（ＩＳＯコード）	
由来する家きんの出生地（日本、ＥＵ加盟国又はその他）		
生産農場名・所在地・登録番号・生産農場からの出荷日		

II.　製品製造施設

施設名称	施設番号	所在地
（食鳥処理場）		
（食肉処理施設）		

と殺年月日：……

製造年月日：……

輸送温度:　□冷蔵　　□冷凍

以下の内容を証明します:

1)　家きん肉を処理した施設は、一般衛生要求及び規則第 852/2004 号第５条に従ったＨＡＣＣＰ指針に基づくプログラムを実行しており、当局による定期的な査察を受け、ＥＵ等認定施設としてリストに掲載されている。
2)　家きん肉は規則第 853/2004 号附則３セクション２及び５に従って生産されたものである。
3)　家きん肉は規則第 2019/627 号第８条から第 14 条まで、第 25 条、第 33 条及び第 35 条から第 38 条まで並びに規則第 2019/624 号第３条及び第５条から第８条（英国向けに輸出される場合は規則 854/2004 号附則１セクション４第５章）に従った生体検査及びとさつ後検査を通じて、人の消費に適するものとみなされたものである。
4)　家きん肉の包装には規則第 853/2004 号附則２セクション１に従って識別マークが押されている。
5)　家きん肉は食品の微生物学的基準に関する規則第 2073/2005 号に定められた関連基準を満たしている。
6)　規則第 2022/2292 号第 6 条(2)に従って提出された管理計画による生体家きん及び家きん肉由来製品に関する保証が履行され、規則第 2021/405 号附則-1 において、日本の家きん肉の計画が承認されている。
7)　家きん肉は、以下に由来するものである(該当する項目に✓印を付すこと。)。

□　日本において生まれ、継続して飼養された家きん
□　実施規則第 2021/404 号附則 14 パート１に掲載された国から輸入された家きん
□　ＥＵ加盟国から輸入された家きん
□※ 規則第 798/2008 号附則１パート１により第三国として認められた国から輸入された家きん
□※ 英国から輸入された家きん

8)　家きん肉は、とさつ時に伝染病の症状を呈していない家きんに由来するものである。
9)　家きん肉が由来する家きんは、農場から食鳥処理場まで日本以外のゾーンを経由せず直接輸送され、衛生状態が低い動物と接触していない。
10)　家きん肉が由来する家きんは、以下の要件を満たす車両によって、農場から食鳥処理場へ輸送されたものである。
　(i)　動物が脱走や落下しない構造
　(ii)　動物が係留されている場所を目視確認できる
　(iii) 動物の排泄物、屑及び飼料の落下が防がれている又は最小限になっている
　(iv)　当局が承認した消毒剤により、洗浄及び消毒され、動物を積み混む直前に乾燥されている
11)　疾病管理又は根絶を目的として殺処分された家きんではない。
12)　食鳥処理場でＥＵ等向けに処理される家きんは、生体検査にて、一緒に輸送された家きん群の中にＨＰＡＩ又はＮＤに感染した家きんが存在しないことを確認している。
13)　※※家きん肉は、（□　とさつ前 30 日間にＮＤ生ワクチンを接種した家きん由来／□　とさつ前 30 日間にＮＤ生ワクチンを接種していない家きん由来）である。
14)　家きん肉は、ＥＵ等向け家きん肉以外との混合又は接触を防止する方法により処理、保管されている。
15)　家きん肉は食鳥処理場においてとさつ前及びとさつ時にＥＵ法令の動物福祉関連規則に従って取り扱われた動物由来である。
16)　※※該当する場合に✓印を付すこと。
　□　フードチェーン情報申告書に成長促進を目的とした抗菌性物質の使用歴がない旨が申告されている。
17)　フィンランド、スウェーデン又はノルウェー向けに輸出する場合、規則第 853/2004 号の実施に関連する規則第 1688/2005 号のサルモネラ属菌に関する特別保証が履行されている。

（※英国向け輸出の場合にのみ適用、※※英国向け輸出の場合には適用されない）

署名　：……

指名検査員氏名　：……

所属及び役職　：……

都道府県等　：……

（別紙様式７－５ 食肉衛生証明書Annex様式（牛肉））

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８　スウェーデン、フィンランド及びノルウェー向け添付書類様式（牛肉・家きん肉））

Model commercial document for the consignment to Finland, Sweden and Norway of meat from bovine or porcine animals or meat from poultry, including minced meat

1. **Consignor** (name of dispatching establishment and address in full and, if appropriate approval number of the dispatching establishment) …… ……	**Document reference number** ([1]):…….. **Total number of pages of this document**: …… **Date (on which the material was taken from the premises)**: ……
2. **Consignee** (receiver's name and address in full and, if appropriate approval number of the establishment of destination of the product) …… ……	3. **Place of loading for dispatch** (address in full if different from point 1) …… ……
4. Carrier, means of transport, quantity and identification of consignment **4.**1. Carrier (name and address in full): …… …… **4**.2. Lorry, rail-wagon, ship or aircraft ([2]) **4**.3. Registration number(s), ship name or flight number: ……	**4**.5. Nature of packaging: …… **4**.6. Number of packages per category of products: …… …… **4**.7. Net weight (kg): **4**.8. Container number if applicable: ……
5. Description of the products 5.1. Type of products ([3]): …….. 5.2. Condition of products ([4]): ……	
6. Declaration by the consignor I, the undersigned, declare that; The checks referred to in Commission Regulation […] have been carried out with negative results and a statement from the laboratory concerning the analyses performed on the consignment or the results of such analyses is attached to this document ([2]). The meat from bovine or porcine animals, including minced meat thereof, is intended for an establishment for the purposes of pasteurization, sterilization or treatment having a similar effect ([2]). The meat, including minced meat, comes from an establishment that is subject to a control programme recognized as equivalent to that approved for Sweden, Finland and Norway ([2]).	
Signature Done at …… on …….. (place) (date) …….. (signature of the responsible person/consignor) ([5]) …… (Name, in capital letters)	
Notes ([1]) Reference number issued by the responsible person for purpose of traceability. ([2]) Delete as appropriate. ([3]) Describe the type of product (e.g. meat from bovine animals, meat from porcine animals, meat from poultry, minced meat). ([4]) Describe the condition of product: chilled or frozen. ([5]) The signature must be in a different colour to that the printing.	

（別紙様式９　報告様式）

年　　月　　日

○○厚生局長　殿

都道府県等衛生主管部局長

ＥＵ等向け輸出食肉検査の報告について

EU 等向け輸出（牛肉・家きん肉）の検査（　月分）　について、下記のとおり報告します。

記

１　認定と畜場等の名称等
２　施設設備の構造材質等について
（１）　問題点
（２）　措置
３　衛生管理について
（１）　問題点
（２）　措置
４　検査について
（１）　検査結果
（２）　措置
５　不正防止について
（１）　問題点
（２）　措置
６　残留物質等モニタリングについて
（１）　検査結果
（２）　措置
７　動物福祉について
（１）　問題点
（２）　措置
８　フードチェーン情報について
（１）　問題点
（２）　措置

（別紙様式 10　条件付き認定に係る変更の申請（施設））

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

申請者　住所
氏名
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

EU 等向け輸出（牛肉・家きん肉）取扱施設の条件付き認定に係る変更の申請書

「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の内臓の輸出について関係書類を添えて申請します。

記

1　認定と畜場等の名称及び所在地

2　新たに輸出しようとする製品

3　添付資料
・新たに輸出を希望する製品に係る書類（標準作業手順書等）

（別紙様式 11　変更又は認定取下げ届（施設））

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

申請者　住所
氏名
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

ＥＵ等向け輸出（牛肉・家きん肉）取扱施設の（変　更・認定の取下げ）に係る届出

「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の申請事項の変更又は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

（別紙様式 12　検査体制の変更届（食肉衛生検査所））

年　　月　　日

厚生労働大臣　殿

都道府県知事等名

ＥＵ等向け輸出（牛肉・家きん肉）取扱施設の検査体制の変更に係る届出

「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の検査体制の変更について、関係書類を添えて申請します。

記

１　認定と畜場等の名称及び所在地、食肉衛生検査所の名称及び所在地

２　変更事項

３　変更理由

４　変更年月日

５　添付資料

別添１　施設、設備等の構造及び材質基準

第１　施設の周囲

１　施設は、異臭、煙、塵埃等の影響のない場所にあり、その他の工場又は建物と完全に分離されていること。

２　施設の周囲の地面は、清掃しやすい構造であって、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するために、必要に応じ次の措置が講じられていること。

（１）　敷地内の道路、駐車場、建物の出入口周辺は舗装され、車両の運行に支障を生じないこと。

（２）　雨水等を排水するための排水溝が設けられていること。

３　生体を輸送した車両を洗浄及び消毒可能な設備（施設を出る際に荷台等も含め車全体の洗浄・消毒ができるもの）が設置されていること。ただし、敷地外の適当な位置にこれらの設備が設けられている場合も可とする。

第２　施設及び設備の構造及び材質

１　と畜場又は食鳥処理場の生体取扱施設

（１）　牛及び家きんの共通事項

と畜場又は食鳥処理場の生体取扱施設は、異なる種類の動物に係る施設とは区画され、以下に掲げる要件を満たすこと。

①　給水及び給湯設備

ア　使用水（水道水又は飲用に適する水をいう。）を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を備えていること。

イ　井戸水及び自家用水道を使用する場合、その水源は、便所、汚物集積所等の地下水を汚染するおそれのある場所から少なくとも 20m以上離れた場所に設けられていること。

ウ　井戸水及び自家用水道を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が設けられており、これら装置の作動状況をチェックする警報装置等が備えられていること。

エ　貯水槽を設ける場合は、不浸透性及び耐蝕性の材料を用い、内部は清掃が容易な構造であること。

オ　洗浄、消毒用に 83℃以上の温湯を供給できる設備が作業する近くの便利な場所に備えられていること。なお、生体取扱施設にあっては、ホース等により温湯を他の場所から運べる場合も可とする。

カ　洗浄用ホースの給水給湯栓を適切、かつ、便利な位置に設け、ホースを掛ける適当な棚又は枠が備えられていること。

キ　使用水以外の水の配管は、事故による使用水の汚染を防止するため、使用水の配管と交差せず物理的に分離されていること。

② 床、屋根

ア 床は、不浸透性及び耐蝕性の材料を用い、排水に容易な適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。

イ 耐水性の屋根が設けられていること。

（２） 牛に係る個別事項

と畜場の生体取扱施設は、けい留所、生体検査所及び施錠可能で区画された隔離所を有し、以下に掲げる要件を満たすこと。

① けい留所は牛専用に１日のとさつ及び解体処理する数に応じた広さを有し、生後１年以上の牛は１頭ごとにけい留できる区画が設けられていること。

② 生体検査所は生体検査を行うための十分な広さを有し、牛の検査に必要な器具、計量及び保定に必要な設備が備えられており、照度は 110 ルクス以上であること。

③ 隔離所には、隔離された牛の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられていること。

（３） 家きんに係る個別事項

食鳥処理場の生体取扱施設は、生体保管場所及び隔離所並びに生体検査のための室又は屋根のある場所を有し、次に掲げる要件を満たすこと。

① 生体輸送容器の洗浄及び消毒が可能な設備が設けられていること。

② 隔離所には、必要数の食鳥処分容器並びに汚物及び汚水を消毒できる設備が設けられていること。

２ と畜場又は食鳥処理場のとさつ及び解体施設

（１） 牛及び家きんの共通事項

と畜場又は食鳥処理場のとさつ及び解体施設は、異なる動物の処理に係る施設との間には、隔壁が備えられていて、かつ以下に掲げる要件を満たすこと。

① 床、内壁、天井等

ア 床は、不浸透性及び耐蝕性の材料を用い、排水を容易に行うことができるよう適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。

イ 内壁は、すき間がなくその表面が平滑で不浸透性及び耐蝕性の材料が用いられていて、清掃が容易であること。

ウ 施設の天井は、適当な高さを設け、平滑で不浸透性及び耐蝕性の構造並びに材料であること。また、各種配管、照明器具等は露出しない構造であること。ただし、やむをえずこれらが露出している場合にあっては、清掃が容易に行える措置がとられていること。

エ 内壁と床の境界は、清掃及び洗浄が容易な構造であること。

オ 水蒸気、熱湯等が発生する場所等の壁及び天井は、必要に応じ、その表面が結露、カビの発生等を防止できる構造であること。

カ 施設の出入り口は、自動閉鎖式の扉を設けた耐蝕性の材料が用いられて

いて、扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。また、とたい及び製品との接触を防ぐために十分な幅を設けること。

② 照明及び換気

ア 施設の採光又は照明及び換気は良好でこれらの装置は作業に支障のない場所に設置されていること。

イ 作業室での照明の照度は 330 ルクス以上、検査場所での照度は 540 ルクス以上であること。

ウ 照明装置の破損、落下等による汚染の防止措置がとられていること。

③ 給水及び給湯設備

１（１）①に同じ。

④ 汚水及び汚物処理

ア 作業が行われる区域には、排水溝を適切な位置に設け、排水溝にはトラップが備えられていること。

イ 各排水管は、直接排水溝と接続し、床に排水することのない構造であること。

ウ し尿処理の排水経路と他の排水経路は、当該施設内で接続していないこと。

エ 施設内には、蓋を有し、清掃しやすく、汚臭汚液が洩れない不浸透性の材料で作られた無孔の汚物収納容器が用意されていること。また、当該容器は汚物の集積場に容易に運搬できるものであること。

⑤ 器具洗浄及び消毒室

運搬車、容器器具等の洗浄及び消毒のために便利な位置に仕切りをした洗浄及び消毒室又は洗浄及び消毒場所が設けられていること。

⑥ ねずみ及び昆虫等の侵入防止

ねずみ、昆虫等の侵入を防止するために、次の措置が講じられていること。

ア 外部に開放される窓及び吸排気口には、金網等を設け、また、排水口には鉄格子を設ける等、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための有効な措置が講じられていること。

イ 外部からの戸口には、自動閉鎖式の扉（扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。）等を設ける等、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備が備えられていること。

⑦ 手洗所

ア 各手洗所は従業員の数に応じた十分な数及び大きさのもので便利な場所に位置し、清潔であること。各手洗い所には、手及び腕の洗浄用に給水及び給湯設備並びにステンレス等耐久性の材質（作業場においては陶磁器製は不可。）からなる十分な大きさの受水槽を適当な高さに設け、液体石けん、紙タオル等を入れる容器及びこれらの廃棄用容器を配置していること。なお、各受水槽にはため水を張らないこと。

イ 手洗い設備は、排水管により直接排水溝と接続していること。

ウ 作業場の手洗設備は、足踏み式又は自動式のものであること。

⑧　更衣室及び便所

ア　更衣室及び便所は、従業員の数に応じた十分な数及び大きさのもので便利な場所に位置し、清潔であること。なお、食肉処理施設の更衣室及び便所は、と畜場又は食鳥処理場のものと共用であっても差し支えないものとする。

イ　便所は、隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場等の間に通路等の控え区画を設け便所の出入り口を設置すること。

（２）　牛に係る個別事項

と畜場のとさつ及び解体施設にはと室、内臓取扱室、外皮取扱室、検査室、枝肉冷蔵室及び可食副生物用冷蔵室を設け、これらが衛生的な作業が確保される位置に配置されるとともに、と室、内臓取扱室、外皮保管室については、各室に直接室外へ通じる出入り口が設けられていること。また、以下に掲げる要件を満たすこと。

①　と室には、とさつペン、ドライ・ランディングゾーン、放血区域、解体区域（頭部処理場所、前後肢切離場所、剥皮場所、内臓摘出場所、背割り場所）、検査区域（頭部、内臓及び枝肉検査場所）及び枝肉洗浄区域が設けられていること。

ア　ドライ・ランディングゾーンは、2.2m×2.5m以上の広さを有し、動物の脱走防止のための設備を有していること。

イ　放血区域には、適当な広さで、他のとたい等への汚染防止のための設備が備えられていること。

ウ　放血区域には、懸垂による放血を行う場合、とたいが床に接触しないよう 4.9m以上の高さの放血用レールが設けられていること。懸垂による放血以外の方法により放血を行う場合は、血液によるとたいの汚染を最小限にするよう、牛体を横臥等させる台又は場所については放血された血液が貯留せず１頭毎の洗浄が可能な構造であること。

エ　切除した頭部を洗浄し、除角する設備が設けられていること。解体用レールは、3.4m以上の高さを有し、コンベアー式内臓検査テーブルを用いる場合は 3.8m以上の高さであること。

オ　外皮の剥皮を行う場所には、必要に応じ剥皮の際に他のとたい等への汚染を防止するための設備が備えられていること。

カ　内臓運搬具の消毒場所が備えられていること。

キ　枝肉の洗浄場所及び洗浄設備が備えられているとともに、洗浄液の飛散を防ぐ措置が講じられていること。

ク　とさつ解体後検査（頭部検査、内臓検査及び枝肉検査）を行う場所は、十分な広さを有し、次に掲げる要件を具備すること。

（ア）　検査が容易かつ衛生的に実施できる構造及び材質のテーブルその他必要な設備器具を備え、これらの洗浄及び消毒用に給水及び給湯設備が備えられていること。

（イ）　検査用器具及び手指の洗浄及び消毒用の給水及び給湯設備が備

えられていること。

（ウ）　保留用レールが備えられていること。

（エ）　背割後の枝肉の最終検査を行う上で適当な大きさの室又は場所が備えられていること。

② 内臓取扱室は、適当な広さを有し、作業に便利な場所に位置しており、次の要件を満たすこと。

ア　胃洗浄装置が設置されていること。

イ　食用部分を取り扱う場所と非食用部分を取り扱う場所は別にし、かつ、これらの場所は適切に配置されていること。

③ 外皮保管室は、外皮の移動の際にとたい及び内臓等へ影響を及ぼさない位置に設けられ、食品とは別の搬出口から、施設外に搬出される構造であること。

④ 枝肉冷蔵室は枝肉の製品検査が可能な広さを有し、次に掲げる要件を満たすこと。

ア　レールは、枝肉が床に接触しないよう3.4m以上の高さを有し、壁、機械設備との間に0.6m以上の距離が保たれていること。

イ　施錠できる構造の保留ケージが設けられていること。

⑤ 食肉処理のラインは、異なる処理工程の間での交差汚染を防止するように配置されていること。

⑥ 食肉処理のラインが複数ある場合は、交差汚染を防止するためラインの間隔が適切に確保されていること。

（３）　家きんに係る個別事項

食鳥処理場のとさつ及び解体施設は、隔壁により区画され、適正に配置されたとさつ放血室、湯漬脱羽室及び中抜室、検査室、製品保管室、包装資材室が設けられていて、これらが衛生的な作業が確保される位置に配置されるとともに、以下に掲げる要件を満たすこと。

① 汚染を避けるため、作業に適した十分な数の部屋を設けていること。

② 内臓摘出とその後の解体について専用の部屋を設けること。ただし、適切な時間区分管理等による交差汚染防止対策がとられている場合はこの限りではない。

③ 保留又は食用に不適と判断された家きん肉を保管するための施錠できるケージが設けられていること。

④ 家きん処理のラインは異なる処理工程の間での交差汚染を防止するように配置されていること。

⑤ 家きん処理のラインが複数ある場合は、交差汚染を防止するようラインの間隔が適切に確保されていること。

３　食肉処理施設

（１）　牛及び家きんの共通事項

食肉処理施設は、枝肉又は中抜とたいを分割するための専用の室又は場所

及び食肉を細切する施設にあっては部分肉を細切する場所（認定と畜場等の敷地内にある別棟の食肉処理施設に設ける場合を含む。本要綱において同じ。）を有し、作業、運搬及びすべての必要な器具の配置に支障のない広さであることのほか、２（１）牛及び家きんの共通事項と同様の要件を満たすこと。また、以下に掲げる要件を満たすこと。

①　枝肉又は中抜とたいから分割し部分肉まで処理する場所及び部分肉を細切する場所は、原料の荷受、製品の搬出のために施設外に直接通じる構造でないこと。

②　別添２第２の３（２）③又は（３）の条件を満たすため、室内を 12℃以下にする等、室内を低温に保持できる冷却装置が設けられていること。

③　製品保管用の専用の冷蔵庫を設けること。なお、国内向け又は他国向けの製品を同一の冷蔵庫内に保管する場合は、輸出先国名の掲示等により区分管理できるものであること。

④　包装梱包材料の保管庫を便利な位置に設け、包装梱包材料は、床上 0.3m 以上の高さに棚を設け保管されていること。

⑤　ナイフの洗浄、消毒用に 83℃以上の温湯を供給できる設備が備えられていること。

４　汚水処理施設

当該施設から排出される汚水及び血液を処理するための汚水処理施設がとさつ及び解体をする施設、食肉処理施設等から適当な距離の位置に設けられていること。

５　汚物処理施設

（１）　汚物の集積場は、とさつ及び解体をする施設並びに食肉処理施設に設けられており、不浸透性の材料で構築されていること。

（２）　汚物の集積場に配置される汚物収納容器は蓋を有し、清掃しやすく、不浸透性の材料で作られた汚臭汚液が洩れない構造であること。

第３　機械及び器具の構造及び材質

機械器具等は容易に分解、洗浄及び消毒ができる構造であり、食肉、食用内臓等に接触する面は、すべて平滑でひび割れがないことのほか、次に掲げる要件を満たすこと。

１　牛及び家きんの共通事項

（１）　内臓検査テーブル等食肉及び食用内臓が接触する部分の材質は、すべて 18―８ステンレススティール等の耐蝕性金属、衛生上支障のないプラスチック等であること。

（２）　溶接箇所は、すき間もなく平滑で、凹凸、ひび割れがないこと。

（３）　固定し、又は移動できない器具類は、壁又は天井から適当な距離に配置されていること。

（４）　永久据付設備は、床から適当な距離に配置するか、又は完全に床面に密着し

ていること。

（５）　水を使用するテーブル及びその他の器具は、縁を付して水が床に落ちない構造であること。

（６）　ナイフ及びやすりの柄はプラスチック製であり、鞘は耐蝕性の金属その他不浸透性の材料であること。

（７）　骨及び肉切り台は、衛生上支障のないプラスチック等で作られ、台は小部分に分割できるもので洗浄及び消毒の容易なものであること。

（８）　消毒器の材質は、耐蝕性の金属その他不浸透性の材料からなるものであること。

（９）　その他食肉及び食用内臓が直接接触しない金属製の機械、設備等にあっては、ニッケル、錫、亜鉛メッキ等耐蝕及び防錆処理が施されていること。

２　牛に係る個別事項

（１）　角切り器を、１頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。

（２）　足切り器を、１頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。

（３）　胸割り鋸を、１頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。

（４）　枝肉検査を終了する前に背割りする場合は、背割り鋸を、１頭毎に消毒する消毒器が設置されているか、帯鋸の場合には自動的に 83℃以上の湯による消毒ができる構造であること。

（５）　コンベアー式内臓検査台は、自動的にコンベアーを消毒する装置が装備されていること。

３　食用及び非食用部分の区分

食用及び非食用に区分し、その旨を明記した洗浄容易な運搬具、取扱用器具、棚、容器及びテーブル等を設けること。なお、食用部分を収容する運搬具、容器及びテーブル等は直接床に設置する構造ではないこと。

別添２　衛生管理基準

第１　施設、設備等の衛生管理

１　施設周囲の衛生管理

（１）　施設周辺は、良好な衛生状態を保持するために、１日１回以上清掃すること。

（２）　施設敷地内の道路、駐車場、建物の出入り口周辺の舗装に破損を生じた場合には、随時補修すること。

（３）　排水溝は、排水がよく行われるように必要に応じ補修を行い、１日１回以上清掃を行うこと。

２　施設及び設備の衛生管理

（１）　施設の天井、内壁、床は、必要に応じ補修するとともに、衛生的な状態を保つため清掃を行うこと。

（２）　各種配管、ダクト等は、定期的に点検し、正常な状態を保持するとともに、衛生的な状態を保つため清掃を行うこと。

（３）　照明器具は、定期的に清掃するとともに、照度は、半年に１回以上測定し良好な照明を確保すること。

（４）　換気装置は、定期的に清掃するとともに吸排気管の状態を点検し、良好な換気を確保すること。

３　給水給湯設備の管理

次により使用水の管理を行うこと。

（１）　施設における使用水の水質検査については、使用水の種類に応じて、以下に掲げる①又は②につき、 少なくとも年に１回水質検査を行い、その成績を３年間保存すること。ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。なお、大腸菌及び腸球菌の検査にあっては、100ml 当たりの菌数が０であることの確認をすること。

①　使用水として水道水を使用する場合は、腸球菌

②　使用水として飲用に適する水を使用する場合は、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第１食品　Ｂ食品一般の製造、加工及び調理基準の５の表の第１欄に掲げる事項（又は水質基準に関する省令（平成 15 年厚生労働省令第 101 号）の表の上欄に掲げる項目）並びに大腸菌及び腸球菌

（２）　水質検査は、公的機関に依頼して行うこと。また、水質検査の結果、飲用に適さない場合は直ちに検査員の指示を受け、適切な措置を講ずること。

（３）　使用水として飲用に適する水を使用する場合にあっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素 0.1ppm 以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週１回定期的に行い、その測定結果を記録し３年間保存すること。

（４）　貯水槽は、清潔を保持するため、年１回以上清掃を行うこと。
（５）　洗浄及び消毒に用いる温湯は、使用水を加温加熱したもので、給湯を必要とするすべての施設に十分な圧力でいきわたるように給湯設備の維持管理を行うこと。
（６）　器具、床、内壁その他の消毒に用いる温湯の温度は、最低 83℃を保持するとともに、洗浄に用いる場合は約 60℃を保持すること。なお、これらの温度は、給湯口での温度であり、使用に便利な位置に温度計を備え温度管理をすること。

４　汚水、汚物及び不可食部分の管理等
（１）　当該施設において排出される汚水、血液等は、汚水浄化施設を設け適切に処理すること。
（２）　浄化施設から産出される汚泥等は適正に処理すること。
（３）　定期的な汚水浄化施設の点検により浄化能力の維持管理を行い、管理記録を３年間保管すること。
（４）　とさつ及び解体施設において、牛及び家きんをとさつし、解体することにより生じる不可食部分は専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
（５）　と畜検査又は食鳥検査の結果不合格となったもので、伝染病の罹患により廃棄されたものは、専用容器に収納し作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で焼却施設等へ搬出する等、適切に処理すること。また、伝染病の罹患以外により廃棄されたものは、検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
（６）　食肉処理施設における骨の除去及びカット作業において生じる不可食部分については、専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
（７）　食肉処理施設において検査員の指示により廃棄されるものは、専用容器に収納し、作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
（８）　その他雑廃棄物については、当該施設で焼却するか、焼却施設等へ搬出すること。
（９）　不可食部分、不合格品及び廃棄物を収納する容器は、その用途を表示した上で使用すること。
(10)　廃棄物の処理を行った場合は、その内容を記録して３年間保管し、検査員に求められた場合に速やかに提示すること。

５　冷蔵庫及び冷凍庫
（１）　牛及び家きんの共通事項
①　温度計を備え付け適切な温度管理を行う等、冷蔵庫、冷凍庫の作動状況を

常に監視し適正な冷蔵冷凍温度を保持すること。

② 製品を冷蔵庫又は冷凍庫に保管する場合にあっては、冷蔵庫又は冷凍庫の収容能力に見合った数の製品を保管すること。

③ 冷蔵庫及び冷凍庫の扉の開閉は、迅速に行い、かつ、必要最小限にとどめること。

（２） 牛に係る個別事項

① 枝肉を冷蔵庫に保管する場合は、枝肉間の接触を防ぐため冷蔵庫の収容能力に見合った数の枝肉を保管すること。

② 冷蔵庫への搬入は、枝肉洗浄水の水切りを十分行った上で行い、定期的に、かつ、必要な場合には、随時冷蔵庫の清掃を実施し、枝肉の衛生を保持すること。

③ 牛肉（枝肉を含む）の温度にあっては７℃、内臓にあっては３℃を超えない様に保持すること。

（３） 家きんに係る個別事項

家きん肉（中抜きとたい及び内臓を含む）の温度にあっては４℃を超えない様に保持すること。

6 消毒剤等

（１） 使用消毒剤等の承認

認定と畜場等は、施設内及び施設周辺で使用する全ての消毒剤等（消毒剤、洗浄剤、殺虫剤、殺鼠剤、農薬等）について、リストを作成し、食肉衛生検査所に提出して、その承認を得ること。

（２） 承認を得た消毒剤等の使用及び保管

① 消毒剤等の使用に当たっては、その使用基準に基づき、適正に使用すること。

② 消毒剤等は、保管場所を定め、食肉衛生検査所に届け出るとともに保管及び管理簿を作成して、記録すること。

7 ねずみ、昆虫等の管理

ねずみ、昆虫等の管理は、次のとおり行うこと。

（１） ねずみ、昆虫等の発生を防止するために、餌や飲水となるものの排除及びねずみ、昆虫等の巣や隠れ家となる屑などの除去を随時行うこと。

（２） 施設外部からのねずみ、昆虫等の侵入を防止するために窓や換気口に網戸の設置、施設外部からの戸口に自動閉鎖式ドアの設置や昆虫を引き寄せる紫外線を放射する機器の設置等の施設及び設備の整備を行うこと。

（３） これらの設備に対し定期的な点検を実施し、補強修理等施設設備の維持管理を行うこと。

（４） 施設外から搬入される物品の梱包箱等に入り込んだ昆虫等の侵入を防止するため、当該物品の荷受け時に、昆虫等の有無の点検を行うとともに、不用となった梱包箱等は速やかに焼却等の処置を施すこと。

（５）　駆除の記録は３年間保管すること。
（６）　衛生管理責任者は、殺虫剤等の薬剤によるねずみ、昆虫等の駆除について、あらかじめ指名検査員と協議の上、「ねずみ及び昆虫管理プログラム」を策定し、承認された薬剤を用いて、定められた使用基準により、定められた者が行うこと。
（７）　駆除を行う区域については、食肉への薬剤の汚染を防止すること。特に、殺鼠剤については、食品を取扱う区域で使用しないこと。

第２　衛生的なとさつ、解体、分割、細切等

１　牛の生体取扱施設並びにとさつ及び解体をする施設における設備の維持管理及び衛生保持については、次のとおり行うこと。

（１）　けい留した牛の汚物等は、随時汚物集積場等に運搬するとともに、けい留所の洗浄消毒を行い、清潔を保持すること。
（２）　搬入された牛は、生体検査前に洗浄を行い、清潔を保持すること。
（３）　生体検査において歩行困難と判断された牛については、認定と畜場等内においてとさつ及び解体を行わないこと。
（４）　と室の設備は、常に保守点検を行うとともに、随時清掃を行い、衛生的な状態を保持すること。
（５）　頭蓋内に空気を注入する方法によるスタンニング及びピッシングは行わないこと。
（６）　放血に当たっては、血液が飛散して他のとたい、内臓等を汚染しないように衛生的な処理を行うこと。懸垂による放血以外の方法により放血を行う場合は、１頭を放血する毎に、放血を行った台又は場所に付着した血液を洗浄し、洗浄後に残った水によって汚染が広がることがないよう必要に応じ水切りを行うこと。
（７）　とさつ及び放血は、施設設備の規模に応じた数、速度で行い、放血区域に牛が密集しないようにすること。
（８）　頭部や内臓等の切除摘出及び外皮の除去作業等に当たっては、次に留意すること。なお、ＥＵ等向けの牛の頭部、脊髄及び回腸遠位部の除去、分離及び廃棄については、別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」によること。
①　角の除去については、角は起部の皮膚と共に除去し、剥皮後、皮膚が頭部に残ることによる頭部の汚染を避けること。
②　頭部の剥皮については、頭部及び頚部の汚染を避け、剥皮した頭部は、他のとたい、床、機械器具を接触させないこと。
③　頭部の切断については、食道を結さつし胃内容物による汚染を防止すること。
④　頭部の洗浄については、洗浄水による他の頭部やとたいへの汚染を防止すること。
⑤　頭部の剥皮に用いるナイフ、その他器具は、１頭毎に洗浄消毒すること。
⑥　とたいの剥皮時には、獣毛による汚染を防止すること。

⑦　剥皮したとたいが隣接するとたいの皮膚及び皮による汚染を防止するため、とたい間に十分な距離を保持すること。

⑧　乳房は、その内容物によりとたいが汚染しないように除去するとともに、乳房内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。

⑨　とたいが乳房内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止措置を迅速かつ適切に行うとともに、乳、膿等の汚物及び必要に応じ清潔な部位のみが残るように十分な量の当該部位の除去を行うこと。

⑩　内臓摘出時に開腹に用いるナイフ等の器具は、１頭毎に常に洗浄消毒すること。

⑪　内臓は、肛門部分を結さつする等、尿、糞その他内容物によりとたいが汚染しないように摘出するとともに、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。

⑫　枝肉が消化管内容物で汚染された場合には汚染された部位を完全かつ迅速に除去し、他の部位の汚染防止についても適切に措置すること。

⑬　背割りの前にすべての汚染、損傷を除去し、のこ等背割り器具を介する汚染の拡大を防止すること。

⑭　背割りを行う場合には、頚部と床との接触を防ぐとともに、１頭毎に背割り器具の洗浄及び消毒を行うこと。特に、疾病の疑いのあるもの、検査保留のもの及び疾病が明らかなものの背割りを行った後においては、その都度、背割り器具の消毒を十分に行うこと。

⑮　枝肉に付着した獣毛、ゴミその他を除去するために枝肉の洗浄を十分に行うこと。この場合、洗浄水の飛散により他の枝肉が汚染しないように処置するとともに、洗浄水の水切りを十分に行うこと。なお、枝肉の洗浄を行う場合は、原則としてとたい検査が終了して合格と判明した後に行うこと。ただし、検査で保留となった枝肉について、あらかじめ定められた手順書に従い、指名検査員が洗浄して差し支えないと判断した場合はこの限りでない。

⑯　枝肉及び内臓の洗浄は、⑰に定める場合を除き、使用水のみを使用すること。

⑰　牛の枝肉の微生物汚染低減を目的として乳酸を使用する場合は、ＥＵ規則第 101/2013 号の遵守が求められることから、あらかじめ厚生労働省に相談すること。

（９）　と畜検査が完了するまで、枝肉と内臓は突合が可能であること。また、既にと畜検査を終えた他の枝肉や内臓との接触を防止する措置をとること。

(10)　ある個体の枝肉の検査が終わる前に、既に検査が終了した当該個体の内臓を、同じく既に検査が終了している他の個体の内臓と同じ容器に集める場合、当該個体の枝肉が一つでも検査不合格となった場合、当該個体の内臓を含む容器又は含む可能性がある容器の内臓は全て検査不合格として取り扱うこと。

(11)　とさつ及び解体をする施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業動線（製品及び作業員の動線をいう。）は交差汚染が最小限となるようにすること。

(12)　解体レールに懸垂された枝肉は、壁や機械器具に接触しないように移動させること。
(13)　解体作業台は、枝肉移動に支障のない位置に配置すること。
(14)　解体処理室内に汚物用容器を備え、汚物等を収納することにより室内を清潔に保つこと。
(15)　外皮保管庫は、常に清潔を保持し、衛生的に外皮を保管すること。
(16)　ＢＳＥ感染牛が発見された場合には、あらかじめ作成された消毒マニュアルに基づき施設設備及び機械器具等について消毒措置等を確実に行うこと。

2　家きんの生体取扱施設並びにとさつ及び解体をする施設における設備の維持管理及び衛生保持については、次のとおり行うこと。
（1）　生体検査に合格した家きん群が、生体検査を実施していない家きん群により汚染されない措置をとること。
（2）　とさつより前に死亡した家きんについては、認定と畜場等内においてとさつ及び解体を行わないこと。
（3）　とさつ、放血、湯漬、脱羽、内臓摘出、解体は家きん肉の汚染が発生しないよう遅延無く実施すること。
（4）　内臓は消化管内容物の漏出によりとたいを汚染しないように摘出するとともに、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
（5）とたいが消化管内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止を適切に行い、汚染された部位を完全かつ迅速に除去すること。
（6）　食鳥検査に合格した内臓は、食用部分と不可食部分に区分し、不可食部は速やかに可食部から除去すること。
（7）　食鳥検査の結果、不合格又は保留となったとたい及び内臓並びに不可食部位は、食鳥検査に合格した中抜とたい及び内臓との接触を防止すること。
（8）　内臓摘出後検査に合格した中抜とたいは、速やかに４℃以下にまで冷却すること。
（9）　冷水により冷却する場合は、とたい重量、水温、水量、流速、時間等を考慮し、とたいの汚染を防ぐ方法で行うこと。冷却槽は、少なくとも１日１回、洗浄消毒すること。
(10)　とたいの冷却及び洗浄は、使用水のみを使用すること。
(11)　とさつ及び解体をする施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業動線（製品及び作業員の動線をいう。）は交差汚染が最小限となるようにすること。

3　食肉処理施設における設備の維持管理及び衛生保持については次のとおり行うこと。
（1）　牛及び家きんの共通事項
①　食肉処理施設の設備は、常に保守点検を行うとともに、随時清掃を行い、衛生的な状態を保持すること。

② 作業に使用するナイフ、まな板等の器具は処理する食肉の部位、処理内容別に適当な大きさで専用のものを用いること。
③ 給水給湯設備は使用に便利な場所に配置し、器具、手指等の洗浄消毒を行うこと。
④ 使用した器具は、洗浄消毒後専用の棚等に保管すること。
⑤ 汚物等の廃棄物は、随時専用容器に収納し、これらによる汚染を防止すること。
⑥ 分割を行う枝肉及び中抜きとたいは、必要に応じて処理に適した量を作業室に移動させること。
⑦ 包装された製品と包装前の製品の交差汚染を防止すること。
⑧ 包装梱包材料の保管庫は、随時清掃するとともに、包装梱包材料を整理し衛生的に保管すること。
⑨ 食肉処理施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業動線（製品及び作業員の動線をいう。）は交差汚染を最小限となるようにすること。
⑩ 食肉の細切を行うため、認定と畜場等の敷地内にある別棟の食肉処理施設へ食肉を運搬する場合は、個包装するなど食肉の汚染を防ぐための措置を講じるとともに適切に温度管理を行うこと。

（２） 牛に係る個別事項

① 牛の脊柱の除去、分離及び廃棄については、別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」によること。
② 牛の脊柱に付着した食肉を機械的に分離及び回収する設備を使用しないこと。
③ 施設において、牛肉（枝肉を含む。）の温度にあっては７℃、内臓の温度にあっては３℃を超えないよう維持すること。

（３） 家きんに係る個別事項

① 施設において、家きん肉（中抜きとたい及び内臓を含む）の温度にあっては４℃を超えないように維持すること。

第３ 衛生管理体制

１ 衛生管理責任者の設置義務

認定と畜場等の設置者は施設、設備等の衛生管理を行わせるために衛生管理責任者を置き、清潔な施設において、衛生的な方法を用いて、安全な製品を供給しなければならない。

（１） 誓約

認定を受けようとすると畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設の衛生管理責任者は、本要綱に係る施設設置者側に関するすべての規定を厳重に遵守する旨の誓約をし、実際に施設を衛生的な状態に維持することを保証しなければならない。

（２） 教育及び訓練

衛生管理責任者は、食肉の適正な取扱方法と衛生的な処理方法について、従業員に対し教育及び訓練をしなければならない。

2　作業前点検

衛生管理責任者は、作業前に施設及び設備の洗浄が十分に行われていて、作業を開始することが適当であるかどうか点検し、全ての衛生基準を満たしている場合でなければ、作業を開始させてはならない。

別添３　ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準

第１　標準作業手順書

１　認定と畜場等は次の規定にしたがって「衛生管理の方法に関する標準作業手順書（Sanitation Standard Operating Procedures）」（本要綱において「ＳＳＯＰ」という。）を作成し、実施するとともに、必要な改訂を行い、維持管理すること。

２　ＳＳＯＰの作成

（１）　認定と畜場等は、ＳＳＯＰに食肉の直接的な汚染又は粗悪化を防止するために毎日作業前及び作業中に実施する手順を記載すること。ＳＳＯＰの中には、食品が直接接触する設備、装置、機械及び器具の作業前の洗浄及び消毒について具体的な方法、回数等を記載すること。また、牛肉を取り扱う認定と畜場等においては、放血方法について懸垂による放血と横臥による放血を併用する場合や、宗教上の要件に従ったとさつとこれ以外のとさつを併用する場合等、全てのパターンの作業手順についてＳＳＯＰを作成し、異なる作業手順により製造された製品の適切な区分管理の方法（区分の設定、製品への表示、枝肉や製品の保管時の管理等）を記載すること。

（２）　認定と畜場等は、本基準にしたがってＳＳＯＰの記載のとおりに実施し、管理する責任を明確にするため、作成したＳＳＯＰに、衛生管理責任者が署名し、署名した日付を記載すること。

（３）　認定と畜場等は、本規定の施行日及びその後改訂した場合は、ＳＳＯＰに改訂した旨、改訂した者の氏名及び日付の記載を行うこと。

（４）　認定と畜場等は、各手順の実施に関する責任者を特定し、ＳＳＯＰに記載すること。

３　ＳＳＯＰの実施

（１）　認定と畜場等は、ＳＳＯＰの手順を遵守すること。

（２）　認定と畜場等は、ＳＳＯＰの手順が遵守されているかどうかについて毎日モニタリングすること。

４　ＳＳＯＰの維持管理

認定と畜場等は、ＳＳＯＰに基づく衛生管理の実施による食肉の汚染防止効果を定期的に評価するとともに、施設内の設備、装置、機械、器具、作業方法及び責任者の変更に応じてＳＳＯＰを最も衛生管理効果のあるものに改訂し、最新のものを維持管理すること。

５　改善措置

（１）　認定と畜場等又は指名検査員が、食肉の汚染等を防ぐため当該施設のＳＳＯＰの内容、実際に行われた衛生管理の方法が不適切であると判断した場合、認定と畜場等は適切な改善措置を講じること。

（２）　改善措置には、以下の事項を含むこと。

①　汚染の疑いのある食肉を適切かつ確実に除去し、又は廃棄する手順

②　機械、器具等を衛生的な状態へ回復するための手順

③　食肉の汚染等の再発防止のためのＳＳＯＰの適切な改訂

④　その他必要な措置

６　記録

（１）　認定と畜場等のモニタリングに関する責任者は、毎日、ＳＳＯＰの各手順の実施、モニタリング結果及び改善措置の実施について記録し、記録した者が氏名及び日付を記入すること。

（２）　記録は、指名検査員が閲覧できる状態で１年以上保管すること。また、当該記録は全て作成後最低２日間は認定と畜場等内に保管し、それ以後は、指名検査員がその要請から１日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管できるものとする。

第２　規格基準としての微生物検査

１　規格基準

家きん肉（鶏及び七面鳥に限る。）にあっては*S．Typhimurium*及び*S．Enteritidis*に係る以下の基準を遵守すること。

表　家きん肉（鶏・七面鳥）の規格基準

動物の種類	微生物基準	見本抽出計画		限界
		検体数（ｎ）	検出数（ｃ）	
家きん（鶏及び七面鳥に限る）	*S．Typhimurium* *S．Enteritidis*	５検体	０検体	25ｇの検体において不検出

※　検査方法は、EN/ISO6579-1（血清型の判定にあっては、White-Kauffmann-Le Minor scheme）又は当該方法と同等と認められる方法により行うこと。

２　検査方法等

（１）　検体採取方法

①　第３の２（１）に準じて検体採取の手順書を作成すること。

②　最終製品から検体を採取すること。

③　同一ロットの家きん肉から採取した25ｇ以上の皮（頚部の皮を優先して採取することとし、頚部の皮のみでは検体重量が不足する場合は、その他の部位の皮、表層の筋肉を含めても良い。）を１検体とし、５検体（25ｇ×５）について検査を実施すること。

（２）　検査頻度

① 認定と畜場等は、製品の特性や生産量等を踏まえ、ＨＡＣＣＰシステムに基づき、適切なサンプリング頻度を設定すること。

② 第３に掲げる「衛生指標基準としての微生物検査」において、家きん肉（鶏及び七面鳥に限る。）からサルモネラ属菌を検出した場合は、第３の６に掲げる評価の適合/不適合に関わらず、規格基準への適合性を確認するため、血清型の判定を行うこと。

（３） その他

検査方法、検査結果の記録は第３の４及び５に準じること。

３ 検査結果不適合の場合の対応

（１） 製品が１を満たさない場合には、認定と畜場等は直ちに指名検査員に結果を伝えるとともに、ＥＵ等に輸出されないような措置を講ずること。また、既にＥＵ等に輸出されている場合は、製品を回収する必要があることから、回収対象範囲（回収が必要と判断される生産ロット、製造ロット等をいう。）をあらかじめ定め、食肉衛生検査所の承認を書面で得ること。

（２） 指名検査員は、直ちに厚生労働省へ報告を行うとともに、不適合ロットに係る解体手順、ＳＳＯＰ及びＨＡＣＣＰシステムの検証を実施すること。

第３ 衛生指標としての微生物検査

１ 認定と畜場等は、第４で定めたＨＡＣＣＰシステム等の効果を検証する目的で、牛にあっては以下に定める一般生菌数、腸内細菌科菌群及びサルモネラ属菌、家きんにあっては以下に定めるサルモネラ属菌（鶏及び七面鳥に限る。）及びカンピロバクター属菌（鶏に限る。）の検査を実施すること。

２ 検体採取方法

（１） 認定と畜場等は、次の事項を記載した検体採取の手順書を作成すること。

また、指名検査員が、必要に応じ、閲覧できること。

① 検体を採取する従業員を指定すること。

② 検体採取場所を定めること。

③ 検体採取に用いる枝肉又は中抜きとたいを無作為に抽出可能となる方法を定めること。

④ 検体採取を確実にするための検体の取扱い方法を定めること。

⑤ 検体採取手法、検体の保管、輸送等はISO17604に準じて行うこと。

（２） 認定と畜場等は、牛については枝肉が冷蔵庫に搬入される前に、家きんについては中抜きとたいの冷却後に、（１）に定めた無作為採取方法により選定した枝肉又は中抜きとたいから（３）の方法によって検体を採取すること。

（３） 検体は以下に基づいて採取すること。

① 牛

ア １回の検体採取において、異なる個体から５本の枝肉を選定すること。

イ 一般生菌数及び腸内細菌科菌群の検査については、アで選定した枝肉に

ついて枝肉毎にそれぞれ４ヶ所から検体を採取すること。切除法（枝肉の表面を無菌的に切り取ることにより検体を採取する方法）により行う場合は、総計 20cm^2 の組織を採取すること。切除法以外の方法で行う場合には、各部位毎に少なくとも 100cm^2 の範囲から検体を採取すること。

ウ　サルモネラ属菌については、アで選定した枝肉からスポンジ法（枝肉の表面を滅菌したスポンジで無菌的に拭き取ることにより検体を採取する方法）により採取すること。採取部位は最も汚染の可能性があると考えられる部位とし、少なくとも総計400cm^2の範囲から検体を採取すること。

エ　検体を枝肉の異なる部位から採取した場合は、枝肉毎に各検体をプールしてから検査に供すること。

②　家きん

ア　サルモネラ属菌（鶏及び七面鳥に限る。）及びカンピロバクター属菌（鶏に限る。）の検査を同一の検査室で実施する場合、１回の検体採取において、少なくとも15羽の中抜きとたいを選定すること。選定した中抜きとたいから頚部の皮を採取して同一の飼養群の少なくとも３羽の中抜きとたい分の頚部の皮を１検体（26ｇ）とし、最終的に５検体（５×26ｇ）とすること。検査に用いる懸濁液の調整においては、１検体（26ｇ）に室温の Buffered Peptone Water（ＢＰＷ）234mlを加え、ストマッカーやパルス式ホモジナイザーで約１分間処理をした後、うち10ml（約１ｇ）をカンピロバクター属菌の検査（試験管に分けた10mlのうち１mlを選択培地でのカンピロバクター測定に用いる。）に、残り250ml（約25ｇ）をサルモネラ属菌の検査に用いること。

イ　サルモネラ属菌（鶏及び七面鳥に限る。）及びカンピロバクター属菌（鶏に限る。）の検査を別の検査室で実施する場合、１回の検体採取において、少なくとも20羽の中抜きとたいを選定すること。選定した中抜きとたいから頚部の皮を採取して同一の飼養群の少なくとも４羽の中抜きとたい分の頚部の皮を１検体（35ｇ）とし、最終的に５検体（５×35ｇ）とすること。検体を分割し、うち５検体（５×25ｇ）をサルモネラ検査に、５検体（５×10ｇ）をカンピロバクター属菌検査に用いること。

ウ　ア及びイのいずれの場合にあっても、検体採取から検査室までの検体の輸送時温度は、１℃～８℃とすること。

エ　ア及びイのいずれの場合にあっても、カンピロバクター属菌については、検体採取後48時間以内に検査を開始すること。また、保管温度が０℃以下となった検体はカンピロバクター属菌の検査に用いないこと。

３　検査頻度

（１）　試験検体は牛及び家きんともに少なくとも週１回（５検体）検体を採取し、検査を実施すること。また、検体を採取する曜日は、各曜日に偏りがないよう週毎に変更すること。

（２）　次に掲げる場合にあっては、（１）の検査頻度を隔週に減らすことができる。

① 牛

一般生菌数及び腸内細菌科菌群の検査にあっては、連続した６週間の結果が、６に掲げる基準に基づき、全て優良レベルであった場合。

サルモネラ属菌の検査にあっては、連続した30週間の結果が、６に掲げる基準に全て適合する場合。

② 家きん

サルモネラ属菌の検査にあっては連続した30週間の結果、カンピロバクター属菌の検査にあっては連続した52週間の結果が、６に掲げる基準に全て適合する場合。

4 検査方法

認定と畜場等は、以下に示す国際標準化機構（ＩＳＯ）の定量分析方法（最新版）を用いて検査を行うこと。

（１） 一般生菌数 ISO4833-1

（２） 腸内細菌科菌群 ISO21528-2

（３） サルモネラ属菌 EN/ISO6579-1

（血清型の判定にあっては、White-Kauffmann-Le Minor scheme）

（４） カンピロバクター属菌 EN/ISO10272-2

（５） その他上記方法と同等と認められる方法

5 検査結果の記録

（１） 認定と畜場等は、検査結果を正確に記録し、保管すること。

（２） 検査結果は、動物種及び検査時期毎に記録し、検査結果が６に定める基準に適合するか否かを評価すること。

（３） 検査結果の記録は、１年間保存し、指名検査員の要請があればいつでも提供すること。

6 検査結果の評価

認定と畜場等は下表１、２及び３を用いて以下により検査結果を判定すること。

（１） 一般生菌数及び腸内細菌科菌群については、週１回実施する検査の結果（５検体）の平均を求め、表１により判定する。

（２） サルモネラ属菌については、連続の 10 回の検体採取（10 回×５検体により 50 検体）につき、表２により判定する。

（３） カンピロバクター属菌については、連続の 10 回の検体採取（10 回×５検体により 50 検体）につき、表３により判定する。

表１　一般生菌数及び腸内細菌科菌群の検査結果の評価

検査項目	動物の種類	優良レベル（ｍ以下）	許容レベル（ｍからＭの間）	不適合レベル（Ｍ超え）
一般生菌数	牛	3.5 log cfu/cm^2	3.5～5.0 log cfu/cm^2	5.0 log cfu/cm^2
腸内細菌科菌群	牛	1.5 log cfu/cm^2	1.5～2.5 log cfu/cm^2	2.5 log cfu/cm^2

表２　サルモネラ属菌の検査結果の評価

動物の種類	見本抽出計画		限界
	検体数　（ｎ）	検出数（ｃ）	
牛	50検体	２検体	不検出
家きん（鶏及び七面鳥に限る）		５検体	

表３　カンピロバクター属菌の検査結果の評価

動物の種類	見本抽出計画		限界
	検体数　（ｎ）	検出数（ｃ）	
家きん（鶏に限る）	50検体	15検体 ※	1,000 cfu/g

※2025 年１月１日以降は 10 検体とすること。

７　検査結果不適合の場合の対応等

（１）　一般生菌数、腸内細菌科菌群、サルモネラ属菌又はカンピロバクター属菌の検査の結果が不適合の場合には、認定と畜場等は指名検査員の指導に基づき、食肉解体処理の衛生状態の改善と工程管理の見直しを実施すること。なお、サルモネラ属菌又はカンピロバクター属菌が検出された場合であって、生産農場による管理に起因する可能性がある場合は、必要に応じてフードチェーン情報とともに、生産農場に結果をフィードバックすること。

（２）　家きん肉（鶏及び七面鳥に限る）からサルモネラ属菌が検出された場合、規格基準への適合性を確認するため血清学的な検査を行い、第２の１に掲げる基準を満たさない場合は、指名検査員の指示により、同第２の３に基づく措置をとること。

８　検査等の中止

指名検査員は認定と畜場等において２から７の規定が遵守されていないと認めた場合はと畜検査又は食鳥検査業務等を中止し、当該施設による改善措置が行われない限り、作業を開始させないこと。

参考：処理工程管理表

（一般生菌数及び腸内細菌科菌群）

検体番号	日付	採取時間	検査結果（cfu/cm^2）	日間平均検査結果（cfu/cm^2）	検査結果優良レベル（注１）	検査結果許容レベル（注２）	検査結果不適合レベル（注３）
1	／	:					
2	／	:					
3	／	:					
4	／	:					
5	／	:					
6	／	:					
7	／	:					
8	／	:					
9	／	:					
10	／	:					

※注１～３の欄は、該当する欄に○を記入する。

（サルモネラ属菌・カンピロバクター属菌）

検体番号	日付	採取時間	検査結果検出（注１）	検査結果不検出（注２）	直近50検体結果検出数	合否
1	／	:				
2	／	:				
3	／	:				
4	／	:				
5	／	:				
6	／	:				
7	／	:				

8	／	：				
9	／	：				
10	／	：				

※注１及び２の欄は、該当する欄に○を記入する。

第４　ＨＡＣＣＰシステムを用いた自主衛生管理

１　定義

この規定において、以下の定義を適用する。

（１）　改善措置

逸脱が起きたとき、引き続いてとられる措置

（２）　重要管理点

食肉等の処理加工において、その部分を衛生的に管理することにより食品の安全性を損なうおそれのある危害を防止し、除去し、許容範囲内に納めることができる工程中のある時点、ある段階又は工程そのもの

（３）　管理基準

特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止し、除去し、許容範囲内に収めるために、重要管理点において管理しなければならない生物学的、化学的、物理的危害の最高値又は最低値

（４）　食品の安全性を損なうおそれのある危害

安全でない食品を消費することにより起こる生物学的、化学的、物理的特性

（５）　防止措置

特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止するための化学的、物理的又は他の方法

（６）　危害分析

原材料及び処理加工の段階で、食品の安全性を損なうおそれのある危害を明らかにし、当該危害の起こり得る可能性及びそれが起きた場合の被害の重篤性を評価すること

（７）　ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis and Critical Control Points）

食品の安全性を保証するため、特異的な危害因子及びそれらを管理するための防止措置を明らかにすることによる危害分析及び重要管理点監視からなる衛生管理手法のこと

（８）　ＨＡＣＣＰ計画

ＨＡＣＣＰ原則に基づく、特定の工程又は手続きの管理を保証するために従わなければならない事項を文書にした計画

（９）　ＨＡＣＣＰシステム

ＨＡＣＣＰ計画に基づく実施中のＨＡＣＣＰのこと

（10）　モニタリング

重要管理点が適切に管理下にあるかどうか評価するとともに、将来、検証を実施する際の正確な記録を作成するため、計画された一連の観察又は測定

（11）　施設内責任者

施設の処理加工現場にいる全体責任者、又はより高い地位の管理職

２　危害分析及びＨＡＣＣＰ計画

（１）　危害分析

①　認定と畜場等は、科学的な根拠に基づき、製造工程で発生する可能性のある食品の安全性を損なうおそれのある危害を特定するため危害分析を実施し、その危害の防止措置を定めること。

②　危害分析では、当該施設への搬入前、搬入時及び搬入後のすべての工程において発生する可能性があるすべての危害を分析すること。

③　危害は、過去にその施設で発生したことがあるか、又は適切な管理対策が実施されなければ発生する可能性があり、施設が管理できるものであること。

④　認定と畜場等は最終的に食肉になるまでのとさつ、解体及び処理の各工程の流れを記載したフローチャートを作成すること。また、危害発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合は、想定される食肉の用途（喫食方法等）又は販売等の対象とする消費者層を特定すること。

⑤　危害の原因となる物質には、以下が含まれていること。なお、サについては牛肉の場合に限る。

ア　天然毒素
イ　微生物学的汚染物質
ウ　化学的汚染物質
エ　農薬
オ　残留動物用医薬品
カ　人畜共通感染症
キ　腐敗
ク　寄生虫
ケ　食品添加物の不適切な使用
コ　物理的危害
サ　特定危険部位（脊柱を含む。）

（２）　ＨＡＣＣＰ計画

①　認定と畜場等は、製造される食肉（本要綱において「製品」という。）ごとに危害分析を行った後、当該製品についてＨＡＣＣＰ計画を文書化し、その計画を実施すること。

②　ただし、複数の異なった製品であっても、（３）に定めた特定及び実施が義務づけられる危害要因、重要管理点（本要綱において「ＣＣＰ」という。）、管理基準、その他の手順が同一であり、適切に計画に記載され、モニタリングされる場合は、単一のＨＡＣＣＰ計画により実施できるものとすること。

（３）　ＨＡＣＣＰ計画の内容

ＨＡＣＣＰ計画は、次の要件を満たしていること。

① 危害要因及び工程ごとの防止措置を明示すること。
② 特定された各々の危害の防止措置のうち、次のＣＣＰを明示すること。
ア 当該施設外から持ち込まれる危害及び当該施設内で発生する可能性のある危害の防止を目的とするＣＣＰ
イ 当該施設への搬入前、搬入時、搬入後に発生する危害の防止を目的とするＣＣＰ
③ 各ＣＣＰで遵守しなければならない管理基準を明示すること。この管理基準は、少なくとも、本通知で定める達成基準、達成規格及びその他の衛生管理基準を確実に満たすものであること。
④ 各ＣＣＰにおいて管理基準が常に確実に遵守されていることを連続的な又は相当の頻度で確認するための測定方法（モニタリング方法）を明示すること。
⑤ ＣＣＰにおいて管理基準からの逸脱があった際に実施される、３に規定する改善措置を明示すること。
⑥ ４に規定する認定と畜場等による検証の方法及びその実施頻度を明示すること。
⑦ ５に規定するＣＣＰにおけるモニタリングの記録方法を明示すること。当該記録は、モニタリング時における実際の数値、観察事項、実施担当者を含むものとすること。

（４） ＨＡＣＣＰへの署名及び日付の記載
① ＨＡＣＣＰ計画には、認定と畜場等がＨＡＣＣＰ計画を記述通りに実施し、管理する責任を明確にするため、当該施設内責任者が署名し、日付を記載すること。
② ＨＡＣＣＰ計画では、以下の時点で署名及び日付を記入すること。
ア ＨＡＣＣＰ計画の施行日
イ 改訂時
ウ ４（１）③に定めた最低年１回のＨＡＣＣＰ計画の再評価時

（５） 認定と畜場等が（２）により定めるＨＡＣＣＰ計画を作成しているのにも関わらず、当該計画を実施しない場合又はその他規定にしたがって作業をしない場合、そのような状態で製造された製品は、指名検査員により不衛生な製品と判断されること。

３ 改善措置

（１） ＨＡＣＣＰ計画の文書には、各ＣＣＰにおいて管理基準から逸脱した際の改善措置、その実施責任者を明記すること。管理基準からの逸脱とは、人の健康に有害であったり、粗悪な製品を製造することであり、改善措置は、次の要件を満たすものであること。
① 逸脱の原因を特定し、これを排除するために実施すべき改善措置
② 改善措置実施後のＣＣＰの管理方法（及び管理状態が正常に戻ったと判定する検証、検証結果）

③　再発防止のための対策

（２）　明記された改善措置によって逸脱が解消されない場合又はその他の予想外の危害が発生した場合、当該施設は以下の措置を実施すること。

①　最低でも②及び③の要件が満たされるまでは、危害の影響を受けた製品を他の製品と分離し、保管すること。

②　当該製品の流通の是非を判断するための評価を実施すること。

③　当該製品については、必要に応じて、製品を販売しないようにする措置を実施すること。

④　７に定める講習を受けた者は、再評価を実施し、新たに特定された管理基準の逸脱又はその他の予想外の危害についての検討がＨＡＣＣＰ計画に盛り込まれているかを判断すること。

（３）　全ての改善措置については、５に定める要件に従って記録すること。また、４（１）②ウに従って検証した場合についても記録すること。

４　確証、検証、再評価

（１）　認定と畜場等は、危害分析において特定された危害をＨＡＣＣＰ計画で適切に防止されていることを確証すること。また、当該計画が効果的に実施されていることを検証すること。

①　施行時の確証

危害分析及びＨＡＣＣＰ計画の作成が完了した時点で、認定と畜場等は、ＨＡＣＣＰ計画が目的通り危害の発生防止に機能するかを判断するための認証方法として次の事項を実施すること。

ア　ＣＣＰ、管理基準、モニタリング方法、記録方法及び改善措置の適正について繰り返し検査すること。

イ　ＨＡＣＣＰシステムに従って日常的に作成される記録自体の点検を行うこと。

②　ＨＡＣＣＰシステムの検証

検証には以下の事項を満たすこと。ただし、これに限定されないこと。

ア　製造工程モニタリング（監視）装置の保守点検（計器の校正を含む。）

イ　モニタリング及び改善措置の直接的な観察

ウ　５（１）③に定める記録の点検

③　ＨＡＣＣＰ計画の再評価

ア　認定と畜場等は、最低年１回、ＨＡＣＣＰ計画の妥当性を再評価すること。また、危害分析に影響を及ぼしたり、ＨＡＣＣＰ計画を改訂する必要が生じた際には、ＨＡＣＣＰ計画の妥当性を再評価すること。

イ　この改訂とは、原料及びその供給源、製品の組成、とさつ、解体及び処理加工方法、製造量、従業員、包装、最終製品の流通方法、最終製品の用途、消費者層等の変更のことであるが、これらに限定されない。

ウ　再評価は、７に定める講習を受けた者が実施すること。

エ　再評価によって当該計画が２（３）の要件に適合していないことが明ら

かになった場合は、直ちにＨＡＣＣＰ計画を改訂すること。

（２）　危害分析の再評価

①　危害分析によって危害が存在しないことが明らかになったため、ＨＡＣＣＰ計画を策定していない施設は、危害の発生するおそれのある変更が生じた際には危害分析の妥当性を再評価すること。

②　この変更とは、（１）③イに定める変更と同様のものである。

５　記録

（１）　認定と畜場等はＨＡＣＣＰ計画に関する以下に定める文書及び記録を作成し、維持管理すること。また、これらの文書等には、作成された日付を記載すること。

①　２（１）に定める危害分析に関する文書、その他の補助文書

②　ＨＡＣＣＰ計画（危害分析、ＣＣＰ、モニタリング及び改善措置）の文書、ＣＣＰの選定及び管理基準の設定における検討結果に関する文書、モニタリングと検証の手順及びこれらの手順の実施頻度の選定について説明する文書

③　施設のＨＡＣＣＰ計画に記載されている実際の時間、温度その他の数量化可能な数値の記録を含むＣＣＰ及び管理基準のモニタリングに関する記録、製造工程モニタリング装置の保守点検（計器の校正）記録、改善措置の記録、検証方法及び結果の記録、製品名又はその他の表示、製造ロット等

（２）　ＨＡＣＣＰ計画の記録事項は、現場において、当該計画に定めた時点で、記録日時とともに記入すること。また、当該記録を記入した施設の従業員が氏名又はイニシャルもあわせて記入すること。ＣＣＰの検証記録には、検証日時、検証結果を記載するとともに、検証者が署名を行うこと。

（３）　認定と畜場等は、製品を出荷する前に、全ての管理基準が遵守されたか、また必要に応じて製品の適切な廃棄等の改善措置がとられたかどうかを確認するため、（１）及び（２）に定めた当該製品の製造に関する記録を点検し、ＥＵ等向け輸出食肉についてはその結果を記録した文書を作成すること。

当該作業は、記録の作成者以外の７に定めた講習を受けた者又は施設内責任者が実施し、日付の記入と署名を行うこと。

（４）　記録の保管

①　認定と畜場等は（１）③の記録を指名検査員が閲覧できる状態で１年以上保管すること。

②　当該記録は、作成後半年間は製造現場に保管し、それ以後は、指名検査員の要請から１日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管できること。

（５）　指名検査員による評価

記録、計画及び手順は、指名検査員に副本を提出し、評価を受けること。

６　不適切なＨＡＣＣＰシステム

認定と畜場等が以下の事項に該当する場合、当該施設のＨＡＣＣＰ計画は不適切であると判定されること。

（１）　ＨＡＣＣＰシステムが本規定の要件を満たしていない場合

（２）　施設の従業員がＨＡＣＣＰ計画に明記された業務を遂行していない場合

（３）　施設が３に定める改善措置を実施していない場合

（４）　施設が５に定めるＨＡＣＣＰの記録を維持管理していない場合

（５）　管理基準を逸脱した製品が製造又は出荷されている場合

７　講習

以下に定める事項を遂行する者は、必ずしも施設の従業員である必要はないが、食肉・食鳥肉製品の処理加工に対するＨＡＣＣＰの７原則の適用、ＨＡＣＣＰ計画の作成及び記録の評価に関しての講習を滞りなく修了している者とすること。

（１）　２の（２）に定めるＨＡＣＣＰ計画を作成すること。（特定の製品に対する一般的なＨＡＣＣＰモデルの適用を含む。）

（２）　３に定めるＨＡＣＣＰ計画の再評価及び改訂を行うこと。

第５　指名検査員による検証

１　ＳＳＯＰの検証

（１）　指名検査員は、認定と畜場等が作成したＳＳＯＰに記載された衛生管理手順の妥当性及び効果を検証すること。

（２）　検証は次の事項を満たしていること。

①　ＳＳＯＰの評価

②　ＳＳＯＰの手順、モニタリング及び改善措置の実施記録の点検

③　ＳＳＯＰの手順、モニタリング及び改善措置の現場での実際の査察

④　微生物学的検査等による当該施設の衛生状態の評価

（３）　（２）③の査察は、次の手順により実施すること。なお、査察は当該施設が行う作業前点検及び作業中のＳＳＯＰのモニタリングに同行して行うことができるものとし、同行の頻度は、施設の遵守事項違反の履歴、指名検査員の所持する記録及びＳＳＯＰに関する記録等を考慮して決定すること。

①　作業前点検

施設周囲、施設、設備及び器具の洗浄が適正であるかを確認すること。特に製品が接触する部分、洗浄が困難で洗浄が十分に行われない設備について重点的に点検すること。なお、いずれかの部位に洗浄の不備又は不衛生な部位が発見された場合は、完全に再洗浄又は改善が行われない限り、作業を開始させてはならないこと。

②　作業中点検

製品の取扱い、一般的な作業方法が衛生的であるか否か、すなわち、分割及び細切方法、器具の消毒、手の洗浄、床の掃除、廃棄物の取扱い、従業員の不衛生な行動の管理、不可食部の取扱い等の状態を点検すること。

２　ＨＡＣＣＰシステムの検証

（１）　指名検査員は、施設のＨＡＣＣＰ計画が第４に規定した全ての要件を遵守しているかを評価することにより、ＨＡＣＣＰ計画の妥当性を検証すること。この検証には以下の事項を含むこと。

①　ＨＡＣＣＰ計画の点検
②　ＣＣＰの記録の点検
③　逸脱が起こった場合に実施される改善措置の内容及びその点検
④　管理基準の点検
⑤　ＨＡＣＣＰ計画・システム関連のその他の記録の点検
⑥　ＣＣＰにおける直接的な監視及び測定
⑦　食肉の安全性を判断するための微生物等の検査
⑧　製造現場の監視及び記録の点検

３　検証結果に基づく措置

検証の結果、当該施設のＳＳＯＰ及びＨＡＣＣＰシステムが不適切と判断された場合は、その内容を文書により衛生管理責任者に通知すること。衛生管理責任者は、その改善措置を文書により回答すること。なお、と畜及び食鳥処理速度の加速による処理の不備、特定の動物の健康状態に鑑み、当該動物についてより詳細な検査を必要とする等の理由により、現在のと畜及び食鳥処理速度では十分な検査が行えないと判断された場合には、指名検査員はと畜及び食鳥処理速度を落とすよう要求する権限を有する。

４　糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ及び解体の検証（牛に限る）

（１）　指名検査員は、糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ及び解体を検証するため、枝肉が糞便、消化管内容物及び乳房内容物に汚染されていないことを検証すること。

（２）　（１）の検証は、枝肉検査を行う指名検査員及び作業中点検を行う指名検査員が行うこと。なお、作業中点検での検証は、原則として、枝肉の最終洗浄前に下表の頻度により行うこと。

（３）　枝肉検査を行う指名検査員の検証において、枝肉に糞便、消化管内容物及び乳房内容物による汚染を認めた場合は、指名検査員がその監督の下、汚染された部位を迅速に除去させること。

（４）　作業中点検を行う指名検査員の検証において、枝肉に糞便、消化管内容物及び乳房内容物による汚染を認めた場合、指名検査員はその監督の下で当該施設に対し、汚染された部位を迅速に除去させるとともに、施設が、糞便、消化管内容物及び乳房内容物による枝肉の汚染チェックをＣＣＰとしている場合にあっては、第５の３に基づき、指名検査員は、当該施設に改善措置の回答を求めその内容を確認すること。

表　糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なと殺・解体の検証のための枝肉検査頻度

当日の処理頭数	検査頭数
100 以下	2
101～250	4
251～500	7
501 以上	11

※検査は左右の枝肉について実施すること。

5　指名検査員の報告等

指名検査員は、以下に掲げる場合は、都道府県等を経由して、直ちに厚生労働省に報告を行うこと。

（1）　別添３第２に掲げる規格基準に不適合であることを理由に回収を行う場合。

（2）　残留物質モニタリングにおいて検出があった場合。

（3）　その他要綱に定める内容に適合しないことを理由に回収を行う場合。

別添４　フードチェーン情報の管理

第１　認定と畜場等におけるフードチェーン情報の取り扱い

１　認定と畜場等は、搬入される予定の動物について、生産農場において記録されている以下の情報の提供を受けること。

（１）　共通のフードチェーン情報

①　動物の病歴

②　動物用医薬品、その他これに類するものの使用状況（投薬日及び休薬期間を含む）

③　動物の出生からと畜までの間のエストラジオール及びホスホマイシンの使用歴（牛に限る。）

④　動物のふ化からとさつまでの間の、成長促進を目的としたスルファキノキサリン、アビラマイシン、エンラマイシン、ノシヘプタイド、ビコザマイシン及びフラボフォスフォリポールの使用歴（家きんに限る。）

⑤　診断目的で生体から採取及び分析された結果のうち、人の健康に対し重要な意味を持つもの

⑥　生産農場における関連情報

（２）　家畜衛生要件に関するフードチェーン情報

①　牛

ア　生産農場から車両積込前に洗浄及び消毒された車両によって、直近３ヶ月以内に日本以外で飼養された牛との混合又は接触を防止する方法により、認定と畜場等まで輸送を行うことを示す情報。

②　家きん

ア　出生地（雛を海外から導入している場合は、その導入元国）

イ　食鳥処理場への出荷日

ウ　食鳥処理場へ移動するにあたって、ＨＰＡＩ又はＮＤに感染した家きんと接触しないよう管理することを示す情報。

エ　ＮＤワクチンの接種状況に関する情報。（英国向け輸出の場合は不要）

２　認定と畜場等は、１に掲げる情報を、原則、生体が認定と畜場等に到着する 24 時間前までに提供を受け、指名検査員が閲覧可能な状態とすること。ただし、指名検査員が認めた場合はこの限りではなく、認定と畜場等に搬入する動物とともに提供されることでもよい。ＥＵ等向けに処理を行う生体が、フードチェーン情報を伴わずに認定と畜場等へ到着した場合は、認定と畜場等は直ちに指名検査員に報告すること。

３　認定と畜場等は、１に掲げる情報により、動物の衛生的なとさつ及び解体に影響を及ぼす事項を認めた場合は、生体検査の前に指名検査員へ報告すること。

４　認定と畜場等は、微生物検査や残留物質モニタリングの検査にて逸脱が認められ

た場合等であって、当該逸脱が生産農場の管理に起因する恐れがある場合は、必要に応じて、関連情報を生産農場へフィードバックすること。

5　認定と畜場等は、1から4に掲げる基準を実施するための手順を文書化すること。

第2　指名検査員による検証

1　指名検査員は、と畜検査又は食鳥検査にあたって、生産農場のフードチェーン情報のうち関連する情報を確認及び分析し、その結果を考慮すること。

2　指名検査員は、3に掲げる場合を除き、生体検査実施時にフードチェーン情報を確認し、動物の衛生的なとさつ及び解体に影響を及ぼす事項がないことを認めない限り、とさつ及び解体の開始を許可しないこと。また、フードチェーン情報において、動物の衛生的なとさつ及び解体に影響を及ぼす事項が認められた場合は、当該動物を他の動物群と分離してとさつ及び解体する等、必要な措置を指示すること。

3　フードチェーン情報が当該動物のと畜検査又は食鳥検査合格までに提供され、当該食肉が他の食肉と分けて保管される場合にあっては、生体検査実施時にフードチェーン情報が確認できない場合であっても、指名検査員はとさつ及び解体を許可することができること。

4　3によらず、動物の到着から 24 時間以内にフードチェーン情報が確認できない場合にあっては、当該動物のすべての部位は、ＥＵ等への輸出不適と判断されること。

5　指名検査員は、フードチェーン情報に誤りを認めた場合等にあっては、認定と畜場等に対しその原因を調査させるとともに、必要な措置をとること。

別添５　不正の防止基準

第１　検印等

１　検印等の承認

（１）　検印（牛に限る。）

都道府県知事等は認定と畜場等毎に、検査に合格した枝肉等に押印する認定番号をいれた検印（別記様式１のＡ又はＢ）を作成し、厚生労働省にその印影を届け出て、承認を得ること。なお、家きん肉にあっては検印の押印は不要とする。

検印は、別記様式１のＡ又はＢいずれかのもので差し支え無いが、枝肉、枝肉の２分割肉、枝肉を３分割した部分肉を輸出する場合にあっては、Ｂの検印を輸出する牛肉の各片に押印すること。なお、別記様式１のＡ及びＢの両方のものを使用する場合にあっては、両方の検印について厚生労働省にその印影を届け出て、承認を得ること。

（２）　封印シール及び容器包装に印刷する検査済証等

都道府県等は認定と畜場等毎に、容器包装の封印シール（別記様式２）、製品の容器包装に印刷する検査済証（別記様式３）及び必要な表示事項（別記様式４）の印刷見本をあらかじめ作成し、厚生労働省にその印刷見本を届け出て、承認を得なければならない。

なお、別記様式４の１の部位名及び６については、製品毎にラベルを貼付することが可能であり、その場合には、当該ラベルの見本を届け出て、承認を得なければならない。

なお、既に承認を受けた検査済証等の変更にあって、別記様式４の必要な表示事項の変更を伴わない軽微なデザイン変更については承認不要である。

（３）　製品に貼付等する識別マーク

都道府県等は認定と畜場等毎に、製品に貼付等する識別マークの見本をあらかじめ作成し、厚生労働省にその見本を届け出て、承認を得なければならない。識別マークは、国名（ＪＡＰＡＮ）及び施設の承認番号を表示されるものとし、製品や包装等に直接つけるか、製品等に貼付するラベルに印刷し、包装を開けた時に破損されるようにする。

２　検印等の保管・管理

（１）　都道府県等は、承認を受けた検印（牛に限る。）について、その大きさ、形、通し番号及び作成年月日を記した保管台帳を作成し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

検印を廃棄し、新たに作成した場合にもその都度、台帳に記入し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

（２）　都道府県等は、承認を受けた封印シールについて、その大きさ、形、通し番号及び作成年月日を記した保管台帳を作成し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

（３）　検査済証の印刷済容器包装については、衛生管理責任者が管理し、注文及び入荷台帳を作成し、検査員の求めがあればいつでも提出しなければならない。

（４）　検印の使用にあたっては、洗浄及び消毒を行い、清潔な状態で使用しなければならない。

（５）　検印は、枝肉等への押印以外の目的に使用してはならない。

３　格付印等

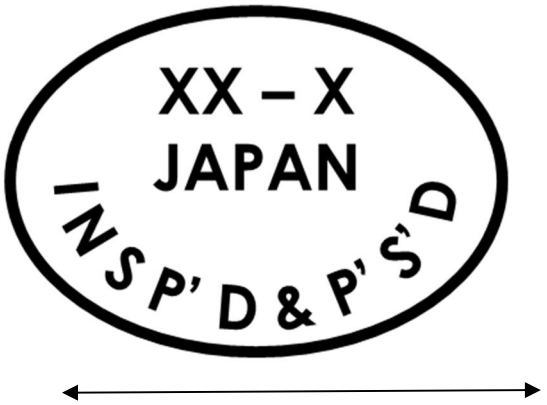
格付印その他枝肉等に使用される印については、都道府県等より厚生労働省にその印影を届け出なければならない。

〔別記様式１〕

A



B



4.5cm 以上

6.5cm 以上

（備考）施設番号には、ＥＵ加盟国と誤認するような略語を用いないこと。

〔別記様式２〕

ＪＡＰＡＮ　ＩＮＳＰ’Ｄ　＆　Ｐ’Ｓ’Ｄ　ＸＸＸＸＸＸＸＸ

〔別記様式３〕



〔別記様式４〕

１　動物の種類及び部位名
２　製造者名及び所在地
３　原産国名
４　認定番号
５　保存方法
６　処理年月日

（備考）和英併記とすること。

第２　不可食部及び廃棄物の管理

１　保留及び廃棄枝肉の管理

施錠できる保留用ケージの中に、「保留」又は「廃棄」のタグ（番号、日付及び検査員の署名の記入されたもの）を付して保管し、検査員が施錠して管理すること。

２　不可食部及び廃棄物（動物用又は工業用原料となるものも含む。）については、別添２第１の４に従い適切な処理を施し、当日中にすべて焼却又は施設から搬出すること。なお、当日中に焼却又は搬出が不可能な場合には、施錠のできる専用の容器に収納し、搬出時まで検査員が施錠して管理すること。ただし、検査員が記録等により施錠管理が適切に行われていることを確認できる場合は、施設従業員が施錠を行って差し支えないこととする。

３　不可食部及び廃棄物（動物用又は工業用原料となるものも含む。）を施設から搬出する場合は、食用品搬出口とは別の専用の搬出口から搬出すること。

別添６　動物福祉に関する基準

１　牛及び家きんの共通事項

（１）　認定と畜場等において、ＥＵ等向け輸出の牛及び家きんの搬入からとさつまでの間、歩行困難牛を含め、動物福祉の観点から適切に取り扱われること。

（２）　牛及び家きんは、とさつ時及びその関連の手順の際に、可能な限り苦痛が取り除かれていること。

（３）　生体取扱施設は適切な換気が維持され、生体の苦痛や騒音を和らげるよう配慮されていること。

（４）　本基準を確実に実施するため、動物福祉に関する内容のマニュアルを整備すること。また、施設に動物福祉責任者を置き、同マニュアルに基づき適切に実施されていることが確認されていること。

２　牛に係る個別事項

（１）　と畜場の設備等

①　けい留所及び通路は、牛が動揺しないよう環境を管理し、通常の動作を容易に行うための十分な広さを有すること。

②　けい留所及び通路にタラップを設ける場合には、牛の落下を防止するための設備が設けられていること。

③　けい留所には、牛が常時支障なく給水できるよう、適切な給水設備を設けること。

④　けい留所及び通路の床面は、凹凸を設ける等牛の転倒を防止する構造を有していること。

（２）　と畜場における取り扱い

①　と畜場に到着後、できる限り速やかに生体を積み下ろし、過度な遅延なくとさつすること。12 時間以内にとさつされない場合には給餌し、その後も適切な間隔で適量の給餌をすること。

②　積み下ろし後直ちにとさつされない場合には、常時飲水できるようにすること。

③　次の行為は禁止する。

ア　手足又は器具による強打

イ　目、鼻、尾等過敏な部位の刺激

ウ　頭や耳、角、脚、尾等の牽引

エ　鋭利な器具による突き立て

④　電気ショックを与える器具の使用は避けること。なお、移動し難い成牛のみ使用しても差し支えないが、１秒以内とし、繰り返し使用しないこと。

⑤　ロープを使用して角、鼻環又は両脚を拘束、牽引等しないこと。ロープの使用に当たっては、次のとおりとすること。

ア　牛が障害を受けることがないよう適切に結さつすること。

イ　牛が必要に応じて、横臥、飲食できること。

ウ　牛の首が圧迫又は障害を受けない方法によること。また、その恐れがある場合には、直ちに解放が可能となるよう措置すること。

⑥　動けない牛を引きずらないこと。

⑦　と畜場の開場時には、常に隔離所が使用できること。

⑧　動物福祉責任者は、けい留場所における牛の健康状態を定期的に点検すること。

⑨　スタンナーについては以下の項目を、１（４）のマニュアルに含めること。

ア　非貫通性キャプティブボルト装置は生体重量 10Ｋｇ以上の牛には使用しないこと。

イ　緊急使用のための適切な予備装置をと畜場に保管すること。また、それらは適切に管理され、定期的に点検がなされること。

⑩　スタンニングから放血までの操作は、1 頭の牛に対して連続して行うこと。

⑪　スタンニング後の放血の作業は、牛の意識や感覚があることを示すいかなる兆候もないことが確認されない限り開始しないこと。

⑫　動物福祉責任者又は動物福祉責任者から指名された従業員は、牛がスタンニング後から放血までの間に、意識や感覚があることを示すいかなる兆候もないことを確認するモニタリングを定期的に行い、記録すること。もし、これらの兆候が確認され、動物が適切にスタンニングされていないことが確認された場合は、スタンニングの担当者は、１（４）のマニュアルに沿って適切な措置をとること。

⑬　⑫のモニタリングを実施するため、以下の事項を１（４）のマニュアルに含めること。

ア　モニタリングの責任者

イ　動物の無意識状態又は意識や感覚があること示す指標

ウ　イの指標の判断基準

エ　モニタリングの頻度（と畜される牛の種類又は大きさ、作業員の交代等の要因を考慮し、高い信頼性のある結果が得られる頻度を設定すること）

オ　モニタリング中に確認すべきサンプル数

カ　ウの基準を満たさない場合、不足している箇所を特定し、スタンニング等の手順について必要な変更を行う旨

⑭　宗教上の要件に従い、同時かつ瞬間的に頸動脈を切断することで引き起こされる脳貧血により牛の意識を消失させる方法を用いてとさつを行う場合にあっては、スタンナーによるとさつ処理を行う必要はないこと。ただし、このときの解体の作業は、牛の生存の兆候がないことが確認されない限り開始しないこと。また、動物福祉責任者又は動物福祉責任者から指名された従業員は、解体前に牛の生存の兆候がないことを確認するモニタリングを定期的に行い、記録すること。この兆候が確認された場合の措置については⑬に準じて１（４）のマニュアルに規定すること。

3　家きんに係る個別事項

（1）　生体輸送容器は水平に置くとともに、落下、転倒を防止すること。

（2）　生体輸送容器を段重ねに置く場合は、換気、安定、糞尿による汚染に配慮すること。

（3）　食鳥処理場に到着後、できる限り速やかに生体を積み下ろし、過度な遅延なくとさつすること。12 時間以内にとさつされない場合には給餌し、その後も適切な間隔で適量の給餌をすること。

（4）　生体輸送容器で輸送された家きんは速やかにとさつすることに配慮し、不可能な場合は水の給与を配慮すること。

（5）　スタンニングから放血までの操作は、連続して行うこと。

（6）　家きんのスタンニングは、以下に記載した方法又はその他ＥＵ規則第 1099/2009 号に規定された方法にて行うこと。

方法	説明	重要なパラメーター
頭部のみの電気的スタンニング	脳に電流を曝露させ、脳波の全身性てんかん様症状を引き起こす方法。当該スタンニングは以下に掲げる要件を満たすこと。 1)　家きんの脳の大きさに対して十分な大きさの電極を用いること。 2)　電気的スタンニング装置は常時電流が供給され、使用する最小電流は、鶏にあっては 240mA、七面鳥にあっては 400mA とすること。 3)　作業員の確認が容易な位置に、電気的なパラメーターを表示及び記録する機器が備えられ、作動状況の記録が少なくとも１年間保管されていること。また、パラメーターが管理水準を下回った場合に、視覚的又は聴覚的な警告を与える設備等が備えられていること。	・　最小電流（A or mA） ・　最小電圧（V） ・　最大周波数（Hz） ・　最短曝露時間 ・　スタンニングから放血までの最大所要時間 ・　装置の校正頻度 ・　電流の最適化 ・　スタンニング前の感電防止 ・　電極の位置及び接触表面積
二酸化炭素ガス（２段階式）を用いたスタンニング	最大 40%の濃度の二酸化炭素ガスに生体を曝露し、意識消失を確認してから、より高濃度の二酸化炭素ガスに曝露する方法。当該スタンニングは以下に掲げる要件を満たすこと。 1)　作業員の確認が容易な位置に、ガス濃度及び曝露時間を継続的に計測、表示及び記録する機器が備えられ、作動	・　二酸化炭素濃度 ・　曝露時間 ・　ガスの品質 ・　ガスの温度

	状況の記録が少なくとも１年間保管されていること。また、ガス濃度が管理水準を下回った場合に、視覚的又は聴覚的な警告を与える設備等が備えられていること。 2)　最大許容処理量においても、家きんが相互に重ならずに横になれるように設計されていること。	

（７）　自動ネックカッターは、２本の頸動脈を効果的に切断できることが確認できない限り、使用しないこと。また、ネックカッターが効果的でなかった場合、当該家きんは直ちにとさつすること。

（８）　放血の作業は、家きんの意識や感覚があることを示すいかなる兆候もないことが確認されない限り開始しないこと。また、湯漬けの作業は、家きんに生存の兆候がないことが確認されない限り開始しないこと。

（９）　動物福祉責任者又は動物福祉責任者から指名された従業員は、家きんがスタンニング後から放血までの間に、意識や感覚があることを示すいかなる兆候もないこと及び家きんが放血後から解体開始までの間に生存の兆候がないことを確認するモニタリングを定期的に行い、記録すること。もし、これらの兆候が確認され、動物が適切にスタンニングされていないことが確認された場合は、スタンニングの担当者は、１（４）のマニュアルに沿って適切な措置をとること。

(10)　（９）のモニタリングを実施するため、以下の事項を１（４）のマニュアルに含めること。

①　モニタリングの責任者
②　家きんの無意識状態又は意識や感覚があること示す指標
③　②の指標の判断基準
④　モニタリングの頻度（とさつされる家きんの種類又は大きさ、作業員の交代等の要因を考慮し、高い信頼性のある結果が得られる頻度を設定すること）
⑤　モニタリング中に確認すべきサンプル数
⑥　③の基準を満たさない場合、不足している箇所を特定し、スタンニング等の手順について必要な変更を行う旨

別添７

ＥＵ等へ輸出する牛肉の由来牛への使用が禁止される薬剤一覧

１　欧州委員会委任規則第2022/2292号第10条に基づく禁止薬剤

※　日本において動物用医薬品として承認されている製剤で該当するものは、雌牛に使用するエストラジオール安息香酸エステルを有効成分とする製剤のみ。

- ステロイド類（エストロジェン作用、アンドロジェン作用、ゲスターゲン作用）
- スチルベン類
- 抗甲状腺薬
- β―作動薬
- アリストロキア属植物及びその調製物
- クロラムフェニコール
- クロルプロマジン
- コルヒチン
- ダプソン
- ジメトリダゾール
- メトロニダゾール
- ロニダゾール
- ニトロフラン類

（注）エストラジオール17β及びそのエステル誘導体を除くステロイド類（エストロジェン作用、アンドロジェン作用、ゲスターゲン作用）及びβ作動薬については治療目的や発情誘起等を目的の場合は使用可能。

２　欧州委員会委任規則第2023/905号第３条に基づく禁止薬剤

※　日本において動物用医薬品として承認されている製剤は、ホスホン酸誘導体（ホスホマイシン）のみ。

※　2026年９月３日以降に欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェーにおいて通関される牛肉の由来する牛に適用される。

（１）抗生物質（Antibiotics）

- ホスホン酸誘導体（Phosphonic acid derivates）
- カルボキシペニシリン系（Carboxypenicillins）
- ウレイドペニシリン系（Ureidopenicillins）
- セフトビプロール（Ceftobiprole）
- セフタロリン（Ceftaroline）
- セファロスポリン系薬剤とβ-ラクタマーゼ阻害剤の併用
  (Combinations of cephalosporins with beta-lactamase inhibitors)

・ シデロフォアセファロスポリン類（Siderophore cephalosporins）
・ カルバペネム系（Carbapenems）
・ ペネム類（Penems）
・ モノバクタム系（Monobactams）
・ グリコペプチド（Glycopeptides）
・ リポペプチド（Lipopeptides）
・ オキサゾリジノン系（Oxazolidinones）
・ フィダキソマイシン（Fidaxomicin）
・ プラゾマイシン（Plazomicin）
・ グリシルサイクリン系（Glycylcyclines）
・ エラバサイクリン（Eravacycline）
・ オマダサイクリン（Omadacycline）

（２）抗ウィルス剤（Antivirals）
・ アマンタジン（Amantadine）
・ バロキサビルマルボキシル（Baloxavir marboxil）
・ セルゴシビル（Celgosivir）
・ ファビピラビル（Favipiravir）
・ ガリデシビル（Galidesivir）
・ ラクチミドマイシン（Lactimidomycin）
・ ラニナミビル（Laninamivir）
・ メチサゾン（Methisazone/metisazone）
・ モルヌピラビル（Molnupiravir）
・ ニタゾキサニド（Nitazoxanide）
・ オセルタミビル（Oseltamivir）
・ ペラミビル（Peramivir）
・ リバビリン（Ribavirin）
・ リマンタジン（Rimantadine）
・ チゾキサニド（Tizoxanide）
・ トリアザビリン（Triazavirin）
・ ウミフェノビル（Umifenovir）
・ ザナミビル（Zanamivir）

（３）抗原虫剤（Antiprotozoals）
・ ニタゾキサニド（Nitazoxanide）

別添８

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、食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食肉衛生検査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７－１又は別紙様式７－２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）　食肉衛生証明書の受取方法について、食肉衛生検査所とあらかじめ調整すること。

別添９

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、以下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以下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）