(作成日:平成30年5月29日)

(最終更新日:令和7年10月10日)

オーストラリア向け輸出食肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、オーストラリア向け輸出食肉(牛の骨なしの骨格筋に限る。)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 認定の要件

オーストラリア向け輸出食肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場(本要綱において「と畜場等」という。また、食肉処理場は食肉を分割し、又は細切する施設をいう。)は、次の要件を満たさなければならない。

- (1)「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱」(本要綱において「対米認定要綱」という。) 3((1)のイの(エ)及び(オ)並びに(2)を除く。)に掲げる事項を満たすと畜場等であること。
- (2)10に基づく、不正防止対策が実施されていること。
- (3) 別に定める残留物質に関するモニタリングが実施されていること。

3 認定等の手続

(1) と畜場等の設置者の申請手続

オーストラリア向け輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとすると 畜場等の設置者(本要綱において「設置者」という。)は、と畜場にあっては別紙様式 1により、食肉処理場にあっては別紙様式2により当該と畜場等を管轄する食肉衛生 検査所長又は保健所長及び都道府県知事又は保健所を設置する市の市長(本要綱において「都道府県知事等」という。)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、当該申請書類の副本を当該と畜場等のある地域を 管轄する地方厚生局健康福祉部食品衛生課(本要綱において「地方厚生局」という。) 宛て提出する。なお、対米認定要綱に基づき、厚生労働省により既にアメリカ合衆国 に輸出可能なと畜場等として認定されていると畜場等の申請にあっては、別紙様式1 及び別紙様式2に掲げる添付書類の添付は不要とする。

(2) 都道府県等の提出手続

設置者から申請書を受け付けた都道府県知事等は、別紙様式3により当該と畜場等の検査体制に関する資料を添えて厚生労働省宛て提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局宛て提出する。

(3) 審査

厚生労働省は、(1)及び(2)による申請書類について書類審査を行い、特に問題がないと認められた場合は、必要に応じて、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又は保健所(本要綱において「食肉衛生検査所等」という。)に派遣し、現地調査を実施する。

(4) と畜場等の認定及び指名検査員の指名

ア 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、設備等がこの要

綱に規定する要件等を満たしていると認められる場合には、当該と畜場等をオーストラリアに食肉を輸出可能なと畜場等(本要綱において「認定と畜場等」という。)と認定し、認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知するとともに、オーストラリア農業水資源省宛て通知する。

イ 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が実施したと畜場等における食肉の検査等が適当であると認められる場合には、当該と畜検査員をオーストラリア向け認定と畜場等の指名検査員として指名する。なお、同一のと畜場等においてオーストラリア以外の国向けの指名検査員として既に指名されている場合は、当該指名をもってオーストラリア向け認定と畜場等の指名検査員として指名したこととする。

4 オーストラリア向け輸出食肉の要件

オーストラリア向け輸出食肉は、別添1「オーストラリア向け輸出食肉の要件」を満たすものであること。

5 衛生証明書の発行事務等

(1) 食肉衛生検査所への検査申請

認定と畜場等において、食肉をオーストラリアに輸出するために牛をとさつ、解体、 分割及び細切しようとする者は、と畜場法施行令(昭和28年8月25日政令第216号) 第7条に定める検査申請書のほか、別紙様式4による申請書をあらかじめ管轄する食 肉衛生検査所等に提出する。

- (2) 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発行等
 - ア 食肉衛生検査所等は、検査に合格した食肉であって、別紙様式5-1による食肉衛生証明書発行申請書が提出された場合、当該食肉の輸出時に別紙様式5-2による食肉衛生証明書を別添3「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(本要綱において「輸出証明書発給システム」という。) <u>又は</u>電子メールにより申請を行う場合にあっては、別添2によることとすること。
 - イ 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、保管を行う場合であって、食肉衛生証明書の発行時点で荷送人、荷受人又は仕向地が未定である場合には、食肉衛生証明書の該当欄に「×××」と記載の上、証明書の仮発行であることを明記して仮発行し、申請者からこれら記載事項の報告と併せて当該証明書の提出を受けた後に、当該証明書と同日付けで食肉衛生証明書を改めて発行する。
 - ウ 食肉衛生検査所等は、食肉衛生証明書の原本及び副本を申請者に発行するととも に、原本の写しを食肉衛生検査所等に保管する。

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。

(3) 農林水産省動物検疫所への輸出検査の申請 オーストラリアへ食肉を輸出しようとする者(以下この項において「申請者」とい

- う。) は、別添1に示す要件を理解した上で、動物検疫所に対し、以下の書面を添えて、家畜伝染病予防法施行規則(昭和26年農林省令第35号)第52条に規定する輸出検査申請書を提出し、輸出検査を申請すること。
- ア 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 条に定める輸出 検査申請書に輸出しようとするオーストラリア向け輸出食肉の由来となる牛の個 体識別番号を当該輸出検査申請書の備考欄に記載又は別添書類として添付したも の。
- 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) 申請者が、(2)の食肉衛生証明書の原本の交付を受けた場合は、動物検疫所に対し、当該原本を提出すること。

なお、輸出証明書発給システムにより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)及び(4)による提出書類等により、オーストラリア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、別紙様式7によりオーストラリアが求める輸出検疫証明書を交付する。
 - イ 農林水産省動物検疫所は、申請者に対し、輸出検疫証明書の原本及び写しを申請 者に交付するとともに、当該原本の写し及び関係書類を保管する。
 - ウ 申請者は、食肉の輸出に当たり、交付された輸出検疫証明書の原本を当該食肉 に付して輸出する。
- (6) 食肉衛生証明書等の返納

申請者は、(2)により発行された食肉衛生証明書又は(5)により交付された輸出検疫証明書に係る食肉について、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、速やかに当該食肉衛生証明書又は輸出検疫証明書をそれぞれの交付機関に返納するものとする。

6 検査結果の報告

都道府県等の検査結果の報告については、対米認定要綱5(3)の規定を準用する。

7 指名検査員の研修等

指名検査員の研修等については、対米認定要綱の5(4)の規定を準用する

8 認定施設の定期的な確認等

厚生労働省の現地査察等については、対米認定要綱の5(5)の規定を準用する。この場合において、「前記3並びに5の(1)、(2)及び(4)」とあるのは、「前記2、4、5の(1)及び(2)並びに7」に読み替えること。

9 変更の届出

10 不正の防止基準

- (1) 検印及び封印シール
 - ア 食肉衛生検査所等は、検査に合格した枝肉等に押印する検印及び容器包装の封印シールについては、対米認定要綱別添4第1の1(1)に準じた承認を受けたものを使用すること。
 - イ 食肉衛生検査所等は、検印及び封印シールの保管、管理については、対米認定要綱別添4第1の2((1)及び(2)のうち、保管台帳の写しの厚生労働省への届出に係る部分並びに(3)を除く。)に準じて保管、管理すること。
- (2) 検査済証

製品の容器包装に印刷する検査済証については、対米認定要綱別添4第1の1(2)に基づき承認を受けたものを使用すること。

(3) 輸送コンテナ等の封印

動物検疫所等は、オーストラリア向け輸出食肉を積載した輸送コンテナに、固有の番号を記載し、開封時には破損する封印を施すこと。なお、オーストラリアまで当該封印を維持できない場合又は輸送コンテナを使用しない場合は、以下の方法により封印を行うこと。

オーストラリアに食肉を輸出しようとする者は、オーストラリア向け輸出食肉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、開封時には破損されるような封印を施すこと。なお、オーストラリア到着時のオーストラリア当局による輸入時検査において、輸出から当該検査までの間に、上記封印が破損され、開封されていると見なされた場合、輸入が認められないことがある。

11 表示事項

(1) 認定と畜場等は、オーストラリア向け輸出食肉の梱包には次の事項を英語で表示すること。

ア 外包装

- (ア) 部位名
- (イ) 製品ロット番号
- (ウ) 製造者名及び所在地(ただし、製品に添付される書類(輸出証明書、パッキングリスト、インボイス等)に記載される場合は不要)
- (エ) 原産国名 ("Made in Japan"又は"Product of Japan"のいずれかの表示とし、原産国名 を四角で囲むこと)
- (才) 重量

イ 内包装

- (ア) 部位名
- (イ) 製品ロット番号
- (ウ) 賞味期限
- (エ) 保存方法
- (オ) 原産国名 ("Made in Japan" 又は"Product of Japan"のいずれかの表示とし、原産国名を四角で囲むこと)
- (カ) 重量
- ウ 外包装及び内包装

外包装及び内包装の目立つ箇所に、認定番号を印字等すること。

- (2) 製造ロット番号は、認定番号並びに製品のロットを表す日付及び時間から構成されること。なお、ロットとは、本質的に同じ条件下で製造された、又は包装された食品の総量をいう。例えば、以下が該当する。
 - ア 特定の製造又は包装単位
 - イ 通常は24時間を超えない特定の時間帯
- (3)(1)のイの内包装の表示については、製品がオーストラリア国内で小売り用として流通する場合は、輸入者又は販売者の名前及び住所の表示を行う必要がある。
- (4) 認定と畜場等は、(1) に示した表示のほか、オーストラリアの表示に係る規則等である "Food Standards Code"、"Country of Origin Food Labelling Information Standard 2016"、 "Guide to country of origin labelling"等を踏まえ、輸入者と相談の上、必要な表示事項を添付すること。

オーストラリア向け輸出食肉の要件

- 1. 輸出可能な部位 牛の骨なしの骨格筋(部分肉を細切したもの及び横隔膜を含む。)
- 2. 政府の発行する証明書に関する一般要件 添付される輸出証明書については、豪州に荷が到着した日から起算して、過去6ヶ月以 内に交付された証明書であること。
- 3. オーストラリア向け輸出食肉に関する要件(家畜衛生・食肉衛生関係)
- (1) 日本が以下の疾病に関して清浄国であること。 ブルセラ症(Brucella melitensis)、牛肺疫、クリミアコンゴ出血熱、口蹄疫(ワクチン非接種)、出血性敗血症、リフトバレー熱、スーラ病(T. evansi)、タイレリア病(Theileria annulata and T. parva)、トリパノソーマ病(Trypanosoma congolense, T. vivax and T. brucei brucei)及びウェッセルスブロン病。
- (2) 日本が、BSEリスクについて、豪州・ニュージーランド食品安全局(FSANZ) によってカテゴリー1国に認定されていること。
- (3) 食肉の由来する牛が、日本において誕生し、継続的に飼養されたこと。
- (4)食肉には、脳、呼吸器官、生殖器官、乳房(及び関連するリンパ節)を含まないこと。
- (5) オーストラリア向け輸出食肉は、輸出に至るまで、日本において、他の全ての製品と 区分されて加工し、及び保管されていること。
- (6) 認定と畜場等は、志賀毒素産生大腸菌及びサルモネラに関連したリスクを含む食品安全上の危害を管理するため、厚生労働省に承認されたコーデックスHACCPに基づく食品安全プログラム等の品質保証プログラムを公的監督下において保持していること。また、当該品質保証プログラムは、各製品の完全性を担保するものであること。
- (7) 食肉は、出荷前に汚染物質に汚染されていないこと。
- (8) 食肉は、新しい容器包装に、清潔に包装されていること。
- (9) 食肉は、牛以外の動物由来の原料を含まないこと。
- (10) 枝肉の洗浄に食品添加物を用いる場合は、過酢酸製剤、亜塩素酸ナトリウム及び次亜塩素酸ナトリウムに限ること。また、食品衛生法(昭和22年法律第233号)に基づく基準を遵守するとともに、次亜塩素酸ナトリウムについては、最終製品への最大残留量が、1.0mg/kg(有効塩素濃度として)を超えないように使用すること。

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管轄の食肉衛生検査所又は保健所宛てに提出すること。なお、輸出証明書発給システムにより申請を行う場合は、別紙様式5-1による衛生証明書発行申請書は不要とすること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

- (1) 申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。
- (2) 食肉衛生証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について証明書発行機関とあらかじめ調整すること。

食肉衛生証明書発行に係る留意事項について

食肉衛生検査所等は、下記の事項に留意し作成すること。(輸出証明書発給システムによる申請の場合には、当該システムにより下記の事項は自動的に処理され証明書が作成される。)

- 1 食肉衛生証明書の全てのページ下部中央にページ番号を、右上部に様式内の証明書番号記載欄とは別に証明書番号を付し、当該証明書が複数枚にわたっても一連の証明書であることが明確となるようにすること。なお、ページ番号の記載方法は、例えば当該証明書が3枚組で当該ページが1ページ目の時は1/3と記載すること。
- 2 すでに発行した食肉衛生証明書であって、記載事項の誤り等により当該証明書を訂正し、新たに発行を行う場合、新しく発行される当該証明書の左上部に「(訂正前の証明書の発行日).付け証明書番号 No. (訂正前の証明書の発行番号)の差し替え」と記載すること。(例 2022/1/31.付け証明書番号 No. 2200001 の差し替え)