

ニュージーランド向け輸出牛肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、ニュージーランド向け輸出牛肉について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則（令和 2 年財務省・厚生労働省・農林水産省令第 1 号）第 5 条に基づく衛生証明書の発行に関する手続を定めるものである。

2 定義

本要綱において使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) 「牛肉」とは、牛の可食部位をいう。
- (2) 「と畜場等」とは、と畜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。
- (3) 「認定と畜場等」とは、3 の要件に適合する施設をいう。
- (4) 「対米取扱要綱」とは、「農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規程」（令和 2 年 4 月 1 日付け財務大臣・厚生労働大臣・農林水産大臣決定。以下「手続規程」という。）の別紙 US-A1「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱」をいう。
- (5) 「対 EU 等取扱要綱」とは、手続規程の別紙 EU-A1「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」をいう。

3 ニュージーランド向け輸出牛肉認定と畜場等の要件

以下の（1）又は（2）いずれかの要件に適合すること。

- (1) 対米取扱要綱に基づく認定と畜場等（以下「対米認定と畜場等」という。）であること。
- (2) 対 EU 等取扱要綱に基づく認定と畜場等（以下「対 EU 等認定と畜場等」という。）であること。

4 ニュージーランド向け輸出牛肉の要件

(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 口蹄疫に関して清浄な国であり、また、当該疾病についてワクチンの接種がされていないこと。
- ② 牛海綿状脳症（BSE）に関して無視できるリスクの国であること。
- ③ 牛のブルセラ症に関して清浄な国であること。

(2) 農場

ニュージーランド向け輸出牛肉の由来となる牛を飼養する農場は、以下の要件を

満たさなければならない。

- ① 牛肉の由来となる牛が、次のア又はイに掲げる期間のうちいずれか長い期間を超える期間、炭疽生ワクチンの接種を受けていないこと。

ア と畜前 14 日間

イ 接種した炭疽生ワクチンの休薬期間（以下「休薬期間」という。）（当該ワクチンの使用説明書等に休薬期間に係る記載がある場合に限る。）

- ② 炭疽に対する検疫上の措置がとられておらず、かつ、牛肉の由来となる牛のと畜前 20 日間、炭疽の発生が無い農場であること。

(3) 輸出可能な牛肉

以下の要件に適合すること。

- ① 次のいずれかの要件に適合するものであること。

ア 対米認定と畜場等とさつ、解体、分割及び細切（以下「とさつ等」という。）され、対米取扱要綱に基づく衛生要件等を満たし、米国向けに輸出可能な製品であること。

イ 対 EU 等認定と畜場等とさつ等が行われ、対 EU 等取扱要綱に基づく衛生要件等を満たし、EU 等向けに輸出可能な製品であること。

- ② 個体識別番号に紐付いた情報により、日本において 2001 年 11 月 1 日以降に生まれ、日本において飼育されたことが確認できる牛由来であること。
- ③ 内臓を含まないこと。
- ④ 中枢神経組織を含まないこと。

5 食肉衛生証明書の発行及び輸出検疫証明書の交付手続

(1) 食肉衛生検査所等への検査申請

認定と畜場等において、牛肉をニュージーランドに輸出するために牛のとさつ等をしようとする者は、あらかじめと畜場法施行令（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 1 による申請書を認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所等に提出する。

(2) 輸出牛肉に関する食肉衛生証明書の発行等

- ① 食肉衛生検査所等は、検査に合格し、かつ、4（3）の要件を満たした牛肉について、別紙様式 2－1 による食肉衛生証明書発行申請書が提出された場合、当該牛肉の輸出時に別紙様式 2－2 による食肉衛生証明書を別添 2「食肉衛生証明書発行に係る留意事項について」に従って作成し、発行する。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 1「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」によることとする。なお、食肉衛

生証明書へ署名する者は、対米取扱要綱又は対 EU 等取扱要綱に基づき署名者として指名された指名検査員とする。

- ② 食肉衛生証明書は、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こと。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、提出先である農林水産省動物検疫所は食肉衛生証明書の証明書番号の入力により、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。
- ③ 検査に合格した牛肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出し保管を行う場合であって、食肉衛生証明書の発行時点で荷送人、荷受人又は仕向地が未定である場合には、食肉衛生証明書は該当欄に「×××」と記載の上、証明書の仮発行であることを明記して仮発行し、申請者からこれら記載事項の報告と併せて当該証明書の提出を受けた後に、当該証明書と同日付けで食肉衛生証明書を改めて発行すること。
- ④ 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する牛肉について、ロットの再構成や封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該証明書を返納するものとする。
- ⑤ 厚生労働省は、必要に応じて、食肉衛生証明書及び関連書類について確認することとし、その場合にあっては、食肉衛生検査所等は迅速に当該書類を提出すること。

(3) 輸出検疫証明書の交付手続等

① 農林水産省動物検疫所への輸出検査の申請

牛肉をニュージーランドに輸出しようとする者（以下（3）において「申請者」という。）は、4の要件を理解した上で、農林水産省動物検疫所に対し、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に以下の書面を添えて提出し、輸出検査を申請すること。

ア 4（2）①及び4（3）②を満たすことが確認できる書類（別紙様式3による申告書）

イ （2）に基づく食肉衛生証明書の原本又は写し（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（食肉衛生証明書の申請中である場合は、申請年月日及び申請番号）

② 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、動物検疫所に対し、当該原本を提出すること（①イにより食肉衛生証明書の原本を提出した場合を除く。）。

なお、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、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。

③ 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、①による提出書類等により、ニュージーランド向けに輸出が可能なものであることが確認できた牛肉について、別紙様式4により輸出検疫証明書を交付するとともに、原本の写しを保管すること。

イ 申請者は、牛肉の輸出に当たり、交付された輸出検疫証明書の原本を当該牛肉に添付して輸出すること。

ウ 申請者は、アにより交付された輸出検疫証明書に係る牛肉について、ロットの再構成及び封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該輸出検疫証明書を農林水産省動物検疫所に返納すること。返納を受けた農林水産省動物検疫所は、当該牛肉に係る食肉衛生証明書を申請者に返却すること（輸出証明書発給システムにより電子的に発行された食肉衛生証明書を除く。）。

エ 申請者は、ウにより返却された食肉衛生証明書について、速やかにこれを発行した食肉衛生検査所等に返納すること。

6 不正の防止基準

不正を防止するため、以下の事項について食肉衛生検査所等が管理すること。

- (1) 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、対米取扱要綱別添4第1の1(1)又は対EU等取扱要綱別添5第1の1(1)及び(2)に基づき承認を受けたものを使用すること。
- (2) 検印及び封印シールの保管・管理については、対米取扱要綱別添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。)又は対EU等取扱要綱別添5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。)に基づき管理すること。

7 表示事項

輸出牛肉の梱包には次の事項を表示すること（英語）。

- (1) 獣畜の種類及び部位名
- (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
- (7) 製品ロット番号

別添 1 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、牛肉を輸出しようとする都度、輸出証明書発給システム又は電子メールを利用して食肉衛生証明書の発行申請に必要な書類を管轄の食肉衛生検査所等宛てに提出すること。なお、輸出証明書発給システムにより申請を行う場合は、別紙様式 2-1 による食肉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、食肉衛生検査所等とあらかじめ調整すること。

別添 2

食肉衛生証明書発行に係る留意事項について

食肉衛生検査所等は、下記の事項に留意し作成すること。(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「Issued in lieu of certificate No. (訂正前の証明書の発行番号) dated (訂正前の証明書の発行日)」と記載すること。(例 Issued in lieu of certificate No. 2200001 dated 31/1/2022)

(別紙様式 1 検査申請書様式)

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿

申請者 住所
氏名
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

輸出食肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

- (1) 獣畜の種類
- (2) と畜場及び食肉処理場の名称
- (3) と畜(さつ)しようとする年月日
- (4) と畜(さつ)頭数
- (5) 個体情報(と畜番号、生産者氏名等)
 - ※ 資料の添付でも可。
- (6) 輸出先国名
 - ※ 複数の輸出先国に係る食肉の検査を一度に申請する場合は、どの個体がどの国向けの輸出食肉であるか分かるよう、(5)に記載すること。

年 月 日

都道府県知事
保健所設置市長 殿

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 :

ニュージーランド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ニュージーランド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)

積荷マーク		
荷送人 (輸出業者情報)	氏名 (名称)	
	住所 (所在地)	
荷受人 (輸入業者情報)	氏名 (名称)	
	住所 (所在地)	
と畜場	認定番号	
	名称	
	住所 (所在地)	
	と畜年月日	
食肉処理施設	認定番号	
	名称	
	住所 (所在地)	
	製造年月日	
輸送温度 (℃)		
包装の種類		
合計包装数		
総重量 (Total weight)		Kg

2 明細情報（英語記載）

処理の状況	製品の性質	バッチナンバー
☐ 骨なし ☐ 骨付き	☐ 枝肉 ☐ 半割り ☐ 4分割 ☐ カット ☐ スライス	

※複数品目を申請する場合は、行を追加すること

3 証明書の交付（受領場所）

☐ 郵送等による受領を希望

☐ 手交による受領を希望

ニュージーランド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	包装の種類
荷送人	荷送人住所・所在国	
荷受人	荷受人住所・所在国	
シリアル番号（積荷マーク）		

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 (℃) :

III. 製品の詳細

処理の状況	製品の性質	バッチナンバー
☐ 骨なし ☐ 骨付き	☐ 枝肉 ☐ 半割り ☐ 4 分割 ☐ カット ☐ スライス	

以下の内容を証明します：

製造、包装、保管等に関する要件

- 1) 当該牛肉は GMP 及び HACCP を前提として製造されており、所轄官庁によりニュージーランド向けに輸出して問題ないと認定されており、
 - と畜検査に合格しており、人の食用としてフードチェーンに入るのに適するものである。
- 2) 当該牛肉は製造時に、清潔で、安全で、異物がなく、漏出防止された容器により包装され、商業的に包装及び封印されたものである。また、汚染及び製品の劣化が防止される衛生的な方法で、保管及び輸送されたものである。

特定されたリスク微生物に対する要件

- 3) 当該牛肉は、日本で生まれ、育ち、と畜された牛由来である。
- 4) 当該牛肉には内臓及び中枢神経組織を含まない。

署名 :

指名検査員氏名 :

所属及び役職 :

都道府県等 :

申 告 書

年 月 日

動物検疫所長 殿

申告者^(注) 氏名

住所

(法人にあってはその名称、所在地、
代表者の氏名)

ニュージーランド向け輸出牛肉について、当該牛肉の由来となった牛について、下記の事項に相違ないことを申告いたします。

記

- 1 牛肉の由来となる牛が、次のア又はイに掲げる期間のうちいずれか長い期間を超える期間、炭疽生ワクチン^その接種を受けていないこと。
 - ① と畜前14日間
 - ② 接種したワクチンの休薬期間（当該ワクチンの使用説明書等に休薬期間に係る記載がある場合に限る。）
- 2 飼料規制が強化された2001年（平成13年）11月1日以降に生まれていること。

個体識別番号 _____

以上

注：申告者は、輸出者、と畜検査の申請者又は輸出検査の申請者とする。

VETERINARY CERTIFICATE FOR BOVINE MEAT EXPORT
FROM JAPAN TO NEW ZEALAND

Part 1: Details of dispatched consignment	I.1. Consignor (Exporter): Name: Address:		I.2. Certificate reference number:																									
			I.3. Competent Authority: Animal Quarantine Service, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries																									
	I.4. Consignee (Importer): Name: Address:																											
	I.5. Country of origin: Japan ISO Code* JPN		I.6.																									
	I.7. Country of destination: New Zealand ISO Code* NZL		I.8.																									
	I.9. Place of origin: Name of slaughterhouse: Address: Establishment number: Name of cutting plant: Address: Establishment number:																											
	I.10. Place of shipment:		I.11. Date of departure:																									
	I.12. Means of transport: ☐ Aeroplane ☐ Ship Identification:		I.13. Expected border post:																									
	I.14. Description of commodity: Species : Cattle (Bos taurus and Bos indicus) ☐ Frozen ☐ Chilled		I.15. Commodity Code (HS Code*):																									
			I.16. Total weight (kg):																									
	I.17. Temperature of commodities for transport:		I.18. Total number of packages:																									
	I.19a. Identification of container/serial number: I.19b. Identification of seal number:		I.20. Type of packaging																									
	I. 21. Identification of commodities:																											
	<table><tr><th>Treatment type</th><th>Nature of commodity</th><th>Date of slaughter (yyyy/mm/dd - yyyy/mm/dd)</th><th>Date of packing (yyyy/mm/dd)</th><th>Batch number</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				Treatment type	Nature of commodity	Date of slaughter (yyyy/mm/dd - yyyy/mm/dd)	Date of packing (yyyy/mm/dd)	Batch number																			
Treatment type	Nature of commodity	Date of slaughter (yyyy/mm/dd - yyyy/mm/dd)	Date of packing (yyyy/mm/dd)	Batch number																								

Part 2: Veterinary information	Country: JAPAN		Certificate reference number:	
	I, the undersigned, being a Government Officer of Japan or a veterinarian accredited to provide export certification on behalf of the Government Veterinary Service of Japan, certify with respect to the bovine meat products identified in this Official Meat-Inspection Certificate for Bovine Meat that:			
	I. Commodity eligibility Fresh bovine (domestic cattle) bone-in and/or deboned meat (chilled and frozen) and products derived from these, excluding offal and central nervous tissue. II. Processing, packaging, and storage requirements (1) The bovine meat was processed in premises that operate <i>Good Manufacturing Practice (GMP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)</i> programmes to the satisfaction of the Competent Authority and that are approved for export to New Zealand, and: – the bovine meat was derived from animals that passed ante-mortem and post-mortem inspection, and is eligible to enter the human food chain. (2) To the best of my knowledge, the bovine meat was commercially packaged and sealed in clean, secure, contaminant-free and leakproof packaging at the time of manufacture, and has been stored and subsequently transported in a hygienic manner that prevents contamination and deterioration of the product. (3) The consignments; – will be transported directly from Japan to New Zealand by air freight; or – the container in which the bovine meat for export will be transported has been sealed under Competent Authority supervision and the unique seal number is recorded on this certificate. III. Specified requirements for identified risk organisms (1) The bovine meat is derived from bovine animals that have been born, reared, slaughtered and processed in Japan. (2) Japan is free from FMD and FMD vaccination is not practiced. (3) Japan is free from <i>Brucella abortus</i>, <i>B. melitensis</i> and <i>B. suis</i> in bovine animals. (4) The bovine meat was derived from animals: – From establishments that are not under quarantine restrictions for anthrax, and where no case of anthrax has occurred in the 20 days prior to slaughter, and – Not vaccinated against anthrax with a live vaccine within 14 days prior to slaughter, or a longer period in accordance with the manufacturer's recommendations. (5) The bovine meat does not contain offal. (6) The bovine meat does not contain central nervous tissue. (7) Japan is a country posing negligible BSE risk, and a ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants has been effectively enforced since October 2001.			
Official Veterinarian: Name and address (in capital letters): Date: Stamp:		Official position: Animal Quarantine Officer, Animal Quarantine Service, _____ branch / sub-branch / annex * Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Signature:		

* Keep appropriate