

ブラジル向け輸出牛肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、ブラジル向けに輸出される牛肉について、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 条に基づく食肉衛生証明書の発行、第 16 条による適合施設の施設認定及び第 21 条に基づく定期的な確認に関する手続き等を定めるものである。

2 ブラジル向け輸出牛肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場の認定

- (1) ブラジル向け輸出牛肉を取り扱おうとすると畜場及び食肉処理場（本要綱において「と畜場等」という。また、食肉処理場は牛肉を分割し、又は細切する施設をいう。）の設置者又は営業者は、当該と畜場等の所在地を管轄する都道府県知事又は保健所設置市長（本要綱において「都道府県知事等」という。）に対し、別紙様式 1 により、関係書類を添付し、必要な手数料とともに申請を行う。
- (2) 都道府県知事等は、(1) の申請を受理したときは、次のアからオまでの条件に適合することを審査し、支障がないと認めたときは、施設番号を付与の上、別紙様式 2 により、当該と畜場等を管轄し、食肉衛生証明書の発行を行う食肉衛生検査所等（保健所を含む。）における食肉検査の体制と併せて厚生労働省宛て報告するとともに、別紙様式 3 により、食肉衛生証明書に押印する公印を登録する。
 - ア と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 4 条に基づく設置の許可又は食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条に基づく営業許可を有していること。
 - イ と畜場にあつては、H A C C P に基づく衛生管理を実施していること。
 - ウ ア及びイのほか、と畜場法、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。
 - エ 食肉処理場は、と畜場に併設され、とさつ、解体、分割及び細切（以下「とさつ等」という。）が一貫して行われていること。
 - オ 3 に定める要件に従った動物の取扱い及びとさつ等の処理を行っていること。
- (3) 厚生労働省は、(2) の報告を受けて、書類審査及び必要に応じて地方厚生局の輸出食肉検査担当官を派遣して現地調査を行った上で、当該と畜場等の衛生管理及び食肉衛生検査所等の検査体制が本要綱に定める要件等を満たしていると認められる場合には、別紙様式 3 により、ブラジル政府に通知する。
- (4) 厚生労働省は、(3) の通知の後、ブラジル政府から承認が得られた場合は、

当該と畜場等をブラジル向け輸出牛肉の処理等が可能だと畜場等（本要綱において「認定と畜場等」という。）として、その所在地を管轄する都道府県又は保健所設置市（本要綱において「都道府県等」という。）に通知する。

- (5) (4) の通知の後に、認定と畜場等においてとさつ等が行われ、かつ、4 に定める食肉衛生証明書が添付されたブラジル向け輸出牛肉は、ブラジル政府から輸入が認められる。

3 ブラジル向け輸出牛肉の要件

(1) 食肉衛生証明書における証明事項

- ア 製品は、日本の獣医当局によると畜検査に合格した動物に由来し、人の食用に適すると判断されたものであること。
- イ 製品は、人道的に取り扱われ、苦痛を与えられることなくとさつされた動物由来であること。
- ウ 製品は、日本の食品安全当局により検証が行われたGMP及びHACCPによる衛生管理を導入している施設において、衛生的条件下で製造されたものであること。
- エ 製品は、全ての月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部並びに 30 か月齢超の牛の脳、目、頭蓋、脊髄及び脊柱（背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。）を含まないこと。
- オ 製品は、日本の規制要件に基づく残留物質及び汚染物質の検査プログラム（放射性物質を含む。）に従って製造されたものであること。
- カ 製品の包装資材は、未使用であり、日本の規制要件に適合していること。
- キ と畜からの全工程において製品の汚染を防ぐために必要な措置がとられていること。
- ク 製品は、放射線照射されていないこと。

(2) その他

- ア と畜場等は、別添 1 の施設設備及び管理運営基準並びに別添 2 の動物福祉に関する基準に従うこと。
- イ 食肉衛生検査所等は、別添 3 に従い、と畜場等における衛生管理状況等の検証を行うこと。
- ウ 製品は、ブラジル政府に登録された内容に従って製造され、包装され及び表示されていること。

4 食肉衛生証明書の発行

- (1) ブラジル向け輸出牛肉の輸出を行おうとする者（本要綱において「輸出者」という。）は、食肉衛生検査所等に対し、別紙様式 4-1 による食肉衛生証明書発行申請書を提出し、食肉衛生証明書の発行を申請する。申請に当たって、輸出者

は、食肉衛生検査所等に対し、当該製品が3（2）ウを満たすものであることを併せて申告する。なお、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に規定する一元的な輸出証明書発給システム（本要綱 において「輸出証明書発給システム」という。）又は電子メールにより申請を行う場合にあっては、別添4によることとする。

- (2) 食肉衛生検査所等は、3に定める要件に従って認定と畜場等において適切に処理されたブラジル向け輸出牛肉に対し、別紙様式4-2により食肉衛生証明書を別添5「食肉衛生証明書発行に係る留意事項について」に従って作成し、発行する。
- (3) 食肉衛生証明書の「Identification number and birth date of cattle」の記載事項が複数あり、当該記載欄に収まらない場合には、「Identification number and birth date of cattle」に「See Annex」と記載し、別紙様式4-3に当該記載事項を記載して食肉衛生証明書に添付し、発行して差し支えないこと。
- (4) 検査に合格したブラジル向け輸出牛肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出して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、輸出者からこれらの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。
- (5) 食肉衛生検査所等は、発行した食肉衛生証明書の原本を輸出者に交付するとともに、当該原本の写し及び関係書類を1年間保管する。
- (6) 輸出者は、交付された食肉衛生証明書に対応するブラジル向け輸出牛肉について、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。
- (7) 輸出者は、交付された食肉衛生証明書の原本を輸入者に送付し、輸入者は当該原本をブラジル向け輸出牛肉の輸入時にブラジル政府に提出する。
- (8) 輸出検査証明書の交付を受けるための手続きについては、農林水産省動物検疫所のウェブサイトを確認すること。

5 不正防止事項

- (1) 食肉衛生検査所等は、と畜検査等を経て梱包された後に不正が行われることを防止するため、以下の事項を行うこと。
 - ア ブラジル向け輸出牛肉を直接個装する個々の容器包装又はそれらをまとめる容器包装（透明のビニル袋等）に別紙様式5の検査済証を貼付等すること。
 - イ ブラジル向け輸出牛肉の梱包（カートン等）についても、開梱時に破られるような方法で検査済証を貼付すること。
- (2) 食肉衛生検査所等は、(1)を行う上での管理方法及び管理記録に関する書類を作成すること。

6 表示事項

(1) ブラジル向け輸出牛肉の容器包装には、以下の事項をポルトガル語により表示しなければならない。

ア 流通又は販売の用に供される容器包装の表示事項

- (ア) 製品名 : Denominação do produto
- (イ) 原材料 (牛肉以外のものがある場合) : Ingredientes
- (ウ) 正味重量 (Kg) : Conteúdo líquido
- (エ) 原産国名 : Identificação da origem
- (オ) 施設番号及び業種 : No. e categoria do estabelecimento
- (カ) 認定と畜場等の名称及び所在地 : Nome ou razão social e endereço do estabelecimento
- (キ) 輸入者の名称及び所在地 : Nome ou razão social e endereço do importador
- (ク) 保存方法 : Conservação do produto
- (ケ) 商標 : Marca comercial do produto
- (コ) ロット番号 : Identificação do Lote
- (サ) 製造年月日 (dd/mm/yyyy) : Data de fabricação
- (シ) 賞味期限 (dd/mm/yyyy) : Prazo de validade
- (ス) 畜種及び部位名 : Composição do produto
- (セ) ブラジル政府による登録番号 : Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0000/000

イ アに該当しない容器包装の表示事項

- (ア) 商標 : Marca comercial do produto
- (イ) 認定と畜場等の名称、所在地及び施設番号等 : Dados do fabricante
- (ウ) 保存方法 : Conservação do produto
- (エ) 製造年月日 (dd/mm/yyyy) : Data de fabricação
- (オ) 賞味期限 (dd/mm/yyyy) : Prazo de validade

(2) (1) のアに掲げる項目の表示は、ブラジル農務省のホームページのオンラインシステムにより、事業者が、製品情報とともに登録手続を行わなければならない。なお、登録事項を変更する場合は、同システムにより変更手続を行う必要がある。

認定と畜場等は、登録されたラベルの写し等のブラジル政府に登録されていることを示す書類を、食肉衛生証明書の発行を申請するより前に、食肉衛生検査所等へ提出すること。

(ブラジル農務省のホームページ)

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-produtos-rotulagem>

7 定期的な確認

(1) 厚生労働省は、地方厚生局の輸出食肉検査担当官を年1回以上、認定と畜場等及

び食肉衛生検査所等に派遣し、3から5までが適正に実施されていることを査察により検証する。

- (2) 厚生労働省は、(1)の査察の結果、3から5までが適正に実施されていないと判断した場合は、食肉衛生検査所等に対し改善措置を講じるよう指導を行うほか、必要に応じて当該と畜場等の認定の取消し等の措置を講じる。

8 変更事項等の報告

- (1) 都道府県等は、2の(1)及び(2)の事項について変更がある場合は、あらかじめ当該変更の内容を、変更後の書類を添付して厚生労働省宛て報告するとともに、その副本を地方厚生局宛て提出する。
- (2) 都道府県等は、認定と畜場等が2の(2)の条件又はブラジル向け輸出牛肉が3の要件に適合していないこと等により、当該と畜場等に対して改善指導、食肉衛生証明書の発行停止等の措置を講じた場合は、遅滞なく、当該内容を厚生労働省宛て報告すること。

別添1 施設設備及び管理運営基準

1 解体室

- (1) 解体室の設備は、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。
- (2) スタンナーは適切なスタンニング圧を計測する装置を備えていること。
- (3) スタンニング時に排出された糞便の除去に関する工程が設けられていること。
- (4) 頭部及び臀部の剥皮は、獣毛や糞便による枝肉の汚染を生じないように行われていること。特に、肛門結紮する際に獣毛や糞便で体腔内が汚染されないよう、十分な範囲の剥皮が行われていること。
- (5) 剥皮中にと体が落下した場合は、切開部位の汚染や内臓摘出の遅れに伴う腸内細菌の移行を最小限とするため、可能な限り速やかに引き上げること。
- (6) ナイフ消毒槽はナイフとグリップの接続部まで十分な水位が保たれていること。
- (7) 解体後検査が終了するまで、同一個体に由来する枝肉、頭部、内臓を確実に同定可能であること。

2 カット室

- (1) カット室の設備は、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。
- (2) 作業台やキャスター等の脚部が空洞である場合は、汚れが蓄積しないよう底部にシーリングが施されていること。
- (3) 枝肉を吊るチェーンやフックは、ナイフや器具と同様に衛生作業における接触面として取り扱われていること。
- (4) まな板の上に過量の部分肉が積み上げられていないこと。
- (5) レーンのコントローラーが枝肉に接触する位置にある場合は、カバーで覆われていること。

3 梱包室

- (1) シュリンクバッグ等の製品を直接包装する資材が梱包室に保管されていないこと。
- (2) 梱包用のカートンは壁に接触しない状態で保管されていること。

4 冷蔵／冷凍庫

- (1) 冷却中に枝肉同士が接触していないこと。
- (2) 庫内に排水口が設置されている場合は、鼠族・昆虫の侵入による汚染リスクを排除する措置が講じられていること。
- (3) 庫外から庫内温度の確認が可能であること。

5 出荷エリア

- (1) 搬送トラックに製品を積荷する際には、荷台の温度や衛生状態の確認が行われていること。
- (2) 搬送トラックの運転手等が出荷エリアに立ち入る際には、適切な更衣及び入室手順が定められていること。

6 施設周囲等

- (1) 給水の塩素消毒を行う際には、塩素と水の混和時間が十分であることが確認されていること。
- (2) 給水タンクは常時閉ざされ、蓋の解放時に昆虫の侵入を防止するスクリーンが設置されていること。
- (3) 施設の敷地内は鼠族・昆虫を増殖させる要因となり得る不要なものが置かれておらず、衛生的に保たれていること。

別添2 動物福祉に関する条件

1 動物のけい留及び移動

- (1) けい留場は、給水及び給餌設備が設けられていること。
- (2) けい留場の床は、適切に舗装され、不浸透性であり、排水に容易な勾配が設けられていること。
- (3) 動物の移動の際には、動物に傷害を与えるような鋭利な器具等を用いないこと。

2 動物のとさつ

- (1) 動物を意識消失させた後は、速やかに放血を行うこと。
- (2) 剥皮等の作業は、3分間以上放血した後か又は瞳孔の散大が認められる等生体反応が完全に消失した後に行うこと。

別添3 食肉衛生検査所等による検証

1 SSOPの検証

(1) 食肉衛生検査所等は、と畜場等の衛生標準作業手順書（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) (1)の検証は以下の事項を満たしていること。

ア SSOPの評価

イ SSOPの手順、モニタリング及び改善措置の実施記録の点検

ウ 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

エ 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)のウの査察は、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、食肉衛生検査所等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。

ア 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。

イ 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・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) 食肉衛生検査所等は、と畜場等のHACCP計画の妥当性を検証すること。

(2) (1)の検証には以下の事項を含むこと。

ア HACCP計画の点検

イ CCPの記録の点検

ウ 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

エ 管理基準の点検

オ HACCP計画・システム関連のその他の記録の点検

カ CCPにおける直接的な監視及び測定

キ 食肉の安全性を判断するための微生物等の検査

ク 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、と畜場等の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施設の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。

別添 4

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 4-1 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、受取方法について食肉衛生検査所等とあらかじめ調整すること。

別添 5

食肉衛生証明書発行に係る留意事項について

食肉衛生検査所等は、下記の事項に留意し食肉衛生証明書を作成すること。

また、輸出証明書発給システムによる申請の場合には、当該システムにより下記 2、3 の事項は自動的に処理され証明書が作成される。

- 1 食肉衛生証明書には検査員の署名と重ならないように公印を押印すること。また、当該証明書が複数枚にわたる場合には、当該証明書の全てのページに公印を押印し、署名を付すこと。
- 2 食肉衛生証明書の全てのページ下部中央にページ番号を、右上部に様式内の証明書番号記載欄とは別に証明書番号を付し、当該証明書が複数枚にわたっても一連の証明書であることが明確となるようにすること。なお、ページ番号の記載方法は、例えば当該証明書が 3 枚組で当該ページが 1 ページ目の時は 1 / 3 と記載すること。
- 3 すでに発行した食肉衛生証明書であって、記載事項の誤り等により当該証明書を訂正し、新たに発行を行う場合、新しく発行される当該証明書の左上部に「Issued in lieu of certificate No. (訂正前の証明書の発行番号) dated (訂正前の証明書の発行日)」と記載すること。(例 Issued in lieu of certificate No. 2200001 dated 31/1/2022)