

## 第4回国産食肉輸出促進協議会資料一覧

資料1 議事次第

資料2 委員名簿

資料3 第1回～第3回国産食肉輸出促進協議会概要

資料4 「牛肉の輸出マニュアル（対米輸出を中心に）」（案）

資料5 香港における市場特性調査の概要

資料6 産地輸出協議会の概要

資料7 日本産牛肉の輸出促進を図っていく上での課題と対応策について（案）

< 参考資料 >

対香港輸出食肉を取り扱くと畜場等の認定要綱

平成18年度 第4回「国産食肉輸出促進協議会」議事次第

日 時：平成19年度3月22日（木）

13時00分～15時00分

場 所：独立行政法人農畜産業振興機構

麻布台ビル 北館6階会議室

東京都港区麻布台2-2-1

1. 開 会

2. あいさつ

3. 議 題

- (1) 牛肉輸出マニュアル（案）について
- (2) 香港における市場特性調査結果の報告について
- (3) 鹿児島県における産地輸出協議会の報告について
- (4) その他

4. 閉 会

## 第 4 回 国産食肉輸出促進協議会委員名簿

## 委員

	氏 名	勤務先等・所属
1	井 手 勝 彦	宮崎県経済農業協同組合連合会 畜産部長
2	岩 間 達 夫	日本食肉輸出入協会 専務理事
3	諏 訪 陽 二	鹿児島県経済農業協同組合連合会 肉用牛課次長
4	富 沢 健 一	株式会社群馬県食肉卸売市場 製品部長
5	西馬場 茂	J A全農ミートフーズ株式会社 事業企画本部長
6	藤 井 晶 啓	全国農業協同組合中央会 農業対策部 畜産園芸対策課長
7	村 田 定 治	伊藤ハム株式会社 食肉事業本部 管理統括部長

## 臨時委員

	氏 名	勤務先等・所属
	伊 藤 房 雄	東北大学大学院 農学研究科 助教授

オブザーバー

農林水産省生産局食肉鶏卵課・消費安全局動物衛生課 厚生労働省医薬食品局監視安全課  
独立行政法人農畜産業振興機構 畜産振興部・食肉生産流通部

・ J A全農ミートフーズ株式会社・全国農業協同組合中央会

(事務局)

財団法人 日本食肉消費総合センター

住所 〒107-0052 東京都港区赤坂 6-13-16 アジミックビル TEL03-3584-0291 FAX03-3584-6865

## 第1回国産食肉輸出促進協議会概要

日時：平成18年7月27日（木） 13:30～16:10

場所：農畜産業振興機構6階会議室

概要：本協議会で出された主な意見、課題等は以下のとおり。

## 生産段階について

- ・対米輸出用として他県の牛を認定施設のある県が受入れることは可能か。（実際に他県からの受入れ事例はあり、制度上の問題はないと思われる。）
- ・生産者は、自分が出荷した牛が対米輸出に向けられ喜んでいいる。生産者の士気向上を図る上でも、取組みやすい輸出拡大のあり方を考えるべき。

## 施設、加工段階について

- ・施設認定、維持のための労力、コストはかかるが、衛生管理などのモチベーションを持つためにも対米輸出認定を受ける意義はある。
- ・施設認定維持のために義務付けられているモニタリング検査の費用負担が大きい。トレサ制度などを活用し、負担の軽減を工夫できないか。
- ・認定のためのマニュアルは牛肉だけでなく、他畜種のものも作ってほしい。

## 出荷、販売段階について

- ・牛肉の対米輸出検査の申請手続き上の問題で、フローズンでの出荷ができない。
- ・米国では和牛について「KOBE BEEF」という呼び名が定着。誤解を改めるのに苦慮。日本としてどのように呼称の問題に対応するのか方針を決めてほしい。

## 各県の取組みについて

- ・滋賀県（対米輸出を検討中）においては、新しい食肉処理場が来春操業予定で施設整備中であり、ハード面はともかく、ソフト面での課題が大きいと考えている。
- ・熊本県においては、県内の生産、出荷、販売戦略を検討中であり、その中で輸出についても議論することとなるものと考えている。

## 第2回国産食肉輸出促進協議会概要

日時：平成18年10月4日（水） 13:30～15:40

場所：農畜産業振興機構6階会議室

### 概要

#### 日本産牛肉の輸出に係る課題と検討方向について

第1回の協議会で出された課題を中心に、今後の検討方向について議論を行い、各課題の解決に向けて取り組むこととされた。主な意見は以下のとおり。

- ・ 輸出向けの供給量確保の対策については、登録農場を増やすことでコスト増（モニタリング検査数の増加）の懸念がある。
- ・ 和牛肉、高級部位以外の輸出を伸ばしたい。
  - 現在輸出されている部位はロイン系に限られている。
  - ロイン系以外の部位を販売できるよう料理法の提案などの努力はしているが、結果に結びつくまでには至っていない。
  - モモ肉などをよく使用する焼肉店や中華料理店などにターゲットを絞って売り込むことも考えたらどうか。
  - 交雑種や肉質等級の3程度の肉が海外市場で受け入れられたら、全体の供給量が増加する。
- ・ 食肉処理施設における検査官の監督などは、トレーサビリティも整備されている現状では合理化の余地があるのではないか。
- ・ 認定施設を維持するのにコストはかかるが、全般的な衛生水準の向上にも資する面もある。対米認定施設で処理された肉であるという付加価値をつけて提供できる。
- ・ 香港向けの牛肉輸出が可能となることを大いに期待している。

#### 牛肉の輸出マニュアル骨子案について

骨子案を基本として、今後、関係機関、関係者の協力を得つつ事務局でとりまとめを行い、新たに輸出を行う意向を有する産地に可能な限り早く提供できるよう作業を進めていくこととされた。

#### 産地輸出協議会の開催について

食肉輸出の先進地と新たに取り組む産地とで意見交換を行うため、現状の取組み、課題等について、現在対米牛肉輸出を行っている先進地で産地輸出協議会を開催することとされた。

## 第3回国産食肉輸出促進協議会概要

日時：平成19年2月6日（火） 13:30～15:30

場所：農畜産業振興機構6階会議室

### 概要

日本産牛肉の輸出に係る課題と具体的対応について

これまでの協議会等で出された課題に対し、具体的な対応方策について議論を行い、具体的な施策も含め、次回の協議会でとりまとめを行うこととされた。

また、農林水産省より、「我が国農林水産物・食品の輸出促進に係る対応方策（中間取りまとめ）」及び平成19年度予算概算決定（輸出促進関連）について紹介がなされた。

主な意見は以下のとおり。

- ・ 残留農薬等のモニタリングなど、認定維持のための経費負担が大きいため、何らかの支援措置がとれないか。
- ・ 対米向けのカット肉には個々に検印が必要となっているが、この作業に時間を要することや検査スペースの不足などの問題があり、今後の輸出量の増加に対応できなくなる懸念がある。
- ・ 対米輸出がこのまま順調に増加していくと、輸出量が米国における日本産牛肉に対する200トンの関税割当枠を上回る可能性がある。

牛肉の輸出マニュアル案について

輸出の手続きの流れや施設認定等に係る部分を記述したマニュアル案の概要を説明し、構成や内容については概ね了解とされた。

今後、関係機関、関係者の協力を得つつ詳細の詰めを行い、次回協議会でマニュアル全体の案を示せるよう作業を進めていくこととされた。

海外市場特性調査の実施について

日本産牛肉の輸出先として有望な香港を対象に、学識経験者や輸出事業者等を選定し、2月下旬から3月上旬を目途に、日本産牛肉の需要、消費拡大の可能性について分析等を行うための現地調査を行うこととされた。

産地輸出協議会の開催について

2月中を目途に、鹿児島県下において、対米輸出施設の視察と、現地関係者と協議会参加者が現状の取組みや課題等について意見交換を行う産地輸出協議会を開催することとされた。

輸出動物検疫の現状について

農林水産省より、牛肉の解禁要請について、香港、中国、メキシコ、シンガポール、タイとの協議が進められていることが紹介された。

# 「牛肉の輸出マニュアル」 - 対米輸出を中心に -

2007年3月

財団法人 日本食肉消費総合センター

## < 目次 >

### はじめに

#### 輸出に関する基本的な制度

- 1 生産から通関までの手続きの流れ
- 2 関連法令等の概要（輸出検疫、通関）

#### 牛肉対米輸出認定施設について

- 1 対米食肉輸出施設認定手続きの流れ
- 2 認定の要件
  - ( 1 ) 施設に関する要件
  - ( 2 ) 管理に関する要件
    - と畜場等関係
    - 食肉検査関係
    - 家畜衛生関係
- 3 認定後の管理
- 4 輸出時の対応
- 5 先進事例の紹介

#### ( 参考 )

- ・用語解説
- ・各国における牛肉需給・貿易状況
- ・輸出に関する窓口一覧
- ・「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」

## はじめに

本マニュアルは、今後、牛肉の輸出に取り組もうとお考えの事業者や生産者団体等に対し、具体的な参考情報等を提供することにより、食肉の輸出促進を図ることを目的としたものである。

特に、現在既に輸出が行われている米国向けの牛肉輸出を念頭に置いて、厚生労働省が定める「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」(以下、「要綱」という。)の解説を中心に構成しており、当該要綱のみではわかりづらい点の補足説明や、既に輸出を行っている事業者の具体的な取組み事例の紹介等を通じ、輸出拡大に向けた取組みをさらに加速させることを意図している。

また、このようなマニュアルを作成することで、これまで輸出に目を向けていなかった方々に対しても、多くの機会を捉えて周知を図り、新たな輸出事業者の掘り起しにつながっていくことにも期待するものである。

なお、本マニュアルに記載する解説は、実際に輸出に取り組んでいる事業者のアドバイスをいただきながら作成したものであるが、要綱に規定する取組みを実施するに当たっては、あくまでも当該と畜場等を管轄する食肉衛生当局の指示が優先され、また、各施設の状況等に応じて、種々の異なった対応が必要となることもあり得るということを御理解いただいた上で、皆様方の業務の参考としていただければ幸いである。

# 牛肉輸出に関する基本的な制度

## 1 生産から通関までの手続きの流れ

本項は、牛肉の輸出が実際にどのように行われるのかというイメージを把握していただくために、生産段階から米国内に牛肉が輸出されるまでの大まかな流れについて、ステージごとの概要を示したものである。

### 生産農場

- ・輸出される牛肉の生産者は、都道府県知事等に対する事前登録が必要。  
登録生産者となるためには
  - ・飼養体系の提出
  - ・残留物質のモニタリング検査のため、当該施設への定期的な出荷が必要
- ・輸出向けのと畜・処理施設は要綱に基づく厚生労働省の認定を受けた施設に限られる。
- ・認定後、実際の輸出に係る処理は以下のプロセスにより行われる。

### と畜・処理場

と畜前に、管轄の食肉衛生検査所に輸出スケジュールを提出。

- 輸出スケジュールの内容
- ・と畜、加工スケジュール
  - ・輸出予定部位、数量
  - ・国内の製品移動スケジュール
  - ・輸出者、輸入国荷受人
  - ・輸出日、輸出便、仕向地

輸出認定要綱に基づくと畜、解体の実施。

指名された食肉衛生検査員立会いの下、加工、箱詰め、英字ラベルを貼付。(対米輸出認定施設には米国向け認定と畜場等の指名検査員が常駐している)

- 食肉衛生検査員立会い作業
- ・現品の確認及び肉への検印
  - ・品名、重量の確認
  - ・ナンバリング(注1)された輸出専用箱(注2)への収納確認、記録
  - ・箱の封印

注1：箱ごとに異なる番号を記入(箱の番号で中身の製品を認識)

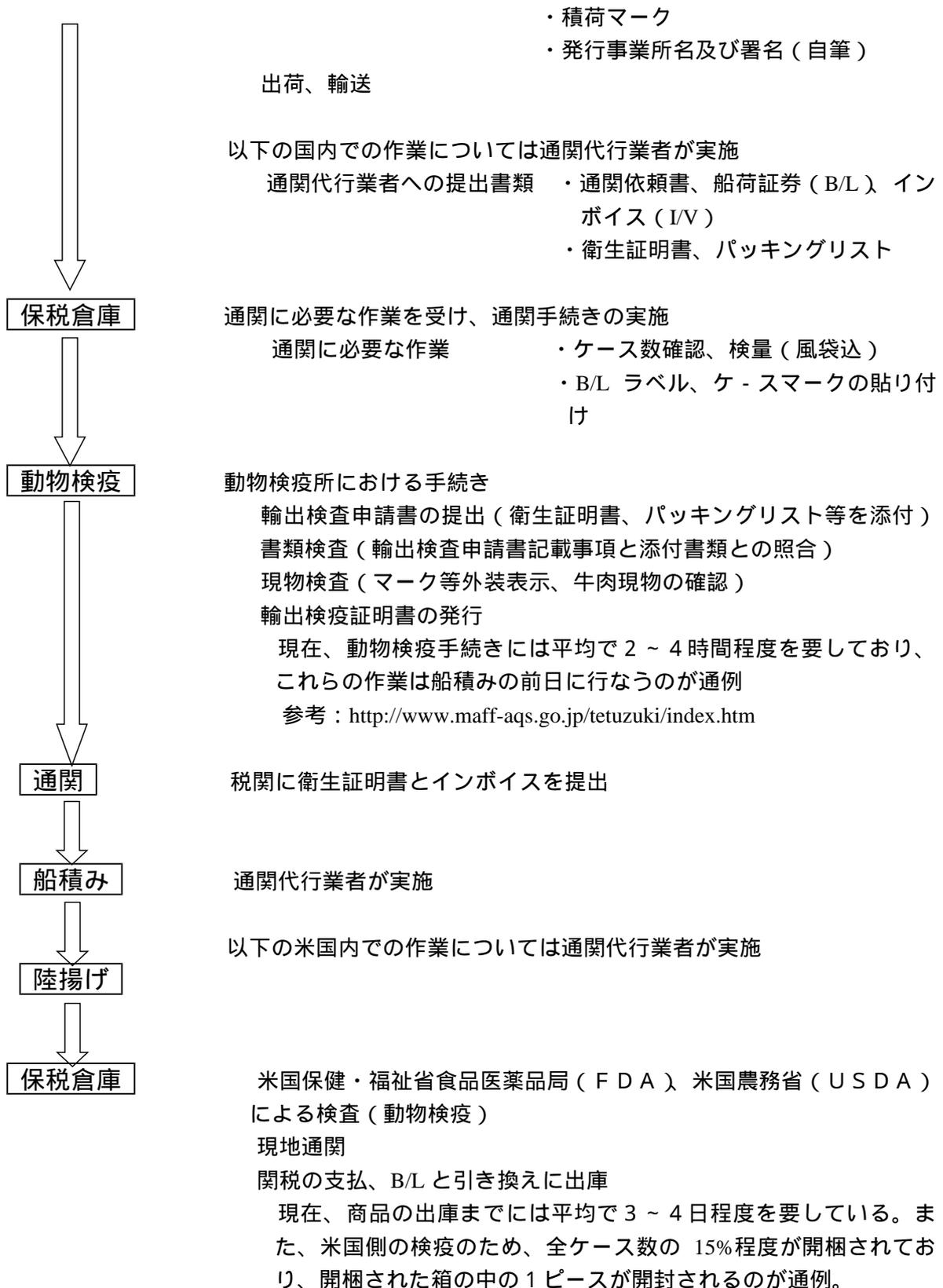
注2：事前にデザイン、サイズを登録した専用箱が必要(施設の認定番号等を印字)

専用スペースにて他の製品と区分して保管。

パッキングリストの作成。

食肉衛生検査所が衛生証明書を発行。

- 衛生証明書の記載内容
- ・製品の種類、畜種、銘柄
  - ・ケース数、重量
  - ・荷送り人の名称、所在地
  - ・施設の認定番号
  - ・荷受け人の名称、仕向地



## 2 関連法令等の概要（輸出検疫、通関等）

前項で生産から通関するまでの手続きの流れを示したが、これらの手続きに関連する法令の概要を紹介する。

### 家畜伝染病予防法関連

畜産物を輸出する場合、家畜伝染病予防法第45条に基づき、家畜伝染病を広げる恐れがないことを確認するため、動物検疫所で検査を受けなければならない。

検査の対象となるものは、指定検疫物に相当するもののほか、輸入国から家畜の伝染性疾病をひろげるおそれのないことを証明するよう要求されているものも対象となり、通常、食品としての畜産物であればまず該当することになる。

輸出検査手続きは、輸出検査申請書の提出、書類検査、現物検査、輸出検疫証明書の発行といった流れになる。

具体的な動物検疫所への申請手続きの詳細については、動物検疫所のホームページ（<http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/47.htm>）に掲載されているのでそちらを参照いただきたい。

### < 参考条文 >（関連部分の条項を抜粋）

#### 家畜伝染病予防法（昭和二十六年五月三十一日法律第百六十六号）

第三十七条 次に掲げる物であつて農林水産大臣の指定するもの（以下「指定検疫物」という。）は、輸出国の政府機関により発行され、かつ、その検疫の結果監視伝染病の病原体をひろげるおそれがないことを確かめ、又は信ずる旨を記載した検査証明書又はその写しを添付してあるものでなければ、輸入してはならない。

- 一 動物、その死体又は骨肉卵皮毛類及びこれらの容器包装
- 二 穀物のわら（飼料用以外の用途に供するものとして農林水産省令で定めるものを除く。）及び飼料用の乾草
- 三 前二号に掲げる物を除き、監視伝染病の病原体をひろげるおそれがある敷料その他これに準ずる物

#### 2 （略）

第三十八条 指定検疫物は、農林水産省令で指定する港又は飛行場以外の場所で輸入してはならない。但し、第四十一条の規定により検査を受け、且つ、第四十四条の規定による輸入検疫証明書の交付を受けた物及び郵便物として輸入する物については、この限りでない。

第四十条 指定検疫物を輸入した者は、遅滞なくその旨を動物検疫所に届け出て、その物につき、原状のまま、家畜防疫官から第三十六条及び第三十七条の規定の違反の有無並びに監視伝染病の病原体をひろげるおそれの有無についての検査を受けなければならない。ただし、既に次条の規定により検査を受け、かつ、第四十四条の規定による輸入検疫証明書の交付を受けた物及び郵便物とし

て輸入した物については、この限りでない。

- 2 家畜防疫官は、指定検疫物以外の物が監視伝染病の病原体により汚染し、又は汚染しているおそれがあるときは、輸入後遅滞なくその物につき、検査を行うことができる。
- 3 第一項の規定による検査は、動物検疫所又は第三十八条の規定により指定された港若しくは飛行場内の家畜防疫官が指定した場所で行う。但し、特別の事由があるときは、農林水産大臣の指定するその他の場所で検査を行うことができる。
- 4 家畜防疫官は、監視伝染病の病原体のひろがるのを防止するため必要があるときは、第一項の検査を受ける者に対し指定検疫物を前項の場所に送致するための順路その他の方法を指示することができる。

(輸出検査)

第四十五条 次の掲げる物を輸出しようとする者は、これにつき、あらかじめ、家畜防疫官の検査を受け、かつ、第三項の規定により輸出検疫証明書の交付を受けなければならない。

- 一 輸入国政府がその輸入に当たり、家畜の伝染性疾病の病原体をひろげるおそれの有無についての輸出国の検査証明を必要としている動物その他の物
- 二 第三十七条第一項各号に掲げる物であつて農林水産大臣が国際動物検疫上必要と認めて指定するもの

- 2 前項の検査については、第四十条第三項の規定を準用する。
- 3 家畜防疫官は、第一項の規定による検査の結果、その物が家畜の伝染性疾病の病原体をひろげるおそれがないと認められるときは、農林水産省令の定めるところにより、輸出検疫証明書を交付しなければならない。
- 4 家畜防疫官は、国際動物検疫上、必要があるときは、前項の規定による輸出検疫証明書の交付を受けた物について再検査を行うことができる。

第六十三条 次の各号のいずれかに該当する者は、三年以下の懲役又は百万円以下の罰金に処する。

- 一 (略)
- 二 第十六条第一項、第三十六条第一項、第三十七条第一項、第三十八条又は第四十五条第一項(第三十六条第一項及び第三十七条第一項については、第六十二条第一項において準用する場合を含む。)の規定に違反した者
- 三 第十七条の規定による命令に違反した者
- 四 第三十六条第三項(第六十二条第一項において準用する場合を含む。)の規定による条件に違反した者
- 五 第四十条第一項(第六十二条第一項において準用する場合を含む。)の規定による検査を受けず、又は検査を受けるに当たつて不正行為をした者

家畜伝染病予防法施行規則(昭和二十六年五月三十一日農林省令第三十五号)

(指定検疫物)

第四十五条 法第三十七条第一項 の指定検疫物は、次のとおりとする。

一 次に掲げる動物及びその死体

イ 偶蹄類の動物及び馬

ロ 鶏、うずら、だちよう及び七面鳥並びにあひる、がちようその他のかも目の鳥類（以下「かも類」という。）（これらの初生ひなであつて、農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く。）

ハ 犬（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く。）

ニ 兎（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く。）

ホ みつばち（農林水産大臣が定める要件に該当し、かつ、家畜防疫官の指示に従いその輸入に係る港又は飛行場の区域外に移動しないでそのまま輸出されるものを除く。）

二 鶏、うずら、だちよう、七面鳥及びかも類の卵

三 第一号の動物の骨、肉、脂肪、血液、皮、毛、羽、角、蹄、腱及び臓器

四 第一号の動物の生乳、精液、受精卵、未受精卵、ふん及び尿

五 第一号の動物の骨粉、肉粉、肉骨粉、血粉、皮粉、羽粉、蹄角粉及び臓器粉

六 第三号の物を原料とするソーセージ、ハム及びベーコン

七 第四十三条の表の上欄に掲げる地域（その地域に属する諸島を含む。）から発送され、又はこれらの地域を経由した穀物のわら（飼料用以外の用途に供するために加工し、又は調製したものを除く。）及び飼料用の乾草

八 法第三十六条第一項 ただし書の許可を受けて輸入する物

（輸出検査の事前通知）

第五十二条 家畜防疫官は、法第四十五条第一項 各号に掲げる物を輸出しようとする者から別記様式第二十九号による輸出検査申請書の提出があつたときは、その者に対し、検査の場所及び期日を、あらかじめ、通知しなければならない。

2 電子情報処理組織を使用して前項の輸出検査申請書の提出をしようとする者については、第四十九条第二項の規定を準用する。

（輸出品の指定）

第五十三条 法第四十五条第一項第二号 の農林水産大臣の指定する物は、第四十五条第一号から第六号までに掲げる物とする。

（輸出検疫証明書）

第五十四条 法第四十五条第三項 の輸出検疫証明書の様式は、別記様式第三十号とする。ただし、輸入国政府が輸入に当り、これと異なる様式の輸出検疫証明書を必要としている場合には、その様式によるものとする。

- 2 電子情報処理組織を使用して第五十二条第一項の輸出検査申請書の提出をした者から輸出検疫証明書の交付の請求があつたときの当該証明書は、前項本文の規定にかかわらず、その者が別記様式第二十九号に記載すべき事項についてその者の使用に係る電子計算機から入力した事項を動物検疫所の使用に係る電子計算機から出力した書面に、家畜防疫官が法第四十五条第一項の規定により制規の検疫を終了したことを証明する旨を記載した上、署名及び押印をすることによるものとする。
- 3 法第四十五条第三項の規定による輸出検疫証明書の交付に代えて電子情報処理組織を使用して証明の通知を行う場合の当該通知の内容は、同条第一項の規定により制規の検疫を終了したことを証明する旨とする。
- 4 前項の場合については、第五十一条第三項の規定を準用する。

## 別記様式第二十九号の二

輸出検査申請書

申請者住所氏名 (法人の場合には、その名称及び代表者の住所氏名) 印

年 月 日

動物検疫所長殿

下記のとおり輸出したいので検査を申請いたします。

種 類	
重 量 ( 筒 数 )	
こ う り 数	
商 標	
容 器 包 装 の 種 類	
仕入地名及び仕入年月日	
買付又はひき付経路	
仕入地買付時における家畜の伝染性疾病の有無	
備 考	

仕 向 地  
 荷受人住所氏名  
 荷送人住所氏名  
 どう載船舶(航空機)名  
 及びどう載船予定年月日  
 検査希望年月日

- 注意 1 備考欄には、偶蹄類の動物及び馬の精液であつて、供与畜について家畜登録がなされているものを輸出する場合に、その登録番号を記入すること。
- 2 用紙の大きさは、日本工業規格A 4とすること。

別記様式第三十号の二

(淡黄色)

二  
 日本国農林水産省  
 輸出検疫証明書  
 EXPORT QUARANTINE CERTIFICATE  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government

検疫証明書番号  
 Certificate No. \_\_\_\_\_

申請者住所  
 Address of applicant \_\_\_\_\_

発行年月日  
 Date of issue \_\_\_\_\_

氏名 (法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)  
 Name (In case of juridical person, state its title and name of representative) \_\_\_\_\_

下記は、家畜伝染病予防法の規定に基く検査の結果、家畜の伝染性疾病の病原体をひろげるおそれがないことを証明する。  
 This is to certify that the undermentioned articles are free from any evidence of disseminating causative agent of any animal infectious disease in consequence of the inspection referred to the Domestic Animal Infectious Diseases Control Law.

物品の種類 Kind of Article	
重量、個数又はこり数 Weight, Nos. of package or containers	
商標 Trade Mark	
容器、包装の種類 Kind of container or package	
荷送人住所氏名 Name & address of consignor	
荷受人住所氏名 Name & address of consignee	
とう載地及びとう載年月日 Date & place of shipment	
とう載船舶(航空機)名 Name of ship or flight	
検査実施年月日及びその状況 Date & condition of inspection	
備考 Remarks	

2センチメートル  
4.3センチメートル

浮出しとすること。

農林水産省動物検疫所  
Animal Quarantine Service

家畜防疫官  
Animal Quarantine Officer

氏名 \_\_\_\_\_ (印)  
(Signature) (Seal)

注意 用紙の大きさは、日本工業規格A4とすること。

関税法関連

貨物を輸出しようとするときは、税関へ輸出の申告を行い、貨物につき必要な検査を経てその許可を受けなければならない。

輸出の申告に当たっては、原則として、前もって輸出しようとする貨物を保税地域に搬入しておく必要がある。保税地域とは、輸出しようとする貨物または外国から到着した貨物を置く場所として、財務大臣により指定、または税関長により許可された場所である。輸出の申告は、貨物の輸出者が、輸出しようとする貨物の搬入されている保税地域を管轄する税関に対して行うが、貨物の輸出者から委任を受けて、通関業者が代理申告することもできる。

次に、輸出申告の手続は、輸出しようとする貨物の品名並びに数量及び価格そ

の他必要な事項を記載した所定の様式の輸出申告書に、仕入書、その他必要な書類（例えば、関税関係法令以外の法令の規定により、輸出をする際に事前に許可、承認等を受ける必要のある貨物については、その許可・承認書等）を添付して税関に提出することにより行う。

（税関ホームページより；

[http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/extsukan/ippan/001extsukan5001\\_jr.htm](http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/extsukan/ippan/001extsukan5001_jr.htm)）

<参考条文>（関連部分の条項を抜粋）

関税法（昭和二十九年四月二日法律第六十一号）

（輸出又は輸入の許可）

第六十七条 貨物を輸出し、又は輸入しようとする者は、政令で定めるところにより、当該貨物の品名並びに数量及び価格（輸入貨物（特例申告に係る指定貨物を除く。）については、課税標準となるべき数量及び価格）その他必要な事項を税関長に申告し、貨物につき必要な検査を経て、その許可を受けなければならない。

（輸出申告又は輸入申告の時期）

第六十七条の二 輸出申告又は輸入申告は、その申告に係る貨物を保税地域又は第三十条第一項第二号（外国貨物を置く場所の制限）の規定により税関長が指定した場所に入れた後にするものとする。ただし、当該貨物をこれらの場所に入れないで申告をすることにつき、政令で定めるところにより、税関長の承認を受けた場合は、この限りでない。

2 前項ただし書の承認を受けた場合における輸入申告は、当該貨物に係る第十五条第一項若しくは第七項（入港手続）の規定による積荷に関する事項が税関に報告され、又は同条第二項若しくは第八項若しくは第十八条第二項若しくは第四項（入出港の簡易手続）の規定による積荷に関する事項を記載した書面が税関に提出された後にするものとする。

（証明又は確認）

第七十条 他の法令の規定により輸出又は輸入に関して許可、承認その他の行政機関の処分又はこれに準ずるもの（以下この項において「許可、承認等」という。）を必要とする貨物については、輸出申告又は輸入申告の際、当該許可、承認等を受けている旨を税関に証明しなければならない。

2 他の法令の規定により輸出又は輸入に関して検査又は条件の具備を必要とする貨物については、第六十七条（輸出又は輸入の許可）の検査その他輸出申告又は輸入申告に係る税関の審査の際、当該法令の規定による検査の完了又は条件の具備を税関に証明し、その確認を受けなければならない。

3 第一項の証明がされず、又は前項の確認を受けられない貨物については、輸出又は輸入を許可しない。

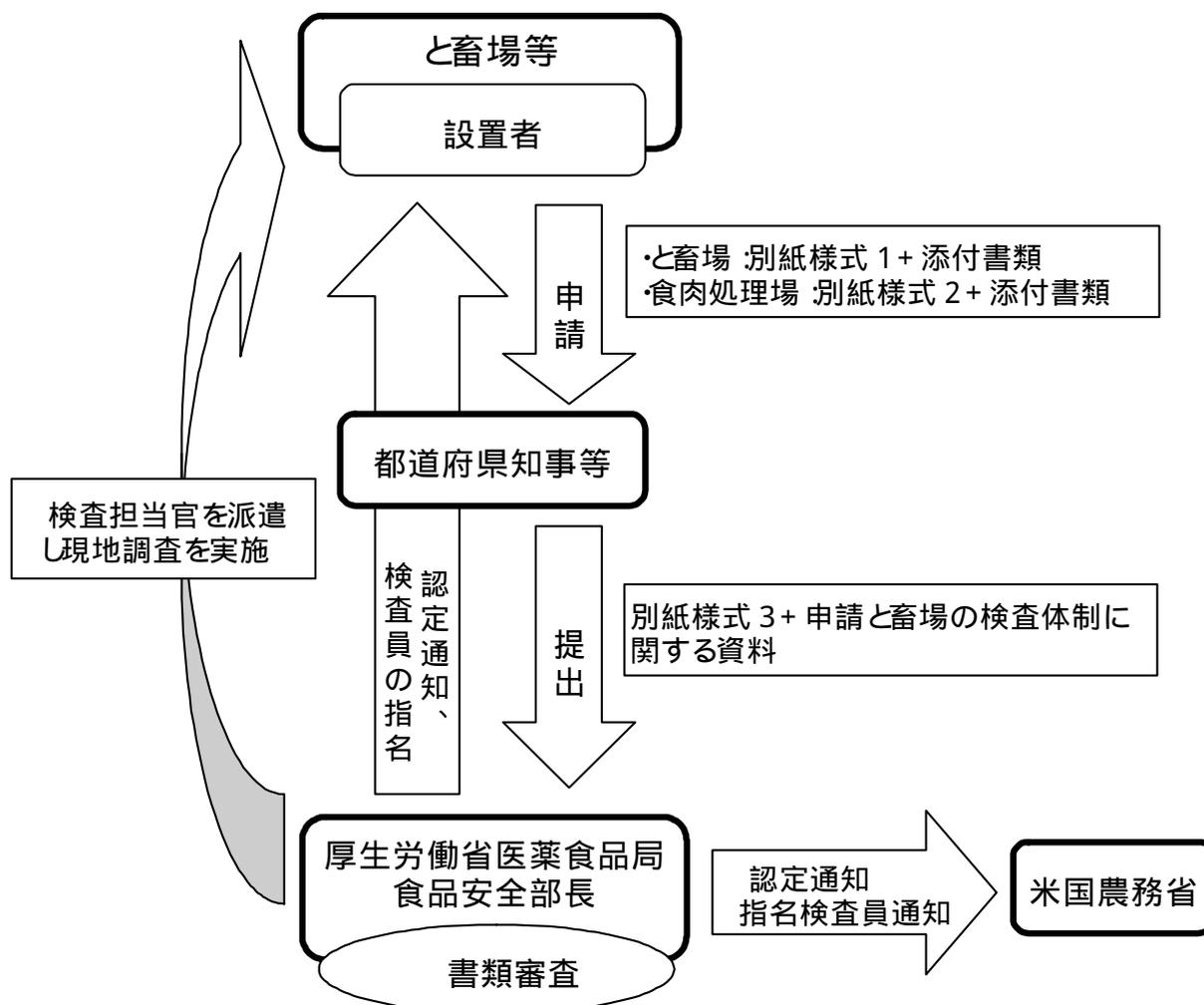
## 牛肉対米輸出認定施設について

本項は、厚生労働省の「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」(以下、「要綱」という。)の各項目に沿って、施設認定の流れや認定要件に係る留意点等について記述したものである。

### 1 対米食肉輸出施設認定手続きの流れ

(要綱「4 認定等の手続き」の(1)~(4))

米国に輸出される食肉に係ると畜場及び食肉処理場(以下「と畜場等」という。)については、厚生労働省による当該施設の状況、とさつ・解体及び分割の方法、衛生管理・食肉検査体制等の審査・認定を受ける必要がある。下図は、そのための手続きの流れを示したものである。



厚生労働省が認定したと畜場等ととさつ・解体から分割までが一貫して行われ、かつ、衛生証明書が添付された食肉に限り、米国農務省が輸入を認めることとなる。認定までの具体的な手続きは次のとおりとなっている。

と畜場等の設置者は、あらかじめ当該施設を管轄する都道府県知事又は保健所を設置する市の市長（以下「都道府県知事等」という。）を經由して、要綱で定める食肉衛生及び家畜衛生に係る要件を満たしていることを示す資料を添付して厚生労働省医薬食品局食品安全部長に申請する。

都道府県知事等は、提出に当たり、副申とともに申請と畜場等における都道府県又は保健所を設置する市（以下「都道府県市」という。）の検査体制に関する資料を添付する。

厚生労働省医薬食品局食品安全部長は、申請と畜場等に係る要件及び都道府県市の検査体制について、書類審査及び現地調査の上、要綱で定める要件を満たしていると確認した場合は、その旨を都道府県知事等を通じ設置者に通知するとともに、米国農務省に通知する。

## 【解説】

### < 申請を行う際の留意事項 >

施設認定の申請を行うに当たっては、申請書類（図面、マニュアル等を添付）には、要綱（別紙様式2 食肉処理場設置者申請様式）の（添付書類）記載の番号及び記号〔（1）、（2）、…、ア、イ、…等〕及び書類名と整合する番号書類名を付与し、明確に識別できるようにする。

これは、施設側、食肉衛生検査所、県、地方厚生局、厚生労働省本省、各担当者間の指示、報告をスムーズにするために必須とされており、ファイルの背表紙、インデックス等を活用し、モニタリング記録様式に至るまで確実に識別できるようにすることが重要である。

## 2 認定の要件

### （1）施設に関する要件

#### と畜場及び食肉処理場関係

〔要綱「3 認定の要件」の「（1）食肉衛生関係」の「ア と畜場等関係」の（ア）～（ウ）〕

と畜場等は、対米輸出食肉の種類以外の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と完全に区画されていること。

食肉処理場はと畜場に併設され、とさつ・解体から分割までが一貫して行われていること。

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

## 【解説】

当該規定により、牛肉の輸出認定施設において複数の畜種が扱われる場合には、豚、馬など牛以外の畜種をと畜するラインと区分されなければならないが、ここでいう「完全に区画」とは、あくまでも隔壁等により物理的に区分されることを意味しており、他畜種と牛の処理する時間や日をずらすといった時間的な区分方法で代替することは認められない。

当該規定により、と畜場と食肉処理場が一体の施設のみが認定施設の対象となる。すなわち、対米輸出を行う施設は、と畜・解体から部分肉処理までが同一施設内で行われる、いわゆる「食肉センター」に限定されることとなる。

当該と畜場等の施設は、要綱別添 1 の「施設・設備等の構造・材質基準」に適合しなければならない。

施設側における具体的な留意点としては、例えば以下のような事項が挙げられる。

- ア 路面は全て舗装
- イ 生体係留所に病牛等の隔離所を設置（健康畜係留エリアとは、給水、排水、給餌等が区分されること）
- ウ 全ての給水配管に逆流防止弁を設置
- エ 井戸水の滅菌・浄水装置に警報装置を設置（警報は常時、確実に通報されるシステムであること）
- オ 場内の照度を測定し、必要な箇所に照明を増設（照度は作業中の作業面照度を測定し、必要な照度を確保すること）
- カ ライン上及びライン周囲の照明は、防爆仕様のものに交換
- キ 場内の配水管は全て直接排水溝と接続
- ク 枝肉保管庫に鍵付きの保留枝肉用ケージを設置
- ケ 場内から、木製の物を排除（ナイフ、のこぎりの柄まで全て）
- コ 内臓検査コンベアに自動洗浄消毒装置を設置
- サ 内臓処理室の処理槽には縁を付けるなどして、処理水が床を汚染しないように改造
- シ ライン上の機械器具は極力ステンレス製の物に換え、ペイントされた器具も極力排除
- ス 食肉処理施設で使用する運搬用器具は、ドライエリアでは床上 30cm 以上を、ウェットエリアでは 60cm 以上を保持するよう改造
- セ 製品保管庫に輸出製品専用の保管エリアを設置（他の製品との混同、不正防止の観点から、柵による専用枠を設置）
- ソ 洗浄、消毒用に 83℃ 以上の温湯を供給できる設備を、作業する場所の近くに設置

## （２）管理に関する要件 と畜場等関係

〔要綱「3 認定の要件」の「(1) 食肉衛生関係」の「ア と畜場等関係」の  
(エ)～(カ)〕

とさつ・解体及び分割の取扱いは、別添2「衛生管理基準」に適合して行われること。

上記を確実に実施するため、別表の1に掲げる内容のマニュアルが整備されていること。

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 大腸菌の検査」及び「第3 HACCPシステムを用いた自主衛生管理」を実施すること。

#### 【解説】

当該と畜場等においては、とさつ・解体及び分割の取扱いは、要綱別添2の「衛生管理基準」に適合して行われなければならない。

施設側における具体的な留意点として、例えば以下のような事項が挙げられる。

ア 部門毎に管理エリアを定め、施設周囲を毎日清掃

イ チェックリストに基づく作業日毎の始業前点検を開始（自主点検の後、食肉衛生検査員と同行点検し、不備箇所は改善）

ウ 工務部門及び品質保証部門による点検、検査を強化し、施設設備の機能及び衛生維持体制を確立

エ 衛生管理責任者を中心とする衛生管理組織により、担当者の責任と権限を明確化

オ 衛生管理責任者等は作業中に点検を開始（食肉衛生検査員による点検も開始）し、作業中の衛生指導を強化

<具体例>

・手指及び装具並びに器具を1頭毎及び汚染の都度洗浄・消毒するように改善。

・生体搬入時のきれいな肉牛（ヨロイの除去）の搬入を指導

カ S S O Pに基づく作業及び各種モニタリング結果の記録を開始

当該と畜場等においては、「衛生管理基準」を確実に遵守するため、要綱別表の1に掲げる内容のマニュアルを整備しなければならない。

作成する「マニュアル」のポイントとしては、例えば「申請時添付書類」(2)のイ 衛生作業マニュアル(イ)に「給水・給湯の管理マニュアル」があるが、要綱の「衛生管理基準」の記載内容をよりクリアにするための更に落とし込んだマニュアルが必要となる。

<具体例>

「給水・給湯の管理マニュアル」の中に、「給水管理マニュアル」、「工場給水の水質検査（公的検査）」、「工場内使用水及び氷の水質検査（自主検査）」、「給水消毒装置点検」、「除鉄・除マンガン装置の維持管理」、「ボイラー（蒸気給湯設備）の管理」、「貯水槽の定期点検清掃」、「逆流防止弁の保守点検」という計8つのマニュアルを作成し、それぞれに次の内容を具体的に記載。

- ア 目的及び対象
- イ 実施要領
- ウ 異常措置
- エ 記録様式  
(必要に応じ、図面や根拠資料を添付)

「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 大腸菌の検査」及び「第3 HACCPシステムを用いた自主衛生管理」を実施しなければならない。

その確実な実施のためには、例えば以下のようなマニュアル等を整備し、実践することが肝要である。

- ア 標準作業手順書(SSOP)の作成 実施 維持管理 予防措置 改善措置  
記録  
(モニタリングの記録は、点検責任者が記録し、作成後最低2日間は当施設内に保管後、指名検査員等が閲覧できる状態で、1年以上保管)
- イ 衛生管理体制の組織設置
- ウ 施設設備の衛生管理マニュアル  
(解体室・内臓処理室・カット室・冷蔵庫・出荷口)
- エ 作業の衛生管理マニュアル  
(解体室・内臓処理室・カット室・冷蔵庫・出荷口・包装資材)
- オ 施設・設備の衛生管理チェックリスト  
(解体室・内蔵処理室・枝肉冷蔵庫・カット室・製品保管庫)
- カ 作業の衛生管理チェックリスト  
(解体室・内蔵処理室・カット室・冷蔵庫出荷口)
- キ 特定危険部位除去作業の衛生管理マニュアル  
(解体室・内蔵処理室・カット室・施設全般・焼却炉)
- ク 施設・設備の衛生管理マニュアル(焼却炉)
- ケ 施設・設備の衛生管理チェックリスト(焼却炉)
- コ 特定危険部位処理記録表及び作業衛生管理チェックリスト(焼却炉)
- サ BSEスクリーニング検査陽性及び患畜確定時の対応マニュアル

#### <具体例1>

上記ウ「施設設備の衛生管理マニュアル」(解体室)に次の事項を記載。

- ・繋留所、引き込み通路：給排水設備、計量器、照明設備 ほか10項目
- ・と室：ノッキングベン、ヘッドラック、エアーナイフ ほか21項目
- ・解体室：脊髄吸引装置、スチームバキューム、枝肉洗浄室 ほか40項目
- ・頭処理室：空調設備、作業台、スキンナー、給排水設備 ほか2項目
- ・皮出荷口、その他：シャッター、網戸 ほか4項目

(項目毎に、モニタリング頻度、作業手順、衛生管理、改善措置を記載。上記エ～サもこれに準ずる。なお、項目数については、施設の状況により異なる。)

#### <具体例2>

ア と畜処理及びカット処理の「標準作業手順書」においては、工程毎に、作

業手順、衛生管理、改善措置の項目を設け、衛生的な作業を行うための必要事項を記載。

また、必要に応じ、始業前作業手順、終業後作業手順の項目を設け、使用器具等の殺菌・洗浄についても記述。

イ 「HACCP計画」においては、「第3 HACCPシステムを用いた自主衛生管理」の記載内容及び「HACCP7原則・12手順」に基づき作成する。

現在のCCPは次のとおり、

CCP1：枝肉トリミング状況

CCP2：枝肉保管庫温度

CCP3：製品保管庫温度

HACCPチームの統括責任者は、経営層から指名しないこと(米国指摘)

ウ 申請手続きから「HACCP計画」全般について、食肉衛生検査所に相談し指導を仰ぐ。

<具体例3>

牛と室作業「HACCP計画」には、次のような内容を記載。

ア HACCPチーム、HACCP規則

(ア) 委員長含め9名で構成

(イ) 毎月1回会議を開催

イ 危害リスト及びCCP記録様式等

危害リストを作成し、3ヶ所のCCPを選定

a 内臓摘出行程

b 枝肉冷却室温度

c 枝肉懸肉室温度

午前中2回、午後1回点検者がランダムに点検を記録する。

ウ HACCPの検証規定

HACCPチームの担当部長又は、課長がモニタリング結果、改善措置結果の記録事項を毎月1回以上確認。

エ 牛と室作業従事者教育及び管理規定

毎月1回以上関連する作業従事者に対し衛生教育を行う。

オ SSOP、SOP

点検は、点検者と検査員が作業前1回、作業中2回(午前、午後)作業後1回巡回。

カ 大腸菌検査

少なくとも週1回採取、又は1週間の処理頭数が300頭以下で1検体を採取し、300頭を超える毎に1検体を追加して採取。

食肉検査関係

〔要綱「3 認定の要件」の「(1) 食肉衛生関係」の「イ 食肉検査関係」の〕

（ア）～（オ）

厚生労働省があらかじめ都道府県知事等の推薦を受けて対米輸出食肉を検査する検査員として指名したと畜検査員（以下「指名検査員」という。）によって、別に定める方法により、当該と畜場等とさつ・解体及び分割されるすべての獣畜及び食肉についての検査が実施されていること。

指名検査員により、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。

別添 3のうち、第 1 から第 3 までが適正に実施されているか検証するため、「第 4 行政機関による検証」を実施すること。

別添 4「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。

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実施されていること。

#### 【解説】

～ 当該と畜場等においては、とさつ・解体及び分割されるすべての獣畜及び食肉について、食肉衛生検査所の指名検査員による検査が実施される。当該と畜場等は、毎日の検査の度に検査員と連絡をとりながら対応することが重要である。また、施設側は、検査の受入れに際し、指定された場所への監督者等の配置、品質管理室の設置、検体採材用備品の手当て等の体制を確認する必要がある。

当該と畜場等においては、要綱別添 4 の「不正の防止基準」に基づく不正防止対策が実施されなければならない。

当該と畜場等においては、対米輸出用の食肉中の抗生物質、合成抗菌剤、駆虫薬、ホルモン剤、重金属、農薬についてのモニタリングが実施されなければならない。

本規定は、これらの物質の残留の実態を把握し、問題があった場合に必要な措置を講ずることを目的としたものである。モニタリングは、別途定められた「残留物質モニタリング実施要領」（別途添付）に基づき毎月 1 回の頻度で実施し、検体は、筋肉・肝臓・腎臓・脂肪を指名検査員が採取し、検査機関に送付するため、その実施に際しては、食肉衛生検査所と連絡調整を行う必要がある。

モニタリングの対象は、「残留物質モニタリング実施要領」において、「対米輸出食肉及びこれと同一の飼育条件（飼料、飼料添加物、使用する動物用医薬品、飼料作物に使用する農薬、給水等の飼育条件が同一）の牛群から生産された食肉、臓器」とされていることから、当該と畜場等においては、同一の飼養条件下にある出荷農家を予め選定しておく必要がある。

選定に当たっては、牛疫又は口蹄疫清浄地域の農家について、飼料、飼料添加物、使用する動物医薬品、飼料作物に使用する農薬、給水等の調査を実施し、かかる生産者群が同一の飼養条件で生産していること、また、農薬等残留物質の管理状況に遺漏のないことを確認後、都道府県知事等に申請し、登録農家として認

可を受け取る必要がある。同一の飼養条件であれば、施設所在県以外の農場からの受け入れも可能である。

仮に飼養条件が同一と認められない農場からの搬入を行う場合は、モニタリングの実施対象を拡大することが求められる。

飼養条件が同一か否かの判断は、管轄する都道府県等の食品衛生部局を通じて厚生労働省食品安全部監視安全課に照会する必要がある。

〔 「別に定める方法」については、別添3の「残留物質モニタリング実施要領」のとおり。 〕

## 家畜衛生関係

〔要綱「3 認定の要件」の「(2) 家畜衛生関係」のア～エ 〕

と畜場は、米国農務省が牛疫又は口蹄疫の汚染地域と指定した地域（別表の2、以下「牛疫等汚染地域」という。）で生産され、若しくは飼養され、又は船舶等による輸送によりこれらの汚染地域に寄港若しくは陸揚げされた動物を受け入れていないこと。

食肉処理場は、牛疫等汚染地域で生産された反芻類及び豚由来の肉又は他の生産物並びに牛疫又は口蹄疫の清浄地域産の肉又は他の生産物であって、牛疫等汚染地域を経由して輸送されたもの（原産国政府により封印された容器に収容されたものを除く。）を受け入れていないこと。

食肉処理場に搬入される食肉は、我が国で生産、飼養された動物由来であり、かつ牛疫等汚染地域に存在したことがないこと。

当該と畜場等で処理された食肉は、当該と畜場等以外で処理された食肉との混合又は接触を防止する方法により処理、貯蔵及び輸送されること。

### 【解説】

、 当該と畜場等においては、牛疫及び口蹄疫という悪性の家畜伝染病の汚染国・地域由来又は経由の動物を搬入してはならないとされている。口蹄疫及び牛疫の汚染国・地域は要綱別表2に規定（注：記載されている国は清浄国）されている（これらの国については家畜伝染病の発生などで状況が変わり得る）。

ただし、我が国においても、国内に輸入される動物や食肉については、牛疫及び口蹄疫汚染国・地域からのものは輸入禁止となっているため、現実的には国内のと畜場にこのような地域からの牛が搬入されることは想定されない。

当該食肉処理場に搬入される食肉は、我が国で生産、飼養された動物由来であり、かつ牛疫等汚染地域に存在したことがないものに限られるが、日本で生まれ、飼養された家畜由来の食肉のみを扱う施設であれば、特段問題のない事項である。

当該と畜場等で処理された食肉は、当該と畜場等以外で処理された食肉との混合又は接触を防止する方法により処理、貯蔵及び輸送されなければならない。

### 3 認定後の管理

#### 厚生労働省による現地査察等

(要綱「5 認定後の事務等」の(4)、(5) )

##### 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省は、地方厚生局食品衛生課の輸出食肉検査担当官を月1回以上認定と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、査察等を実施する。

##### ア 査察内容

輸出食肉検査担当官は、前記「2. 認定の要件」並びに事項「4. 輸出時の対応」の「及び」が適正に実施されていることの確認を行う。

##### イ 措置

厚生労働省は査察の結果、上記内容が適正に実施されていないと判断した場合は、次の措置を採ることとする。

(ア) 改善指導

(イ) 認定の取消し

(ウ) 輸出証明書発行の停止

(エ) 検査員の指名の取消し

変更の届出

ア と畜場等の設置者は要綱4の(1)に規定する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市の了承を得るものとし、変更後、都道府県市は遅滞なく当該変更の内容及び年月日を厚生労働省に報告する。

イ 都道府県市は要綱4の(2)に規定する検査体制等を変更しようとするときは、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に報告する。

#### 【解説】

厚生労働省地方厚生局食品衛生課の輸出食肉検査担当官は、月1回以上認定と畜場等及び食肉衛生検査所の査察等を実施することとされている。

施設側は査察を受入れるに当たって、関係する全ての記録類を検査所指定の場所に集積しておく。また、施設側の対応者は衛生管理責任者であり、輸出食肉検査担当官からの施設に関する質問及び指摘等は、ほとんどが衛生管理責任者に対して行われるため、衛生管理責任者の人選は非常に重要となることに留意すべきである。

##### <具体的な改善指導の内容とその対応の例>

- ・従業員への衛生教育は定期的に行われ記録されているが、具体的内容とそれに対する教育効果が不明瞭である。

(対応)衛生教育に使用した全ての資料、及び教育を受けた従業員全員の受講レポートをファイリング。

- ・場内点検により指摘を受けた不備箇所を改善すべき。

(対応)改善前と改善後の写真を残し、次回査察時に提示できるよう準備。

実施したことは、出来るだけ具体的な形で記録に残すよう指導される。

米国側による査察時も同様であるが、不備を指摘された場合、タイムリーに対応することを要求される。すぐに改善できることは直ちに実施し、また、対応に時間を要する件についても、早期に今後の対応について説明することが重要である。

当該と畜場等の設置者は、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市の了承を得る必要がある。

#### 4 輸出時の対応

(要綱「5 認定後の事務等」の(1)~(3))

##### 検査申請

認定と畜場等において、食肉を米国に輸出するために獣畜をとさつ・解体及び分割しようとする者は、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による申請書を管轄する食肉衛生検査所長にあらかじめ提出する。

##### 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発給等

ア 厚生労働省は検査に合格した食肉に対して、当該食肉の輸出時に別紙様式5による食肉衛生証明書を発行する。

イ 当該証明書は、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に保管する。

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

##### 検査結果及び輸出量の報告

都道府県市は毎月10日までに前月分の検査結果等を認定と畜場等毎に別紙様式6により当該と畜場等がある地域を管轄する地方厚生局(以下「地方厚生局」という。)あて報告する。

#### 【解説】

認定と畜場等において、対米輸出用に獣畜をとさつ・解体及び分割しようとする者は、管轄する食肉衛生検査所長に対して、毎回、予め、と畜場法施行令第7条に定める検査申請書のほか、要綱別紙様式4の申請書を提出しなければならない。

また、次を記載した「対米輸出工程表」を食肉衛生検査所に提出する。

と畜日	カット包装日
数量	輸送方法、日程
発送日	荷送り人氏名、住所
荷受人氏名、住所	仕向地
積荷マーク	必要な証明書の枚数

上記に基づき要綱別紙様式4の「食肉検査申請書」に次の事項を記載し、食肉

衛生検査所経由で都道府県知事等に申請する。

とさつしようとする年月日

と体番号

獣畜の種類

性別

品種

年齢（月齢）

毛色

特徴

産地

生産者氏名

販売者住所・氏名

と畜場及び食肉処理場名称

仕向け先

積み荷記号

申請を行うタイミングとしては、製品を輸出する航空便に合わせた作業日にしているのが現状となっている（作業後、翌日発送）。

## 5 先進事例の紹介

新たに米国等に牛肉の輸出を行う意向を有する事業者等に対して参考となるよう、既に米国向け牛肉輸出を行っている施設の取組みの経緯や現状等を紹介する。

本項は、財団法人日本食肉消費総合センターが開催した、平成 18 年度第 1 回国産食肉輸出促進協議会において紹介された施設の取組み事例について、文体標記上の修正を行ったものである。

### (1) 株式会社群馬県食肉卸売市場

#### 認定までの経過と施設の改善

米国に牛肉を輸出する場合、米国の法律で規定する衛生基準を満たしたと畜処理施設に改善することが不可欠であった。

当市場としては多額の施設投資に不安もあったが、来るべき国際化時代に向けてさらに食肉の安全・衛生に対する消費者の要望がますます強まるであろう事を見据えて対米輸出認定工場への申請をした。

平成元年 7 月 7 日には、農林水産省並びに厚生省による当市場の視察が行われ、元年 8 月より施設の改善工事が始まり、工期は 3 期にわたった。さらに平成 2 年度に追加工事をし平成 2 年 8 月 30 日に対米輸出認定工場としての許可を得た。

#### 整備に関する経緯

昭和 63 年 6 月

日米及び日豪間協議を踏まえ、平成 3 年からの牛肉自由化決定(生産者から国産牛肉の輸出について要請高まる)。

昭和 63 年 11 月

厚生省・農林水産省合同の訪米。

平成元年 3 月

畜産振興審議会において、『国産牛肉の推進』について建議。

平成元年 7 月

群馬市場の厚生省・農水省視察。

平成元年 8 月

対米輸出牛肉処理工場となるための施設改善工事着工。

平成元年 9 月

米国農務省食品安全検査局担当官 7 名が来日。輸入条件について厚生省乳肉衛生課担当官との協議並びに群馬県、宮崎県、鹿児島県の 3 施設を現地調査。

牛肉の対米輸出に係わると畜場視察チーム(オンサイト・チーム)来県。

平成元年 10 月

10 月 9 日開催の対米牛肉輸出に関するオンサイト・チーム査察結果に基づき厚生省打ち合わせ会議。

平成元年12月～平成2年1月

群馬県、宮崎県、鹿児島県がロサンゼルスで開催されたアンテナショップに出店、各県産牛肉をサンプル輸出(各県 50k)し展示、試食を実施。

平成2年1月

厚生省乳肉衛生課担当官及び関係3県の食肉衛生検査担当者が訪米し、米国内食肉処理施設の現地調査及び米国農務省との協議を実施。

平成2年3月

厚生省乳肉衛生課・群馬市場の施設調査

平成2年5月

厚生省乳肉衛生課・群馬市場の施設調査

「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」の通達施行(厚生省生活衛生局長通達5月24日付け)

平成2年7月

県庁経由で厚生省に対し輸出用食肉処理施設の認定申請。

厚生省担当官による認定申請施設の現地調査。

平成2年8月

厚生省の指示に基づき施設等の最終改善工事の実施

平成2年8月30日

厚生省、『対米輸出食肉を扱うと畜場等』として認定。

認定後の対応

対米輸出認定後においては、施設並びに処理方法等について適切に維持運営されているか定期的に査察が行われている。

基本的には、厚生局による査察が毎月1回、アメリカ農務省の査察が定期的に行われている。

アメリカ農務省の査察日

平成2年11月8日

平成3年4月12日、9月20日、12月18日

平成4年2月12日、10月20日

平成5年6月1日、11月5日

平成6年7月8日、12月13日

平成8年5月20日

平成10年2月27日

平成12年2月14日

平成13年8月24日

平成16年8月31日

平成17年1月18日

厚生局の査察における指摘事項並びにアメリカ農務省の指摘事項についてはその都度改善を図り結果を報告することになっている。

対米輸出認定市場の現状

認定当時の施設、衛生管理について

『処理システムと作業方法』

と畜場は食肉を生産するための食品工場という認識に基づき施設の衛生管理と作業時の衛生確保の改善を柱として進められた。

食肉衛生責任者制度の導入

群馬県食肉衛生検査所が中心となり、当社のと畜に従事する作業者を対象に衛生教育が実施され受講修了者に食肉衛生責任者証が交付された。

これは今まで以上に衛生的な処理とはどういうものかをソフトの部分で認識させる非常に効果のあるものであった。

- ・ 一般衛生管理(PP)

施設整備、給湯管理、廃棄物処理、排水管理、鼠族昆虫駆除等に関する薬剤の管理マニュアル、チェックリストの作成、これは基本的な自主管理を具体的に進める上で非常に有効的だと思われる。

- ・ 解体処理における衛生的なと畜

食道、肛門結紮の実施、これについては、胃、腸の内容物がと畜段階で流れ出すのを防止するために主眼が置かれている。

これはその後 0-157 の発生時、同業者等から作業方法の注目を集め多くの問い合わせを受けた。

- ・ 生体洗浄の徹底

搬入される生産者、JA に指導し係留所へ降ろす時点で確認し生体の汚れについては事前に落として搬入するよう徹底した。

- ・ ナイフ、ヤスリの作業ごとの洗浄消毒

- ・ 機械器具の作業ごとの洗浄消毒

上記 2 点については、作業を進める上でかなりのスピードダウンの懸念事項でしたが、担当者の慣れ、意識改革にも繋がり二次汚染防止のため消毒槽を設置し対応しました。消毒槽の温度は 83℃ 以上で管理され毎日作業前点検、作業中点検、終了後点検で担当者がチェックし記録を残している。

- ・ 作業前使用水の残留塩素の測定

0.1ppm 以上 毎日点検し記録に残す。

- ・ 施設整備及び機械器具 食品工場としての衛生確保

基本条件 肉牛・肉豚施設の完全分離

当時の施設改善前までは、肉牛の解体施設、肉豚の解体施設は通路 1 本で自由に往来できたが、この改善後完全に区分された。

職員の控え室からはどちらにも行くことは可能。

- ・ 食肉処理施設(カット室)

同施設内に設置、食肉公社が担当しこの施設も G1 施設なので整備をする。

- ・ すべての開口部にエアーカーテン設置

肉牛と室への引き込み口、内臓・皮、残渣、汚物の搬出口にハエ、蚊、その他の鼠族昆虫の侵入防止対策として設置しました。

機械器具類について

- ・ 耐久性、耐水性、不浸透性が要求されるためステンレス製にする。
- ・ 照明装置の保護カバー(破損時の異物混入)
- ・ センサー付手洗浄器、足踏み式手洗浄器、
- ・ 施設内での段差、切れ目、割れ目等極力少なくする。壁の立ち上げ部分はR構造とする。

以上のような事を中心に改造を行った。

消毒薬の使用承認

- ・ アメリカの基準に基づき使用前に国、県の許可を受けた。

以上が認定を受けるための主な内容。

モニタリング検査について

- ・ 対米輸出食肉及びこれと同一に飼養条件(飼料、飼料添加物、動物用医薬品、農薬、給水等の使用条件が同一)牛群から生産された食肉・臓器について分析する。

検体採取は群馬県食肉衛生検査所により毎月行われる。経費は輸出認定工場で負担。

現在消費者の食肉に対する安全・衛生の要望が高まるにつれ、当市場の牛枝肉に対する買受人の評価も好感触となってきた。

HACCP システムの導入

HACCP システムは、平成 9 年 1 月 27 日に認定要綱が改正され、これに伴い平成 11 年 1 月 25 日よりシステムが導入され現在に至っている。

HACCP は自主管理であり、と畜場は認定ではなく HACCP に準じた作業を実施しているという事になる。

以前から実施している衛生管理の手法(PP)に加え SSOP(衛生標準作業書)による作業と衛生管理を実施している。

この時点までに群馬県食肉衛生検査所の協力を得、社内の担当で標準作業書を作成した。

このマニュアルも含め HACCP 関係書類は膨大な量になる。SSOP は全ての項目にわたり整備された。

まず始業前点検、作業中、作業終了後と細かく分類される。

作業前は、担当の点検者が全ての項目に従い点検し、使用水の残留塩素から各作業所の温度点検等チェックする。

もしチェック時に逸脱があれば、マニュアルに沿い改善措置に従い作業をする事になる。逸脱の改善措置、衛生基準が損なわれたときは直ちにその場で改善することが HACCP 管理上重要なポイントになる。この状況は全て書類に記入、保存し厚生局の査察等で確認される。

作業中点検、作業終了後、清掃についても細かく確認個所が明記されていて点検者、確認者は記録にサインを毎日実行している。

毎月 1 回対米施設の厚生局査察を受けるが、現場の対応は厳しく自主管理維持のため努力をしている。

( 2 ) 南九州畜産興業株式会社

対米輸出認定までの経緯

- ・平成元年 4 月  
取組みのためのプロジェクトチームを結成 ( 5 名 )  
各食肉センター視察
- ・平成元年 7 月  
対米輸出取組み会社方針決定
- ・平成元年 8 月  
対米輸出認定要綱に基づいたマニュアルの作成。
- ・平成元年 8 月  
牛肉輸出振興特別対策事業実施計画承認申請。  
対米輸出認定要綱に基づいて改善工事実施。
- ・平成元年 9 月 12 日  
オンサイトチーム ( 米国農務省食品安全局 4 名、在日大使館 2 名、厚生省 1 名、畜産局 2 名 ) による現地施設の査察。
- ・平成元年 12 月  
オンサイトチーム指摘事項に基づいた改善工事実施。  
解体室、カット室の改築工事 ( 4 日間の突貫工事 )  
牛肉輸出振興特別対策事業実施計画変更承認申請。
- ・平成 2 年 1 月  
食肉衛生管理組織を作成・設置。
- ・平成 2 年 5 月 28 日  
対米輸出と畜場認定申請書を厚生省に提出。
- ・平成 2 年 8 月 30 日  
厚生省より米国に牛肉を輸出できると畜場及び食肉処理場として認定を受ける。
- ・平成 2 年 9 月 5 日  
ニューヨークに向け輸出第一便発送。

認定工場後の衛生への取り組み

施設及び処理方法等適切に運営されているか、定期的に行われる査察に基づいて随時作業方法、施設の改善等を実施している。

## 対米輸出認定要綱の改正

- ・平成 8 年 7 月：米国連邦食肉検査規則が改正されたことを受けて、対米輸出食肉を取扱うと畜場の認定要綱が改正された。
- ・主な内容
  - ) SSOP(標準衛生作業手順書)の導入  
平成 9 年 1 月 25 日より導入、約 1 年がかりで現場担当者が施設設備の衛生管理マニュアル、作業の衛生管理マニュアルを作成した。また、各マニュアルに対するチェックに対するチェックリストの作成も行った。
  - ) 大腸菌検査の実施  
平成 9 年 1 月 25 日から実施、大腸菌検査手順書、大腸菌検査の検査精度に関する手順書を作成し、検査を実施した。
  - ) HACCP(危害分析・重要管理点)方式による衛生管理の導入  
平成 9 年 4 月に HACCP チームを編成し、毎月度厚生省査察時に HACCP に関する教育を受け、食肉衛生検査所の指導の下、平成 10 年 4 月には基本的な内容が完成し試行した。以降、厚生省、食肉衛生検査所の指導を受けながら最終的な調整を約 8 ヶ月にわたり行い、平成 11 年 1 月 HACCP 計画文書を厚生省に提出し、平成 11 年 1 月 25 日に導入、現在に至っている。

## HACCP の原則

- ・各処理工程ごとの危害分析の実施
  - 危害：生物的危害・・・細菌、ウイルス等
  - ：物理的危害・・・金属片、ガラス片、木片、ボタン等
  - ：科学的危害・・・動物用医薬品、殺虫剤、除草剤、防かび剤等
- ・CCP(プロセス中の重要管理点)の設定  
各処理工程ごとに上げた危害を、SSOP を含めた一般的衛生管理の方法で防ぐことができないものを CCP とする。
- ・CCP を管理するための許容限界値 (CL) の設定  
重要管理点を管理するための科学的根拠に基づいた管理基準を決める。
- ・モニタリング方法の設定  
重要管理点が管理基準を超えていないリアルタイムで監視する方法を設定する。(方法、頻度、実施者)
- ・改善措置の設定  
モニタリングの結果、管理基準を超えた場合に製品及び、施設に対する改善措置を示す。
- ・検証方法の設定  
HACCP 全体 (既に設定してある CCP、モニタリング、改善措置の方法等) の適正及びモニタリング、改善措置の適切な実施等を検証する。



## (参考)

### 用語解説

- ・米国農務省 ( U S D A )

米国政府機関の一つ。農業全般を担当している。FSIS (米国食品安全検査局: Food Safety Inspection Service) などの 19 の部局からなる。1862 年設立。本部はワシントン D.C.。USDA ホームページ <http://www.usda.gov/>

- ・米国保健・福祉省食品医薬品局 ( F D A )

米国健康福祉省 ( Department of Health and Human Services ) に設置された 12 の機関の一つ。医薬品、食品、医療機器、化粧品などの効能や安全性を確保することを通じ、消費者の健康を保護することを目的として、企業が行った安全性試験の検証、製品の検査・検疫、安全を確保するための規制、調査研究を行う。本部はメリーランド州ロックヴィル。FDA ホームページ <http://www.fda.gov/>

- ・地方厚生局

厚生労働省の発足とともに、従来の地方医務局と地区麻薬取締官事務所を統合し、設置された。麻薬などの取締り、福祉・衛生関係の監視指導、健康保険組合や厚生年金基金の監督などを行う。北海道、東北、関東信越、東海北陸、近畿、中国四国、九州の各局、四国厚生支局、九州厚生局沖縄分室がある。各局には食品衛生課があり、HACCP システムによる食品の製造又は加工に係る承認に関する業務や輸出食品に係る認定施設の指導等を行っている。

- ・食肉衛生検査所

「と畜場法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」及び「牛海綿状脳症対策特別措置法」に基づき、安全で衛生的な食肉の供給を図るため、牛、馬、豚、めん羊、山羊が食肉センターに搬入されて食肉になるまでの過程において、食用に適するか否かの検査を行う機関。都道府県と政令市等に設置されている。

- ・と畜検査員

と畜場法第 19 条の規定に基づき、都道府県知事により当該都道府県の職員 ( 獣医師 ) から命ぜられる。と畜検査や食用に供するために行う家畜の処理を適正に実施するための指導等を行う。

- ・指名検査員

「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」に基づき、都道府県知事等の推薦を受けて対米輸出食肉を検査する検査員として厚生労働省により指名されると畜検査員。米国向けに輸出される牛肉に添付される対米食肉輸出証明書 of 署名者となる。

- ・と畜場法

所管府省は厚生労働省 ( 昭和 28 年 8 月 1 日法律第 114 号 )。制定は昭和 28 年で

あるが、平成 15 年 5 月の改正により、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的とすることとした。と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつまたは解体は、都道府県知事の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定している。

・船荷証券 (B/L)

貿易における船積書類のひとつ。船会社など運送業者が発行し、貨物の引き受けを証明し、当該貨物受け取りの際の依拠とする。英語で Bill of Lading、B/L と略す。

・インボイス (I/V)

請求書のこと。主に輸出入を行うときに使用し、約定品の出荷案内書、物品明細書、価格計算書、代金請求書を兼ねた商用書類で、売主が買主宛に作成する。

・H A C C P

食品の衛生管理手法の一つ。危害分析重要管理点方式ともいう。1960 年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造管理のシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Point といい、頭文字の略語として HACCP (ハサップ、ハセップ、ハシップともいう) と呼ばれている。HACCP は、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害分析、CCP (重要管理点)、CL (管理基準)、モニタリング、改善措置、検証、記録の 7 原則から成り立っている。

HACCP システムによる衛生管理の基礎として衛生標準作業手順 (SSOP : Sanitation Standard Operating Procedures) の導入など、一般的衛生管理が適切に実施される必要がある。

わが国では、食肉製品、乳・乳製品、いわゆるレトルト食品などに対して、HACCP システムによる衛生管理の方法について厚生労働大臣が基準に適合することを個別に承認する制度が設けられている。

・H A C C P 7 原則・1 2 手順

H A C C P を用いて食品の製造管理を行うには、その製品毎の H A C C P プランを作ることとなるが、それに盛り込むべき必須の原則・手順のこと。

手順 1 : H A C C P チームを編成する

手順 2 : 製品の特徴を確認する

手順 3 : 製品の使用方法を確認する

手順 4 : 製造工程一覧図、施設の図面及び標準作業書の作成

手順 5 : 製造工程一覧図の現場での確認

手順 6 : 危害を分析する (原則 1)

手順 7 : 重要管理点 (C C P) を設定する (原則 2)

手順 8 : 管理基準を設定する (原則 3)

手順 9 : 測定方法 (モニタリング) を設定する (原則 4)

手順 10 : 改善措置を設定する (原則 5)

手順 11 : 検証方法を設定 (原則 6)

手順 12 : 記録の維持管理 (原則 7)

- ・ H A (Hazard Analysis ; 危害分析)

コーデックスのガイドラインで、HACCP の 7 原則 12 手順のひとつとして示されているものの概要は、次のとおりである。

HACCP プランにより管理される危害要因を決定するとともに、それぞれの危害に対するコントロールの方法を明らかにする作業をいう。

危害原因には、大きく分けて 3 種類、微生物危害（病原細菌およびそれらが産生する毒素、ウイルス、寄生虫）、化学的危険（カビ毒等生物由来物質、化学物質、食品添加物等）、物理的危険（金属片、ガラス片）がある。

食品の原材料や製造工程によって、危害要因となるものは異なる。HACCP 計画を作成する場合には、まずどれが危害となる可能性のある要因であるかを原料及び各工程ごとに列挙し、その危険性を評価し、それを防ぐための防止措置を一覧表（危害リスト）にとりまとめる。

作業手順としては、次のようになる。

- 1 . 製造工程管理図に沿って、潜在的な危害原因を、原材料に由来するもの、製造や加工の工程に由来するものごとに列挙する
- 2 . 列挙した危害原因について、危害の起こりやすさ、起きた場合の被害の重篤性を過去の実績やデータにより評価する
- 3 . 評価された危害原因の発生・増大等を、予防・排除・許容範囲に収める防止措置を決める

- ・ C C P (Critical Control Point ; 重要管理点)

コーデックスの HACCP 導入のためのガイドライン（7 原則 12 手順）の原則 2 手順 7 に示されている。概要は次のとおりである。

危害分析で明らかにされた重要な危害要因を管理するために必須の工程を CCP（重要管理点）に決める。重要管理点については、管理基準（CL）を設定し、それを逸脱していないかモニタリング（監視）を行うことで危害の発生を防ぎ、逸脱が発生した場合に速やかに改善措置をとることができる計画（HACCP プラン）を作る。

また、モニタリング結果は記録して保管する必要がある、その手順も決める必要がある。

CCP を決定する場合は、不必要な CCP を設定することで無駄なモニタリングが増えないよう、適切な箇所に設定しなければならない。

CCP にしなくても危害を管理できる工程や HACCP プランの要件を満たすことのできない工程は CCP にはならない。また一般的な衛生管理で管理できる工程も CCP にはしないことが多い。

- ・ S S O P (Sanitation Standard Operating Procedures ; 衛生標準作業手順)

衛生管理に関する手順のことを言う。その内容を「いつ、どこで、だれが、何を、どのようにするか」が分かるように文書化したものを衛生標準作業手順書という。

SSOP の対象となるのは、使用水の衛生管理、機械器具の洗浄殺菌、交差汚染の防止、手指の消毒・殺菌、従事者の健康管理、有毒・有害物質・金属異物などの食品への混入、飛沫・ドリップなどによる食品への汚染防止、トイレの清潔維持、そ属・昆虫の防除などである。

これらの衛生管理が適切に実施されると、HACCP の導入が容易になる。

- ・ S O P

毎回作業が同じように実施されることを保証するための文書化され、そして承認された手順のこと。包括的な標準操作手順プログラムは、決められた組織において適切に保管されなければならない。

## 各国における牛肉需給・貿易状況

### 生産量

(単位 :千トン、枝肉重量ベース)

	2002	2003	2004	2005	2006
ブラジル	7,240	7,385	7,975	8,592	8,850
中国	5,846	6,305	6,759	7,115	7,500
EU-25	8,145	8,061	8,007	7,770	7,880
アルゼンチン	2,700	2,800	3,130	3,200	3,100
インド	1,810	1,960	2,130	2,250	2,375
オーストラリア	2,089	2,073	2,081	2,102	2,150
メキシコ	1,930	1,950	2,099	2,125	2,175
ロシア	1,740	1,670	1,590	1,525	1,460
カナダ	1,294	1,190	1,496	1,523	1,375
ニュージーランド	589	693	720	705	650
その他	5,431	3,969	4,079	4,150	4,099
米国以外 計	38,814	38,056	40,066	41,057	41,614
米国	12,427	12,039	11,261	11,317	11,897
総計	51,241	50,095	51,327	52,374	53,511

### 国内消費量

(単位 :千トン、枝肉重量ベース)

	2002	2003	2004	2005	2006
EU-25	8,187	8,315	8,292	8,114	8,220
中国	5,818	6,274	6,703	7,026	7,413
ブラジル	6,437	6,273	6,400	6,774	6,935
アルゼンチン	2,362	2,426	2,512	2,443	2,604
メキシコ	2,409	2,308	2,368	2,419	2,505
ロシア	2,450	2,378	2,308	2,503	2,285
インド	1,393	1,521	1,631	1,623	1,625
日本	1,319	1,366	1,181	1,201	1,186
カナダ	991	1,066	1,057	1,106	1,067
オーストラリア	696	786	747	735	740
その他	5,478	3,996	4,008	4,164	4,129
米国以外 計	37,540	36,709	37,207	38,108	38,709
米国	12,737	12,340	12,667	12,662	12,800
総計	50,277	49,049	49,874	50,770	51,509

## 輸入量

(単位 :千トン、枝肉重量ベース)

	2002	2003	2004	2005	2006
ロシア	719	720	730	993	840
日本	712	851	647	700	693
EU -25	461	463	584	599	540
メキシコ	489	370	287	325	365
エジプト	173	123	168	214	225
韓国	430	444	218	243	193
カナダ	308	274	111	133	150
フィリピン	126	129	164	140	142
台湾	89	98	80	92	98
香港	71	81	81	92	92
その他	205	158	152	260	230
米国以外 計	3,783	3,711	3,222	3,791	3,568
米国	1,459	1,363	1,669	1,632	1,439
総計	5,242	5,074	4,891	5,423	5,007

## 輸出量

(単位 :千トン、枝肉重量ベース)

	2002	2003	2004	2005	2006
ブラジル	881	1,175	1,628	1,867	1,945
オーストラリア	1,366	1,264	1,394	1,413	1,420
インド	417	439	499	627	750
アルゼンチン	348	386	623	762	500
ニュージーランド	486	558	606	589	540
ウルグアイ	262	325	410	487	510
カナダ	609	383	557	551	455
EU -25	485	388	358	255	200
中国	44	43	61	91	90
メキシコ	10	12	18	31	35
その他	256	224	133	102	28
米国以外 計	5,164	5,197	6,287	6,775	6,473
米国	1,110	1,142	209	317	523
総計	6,274	6,339	6,496	7,092	6,996

資料 :USDA-FAS

注 1 :インドはバッファローを含む

注 2 :2003年以降、コロンビア、コスタリカ、ドミニカ、エルサルバドル、ホンジュラス、ニカラグア、ヴェネズエラはデータに含まれていない

注 3 :2006年のデータは速報値

## 食肉の輸出に関する窓口一覧

### 農林水産省

- ・ 国際部 国際経済課 輸出促進室  
直通電話：03-3502-3408 FAX：03-3502-0735  
[http://www.maff.go.jp/sogo\\_shokuryo/yusyutu.html](http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/yusyutu.html)
- ・ 生産局 畜産部 食肉鶏卵課 食肉需給対策室  
直通電話：03-3502-8473 FAX：03-3592-0009
- ・ 消費・安全局 動物衛生課 国際衛生対策室  
直通電話：03-3502-8295 FAX：03-3502-3385

### 厚生労働省

- ・ 医薬食品局 食品安全部 監視安全課  
代表電話：03-5253-1111

### 地方農政局等、都道府県

下記のサイトに地方農政局、都道府県の輸出担当窓口の連絡先一覧が掲載されています。

[http://www.maff.go.jp/sogo\\_shokuryo/yusyutu/meibo.pdf](http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/yusyutu/meibo.pdf)

### 動物検疫所

下記のサイトに動物検疫所の連絡先一覧が掲載されています。

<http://www.maff-aqs.go.jp/ryoko/aq5/aq52.htm>

### 税関

下記のサイトに税関の連絡先一覧が掲載されています。

<http://www.customs.go.jp/zeikan/z-kikou.htm>

### 駐日外国公館

日本から動物や畜産物を輸出する際には、相手国の要求する条件を確認する必要があります。畜産物に関する照会は、通常、各国の駐日大使館の農務官が担当しています。下記のサイトに各国の駐日大使館の連絡先一覧が掲載されています。

- ・ 駐日外国公館連絡先リスト  
<http://www.mofa.go.jp/mofaj/link/emblist/index.html>
- ・ 駐日外国公館 Web Page リスト  
<http://www.mofa.go.jp/mofaj/link/embassy/index.html>

独立行政法人日本貿易振興機構（ジェトロ）  
ジェトロ農水産課

TEL：03-3582-5546 FAX：03-3582-7378

E-mail：iac@jetro.go.jp

<http://www.jetro.go.jp/indexj.html>

財団法人日本食肉消費総合センター

TEL：03-3584-0291 FAX：03-3584-6865

E-mail：jmi@jmi.or.jp

日本食肉輸出入協会

TEL：03-3588-1665 FAX：03-3588-0013

## 資料5

平成19年3月22日

### 香港における市場特性調査の概要

#### 1 日本食料理店

##### (1) 状況

- ・香港には、日本食レストランが約1,200店舗ある。  
客単価：600～800HK\$（10,000円～13,000円）程度  
（香港人は、あまりお酒を飲まず、ほとんど料理のみの価格）
- ・豪州和牛の仕入れ価格は、700～800HK\$/kg（11,000～13,000円/kg）程度
- ・香港には、焼肉店が約60店舗あり、そのうち日本式焼肉店が約20店舗ある。客単価：350～400HK\$（6,000～8,000）程度  
（飲み物込み）

##### (2) 日本産和牛の需要

- ・各店舗での聞き取りによると、日本産和牛の輸入を待っており、高級レストランだけでなく、焼肉店でも使用が多くなると思われる。
- ・日本産和牛は、多少値段があがっても、顧客はついてくる。

#### 2 輸入商社（ELITE FRESH FOOD）

##### (1) 状況

- ・生鮮食品の輸入業者
- ・従業員は、事務所、倉庫、配送、加工工場で120人程度
- ・売り上げは年間220百万HK\$（約36億円）程度
- ・高級レストラン、高級ホテル、大手量販店に食肉納入、宅配業務（会員は、富裕層を中心に6,000人）
- ・レストラン4件経営

##### (2) 日本産和牛の需要

- ・日本産和牛は、高級レストラン等で需要があるので、輸入が出来るようになれば、色々とイベントを行いたい、とのこと。

#### 3 日本食品取扱量販店

##### (1) 状況

- ・中・高所得層の購買者を中心とする店舗
- ・日本の商品が多く、日本の食料品の人気が高い。

{牛肉販売例}

- ・豪州産和牛ロイン 180HK\$/100g (2,800円/100g)
- ・豪州産F1 (和牛とブラックアンガス) すき焼き用 133HK\$/100g  
(2,100円/100g)
- ・米国産プライム すき焼き用 58HK\$/100g (900円/100g)
- ・カナダ産 (サーティファイドアンガス) ステーキ 152.38ドル/キロ  
(2,400円/キロ)

(2) 日本産和牛の需要

- ・ 日本産和牛を、販売したいとの意向を持つバイヤーが多い。

#### 4 マカオ

(1) 状況

- ・ マカオは、香港と同様、中国の特別行政区であるが、輸入の実態に関しては、遅れている印象が強い。基本的に、日本からマカオに直送されるものはほとんどなく、香港で荷卸されたものが、マカオに運ばれ、再度食品検査及び通関が行われる。
- ・ マカオのホテルは、全体で16,000部屋あるが、建築中のホテルもあり、まだまだ増えている。

(2) 日本産和牛の需要

- ・ マカオでの日本産和牛の使用希望は多く、ホテル等での需要は大いに期待できる。日本料理店での聞き取りによると、香港が、輸入可能となれば、時間を空けずに、マカオも解禁されるのではないかとの声も聞かれた。

#### 5 総括

(1) 日本産和牛の需要

外食産業を中心に日本食に対する関心が非常に高く、特に日本産牛肉に対する需要が大きいため、輸入解禁後はかなりの数量の販売が見込まれる。価格については、豪州産和牛の2割増し程度で販売可能ではないかとするところが多い。

(2) 課題

・ 格付け知識

香港のユーザーは、枝肉歩留まりと肉質の格付けの違いを認識しておらず、使用したい和牛肉の投球を尋ねると、一律に「A4クラス」という回答が多い。このため、輸入解禁後、A4のみに注文が集中してしまう恐れが高い。

- 歩留まり

香港の消費者が、肉の脂身を嫌っているため、脂肪部分を除去して販売している。また、脂肪部分の重量分が価格に転嫁されているとの意識もあり、赤身だけの販売を希望されてしまう。味わいを増すためには、調理の際に脂肪は必要であり、脂肪を付けた状態で販売出来るよう、ユーザーに調理方法等を説明し、理解してもらう必要がある。

香港における市場特性調査に係る調査員・調査先

調査員

	氏名	勤務先等・所属
1	伊藤 房雄	東北大学大学院 農学研究科助教授
2	工藤 裕治	JA全農ミートフーズ(株) 事業企画部事業企画課課長
3	知念 貴明	JA全農ミートフーズ(株) 西日本営業本部 営業部 大阪出張所
4	村田 定治	伊藤ハム(株) 食肉事業本部 管理統括部部長
5	有井 康	スターゼン(株) 海外本部 海外開発部長
6	梅崎 仁	丸紅(株) 畜産部 畜産第一課
7	益森 信治	(財)日本食肉消費総合センター 普及啓発部長

調査先等

月日	調査先等	対応者
3月5日(月)	(成田10:50-香港15:05 CX501便) 18:00 崇光(香港)百貨店22F 日本食レストラン「和三味」 20:00 崇光(香港)百貨店B2F 食品売り場	八木シェフ
3月6日(火)	10:00 ELITEFRESH FOOD (輸入商社) 12:00 ELITE社倉庫 13:00 ELITE社直営 日本食レストラン「なだ万」 Shangri-la 内 Hotel 14:45 fentons gourmet ELITE社 販売先 小売店 15:30 ELITE社直営 ステーキレストラン 「MR. STEAK」 16:00 Engroup 日本式焼肉、しゃぶしゃぶ 19:00 日本式焼肉店「伊呂波」	Jhon kwong社長 Melanie kwong(社長の妹)  サービスマネージャー鈴木  マネージャー Ken Chow  Peten Ng社長、 又吉真由美(社長夫人)沖縄出身  シェフ 山本一郎
3月7日(水)	(マカオ) 10:15 日本食品輸入業者「新合記食品」 11:30 日本食料理店「味蔵」 12:30 「WYNN」ホテル 日本食料理店 13:00 リスポアホテル 日本食料理店 16:15 ジュトロ香港事務所 17:00 City super 18:00 日本食料理店「あげ半」	Tommy Hong社長  シェフ西山  Michael Au(駐店経理)  船木所長、粕谷  宮越コンサルタント、Ricky(バイヤー)  安部社長
3月8日(木)	9:30 日本式焼肉店「盛八」 10:00 日本資本大手量販店 ユニー ジャスコ (香港15:15成田20:05 CX500便)	K.L.Yip, Peggy Cheung(共同経営者) JonathanChiu(料理長)

## 産地輸出協議会の概要について

1 開催日：平成 19 年 2 月 26 日（月）～ 2 月 27 日（火）

2 参加者：別紙のとおり

3 行程：

第 1 日目 対米輸出牛肉指定農場見学

（ 1 ）有限会社ダイユー第 1 農場

（ 2 ）安楽保治農場

第 2 日目

（ 1 ）対米食肉処理施設等見学

サンキョーミート 有明ミート第二工場

南九州畜産興業株式会社 末吉と畜場（ナンチク）

（ 2 ）産地輸出協議会意見交換会（於：ナンチク会議室）

4 概要

対米輸出牛肉指定農場見学

ナンチク向けに黒毛和牛を出荷している肥育農場を見学。

（ 1 ）有限会社ダイユー第 1 農場（鹿児島県曾於市末吉町）

当農場は黒毛和種約 2,000 頭を飼養し、曾於地区の中で最大規模の肥育農場。年間出荷頭数は約 2,100 頭でこのうち約半数をナンチクへ出荷。

（ 2 ）安楽保治農場（鹿児島県曾於市末吉町）

当農場は黒毛和種（肥育 150 頭、繁殖雌牛 16 頭）を飼養し、曾於地区では中堅規模の家族経営農場。出荷先は全てナンチク。

対米食肉処理施設等見学

（ 1 ）サンキョーミート株式会社

当該施設は、平成 14 年 12 月に米国向け牛肉輸出施設に認定され、平成 18 年 4 月にカナダ向け牛肉輸出施設に認定された。対米向け牛肉輸出の実績は、2006 年 4 月～ 2007 年 2 月の間に 25.3 トンを輸出。

（ 2 ）南九州畜産興業株式会社（ナンチク）

当該施設は、平成 2 年 8 月に米国向け牛肉輸出施設に認定された。対米向けと畜頭数は現在約 40 頭 / 月。

意見交換会概要

サンキョーミート及びナンチクから施設の概要について紹介。輸出に取り組む上での課題やメリットなどを中心に、参加者による意見交換を実施。主な意見は以下のとおり。

### 集荷段階

- ・輸出量の確保が課題となっており、特定のグレードの牛肉を安定的に出荷できるようなローテーションの農家編成など、対米向けを全面に出した生産体制の確立が必要。
- ・米国向けに輸出を行うことで、出荷農家の生産意欲につながっている。

### 施設段階

- ・対米輸出は加工施設の整備、維持管理に手間がかかる。
- ・衛生管理のためのチームを組んで、H A C C Pの責任者を置き、現場の担当者に意識を浸透させることが重要。意識を徹底させることが大変。
- ・米国側の査察の際に、早急な改善の指摘を受けることがあり、そうしたことへの対応も対米施設を維持する上で難しい部分。
- ・検査員とコミュニケーションを十分とることが重要。
- ・施設においては、結露対策に費やすコストが大きい。
- ・輸出用の肉に直接検印しているが、この作業に非常に時間を要しており、輸出量を増やしていくためにも、パッキング後にシールをすること等で代替できないか。
- ・米国向け輸出認定施設ということを国内のユーザーに対してアピールできる。
- ・対米認定取得の結果、従業員の衛生意識が向上し、実際に、細菌数や日持ちの面などで、製品の品質が向上。顧客からの製品に対するクレームも減少。

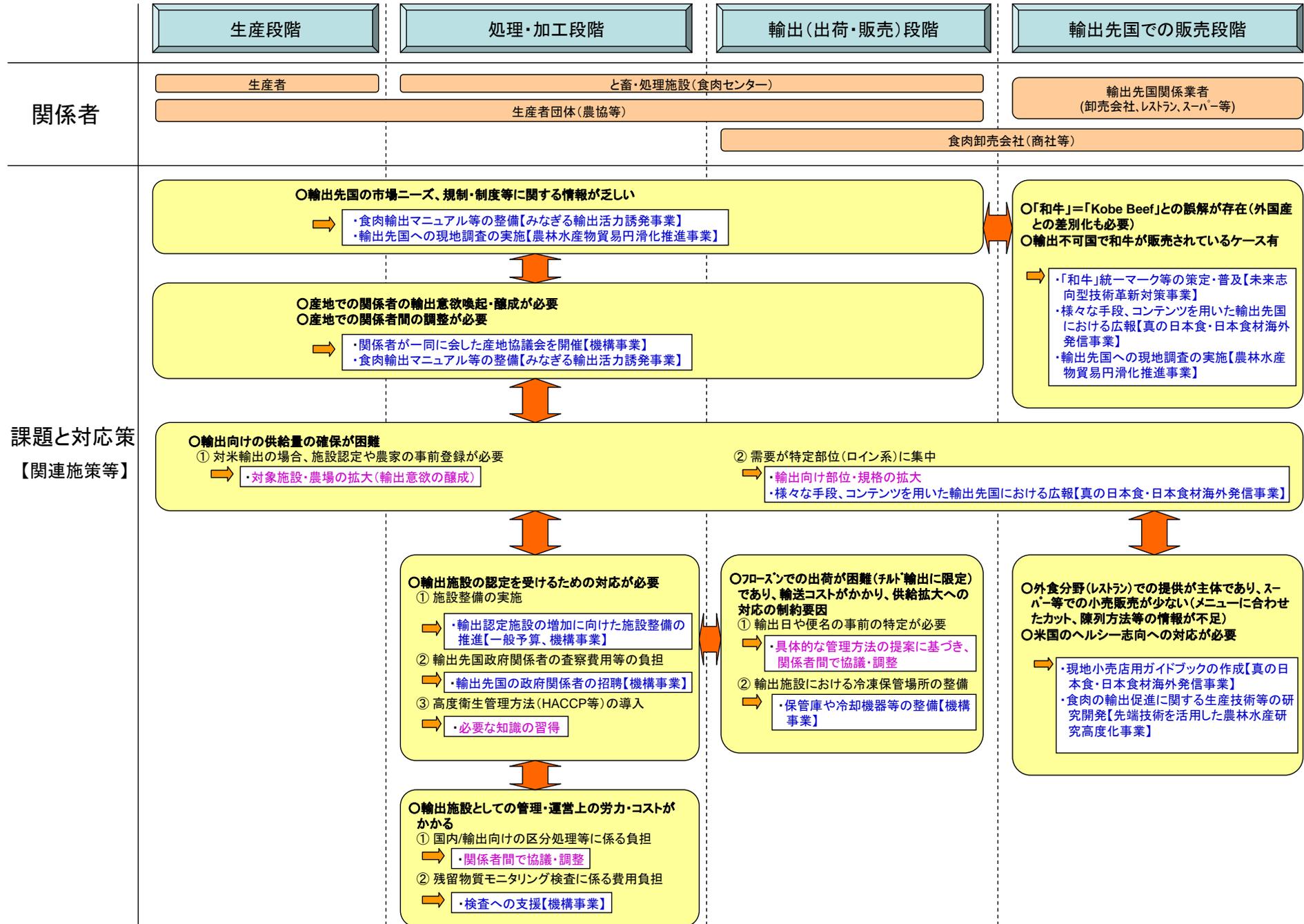
### 出荷、販売段階

- ・現在、冷蔵肉を空輸で輸出しており、輸送コストが非常に大きい。輸送費単価を下げるためにも、フローズンでの輸出を行いたい。
- ・現在、レストランへのステーキ用としてロイン系中心に輸出しているが、スーパー向けに低級部位を使ってもらえるよう進めている。
- ・料理法もあわせてPRするなど、フルセット輸出を伸ばすよう取り組みを進めている。
- ・米国市場はまだ開拓の余地はあり、集荷体制の強化等で輸出量はまだ伸びると思われる。
- ・今後、アジアもオープンすれば期待できる市場と考えている。

その他、農林水産省より、2月15日付けで厚生労働省から地方自治体宛に香港向け牛肉輸出施設認定要綱が発出されたことを紹介。

また、事務局より、3月5日～8日に、香港で日本産食肉の市場調査を行うことを紹介。

# 日本産牛肉の輸出促進を図っていく上での課題と対応策について(案)



(別紙)

## 対香港輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱

### 1 目的

この要綱は、香港に輸出する食肉（以下「対香港輸出食肉」という。）を取り扱おうとすると畜場及び食肉処理場（以下「と畜場等」という。）について、厚生労働省がその施設・設備、とさつ・解体及び分割の方法、施設等の衛生管理、食肉検査体制等を審査し、香港に食肉を輸出することが可能だと畜場等として認定するための手続を定めるものとする。

### 2 要旨

- (1) 対香港輸出食肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者（以下「設置者」という。）は、あらかじめ当該施設を管轄する都道府県知事又は保健所を設置する市の市長（以下「都道府県知事等」という。）を経由して、本要綱で定める食肉衛生及び家畜衛生に係る要件を満たしていることを示す資料を添付して厚生労働省医薬食品局食品安全部長に申請する。
- (2) 都道府県知事等は、提出に当たり、副申とともに申請と畜場等における都道府県又は保健所を設置する市（以下「都道府県市」という。）の検査体制に関する資料を添付するものとする。
- (3) 厚生労働省医薬食品局食品安全部長は、申請と畜場等に係る要件及び都道府県市の検査体制について書類審査及び現地調査の上、本要綱で定める要件を満たしていると確認した場合は、その旨を都道府県知事等を通じ設置者に通知するとともに、香港食物環境衛生署に通知する。
- (4) 香港食物環境衛生署に通知後、認定されたと畜場等でとさつ・解体から分割までが一貫して行われ、かつ、衛生証明書を添付された30ヶ月齢未満の牛由来である骨なし食肉は、香港食物環境衛生署により、輸入が認められる。

### 3 認定の要件

対香港輸出食肉を取り扱うと畜場等は、次の要件を満たさなければならない。

#### (1) 食肉衛生関係

##### ア と畜場等関係

- (ア) と畜場等は、対香港輸出食肉の種類以外の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と完全に区画されていること。
- (イ) 食肉処理場はと畜場に併設され、とさつ・解体から分割まで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・材質基準」に適合するものであること。
- (エ) とさつ・解体及び分割の取扱いは、別添2「衛生管理基準」に適合して行われること。
- (オ) (エ)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。

(カ) 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 大腸菌の検査」及び「第3 HACCPシステムを用いた自主衛生管理」を実施すること。

#### イ 食肉検査関係

(ア) 厚生労働省があらかじめ都道府県知事等の推薦を受けて対香港輸出食肉を検査する検査員として指名したと畜検査員（以下「指名検査員」という。）によって、別に定める方法により、当該と畜場等でとさつ・解体及び分割されるすべての獣畜及び食肉についての検査が実施されていること。

(イ) BSE検査によりBSEに罹患していない又はそのおそれがないことを確認すること。

(ウ) 指名検査員により、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。

(エ) 別添3のうち、第1から第3までが適正に実施されているか検証するため、「第4 行政機関による検証」を実施すること。

(オ) 別添4「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実施されていること。

#### (2) 家畜衛生関係

ア と畜場は、香港食品検査庁が牛疫又は口蹄疫の汚染地域と指定した地域（以下「牛疫等汚染地域」という。）で生産され、若しくは飼養され、又は船舶等による輸送によりこれらの汚染地域に寄港若しくは陸揚げされた動物を受け入れていないこと。

イ 食肉処理場は、牛疫等汚染地域で生産された反芻類及び豚由来の肉又は他の生産物並びに牛疫又は口蹄疫の清浄地域産の肉又は他の生産物であって、牛疫等汚染地域を経由して輸送されたもの（原産国政府により封印された容器に収容されたものを除く。）を受け入れていないこと。

ウ 食肉処理場に搬入される食肉は、我が国で生産、飼養された動物由来であり、かつ牛疫等汚染地域に存在したことがないこと。

エ 個体識別番号により生産農場まで遡れる牛由来であること。

オ 当該と畜場等で処理された食肉は、当該と畜場等以外で処理された食肉との混合又は接触を防止する方法により処理、貯蔵及び輸送されること。

### 4 認定等の手続

#### (1) と畜場等の設置者の申請手続

対香港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場合、と畜場等の設置者は、と畜場にあつては別紙様式1により、食肉処理場にあつては別紙様式2により当該と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長及び都道府県知事等を経由して厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて関係資料を添付して申請する。

## (2) 都道府県市の提出手続

対香港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畜場等の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医薬食品局食品安全部長あて提出する。

## (3) 審査

厚生労働省は、申請書等について書類審査を行い、問題がないと判断された場合は、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課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。

## (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、設備等が本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、当該と畜場等を香港に食肉を輸出可能なと畜場等と認定し（以下「認定と畜場等」という。）、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、香港食物環境衛生署あて通知する。

### 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、都道府県知事等から推薦されたと畜検査員により、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、当該と畜検査員を香港向け認定と畜場等の指名検査員として指名し、併せて指名検査員のうち1名を対香港食肉輸出証明書の署名者として指名し、各と畜場等毎にリストを作成して都道府県知事等あてに通知する。

## 5 認定後の事務等

### (1) 検査申請

認定と畜場等において、食肉を香港に輸出するために獣畜をとさつ・解体及び分割しようとする者は、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による申請書を管轄する食肉衛生検査所長にあらかじめ提出する。

### (2) 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発給等

ア 厚生労働省は検査に合格した食肉に対して、当該食肉の輸出時に別紙様式5による食肉衛生証明書を発行する。

イ 当該証明書は、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に保管する。

ウ 申請者は、食肉の輸出に当たり証明書の原本を当該食肉に付して輸出するものとする。さらに、船荷証券(bill of landing)、マニフェスト(shipping manifest)等の船積書類には、「Product Meets Requirements for Hong Kong（製品は香港向け輸出条件を満たす。）」の記載を行うとともに、製品名と製品の数重量を明示する。

### (3) 検査結果及び輸出量の報告

都道府県市は毎月10日までに前月分の検査結果等を認定と畜場等毎に別紙様

式6により当該と畜場等がある地域を管轄する地方厚生局（以下「地方厚生局」という。）あて報告する。

(4) 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省は、地方厚生局食品衛生課の輸出食肉検査担当官を月1回以上認定と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、査察等を実施する。

ア 査察内容

輸出食肉検査担当官は、前記3並びに5の(1)及び(2)が適正に実施されていることの確認を行う。

イ 措置

厚生労働省は査察の結果、上記内容が適正に実施されていないと判断した場合は、次の措置を採ることとする。

(ア) 改善指導

(イ) 認定の取消し

(ウ) 輸出証明書発行の停止

(エ) 検査員の指名の取消し

(5) 変更の届出

ア と畜場等の設置者は4の(1)に規定する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市の上記を承を得るものとし、変更後、都道府県市は遅滞なく当該変更の内容及び年月日を厚生労働省に報告する。

イ 都道府県市は4の(2)に規定する検査体制等を変更しようとするときは、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に報告する。

## 別表

と畜場等におけるマニュアル

ア 給水・給湯の管理マニュアル

イ 排水処理マニュアル

ウ 廃棄物処理マニュアル

エ そ族・昆虫防除マニュアル

オ 消毒剤等管理マニュアル

(別紙様式1 と畜場設置者申請様式)

年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

申請者 住所  
氏名 印  
法人にあってはその所在地、名称、及び  
代表者氏名

対香港輸出と畜場認定申請書

対香港輸出食肉を取り扱うと畜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 と畜場の所在地及び名称
- 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

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 施設の立面図
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図
- キ 汚水処理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要
- ケ 設備・機械等の仕様書

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要
- イ 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) そ族・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) その他参考資料

- ア 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
- イ 処理する獣畜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

- ア 標準作業手順書に関する文書及び記録
- イ 大腸菌検査に関する文書及び記録
- ウ HACCP計画に関する文書及び記録

(別紙様式2 食肉処理場設置者申請様式)

年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

申請者 住所  
氏名 印  
法人にあつてはその名称、所在地、及び  
代表者氏名

対香港輸出食肉処理場認定申請書

対香港輸出食肉を取り扱う食肉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 食肉処理場の所在地及び名称
- 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

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 施設の立面図
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図
- キ 汚水処理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要
- ケ 設備・機械等の仕様書

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要
- イ 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) そ族・昆虫防除マニュアル
  - (カ) 消毒剤等管理マニュアル
  - (キ) 分割処理作業マニュアル

(3) その他参考資料

- ア 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
- イ 処理する獣畜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

- ア 標準作業手順書に関する文書及び記録
- イ 大腸菌検査に関する文書及び記録
- ウ HACCP計画に関する文書及び記録

(別紙様式3 都道府縣市申請様式)

年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

都道府県知事市長名

対香港輸出食肉の取扱いについて

別添のとおり、と畜場及び食肉処理場設置者から対香港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、当該と畜場及び食肉処理場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 食肉衛生検査所の概要
- 2 組織
- 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の氏名及び証明書の署名者として推薦する者の氏名
- 4 その他参考資料

(別紙様式4 検査申請書様式)

年 月 日

都道府県知事

殿

保健所設置市長

申請者 住所  
氏名 印  
法人にあつてはその名称、所在地、及び  
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

対香港輸出食肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

(1) とさつし ようとする 年月日	(2) と 体 番 号	(3) 獣畜の 種 類	(4) 性別	(5) 品 種	(6) 年 齢	(7) 毛 色	(8) 特 徴	(9) 産 地	(10) 生産者 氏 名

- (11) 販売先住所・氏名
- (12) と畜場及び食肉処理場名称
- (13) 仕向け地
- (14) 積み荷記号

(別紙様式5 食肉衛生証明書様式)

STANDARD FORM AUTHORIZED  
BY THE MINISTRY OF HEALTH,  
LABOUR AND WELFARE OF JAPAN

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF  
CHILLED/FROZEN BEEF AND BOVINE PRODUCTS  
FROM JAPAN TO HONG KONG

No. : .....

DATE : .....  
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Number of packages)	(Net weight of consignment)	(Identification number of cattle)
(Consignor)	(Consignor Address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of products

Name	Est. No.	Address
(Slaughterhouse)		
(Cutting plant)		
(others)		

Date of Slaughter : .....

Date of Production : .....

Storage and Transport Temperature (°C) :

I hereby certify that:

- 1) The meat is derived from animals which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic diseases and not under any restrictive measures.
- 2) The meat is derived from animals which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases at time of slaughter and the meat must be derived from animals tested for BSE with negative results.
- 3) The meat is derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at the designated establishments which were designated by the food safety authorities of Japan for export to Hong Kong and was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The meat is derived from animals which were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity or to a pithing process.
- 5) The meat is derived from animals which have been subjected to testing programmes for harmful organisms, veterinary drug residues and other toxic substances administered by the food safety authorities of Japan. The results of the tests meet the performance standards and have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substances that could be harmful to human health.
- 6) The bovine meat and meat products comprised boneless skeletal muscle cuts and were derived from animals less than 30 months of age, and do not contain, and have not commingled with tissue from the skull, including brain, eyes and trigeminal ganglia, tonsils, spinal cord, dorsal root ganglia and any part of the intestine, all of which have been removed from the carcass in a hygienic manner. The products do not include diaphragm, head or cheek meat, trimmings from the vertebral column, mechanically separated meat or product from advanced meat recovery systems.
- 7) The meat was packed and transported under hygienic conditions.
- 8) Product Meets "Export Requirements for Beef to be Exported to Hong Kong from Japan".

Signature : .....

Name of meat inspector : .....

Official Title : .....

(Name of prefecture or city) : .....

(別紙様式6 報告様式)

年 月 日

〇〇厚生局長 殿

都道府県市衛生主管部局長

対香港輸出食肉検査の報告について

対香港輸出食肉の検査（ 月分）について、発行した証明書の写しを添えて下記のとおり報告します。

記

- 1 認定と畜場等の名称
- 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 残留物質モニタリングについて
  - (1) 検査結果
  - (2) 措置
- 7 輸出数量

## 別添1 施設・設備等の構造・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。

### 第2 施設・設備の構造・材質

#### 1 生体取扱施設（牛に限る。）

##### (1) 一般事項

生体取扱施設は、けい留所、生体検査所及び隔離所を有すること。

また、牛以外の獣畜に係る施設とは区画され、以下の条件を具備すること。

##### ア 給水・給湯設備

- (ア) 飲用適の水を十分に、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設けること。
- (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、耐蝕性材料を用い、内部は清掃しやすい構造であること。
- (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設けられていること。
- (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設けられていること。
- (キ) 飲用不適の水の配管は、事故による飲用適の水の汚染を防止するため、飲用適の水の配管と交差せず物理的に分離されていること。

##### イ 床、屋根

- (ア) 床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、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。

ウ けい留所は牛専用に1日のとさつ・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。

エ 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設けられており、照度は110ルクス以上であること。

オ 隔離所には、隔離された獣畜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。

## 2 とさつ・解体施設（牛に限る。）

### (1) 一般事項

とさつ・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、牛以外の獣畜の処理に係る施設との間には隔壁が設けられ、かつ次の要件を具備すること。

#### ア 床、内壁、天井等

(ア) 床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、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) 内壁は、すき間がなくその表面が平滑で不浸透性、耐蝕性材料が用いられていること。

(ウ) 施設の天井は、適当な高さを設け、平滑で不浸透性、耐蝕性の構造及び材料であること。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施されていること。

(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) 窓は、床面から0.9m以上の高さに設け、窓枠は衛生保持のため、約45°の傾斜を有するものであること。

(キ) 施設の出入り口は、耐蝕性材料で自動閉鎖式の扉を設け、扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。また、と体、製品との接触を防ぐため、十分な幅を設けること。

#### イ 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を採ること。

#### ウ 給水・給湯設備

1 生体取扱施設(1)に同じ。

#### エ 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設けられていること。

(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。

#### オ 器具洗浄・消毒室

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

#### カ ねずみ・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設けられていること。

#### キ 手洗所

(ア) 各手洗所には、手及び腕の洗浄用に給水・給湯設備及びステンレス等耐久性材質（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。

#### ク 更衣室及び便所

(ア) 更衣室、手洗所及び便所は、従業員の数に応じた十分な数及び大きさで便利な場所に位置し、清潔であること。また、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。

(イ) 食肉処理施設と共用であっても差し支えないものとする。

### (2) 個別事項

ア 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、獣畜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、他のと体等への汚染防止のための設備が

設けられていること。

(ウ) 放血区域には、と体が床に接触しないよう4.9 m以上の高さの放血用レールが設けられていること。

(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、3.4 m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3.8 m以上の高さであること。

(オ) 外皮の剥皮を行う場所には、剥皮の際他のと体等への汚染防止のための設備が設けられていること。

(カ) 内臓運搬具の消毒場所が設けられていること。

(キ) 枝肉の洗浄場所及び洗浄設備が設け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、次の要件を具備すること。

① 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設け、これらの洗浄・消毒用に給水・給湯設備が備えられていること。

② 手、検査用器具の洗浄・消毒用の給水・給湯設備が設けられていること。

③ 保留用レールが設けられていること。

④ 背割後の枝肉の最終検査を行う適当な大きさの室又は場所が設けられていること。

イ 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、次の要件を具備すること。

(ア) 胃洗浄装置、腸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。

ウ 外皮保管室は、外皮の移動の際にと体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。

エ 枝肉冷蔵室は枝肉の製品検査が可能な広さを有し、次の要件を具備すること。

(ア) レールは、枝肉が床に接触しないよう3.4 m以上の高さを有し、壁、機械設備との間に0.6 m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。

### 3 食肉処理施設（牛に限る。）

#### (1) 一般事項

食肉処理施設は、牛専用の室又は場所を有し、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 とさつ・解体施設(1) 一般事項と同様の要件を具備すること。

#### (2) 個別事項

ア 枝肉から部分肉まで処理する場所は、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く、室内を低温（10℃又は15℃以下）に保持できる冷却装置が設けられていること。

イ 製品保管用の専用の冷蔵庫を設けること。

ウ 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。

#### 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・解体施設及び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・解体施設及び食肉処理施設に設けられており、不浸透性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、不浸透性材料で作られた汚臭汚液が洩れない構造であること。

(3) 汚物、雑廃棄物を処理するために、焼却設備が設けられていること。

### 第3 機械・器具の構造・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、次の要件を具備すること。

#### 1 一般事項

(1) 内臓検査テーブル等食肉・食用内臓が接触する部分の材質は、すべて18-8ステンレススチール等の耐蝕性金属又は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、鞘は耐蝕性金属その他不浸透性材料であること。

(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・消毒の容易なものであること。

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

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

#### 2 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、臨時補修すること。
- (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・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、随時清掃を行うこと。
- (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随時清掃を行うこと。
- (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

飲用適の水の供給を確保するために、次により使用水の管理を行うこと。

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、年2回以上水質検査を行い、その成績書を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。
- (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、飲用不適とされた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) 水道水以外の水の使用に当たっては、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・消毒に用いる温湯は、飲用適の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およそ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及び血液等は、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・解体施設において、獣畜のとさつ・解体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で焼却し、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) 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) 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とし、製品を冷蔵庫又は冷凍庫に保管する場合には、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) 冷蔵庫への搬入は、枝肉洗浄水の水切りを十分行った上でを行い、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。
- (4) 冷蔵庫及び冷凍庫の扉の開閉は、迅速に行い、かつ、必要最小限に止めること。

## 6 消毒剤等

### (1) 使用消毒剤等の承認

と畜場及び食肉処理場の設置者は、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

- ア 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。
- イ 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・管理簿を作成して、記録すること。

## 7 そ族・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、ねずみ、昆虫等の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・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うえ、「そ族・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) 駆除実施区域については、食肉への薬剤の汚染を防止すること。

## 第2 衛生的なとさつ・解体及び分割等

### 1 生体取扱施設及びとさつ・解体施設における設備の維持管理及び衛生保持

- (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、認定施設内においてとさつ・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、衛生的状態を保持すること。
- (5) とさつ前に、圧縮空気若しくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンピ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体、内臓等を汚染しないように衛生的な処理を行うこと。
- (7) とさつ放血は、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、頭部、せき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。

ア 角の除去に当たっては、角は起部の皮膚と共に除去し、はく皮後、皮膚が頭部に残ることによる頭部の汚染を避けること。

イ 頭部のはく皮に当たっては、頭部及び頸部の汚染を避け、はく皮した頭部は、他のと体、床、機械器具を接触させないこと。

ウ 頭部の切断に当たっては、食道を結さつし胃内容物による汚染を防止すること。

エ 頭部の洗浄に当たっては、洗浄水による他の頭部やと体への汚染を防止すること。

オ 頭部のはく皮に用いるナイフ、その他器具は、1頭毎に洗浄消毒すること。

カ と体のはく皮時には、獣毛による汚染を防止すること。

キ はく皮したと体が隣接すると体の皮膚、皮による汚染を防止するため、と体間に十分な距離を保持すること。

ク 乳房は、その内容物によりと体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。

ケ と体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、検査員の監督の下で乳、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。

コ 内臓摘出時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。

サ 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体が汚染しないように摘出するとともに、内臓内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。

シ 枝肉が内臓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、検査員の監督の下で汚物を迅速に除去すること。

ス 脳、眼、三叉神経節を含む頭蓋、扁桃、脊髄、せき柱（背根神経節を含む）、腸全体を衛生的に除去すること。ただし、香港向けと体から衛生的に除去された腸については、国内向けに処理をすることができる。

セ 背割りを行う場合には、30ヶ月齢以上のと体について、色分けされた専用の背割り器具を使用すること。

ソ 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。

タ 背割りを行う場合には、頸部と床との接触を防ぐとともに、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必ず行うこと。

チ 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、必ずと体検査が終了して合格と判明した後に行うこと。

ツ 脊髄の除去については、30ヶ月以上のと体について、色分けされた専用の

除去器具を使用すること。

- (9) 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すること。
- (10) 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。
- (11) 解体処理室内に汚物用容器を備え、汚物等を収納し室内を清潔に保つこと。
- (12) 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。
- (13) 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実行すること。
- (14) 特定危険部位に接触した器具はその都度、洗浄・消毒措置等を行うこと。
- (15) 香港輸出用の枝肉にそれ以外の枝肉が混入しないよう枝肉を冷蔵、保管すること。

## 2 食肉処理施設における設備の維持管理及び衛生保持

- (1) 香港向けに処理される食肉は、骨格筋（横隔膜、頬肉、機械的回収肉を除く。）を分割したものであって、骨を完全に除去すること。
- (2) 脳、眼、三叉神経節を含む頭蓋、扁桃、脊髄、せき柱（背根神経節を含む）、腸全体を衛生的に除去すること。ただし、香港向けと体から衛生的に除去された腸については、国内向けに処理することができる。
- (3) 30ヶ月齢以上の枝肉の脱骨及びカット作業等は香港輸出食肉の作業終了後に行うこと。
- (4) 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を専用のものを用いること。
- (5) せき柱の除去、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。
- (6) せき柱に付着した食肉を機械的に分離・回収する設備を使用しないこと。
- (7) 給水給湯設備は使用に便利な場所に配置し、使用設備器具、従業員の手指等の洗浄消毒を行うこと。
- (8) 使用した器具は、洗浄消毒後専用の棚等に保管すること。
- (9) 特定危険部位に接触した器具はその都度、洗浄・消毒措置等を行うこと。
- (10) 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。
- (11) 製品の鮮度を維持するために冷房装置等により室内を10℃以下に保持し作業を行うか、当該室温の保持が困難な場合には、室温を15℃以下とし、少なくとも、処理作業中5時間毎に製品に接触する機械器具の表面を洗浄、消毒すること。
- (12) 香港輸出食肉にそれ以外の食肉が混入しないように製品を冷蔵、保管すること。
- (13) 対香港輸出食肉を含む箱の包装は、それ以外を含む包装と区別しており扱い、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。

### 第3 衛生管理体制

#### 1 衛生管理責任者の設置義務

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、健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畜場及び食肉処理施設の衛生管理責任者は、本認定要綱及び検査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

##### (1) 衛生管理責任者による点検

衛生管理責任者は、作業前に施設・設備の洗浄が十分に行われて、作業を開始することが適当であるかどうか点検し、すべ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。

##### (2) 指名検査員による点検

指名検査員は、施設周囲、施設・設備及び器具の洗浄が適正であるか、作業前点検を実施しなければならない。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点検を行わなければならない。

(3) 点検の結果、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。

#### 3 作業中の点検

作業中、指名検査員は、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しなければならない。

### 第4 人道的な獣畜の取扱い及びとさつ

1 けい留場、導入路等は、獣畜に危害を与えないように必要に応じ修理補強を行い、その維持管理に努めること。

2 けい留中の獣畜には給水し、24時間以上けい留する場合は給餌を行うこと。

3 とさつペン室へ獣畜を追い込む際、獣畜に与える刺激や苦痛は最小限なものであること。

4 スタンナーによりとさつ処理を行う際には、1回の打撃で獣畜を無意識の状態にし、以後放血作業まで無意識の状態を保持させること。

5 スタンナーの整備を定期的に行い、その性能を保持すること。

6 スタンナーには安全装置を設けるとともに、使用に当たっては検査員、作業員に

危害を与えないよう取り扱うこと。

- 7 非人道的な処理として、検査員に指摘された場合は、その指示に従い処理方法を改善すること。

## 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 認定施設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）（以下「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) 認定施設は、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。また、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。

(2) 認定施設は、本基準にしたがってSSOPの記載通りに実施し、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) 認定施設は、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) 認定施設は、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) 認定施設は、SSOPの手順を遵守すること。

(2) 認定施設は、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

認定施設は、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) 認定施設又は指名検査員等が、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、認定施設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。

ア 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

イ 機械、器具等を衛生的な状態へ回復するための手順

ウ 食肉の汚染等の再発防止のためのSSOPの適切な改訂

エ その他必要な措置

#### 6 記録

(1) 認定施設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、指名検査員等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日間は認定施設内に保管し、それ以後は、指名検査員等がその要請から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。

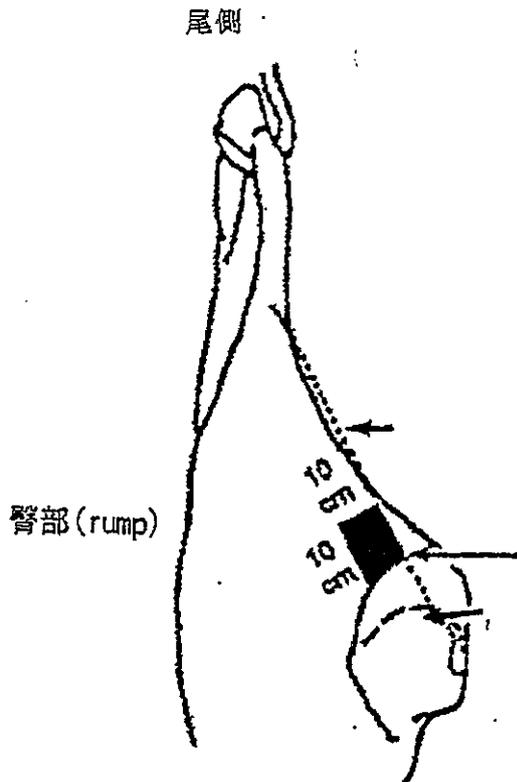
## 第2 大腸菌の検査

- 1 認定施設は、以下に定めるような大腸菌 (*Escherichia coli* Biotype 1) の検査を実施すること。
- 2 検体採取方法等
  - (1) 認定施設は、検体採取手順を記載した文書を作成すること。

この手順書には、次の事項を記載すること。また、必要に応じ、指名検査員等が閲覧できること。

    - ア 検体を採取する従業員を指定すること。
    - イ 検体採取場所を定めること。
    - ウ 検体採取における無作為採取方法を定めること。
    - エ 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。
  - (2) 認定施設は、冷蔵庫に搬入後12時間以上経過し、上記に定めた無作為採取方法により選定した枝肉から検体を採取すること。
  - (3) 検体は選定した枝肉 (ともばら flank・胸部 brisket・臀部 rump) の3ヶ所から採取すること。(図1参照)

図1 牛枝肉の大腸菌検査用検体採取地点

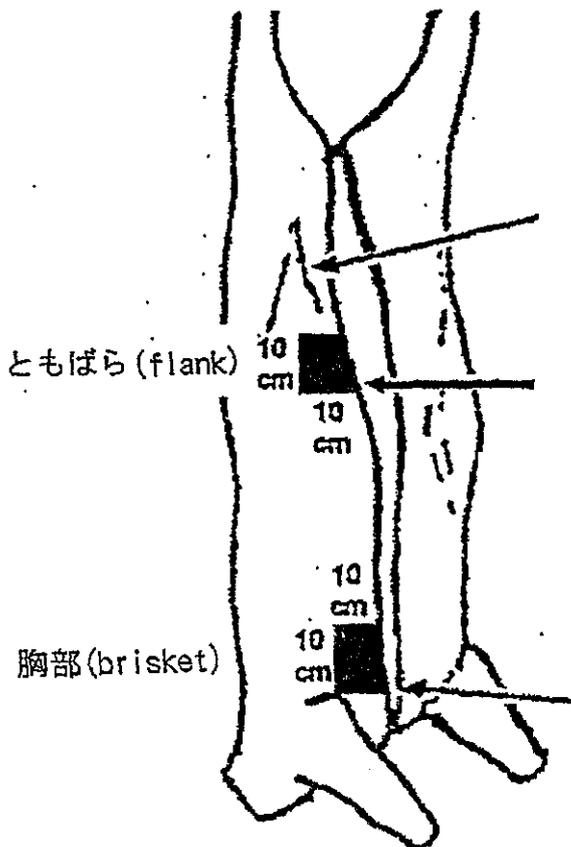


腹側

腎骨背側からアキレス腱に向かって想定した線

もも肉の採取開始点

腎骨の背側部



皮膚のともばら肉の腹側の境界

ともばら肉の腹側の境界線から中線7.5cmまでいったところが、ともばら肉の採取開始点

胸部の検体の採取地点は、肘の位置の中線

- (4) 検体は、牛について少なくとも週1回採取することとし、1週間の処理頭数が300頭以下の場合は1検体を採取し、300頭を超える毎に1検体ずつ追加して採取すること。
- (5) 認定施設は、第3で定めたHACCPシステムを検証する目的で、他の微生物検査等を実施し、指名検査員等が当該検査等が適切な検証手段であると認めた場合は、その検査等に代替してもよいこと。

### 3 検査方法

- (1) 認定施設は、以下に述べたいずれかの定量分析方法で検査すること。
  - ア 国際公認分析化学者協会（AOAC）によって認定された方法（参考1：大腸菌検査法）
  - イ 最確数法（MPN法）（適正なMPN指数の95%信頼区間を満たしていて、外部学術団体によって評価試験が実施されていること。）

### 4 検査結果の記録

- (1) 認定施設は、検査結果を正確に記録し、保管すること。
- (2) 検査結果は、家畜種毎に処理工程管理表（参考2）に記録し、直近13回以上の検査結果が下記の5に定める基準に従っているかどうか評価できるようにすること。
- (3) 検査結果の記録は、1年間保存し、指名検査員等の要請があればいつでも提供すること。

### 5 検査結果及び評価

- (1) 認定施設は検査結果に基づき、以下の評価基準及び表により検査結果を評価すること。
- (2) 評価基準は、国際食品微生物規格（ICMSF / The International Commission on Microbiological Specification for Foods）の3階級法を採用し、以下のように判定すること。
  - ア 直近の検体数（n）13検体中の結果で判断する。
  - イ 合格判定値（m）以下の場合、合格となる。
  - ウ mから条件付き合格判定値（M）までの条件付き合格範囲（m～M）の検体数（c）が3検体までの場合、合格となる。
  - エ m～Mの値を示す検体数が4検体以上の場合、不合格となる。
  - オ M以上の値を示す検体が1検体以上の場合、不合格となる。

表 大腸菌検査結果の評価

動物種	合格判定値 (m)	条件付き合格判定値 (M)	検体数 (n)	条件付き合格範囲の検体数 (c)
去勢牛／未經産牛	陰性 (注)	100 cfu/cm <sup>2</sup>	13	3
経産牛／雄牛	陰性	100 cfu/cm <sup>2</sup>	13	3

(注) 陰性：検出限界値 5 cfu/cm<sup>2</sup> 以下

### (3) 基準に不適合の場合の対応

検査結果が、(2)及び表により合格とならない場合、認定施設における糞便汚染を防ぐための処理工程管理が十分に実施されていないと判断されるため、認定施設は指名検査員等の指導のもと、適切な改善措置をとること。

#### 6 検査等の中止

指名検査員は認定施設において上記の2～4の規定が遵守されていないと認めた場合はと畜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う限り、作業を開始させないこと。

### 参考1：大腸菌検査法 <大腸菌 (E.coli) 測定用プレート法 (AOAC法) >

#### 3Mペトリフィルム大腸菌測定プレートの概要

- 1 使用培地は、バイオレッド胆汁培地 (VRB培地) (赤色) であること。
- 2 グルクロニダーゼ指示薬 (大腸菌を確認) 及びテトラゾリウム指示薬 (大腸菌以外のグラム陰性菌を染色) を含有すること。
- 3 コロニー周囲にガスを発生すること。
- 4 コロニーは青色 (大腸菌により製造されたグルクロニダーゼが指示薬と反応し、青く染色する。) であること。

#### 保管方法

- 1 ホイルパックを開封するまで8℃以下で保管すること。
- 2 開封後は未使用のプレートをアルミパックに戻し、テープで密封すること。
- 3 アルミパックは室温 (25℃以下)、湿度50%以上で保管すること。
- 4 開封後のパックは冷蔵庫に入れないうこと。
- 5 開封後は1ヶ月以内に使用すること。
- 6 オレンジ色又は茶色に変色したプレートは使用しないこと。
- 7 菌の培養したプレートは廃棄方法に注意 (滅菌等) すること。

#### 使用方法

- 1 ペトリフィルムを平らなところに設置する。
- 2 上部フィルムをあげ、下部フィルムの中央部に検体液を1 ml 流す。
- 3 気泡が入らないように上部フィルムをかぶせる。
- 4 スプレッダーの平面部を下にして、注意深く中心部を押し、検体を均一に広げる。
- 5 スプレッダーを離し、プレートをそのままにして、ゲル化するまで1分間待つ。
- 6 透明なフィルムを上にし、 $35 \pm 1^{\circ}\text{C}$   $24 \pm 2$ 時間培養する。

#### 使用上の注意点

- 1 培養器内で、プレートは水平になる場所に設置すること。
- 2 培養後、直ちに大腸菌を計測すること。場合によっては培養時間が24時間以上

必要なときもある。

- 3 培養後、やむを得ず直ちに大腸菌を計測できない場合、24時間以内に計測する場合に限り、冷凍庫に保管しておいてもよい。

#### 判定方法

- 1 ガスの気泡を伴う青いコロニーは、大腸菌と判定できる。
- 2 ガスを発生しない青いコロニーは、大腸菌として算定しないこと。
- 3 コロニーからガス気泡までの距離がコロニー1個の直径より長い場合はそのコロニーは大腸菌として数えないこと。

#### 参考2：処理工程管理表

検体番号	日付	採取時間	検査結果 (cfu/cm <sup>2</sup> )	検査結果 不合格 (注1)	検査結果 条件付き合格 (注2)	直近13検体結果 条件付き合格数 又は不合格数	合否
1	/	:					
2	/	:					
3	/	:					
4	/	:					
5	/	:					
6	/	:					
7	/	:					
8	/	:					
9	/	:					
10	/	:					
11	/	:					
12	/	:					
13	/	:					
14	/	:					
15	/	:					
16	/	:					
17	/	:					

注：1及び2の欄は、「はい」もしくは「いいえ」を記入する。

### 第3 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  
逸脱がおこったとき、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因子を防止し、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、科学的、物理的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（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、これらの起こりうる可能性、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システムのこと
  - (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) 製造工程モニタリング装置  
重要管理点において、処理加工時の条件・状態を示すために用いられる器具又は装置
  - (12) 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  
ア 認定施設は、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因子（以下「危害」という。）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。

イ 危害分析では、当該施設への搬入前、搬入時（とさつ、解体、処理等）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。

ウ 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。

エ 認定施設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に限り）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。

オ 危害の原因となる物質には、以下のものが含まれていること。

- (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) 物理的危険
- (サ) 特定危険部位（せき柱を含む。）

## (2) HACCP計画

ア 認定施設は、認定施設内において製造される食肉（以下「製品」という。）毎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。

イ ただし、複数の異なった製品でも次の(3)で定めた特定及び実施が義務づけられる危害、重要管理点（以下「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。

## (3) HACCP計画の内容

HACCP計画は、次の要件を満たしていること。

ア 危害の原因物質及び危害発生工程毎の防止措置を明示すること。

イ 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及び施設外から持ち込まれる危害の防止を目的とするCCP

ウ 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。

エ 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。

オ 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、下記の3に規定する改善措置を明示すること。

カ 下記の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。

キ 下記4に規定する認定施設による検証の方法及びその実施頻度を明示すること。

#### (4) HACCPへの署名及び日付の記載

ア HACCP計画には、認定施設が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。

イ 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) 下記の4(1)ウに定めた最低年1回のHACCP計画の再評価時

(5) 認定施設が上記2により定めるHACCP計画を作成し、あるいは実施しない場合、もしく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、指名検査員等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。

ア 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

イ 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）

ウ 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。

ア 最低でも次のイ及びウ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。

イ 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。

ウ 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。

エ 下記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、下記5に定める要件に従って記録すること。ま

た、下記4(1)イ(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) 認定施設は、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。

##### ア 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、認定施設は、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、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。

##### イ 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) 下記5(1)ウに定める記録の見直し

##### ウ HACCP計画の再評価

(ア) 認定施設は、最低年1回、及び危害分析に影響を及ぼしたり、HACCP計画を改訂する必要性が生じた際に、HACCP計画の妥当性を再評価すること。

(イ) この改訂とは、原料・その供給源、製品の組成、とさつ・解体・処理加工方法、製造量、従業員、包装、最終製品の流通方法、及び最終製品の用途・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、下記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上記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

ア 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。

イ この変更とは、上記(1)ウ(イ)に定める変更と同様のものである。

#### 5 記録

(1) 認定施設は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。

ア 上記2(1)に定める危害分析に関する文書、その他の補助文書

イ HACCP計画（危害分析、CCP、モニタリング、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

ウ 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。

(3) 認定施設は、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、上記(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、対香港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下記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

ア 認定施設は上記(1)ウの記録を指名検査員等が閲覧できる状態で1年以上保管すること。

イ 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、指名検査員等の要請から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) 指名検査員等による評価

ア 記録、計画及び手順は、指名検査員等に副本を提出し、評価を受けること。

## 6 不適切なHACCPシステム

認定施設が以下の事項に該当する場合、指名検査員等は当該施設のHACCPシステムが不適切と判断し、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。

(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) 施設が上記3に定める改善措置を実施していない場合

(4) 施設が上記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。

(1) 2(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4 指名検査員等による検証

### 1 SSOPの検証

(1) 指名検査員等は、認定施設が作成した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。

- ア SSOPの評価
- イ 毎日の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

## 2 HACCPシステムの検証

(1) 指名検査員等は、施設のHACCP計画が第3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。

- ア HACCP計画の見直し
- 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見直し
- エ 管理基準の見直し
- 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 病原微生物削減達成規格

(1) 指名検査員は、上記2キとして、病原微生物の削減を達成するための規格として製品のサルモネラ検査を実施すること。

(2) 製品のサルモネラ達成規格値（病原微生物削減達成規格値）は下表のとおりとし、検査検体数（n）中、最大許容検体数（c）以上の検体数が達成規格値（サルモネラ陽性率）を超えてはならないこと。

表 サルモネラ達成規格値

製品分類	達成規格値 (サルモネラ 陽性率 a)	検査 検体数 (n)	最大許容 検体数 (c)
去勢牛肉／未經産牛肉	1. 0%	82	1
廃用牛肉／種雄牛肉	2. 7%	58	2

(3) 指名検査員によるサルモネラ検査の実施

- ア 指名検査員は、予告なしに認定施設内の製品を採取し、サルモネラ菌について検査を実施し、達成規格値以下であることを確認すること。
- イ 指名検査員が検査する頻度は、当該施設に対して過去に行われた検査の結果

及び当該施設の検査結果実績に関するその他の情報に基づいて決定すること。

(4) 違反時の対応

ア 指名検査員等は、製品について上記の基準を満たしていないと判断した場合、次の措置をとること。

(ア) 認定施設による基準を満たすための対策を実施させること。

(イ) 製品について次回の検査で同基準を満たしていないと判断された場合、当該施設は製品のHACCP計画の見直しを行うこと。

(ウ) 当該施設が、(イ)の対策を実施していないと指名検査員等により判断された場合、あるいは製品について3度めの検査で同基準を満たしていないと指名検査員等により判断された場合、当該施設が第3で規定した、製品に関する衛生状態の維持管理及び適切なHACCP計画の実施を怠ったと見なし、指名検査員等は検査業務を停止すること。

(エ) 検査業務の停止は、当該施設がHACCPシステムの改善措置及び病原微生物汚染の削減を目的とした対策を詳細に記述した文書を指名検査員等に提出するまで継続すること。

## 別添4 不正の防止基準

### 第1 検印等

#### 1 検印等の承認

##### (1) 検印及び封印シール

都道府県知事等は認定を受けたと畜場等毎に、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）を作成し、厚生労働省医薬食品局食品安全部長にその印影を届け出て、承認を得なければならない。

容器包装の封印シール（別記様式2）についても同様とする。

##### (2) 容器包装に印刷する検査済証

都道府県市は認定を受けたと畜場等毎に、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、厚生労働省医薬食品局食品安全部長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。

#### 2 検印等の保管・管理

(1) 都道府県市は、承認を受けた検印について、その大きさ、形、通し番号、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。

検印を廃棄したり、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) 都道府県市は、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、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・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・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、都道府県市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]



[別記様式2]

JAPAN INSP'D & P'S'D XXXXXXXXX

[別記様式3]



[別記様式4]

- 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 香港向け輸出食肉であること
- (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、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、専用の容器に収納し、着色・着臭等の処理を施し、当日中にすべて施設から搬出すること。

なお、当日中に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。

### 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。