

(別紙)

## 対ミャンマー輸出牛肉の取扱要綱

### 1 目的

本要綱は、ミャンマーに輸出する牛肉（以下「対ミャンマー輸出牛肉」という。）を取り扱おうと畜場及び食肉処理場（以下「と畜場等」という。）の認定並びに食肉衛生証明書の発行の手続等を定めるものである。

### 2 対ミャンマー輸出牛肉を取り扱おうと畜場等の認定

(1) 対ミャンマー輸出牛肉を取り扱おうとすると畜場等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（以下「都道府県知事等」という。）に対し、別紙様式1により、関係書類を添付して申請を行う。

(2) 都道府県知事等は、(1)の申請を受理したときは、次のア～ウ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、当該と畜場等を対ミャンマー輸出牛肉取扱施設として認定し（以下「認定と畜場等」という。）、施設番号を付与の上、別紙様式2により、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長宛て報告する。

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52条に基づく営業許可を有していること

イ と畜場法及び食品衛生法等の関係法規を遵守していること

ウ 食肉処理場は、と畜場に併設され、とさつ・解体から分割まで一貫して行われていること

(3) 厚生労働省は、(2)の報告を受けた場合、当該認定と畜場等を管轄し、食肉衛生証明書の発行を行う食肉衛生検査所又は保健所（以下「証明書発行機関」という。）の名称並びに当該認定と畜場等の施設番号、名称及び所在地を別紙様式3によりミャンマー政府に通知するとともに、係る通知を行った旨を都道府県等に通知する。

(4) (3)の通知の後に、認定と畜場等においてとさつ、解体及び分割され、かつ、4に定める食肉衛生証明書が添付された牛肉は、ミャンマー政府より輸入が認められる。

### 3 対ミャンマー輸出牛肉の要件

(1) 日本において出生し飼養された牛又はと畜前4か月以上日本で飼養された牛由来であること

(2) 常駐獣医師によると畜前検査及びと畜後検査を受け、伝染性疾患に罹患していないことが確認された牛由来であること

(3) 日本の法令に従って、衛生当局の監督下で処理され、かつ、製造及び包装の過程並びに輸出時までの間、汚染されないよう取り扱われたものであること

- (4) 人の健康を害する保存料、添加物又は放射性物質等を含まないものであること
- (5) 日本の法令要件に基づく残留物質及び微生物の検査プログラムに従って製造されたものであること
- (6)  $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で冷凍・保管され、保管期間が製造後1年を超えないものであること

#### 4 食肉衛生証明書の発行

- (1) ミャンマーに牛肉を輸出しようとする者は、証明書発行機関に対し、当該牛肉に係る食肉衛生証明書の発行を申請する。
- (2) 証明書発行機関は、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牛肉について、別紙様式4により食肉衛生証明書を発行する。
- (3) 証明書発行機関は、発行した食肉衛生証明書の原本を申請者に交付するとともに、当該原本の写し及び関係書類を1年間保管する。なお、未記入の食肉衛生証明書様式については、不正等を防止する観点から、適切に管理する。
- (4) ミャンマーに牛肉を輸出しようとする者は、発行された食肉衛生証明書の原本を対ミャンマー輸出牛肉に添付して輸出する。

#### 5 不正防止事項

- (1) 証明書発行機関は、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 対ミャンマー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 対ミャンマー輸出牛肉の梱包（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) 証明書発行機関は、(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

認定と畜場等は、対ミャンマー輸出牛肉の梱包に以下の事項を英文にて表示すること。

- (1) 原産国名
- (2) 牛の個体識別番号
- (3) 認定と畜場等の名称及び施設番号
- (4) と畜年月日 (ddmmyyyy)
- (5) 重量 (kg)

#### 7 変更事項等の報告

- (1) 都道府県等は、2の(1)及び(2)の事項及び関係書類について変更がある場合は、予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こと

と。

- (2) 都道府県等は、認定と畜場等が2の(2)の条件又は対ミャンマー輸出牛肉が3の要件に適合していないことなどにより、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。

(別紙様式1 と畜場設置者等申請様式)

年 月 日

都道府県知事  
保健所設置市長 殿

申請者 住所  
氏名 (印)  
(法人にあつてはその所在地、名称、代表者の氏名)

対ミャンマー輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

対ミャンマー輸出牛肉を取り扱う施設として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 と畜場又は食肉処理場の所在地及び名称 (日本語・英語併記)
- 2 設置者又は営業者の氏名
- 3 施設の現状が確認できる書類 (施設の名称及び所在地、営業者の氏名及び住所、許可年月日、従業員数、施設の組織及び責任体制等)

(別紙様式2 都道府県知事等報告様式)

年 月 日

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長 殿

都道府県知事等名

対ミャンマー輸出牛肉取扱施設の認定について

下記施設を対ミャンマー輸出牛肉を取り扱う施設として認定したので、関係書類を添えて報告いたします。

記

- 1 証明書発行機関の名称（日本語・英語併記）
- 2 と畜場及び食肉処理場の名称、所在地及び施設番号（日本語・英語併記）
- 3 設置者及び営業者の氏名及び住所（法人の場合はその名称及び所在地）
- 4 添付書類
  - (1) 不正防止事項に関する書類
  - (2) 申請者の提出書類の写し

(別紙様式3 認定と畜場等通知様式)

**Slaughterhouse and Cutting/Processing Plant Handling Beef for Export to Myanmar**

Prefecture and City	Issuing Authority

**Authorized Slaughterhouse**

Est No.	Name
Registered Date	Address

**Authorized Cutting/Processing Plant**

Est No.	Name
Registered Date	Address

(別紙様式 4 食肉衛生証明書様式)

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

**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF BEEF  
FROM JAPAN TO THE REPUBLIC OF THE UNION OF MYANMAR**

No. : .....

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

**I. Identification of the products**

(Type of cuts)	
(Number of pieces or package )	(Net weight)
(Exporter)	(Exporter address)
(Consignee)	(Consignee address)

**II. Origin of products**

Name	Est. No.	Address
(Slaughterhouse)		
(Cutting/Processing plant)		

Date of slaughter : ..... Date of production : .....

Type of package of the meat : .....

I hereby certify that:

- 1) The cattle were born and reared in Japan or have been in Japan for not less than 4 months prior to slaughter.
- 2) The cattle have received ante-mortem and post-mortem inspections and found to be free from infectious and contagious disease by full-time authorized veterinary official of Japan.
- 3) The meat/meat products have been processed in accordance with Japanese regulations and under supervision of official health authority and have been handled in a manner to prevent any contamination during the manufacturing, packaging and until the time of export.
- 4) The meat/meat products do not contain preservatives, additives, radioactive substances or any substances posing a harmful risk to human health.
- 5) The meat/meat products have been produced according to a residue and microbiological sampling program in accordance with regulatory requirements of Japan.

Name of meat inspector: .....

Official title: .....

Signature: .....

Name of prefecture or city: .....

(別紙様式 5 検査済証様式)

