

(別紙)

対アルゼンチン輸出食肉の取扱要綱

(作成日：平成30年6月4日)

1 目的

この要綱は、アルゼンチン向けに輸出する食肉（牛の骨付き又は骨なしの骨格筋に限る。以下「対アルゼンチン輸出食肉」という。）について、アルゼンチンが求める家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）第45条第3項に基づき発行される家畜伝染病予防法施行規則（昭和26年農林水産省令第35号。以下「施行規則」という。）第54条第1項で定める輸出検疫証明書（以下「輸出検疫証明書」という。）の発行手続等を定めるものである。

2 認定の要件

対アルゼンチン輸出食肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場（以下「と畜場等」という。）は、次の要件を満たさなければならない。

- (1) 「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」（平成2年5月24日付け衛乳第35号厚生省生活衛生局長通知）の別紙「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」（以下「対米認定要綱」という。）3（（1）のイの（エ）及び（オ）並びに（2）を除く。）に掲げる事項を満たすと畜場等であること。
- (2) 9に基づく、不正防止対策が実施されていること。
- (3) 別に定める残留物質に関するモニタリングが実施されていること。

3 認定等の手続

(1) と畜場等の設置者の申請手続

対アルゼンチン輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとする と畜場等の設置者（以下「設置者」という。）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又は保健所長及び都道府県知事又は保健所を設置する市の市長（以下「都道府県知事等」という。）を経由して厚生労働省宛て関係資料を添付して申請し、併せて、当該申請書類の副本を当該と畜場等のある地域を管轄する地方厚生局健康福祉部食品衛生課（以下「地方厚生局」という。）宛て提出する。なお、対米認定要綱に基づき、厚生労働省により既に米国に輸出可能なと畜場等として認定されていると畜場等の申請にあつては、別紙様式1及び別紙様式2に掲げる添付書類の添付は不要とする。

(2) 都道府県等の提出手続

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

(3) 審査

厚生労働省は、（１）及び（２）による申請書類について書類審査を行い、特に問題がないと認められた場合は、必要に応じて、厚生労働省の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所又は保健所（以下「食肉衛生検査所等」という。）に派遣し、現地調査を実施する。

（４） と畜場等の認定及び指名検査員の指名

ア と畜場等の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、設備等がこの要綱に規定する要件等を満たしていると認められる場合には、当該と畜場等をアルゼンチンに食肉を輸出可能なと畜場等（以下「認定と畜場等」という。）と認定し、認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知するとともに、アルゼンチン国家農畜産品衛生品質管理機構（以下「SENASA」という。）宛て通知する。

イ 指名検査員の指名

厚生労働省は、書類審査及び現地調査により、都道府県等から推薦されたと畜検査員により、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、当該と畜検査員をアルゼンチン向け認定と畜場等の指名検査員として指名し、と畜場等毎にリストを作成して都道府県等に通知する。

４ 対アルゼンチン輸出食肉の要件

対アルゼンチン輸出食肉は、輸出検疫証明書（別紙様式４）に記載された要件を満たさなければならない。

５ 衛生証明書等の発行

（１） 食肉衛生検査所又は保健所への検査申請

認定と畜場等において、食肉をアルゼンチンに輸出するために牛をとさつ・解体及び分割しようとする者は、と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号）第 7 条に定める検査申請書のほか、別紙様式 5 による申請書をあらかじめ管轄する食肉衛生検査所等に提出する。なお、電子メール又は輸出入・港湾関連情報処理システム（以下「NACCS」という。）により申請を行う場合にあっては、別添「電子メール又は NACCS 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。

（２） 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発給等

ア 食肉衛生検査所等は、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 6 による食肉衛生証明書を発行する。

イ 検査に合格した食肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出し、保管を行う場合であって、食肉衛生証明書の発行時点で荷送人、荷受人又は仕向地が未定である場合には、食肉衛生証明書の該当欄に「×××」と記載の上、再発行が必要である旨を明記して発行し、申請者より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再発行する。

ウ 食肉衛生検査所等は、食肉衛生証明書の原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所等に保管する。

(3) 動物検疫所への輸出検査申請

アルゼンチンへ食肉を輸出しようとする者は、前記4に示す要件を理解した上で、動物検疫所に対し、以下の書面を提出すること。

ア 施行規則第52条第1項に規定する輸出検査申請書

イ (1)に基づき食肉衛生証明書の発行を申請した書面又は電子メールの写し

(4) 食肉衛生証明書の原本の提出

(3)により輸出検査の申請を行った者(以下「申請者」という。)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。

(5) 輸出検疫証明書の交付

ア 動物検疫所は、(3)及び(4)に基づく提出書類等から得られた情報により、アルゼンチン向けに輸出可能なものであることが確認できた食肉に対して輸出検疫証明書を交付する。

イ 動物検疫所は、輸出検疫証明書の原本及び写しを申請者に交付するとともに、当該原本の写し及び関係書類を保管する。

ウ 申請者は、交付された輸出検疫証明書の原本を当該食肉に添付して輸出する。

(6) 食肉衛生証明書等の返納

申請者は、(2)により発行された食肉衛生証明書又は(5)により交付された輸出証明書に係る食肉について、ロットの再構成や封印シールの開封等を行った場合には、速やかに食肉衛生証明書又は輸出検疫証明書をそれぞれの交付機関に返納するものとする。

6 指名検査員の研修等

指名検査員の研修等については、対米認定要綱の5(4)の規定を準用する。

7 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省の現地査察等については、対米認定要綱の5(5)の規定を準用する。この場合において、「前記3並びに5(1)、(2)及び(4)」とあるのは「前記2、5(1)及び(2)並びに6」に読み替えること。

8 変更の届出

と畜場等の申請事項の変更届出に関する手続については、対米認定要綱の5(6)の規定を準用する。

9 不正の防止基準

(1) 検印及び封印シール

ア 食肉衛生検査所等は、検査に合格した枝肉等に押印する検印及び容器包装の封印シールについては、対米認定要綱別添4第1の1(1)に準じた承認を受けたものを使用すること。

イ 食肉衛生検査所等は、検印及び封印シールの保管・管理については、対米認定

要綱別添4第1の2（（1）及び（2）のうち、保管台帳の写しの厚生労働省への届出に係る部分並びに（3）を除く。）に準じた管理をすること。

（2） 輸送コンテナ等の封印

動物検疫所等は、対アルゼンチン輸出食肉を積載した輸送コンテナに、固有の番号を記載し、開封時に破損される封印を施すこと。なお、アルゼンチンまで当該封印を維持できない場合又は輸送コンテナを使用しない場合は、次の方法により封印を行うこと。

アルゼンチンに食肉を輸出しようとする者は、対アルゼンチン輸出食肉が入った容器包装を梱包可能な形にまとめて、他の荷物と区別し、輸送時に破損しない方法を用いて輸送容器（ラップによる包装を含む。）で梱包すること。その上で、動物検疫所等は当該輸送容器に、固有の番号が記され、開封時には破損されるような封印を施すこと。なお、アルゼンチン到着時のアルゼンチン当局による輸入時検査において、輸出から当該検査までの間に、上記封印が破損され、開封されていると見なされた場合、輸入が認められないことがある。

10 表示事項

認定と畜場等は、対アルゼンチン輸出食肉の外包装及び内包装には次の事項をスペイン語で表示すること。なお、外包装の（1）部位名及び（10）製品登録番号については、梱包されている製品全ての内容を表示すること。

- （1） 獣畜の種類及び部位名
- （2） 製造者名及び所在地
- （3） 輸入者名及び所在地
- （4） 原産国名
- （5） 認定番号
- （6） 保存温度及び賞味期限
- （7） 正味重量
- （8） 製造日（カット日）
- （9） ロット番号
- （10） 製品登録番号（輸入者が SENESA のオンライン輸入申請システムに申請することにより付与されるもの。）

(別添)

電子メール又は NACCS 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

(1) 電子メールにより発行申請を行う場合

食肉を輸出しようとする者（以下「輸出者」という。）は、別紙様式 7 に必要事項を記入の上、以下により年度内の輸出計画書を、書面にて対アルゼンチン認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長又は保健所長あてに提出すること。

- ①輸出計画は、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画などを踏まえ、提出時点で作成可能な内容を記載すること。
- ②一つの輸出計画書に、同一の食肉衛生検査所又は保健所で食肉衛生証明書を発行する他の輸出先国・地域向けの輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③輸出先国・地域や輸出する食肉の畜種に追加が生じた場合は、同様式により輸出計画の変更を届け出ること。なお、輸出年月及び数重量に変更が生じた場合にあつては、変更の届出は要しない。

(2) NACCS により発行申請を行う場合

輸出者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されている NACCS 掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

2 食肉衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食肉を輸出しようとする都度、電子メール又は NACCS 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あてに提出すること（その際、発行申請書への代表者印等の押印は要しない。）。なお、電子メールにより発行申請を行う場合であつて、1 (1) の輸出計画書を予め提出していない輸出先国・地域又は畜種の輸出を行う場合は、必要な書類を郵送等により提出すること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

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

(別紙様式1 と畜場設置者申請様式)

年 月 日

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 殿

申請者 住所
氏名 印
法人にあつてはその所在地、名称及び
代表者氏名

対アルゼンチン輸出と畜場認定申請書

対アルゼンチン輸出食肉を取り扱ふ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（法人にあつては法人番号）
- 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

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 殿

申請者 住所
氏名 印
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

対アルゼンチン輸出食肉処理場認定申請書

対アルゼンチン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（法人にあっては法人番号）
- 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 都道府県等申請様式)

年 月 日

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官 殿

都道府県知事等名

対アルゼンチン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アルゼンチン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

Certificate No. _____

CERTIFICACIÓN SANITARIA / HEALTH CERTIFICATE**Para la exportación con destino a la República Argentina de Carnes Bovinas Frescas⁽¹⁾ / For export to the Argentine Republic of Fresh Bovine Meat⁽¹⁾****Nota⁽¹⁾: "Carne bovina fresca" es la carne con o sin hueso del músculo esquelético, no incluye menudencias, recortes ni carne mecánicamente separada / Note⁽¹⁾: "Fresh Bovine Meat" is skeletal muscle meat with or without bone, does not include offal, trimmed and mechanically separated meat.**

País Exportador / Exporting Country:

Autoridad Sanitaria Responsable de la Certificación / Health Certification Competent Authority:

JAPON / JAPAN**ANIMAL QUARANTINE SERVICE, MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES****I. IDENTIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA / PRODUCT IDENTIFICATION**I.1. Especie(Nombre científico) / Species (Scientific name): **Bos taurus**I.2. Origen de los animales / Origin of Animals: **JAPON / JAPAN**I.3. Número de bultos /
Number of packagesI.4. Descripción de la mercadería /
Product descriptionI.5. Fecha de producción /
Date of production

I.6. Marca / Brand

I.7. Lote / Batch

I.8. Peso neto (Kgs.) / Net
weight (kgs)**Totales / Total**

I.9. Temperatura de los productos / Product temperature:

Ambiente		Enfriado		Congelado	
Room		Chilled		Frozen	
temperature					

I.10. Tipo de embalaje / Type of packaging:

I.11. Fecha límite de conservación / Expiration date:

I.12. Código del producto (Código NC) / Product code (HS code):

II. PROCEDENCIA DE LA MERCADERÍA / PRODUCT ORIGIN

II.1. Establecimiento faenador / Slaughterhouse:

Nº. Oficial / Official No.:

Nombre / Name:

Dirección / Address:

País / Country:

II.2. Establecimiento productor / Manufacturing Plant:

Nº. Oficial / Official No.:

Nombre / Name:

Dirección / Address:

País / Country:

II.3. Establecimiento depósito / Warehouse:

Nº. Oficial / Official No.:

Nombre / Name:

Dirección / Address:

País / Country:

II.4. Nombre y dirección del exportador / Name and address of consignor:

III. DESTINO DE LA MERCADERÍA / PRODUCT DESTINATION

III.1. La mercadería se envía desde / Product is dispatched from:

A / To:

III.2. País de tránsito / Transit Country:

III.3. Por el medio de transporte siguiente / By means of the following means of transport:

Avión	Buque	Vagón de ferrocarril	Vehículo de carretera	Otros
Airplane	Ship	Railway wagon	Road vehicle	Other

Identificación: / Identification:

Referencia documental: / Documentary reference:

III.4. Contenedor / Vagón (identificación y N°) / Container/Wagon identification and No.:

Precinto/s / Seal/s:

III.5. Patente del camión / Truck plate:

Precinto/s / Seal/s:

III.6. Nombre y dirección del destinatario / Name and address of consignee:

Certificate No.**CONDICIONES PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNES FRESCAS BOVINAS⁽⁹⁾ / REQUIREMENTS FOR IMPORT OF FRESH BOVINE MEAT⁽⁹⁾**El Veterinario Oficial que suscribe, certifica que: / *The undersigning Official Veterinarian certifies that:***Del País Exportador / About the Exporting Country**

1. Japón cuenta con el reconocimiento de la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE) como país libre de Fiebre Aftosa donde se practica o no la vacunación, siendo esta condición reconocida por el SENASA de la República Argentina. / *Japan was recognized by the WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH (OIE) as a country free from FMD with and without vaccination, and this status was recognized by SENASA of the Argentine Republic.*
2. Japón está reconocido por la OIE como país de Riesgo Insignificante de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB). / *Japan was recognized by the OIE as a country with negligible Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) risk.*
3. Japón cumple con las recomendaciones presentes en el capítulo correspondiente al Código Terrestre para ser considerado libre de Fiebre del Valle del Rift, siendo esta condición reconocida por el SENASA de la República Argentina. / *Japan complies with the recommendations provided in the pertinent chapter of the Terrestrial Code in order to be considered as free from Rift Valley Fever, and this status was recognized by SENASA of the Argentine Republic.*

De las explotaciones de origen de los animales / About the establishments of origin of the animals:

4. Las mismas no fueron objeto de restricción al movimiento de animales por sospecha o confirmación de enfermedades que puedan ser vehiculizadas por la carne fresca según recomendaciones del Código Terrestre, durante TREINTA (30) días anteriores a la faena. / *No restrictions on animal movement were placed in these establishments within the THIRTY (30) days prior to slaughter due to suspicion or confirmation of diseases that may be transmitted by means of fresh meat, according to the recommendations of the Terrestrial Code.*
5. En las mismas no se observó ningún caso de carbunco bacteriano durante los VEINTE (20) días anteriores al sacrificio de los animales. / *No cases of Anthrax were observed in these establishments within the TWENTY (20) days prior to slaughter.*

De los animales de los cuales se obtuvieron las carnes / About the animals from which the meat was obtained:

6. Nacieron y permanecieron hasta su faena en Japón. / *They were born in Japan and have remained there until slaughter.*
7. Fueron faenados en establecimientos con habilitación oficial de la Autoridad Veterinaria, encontrándose aptos para el sacrificio y la transformación de sus canales en las inspecciones ante y post-mortem. / *They were slaughtered in establishments officially authorized by the Veterinary Authority, and they were found eligible for slaughter and for carcass processing during ante and post-mortem inspections.*
8. Desde el desembarco en el establecimiento de faena hasta el momento de la misma, permanecieron aislados de animales de distinta condición durante no menos de doce (12) horas anteriores al sacrificio. / *From the moment of arrival to the slaughterhouse until the time of slaughter, these animals were isolated from animals of different status for at least twelve (12) hours prior to slaughter.*
9. No se aplica el corte de médula ni se realiza el aturdimiento con inyección de gas a bóveda craneana. / *They have not been stunned by injecting gas into the cranial cavity, or by means of a pithing process.*
10. Con respecto a la Fiebre Aftosa: / *Regarding FMD:*
- 10.1 Permanecieron, durante por lo menos tres meses anteriores a su sacrificio en un país o una zona libre de Fiebre Aftosa sin vacunación reconocida por el SENASA de la República Argentina, / *They have remained, for at least three months prior to slaughter, in a country or zone free from FMD without vaccination recognized by SENASA of the Argentine Republic,*
o/ or
- 10.2.1 Se vacunaron dos veces por lo menos, contra la Fiebre Aftosa, y la última vacuna se les administró no más de doce (12) meses y no menos de un (1) mes antes del sacrificio, y / *They have been vaccinated at least twice against FMD, and the last vaccine was applied no more than twelve (12) months and no less than one (1) month prior to slaughter, and*
- 10.2.2 Permanecieron en una explotación los treinta (30) últimos días en la que no se observó la presencia de Fiebre Aftosa en un radio de diez (10) kilómetros alrededor de la misma durante ese período, y / *The last thirty (30) days, they remained in a farm in which no presence of FMD was observed within a radius of ten (10) kilometers, and*
- 10.2.3 En el establecimiento de faena autorizado, no se detectó la presencia de Fiebre Aftosa durante el período transcurrido entre la última desinfección que se llevó a cabo antes del sacrificio y la expedición de la carne fresca para la exportación, y / *No presence of FMD was observed at the authorized slaughterhouse during the period between the last disinfection prior to slaughter and the dispatch of fresh meat for export, and*
- 10.2.4 Las canales fueron deshuesadas, se retiraron los principales nódulos linfáticos y se sometieron antes de ser deshuesadas, a un proceso de maduración, a una temperatura superior a +2°C durante un período mínimo de 24 horas después del sacrificio, y en las que el pH de la carne, medido en el centro del músculo longissimus dorsi en cada mitad de canal, resulto inferior a 6,0, y / *Carcasses were deboned, the main lymph nodes were removed, and they were subjected to a maturing process prior deboning at a temperature exceeding +2°C for a minimum period of 24 hours after slaughter, in which the pH level of the meat, measured at the center of the longissimus dorsi muscle of each half carcass, was below 6.0, and*
- 10.2.5 Fueron enviados en viaje directo, en un vehículo previamente lavado y desinfectado desde el establecimiento de origen hacia el establecimiento de faena autorizado, sin pasar por ferias ni otras concentraciones de ganado, ni mantuvieron contacto con cualquier otra especie susceptible a la Fiebre Aftosa durante su transporte. / *They were directly dispatched, without stopping at livestock auction fairs or assembly centers, from the establishment of origin to the authorized slaughterhouse in a previously washed and disinfected vehicle, and they did not enter into contact with any other species susceptible to FMD during transport.*
11. Que en los animales solo han sido utilizadas sustancias expresamente autorizadas y de acuerdo a lo prescripto en la legislación Argentina. / *Only expressly authorized substances have been used on them and according to the Argentine legislation.*

De las plantas faenadoras, elaboradoras y de depósito / About the slaughterhouses, manufacturing plants and warehouses:

12. Están habilitadas y supervisadas por el Servicio Veterinario Oficial del País exportador, y reconocidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria del país importador para exportar a la República Argentina. / *They have been authorized by the Official Veterinary Service of the Exporting Country and have been placed under its supervision. They have been recognized by the National Service for Agri-Food Health and Quality for export to the Argentine Republic.*

De las carnes frescas / About the fresh meat:

13. Son aptas para el consumo humano y de libre venta y circulación en el País de origen / *They are fit for human consumption and for free trade and movement within the Country of Origin.*
14. No han sido expuestas intencionalmente a los efectos de radiaciones ionizantes. / *They have not been intentionally exposed to the effects of ionizing radiation.*
15. No han sido expuestas intencionalmente a fuentes de contaminación desde su producción y hasta su salida. / *They have not been intentionally exposed to contaminating sources since production until exit.*
16. Las materias primas que dan origen a los productos se encuentran comprendidas en un Programa de Control de Residuos y Contaminantes equivalente al aplicado en la República Argentina. / *The raw materials from which the products derive are within the framework of a Control Program for Residues and Contaminants equivalent to the one applied in the Argentine Republic.*
17. No han tomado contacto con carne mecánicamente recuperada ni con material específico (MER) para la EEB [cabeza (excluida la lengua, las mejillas y la piel), médula espinal y columna vertebral (incluidos los ganglios de la raíz dorsal; excluidas las apófisis transversales de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares; las apófisis espinosas de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares; las alas del sacro; cresta sacra media; vértebras de la cola) de ganado de más de 30 meses de edad, tonsilas e fleon distal de ganado de cualquier edad]. / *They have not entered into contact with mechanically recovered meat or with specific risk materials (SRM) for BSE (head [excluding the tongue, the cheeks and the skin], spinal cord, and vertebral column [including the dorsal root ganglia; and excluding the transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae, the spinous processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae, the wings of the sacrum, the median sacral crest and the vertebrae of the tail] of cattle older than 30 months of age, tonsils and distal ileum of all ages cattle).*

De las canales / About the carcasses:

18. Las mismas fueron identificadas individualmente mediante un sistema documentado y auditable que permite reconocer el origen de los animales de los que proceden. / *They have been individually identified by means of a documented and auditable system that allows tracing animals to their place of origin.*
19. Que fueron almacenadas en cámaras independientes, no estando en contacto con productos de inferior condición sanitaria. / *They have been stored in separated cold rooms and had no contact with products of inferior health status.*
20. Los cortes resultantes no contienen coágulos, ni ganglios linfáticos visibles. / *The resulting cuts do not have any visible blood clots or lymph nodes.*

Otros / Others:

21. Que la mercadería / embalaje a exportar lleva una estampilla o sello Oficial o identificación impresa que acredita que dicha mercadería procede de los establecimientos enunciados en el presente certificado y se encuentra rotulada correctamente. / *The products/packaging bear an official stamp or seal or a printed identification that confirms that they originate from the establishments mentioned in this certificate and that they are properly labeled.*
22. Que las condiciones de manipuleo, carga y transporte, se ajustan a las normas de higiene y sanidad en el país exportador. / *Handling, loading and transport conditions meet hygiene and health standards in the exporting country.*

Sello aclaratorio / Seal

Lugar y Fecha / Place and Date

Firma del Veterinario Oficial / Signature of Official Veterinarian

輸出証明書

アルゼンチンに輸出される生鮮牛肉*について

*生鮮牛肉とは、牛の骨付き又は骨なしの骨格筋のことを指し、内臓、トリミングされた牛肉及び機械的回収肉は含まない。

輸出国

JAPON / JAPAN

輸出国政府機関名

ANIMAL QUARANTINE SERVICE, MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES

I. 製品情報について

I.1 学名: **Bos taurus**I.2.動物の由来: **JAPON / JAPAN**

I.3. パッケージ数

I.4. 製品情報

I.5. 生産日

I.6. 商標

I.7. ロット番号

I.8. 正味重量

合計

I.9. 製品の温度

I.10. パッケージの種類:

I.11. 消費期限:

I.12. HSコード:

Ambiente	Enfriado	Congelado	
常温	冷蔵	冷凍	

II. 製品の由来

II.1.と畜場

施設番号:

名前:

住所:

国:

II.2 カット施設

施設番号:

名前:

住所:

国:

II.3. 保管庫

施設番号:

名前:

住所:

国:

II.4. 荷送人住所・氏名

III. 到着について

III.1. 製品の発着地

III.2. 経由国

III.3. 輸送形態

Avión	Buque	Vagón de ferrocarril	Vehículo de carretera	Otros
飛行機	船	電車	車	その他

便名:

III.4. コンテナ番号

シール番号

III.5. トラックの車両番号 (飛行機・船での輸送の場合は記載不要)

シール番号

III.6. 荷受人住所氏名

証明書番号

生鮮牛肉の輸入に係る要件

署名者である獣医官は以下について証明する：

輸出国について

1. 日本は、口蹄疫のワクチン非接種清浄国又は接種清浄国としてOIEに認定されており、そのステータスをアルゼンチン共和国のSENASAにより認定されている。
2. 日本は、BSEの無視できるリスク国としてOIEに認定されている。
3. 日本は、リフトバレー熱清浄と考えられるための陸生動物コードにおける関連のチャプターに定められた推奨事項に整合しており、そのステータスをアルゼンチン共和国のSENASAに認定されている。

輸出生鮮牛肉の由来となる動物に係る施設について

4. 輸出生鮮牛肉の由来となる動物（以下「由来動物」という。）に係る施設（訳注：生産農場の意。以下同じ。）は、当該動物のと畜前30日間、OIE陸生動物コードの推奨事項により生鮮肉から伝搬する可能性があるとしてされている疾病（口蹄疫、リフトバレー熱、ブルセラ病及び牛結核病）の発生が確認された又は発生が疑われたことにより、動物の移動に係るいかなる制限も課されていなかった。
5. 由来動物に係る施設においては、当該動物のと畜前20日間、炭疽の発生が確認されなかった。

輸出生鮮牛肉の由来動物について

6. 由来動物は、日本で生まれ、と畜までの間日本で飼育された。
7. 由来動物は、厚生労働省に認定された施設でと畜され、と畜前・解体前・解体後検査を通じ、と畜及び加工に適していると判断された。
8. 由来動物は、と畜場に到着してからと畜されるまでの間、少なくともと畜前12時間、病畜から隔離された。
9. 由来動物は、頭蓋腔にガスを注入する方法又はピッシングによる方法によりスタンニングされていない。
10. 口蹄疫に関し、
- 10.1 由来動物は、と畜の少なくとも3ヶ月間、アルゼンチン共和国のSENASAよりワクチン非接種清浄であると認められた国又は地域において飼養された。

又は、

- ~~10.2.1 由来動物は、口蹄疫ワクチンを少なくとも2回接種されており、ワクチンの最終接種日が、と畜前1ヶ月以上12ヶ月未満である。及び~~
- ~~10.2.2 由来動物は出荷前30日間、半径10km以内で口蹄疫の発生が認められていない所に位置する農場において飼養されていた。及び~~
- ~~10.2.3 と畜前の直近の消毒から輸出生鮮牛肉の出荷までの間、認定と畜場においては口蹄疫の発生がなかった。及び~~
- ~~10.2.4 と体は、脱骨され、主要リンパ節は除去され、かつ脱骨に先立ち+2℃を超える温度によりとぎつ後少なくとも24時間の熟成過程を経ており、各枝肉の背最長筋の中心で測定されたpH値が6.0を下回っていること。及び~~
- ~~10.2.5 由来動物は、事前に洗浄・消毒された車両により、家畜市場や集合施設に立ち寄ることなく、由来施設から認定と畜場まで直接輸送されており、輸送中に他の口蹄疫感受性動物と接触することはなかった。~~
11. アルゼンチンの法令規則により、食肉への使用が許可された物質のみを使用している。

と畜場、食肉処理場及び倉庫（冷蔵・冷凍倉庫）について

12. と畜場、食肉処理場及び倉庫は、輸出国の獣医当局により認定されており、その監視下にある。それらは、アルゼンチン共和国のSENASAにより認識されている。

輸出生鮮牛肉について

13. 輸出生鮮牛肉は、日本国内における人の消費、自由な取引及び移動に適している。
 14. 輸出生鮮牛肉は、放射線照射されていない。
 15. 輸出生鮮牛肉は、生産から輸出までの間、意図的に汚染源にさらされていない。
 16. 製品が得られた原料は、アルゼンチン共和国において適用されているものと同等の残留物質モニタリング計画による生体及び製品に関する保証が履行されている。
 17. 輸出生鮮牛肉は、機械的回収肉及びBSEの特定危険部位※と接触していない。
- ※ i. 全月齢の牛腸遠位部と扁桃及び ii. 30か月齢超の牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髄、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、正中仙骨梁及び尾椎を除く。）

と体について

18. と体は、動物の出生地まで追跡可能な、書類化され審査が可能なシステムによって個別に識別できる。
19. と体は、隔離された冷蔵室に保管され、アルゼンチン向け輸出生鮮牛肉以外と接触することがないように分別管理が行われている。
20. カットされた部位毎の生鮮牛肉は、目に見える血塊やリンパ節がない。

その他

21. 製品や包装は、本証明書に記載されている施設に由来することが確認できる公印、シール又は印字された識別がなされるとともに、適切に表示が行われている。
22. 取り扱い、積み込み、輸送の状態は、輸出国の衛生基準に適合している。

公印

サインした日付/場所

輸出国政府の獣医官のサイン

(別紙様式 5 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 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

対アルゼンチン輸出食肉につき、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 しょう とする 年月日	(2) と 体 番 号	(3) 性別	(4) 品種	(5) 月 齢	(6) 出生 の年 月日	(7) 特徴	(8) 産地	(9) 個体識 別番号	(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6 食肉衛生証明書様式)

対アルゼンチン食肉衛生証明書

証明書番号 :

証 明 日 :

I. 製品情報

動物の種類		
製品名		
カッティングの種類		
包装数	包装の種類 (内装・外装)	総重量及び実重量
荷送人	荷送人住所・連絡先	
荷受人	荷受人住所・連絡先	

II. 製品製造施設

施設名称	施設番号	所在地
(と畜場)		
(食肉処理場)		

と畜年月日 :

包装年月日 :

製造ロット番号 :

消費期限:

製品の温度 : 冷蔵 冷凍

以下の内容を証明します:

輸出生鮮牛肉*の由来動物について

*輸出生鮮牛肉とは、牛の骨付き又は骨なしの骨格筋のことを指し、内臓、トリミングされた牛肉及び機械的回収肉は含まない。

1. 輸出生鮮牛肉の由来となる動物（以下「由来動物」という。）は、日本で生まれ、と畜までの間日本で飼育された。
2. 由来動物は、厚生労働省に認定された施設でと畜され、と畜前・解体前・解体後検査を通じ、と畜及び加工に適していると判断された。
3. 由来動物は、と畜場に到着してからと畜されるまでの間、少なくともと畜前 12 時間、病畜から隔離された。
4. 由来動物は、頭蓋腔にガスを注入する方法又はピッシングによる方法によりスタンニングされていない。
5. アルゼンチンの法令規則により、食肉への使用が許可された物質のみを使用している。

と畜場、食肉処理場及び倉庫（冷蔵・冷凍倉庫）について

6. と畜場、食肉処理場及び倉庫は、厚生労働省により認定されており、その監視下にある。それらは、アルゼンチン共和国の SENASA により認識されている。

輸出生鮮牛肉について

7. 輸出生鮮牛肉は、日本国内における人の消費、自由な取引及び移動に適している。
8. 輸出生鮮牛肉は、放射線照射されていない。
9. 輸出生鮮牛肉は、生産から輸出までの間、意図的に汚染源にさらされていない。
10. 製品が得られた原料は、アルゼンチン共和国において適用されているものと同等の残留物質モニタリング計画による生体及び製品に関する保証が履行されている。
11. 輸出生鮮牛肉は、機械的回収肉及び BSE の特定危険部位※と接触していない。

※ i . 全月齢の牛腸遠位部と扁桃及び ii . 30 か月齢超の牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髄、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。）

と体について

12. と体は、動物の出生地まで追跡可能な、書類化され審査が可能なシステムによって個別に識別できる。
13. と体は、隔離された冷蔵室に保管され、アルゼンチン向け輸出生鮮牛肉以外と接触することがないように分別管理が行われている。
14. カuttingされた部位毎の生鮮牛肉は、目に見える血塊やリンパ節がない。

その他

15. 製品や包装は、本証明書に記載されている施設に由来することが確認できる公印、シール又は印字された識別がなされるとともに、適切に表示が行われている。
16. 取り扱い、積み込み、輸送の状態は、輸出国の衛生基準に適合している。

署名 :

指名検査員氏名 :

所属及び役職 :

都道府県等 :

(別紙様式7 食肉輸出計画書)

年 月 日

食肉衛生検査所長／保健所長 殿

申出者 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

食肉輸出計画書

平成〇〇年度の食肉の輸出計画を下記のとおり提出いたします。

記

1. 担当者

部署名：

担当者氏名：

電話番号：

E-mail アドレス：

2. 輸出計画

輸出年月	輸出先国・地域	食肉の畜種	数重量