

年 月 日

都道府県知事
特別区長 殿
保健所設置市長

申請者 住所
氏名 印
(法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名)

対シンガポール輸出食肉製品取扱施設認定申請書

対シンガポール輸出食肉製品を取り扱う施設として認定を受けたいので、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

- 1 施設の名称及び所在地（和文及び英文）
※ 法人にあっては、法人番号も記載する。
- 2 組織の概要（HACCP担当責任者等）
- 3 添付書類
 - (1) 施設の構造・設備に関する資料
 - ア 施設配置図
 - イ 施設平面図
 - ウ 給水・給湯系統図（系統図にあっては、各末端蛇口に番号をつけておくこと。）
 - エ 排水系統図
 - オ 汚水処理設備の概要
 - カ 冷蔵・冷凍庫の概要
 - キ 製造・加工に使用するその他の設備・機械等の材質等の概要
 - (2) 製品に関する資料
 - ア 輸出しようとする品目（和文及び英文）及び最終製品のカラー画像
 - イ 原材料の食肉の畜種及びその仕入先
 - ウ 製造工程フロー図（加熱条件、製品の中心部の温度及び時間を含む。）
 - エ 製品説明書（賞味期限、保存状態、最終製品の調理方法等を含む）
 - オ 年間の輸出予定量
 - カ 製品から原材料までのトレーサビリティに関する資料（対シンガポール輸出食肉認定施設の原料とそれ以外の施設からの原料の区別方法等）

- キ 製品の微生物検査結果
- ク 最終製品のカラー写真
- (3) 衛生管理等に関する資料（マニュアル等）
 - ア 使用水の管理の概要
 - イ 廃水処理管理の概要
 - ウ 廃棄物処理管理の概要
 - エ 消毒剤等管理リスト
 - オ 作業衣類等の管理体制
- (4) 従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料
- (5) 作業手順書等
- (6) HACCPに関する資料
 - ア 標準作業手順書
 - イ 危害分析（HA）に関する資料
 - ウ 重要管理点（CCP）決定に関する資料
 - エ 記録に関する資料（記録用紙等）
 - オ 検証に関する文書
- (7) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく過去の処分事例がある場合は当該事例に関する資料

(別紙様式2 都道府県等申請様式)

番 号
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

対シンガポール輸出食肉製品取扱施設について

別添のとおり、食肉製品を取り扱う施設から、対シンガポール輸出食肉製品取扱施設としての認定を受けたいという申請があり、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、当該施設を管轄する保健所の検査体制については下記のとおりです。

記

- 1 保健所の概要
- 2 組織
- 3 その他参考資料
(1) 当該施設に関する過去の監視指導結果

(別紙様式 3-1 食肉衛生検査所等による証明書様式 (牛肉))

証明書番号 :

証 明 日 :

〇〇〇 (申請者)殿

対シンガポール輸出食肉製品の原料となる牛肉に関する証明書

畜種、製品名	
包装数、箱数、正味重量	
と畜場名、所在地、認定番号	
食肉処理場名、所在地、認定番号	
と畜日	
カット日	
(その他ロット番号等、本証明書の対象範囲を特定する情報)	

本書類をもって申告する牛肉は、シンガポールへ輸出することが可能な牛肉であること*を証明します。

署名 :

氏名 :

食肉衛生検査所又は保健所名及び役職 :

都道府県等 :

*令和元年5月31日付け厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「対シンガポール輸出食肉の取扱いについて」別紙)別紙様式6-1に定める食肉衛生証明書を発行することができる牛肉であること。

(別紙様式3-2 食肉衛生検査所等による証明書様式(豚肉))

証明書番号 :

証 明 日 :

〇〇〇 (申請者)殿

対シンガポール輸出食肉製品の原料となる豚肉に関する証明書

畜種、製品名	
包装数、箱数、正味重量	
と畜場名、所在地、認定番号	
食肉処理場名、所在地、認定番号	
と畜日	
カット日	
(その他ロット番号等、本証明書の対象範囲を特定する情報)	

本書類をもって申告する豚肉は、シンガポールへ輸出することが可能な豚肉であること*を証明します。

署名 :

氏名 :

食肉衛生検査所又は保健所名及び役職 :

都道府県等 :

*令和元年5月31日付け厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「対シンガポール輸出食肉の取扱いについて」別紙)別紙様式6-2に定める食肉衛生証明書を発行することができる豚肉であること。

(別紙様式 4 - 1 検査申請書様式 (牛肉))

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

対シンガポール輸出食肉製品の原料となる牛肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- 1 農場名(生産者氏名):
- 2 農場所在地:
- 3 と畜頭数:
- 4 個体識別番号:
- 5 出荷する牛の品種:

(別紙様式 4 - 2 検査申請書様式 (豚肉))

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

対シンガポール輸出食肉製品の原料となる豚肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

記

- 1 農場名:
- 2 農場所在地:
- 3 出荷する豚の品種:
- 4 と畜頭数:

(別紙様式 5 衛生証明書発行申請書様式)

年 月 日
都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

申請者 住所
氏名 印
(法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名)

対シンガポール輸出食肉製品衛生証明書の発行申請書

下記施設で取り扱う対シンガポール輸出食肉製品に添付する衛生証明書の発行を申請します。

記

- (1) 荷送人の名称、住所、郵便番号及び電話番号
- (2) 荷受人の名称、住所、郵便番号及び電話番号
- (3) 製品の詳細
- (4) 製品の原料の動物種及び原産国 (ISO番号)
- (5) シッピングマーク
- (6) 包装数
- (7) 総重量及び実重量
- (8) 保管方法 (常温・冷蔵・冷凍) : 冷蔵 冷凍 常温
- (9) 製造日
- (10) と畜場の名称、住所及び認定施設番号
- (11) 食肉処理場の名称、住所及び認定施設番号
- (12) 食肉製品製造施設の名称、住所及び認定施設番号

(添付書類)

- (1) 原料の食肉を処理したと畜場・食肉処理場を所管する食肉衛生検査所が発行した原料食肉証明書
- (2) その他関係書類

(別紙様式 6 - 1 衛生証明書様式 (牛肉製品))

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

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
PROCESSED BEEF PRODUCTS FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment with unit of measurement)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of the products

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

Date of production:

Type of packaging:

I hereby certify that:

- 1) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle that were born, raised and slaughtered in Japan.
- 2) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle tested (in accordance with Japan's legislation and current surveillance program) and not found to be suspect or confirmed BSE cases, and were not suspect or confirmed progeny or cohorts of BSE cases, as described in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
- 3) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle that were slaughtered in Japan using methods which did not include a stunning process with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or a pithing process.-
- 4) Specified risk materials¹ have been cleanly removed from products for export to Singapore without contamination of the meat.
- 5) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle which passed ante-mortem and post-mortem inspections under veterinary supervision and were found free from contagious, infectious and parasitic disease at time of slaughter. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.
- 6) The meat which is the raw material of the beef products is derived from cattle which were slaughtered, processed, packed and stored hygienically at the above-mentioned establishment(s) certified by the Ministry of Health, Labour and Welfare in Japan (MHLW) and accredited for the import of beef by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 7) The beef products have been prepared in an establishment, certified by MHLW and accredited for import of beef products by SFA. The establishment is audited regularly by MHLW for compliance with sanitary standards based on Food Sanitation Act in Japan and conditions for export to Singapore.
- 8) For beef products, the products do not contain mechanically separated/recovered meat.
- 9) The beef products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 10) The beef products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.
- 11) Traceability of the beef products through a reliable system is in place.

¹ SRMs as defined under Japan's Law on Special Measures Against Bovine Spongiform Encephalopathy (Law No. 70 of June 14, 2002), Abattoir Law (Law No. 114 of August 1, 1953) and Food Sanitation Law (Law No. 233 of December 24, 1947) are head (except the tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column from cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum (limited to a two-meter portion from its junction with the cecum) from cattle of all ages.

12) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

Name of meat inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

(別紙様式 6 - 2 衛生証明書様式 (豚肉製品))

STANDARD FORM AUTHORIZED

BY THE MINISTRY OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE OF JAPAN

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
PROCESSED PORK PRODUCTS FROM JAPAN TO SINGAPORE

No. :

DATE :

(Month/Day/Year)

III. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment with unit of measurement)	(Shipping marks)
(Consignor)	(Consignor address)	
(Consignee)	(Destination)	

IV. Origin of products

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

Date of production:

Type of packaging:

I hereby certify that:

- 1) The meat which is the raw material of the pork products is derived from pigs that were born, raised and slaughtered in Japan
- 2) The meat which is the raw material of the pork products has not been derived from animals which have been swill-fed.
- 3) The meat which is the raw material of the pork products is derived from animals which passed ante-mortem and post-mortem inspections under veterinary supervision and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases including Trichinosis at time of slaughter. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians
- 4) The meat which is the raw material of the pork products is derived from animals which were slaughtered, processed, packed and stored hygienically at the above-mentioned establishment(s) certified by the Ministry of Health, Labour and Welfare in Japan (MHLW) and accredited for the import of pork by SFA, Singapore, and is found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 5) The pork products have been prepared in an establishment certified by MHLW and accredited for import of pork products by SFA. The establishment is audited regularly by MHLW for compliance with sanitary standards based on Food Sanitation Act in Japan and conditions for export to Singapore.
- 6) The pork products have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances that could be harmful to human health.
- 7) The pork products were packed under hygienic conditions and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.
- 8) Retort processed pork products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

Name of inspector :

Official title :

Signature :

(Name of prefecture or city) :

(別紙様式 7-1 輸出検疫証明書 (牛肉製品))

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
Name 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づく検査の結果、家畜の伝染性疾患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 う 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 and address of consignor	
荷 受 人 住 所 氏 名 Name and 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	

農林水産省動物検疫所
Animal Quarantine Service

家畜防疫官
Animal Quarantine Officer

氏 名
(Signature)

印
(Seal)

*Attached export quarantine certificate for beef and beef products
to be exported to Singapore from Japan*

No. _____

I, the undersigned official veterinarian, certify that;

1. Japan has been free from Foot-and-Mouth Disease (FMD) without vaccination for 6 months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export of the products to Singapore. The FMD status without vaccination is officially recognized by the OIE.

OR

- The beef and beef products have been processed by heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD virus in accordance with OIE guidelines.
2. Japan is recognized by the OIE as having negligible BSE risk according to Resolution No. 20 of the 81th General Session in May 2013, satisfying the conditions in Chapter 11.5 of the Terrestrial Animal Health Code.
3. The beef and beef products were obtained from cattle which were born and raised in Japan since birth.
4. The beef and beef products have been inspected by Officials from the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF).

Animal Quarantine Service
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Japanese Government

Animal Quarantine Officer

OFFICIAL STAMP

Signature: _____

(Printing Name)

(別紙様式 7 - 2 輸出検疫証明書 (豚肉製品))

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
Name 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づく検査の結果、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 う 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 and address of consignor	
荷 受 人 住 所 氏 名 Name and 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	

農林水産省動物検疫所
Animal Quarantine Service

家畜防疫官
Animal Quarantine Officer

氏 名
(Signature)

印
(Seal)

*Attached export quarantine certificate for frozen pork and pork products
to be exported to Singapore from Japan*

No. _____

I, the undersigned official veterinarian, certify that;

1. Japan has been free from Foot-and-Mouth Disease (FMD) without vaccination, African Swine Fever (ASF), Swine Vesicular Disease for six months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export. The FMD status without vaccination is officially recognized by the OIE.

OR;

- The frozen pork and pork products have been processed by heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD and ASF virus in accordance with OIE guidelines.

2. Japan has been free from Classical Swine Fever (CSF) for six months immediately prior to the date of slaughter of the animals and the date of export.

OR;

- The frozen pork and pork products are not derived from pigs originating from XXXX prefecture.

OR;

- The products have been processed by heat treatment that is sufficient for inactivation of CSF virus in accordance with OIE guidelines.

3. The products were obtained from pigs which were born and raised in Japan since birth and which have not been swill-fed.
4. The products have been inspected by Officials from the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF).

Animal Quarantine Service
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Japanese Government
Animal Quarantine Officer

OFFICIAL STAMP

Signature: _____

(別紙様式 8 現地調査における指摘事項)

現地調査における指摘事項

(施設名)

(調査日)

1. 取扱要領又はチェックリストの該当箇所	
2. 該当文書又は施設内の場所	
3. 不適合事項の詳細	
4. 改善指導の内容	

【定期監視実施者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 に記入した上で、記入すること。

【現地調査対象認定施設担当者記入欄】

(署名日)

(社名)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 の記載内容を確認した上で、記入すること。

(別紙様式 9 指摘事項に対する改善状況)

指摘事項に対する改善状況

(施設名)

(調査日)

1. 改善指導の内容	
2. 改善計画	
3. 改善措置完了期限	
4. 改善措置完了までの暫定対応	
5. 改善措置等対応状況	

【現地調査対象認定施設担当者記入欄】

(署名日)

(社名)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 に記入した上で、記入すること。

【改善計画等確認者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職・氏名)

(署名)

※ 表中 1～4 の記載内容を確認した上で、記入すること。

【定期監視実施者記入欄】

(署名日)

(所属)

(役職)

(署名)

※ 表中 1～4 の対応状況を確認、5 に記入した上で、記入すること。

(別紙様式 10 衛生証明書発行件数報告様式)

番 号
年 月 日

〇〇厚生局食品衛生課長 殿

都道府県等衛生部局長

対シンガポール輸出食肉製品の報告について

年 月 日から 年 月 日までの間に発行した対シンガポール輸出食肉製品の衛生証明書について下記のとおり報告します。

記

- (1) 総発行件数（食肉製品の原料畜種毎の内訳）
- (2) 認定施設毎の発行件数、輸出品目、輸出重量（kg）

(別紙様式 11 食品輸出計画書)

年 月 日

都道府県
各 保健所設置市 衛生主管部 (局) 長 殿
特別区

輸出者
住所
氏名 印
電話番号

(法人にあつては、その所在地、名称及び代表者氏名)

食品輸出計画書

年度の食品の輸出計画を下記のとおり提出します。

記

1. 担当者：
部署名：
担当者氏名：
電話番号：
Email アドレス：

2. 輸出計画

輸出年月日	輸出国先・地域	輸出品目	数重量