

サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、サウジアラビア向け輸出牛肉について、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則（令和 2 年財務省・厚生労働省・農林水産省第 1 号）第 5 条に基づく衛生証明書の発行、第 16 条に基づく適合施設の認定及び第 19 条に基づく定期的な確認に関する手続を定めるとともに、併せて、家畜伝染病予防法（昭和 26 年法律第 166 号）第 45 条第 3 項に基づく輸出検疫証明書の交付に関する手続を定めるものである。

2 定義

- (1) 「サウジアラビア向け輸出牛肉」とは、サウジアラビア向けに輸出される牛肉をいう。
- (2) 「と畜場等」とは、と畜場及び食肉処理施設をいう。
- (3) 「認定と畜場等」とは、5（4）によりサウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設として認定されたと畜場等をいう。
- (4) 「設置者」とは、サウジアラビア向け輸出牛肉を取り扱おうとするとと畜場等の設置者をいう。
- (5) 「都道府県等」とは、都道府県又は保健所設置市をいう。
- (6) 「都道府県知事等」とは、都道府県知事又は保健所設置市の市長をいう。
- (7) 「食肉衛生検査所等」とは、食肉衛生検査所又は保健所をいう。
- (8) 「食肉衛生検査所長等」とは、食肉衛生検査所長又は保健所長をいう。

3 サウジアラビアに輸出可能な牛肉の要件

サウジアラビア向け輸出牛肉は、以下の要件を遵守すること。

(1) 食肉衛生関係

- ア 枝肉由来の骨付きの肉及び骨なしの肉（挽肉を除く。）であること。
- イ と畜検査に合格した牛に由来し、人の食用に適すると判断されたものであること。
- ウ 認定と畜場等において、とさつから分割まで一貫して処理されたものであること。
- エ Gulf Cooperation Council Standardization Organization (GSO) 規則における残留物質等に関する基準に適合していること。
- オ 疾病管理のためにとさつした牛由来ではないこと。
- カ 日本で生まれ、飼育された牛由来であること。
- キ GS0815 及び GS0323 に従って保管及び輸送されていること。

- ク 遺伝子操作を行っていない牛由来であること。
- (2) 家畜衛生関係
 - ア 牛海綿状脳症（BSE）又は他の疾病の兆候が見られない健康な牛由来であること。
 - イ 肉、骨粉、脂肪かすなどの動物性タンパク質（魚粉及び哺乳期の代用乳を除く）及び血粉や豚由来畜産物等のイスラム教の法（シャリーア）によって禁止されているものを給餌されたことがない牛由来であること。
 - ウ BSE その他届出疾病により殺処分の対象になっていない牛、処理施設、繁殖施設、農場由来であること。
 - エ 動物用医薬品（成長促進剤を含む）又は農薬使用時に Good Veterinary Practices が実施されている牛由来であること。
 - オ GS01400 に従って運搬されている牛由来であること。
 - カ 日本が、BSE に関して国際獣疫事務局（OIE）によって無視できるリスク国に認定されていること。
 - キ 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和 28 年法律第 35 号）に基づき、家畜用飼料としての動物由来タンパク質の利用禁止等、BSE に関する規制が施行（平成 13 年 10 月 15 日）された後に生まれた牛由来であること。
- (3) その他
 - ア GS0993 に則り、サウジアラビア政府に登録されたハラールと畜証明書発行機関が発行するハラールと畜証明書が添付されていること。
 - イ 加工、輸送、保管の各段階において、サウジアラビア向け牛肉の要件を満たさない他の製品と区分されていること。

4 認定と畜場等の要件

認定と畜場等は、次の要件を満たさなければならない。

- (1) と畜場等関係
 - ア と畜場法（昭和 28 年法律第 144 号）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）に基づく食肉処理業の営業許可を有し、かつ、と畜場法、食品衛生法等の関係法規を遵守していること。
 - イ 食肉処理施設はと畜場に併設され、とさつ及び解体から分割まで一貫して行われていること。
 - ウ 別添 1 「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」に適合していること。
 - エ HACCP に基づく衛生管理を実施していること。
- (2) 食肉検査関係
 - ア 都道府県等のと畜検査員により、認定と畜場等ではとさつ及び解体されるすべての牛について、と畜検査が実施されていること。
 - イ と畜検査員又は食品衛生監視員の監視指導により、別添 1 「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」に基づくと畜場等の衛生管理等の適正な実施が担保されていること。

ウ 都道府県等のと畜検査員又は食品衛生監視員により、認定と畜場等の HACCP に基づく衛生管理が適正に実施されていることが検証されていること。なお、と畜場にあつては、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（生食発 0528 第 1 号）で示す外部検証が実施されていること。

エ 別添 2 「不正防止の基準」に基づく不正防止が実施されていること。

オ 都道府県等における食品衛生監視指導計画等に基づく残留物質検査の結果が、GS0 規則における基準にも適合していることを確認すること。なお、GS0 規則に基づく基準は別添 3 を参照すること。

5 認定等の手続

(1) 申請

設置者は、サウジアラビア政府に登録されたハラールと畜証明書発行機関からハラール認証を受けることが出来ることを証する書類を添付した上で、と畜場等を管轄する都道府県知事等に対し、別紙様式 1 により、関係書類を添付して申請すること。

(2) 都道府県等による審査

申請書を受け付けた都道府県知事等は、と畜場等の施設、設備等が 3 (1) 及び 4 に掲げる要件に適合することを審査し、支障がないと認めたときは、別紙様式 2 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すること。

(3) サウジアラビア政府への通知

厚生労働省は、申請書等について確認し、問題がないと判断された場合は、当該と畜場等について、サウジアラビア政府に通知すること。

(4) と畜場等の認定

厚生労働省は、サウジアラビア側の手続が終了したことを確認した後、都道府県知事等に対して、当該と畜場等がサウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設として認定が可能となった旨連絡すること。都道府県知事等は、厚生労働省からの連絡を受けた後、当該と畜場等をサウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設として認定するとともに、その旨、厚生労働省に報告すること。

6 認定後の事務等

(1) 食肉衛生証明書の発行及び輸出検疫証明書の交付手続

① 事前に揃えておく書類

ア サウジアラビアに牛肉を輸出しようとする者は、3 (2) イ及びオの要件を満たしていることを証明する別紙様式 3 及び 4 により確認書及び申告書を用意すること。なお、別紙様式 3 については、出荷元農場を管轄する家畜保健衛生所長に対し、確認書の発行依頼を行うこと。

イ 当該家畜保健衛生所長は、証明内容について立入検査等により確認を行い、要件を満たしていることが認められた場合は別紙様式 3 により確認書を発行すること。

② 食肉衛生検査所等への検査申請

認定と畜場等において、牛肉をサウジアラビアに輸出するために牛をとさつし、解体し、又は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 条に規定する検査申請書を提出するとともに、当該牛肉に係る食肉衛生証明書の発行を申請すること。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つては、別添 4 によることとすること。

③ 食肉衛生証明書の発行

ア 食肉衛生検査所長等は検査に合格した牛肉に対して、別紙様式 5 により食肉衛生証明書を発行すること。当該証明書は、原本を申請者に対し交付するとともに、原本の写しを、食肉衛生検査所等において保管すること。

イ 検査に合格した牛肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出し、保管する場合であつて、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、申請者から当該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こと。

ウ 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する牛肉についてロットの再構成や封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該証明書を返納すること。

④ 動物検疫所への輸出検疫検査の申請

サウジアラビアに牛肉を輸出しようとする者は、動物検疫所に対し、別紙様式 3、4 及び 6 の条件を確認した上で、家畜伝染病予防法施行規則（昭和 26 年農林省令第 35 号）第 52 条に規定する輸出検査申請書に食肉衛生証明書の原本及びサウジアラビア政府に登録されたハラールと畜証明書発行機関が発行するハラールと畜証明書（複写でも可）を添付して輸出検査を申請すること。

⑤ 動物検疫所の輸出検疫証明書の交付

ア 動物検疫所は、6（1）①、③及び④による提出書類等により、サウジアラビア向けに輸出が可能なるものであることが確認できた牛肉に対して、別紙様式 6 によりサウジアラビア側が求める輸出検疫証明書を交付すること。

イ 動物検疫所は、輸出検疫証明書の原本を申請者に交付するとともに、原本の写しを動物検疫所に保管すること。

ウ 申請者は、牛肉の輸出に当たり、輸出検疫証明書の原本を当該食肉に添付して輸出すること。

エ 申請者は、上記により交付された輸出検疫証明書に対応する牛肉について、ロットの再構成及び封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該輸出検疫証明書を動物検疫所に返納すること。

(2) 定期的な確認等

都道府県知事等は、と畜検査員又は食品衛生監視員を年 1 回以上認定と畜場等

に派遣し、査察等を実施すること。

① 査察内容

と畜検査員又は食品衛生監視員は、認定と畜場等において3（1）及び4が適正に実施されていることの確認を行うこと。

② 措置

都道府県知事等は、査察の結果、3（1）及び4が適正に実施されていないと判断した場合、次のいずれかの措置をとること。なお、イ、ウ又はエの措置をとる場合には、事前に厚生労働省に相談すること。

ア 改善指導

イ 認定の取消し

ウ 食肉衛生証明書発行の停止

エ その他必要な措置

③ 報告等

厚生労働省は、上記②イの措置をとった事について都道府県等より連絡を受けた場合、サウジアラビア政府へその旨通知を行うこと。

(3) 変更の申請及び認定の取下げの届出

ア 変更の申請

(ア) と畜場等の設置者は5（1）の申請事項について変更しようとするときは、別紙様式7により都道府県等に申請し、了承を得ること。

(イ) 都道府県知事等は変更事項について、厚生労働省宛て提出すること。

(ウ) 厚生労働省は、(イ)により提出された書類を受理後、必要に応じて変更事項をサウジアラビア政府宛て通知すること。

イ 認定の取下げの届出

(ア) 都道府県知事等は別紙様式7によりと畜場等の設置者から認定の取下げの届出があった場合は、厚生労働省宛て提出すること。

(イ) 厚生労働省は、(ア)により提出された書類を受理後、速やかに当該施設の認定の取下げをサウジアラビア政府宛て通知すること。

7 その他の留意事項

(1) 表示事項

容器包装の表示事項の要件についてはGS09/2013及びGS0997/2016を参照すること。なお、消費期限の設定については関連するGS0を参照すること。

(2) 保管及び輸送

ア 輸送機器には外から温度を読み取れる温度計が設置され、各貨物には常時温度を記録できるロガーが取り付けられていること。ロガーはサウジアラビア政府が現地で読み取れるものであること。

イ 冷凍肉に関しては、とさつ日からサウジアラビアに到着するまでの期間が4か月以内であること。

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)

サウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設の認定に係る申請書

サウジアラビア向け輸出牛肉を取り扱う [と畜場 ・ 食肉処理施設] 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施設の所在地及び名称 (法人にあつては法人番号) (日本語・英語併記)
- 2 設置者又は営業者の氏名
- 3 添付書類
 - (1) サウジアラビア政府に登録されたハラールと畜証明書発行機関からハラール認証を受けることが出来ることを証する書類
 - (2) 衛生管理等に関する書類
 - ア 組織の概要 (設立年月日、従業員数、と畜場等の組織及び責任体制等)
 - イ 施設の平面図
 - ウ 衛生作業マニュアル
 - (3) 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 (区分管理の手順書も含む。)
 - イ HACCP 計画に関する文書及び記録

年 月 日

厚生労働大臣 殿

都道府県知事等名

サウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設について

下記施設について、と畜場及び食肉処理施設設置者からサウジアラビア向け輸出牛肉取扱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、要綱に規定する要件等に適合していると認められましたので、提出いたします。

記

- 1 と畜場及び食肉処理施設の名称、所在地及び施設番号（法人にあつては法人番号）（日本語・英語併記）
- 2 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）
- 3 添付書類
 - (1) 食肉衛生検査所等の検査体制についての資料
 - ア 食肉衛生検査所等の概要（組織図も含む。）
 - イ サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱4（2）及び6（1）③に関する資料
 - (2) 申請書（添付書類を含む。）の写し

年 月 日

動物検疫所長 殿

都道府県 ○○家畜保健衛生所長

サウジアラビア向け輸出牛肉について

「農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規定」(令和2年4月1日付け財務大臣・厚生労働大臣・農林水産大臣決定)の別紙SA-A1「サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱」6(1)①の規定に基づき、下欄1の牛について、下欄2から5を満たしていることを確認しました。

1. 輸出する製品の由来牛の詳細

個体識別番号	
飼養施設の所有者氏名又は名称	
飼養施設所在地	
申請者の名称	
申請者の住所	

2. 上記の牛は、肉、骨粉、脂肪かすなどの動物性タンパク質(魚粉及び哺乳期の代用乳を除く)及び血粉や豚由来畜産物等のイスラム教の法(シャリーア)によって禁止されているものを給餌されたことがないものです。
3. 上記の牛は、疾病の兆候が見られない、輸送に適する健康なものです。
4. 上記の牛に投与したワクチンの種類及び投与日については別紙のとおりです。
5. 上記の牛は、以下に示すような牛を含みません。
 - (1) 出産前3ヶ月未満の牛(獣医師の許可を得ている場合を除く。)
 - (2) 負傷している牛
 - (3) 片側又は両側の目が失明している牛
 - (4) 開放創があり、排膿している牛

年 月 日

動物検疫所長 殿

申請者の名称：

住所：

サウジアラビア向け輸出牛肉について

「農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規定」(令和2年4月1日付け財務大臣・厚生労働大臣・農林水産大臣決定)の別紙 SA-A1「サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱」6(1)①の規定に基づき、私(申告者)は、下欄1の牛について、下欄2から5を満たしていることを申告します。

1. 輸出する製品の由来牛の詳細

個体識別番号	
飼養施設の所有者氏名又は名称	
飼養施設所在地	
と畜場の名称	
と畜場の所在地	

2. 上記の牛は、GSO1400 3.1、3.2、3.4 及び 3.5 の規則を遵守した方法でと畜場へ輸送されたものです。
3. 家畜運搬車は、GSO1400 3.3 及び 3.5 の規格を満たす車両又は船を使用しました。
4. 家畜運搬車への積み込みは、GSO1400 3.1 及び 3.6 の規則に則った方法で行われました。
5. 動物の運搬車からの積み下ろしは、GSO1400 3.7 の規則に則った方法で行われました。

以上の申告内容について事実と相違ありません。

サウジアラビア向け輸出食肉衛生証明書

証明書番号 :

証 明 日 :

I. 積荷の詳細

(獣畜の種類)	(製品名及びHSコード)	(ロット番号)
(包装数)	(総重量及び実重量)	(個体識別番号)
(保管・輸送条件)	(消費期限)	(仕向地)
(荷送人氏名)	(荷送人住所)	
(荷受人氏名)	(荷受人住所)	

II. 製品製造施設

施設名	施設番号	所在地
(と畜場)		
(食肉処理場)		

と畜年月日 :

製造年月日 :

製品の温度 : 常温 冷蔵 冷凍

以下の内容を証明します:

- 1) 食肉は安全であり人の食用に適する。
- 2) 食肉が由来する動物（牛）は認定と畜場等においてとさつ及び解体から分割まで一貫して行われている。
- 3) 食肉が由来する動物（牛）は公的獣医師による生体検査及びと畜後検査を受けている。
- 4) 食肉を扱う施設は所管当局による監視を受けており、HACCP に基づく衛生管理を実施している。
- 5) 食肉はGCC 規則で定められている MRL を超えた有害物質を含まない。
- 6) 食肉は疾病管理のためにとさつした（殺処分した）動物由来ではない。
- 7) 食肉は、2001 年 10 月 15 日以降に日本で生まれ、飼育された動物（牛）に由来する。
- 8) 公的検査により、食肉はホルモン剤、抗生物質、農薬、重金属その他の汚染物質の残留が GSO 規則（SFDA, FD 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193）で定められている基準に適合する。
- 9) 食肉は GS0815 及び GS0323 に従って保管及び輸送されている。
- 10) サウジアラビア向け食肉は、加工、輸送及び保管の各段階において、本証明書に示されている要件を満たさない製品と区分されている。

署名 :

所属及び役職 :

所属する自治体名 :

Health Certificate for Export of Meat(Beef)
and Meat Products to the KSAالشهادة الصحية لتصدير اللحوم (الأبقار)
ومنتجاتها إلى المملكة العربية السعودية

I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان				
			I.5	Country of origin بلد المنشأ	ISO code رمز الأيزو				
I.6	Country of Destination بلد الوصول	ISO code رمز الأيزو	I.7	Producer Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة الصانعة/المسلخ الاسم العنوان				
			I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان				
Halal Slaughtering Certificate Source: مصدرها:			I.9	Certificate No:	رقم الشهادة				
I.10	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.11	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل				
I.12	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.13	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل				
			I.14	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد				
I.15 Commodities Certified for:			تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:						
Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/>			Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:						
I.16 Identification of the Food Products			توصيف وتصنيف الأغذية						
Name & Description of Food		HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية		بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
I.17 Health Attestations			الإفادات الصحية						
The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption			أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي						
Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the Saudi Food and Drug Authority.			تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وموافق عليه من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدر.						
The meat and/or meat product from animals that have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.			أن اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.						
The meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.			تم إجراء عمليات تداول اللحوم و/أو منتجاتها في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثل.						
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues in meat and/or meat product does not exceed the MRLs required by GCC.			تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة.						
The meat and/or meat product originates from animals that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.			أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها.						
The meat and/or meat product has not been derived from animals fed on processed animal protein, excluding milk substitute during lactation period and fishmeal.			أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها حيوانات لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنوع، باستثناء بدائل الحليب أثناء فترة الرضاعة أو تلك من الأسماك.						
Meat derived from animals that were born and reared in Japan and from livestock that were officially registered at the competent authority of the exporting country.			أن اللحوم ناتجة من حيوانات ولدت ونشأت في بلد المنشأ من قطعان مسجلة رسمياً لدى الجهات المختصة في بلد المنشأ.						
The meat has been obtained from animals which have been reared in territory/ies [Japan]			تم إنتاج اللحم من حيوانات تربت في المقاطعة/ المقاطعات [اسم المقاطعة]						
The meat comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur naturally by multiplication and /or natural recombination.			مصدر اللحوم من حيوانات غير محورة وراثياً (معدلة) أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة.						

(別紙様式 6 輸出検疫証明書様式)

The meat has been obtained from animals which have been transported from farms in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO 1400	أن يكون مصدر اللحم من حيوانات تم نقلها من المزارع بما يتوافق مع متطلبات المواصفات القياسية الخليجية رقم 714 و 1400.
The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Article 11.4.3.	أن تكون الدولة أو المنطقة متوافقة مع الاشتراطات المذكورة في البند رقم (11.4.3) من دستور حيوانات اليابسة.
The cattle from which the fresh meat and meat products were derived were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants had been effectively enforced.	أن اللحوم ومنتجاتها ناتجة من أبقار مولودة بعد تاريخ فرض الحظر فعلياً على استخدام البروتين الحيواني (meat-and-bone meal) الناتج من المجترات.
The carcass or its parts have been marked with a health mark in accordance with [GSO 996].	وجود العلامة الصحية (الختم) على الذبائح أو أجزاء الذبائح حسب المواصفة القياسية الخليجية 996
According to official analyses, harmful residues of hormones, antibiotics, pesticides, heavy metals or any other pollutants in the products meet the standard values set by the GSO relevant standard (SFDA.FD 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193)	بناءً على التحاليل الرسمية فإن المنتج لا يحتوي على مبيقيات ضارة من الهرمونات، المضادات الحيوية، المبيدات، المعادن الثقيلة أو غيرها من الملوثات وفقاً للمواصفات الخليجية SFDA.FD 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193.
The meat has been stored and transported in accordance with GSO 815 and GSO 323.	تم تخزين اللحوم ونقلها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية GSO 815 و GSO 323.
The meat has been obtained separate from meat not conforming to the requirements set out in this certificate during all stages of its production, transport and storage.	تم إنتاج اللحم بمعزل تام عن أي لحوم لا تتوافق مع المتطلبات المنصوص عليها في هذه الشهادة خلال جميع مراحل الإنتاج والنقل والتخزين.
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate	أنا الموقع أدناه المسؤول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

(別紙様式7 変更の申請又は認定の取下げの届出)

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
(法人にあってはその所在地、名称、代表者の氏名)

サウジアラビア向け輸出牛肉取扱施設の
（ 変 更 の 申 請
・
認定の取下げの届出 ）

「サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱」に基づき、下記の認定と畜場等の
[申請事項の変更について申請します ・ 認定の取下げについて届け出ます]。

記

- 1 認定と畜場等の名称及び所在地
- 2 認定事項変更の場合、変更事項
- 3 変更・認定取下げ理由
- 4 変更・認定取下げ年月日
- 5 添付資料

別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準

- 1 枝肉及び部分肉の洗浄は、飲用適の水のみを使用し、食塩や食品添加物（次亜塩素酸及び酢酸を含む。）を用いないこと。
- 2 冷蔵の枝肉及び部分肉の温度は $1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ となるように保管すること。
- 3 冷凍肉は、速やかに -18°C になるまで -40°C で急速に冷凍し、 -18°C を超えないように保管すること。
- 4 枝肉及び部分肉を冷蔵室で保管する場合、冷蔵室の温度を $-0.5\pm 1^{\circ}\text{C}$ で管理すること。
- 5 冷蔵室及び冷凍室には室外から温度を読み取ることができる温度計を設置し、温度記録を保管すること。
- 6 冷蔵室及び冷凍室には湿度計を設置すること。
- 7 施設の出入り口は、自動閉鎖式であること。
- 8 消毒剤等（消毒剤、洗浄剤、殺虫剤、殺鼠剤、農薬等）は、保管場所を定め、適切に保管すること。
- 9 加工、輸送及び保管の各段階において、サウジアラビア向けのものと同様にサウジアラビア向けでないものが接触しないよう、ロット区分等の管理を行い、取り扱われていること。
- 10 枝肉や部分肉の微生物試験を行う場合は以下の基準に適合すること。
検体 1 g（又は 1cm^2 ）当たり、
 - ア 一般生菌数
10⁶CFU 以下であること。また、5 検体中 10⁵CFU を超えるものが 2 検体以下であること。
 - イ サルモネラ属菌
検出されないこと。
 - ウ 腸管出血性大腸菌 0157
検出されないこと。

別添2 不正防止の基準

- (1) 食肉衛生検査所等は、包装された製品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 製品に直接接触する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、検査済証（別記様式1）を貼付等すること。
 - イ 製品の梱包（カートン等）には、上記の検査済証を貼付等するとともに、施設番号を印字したシール（別記様式2）により、開梱時に破られるような方法で封印を施すこと。
- (2) 食肉衛生検査所等は、(1)を行う上での管理方法及び管理記録に関する書類を作成すること。

[別記様式1]



[別記様式2]

JAPAN INSP' D & P' S' D XXXXXX

別添3 GSO 規則における残留物質等に関する基準

(出典)

- GSO 2481/2015 (Maximum Residues Limits (Mrls) of Veterinary Drugs In Food)
- SFDA. FD 382/2018 (MAXIMUM LIMITS OF PESTICIDE RESIDUES IN AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTS)
- GSO CAC 193:2008 CODEX STAN 193:1995 (General Standard for contaminants & toxins in food)

(留意点)

- 下記の表はサウジアラビアと日本国内の基準が異なるものについて、示したものである。必要に応じて、最新のGSO規則を確認すること。

(残留物質等に関する基準)

MRLs (ppm)

	筋肉		肝臓		腎臓		脂肪	
	日本	SA	日本	SA	日本	SA	日本	SA
ABAMECTIN	0.02	0.005	0.1	-	0.06	0.05	0.1	-
ALBENDAZOLE	0.02	-	1	0.1	1	0.05	0.02	-
AMITRAZ	0.02	-	0.4	0.2	0.4	0.2	0.2	-
AMOXICYLLIN	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	0.01
AMPICILLIN	0.03	0.01	0.04	0.01	0.03	0.01	0.03	0.01
APRAMYCIN	0.5	0.05	5	2	15	-	0.5	-
CEFAPIRIN	0.03	0.02	0.03	0.02	0.03	0.02	0.03	0.02
CEFTIOFUR	1	0.1	2	-	6	2	2	0.5
CLENBUTEROL	0.0002	0.0001	0.0006	0.0005	0.0006	0.0005	0.0002	
CLOXACILLIN	0.04	0.01	0.04	0.01	0.04	0.01	0.04	0.01
CYFLUTHRIN	0.02	-	0.02	0.01	0.02	0.01	0.2	-
CYPERMETHRIN	0.1	0.05	0.05	-	0.05	-	0.2	-
DANOFLOXACIN	0.2	0.07	0.4	0.07	0.4	-	0.1	-
DELTAMETHRIN and TRALOMETHRIN	0.5	0.03* ¹	0.05	-	0.05	-	0.5	-
DIAZINON	0.02	-	0.03	0.02	0.03	0.02	2	0.7
DIHYDROSTREPTOMYCIN and STREPTOMYCIN	0.6	0.3* ²	0.6	0.3* ²	1	0.3* ²	0.6	0.5* ²
DORAMECTIN	0.01	-	0.1	0.07	0.03	-	0.15	0.1
EPRINOMECTIN	0.1	0.05	2	1	0.3	-	0.25	-

ERYTHROMYCIN	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1
FLUNIXIN	0.02	-	0.3	0.02	0.1	0.02	0.03	-
GENTAMICIN	0.1	-	2	0.5	5	1	0.1	-
HALOFUGINONE	0.01	-	0.02	-	0.02	-	0.03	0.025
IVERMECTIN	0.01	-	0.1	0.07	0.01	-	0.04	-
MELENGESTROL ACETATE	0.001	-	0.01	-	0.002	-	0.02	0.018
MONENSIN	0.01	-	0.1	0.02	0.01	-	0.1	0.05
MONEPANTEL	0.3	-	2	1.5	1	-	7	-
NARASIN	0.02	0.015	0.05	-	0.02	0.015	0.05	-
OXFENDAZOLE, FEBANTEL and FENBENDAZOLE	0.1	0.05* ³	0.5	0.5* ³	0.1	0.05* ³	0.1	0.05* ³
OXYTETRACYCLINE, CHLORTETRACYCLINE and TETRACYCLINE	0.2	0.1* ⁴	0.6	0.3* ⁴	1	0.6* ⁴	0.2	0.1* ⁴
PERMETHRIN *5	0.4	0.05	0.1	0.05	0.1	0.05	1	0.5
PIRLIMYCIN	0.1	-	1	0.5	0.4	-	0.1	-
RACTOPAMINE	0.01	-	0.04	-	0.09	0.01	0.01	-
SALINOMYCIN	0.02	-	0.4	0.35* ⁶	0.5	-	0.02	-
SPECTINOMYCIN	0.5	-	2	1	5	1	2	1
TILMICOSIN	0.1	0.05	1	-	0.3	-	0.1	-
TRICLABENDAZOLE	0.3	0.25	0.9	0.85	0.4	-	0.1	-
TULATHROMYCIN	0.3	0.1	5	2	3	1	0.2	0.1
ACETAMIPRID	0.1	0.02	0.2	0.05	0.2	0.05	0.1	0.02
BUPROFEZIN	0.05	-	0.1	0.05	0.05	-	0.1	-
CARBENDAZIM, THIOPHANATE, THIOPHANATE-METHYL and BENOMYL	0.1	0.05* ⁷	0.4	0.05* ⁷	0.1	0.05* ⁷	0.07	-
CHLORANTRANILIPROLE	0.2	-	0.3	0.2	0.2	-	0.3	-
CHLORMEQUAT	0.3	0.2	1	-	1	0.5	0.1	-
CHLOROTHALONIL	0.02	-	0.03	-	0.3	0.2	0.1	-
CHLORPYRIFOS-METHYL	0.05	-	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	-
CYPROCONAZOLE	0.03	-	1	-	1	-	0.03	0.02?
CYROMAZINE	0.3	-	0.3	0.03	0.3	0.03	0.05	-

DIFENOCONAZOLE	0.2	-	2	0.2	2	0.2	0.2	-
ENDOSULFAN	0.1	-	0.2	0.1	0.2	0.03	0.1	-
ETOXAZOLE	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	0.01	0.05	0.01
FENPYROXIMATE	0.1	0.02	0.5	0.01	0.5	0.01	0.1	0.02
FLUOPYRAM	0.8	0.5	5	3	0.8	0.5	0.8	-
FLUSILAZOLE	0.1	1	2	-	2	-	1	-
FLUTOLANIL	0.05	-	0.5	0.2	0.5	0.1	0.1	-
GLUFOSINATE	0.05	-	6	0.1* ⁸	4	0.1* ⁸	0.4	-
IMIDACLOPRID	0.3	0.1	0.3	-	0.3	-	0.3	-
INDOXACARB	1	-	0.5	0.05	0.5	0.05	1	-
ISOPYRAZAM	0.03	0.01	0.02	-	0.02	-	0.03	-
LINDANE	0.02	-	1	0.01	1	0.01	3	0.1
MELOXICAM	0.02	0.01	0.05	-	0.05	0.02	0.02	-
METHOPRENE	0.1	-	0.1	0.02	0.1	0.02	0.2	-
MYCLOBUTANIL	0.03	0.01	0.4	0.01	0.07	0.01	0.02	-
PARAQUAT	0.05	0.005	0.3	0.05	0.5	0.05	0.05	-
PHORATE	0.05	0.02	0.05	0.02	0.05	0.02	0.05	-
PIRIMICARB	0.05	0.01	0.1	0.01	0.1	0.01	0.05	-
PROPICONAZOLE	0.05	0.01	0.5	0.01	0.5	0.01	0.05	0.01?
PROTHIOCONAZOL	0.01	-	0.6	0.5	0.6	0.5	0.05	-
SAFLUFENACIL	0.02	0.01	50	0.3	0.3	-	0.04	0.01
SPINETORAM	0.2	-	0.02	0.01	0.02	0.01	0.2	-
SPINOSAD	2	-	5	2	2	1	10	-
SPIRODICLOFEN	0.02	0.01	0.1	0.05	0.1	0.05	0.02	0.01
TEBUFENOZIDE	0.05	-	0.05	0.02	0.02	-	0.2	-
TRIADIMEFON	0.05	0.02	0.4	0.01	0.4	0.01	0.6	-
TRIADIMENOL	0.05	0.02	0.4	0.01	0.4	0.01	0.6	-
鉛	-	0.1	-	0.5	-	0.5	-	0.1

*1 Deltamethrin のみの基準値

*2 Dihydrostreptomycin 及び Streptomycin 単体の基準値

*3 Oxyfendazole のみの基準値。Febantel 及び Fenbendazole の基準値は共に 0.05 (筋肉) /0.1 (肝臓) /0.05 (腎臓) /0.05 (脂肪)

*4 Oxytetracycline、clortetracycline 及び tetracycline 単体の基準値

*5 GSO 2481 における基準値。SFDA. FD382 における基準値は 1 (筋肉) /0.1 (肝臓) /0.1 (腎臓) /- (脂肪)

- *6 Salinomycin Sodium での基準値。なお、令和 2 年 8 月 25 日から日本の基準値は 0.1 に変更
- *7 Carbendazim のみの基準値
- *8 Glufosinate ammonium での基準値

別添 4 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

牛肉を輸出しようとする者（以下「輸出者」という。）は、別記様式 3 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、書面にて認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長等宛てに提出すること。

- 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等で食肉衛生証明書を発行する他の輸出先国及び地域向けの輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③ 輸出先国及び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っては、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、牛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等宛てに提出すること（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、電子メールにより申請を行う場合であって、1（1）の輸出計画書をあらかじ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、受取方法について食肉衛生検査所等とあらかじめ調整すること。

[別記様式3]

年 月 日

食肉衛生検査所長／保健所長 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)

食肉輸出計画書

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