令和２年度食肉輸出施設認定に関する手引書研修会資料

農林水産省

食肉処理施設の輸出認定円滑化支援事業

食肉輸出施設認定に関する手引書

令和３年３月

公益財団法人　食肉生産技術開発センター

はじめに

食肉輸出の拡大を図るためには、食肉輸出の認定を受けた食肉処理施設を増加させることが重要な課題となっています。

食肉輸出施設の認定を受けるためには、施設・設備、とさつ・解体及び部分肉処理方法並びに施設等における衛生管理等について、それぞれの国ごとに定められた認定基準に基づき、国の審査を受けることが必要となっています。

本手引書は、新たに輸出認定の取得を目指す上で、特に高い水準の衛生管理等を求められ、幅広い輸出先国へ応用が可能な米国、EU 等向けを念頭に、必要な施設・設備、とさつ・解体及び部分肉処理方法並びに施設等の衛生管理等に関する内容を解説しています。これにより、更なる食肉輸出認定施設の増加を図り、わが国の食肉輸出が拡大することを願うものであります。

最後に、本手引書の作成に当たり、既に米国向け輸出認定を取得している施設より貴重な先進事例の取組を紹介いただくとともに、原稿の執筆等多大なご協力をいただきました食肉輸出認定に関する手引書作成委員会（委員長：押田敏雄　麻布大学名誉教授）の委員の皆様に心から感謝を申しあげます。

令和 3 年 3 月

公益財団法人　食肉生産技術開発センター
理事長　　関川　和孝

食肉輸出施設認定に関する手引書

目次

（牛肉編）

問１　食肉輸出の必要性について教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
問２　牛肉輸出施設の国別認定状況を教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・・5
問３　食肉輸出施設の認定申請手続き ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
問４　牛肉輸出施設の認定までの流れを教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・7
問５　食肉輸出施設の認定申請に必要な書類は何ですか？ ・・・・・・・・・・・・・・8
問６　添付書類のうち施設の構造・設備に関する書類とは何ですか？ ・・・・・・・・9
問７　わが国の施設・設備ガイドラインと各国の認定要綱で異なる部分は
　　どこですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
問８　添付書類のうち衛生管理等に関する書類とは何ですか？・・・・・・・・・・・・10
問９　施設・設備の衛生管理マニュアル（終業後清掃、始業時点検プログラムを
　　含むもの）とはどういうものですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
問１０　給水・給湯管理マニュアルとはどういうものですか？・・・・・・・・・・・・11
問１１　排水処理マニュアルとはどういうものですか？・・・・・・・・・・・・・・・11
問１２　廃棄物処理マニュアルとはどういうものですか？・・・・・・・・・・・・・・11
問１３　ねずみ・昆虫防除マニュアルとはどういうものですか？・・・・・・・・・・・12
問１４　消毒剤等管理マニュアルとはどういうものですか？・・・・・・・・・・・・・12
問１５　とさつ・解体作業マニュアルとはどういうものですか？・・・・・・・・・・・12
問１６　動物福祉に関する書類
　①動物福祉に関するマニュアルとはどういうものですか？・・・・・・・・・・・・12
　②動物福祉責任者の配置はどうするのですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・13
問１７　ＨＡＣＣＰ等に関する資料
　①標準作業手順書に関する文書及び記録とは何ですか？・・・・・・・・・・・・・14
　②ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録とは何ですか？・・・・・・・・・・・・・15
問１８　大腸菌検査について
　①大腸菌検査に関する文書及び記録とは何ですか？・・・・・・・・・・・・・・・16
　②大腸菌検査方法等について教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・・・17
問１９　ＳＴＥＣ検査について
　①ＳＴＥＣ検査の目的は何ですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・17

②ＳＴＥＣの検査を教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
③ＳＴＥＣ検査は自社で必要な機器をそろえて自社で行うのか、外部機関で検査するのですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
問２０　対米輸出の場合のサルモネラ検査について教えてください。・・・・・・・・18
問２１　ＥＵの輸出要綱で定められている一般生菌数、腸内細菌科菌群、サルモネラ菌の検査について教えてください。（対ＥＵ）・・・・・・・・・・・・20
問２２　残留物質モニタリングについて教えてください。（対米）・・・・・・・・・・20
問２３　フードチェーン情報の管理マニュアル（対ＥＵ）
①フードチェーン情報の管理マニュアルとはどういうものですか？・・・・・・・21
②生産農場リストとはどういうものですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
③生産農場への要求事項とはどういうものですか？・・・・・・・・・・・・・・・22
問２４　認定取得後の対応について教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・・23
①認定後の記録文書の作成及び管理方法をおしえてください。・・・・・・・・・・24
②ＰＤＣＡサイクル改善について教えてください・・・・・・・・・・・・・・・・24
問２５　対米等食肉輸出認定施設に対する食肉衛生検査所の検証業務について教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25
問２６　認定後の査察への対応について教えてください。（査察内容・措置、報告等）
① 地方厚生局による査察等への対応を教えてください。・・・・・・・・・・・・・27
②米国の査察への対応について教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・・・28
問２７　従業員教育について教えてください。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・29
問２８　実際の輸出に当たっての準備について教えてください。・・・・・・・・・・29
問２９　輸出認定取得にはどの程度の経費が必要となりますか？・・・・・・・・・・30
（ハラール関係）
問１　ハラールの認定の取得はどうすれば良いですか？・・・・・・・・・・・・・・31
問２　イスラム関係国の輸出施設の認定状況を教えてください。・・・・・・・・・・32
（豚肉輸出関係）
問１　豚肉輸出施設の国別認定状況を教えてください。・・・・・・・・・・・・・・33
問２　豚肉輸出施設の認定申請に添付する資料は何ですか？・・・・・・・・・・・・33
問３　豚肉の輸出の場合の国の要件や、農家の要件、飼養管理の要件はありますか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・34

(参考)

1　米国・EU・台湾向けに輸出認定に必要な事項（一部抜粋）・・・・・・・・35
2　主な輸出先国別の要綱に定める施設基準、衛生管理等要求事項の比較・・・36
3　牛肉輸出認定施設一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・37
4　豚肉輸出認定施設一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・41

問１　食肉輸出の必要性について教えてください。

（答）

（１）我が国においては、少子高齢化に伴う人口減少により、食の市場規模が縮小傾向にあります。一方、海外においては、新興国の経済成長や人口増加に伴い食の市場規模は拡大傾向にあり、平成27（2015）年の890 兆円から令和12（2030）年には1.5 倍の1,360 兆円に拡大すると見込まれています。このため、我が国の農林水産業者の所得向上を図り、農林水産業及び食品産業が持続的に発展していくためには、農林水産物及び食品の輸出の大幅な拡大を図り、世界の食市場を獲得していくことが不可欠となっています。

（２）令和2年3月31日に策定された「食料・農業・農村基本計画」において、我が国の高品質な農林水産物・食品を輸出に仕向けるための努力を官民の総力を挙げて行い、可能な限り輸出を拡大していくこと、このため輸出向けの施設整備と施設認定の迅速化等、輸出拡大の環境整備を進めることなどの取り組みを総合的に進め、令和12年（2030年）までに農林水産物・食品の輸出額を５兆円とすることが定められ、うち、牛肉については3,600億円に拡大する目標が定められました。

（３）これを受け国では令和2年11月30日に輸出拡大実行戦略が策定され、品目別の輸出額目標が定められ、牛肉は2019年297億円を2025年に1,600億円に、豚肉は同16億円を29億円に拡大するとともに、これに必要な輸出認定処理施設として牛肉は米国、EU、香港等向けの施設を2020年15施設から2025年25施設へ、台湾、シンガポール等向け施設は同25施設から40施設に拡大することとされました。

このように牛肉等の輸出拡大は国の大きな目標となっており、輸出拡大の前提となる輸出施設の認定を加速することが重要となっております。

問２　牛肉輸出施設の国別認定状況を教えてください。

（答）令和３年１月末日現在の牛肉の輸出認定施設は、次のようになっています。認定施設の多い国は、タイ 74 施設、マカオ 70 施設、ベトナム 66 施設、ミャンマー51 施設となっています。一方、米国は 15 施設、ＥＵは 11 施設、台湾は 22 施設などとなっており、世界にわが国の優れた牛肉を輸出するためには、輸出の前提となる輸出施設の認定を拡大する必要があります。

認定施設については、農林水産省のホームページ(「証明書や施設認定の申請」https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei.html)で国別に掲載されていますので参照してください。

牛肉の国別認定施設数（令和３年１月末日現在）

	米国	ｶﾅﾀﾞ	香港	NZ	豪州	ｱﾙｾﾞﾝﾁﾝ	ｳﾙｸﾞｱｲ	EU	ｼﾝｶﾞﾎﾟｰﾙ	ﾒｷｼｺ
施設数	１５	１０	１３	１５	１０	４	３	１１	１９	７
	ﾌｨﾘﾋﾟﾝ	ﾌﾞﾗｼﾞﾙ	台湾	ｲﾝﾄﾞﾈｼｱ	ﾏﾚｰｼｱ	UAE	ｶﾀｰﾙ	ﾊﾞｰﾚｰﾝ	ﾏｶｵ	ﾀｲ
施設数	１１	３	２２	２	２	４	５	５	７０	７４
	ﾐｬﾝﾏｰ	ﾛｼｱ等	ﾍﾞﾄﾅﾑ							
施設数	５１	４	６６							

また、牛肉の輸出認定を受けている施設のリストは、参考３「牛肉輸出認定施設一覧」のとおりとなっています。

問３　食肉輸出施設の認定申請手続きについて教えてください。

（答）

（１）食肉輸出施設の認定を受けるためには、施設・設備等の構造、及び施設等における衛生管理等について、わが国と各輸出先国との間で定められた認定基準に基づき、厚生労働省等※の審査を受けることが必要となっています。

農林水産省では、国別に輸出認定等の手続きを定めた輸出食肉の取扱要綱をホームページで公表しています。（「証明書や施設認定の申請」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei.html）

※厚生労働省の他、都道府県知事又は保健所を設置する市若しくは特別区の長（以下「都道府県知事等」という）の場合があり、輸出先国によって異なっています。

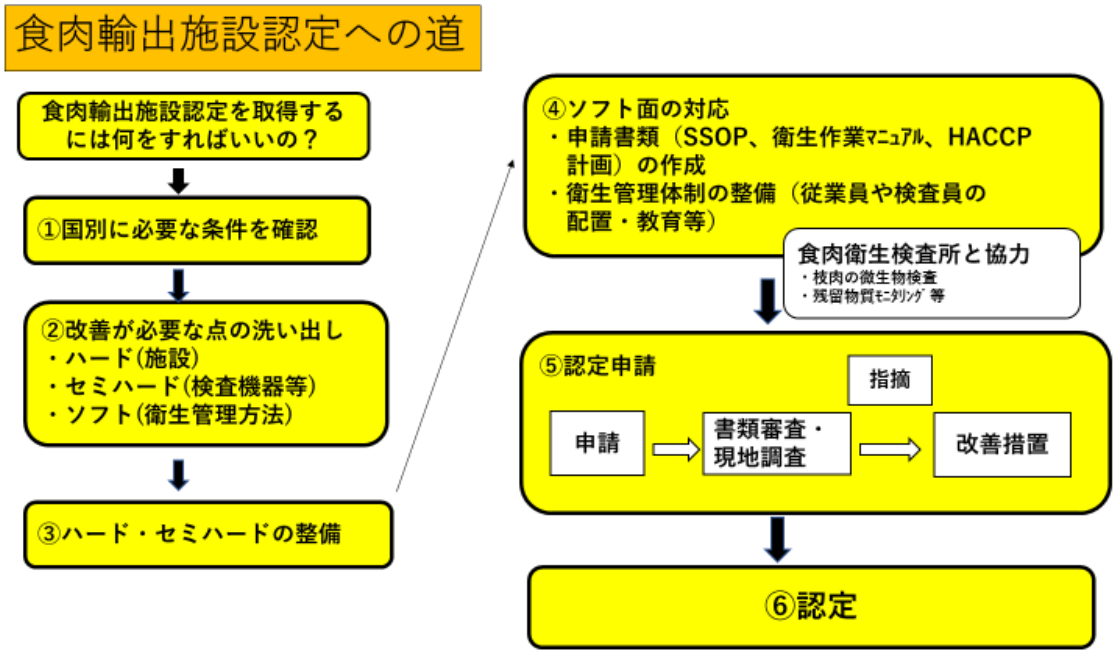
（２）輸出認定の取得に向けては、図１のように、まず輸出しようとする国の要綱を確認し、と畜場等の施設の構造・設備に関する要件、衛生管理・HACCP に関する要件、検査体制に関する要件等を調べ、それぞれの施設の現状と比較して認定を受けるためにはどういう点を改善する必要あるか等をチェックする必要があります。

（３）これを受けて、必要な施設や検査機器等のハード面の整備や衛生管理・ＨＡＣＣＰ等のソフト面の整備、検査体制の整備等を行い、認定申請を行うこととなります。

こうした一連の検討に当たっては、食肉検査関係で指名検査員の配置が不可欠なこと等、施設側と食肉衛生検査所との密接な連携が必要なことから、早い段階から十分な意見交換を重ねて詳細を詰めていく必要があります。

また、施設整備が完了後、速やかに施設認定を行い、円滑に輸出が開始できるよ

う、農林水産省では、施設整備の段階から、厚生労働省、都道府県等、事業者等と施設認定に必要な課題等を共有し、施設認定の課題を解決するための協議（５者協議）を実施しています。５者協議は、施設整備にあたっての疑問点の解消、活用可能な補助金の有無の確認等、行政との円滑な連携を図るために有効です。



問４　牛肉輸出施設の認定までの流れを教えてください。

（答）

輸出先国により施設の認定権者が異なっており、次の３つのパターンに大別されます。

Ⅰ．厚生労働省による審査・認定（米国、カナダ、EU、香港、台湾、シンガポール等）

Ⅱ．都道府県等による審査・認定（タイ、マカオ、ベトナム、フィリピン、ミャンマー等）

Ⅲ．輸出先国当局による審査・認定（ブラジル、アラブ首長国連邦、インドネシア、マレーシア等）

具体的な輸出施設の認定手続きについては、それぞれの国の輸出牛肉取扱要綱に定められていますが、上記のⅠを例に取ると一般的な流れは次のとおりです。

①　と畜場等の設置者はあらかじめ当該施設を管轄する食肉衛生検査所長等及び都道府県知事（又は保健所設置市）を経由して、輸出要綱で定められた書類を添付して、厚生労働省に申請します。

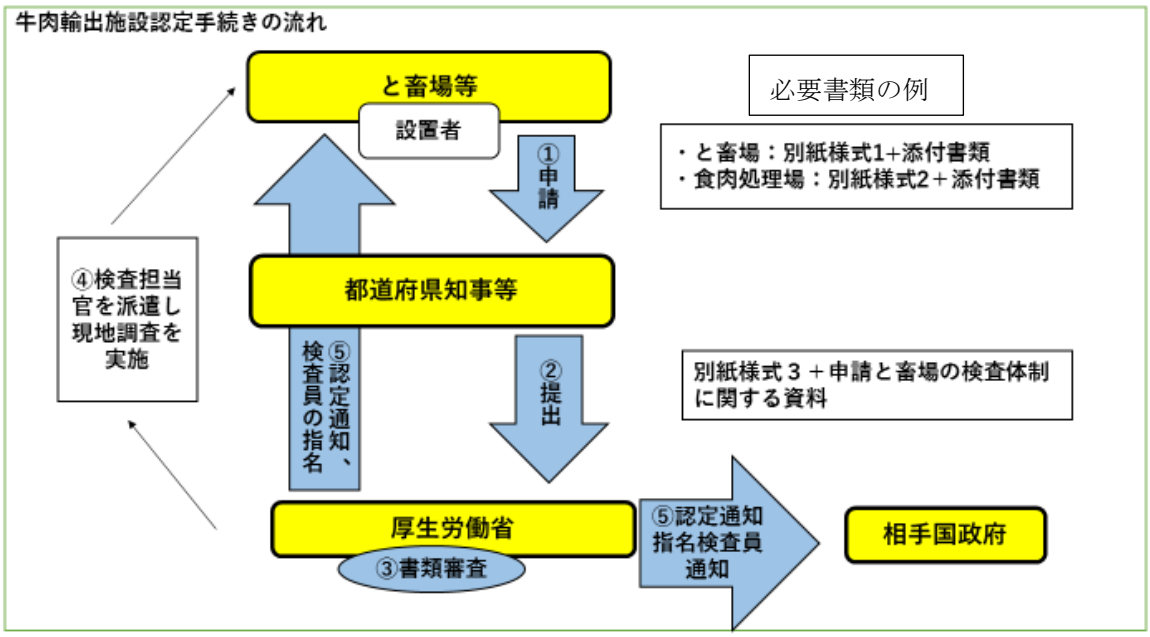
②　都道府県知事等は提出に当たり、副申とともに申請と畜場等における都道府県（又は保健所設置市）の検査体制に関する資料及び食肉衛生証明書の署名者として登録すると畜検査員に指名及び署名を添付します。

③　厚生労働省は、申請と畜場等に係る要件及び都道府県（または保健所設置市）における検査体制について、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て設置者に通知するとともに、輸出先国に通知します。

上記Ⅱの場合、都道府県知事等が施設の認定を行い、認定した旨を厚生労働省へ報告し、厚生労働省から輸出先国当局へ通知されます。

上記Ⅲの場合、これらの手続きの前又は後に輸出先国の担当官による施設の現地調査を経て認定されることが一般的です。



問５　食肉輸出施設の認定申請に必要な書類は何ですか？

（答）

（１）食肉輸出施設の認定申請に必要な書類は、各国の輸出牛肉の取扱要綱に定められおり、国によって申請書の添付書類は違っていますので、各国の要綱をチェックしてください。

例えば、米国向けの輸出と畜場認定申請書には、添付書類として施設の次のような書類の添付が求められています。

米国向け輸出と畜場認定申請書に添付すべき資料

（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 清潔区、汚染区等の区分け及び作業動線（製品及び作業員）を示した資料

オ 給湯設備の概要

カ 給水・給湯系統図

キ 排水系統図

ク 汚水処理設備の概要
ケ 冷蔵庫の概要
コ 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（終業後清掃・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）ねずみ・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 処理する牛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 ＳＴＥＣ及び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

（２）一方、例えばタイ向けの輸出認定申請の添付資料は、①と畜場の現状が確認できる書類（施設の名称・住所、設置者の氏名・住所、設立年月日、従業員数、と畜場の組織及び責任体制等)、②と畜場の平面図、③今後の輸出計画、④輸出基準に適合した牛肉を輸出するための区分管理等の手順書、⑤冷凍冷蔵施設の面積及び保管能力、となっており米国に比べ少なくなっています。

問６　添付書類のうち施設の構造・設備に関する書類とは何ですか？

（答）
各国の輸出要綱に申請書に添付すべき資料が掲載されていますので、各国の輸出要綱をチェックしてください。
例えば米国の場合、施設の構造・設備に関する書類としては、 施設配置図 、施設の平面図 、施設の立面図、清潔区・汚染区等の区分け及び作業動線（製品及び作業員）を示した資料 、給湯設備の概要 、給水・給湯系統図 、排水系統図 、汚水処理設備の概要 、冷蔵庫の概要、設備・機械等の仕様書が求められています。
これらの書類は、各施設で既存の資料があれば、それを活用することも可能です。

問７　わが国の施設・設備ガイドラインと各国の要綱で異なる部分はどこですか？

（答）

各国の食肉取扱要綱の内容は、多くの部分はわが国の「施設・設備ガイドライン」と同じですが、一部、わが国のガイドラインと異なっていますので、注意が必要です。

例えば、わが国の施設・設備ガイドラインと台湾、米国、EU の認定要綱を比較して異なっている部分は別冊集－１の通りです。したがって、施設の整備の際にはこれらの点を注意することが必要です。

問８　添付書類のうち衛生管理等に関する書類とは何ですか？

（答）

（１）衛生管理等に関する添付書類は、各国の輸出食肉取扱要綱に示されています。

たとえば米国向けと畜場の場合は、組織の概要、衛生作業マニュアル（施設・設備の衛生管理マニュアル（終業後清掃、始業時点検プログラムを含むもの)、給水・給湯の管理マニュアル、排水処理マニュアル、廃棄物処理マニュアル、ねずみ・昆虫防除マニュアル、消毒剤等管理マニュアル、とさつ・解体作業マニュアル）の添付が求められています。

（２）マニュアルの作成に当たっては、すでに皆様の施設で作成されている一般衛生管理マニュアル（例えば、施設等の衛生管理マニュアル、そ族・昆虫防除マニュアル、用水・給湯管理マニュアル、　排水処理・廃棄物管理マニュアル、薬品・洗浄剤等管理マニュアル、とさつ・解体管理マニュアル等）を基に、輸出先国の輸出食肉取扱要綱の内容を盛り込む形で作成すると省力的でしょう。

（３）マニュアルの構成については、①必要性、②衛生管理の措置基準、③衛生標準作業手順（ＳＳＯＰ）を記載してください。具体的なマニュアルの例を別冊集－２～８に掲載しているので、参照ください。なお、実際のマニュアル作成にあたっては、各施設での状況を踏まえる必要があります。

問９　施設・設備の衛生管理マニュアル(終業後清掃、始業時点検プログラムを含むもの)とはどういうものですか？

（答）

施設・設備の衛生管理マニュアルとは、と畜場等の施設や設備の衛生管理を定め、施設・設備による食肉への汚染等を防止するために作成するマニュアルで、終業後の機械や器具、設備の洗浄消毒の手順やその検証としての始業前点検の方法、及びその記録方法等を定めたものです。

別冊集－２に、対米要綱をもとに作成した例を示します。(なお、各施設の状況によって、表現等は異なる場合があるため、参考としてください)。他の国についても、各国の要綱をもとに作成してください。

問１０　給水・給湯管理マニュアルとはどういうものですか？

(答)

給水・給湯管理マニュアルとは、と畜・解体及び分割作業工程で使用される水及び温湯の重要性に鑑み、給水・給湯設備の管理方法及びその記録方法を定めたマニュアルで、給水・給湯設備の保守点検の方法や使用水の日常点検の方法及びその管理基準、定期的な水検査の実施、異常時の措置などを定めたものです。

別冊集－３に、対米輸出要綱をもとに作成した例を示します。(なお、各施設の状況によって、表現等は異なる場合があるため、参考としてください)。他の国についても、各国の要綱をもとに作成してください。

問１１　排水処理マニュアルとはどういうものですか？

(答)

排水処理マニュアルとは、と畜場等からの排水による食肉への汚染の防止及び環境への汚染の防止のため、排水処理施設の管理方法及びその記録方法等を定めたマニュアルで、排水処理施設の点検方法や排水溝の清掃頻度、河川に放流する処理水の検査の実施等を定めたものです。

別冊集－４に、対米輸出要綱をもとに作成した例を示します。(なお、各施設の状況によって、表現等は異なる場合があるため、参考としてください。)。他の国についても、各国の要綱をもとに作成してください。

問１２　廃棄物処理マニュアルとはどういうものですか？

(答)

廃棄物処理マニュアルとは、と畜場等からの排出される廃棄物による食肉の汚染の防止等のため、廃棄物の管理方法及びその記録方法等を定めたマニュアルです。

別冊集－５に、対米輸出要綱をもとに作成した例を示します。(なお、各施設の状況によって、表現等は異なると思います。)。他の国についても、各国の要綱をもとに作成してください。

問１３　ねずみ・昆虫防除マニュアルとはどういうものですか？

(答)

ねずみ・昆虫防除マニュアルとは、と畜場等におけるねずみや昆虫等の発生・侵入による食肉の汚染を防止するため、と畜場等におけるねずみや昆虫等の侵入防止・駆除対策等について定めたマニュアルです。なお、本マニュアルではねずみは「そ族」と称することとしています。

別冊集－６に、対米輸出要綱をもとに作成した例を示します。(なお、各施設の状況によって、表現等は異なる場合があるため、参考としてください。)。他の国についても、各国の要綱をもとに作成してください。

問１４　消毒剤等管理マニュアルとはどういうものですか？

(答)

消毒剤等管理マニュアルとは、と畜場等で使用される消毒剤等（消毒剤、洗浄剤、殺虫剤、殺そ剤、農薬等）の使用による食肉への汚染等を防止するため、消毒剤等の適正な使用及び管理について定めたマニュアルです。

別冊集－７に、対米輸出要綱をもとに作成した例を示します。(なお、各施設の状況によって、表現等は異なる場合があるため、参考としてください。)。他の国についても、各国の要綱をもとに作成してください。

問１５　とさつ・解体作業マニュアルとはどういうものですか？

(答)

とさつ・解体作業マニュアルとは、とさつ・解体作業工程における外皮や消化管内容物、乳房内容物等の不適切な取り扱いにより枝肉等が汚染するのを防止するための衛生的な管理方法等について定めた非常に重要なマニュアルです。

別冊集－８に、対米輸出要綱をもとに作成した例を示します（なお、各施設の状況によって、表現等は異なる場合があるため、参考としてください)。他の国についても、各国の要綱をもとに作成してください。

問１６　動物福祉に関する書類

問１６－①動物福祉に関するマニュアルとはどういうものですか？

(答)

動物福祉に関するマニュアルとは、施設への搬入、けい留からと畜（スタンニング、放血）までの作業の動物福祉に関する手順やその記録方法について定めたマニュアルで、

スタンニング～放血までの間のモニタリングの手順、けい留時、牽引時等に避けるべき事項などを定めたものです。

米国、台湾、ＥＵ等では人道的な家畜の取扱い及びとさつが、輸出認定要綱に定められており、台湾やＥＵ等に牛肉を輸出するに当たっては動物福祉に関するマニュアルの作成が求められています。なお、米国への輸出施設認定申請の添付書類には動物福祉に関するマニュアルの提出は求められていませんが、人道的な家畜の取扱い及びとさつは指名検査員による検証事項であるとともに、米国の査察官が日本の施設をチェックする際は、家畜の人道的取扱いも重要なチェック項目となっています。これらに対応するため作業員の意識統一、手順の平準化を図るには施設において動物福祉に関するマニュアルも作成しておくことが望ましいと考えられます。

台湾の輸出認定要綱に規定されている事項は、別冊集－９のとおりです。

また、ＥＵ向けについては、さらに詳細な動物福祉に関する規定（対 EU 輸出要綱の別添６）が定められており、ＥＵ向けについては、より詳細なマニュアルを作成する必要があります。マニュアルには、以下の項目を含めることとされています（対 EU 輸出要綱別添６の２（２）シ)。

（ア） モニタリングの責任者
（イ） 動物の無意識状態又は意識や感覚があること示す指標
（ウ） （イ）の指標の判断基準
（エ） モニタリングの頻度（と畜される牛の種類又は大きさ、作業員の交代等の要因を考慮し、高い信頼性のある結果が得られる頻度を設定すること）
（オ） モニタリング中に確認すべきサンプル数
（カ） （ウ）の基準を満たさない場合、不足している箇所を特定し、スタンニング等の手順について必要な変更を行う旨

別冊集－１０の「輸出食肉認定施設における検査実施要領」（令和３年１月 20 日付け薬生食監発 0120 第１号）の第４では、米国等向け認定施設において指名検査員が行う検証項目が具体的に示されており、マニュアル作成の参考になります。

問１６－②動物福祉責任者の配置はどうするのですか？

(答)

対ＥＵ輸出要綱では、施設に動物福祉責任者を設置し、要綱に沿って施設が整備する動物福祉マニュアルに基づき、家畜の取扱いが適切に実施されていることを確認することとされています（対ＥＵ要綱別添６の１（４））。

動物福祉責任者には、以下の役割が求められています。

・けい留場所における牛の健康状態の定期的な点検

・動物福祉責任者又は動物福祉責任者から指名された従業員は、動物がスタニング後から放血までの間に、意識や感覚があることを示すいかなる兆候もないことを確認するモニタリングを定期的に行い、記録すること

動物福祉責任者は施設の現場管理者等を配置するのが望ましいと考えられます。

問１７　ＨＡＣＣＰ等に関する資料

問１７－①　標準作業手順書に関する文書及び記録とはどのようなものですか？

(答)

（１）標準作業手順書に関する文書及び記録とは、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や、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、回数等を記載した文書およびそれを確認した記録のことです。

（２）米国、ＥＵ、台湾等の輸出施設認定要綱では、「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」の実施が求められており、この中で標準衛生作業手順書の実施が義務付けられています。

と畜場等は標準作業手順書（ＳＳＯＰ）の記載通りに実施し、管理する責任を明確にするために、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とされています。

ＳＳＯＰの実施に当たっては、ＳＳＯＰの手順を遵守するとともに、ＳＳＯＰの手順が遵守されているかどうかを毎日モニタリングするとともに、ＳＳＯＰの規定を改訂した場合は改訂した者の氏名及び日付を記載することとされています。

また、記録については、モニタリングの責任者は毎日、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、記録した者の氏名及び日付を記入するとともに、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、当該記録は全て作成後最低２日間はと畜場等内に保管し、その後は指名検査員等が要請から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とされています。

牛肉輸出施設の認定申請書に添付する標準作業手順書の記載例を別冊集－９に示します（内容については、「とさつ・解体・分割処理作業マニュアル」に記載した「牛のとさつ・解体及び分割処理作業の衛生標準作業手順書(SSOP)」と同じ内容です）。各施設においては、これを参考に各施設の状況を踏まえて作成してください。

問１７－②　ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録とは何ですか？

(答)

（１）ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録とは、牛の搬入前、搬入時（とさつ、解体、処理等）及び搬入後のすべての工程に関する危害分析に関する文書や、危害分析の結果に基づいて、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理するために定めた重要管理点に関する文書及び、重要管理点の管理基準やそのモニタリング方法、管理基準を逸脱したときの改善措置などを示した文書及びその記録のことです。

（２）米国、ＥＵ、台湾等向けの輸出食肉の取扱要綱では、「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」の実施が求められており、この中で「ＨＡＣＣＰシステムを用いた自主衛生管理」の実施が義務付けられ、輸出施設認定申請書に添付すべき資料として「ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録」が求められています。

（３）ＨＡＣＣＰシステムを用いた自主衛生管理のうち、

ア　危害分析については、

（ア）と畜場等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危害を特定するための危害分析を実施しその危害の防止措置を定めること、

（イ）危害分析では施設への搬入前、搬入時（とさつ、解体、処理等）及び搬入後の全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）と畜場等は最終的に牛肉になるまでのとさつ、解体及び処理の各工程の流れのフローチャートを作成すること、

（オ）危害原因物質には天然毒素、微生物学的汚染物質（米国の場合はＳＴＥＣ及びサルモネラも対象)、化学的汚染物質、農薬、残留動物用医薬品、人畜共通感染症、腐敗、寄生虫、食品添加物の不適切な使用、物理的危害、特定危険部位（脊柱を含む）が含まれていること

が求められています。

イ　ＨＡＣＣＰ計画については、

（ア）と畜場等は製造される製品(牛肉)の危害分析を行った後、ＨＡＣＣＰ計画を文書化し実施すること、

（イ）ＨＡＣＣＰ計画の内容については、

①　危害要因及び工程ごとの防止措置を明示すること(ＳＴＥＣについては、製品中のＳＴＥＣの存在及び増殖の両方の可能性を検討しＳＴＥＣの汚染防止措置を講ずること)、

② それぞれの危害防止措置のうち、施設外から持ち込まれる危害及び施設内で発生する危害の発生を防止するＣＣＰ(重要管理点)と、施設への搬入前、搬入後に発生する危害の防止を目的とするＣＣＰの明示、
③ 各ＣＣＰで遵守すべき管理基準を明示すること、
④ 管理基準が常に確実に遵守されていることを確認するためのモニタリング方法、
⑤ 管理基準から逸脱があった際に実施される改善措置の明示、
⑥ と畜場等における検証方法と実施頻度の明示、
⑦ ＣＣＰのモニタリングの記録方法の明示が求められています。

（4）また、このＨＡＣＣＰ計画が記載通りに実施され、管理責任を明確にするため、ＨＡＣＣＰ計画には施行日と､改訂時､最低年１回のＨＡＣＣＰ計画の再評価時に、施設内責任者の署名と日付けの記入が義務付けられています。
さらに、ＨＡＣＣＰ計画の文書には管理基準から逸脱した際の改善措置、確証・検証・再評価、記録等について盛り込むことが義務付けられています。

（5）こうした要件をもとに作成したＨＡＣＣＰ計画の例を別冊集－１１に示します。なお、これらの内容は各施設の状況や国ごとの要綱による規定ぶりの違いによっても異なる可能性があるので、注意してください。

問１８　大腸菌検査について(対米向け)

問１８－①ＳＴＥＣ及び大腸菌検査に関する文書及び記録とは何ですか？

(答)

（1）対米国輸出要綱では、食肉処理施設はＨＡＣＣＰ方式による衛生管理の一環として枝肉の大腸菌検査及び冷蔵トリミング肉のＳＴＥＣ検査を実施することが定められています。ＳＴＥＣ及び大腸菌検査に関する文書及び記録とは、要綱の定めに沿って大腸菌検査の検体採取の手順、検査方法、検査の記録方法等を定めた文書及び検査結果等を記入した文書及び記録です。

（2）大腸菌検査については、対米食肉輸出取扱要綱の「別添３　ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」の「第２　大腸菌の検査」(別冊集－１２）で具体的に規定されていますので、これに即して文書及び記録を作成してください。

（3）ＳＴＥＣ検査に関する文書及び記録については、要綱の別添３の第３（ＨＡＣＣＰシステムを用いた自主衛生管理）の６（ＳＴＥＣ検査の実施）で検体の採取、検査方法、検査結果の記録、検査結果及び評価について具体的に記載されていますので、これに則して文書及び記録を作成してください。

問１８－②　大腸菌検査方法等について教えてください。

（答）

大腸菌検査方法については、対米輸出食肉取扱要綱に定められた通り、冷蔵庫に搬入後 12 時間以上経過した枝肉のともばら flank、胸部 brisket、臀部 rump の３ヶ所から切除法又はスポンジ法により採取する。検体は、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。検査方法は、ア．国際公認分析化学者協会（AOAC）によって認定された方法、イ．最確数法（MPN 法）のいずれかの定量分析方法で検査することとされています。

具体的な大腸菌の検査方法等については、対米要綱別添３の第２(大腸菌の検査)で定められていますので、これに基づいて検査してください。

問１９　ＳＴＥＣ検査について

問１９－①　ＳＴＥＣ検査の目的は何ですか？

（答）

（１）ＳＴＥＣ検査は各施設で作成したＨＡＣＣＰシステムが意図したとおり機能していることを検証するために行うものです。（ＳＴＥＣとは、志賀毒素産生菌（Shiga-Toxin Producing E coli）の略で、ベロ毒素(Verotoxin=VT 又は　Shigatoxin=Stx と呼ばれる)を産生する大腸菌のことです。）

（２）参考情報として米国におけるＳＴＥＣの管理プログラムの考え方は次の通りです。

①ＳＴＥＣ汚染は、牛のと畜及び加工段階における安全上の危害となる。

②各施設は、生産工程の危害分析を実施して、発生可能性がかなり高い（reasonably likely　to　occur：RLTO）危害を特定する。

③施設はＨＡＣＣＰシステムでＳＴＥＣを管理し、こうした管理がＳＴＥＣを検出可能レベル以下まで低減するのに効果的であることの検証を行う（ＳＴＥＣ検査を含む)。

④政府の検査官は、施設のＨＡＣＣＰ計画、ＳＳＯＰ（衛生標準作業手順)、prerequisite　program（必修プログラム）がＳＴＥＣに対して十分対応したものであることを検証する。

⑤政府の検査官は、施設のトリミング肉の O157 及び非 O157　ＳＴＥＣ、生のひき肉の O157 に対するサンプリング検査を実施する。

⑥政府の検査官は、施設が実施するＳＴＥＣ検査の検査プログラムの検証を行う。

（３）このため、対米輸出施設におけるＳＴＥＣの管理については、要綱で次のように規定されています。

①施設のＨＡＣＣＰ計画において、ＳＴＥＣを危害要因として位置付ける（要綱別添３の第３の２（１）オ　関係）

②ＨＡＣＣＰ計画中、危害の原因物質及び危害発生工程ごとの防止措置を明示する。なお、ＳＴＥＣについては、製品中のＳＴＥＣの存在及び増殖の両方の可能性を検討し、工程全般でのＳＴＥＣ汚染の防止措置を講じる（要綱別添３第３の２（３）関係）

③システムが意図したとおり機能していることを検証するため、検証（ＳＴＥＣ検査）を実施する（要綱別添３の６関係）

問１９－②　ＳＴＥＣの検査方法を教えてください。

(答)

（１）ＳＴＥＣ検査については、対米輸出食肉取扱要綱に定められた通り、食肉処理施設において製造される冷蔵トリミング肉を検体とし、微生物学的な独立性を決定した上でロットを設定し、検体採取当日に製造されるロットから１ロットを無作為に選択し、検体を採取します。検体採取の頻度は、一週間当たりの製造量により異なります。検体採取はN60 サンプリング法を用いて行います。検査方法は、「アメリカ合衆国向け輸出食肉認定施設における牛肉からの腸管出血性大腸菌 O26、O45、O103、O111、O121、O145 及び O157 の検査法について」（対米要綱の別紙）に従って行います。

（２）ＳＴＥＣの検査方法は、要綱別添３の第３（ＨＡＣＣＰシステムを用いた自主衛生管理）の６(ＳＴＥＣ検査の実施)で詳しく定められています。(別冊集－１３）

問１９－③　ＳＴＥＣ検査は自社で必要な機器をそろえて自社で行うのか、外部機関で検査するのですか？

(答)

検査は自社で必要な機器をそろえて行う他、外部機関に委託することも可能です。委託する場合も、施設は検体を採取する必要があります。

問２０　対米輸出の場合のサルモネラ検査について教えてください。

(答)

（１）サルモネラ検査は、作成されたＨＡＣＣＰ計画の妥当性を検証するために義務付けられているもので、指名検査員が実施するものであり、食肉衛生検査所と施設側の連携が必要です。

（２）対米要綱では、別添３第４（指名検査員による検証）の２（１）において、指名検査員がＨＡＣＣＰ計画の妥当性を検証することとされており、検証事項として、「キ　牛肉の安全性を判断するための微生物等の検査」が含まれます。同第４の３（病原微生物削減達成規格）のとおり、病原微生物の削減を達成するための規格として、指名検査員が製品のサルモネラ検査を実施することとされています。サルモネラ達成規格値（病原微生物削減達成規格値）は次のとおり定められています。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とされています。

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／未経産牛肉	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に当たっては、

（ア）予告なしに認定と畜場等内の製品を採取し、サルモネラ検査を実施し、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、当該施設で過去におこなわれた検査結果等の情報に基づいて決定すること、

（ウ）サルモネラの検査は、米国農務省食品安全検査局（FSIS）が監修している微生物試験室ガイドブック(Microbiology　Laboratory　Guidebook)で示されている方法又はこれと同等以上の検査方法で実施することとされています。

（４）違反時の対応については、指名検査員が上記の基準を満たしていないと判断した場合は、次の措置を取ることとされています。

（ア）認定と畜場等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計画の点検を行うこと。

（ウ）当該施設が(イ)の対策を実施していないと指名検査官により判断された場合、あるいは製品について３度目の検査で同基準を満たしていないと指名検査員により判断された場合、当該施設は製品の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みなし、指名検査員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に提出するまで継続すること。

問２１　ＥＵの輸出要綱で定められている一般生菌数、腸内細菌科菌群、サルモネラ属菌の検査について教えてください。（対ＥＵ）

(答)

（１）ＥＵの輸出要綱では、ＨＡＣＣＰシステム等の効果を検証するため、牛にあっては一般生菌数、腸内細菌科菌群及びサルモネラ属菌の検査の実施が定められており、検査方法は国際標準化機構（ISO）の定量分析法（最新版）を用いる必要があります。

（２）対ＥＵ輸出要綱の中で検体の採取方法や検査頻度、検査方法、検査結果の記録、検査結果の評価、検査結果不適合の場合の対応、規定が遵守されない場合のと畜検査等の中止が具体的に定められていますので、これに基づき実施してください。（別冊集－１４参照）

問２２　残留物質モニタリングについて教えてください。（対米）

（答）

（１）対米輸出要綱に基づく残留物質等に関するモニタリング検査は、腎臓、肝臓、脂肪、筋肉を検体とし、抗生物質、合成抗菌剤、サルファ剤、駆虫剤等について分析します。検体採取は指名検査員が行い、分析は一般財団法人日本食品分析センターが行います。検体を採取した個体と同一の生産ロットに由来する製品は、「輸出食肉認定施設における検査実施要領」（令和３年１月 20 日付け薬生食監発 0120 第１号）により不適合と判断されないことが確認されるまでは、対象製品に対する食肉衛生証明書は発行されません。

（２）検査実施要領に基づき、残留物質等モニタリングについては、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、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）の獣畜群から生産された食肉、臓器について、次の物質等を分析します。

①抗生物質（ペニシリン類、テトラサイクリン類、アミノグリコシド類、マクロライド類、クロラムフェニコール類等）、②合成抗菌剤、③サルファ剤、④駆虫剤、⑤貴金属、⑥農薬（有機塩素系、有機リン系、カーバメイト類、ピレスロイド類等）、⑦畜種（スピーシーズテスト）

（３）検体採取は、指名検査員が対象となった個体について検体を部位ごとに約 500g 採取し、一般財団法人日本食品分析センターへ送付し分析します。

問２３　フードチェーン情報の管理マニュアル（対ＥＵ）

問２３－①　フードチェーン情報の管理マニュアルとはどういうものですか？

（答）

（１）ＥＵの認定を受けるためには、フードチェーン情報に関する資料（フードチェーン情報の管理マニュアル、生産農場リスト、生産農場への要求事項）の作成が求められています。

（２）フードチェーン情報とは、搬入される動物について、生産農場において記録されている、以下の情報を指します。

ア　動物の病歴

イ　動物用医薬品、その他これに類するものの使用状況（投薬日及び休薬期間を含む）

ウ　診断目的で生体から採取及び分析された結果のうち、人の健康に対し重要な意味を持つもの。

さらに、家畜衛生要件に関する情報として、生産農場から車両積込前に洗浄及び消毒された車両によって、直近３ヶ月以内に日本以外で飼養された牛との混合又は接触を防止する方法により、認定と畜場等まで輸送を行うことを示す情報も含まれます。

（４）認定と畜場等は、原則、生体が認定と畜場等に到着する 24 時間前までに生産農場からフードチェーン情報について提供を受け、指名検査員が閲覧可能な状態とする必要があります。

（３）フードチェーン情報の管理マニュアルについては、ＥＵの認定要綱の別添４（フードチェーン情報の管理）で具体的に示されており、これらの手順について文書化したものがマニュアルとなります。

(参考)

ＥＵの認定要綱の別添４（フードチェーン情報の管理）

１．　認定と畜場等は、搬入される予定の動物について、生産農場で記録されている次の情報の提供を受けること。

（１）フードチェーン情報（①動物の病歴、②動物用医薬品等の使用状況（投薬日、休薬期間を含む)、③診断目的で生体から採取・分析された結果のうち人の健康に対し重要な意味を持つものもの、④生産農場における関連情報)、

（２）家畜衛生要件に関する情報（生産農場から直近３か月以内に日本以外で飼養された牛との混合や接触を防止する方法で認定と畜場等まで輸送を行うことを示す情報）

２．　認定と畜場等は、１に掲げる情報を原則、生体がと畜場等に到着する２４時間前までに提供受け、指名検査員が閲覧可能な状態とすること。ただし指名検査員

が認めた場合は、認定と畜場等に搬入する動物と共に提供することでもよい。EU向けに処理を行う生体が、フードチェーン情報を伴わずにと畜場に到着した場合は、認定と畜場等は直ちに指名検査員に報告すること。

3．　認定と畜場等は、１に掲げる情報により、動物の衛生的なとさつ及び解体に影響を及ぼす事項を認めた場合は、生体検査の前に指名検査員へ報告すること。

4．　認定と畜場等は、微生物検査や残留物質モニタリング検査で逸脱が認められた場合等であって、当該逸脱が生産農場の管理に起因する恐れのある場合は、必要に応じて関連情報を当該生産農場にフィードバックすること。

5．　認定と畜場等は１～４に掲げる基準を実施するための手順を文書化すること。

問２３－②　生産農場リストとはどういうものですか？

(答)

対ＥＵ輸出取扱要綱に定めるフードチェーン情報の提供ができ、動物福祉に関する基準の遵守ができることが確認された生産農場のリストです。

輸出要件に適用している農場を生産農場リストに登録し、農場リストには、農場名、住所を記載します。

問２３－③　生産農場への要求事項とはどういうものですか？

(答)

（１）生産農場への要求事項とは、

①対ＥＵ輸出取扱要綱に定めるフードチェーン情報（動物の病歴、 動物用医薬品その他これに類するものの使用状況（投薬日及び休薬期間を含む）等）を提供すること、

②生産農場から車両積込前に洗浄及び消毒された車両によって、直近３ヶ月以内に日本以外で飼養された牛との混合又は接触を防止する方法により、認定と畜場等まで輸送を行うことを示す情報を提供すること、

③搬入時に動物福祉に関する基準を遵守すること等です。

（２）これらの情報は、フードチェーン情報申告書（要綱の別紙様式５－１）の作成に必要となります。

問２４　認定取得後の対応について教えてください。

（答）

要綱には、「認定後の事務等」として、実際に輸出するための食肉衛生証明書、輸出検疫証明書等の発行のための申請手続きや、輸出認定施設の届出事項の変更があった場合の対応、厚生局等による定期査察の実施等について記載されています。対米要綱では「５認定後の事務等」で次のとおり定められています。

（１）　認定と畜場等で牛肉を米国に輸出するために牛をと畜・解体・分割しようとする者は、別紙様式５による検査申請書をあらかじめ所管の食肉検査所長等に提出すること。（電子メール又はNACCSで申請する場合は別添５により行うこと。）

（２）　厚生労働省は、検査に合格した牛肉に対し別紙様式６の食肉衛生証明書を発行すること。

当該証明書は、原本と副本を申請者に発行するとともにし、食肉衛生検査所は原本の写しを保管すること。

（３）　検査結果及び輸出量の報告については、都道府県等は毎月 10 日までに前月の検査結果等を認定と畜場等毎に別紙様式 7 により地方厚生局宛に報告すること。

（４）　指名検査員の研修等について、厚生労働省及び都道府県等は、指名検査員に対し定期的に研修を行い、本要綱に基づく検査業務等の実施に必要な知識等を習得させ、その資質の向上維持に努めるとともに、食肉衛生検査所長は個々の指名検査員が本要綱に定める検査等の業務を適正に実施しているかについて、定期的な評価（パフォーマンス評価）を行うこと。

（５）　定期的な確認等については、厚生労働省は、地方厚生局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、査察等を実施すること。また、食肉衛生検査所におけるＳＴＥＣ、サルモネラ検査及び指定検査機関における残留物質等モニタリング検査の実施については、地方厚生局担当官を年１回以上派遣し、査察等を実施すること。

（６）　厚生労働省は、査察の結果、ＳＴＥＣ、サルモネラ検査並びに残留物質等モニタリング検査が適切に実施されていないと判断した場合又は指名検査員が適正な資質を有していないと判断した場合は、改善指導、認定の取り消し、食肉衛生証明書発行の停止、検査員の指名の取り消しのいずれかの措置を取ること。

問２４－①　認定後の記録文書の作成及び管理方法を教えてください。

（答）

記録文書の作成、管理については、要綱の別添（対米要綱では別添３　第１の６及び第３の５）に記載されています。

（１）ＳＳＯＰに関しては、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が必要です。

ＳＳＯＰに関する記録は、指名検査員が閲覧できる状態で１年以上保管することが必要です。

また、当該記録は全て作成後半年間は、認定と畜場等内に保管し、それ以後は、指名検査員の要請から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ます。

（２）ＨＡＣＣＰに関しては、

・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、製造ロット等の記録

を作成することが必要です。記録には、記録日時、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が必要です。ＣＣＰの検証記録には、検証日時、検証結果を記載するとともに、検証者が署名を行うことが必要です。

ＨＡＣＣＰ計画に係る記録は、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が必要です。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ます。

問２４－②　ＰＤＣＡサイクル改善について教えてください。

（答）

（１）輸出認定のためＨＡＣＣＰ方式による衛生管理が定められている各国の輸出認定要綱には、「最低年１回、ＨＡＣＣＰ計画の妥当性を再評価すること。また、危害分析に影響を及ぼしたり、ＨＡＣＣＰ計画を改定する必要が生じた際には、ＨＡＣＣＰ計画の妥当性を再評価すること。」と記載されているため、施設において作成した

ＨＡＣＣＰ計画に基づいて、ＨＡＣＣＰを運用し、それに伴う検証を実施して、妥当性の再評価を最低年１回は行い、改善を行うことが必要です。

（２）このため、具体的には、
①定期的に施設のＨＡＣＣＰ検討メンバーにより再評価を実施し、必要に応じて改善に向けた計画を定め、現場内で改善計画を実行する。
②現場責任者及び品質管理課で改善計画実行の検証を行い評価する、
③検証（評価）で問題点があれば、解決策を協議し、改善計画を立てる
などの取り組みを行ってください。

問２５　対米等食肉輸出認定施設に対する食肉衛生検査所の検証業務について教えてください。

（答）
施設の輸出認定取得には、食肉衛生検査所の体制整備も必要であり、輸出認定取得に向けた計画段階から情報共有、相談することが重要です。対米等食肉輸出施設に対して食肉衛生検査所が行う検証業務は、対米輸出要綱等に基づき次のようなものがあります。

（１）標準作業手順書（ＳＳＯＰ）の検証
①　作業前点検
解体処理室、内臓処理室、カット室において、作業開始前に施設・設備及び器具等がＳＳＯＰに従って適正に管理されているかを確認します。この点検は、施設における作業前点検終了後又は施設の作業前点検に同行して実施します。
②　作業中点検
解体処理室、内臓処理室、カット室において、製品の取扱いや一般的な作業方法が衛生的であるか否かについて点検を行います。不備が認められた場合は、作業者又は衛生管理責任者に伝え、改善を図ります。
③　その他
ＳＳＯＰの実施、モニタリング及び改善措置の記録について検証します。また、ＳＳＯＰの定期的な見直しが行われ、効果的なＳＳＯＰが維持されていることを検証します。
ＳＳＯＰの評価、手順、モニタリング、改善措置の実施記録の点検及び、施設が実施する微生物検査の評価等を行うことによる衛生管理手順の妥当性及び効果の検証を行います。

（２）ＨＡＣＣＰシステムの検証
ＨＡＣＣＰ計画の妥当性を検証するために、ＣＣＰの直接監視、逸脱時の対応及び記録について検証します。また、認定施設が実施する枝肉の大腸菌検査について検証します。

（3）一般的衛生管理に係る検証

施設周囲、給水設備、排水処理、照明及び換気、そ族・昆虫対策、作業者の衛生管理等、一般的衛生管理が適切に実施されているかについて検証します。

（4）人道的な獣畜の取扱い及びとさつに係る検証

生体の搬入からとさつまで、獣畜が人道的に取り扱われているか、給水及び給餌、歩行困難牛の取扱い、効果的なスタニング及び無意識状態の確認等について検証します。

（5）糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ・解体の検証（ゼロ・トレランス）

枝肉検査員は、全頭の枝肉について、糞便、消化管内容物及び乳房内容物に汚染されていないことを確認します（ゼロ・トレランス検証)。オフライン検査員は、1日2頭をランダムに選定し、枝肉に糞便、消化管内容物及び乳房内容物による汚染を認めた場合は、その監督の下で汚染された部位を迅速に除去させるとともに、当該施設に改善措置について回答を求め、提出された改善措置を検証します。

（6）サルモネラ検査

ＨＡＣＣＰシステムによる製品の病原微生物の削減を評価するため、去勢・未経産牛肉は連続82日間、廃用・種雄牛肉は連続52日間、1日1検体、冷蔵庫に搬入後12時間以上経過した枝肉についてふき取りを実施し、前増菌、選択増菌及び分離培養をした後、4日目に1次判定、5日目に最終判定を行います。（米国農務省食品安全検査局（FSIS）が監修している微生物試験室ガイドブック（Microbiological Laboratory　Guidebook）で示されている方法により枝肉のサルモネラ検査を実施します。）

（7）ＳＴＥＣ検査

施設のＨＡＣＣＰ計画及びＳＳＯＰがＳＴＥＣに対して十分に対応したものであることを検証するために、部分肉のＳＴＥＣ検査を実施します。BAX　System を用いてスクリーニング検査を行い、陽性の場合は確認検査（分離培養、血清型別試験、生化学的性状試験、病原因子遺伝子（stx及びeae）確認試験）を行い、腸管出血性大腸菌血清群（O26、O45、O103、O111、O121、O145又はO157）が分離されたことを確認した場合、陽性と判断します。

（8）その他（と畜検査、製品再検査、残留物質モニタリング検査等）

認定要綱のほか、「輸出食肉認定施設における検査実施要領」（令和3年1月20日付け薬生食監発0120第1号）に基づき次の検査を実施します。

①　疾病畜の排除を目的としたと畜検査

② 製品（部分肉）に認められる異物、汚染物及び病変等の有無についての再検査（週 2 回）

③ 輸出食肉と同一の飼養条件（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、給水等の使用条件が同一）の牛群の食肉、臓器について、抗生物質、重金属、農薬等の残留検査モニタリング（月 1 回）

（9）厚生労働省等の査察対応

地方厚生局による認定施設及び食肉衛生検査所の査察への対応及び米国農務省食品安全検査局（FSIS）の査察への対応を行います。

（１０）輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発給等を行います。

問２６　認定後の査察への対応について教えてください（査察内容・措置、報告等）

問２６－①　地方厚生局による査察等への対応を教えてください。

（答）

（1）各国の認定要綱に、地方厚生局による定期的なチェックの規定が盛り込まれています。

（2）例えば、米国については、対米要綱５（５）（定期的な確認等）に基づき、厚生労働省は地方厚生局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、査察等を実施することとされています。また、食肉衛生検査所における腸管出血性大腸菌（O26、O45、O103、O111、O121、O145 又は O157）並びにサルモネラの検査、並びに指定検査機関における残留物質等モニタリング検査の実施につては、地方厚生局の担当官を年１回以上派遣し、査察等を実施することとされています。

（3）査察の内容については、①輸出食肉検査担当官は認定と畜場等及び食肉衛生検査所において、対米要綱 3（認定の要件）並びに５の（１）検査申請、（２）食肉輸出証明書の発行、及び（４）指名検査員の研修等が適正に実施されていることを確認するとともに、②ＳＴＥＣ及びサルモネラ検査並びに残留物質等モニタリング検査の実施について、検査機関の検査等の業務管理が適正に実施されていることの確認を行うこととされています。

（4）具体的な例としては、輸出認定要綱に基づき、牛処理施設については、地方厚生局の輸出食肉検査担当官による査察が月に１回実施され、査察時はＨＡＣＣＰ及びＳＳＯＰ管理が適切になされているか、各国輸出認定要綱の施設設備の基準に適合しているかなどを現場点検（作業前及び作業中）及び文書点検で確認されます。

点検時の輸出食肉検査担当官の指摘等にはその都度対応し、査察の結果、不適合事項が確認された場合は、改善指導、認定の取り消し、食肉衛生証明書発行の停止、検査員の指名の取消しなどの措置が取られます。改善指導などを受けた場合は、速やかに指導内容に対応し、文書にて報告することが求められます。

問２６－②　米国の査察への対応について教えてください。

（答）

（１）米国は農務省食品安全検査局（FSIS）は米国向けに輸出する各国の管理体制の確認のため輸出認定施設に対し査察を行っており、日本に対してはこれまで 8 回査察を行っています（2005 年、2007 年、2008 年、2009 年、2013 年、2015 年、2018 年、2020 年）。

（２）米国の査察に当たっての基本的な考え方は、日本等の輸出国の食肉安全検査システムが、米国の食肉安全検査システムと同等に、食肉の安全性等を確保する能力を有しているかどうかをチェックするものです。

（３）米国は査察に当たり 6 つの項目（①政府の監督権限や法制度、②政府の人道的とさつや食肉の安全性確保のための検査の実施状況、③政府の食肉の衛生管理(ＳＳＯＰ)の実施状況、④政府のＨＡＣＣＰシステムの実施状況、⑤政府の残留物質検査プログラムの実施状況、⑥政府の微生物検査プログラムの実施状況）について詳細に査察を行うこととしています。

2020 年の査察では、1 月 27 日～2 月 14 日にかけて、厚生労働省、地方厚生局(2 か所)、日本食品分析センター（残留物質の検査を実施）、食肉衛生検査所(8 か所)、と畜場・食肉処理場(8 か所)の査察を行っています。

（４）査察の結果は、米国農務省食品安全検査局(FSIS)のホームページの「Foreign Audit　Reports」で公開されています。

（５）各認定施設や食肉衛生検査所においては、米国の査察官による書類のチェックが行われますので、作成した各種のＳＳＯＰやＨＡＣＣＰ計画による各種の記録や逸脱事項の改善措置について作成し、日付、担当者や責任者のサインを漏らさないようにする必要があります。

（６）また、対米要綱で定められたサンプリング方法や、サンプリング場所、分析方法、サンプルの送付方法などについても規定通りに確実に行う必要があります。

（７）具体的な査察の例では、米国農務省食品安全検査局（FSIS）の査察官による査察が約２年に１回実施され、日本国内のアメリカ合衆国向け輸出食肉取扱施設のうちから選定された施設において査察が実施されます。

査察は、作業前点検、ウォークスルー、書類審査等が行われ、FSIS 査察官のリクエストにその都度対応していくことが必要です。また、査察時に指摘事項があれば、速やかに文書にて回答を行います。各認定施設査察後に厚生労働省にて出口会議が開かれ、それを経て、FSIS からの査察レポートが正式に送付されます。レポートが到着後に改めて、指摘事項への対応を回答する必要があります。

問２７　従業員教育について教えてください。

（答）

（１）輸出認定要綱には、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と記載されており、定期的に上記の内容について教育を行う必要があります。

（２）従業員教育の内容としては、次のようなものがあげられます。

・要綱改訂に伴う教育
・食肉衛生検査所からの指摘に伴う教育
・手順書改訂に伴う教育
・定期的な振り返り教育
・新入社員に対する教育
・内部移動に伴う教育
・作業場所変更に伴う教育

問２８　実際の輸出に当たっての準備について教えてください。

（答）

（１）各国の輸出認定要綱に容器包装に表示する事項などが定められている場合は、厚生労働省にその印刷見本を届け出て、あらかじめ承認を得る必要があります（届出の場合もある）。定められた表示事項が多い場合は、ラベル印字機のソフトの入れ替え等が必要となる場合もあります。

輸出前の書類の届出としては、まず、輸出する牛のと畜前に食肉検査申請書を食肉衛生検査所に提出します。続いてカット前に検査所へ牛肉輸出者（輸送人、荷受人）やカット日を記載した書類を提出します。カット後に輸出部位別明細書を添付した検査証明申請書を検査所に提出し、検査所より輸出証明書の発行を受けます。輸出する場合は、製品に食肉衛生証明書を添付します。

（２）輸出先国が多い場合は、ラベル印字機は国別に排出出来るようシステム（ソフト）に導入し、ラベルシステム（ソフト）には食肉検査申請書、部位別明細書、輸出証明書についても出力できる仕組みとしている施設があります。

問２９　輸出認定取得にはどの程度の経費が必要となりますか？

（答）

（１）取得にどの程度の経費が必要になるかは、施設の状況によって様様であり、一律に答えることは困難です。

（２）事例的に認定取得に向けかかった経費項目としては次のような例があります。

総務に係る経費：（ネットワーク工事等）

要綱に係る対応経費：（ゼロトレ台改修、外構清掃車、係留所 83℃温湯引込、枝肉洗浄水等の飛散防止対策、結露の清掃のための高所作業車、PCR 検査装置等）

作業性向上の対応経費：（ノッキングペン改修、資材庫ホーム新築等）

施設に係る経費：（給水ポンプ系増設、照度確保のための照明等）

ハラール関係

問１　ハラール認証の取得はどうすれば良いですか？

（答）

（１）ハラール認証とは、対象となる商品がイスラーム法に則って生産・提供されたものであることをハラール認証機関が監査し、一定の基準を満たしていると認めるものです。

（２）イスラム関係国に対して牛肉を輸出するためには、各国の定めるハラール認証機関の認証を受けることが義務付けられています。

（３）各国のハラール認証機関は次のとおりとなっています。

国名	ハラール認証機関
アラブ首長国連邦（UAE）	アラブ首長国連邦政府により認定されたハラールと畜証明書発行機関
インドネシア	MIU（イスラム導師評議会）又は MIU から認められたハラール機関
カタール	アラブ首長国連邦政府により認定されたハラールと畜証明書発行機関
バーレーン	アラブ首長国連邦政府により認定されたハラールと畜証明書発行機関
サウジアラビア	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

（４）アラブ首長国連邦の場合は、次のような流れが例としてあげられます。

①国内ハラール認証機関に認証依頼

②国内認証機関の査察を受ける

③UAE 政府機関の査察を受ける。費用は施設側が負担。

④UAE 政府機関 Web サイトに工場名が記載される

⑤都道府県知事等宛てに国内認証機関の認証書等の必要書類をとともに認定申請書を提出

⑥都道府県知事等から厚生労働省へ報告され、厚生労働省が UAE へ通知すると輸出可能となる

※UAE 政府機関（MOCCAE）の認定を受ける際に、ISO22000 若しくは ISO9001 の取得を求められます。

（５）なお、ハラールに関する一般的な情報、国内の認証機関についての情報等については、農林水産省ホームページに紹介されています。

（https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/Halal.html）

問２　イスラム関係国の輸出施設の認定状況を教えてください。

（答）

（１）牛肉の輸出施設の認定状況は、アラブ首長国連邦が４施設、マレーシア２施設、インドネシア２施設、カタール５施設、バーレーン５施設となっています。

（２）参考までに、2020 年の牛肉輸出量はマレーシア 79 トン（436 百万円)、アラブ首長国連邦 22 トン（227 百万円)、インドネシア 15 トン（110 百万円)、カタール 2 トン（26 百万円）などとなっています。

（３）世界のイスラム信者は１６億人以上とされ、特にアジアや北アフリカに多いことから、輸出認定施設の拡大により、イスラム関係国への輸出を拡大する必要があります。

豚肉輸出関係

問１　豚肉輸出施設の国別認定状況を教えてください。

（答）

（１）2021 年１月末現在の国別豚肉輸出施設の認定状況は、香港 113 施設、シンガポール８施設、ベトナム 37 施設、タイ５施設となっています。認定施設のリストは、参考４「豚肉輸出認定施設一覧」のとおりです。

輸出先別豚肉輸出施設の認定状況（2021 年１月末日現在）

	香港	ｼﾝｶﾞﾎﾟｰﾙ	ﾍﾞﾄﾅﾑ	タイ
施設数	１１３	８	３７	５

（２）令和２年３月 31 日に策定された「食料・農業・農村基本計画」において、令和 12 年(2030 年)までに農林水産物・食品の輸出額を５兆円とする目標が定められ、うち、豚肉については 60 億円に拡大する目標が定められました。

（３）これを受け、国では、令和２年 11 月 30 日に輸出拡大実行戦略が策定され、豚肉は 2019 年の 16 億円を 2025 年に 29 億円に拡大するとともに、これに必要な輸出認定処理施設としてシンガポール、タイ等向け施設を 2020 年８施設から 2025 年 13 施設へ拡大することとされました。

このように、豚肉の輸出拡大は国の大きな目標となっており、輸出拡大の前提となる輸出施設の認定を加速することが重要となっています。

問２　豚肉輸出施設の認定申請に添付する資料は何ですか？

（答）

（１）豚肉輸出施設の認定申請に添付する資料は、各国の取扱要綱に定められています。例えば、香港向けは、申請書の添付資料として、①と畜場の現状の概要、②と畜場周囲半径 500m 以内の主要工場構築物等の見取り図、③と畜場の平面図、④精密検査室の配置図及び検査用器具機械の位置図、等となっています。また、香港向け認定の取得には、施設に衛生責任者を設置する必要があり、申請書類に衛生責任者の履歴書の添付が必要です。

（２）一方、シンガポールやタイ向けは、①施設の構造・設備に関する書類（施設配置図等８項目)、②衛生管理等に関する書類（施設・設備の衛生管理マニュアル、とさつ・解体処理作業マニュアル等)、③ＨＡＣＣＰ等に関する資料など、詳細な添付資料が求められており、国によって添付資料には大きな違いがありますので、詳細は各国の認定要綱をご覧ください。

問３　豚肉の輸出の場合の国の要件や農家の要件、飼養管理の要件はありますか？

(答)

（１）シンガポール向けでは、家畜衛生上の観点での国の要件として、

①と畜日及び輸出日前から 3 か月間、アフリカ豚熱清浄国であること、

②OIE によって、と畜日及び輸出日前から 3 か月間、口蹄疫ワクチン非接種清浄国として認められていること、

③と畜日及び輸出日前から 3 か月間豚熱清浄国であること、または豚熱発生時には、その影響を受けていない都道府県に由来する豚から得られた豚肉であること、

とされています。また、農場の要件としては、

①豚が日本で生まれかつ飼養されていること、

②残飯が給餌されていないこと

が要件となっています。

(2) タイ向けでは、家畜衛生上の観点での国の要件として

①アフリカ豚熱清浄国であること、

②OIE によって口蹄疫清浄国として認められていること

とされています。

また、農場の要件として、

①と畜日の 12 か月前から輸出日までの間､家畜伝染病予防法の第 2 条第 1 項の法定伝染病の発生がないこと、

②豚は日本で生まれ飼養されていることが要件となっています。

国別の要件は、それぞれの国の輸出要綱をご覧ください。

（参考１）米国・ＥＵ・台湾向け輸出認定に必要な事項（一部抜粋）

要求事項		米国	ＥＵ	台湾
施設基準	輸出可能な畜種以外の処理施設との分離	要 （完全に区画）	要 （完全に区画）	要 （ゾーニング、時間区分管理等も可能）
	懸垂放血（ドライランディングゾーンの設置）	要	要	ー
	懸垂レールの高さ	放血：4.9m以上 解体：3.4m以上	放血：4.9m以上 解体：3.4m以上	ー
衛生管理	HACCP方式の衛生管理	要	要	要
	食肉処理施設の室温	10℃以下 （15℃以下かつ5時間毎に器具の洗浄消毒でも可）	12℃以下	15℃以下
	必須の微生物検査	大腸菌 STEC（腸管出血性大腸菌） サルモネラ	一般生菌数 腸内細菌科菌群 サルモネラ	ー
	残留物質モニタリング	要	要	ー
動物福祉	モニタリングの実施・記録	ー	要	ー
	けい留中の給餌	24時間以上で要	12時間以上で要	ー
	鼻環牽引	不可	不可	ー
その他	フードチェーン情報管理	ー	要	ー

（参考２）主な輸出先国別の要綱に定める施設基準、衛生管理等要求事項の比較（○：対応必要、△：一部の輸出先国向けには対応必要）

		米国	ＥＵ	豪州	香港	台湾	ｼﾝｶﾞﾎﾟｰﾙ	ﾌｨﾘﾋﾟﾝ	ﾍﾞﾄﾅﾑ、ﾏｶｵ、ﾀｲ	ハラール関係国（ｲﾝﾄﾞﾈｼｱ、ﾏﾚｰｼｱ、UAE、ｻｳｼﾞｱﾗﾋﾞｱ等）	ﾛｼｱ、ﾒｷｼｺ、ﾌﾞﾗｼﾞﾙ
施設基準	異なる種類の家畜の処理施設との分離	○	○	○	○	○	○				
	時間区分管理等も可					○	○				
	懸垂放血対応	○	○	○	○						
	懸垂レールの高さ（数値基準）	○	○	○	○		○				
衛生管理	ＨＡＣＣＰ方式の衛生管理	○	○	○	○	○	○	○		○	△
	食肉処理施設の室温基準	○	○	○	○	○	○				
	一般生菌数検査		○							△	
	大腸菌検査（又は腸内細菌科細菌群）	○	○	○	○					△	
	ＳＴＥＣ検査	○		○						△	
	サルモネラ検査	○	○	○	○					△	
	残留物質モニタリング	○	○	○	○					△	
食品衛生	食品添加物の独自基準					○	○			△	
	食肉の検印のｲﾝｸの規定						○				
その他	動物福祉	○	○	○	○	○					
	フードチェーン情報管理		○								
	ハラール認証									○	
	輸出先国当局による査察									△	○
輸出条件	月齢制限（30 か月齢未満）					○					

参考3　牛肉輸出認定施設一覧

令和3年1月末日時点

都道府県／市町村	施設番号	施設名称	と畜場・食肉処理場の別	米国	カナダ	アルゼンチン	ウルグアイ	オーストラリア	香港	台湾	マレーシア	アラブ首長国連邦	シンガポール	マカオ	タイ	欧州連合	メキシコ	ベトナム	ニュージーランド	フィリピン	カタール	インドネシア	ロシア等	バーレーン	ミャンマー	ブラジル
北海道	HO-1(マカオ) HO-5(タイ) HV-3（ベトナム） HO-3(ミャンマー)	池田町食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
	HO-1 (タイ, ミャンマー, 台湾) HO-2(マカオ) HV-4（ベトナム）	株式会社北海道畜産公社早来工場早来食肉流通センター	と畜場／食肉処理場※1							○				○	○			○							○	
	HO-2(タイ , 台湾) HO-3(マカオ) HV-6（ベトナム） HOK-2 (UAE, カタール, バーレーン)	株式会社北海道畜産公社北見工場北見地区総合食肉流通センター	と畜場／食肉処理場※1							○		○		○	○			○			○			○		
	HO-2(ミャンマー) HO-3(タイ) HO-4(マカオ) HV-5（ベトナム）	株式会社北海道畜産公社十勝工場十勝総合食肉流通センター	と畜場／食肉処理場											○	○			○							○	
	HO-3（台湾） HOS-1（シンガポール）	株式会社北海道畜産公社十勝工場十勝総合食肉流通センター（第2工場）	と畜場／食肉処理場							○			○													
	HOK-1	株式会社北海道畜産公社十勝工場十勝総合食肉流通センター（第3工場）	と畜場／食肉処理場	○					○	○			○	○	○	○			○						○	
	HO-4(ミャンマー) HO-6(タイ,マカオ) HV-9(ベトナム)	株式会社北海道チクレンミート北見食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
旭川市	AC-1	株式会社北海道畜産公社上川工場上川総合食肉流通センター	と畜場／食肉処理場※1							○				○	○			○								
函館市	HA-1	株式会社北海道畜産公社函館工場	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○								
青森県	AO-1 （ベトナム,マカオ,タイ） AO-2(ミャンマー)	スターゼンミートプロセッサー株式会社青森工場三戸ビーフセンター	と畜場／食肉処理場											○	○			○							○	
	AO-2（ベトナム） AO-1(ミャンマー)	日本フードパッカー株式会社青森工場	と畜場／食肉処理場															○							○	
岩手県	I-1	株式会社いわちく	と畜場／食肉処理場	○	○			○	○	○			○	○	○		○	○	○						○	
宮城県	MGF1	宮城県食肉流通センター	と畜場															○								
	MGF2	IHミートパッカー株式会社宮城ミートセンター	食肉処理場															○								
仙台市	SE-1	仙台市ミートプラント	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○								
秋田市	AKC-1	秋田県食肉流通センター	と畜場／食肉処理場※1							○				○	○			○								
山形県	Y-4	米沢市営と畜場	と畜場／食肉処理場												○											
山形市	Y-1	山形県総合食肉流通センター	食肉処理場							○				○	○											
群馬県	G-1	株式会社群馬県食肉卸売市場	と畜場／食肉処理場	○	○				○				○	○	○	○	○	○	○							
茨城県	IB-1(マカオ) IBV-1（ベトナム） IBT-1（タイ）	株式会社茨城県中央食肉公社	と畜場／食肉処理場											○	○			○								
栃木県	TOC-1	とちぎ食肉センター	と畜場／食肉処理場	○									○		○	○			○							
埼玉県	SA-1	和光ミートセンター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○		○					○	
	SA-3	協業組合本庄食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○						○			○	○	
越谷市	KOC-1	越谷食肉センター	と畜場／食肉処理場※1							○			○	○	○											

都道府県／市町村	施設番号	施設名称	と畜場・食肉処理場の別	米国	カナダ	アルゼンチン	ウルグアイ	オーストラリア	香港	台湾	マレーシア	アラブ首長国連邦	シンガポール	マカオ	タイ	欧州連合	メキシコ	ベトナム	ニュージーランド	フィリピン	カタール	インドネシア	ロシア等	バーレーン	ミャンマー	ブラジル
東京都		東京都立芝浦屠場																								
	T-2（マカオ） TT-3（タイ） TV-4（ベトナム） TMy-2(ミャンマー)	小川畜産興業株式会社	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	T-3（マカオ） TT-6（タイ） TV-3（ベトナム） TMy-10(ミャンマー)	株式会社　丸全	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	T-4（マカオ） TT-4（タイ） TV-15（ベトナム） TMy-11(ミャンマー)	原田畜産食品株式会社	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	T-5（マカオ） TV-5（ベトナム） TT-11（タイ） TMy-5（ミャンマー）	株式会社　日山畜産	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	T-6（マカオ） TV-16（ベトナム） TMy-14(ミャンマー) TT-12(タイ)	マルイミート株式会社	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	T-7（マカオ） TV-14（ベトナム） TT-7（タイ） TMy-13(ミャンマー)	株式会社　ウスネ	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	T-8（マカオ） TV-13（ベトナム） TT-9（タイ） TMy-8(ミャンマー)	乙川畜産食品株式会社	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	T-9（マカオ） TV-7（ベトナム） TMy-7(ミャンマー) TT-13(タイ)	株式会社　コシヅカ	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	T-10（マカオ） TT-5（タイ） TV-6（ベトナム） TMy-1(ミャンマー)	株式会社　ミヤミート	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	TT-2(タイ) T-11(マカオ) TV-2（ベトナム） TMy-6（ミャンマー）	株式会社オーエムアイ	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	TT-1(タイ) T-12(マカオ) TV-1（ベトナム） TMy-4(ミャンマー)	株式会社吉澤畜産	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	TV-8(ベトナム) TMy-3(ミャンマー) TT-14（タイ）	株式会社　スズチク	と畜場／食肉処理場※2												○			○							○	
	TV-9(ベトナム) TMy-9(ミャンマー)	株式会社　ミートナイトウ	と畜場／食肉処理場※2															○							○	
	T-13（マカオ） TV-10（ベトナム） TT-8(タイ) TMy-12(ミャンマー)	高野畜産株式会社	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	TV-11	株式会社　スガワラ	と畜場／食肉処理場※2															○								
	TV-17	東京芝浦臓器株式会社	と畜場／食肉処理場※2															○								
	TV18	株式会社イヌイ	と畜場／食肉処理場※2															○								

都道府県／市町村	施設番号	施設名称	と畜場・食肉処理場の別	米国	カナダ	アルゼンチン	ウルグアイ	オーストラリア	香港	台湾	マレーシア	アラブ首長国連邦	シンガポール	マカオ	タイ	欧州連合	メキシコ	ベトナム	ニュージーランド	フィリピン	カタール	インドネシア	ロシア等	バーレーン	ミャンマー	ブラジル
横浜市	YK-1	横浜市中央と畜場	と畜場／食肉処理場※1											○	○											
山梨県	YN-1	株式会社山梨食肉流通センター	と畜場／食肉処理場											○	○			○								
名古屋市		名古屋市南部と畜場																								
	N-3(マカオ) NT-5(タイ)	JAあいち経済連　名古屋ミートセンター	と畜場／食肉処理場※2											○	○											
	N-4(マカオ) NV-1(ベトナム) NM-1(ミャンマー) NT-2(タイ)	杉本食肉産業株式会社　南部市場工場	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	N-5(マカオ) NT-1(タイ) NV-2(ベトナム) NM-2(ミャンマー)	株式会社　建部食肉産業　港工場	と畜場／食肉処理場※2											○	○			○							○	
	NV-3 （ベトナム） NT-3(タイ)	IHミートパッカー株式会社名古屋ミートセンター	と畜場／食肉処理場※2												○			○								
豊橋市	TH-1	東三河食肉流通センター	と畜場／食肉処理場※1											○												
岐阜県	GI-1	飛騨食肉センター	と畜場／食肉処理場※1	○	○	○		○	○	○			○	○	○	○		○	○	○					○	
四日市市	YC-1	四日市市食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○												
滋賀県	YC-1	滋賀食肉センター	と畜場／食肉処理場							○			○	○	○			○		○					○	
京都市	KY-1 ※EU向けはと畜場がKY-1、食肉処理施設がKY-2。	京都市と畜場 京都食肉市場株式会社	と畜場／食肉処理場	○									○	○	○	○			○							
大阪府	OS-1	羽曳野市立南食ミートセンター	と畜場／食肉処理場※1									○		○	○			○			○			○	○	
大阪市	ON-1	大阪市食肉処理場	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○								
兵庫県	HG-1	加古川食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○					○		○	
	HG-2	新宮食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
姫路市	HMJ-1	和牛マスター食肉センター	と畜場／食肉処理場	○	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○		○	○	○					○	
神戸市	KOBE-1	神戸市立食肉センター	と畜場／食肉処理場※1							○				○	○			○					○		○	
	KOBE-2	三田食肉センター	と畜場／食肉処理場									○									○			○		
鳥取県	TO-1	株式会社鳥取県食肉センター	と畜場／食肉処理場											○	○			○								
島根県	SH-1	株式会社　島根県食肉公社	と畜場／食肉処理場											○	○											
岡山市	OK-1	岡山県営と畜場	と畜場／食肉処理場※1											○	○											
広島市	HIROA	広島市と畜場	と畜場／食肉処理場※1											○	○											
香川県	KGW-1	株式会社香川県畜産公社	と畜場／食肉処理場※1											○	○										○	
高松市	TK-1	高松市食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
徳島県	TOKU-1	徳島市立食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○											
	TOKU-2	株式会社にし阿波ビーフ	と畜場／食肉処理場							○	○		○	○	○			○				○			○	
福岡県	F-1	九州協同食肉株式会社	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
福岡市	FC-1	福岡市中央卸売市場食肉市場	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
北九州市	KKC-1	北九州市立食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
長崎県	NG-1	日本フードパッカー株式会社　諫早工場	と畜場／食肉処理場												○			○							○	
佐世保市	SC-1	佐世保市地方卸売市場食肉市場・と畜場	と畜場／食肉処理場											○	○			○							○	
大分県	OI-1	株式会社　大分県畜産公社	と畜場／食肉処理場	○	○			○	○	○			○	○	○			○	○						○	

都道府県／市町村	施設番号	施設名称	と畜場・食肉処理場の別	米国	カナダ	アルゼンチン	ウルグアイ	オーストラリア	香港	台湾	マレーシア	アラブ首長国連邦	シンガポール	マカオ	タイ	欧州連合	メキシコ	ベトナム	ニュージーランド	フィリピン	カタール	インドネシア	ロシア等	バーレーン	ミャンマー	ブラジル
熊本県	KU-1	全国開拓農業協同組合連合会人吉食肉センター	と畜場／食肉処理場※1								○	○			○						○	○		○		
	KU-2	株式会社　熊本畜産流通センター	と畜場／食肉処理場	○	○			○	○	○			○	○	○			○	○	○					○	○
	KU-3	株式会社熊本中央食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○											
宮崎県	M-1	株式会社　ミヤチク　高崎工場	と畜場／食肉処理場	○	○			○	○	○			○	○	○		○	○	○	○					○	○
	MP-1	サンキョーミート株式会社霧島ミート工場	と畜場／食肉処理場															○							○	
	MP-3	延岡市食肉センター	と畜場／食肉処理場※1															○								
	M-5	株式会社ミヤチク都農工場	と畜場／食肉処理場	○					○	○			○	○	○	○			○	○						
鹿児島県	K-1	株式会社ナンチク	と畜場／食肉処理場	○				○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○					○	
	K-2	サンキョーミート株式会社有明ミート工場	と畜場／食肉処理場	○	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○			○		○	○
	K-3	株式会社阿久根食肉流通センター	と畜場／食肉処理場※1	○	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○			○		○	
	K-4	株式会社JA食肉かごしま南薩工場	と畜場／食肉処理場	○	○			○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○					○	
	K-5	株式会社　南さつま食肉流通センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○								
	K-9	株式会社ジャパンファーム大口処理工場	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
鹿児島市	KC-1	鹿児島食肉センター	と畜場／食肉処理場※1											○	○			○							○	
合計 Total				15	10	4	3	10	13	22	2	4	19	70	74	11	7	66	15	11	5	2	4	5	51	3

※1　と畜場、食肉処理場で施設名称が異なるが同じ施設番号を有するため、代表してと畜場の施設名称を記載。
※2　同一と畜場に対して食肉処理場との組み合わせ別に複数の施設番号を有するため、食肉処理場名を記載。

（参考4）豚肉輸出認定施設一覧　　令和3年1月末日時点

都道府県/市町村	施設番号	施設名称	香港	シンガポール	タイ	ベトナム
北海道	HV-4(ベトナム) HKDJ/HKDK(香港)	株式会社北海道畜産公社道央事業所 早来工場早来食肉流通センター	○			○
		株式会社北海道畜産公社早来工場	○			
	HKDH(香港) HV-6(ベトナム)	株式会社北海道畜産公社北見工場 北見地区総合食肉流通センター	○			○
	HKDE(香港) HV-5(ベトナム)	株式会社北海道畜産公社十勝工場 十勝総合食肉流通センター	○			○
	HV-1(ベトナム) HKDL(香港)	日本フードパッカー株式会社道南工場	○			○
	HKDF/HKDG(香港) HV-2(ベトナム)	道央食肉センター株式会社	○			○
		スターゼンミートプロセッサー株式会社石狩工場	○			
	HKDI(香港) HV-8(ベトナム) HOS-2(シンガポール) HOK-3 (タイ)	日高食肉流通センター	○	○	○	○
	HV-9	株式会社北海道チクレンミート北見食肉センター				○
		株式会社北海道チクレンミート北見工場				
旭川市	AC-1A/AC-1B(香港) AC-1(ベトナム)	株式会社北海道畜産公社上川工場上川総合食肉流通センター	○			○
		株式会社北海道畜産公社上川工場	○			
函館市	HA-1	株式会社　北海道畜産公社　函館工場				○
青森県	AONF	日本フードパッカー株式会社青森工場	○			
	AONA(香港) AO-2(ベトナム)	日本フードパッカー株式会社青森工場	○			○
	AOMS/AOSP(香港) AO-3(ベトナム)	三沢市食肉処理センター	○			○
		スターゼンミートプロセッサー株式会社青森工場 三沢ポークセンター	○			
秋田県	AKME/AKMC AK-1（シンガポール）	北鹿食肉流通センター	○	○		
		株式会社ミートランド	○			
秋田市	ACME/ACMC(香港) AKC-1(ベトナム)	秋田県食肉流通センター	○			○
		株式会社秋田県食肉流通公社	○			
岩手県	IKRE	株式会社いわちく IWACHIKU Co.,Ltd.	○			
	IKRF		○			
宮城県	MGG	有限会社伊豆沼農産	○			
	MGH	IHミートパッカー株式会社宮城ミートセンター	○			
	MGF/MGI(香港) MGF1(ベトナム)	宮城県食肉流通センター	○			○
			○			
山形県	YMGS	庄内食肉流通センター	○			
	YMGZ	庄内食肉流通センター	○			
	YMGT	大商金山牧場ミートセンター	○			

都道府県/市町村	施設番号	施設名称	香港	シンガポール	タイ	ベトナム
山形市	YMGA	山形県総合食肉流通センター	○			
	YMGB	株式会社山形県食肉公社	○			
郡山市	FSE	株式会社福島県食肉流通センター	○			
新潟県	NGTB	しばたパッカーズ株式会社	○			
群馬県	G-1P	株式会社群馬県食肉卸売市場	○			
高崎市	TMCA	高崎食肉センター	○			
	TMCB		○			
埼玉県	SA-4	県北食肉センター協業組合 (※香港向け施設名称:県北食肉センター)	○	○		○
	SA-5	県北食肉センター	○			
越谷市	KOC-1	(と畜場)越谷食肉センター (食肉処理場)IHミートパッカー株式会社　東京ミートセンター		○		
東京都	SAS	東京都立芝浦屠場	○			
	TV-17	東京都立芝浦屠場 東京芝浦臓器株式会社				○
	HGS	株式会社　日山	○			
	HNS	株式会社ニイチク	○			
千葉県	CBV1	印旛食肉センター事業協同組合印旛食肉センター				○
	CHIBAA/CHIBAB(香港) CBV2(ベトナム)	千葉県食肉公社	○			
		東総食肉センター株式会社第一工場	○			
	CHIBAC	旭食肉協同組合	○			
	CHIBAD	東総食肉センター株式会社第三工場	○			
	CBV2	千葉県食肉公社 東総食肉センター株式会社第三工場				○
横浜市	KDY	横浜市中央と畜場	○			
川崎市	KEM	株式会社　宮代商店	○			
神奈川県	KFK	神奈川食肉センター	○			
	KGK	株式会社神奈川ミートパッカー	○			
山梨県	YMLC/YMLC-A(香港) YN-1(ベトナム)	株式会社山梨食肉流通センター	○			○
			○			
岐阜県	GIYOSHIDA	株式会社　吉田ハム	○			
三重県	MIE1	株式会社　大里食肉センター　原料工場	○			
	MIE2	株式会社　大里食肉センター　本社工場	○			
	MIE3	三重県松阪食肉流通センター	○			

都道府県/市町村	施設番号	施設名称	香港	シンガポール	タイ	ベトナム
大阪市	ON	大阪市食肉処理場	○			
奈良県	NARA-A	奈良県食肉センター	○			
	NARA-B	奈良畜産副生物株式会社	○			
神戸市	MKH	神戸市立食肉センター	○			
	MKH-1	神戸中央畜産荷受株式会社	○			
岡山市	OSH	岡山県営と畜場	○			
	OSC	株式会社岡山県食肉センター	○			
	OKM	全国農業協同組合連合会岡山県本部	○			
広島市	HIROA	広島市と畜場	○			
	HIROB	広島食肉市場株式会社（食肉処理場）	○			
鳥取県	TTMC	株式会社　鳥取県食肉センター	○			
香川県	JKSB	株式会社　香川県畜産公社	○			
	KGW-1	協同加工株式会社	○			
	KGW-2	協同食品株式会社	○			
愛媛県	EH-1	JAえひめアイパックス株式会社	○			
福岡市	FOR/FOC(香港) FC-1(ベトナム)	福岡市中央卸売市場食肉市場（生産施設）	○			○
		福岡市中央卸売市場食肉市場（部分肉施設）	○			
佐賀県	SAGA CHIKU KO S	佐賀県食肉センター	○			
長崎県	NGE(香港) NG-1(ベトナム)	日本フードパッカー株式会社　諫早工場	○			○
	NGG(香港) NG-2(ベトナム)	日本フードパッカー株式会社　川棚工場	○			○
	NGF	日本フードパッカー株式会社　川棚工場と畜場	○			
	NGD	日本フードパッカー株式会社　諫早工場と畜場	○			
大分県	OITA(香港) OI-1(ベトナム)	株式会社　大分県畜産公社	○			○
熊本県	KU-2	株式会社　熊本畜産流通センター	○			○
宮崎県	MYZK-1	株式会社ミヤチク都農工場	○			
	MZH	株式会社ミヤチク高崎工場	○			
	MZR(香港) MP-1(ベトナム)	サンキョーミート株式会社霧島ミート工場	○			○
	MZM	都城ウエルネスミート株式会社	○			
	MZN	林兼産業株式会社都城工場	○			
	MZS(香港) MP-2(ベトナム)	南日本ハム株式会社	○			○

都道府県/市町村	施設番号	施設名称	香港	シンガポール	タイ	ベトナム
鹿児島県	KGC/KGD(香港) KGD（シンガポール,タイ） K-1(ベトナム)	株式会社ナンチク	○	○	○	○
			○			
	KGX（シンガポール,タイ） K-2(ベトナム) KGX/KGY-2（香港）	サンキョーミート株式会社有明ミート工場	○	○	○	○
			○			
	KGAI（シンガポール） KGAH/KGAI(香港) K-3(ベトナム)	株式会社阿久根食肉流通センター	○	○	○	○
		スターゼンミートプロセッサー株式会社阿久根工場	○			
	KGL/KGM(香港) K-4(ベトナム)	（株）JA食肉かごしま南薩工場	○			○
			○			
	KGAF	加世田食肉センター	○			
	KGAR（香港） K-6(ベトナム)	加世田食肉センター スターゼンミートプロセッサー株式会社加世田工場	○			○
	KGAG（香港） K-7(ベトナム)	加世田食肉センター 株式会社コワダヤ	○			○
	KGE/KGF(香港) K-9(ベトナム)	株式会社ジャパンファーム大口処理場	○			○
		日本フードパッカー鹿児島株式会社	○			
	KGAK（シンガポール,タイ） KGAJ/KGAK(香港) K-10(ベトナム)	協同組合南州高山ミートセンター	○	○	○	○
			○			
	KGU/KGV(香港)	（株）JA食肉かごしま　鹿屋工場	○			
			○			
	KGG(香港)	志布志畜産株式会社	○			
	KGAO/KGAP（香港） K-8(ベトナム)	プリマハム株式会社西日本ベストパッカー	○			○
		西日本ベストパッカー株式会社	○			
鹿児島市	KGAA(香港) KC-2(ベトナム)	鹿児島食肉センター	○			○
		株式会社クオリティミート				
	KGAB	鹿児島中央畜産株式会社	○			

都道府県/市町村	施設番号	施設名称	香港	シンガポール	タイ	ベトナム
沖縄県	OKI-HO-E	株式会社沖縄県食肉センター	○			
	OKI-HO-F	名護市食肉センター	○			
	OKI-HO-K	沖縄ハム総合食品株式会社	○			
	OKI-HO-B	株式会社丸市ミート	○			
	OKI-HO-G	株式会社　那覇ミート　大里工場	○			
	OKI-HO-H	株式会社沖縄県食肉センター（友愛ミート）	○			
	OKI-HO-I	琉球協同飼料株式会社　やんばるミートプラザ	○			
	OKI-1	株式会社沖縄県食肉センター				○
		株式会社沖縄県食肉センター（友愛ミート）				
	OKI-HO-L	株式会社沖縄県食肉センター（マルト食品）	○			
合計 Total			**113**	**8**	**5**	**37**