別紙１－１ 基準遵守に係る保証事項【ペットフードを製造する事業場】

住所

氏名 （注１）

以下の事業場において、下表の「事業場における具体的な対応」に記載した事項に間 違いがなく、当該記載事項及び登録基準を遵守することについて保証いたします。

事業場の名称

事業場の所在地

登録基準 事業場における具体的な対応

（１）管理方法等の基準 製造業者は、ＥＣ規則第１０

６９*/*２００９号及びＥＵ規則 第１４２*/*２０１１号を事業者 の責務により確認した上で、

（２）及び（３）に定める事業 場及び製造の基準に関して、以 下の事項を遵守していることを 保証していること。

① ＥＵ域内に輸出する製品

（以下「輸出対象製品」とい う。）を、（２）に定める基準 に適合する施設で処理し、か つ、（３）に定める基準を遵 守して製造すること。

② 各工程に応じた重要管理点 を監視、点検する方法につい て定めた規程を作成し、当該 規程に基づく監視等を継続的 に実施すること。その際、次 のことを行うこと。

ア 危害要因の特定

イ 危害要因を排除又は許容 範囲まで低減するための重 要管理点の特定

ウ 重要管理点における危険 度の限界設定（「許容可」 と「許容不可」の分類）

規 程 記録簿

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| エ 重要管理点に関する効果 |  |  |  |
| 的監視手順の作成と実施 |
| オ 重要管理点で問題が特定 |
| された場合、是正措置の実 |
| 施 |
| カ 上記アからオまでが整備 |
| され、効果的に機能してい |
| ることを確認する手順の設 |
| 定とそれらの定期的な実施 |
| ③ （３）に定める基準に準拠 |  |  |  |
| しているか否かを確認するた |
| めに、分析用試料を採取し、 |
| 適切な分析機関で分析を実施 |
| すること（（３）の②のウで |
| 定めるサルモネラ菌の検出検 |
| 査を含む。）。 |
| 注） 「適切な分析機関」 |
| とは、「飼料分析基準」（平 |
| 成２０年４月１日付け１ |
| ９消安第１４７２９号消 |
| 費・安全局長通知）で定 |
| められた試験方法又はそ |
| れと同等の精度を有する |
| 方法での分析試験を実施 |
| する分析機関とする。 |
| ④ 登録審査機関（農林水産 |  |  |  |
| 省消費・安全局畜水産安全管 |
| 理課及び独立行政法人農林水 |
| 産消費安全技術センターをい |
| う。以下同じ。）に提示する |
| ため、②及び③の実施に係る |
| 情報及び結果を記録し、少な |
| くとも２年間以上保管するこ |
| と。 |
| ⑤ 製造、加工、貯蔵又は配送 |  |  |  |
| の方法を変更した場合は、そ |
| れらの手順を見直し、必要な |
| 措置を講じること。 |
| ⑥ | ③の分析機関での分析結果 |  |  |  |

又は利用可能な他の情報によ って基準への不適合のおそれ 又は動物の健康や公衆衛生に 深刻な被害をもたらすおそれ があることが明らかになった 場合には、直ちに被害拡大の 防止のために必要な出荷停止 及び廃棄等の措置を講じると ともに、登録審査機関に報告 すること。また、遅滞なく原 因調査及び再発防止対策を講 じ、その結果を登録審査機関 に報告すること。

（２）事業場の基準

輸出対象製品を製造する事業場は、下記の要件を満たしていること。

① 公衆衛生・動物衛生上のリ スクの侵入を防ぐため、納入 された原料を完全に安全な状 態で保管し、処理する設備を

有すること。

② 輸出対象製品の製造後、使 用されなかった動物由来原料 を処理できる事業場内の施設 において適切にその処理を行 っていること。又は、使用さ れなかった動物由来原料を事 業場外の施設に輸送して、適 切にその処理を行っているこ と。

（３）製造の基準

① 使用する原料 【輸出対象製品用動物由来原料】 ア 缶入りペットフード及び アからサまでの該当を列記

缶入り以外の加工ペットフ （ ）

ードについては、別添１の 【アからサまで以外の動物由来原料の 登録基準の（３）の①のア 取扱いの有無】

からサまでに定めるもの以 （ 有 ・ 無 ）

外の動物由来原料を輸出対

象製品に使用しないこと。

イ ドッグガムについては、 【輸出対象製品用動物由来原料】

別添１の登録基準の（３） アからエ及びケのうち該当を列記

 の①のアからエまで及びケ （ ）

に定めるもの以外の動物由 【アからエ及びケ以外の動物由来原料 来原料を輸出対象製品に使 の取扱いの有無】

用しないこと。 （ 有 ・ 無 ）

② 加工条件

ア 缶入りペットフードにつ いては、微生物が侵入しな い構造の密閉容器に入れた 状態でＦｃ値が３（１２ １℃で３分）以上の加熱処 理が行われること。

イ 缶入り以外の加工ペット フードについては、次のい ずれかの加熱処理が行われ ること。

ⅰ 最終製品に対し９０℃ 以上

ⅱ 全ての動物由来原料に 対し、９０℃以上

ウ ドッグガムについては、 最終製品に対し、９０℃以 上の加熱処理が行われるこ と。

エ 製造中又は保管中(出荷 前）の製品から、無作為に ５点以上の試料を採取して サルモネラ菌等の検出検査 を実施し、当該試料が次の 基準に適合することを確認 すること。

（ア）サルモネラ菌の検出 基準：採取試料につい て、それぞれ２５ｇを試 験に供して試験を実施し た結果、全ての試料でサ ルモネラ菌の検出がない こと。

（イ）腸内細菌科の検出基 準：次のいずれかを満た すこと。①全ての試料の

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| バクテリア数が１ｇ中１０を超えないこと。②全 ての試料のバクテリア数 が１ｇ中３００を超えず、 採取した試料の６割以上 の試料のバクテリア数が １ｇ中１０を超えないこ と。 |  |  |  |
| オ 加熱処理後、微生物による汚染を確実に防止するた めの予防策が講じられるこ と（小分けのため、他の指 定工場へ輸送する場合は、 その対応を含む。）。 |  |  |  |
| カ 輸出対象製品は新しい容器で包装されること。 |  |  |  |

注 １ 申請業者の代表者又は事業場の責任者であること。なお、氏名を自署する場

合にあっては、押印を省略することができる。

２ 「事業場における具体的な対応」には、各基準に適合するために講じる措置 等について具体的に記載すること。また、関連する図面等の資料も適宜添付す ること。

３ 「規程」には、重点管理点を監視、点検する方法及びその他各欄に記載した 措置の実施に必要な手順等について定めた規程の名称を記入すること。

４ 「記録簿」には、各欄に記載した措置の実施及び結果等について記録する記 録簿の名称を記入すること。