

Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan

23 February 2004

Amendment 20 January 2010

Amendment 28 September 2016

1. This document defines the animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan from Thailand.

2. In this document, the following definitions apply:
 - (1) **Heat processing** means the heat treatments by maintaining the temperature at the center of poultry meat and poultry meat products at 70°C or higher for one minute or more, at any of the designated facilities described in Article 7.
 - (2) **Poultry** means chicken, quail, ostrich, pheasant, guinea fowl, turkey and anseriformes (such as duck and goose).
 - (3) **Poultry meat and poultry meat products** means meat, fat, tendon and viscera of poultry and products made therefrom (excluding meat meal and MBM (meat and bone meal)).
 - (4) **Notifiable Avian influenza (NAI)** means an infection of poultry caused by highly pathogenic notifiable avian influenza (HPNAI) or low pathogenic notifiable avian influenza(LPNAI) as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code.
 - (5) **NAI etc.** means NAI, Newcastle disease, fowl cholera and salmonellosis (caused by *Salmonella Pullorum* or *Salmonella Gallinarum* only)
 - (6) **Outbreak** means an appearance of clinical signs or detection of antigens or pathogens of, or antibodies (antibodies to NAI only) to, a disease.
 - (7) **The exporting country** means Kingdom of Thailand
 - (8) **The Japanese animal health authorities** means the Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government.

3. In order for the exporting country to export heat-processed poultry meat and poultry meat products, the following requirements must have been fulfilled in the exporting country.
 - (1) NAI etc. are designated as notifiable diseases by and to the animal health authorities of the exporting country.
 - (2) Surveillance programs for NAI based on the OIE Code are in place and the

outcomes of which are fully acknowledged by such animal health authorities.

4. The poultry for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan must fulfill the following requirements:
 - (1) It is raised at a farm where no outbreak of NAI etc. has been confirmed for at least 21 days before the slaughter date.
 - (2) It is confirmed free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the Government of the exporting country at an approved slaughter facility (defined in Article 5).
5. The slaughter facilities (the "approved slaughter facilities") where poultry for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan is slaughtered must be approved by the Government of the exporting country.
6. The processing facilities (the "approved processing facilities") where poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan are processed (prior to heat processing) must be approved by the Government of the exporting country.
7. Upon application by the animal health authorities of the exporting country, the Japanese animal health authorities will designate particular processing facilities (the "designated facilities") meeting the attached standard in the Annex 1 (the "designation standard") as approved to perform heat processing of poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan.
8. The documents which show following items in English or Japanese language should be submitted by the animal health authorities of the exporting country to Japanese animal health authorities at the application described in Article 7.
 - (1) Facility name, Facility address and Registration number of the facility
 - (2) Scale of the facility (i.e. ground-floor area, total-floor area)
 - (3) Number of workers and organization chart of the facility
 - (4) General description of heat-processed poultry meat and meat products to be exported to Japan
 - (a) Species of poultry (chicken, duck, goose, etc.)
 - (b) Process for production including heat method, heating temperature and heating period
 - (c) Temperature measuring method and stages of heat-processing

- (5) General description of structure of the facility
 - (a) Building map which shows the structure of pre-heating area and post-heating area
 - (b) Arrangement plan of major equipment including heat-processing equipment
 - (c) Photographs of an isolation appearance (dividing walls etc.) between pre-heating area and post-heating area
 - (d) Photographs of attachment point between heat-processing equipment and dividing walls
 - (e) Kind of heat-processing equipment (batch-type steamer, tunnel-type fryer, etc.)
- (6) General description of traffic line in the facility
 - (a) Traffic line of the products from entrance to exit
 - (b) Traffic line of drainage and waste
 - (c) Traffic line of water supply
 - (d) Traffic line of air
 - (e) Traffic line of workers
- (7) List of Standard Operation Procedures (SOP)
- (8) Map around the facility
- (9) Other information that Japanese animal health authorities consider necessary

9. In response to an application made under Article 7, the Japanese animal health authorities will conduct on-site inspections of proposed facilities at the expense of the exporting country to confirm whether they meet the designation standard.

10. When the designated facilities are planned to be altered including reconstruction, enlargement (expansion) and/or other changes of the structure, the animal health authorities of the exporting country must report in advance to the Japanese animal health authorities and when the construction for alterations is completed, the animal health authorities of the exporting country must perform the on-site inspections of the designated facilities and must report the result in accordance with Annex2.

11. Japanese animal health authorities can make on-site inspections of some of the designated facilities at the expense of the exporting country at least once a year to confirm whether the animal health authorities of the exporting country supervise these facilities properly.

12. The animal health authorities of the exporting country must notify the Japanese animal health authorities immediately if any designated facilities change their names

or addresses.

13. At least once per month the manager of each designated facility must confirm that preventive measures against the occurrence of sanitary hazards are conducted and that proper quality is ensured in the heat-processing procedure, and the results of such verification must be maintained in written form for at least two years.
14. The manager of each designated facility must keep a written record for at least two years of the following items:
 - (i) date of heat processing
 - (ii) quantity of poultry meat and poultry meat products of each product item, with their heating records
 - (iii) date and quantity of each shipment, by destination country
15. The animal health authorities of the exporting country must visit the designated facilities at least once every six months and check whether the facilities maintain fulfillment of the requirements of the designation standard and the animal health requirements of this document.
16. The animal health authorities of the exporting country must report the result of the visit of the article 15 in a written form to Japanese animal health authorities once every 6 months and keep it for 2 years.
17. If the animal health authorities of the exporting country finds that any designated facility does not meet the designation standard or the animal health requirements of this document, such authorities must immediately suspend all exports to Japan of heat-processed poultry meat and poultry meat products from such designated facility and inform the Japanese animal health authorities of relevant information of the case as soon as possible.
18. In the case of a suspension under Article 17, if appropriate remedial actions have been taken for the relevant designated facility, the animal health authorities of the exporting country may report the relevant information to the Japanese animal health authorities and resume the exports from the facility with the permission of the Japanese animal health authorities.

19. The animal health authorities of the exporting country must, upon request, provide the Japanese animal health authorities with a copy of the written record of the result of each visit made under Article 15.
20. The Japanese animal health authorities may conduct on-site inspections of the designated facilities if necessary to confirm whether they meet the designation standard and the animal health requirements of this document.
21. In any of the following cases, the Japanese animal health authorities may revoke the designation of facilities and immediately suspend the import of heat-processed poultry meat and poultry meat products produced in such facilities.
 - (1) When the designated facilities do not meet the designation standards.
 - (2) When it is found that the designated facilities are designated by a fraudulent or other unjust means.
 - (3) When it is found that the designated facilities commit a wrongful or unfaithful act in relation to the operation of the designated facilities.
 - (4) When the designated facilities do not comply with an order of the Japanese animal health authorities relevant to corrective measures to violations without any justifiable reasons.
 - (5) When the designated facilities do not export heat-processed poultry meat and poultry meat products to Japan for two years since the facilities were designated without any justifiable reasons.
 - (6) Unless otherwise above items from (1) to (5), when the designated facilities are found to be in violations of the animal health requirements and such violations cause or are likely to cause severe harm to animal health.
22. The animal health authorities of the exporting country must ensure that heat-processed meat and poultry meat products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent contamination with pathogens of any animal infectious diseases prior to shipment.
23. In the case that heat-processed poultry meat and poultry meat products are transported to Japan through third countries, they must be packed in a container sealed by the animal health authorities of the exporting country with a seal that can be obviously differentiated from that of the third countries.

24. In case of suspicion or confirmation of an outbreak of NAI etc., the animal health authorities of the exporting country must inform the Japanese animal health authorities of the relevant information within 24 hours. They must also report the general status of the outbreak monthly to Japanese animal health authorities.

25. The animal health authorities of the exporting country must issue inspection certificates for all heat-processed poultry meat and poultry meat products exported to Japan, stating the following items in detail in English:

- (1) Compliance with each requirement of Articles 3 to 6 and Article 22.
- (2) Name, address and approval number of slaughter facilities and processing facilities.
- (3) Name, address and approval number of the designated facilities.
- (4) Dates of slaughter, processing and heat-processing.
- (5) Identification number of the seal of the container (for shipments through third countries).
- (6) Date and name of the port of shipment.
- (7) Date and place of issuance of the inspection certificate, and name and title of the signatory.

Designation Standard

1. The designated facilities must have a pre-heating area which is exclusively for treating raw materials furnished with necessary equipment, and a post-heating area which is exclusively for treating heat processed products furnished with necessary equipment including heat-processing equipment.
2. The pre-heating area must be isolated from the post-heating area except for windows of heat-processing equipment.
3. In case that the entrance and exit of heat-processing equipment are opened, preventive measures against the backward flow of the air from the pre-heating area into the post-heating area are installed.
4. The pre-heating area must have facilities for storage, treatment and inspection.
5. The post-heating area must be walled off from the outside and have heat-processing equipment furnished with instruments for inspection such as temperature recorders and equipment or instruments for inspection, cooling, storage and packing after heat-processing.
6. The pre-heating area and the post-heating area must have individual facilities, such as the entrance and exit, locker room, etc., for personnel of each area in order to prevent recontamination.
7. Floors, walls and ceilings must be smooth and easy to clean; floors shall be made of impermeable material, sloped properly and provided with drainage and be able to be easily disinfected.
8. The designated facilities must be equipped with facilities for decontamination as well as water supply facilities which can supply sufficient water for cleaning.
9. The designated facilities must be equipped with a procedural manual for preventing

occurrence of sanitary hazards and ensuring proper quality in a series of pre-heat-processing, heat-processing and post-heat processing.

10. Personnel who supervise compliance with the series of procedures of the procedural manual of Article 9 are posted.

Annex 2

The permission procedures for the alterations of the designated heat-processing facilities

1. If the designated heat-processing facilities intend to make the alterations, the animal health authorities of the exporting country must report to the Japanese animal health authorities showing the details of the alterations including construction period of the alterations at least one month before starting construction.
2. The alteration means that reconstruction, enlarging and/or other changes of the designated facilities which concern the requirements for designated facilities in Annex 1. The example of the alterations is as follows. Even in case of change except the following mentioned changes, the changes involve the following mentioned changes (including temporary), it needs a preliminary report.

{reconstruction}

- ① A reconstruction concerning the heat-processing equipments (increase or decrease of the equipment, the way of the heating processing, etc.).
- ② A reconstruction concerning the separation between the pre-heating area and post- heating area.
- ③ A reconstruction of the inner wall (except the wall that separate the pre- heating area and post-heating area) that is accompanied by the change of the worker's flow line and/or the raw materials and/or product's flow line.
- ④ A reconstruction concerning the outer wall.
- ⑤ A reconstruction accompanied by the change of use of the area in the designated facility.

{enlargement}

- ① An enlargement which involves a construction which is not totally independent from the designated area.
 - ② An enlargement which involves a construction which shares a registration number, name, address etc., of the designated facility.
3. The animal health authorities of the exporting country must suspend the exportation of the heat-processed poultry meat and poultry meat products that were produced in

the designated facilities (or a part of facilities) after the starting of construction of the alterations.

4. When the construction for alterations is completed, the animal health authorities of the exporting country must conduct an on-site inspection to confirm whether the designated facilities meet the designation standard and submit the completion report including the actual construction period, construction plan and photos of the alteration area to the Japanese animal health authorities. Based on this report, the animal health authorities of the exporting country can resume the production of heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported to Japan.

タイから日本国向けに輸出される加熱処理家きん肉等に関する
家畜衛生条件（仮訳）

2004年2月23日

一部改正 2010年1月20日

一部改正 2016年9月28日

- 1 この文書は、タイから日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等についての家畜衛生条件を定めるものとする。

- 2 この文書において、次に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。
 - (1) 加熱処理：7の指定を受けた施設において、当該家きん肉等の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つ方法による加熱による処理
 - (2) 家きん：鶏、うずら、だちょう、きじ、ほろほろ鳥、七面鳥並びにあひる、がちょうその他のかも目の鳥類
 - (3) 家きん肉等：家きん由来の肉、脂肪、腱及び臓器並びにこれらを原料とする加工品（肉粉及び肉骨粉を除く。）
 - (4) 届出対象鳥インフルエンザ（以下「NAI」という。）：OIE Terrestrial Animal Health Code に定められている高病原鳥インフルエンザウイルス又は低病原性鳥インフルエンザウイルスによる家きんの感染症
 - (5) NAI等：NAI、ニューカッスル病、家きんコレラ及び家きんサルモネラ感染症（サルモネラ・プロラム又はサルモネラ・ガリナルムによるものに限る。）
 - (6) 発生：当該疾病の臨床症状の出現、当該疾病に対する特異抗原若しくは抗体（NAIの抗体に限る。）の検出又は当該疾病の病原体の分離
 - (7) 輸出国：タイ
 - (8) 日本国家畜衛生当局：日本国農林水産省消費・安全局動物衛生課

- 3 加熱処理をされた家きん肉等を日本国に輸出する場合には、輸出国において、次に掲げる条件が満たされていなければならない。
 - (1) NAI等が、家畜衛生当局に対する届出義務のある疾病として指定されていること。
 - (2) NAIについて、国際獣疫事務局が定める基準に基づくサーベイランスが実施され、その結果を家畜衛生当局が把握していること

- 4 日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等の原料に供される家きんについては、次に掲げる条件を満たすものでなければならない。

- (1) 生産農場においてと殺前少なくとも 21 日間 N A I 等の発生が確認されていないこと
 - (2) 5 に規定する認定食鳥処理施設において、輸出国の政府機関の検査官が行うと殺の前後の検査により、伝染性疾病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること
- 5 日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等の原料に供される家きんをと殺する施設は、食鳥処理施設として輸出国の政府機関の認定を受けた施設（以下「認定食鳥処理施設」という。）でなければならない。
- 6 日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等の原料に供される家きん肉等を加熱処理前加工する施設は、輸出国の政府機関の認定を受けた施設（以下「認定加工施設」という。）でなければならない。
- 7 日本国家畜衛生当局は、家きん肉等について、日本国に輸出するための加熱する方法による処理を行うことのできる施設として、別添 1 の基準（以下、「指定基準」という。）に適合すると認められるものを、輸出国の家畜衛生当局の申請により指定するものとする。
- 8 輸出国の家畜衛生当局による 7 の申請は、以下に掲げる事項が確認できる英語または日本語の資料を日本国家畜衛生当局に提出しなければならない。
- (1) 加熱処理施設の名称、住所及び施設番号
 - (2) 加熱処理施設の敷地面積及び延床面積
 - (3) 加熱処理施設の通常時の作業員数及び組織体制
 - (4) 日本向けに輸出するため、加熱処理施設において製造される製品に関し：
 - A 家きんの種類（鶏、あひる、がちょう等）
 - B 製造工程（加熱方法、加熱温度及び加熱時間を含む）
 - C 中心温度測定方法及び測定場所
 - (5) 加熱処理施設の構造の概要
 - A 加熱処理前部門及び加熱処理後部門の構造等を示した図面
 - B 加熱処理設備を含む主要設備の配置図
 - C 加熱処理前部門と加熱処理後部門の隔離状況（隔壁等）を示した写真
 - D 加熱処理設備と隔壁が接している箇所の写真
 - E 加熱処理設備の種類（バッチ式スチーマー、連続式フライヤー等）
 - (6) 加熱処理施設における物の動きの概要
 - A 原料搬入口から製品搬出口までの家きん肉等の動線

- B 加熱処理施設における廃棄物及び排水の動線
 - C 加熱処理施設における給水の動線
 - D 加熱処理施設における空気の動線
 - E 加熱処理施設における作業者の動線
- (7) 加熱処理施設において備えられている標準作業手順書の一覧
- (8) 加熱処理施設の周辺の概要
- (9) その他日本家畜衛生当局が必要と認める事項
- 9 日本国家畜衛生当局は、7の申請があったときは、当該施設が指定基準に適合しているかについて確認するため、輸出国の経費負担により当該施設について立入検査を行う。
- 10 輸出国の家畜衛生当局は、7の指定を受けた施設（以下「指定加熱処理施設」という。）について、別添2のとおり、増改築その他の施設の構造の変更又は設備に係る変更が必要な場合には、日本国家畜衛生当局に事前に報告するとともに、改築等終了後は輸出国の家畜衛生当局による立入検査を行い、改築等終了報告を行わなければならない。
- 11 日本国家畜衛生当局は、少なくとも年に1回、輸出国の経費負担により、輸出国政府により指定加熱処理施設が適切に管理されているか確認するため、指定施設の立入検査を実施できる。
- 12 輸出国の家畜衛生当局は、指定加熱処理施設の名称又は所在地名に変更があるときは、速やかにその旨を日本国家畜衛生当局に通知しなければならない。
- 13 指定加熱処理施設の管理者は、家きん肉等の加熱処理の工程において、衛生上の危害の発生の防止と適正な品質が確保されていることを少なくとも一月ごとに確認しその結果を文書で少なくとも2年間保管しなければならない。
- 14 指定加熱処理施設の管理者は、次に掲げる事項を記録原簿に記録するとともに、当該記録原簿を少なくとも2年間保管しておかななければならない。
- (1) 加熱処理をした年月日
 - (2) 加熱処理をした家きん肉等の種類別の数量及びその加熱記録
 - (3) (2)に掲げる家きん肉等の出荷年月日及び輸出相手先別の出荷数量

- 15 輸出国の家畜衛生当局は、少なくとも半年ごとに指定加熱処理施設の巡回を行い、指定加熱処理施設について、指定基準に適合していることその他この文書に定める家畜衛生条件が遵守されていることについて確認するものとする。
- 16 輸出国の家畜衛生当局は、15 の巡回の結果について、半年ごとに日本国家畜衛生当局に対し報告を行うとともに、文書で2年間保管するものとする。
- 17 輸出国の家畜衛生当局は、15 の巡回の結果、当該指定加熱処理施設について、指定基準に適合していないことその他この文書に定める家畜衛生条件が遵守されていないと認める場合には、直ちに加熱処理をされた家きん肉等の輸出を停止するとともに、速やかにその旨を日本国家畜衛生当局に報告するものとする。
- 18 輸出国の家畜衛生当局は、17 の場合において、当該指定加熱処理施設について改善の措置が講じられたときは、その旨を日本国家畜衛生当局に報告し、当該施設からの輸出を再開することができる。
- 19 輸出国の家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局の求めに応じ、15 の巡回の結果を記録した文書の写しを提出しなければならない。
- 20 日本国家畜衛生当局は、必要があると認める場合には、指定加熱処理施設の立入検査を行い、指定加熱処理施設について、指定基準に適合していることその他この文書に規定する家畜衛生条件が遵守されていることについて確認することができる。
- 21 日本国家畜衛生当局は、指定加熱処理施設が次に掲げる事項のいずれかに該当する場合は、指定加熱処理施設の指定を取り消すとともに、直ちに加熱処理をされた家きん肉等の輸入を停止することができる。
 - (1) 指定基準に適合しなくなったと認められるとき
 - (2) 偽り等の手段により指定を受けたことが判明したとき
 - (3) 業務に関して不正又は不誠実な行為をしたことが判明したとき
 - (4) 正当な理由がないのに、違反の是正に関する指導に従わないとき
 - (5) 正当な理由がないのに、指定を受けてから2年間日本向けに輸出実績がないとき

(6) (1) から (5) までに掲げるもののほか、家畜衛生上重大な危害を及ぼす又はそのおそれがある違反が認められたとき

22 輸出国の家畜衛生当局は、日本国に輸出される加熱処理をされた家きん肉等が、指定加熱処理施設において加熱処理をした後船積みまでの間、清潔かつ衛生的な容器又は包装にて保管され、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により取り扱われていることを保証しなければならない。

23 加熱処理をされた家きん肉等を第3国経由で日本向けに輸出する場合には、当該家きん肉等は密閉式コンテナに収容され、かつ、当該コンテナは輸出国の家畜衛生当局により封印されなければならない。第3国を経由する場合における封印は、当該第3国の封印と明確に識別できるものでなければならない。

24 輸出国の家畜衛生当局は、日本国家畜衛生当局に対し、輸出国におけるNAI等の発生又はその疑いを確認した場合には、24時間以内にその旨を通報するとともに、これらの発生状況を毎月通報しなければならない。

25 輸出国の家畜衛生当局は、日本に輸出される加熱処理をされた家きん肉等について、次の事項を具体的に記載した英文による検査証明書を発行しなければならない。

(1) 3から6まで及び22に適合している旨

(2) 認定食鳥処理施設及び認定加工施設の名称、住所及び認定番号

(3) 指定加熱処理施設の名称、住所及び指定番号

(4) と殺年月日、加工年月日、加熱処理年月日

(5) 封印番号（第3国を経由する場合）

(6) 船積み港の名称、船積み年月日

(7) 検査証明書の発行年月日、発行場所及び発行者の氏名及び役職名

指定基準

1. 加熱処理前の取扱いを行う設備を備える加熱処理前部門並びに加熱処理設備及び加熱処理後の取扱いを行う設備を備える加熱処理後部門を有していること。
2. 加熱処理設備の原料搬出入口以外の部分において、加熱処理前部門と加熱処理後部門とが隔離されていること。
3. 原料搬出入口が閉じない加熱処理設備については、加熱処理部門の空気が加熱処理後部門に流入しないよう措置されていること。
4. 加熱処理前部門は、保管、処理及び検査を行う設備を有していること。
5. 加熱処理後部門は、外界から遮断され、温度記録計等の検査器具を備える加熱処理設備及び加熱処理後の検査、冷却、保管及び包装を行う設備を有していること。
6. 加熱処理前部門及び加熱処理後部門は、再汚染防止のため、それぞれの部門の作業者のための出入口、更衣室等の設備を有していること。
7. 床、壁及び天井は、平滑で清掃しやすく、床は、不浸透性材料で作られ、適当な勾配と排水設備を備えており、かつ、消毒が可能であること。
8. 汚物処理設備及び洗浄用水を十分に供給できる給水設備を有していること。
9. 加熱処理前及び加熱処理後の取扱いの一連の工程において、衛生上の危害の発生の防止と適正な品質の確保を図るための手順書が設置されていること。
10. 一連の工程が9の手順書に従っているかについて監督する者が設置されていること。

指定加熱処理施設の改築等に係る事前許可について

1. 指定加熱処理施設について、改築等がある場合は、輸出国の家畜衛生当局は、改築等の施工の1か月前までに施工期間等を含む改築等の内容を添え、日本国家畜衛生当局に報告を行わなければならない。
2. 改築等とは、改築、増築及びその他別添1に記載される指定基準に関わる部分についての変更であり、その例は以下の通りである。なお、これ以外の変更であっても、変更過程で以下の変更を伴う場合は、事前申請を必要とする。
 - [改築]
 - ① 加熱処理設備に関する改築（増数、減数、加熱処理方法の変更等）
 - ② 原料処理部門と加熱処理部門を分ける隔壁に関する改築
 - ③ 作業者及び／又は原料・製品の動線の変更を伴う施設内壁（原料処理部門と加熱処理部門を分ける隔壁以外）の改築
 - ④ 施設外壁に係る改築
 - ⑤ 施設内エリアの用途変更に伴う改築
 - [増築]
 - ① 既存の指定施設と明確に分離できない施設の増築
 - ② 既存の指定施設と登録番号、名称、住所等を共有する施設の増築
3. 輸出国の家畜衛生当局は、改築等の施工開始日以降に製造される加熱処理肉等について、当該施設（あるいは当該施設の一部）から日本向けに輸出される加熱処理肉等の輸入を一時停止する。
4. 輸出国の家畜衛生当局は、改築終了後、改築施設の立入検査を行い、改築施設が指定基準を満たすこと確認し、実際の施工期間、施設平面図、改築等の部分の写真を含む改築等の終了報告を日本国家畜衛生当局に行わなければならない。この終了報告をもって、輸出国の家畜衛生当局は、当該施設の使用を再開できるものとする。