

各 検 疫 所 長 殿

医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長  
(公 印 省 略)

ブラジルから輸入される牛肉等の取扱いについて

標記については、「ブラジル産牛肉等（加工品等を含む。）の取扱いについて」（平成24年12月10日付け食安輸発1210第1号）により取り扱っているところです。

今般、食品安全委員会における「ブラジルから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価」を踏まえ、ブラジルと協議の上、新たにブラジル産牛肉等に関する対日輸出プログラムを別添のとおり定めました。

つきましては、本日以降、下記のとおり取り扱うこととしますので、その運用に遺漏のないようお願いします。

なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づく取扱いをお願いします。

記

1 対象品目

ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省から認定された対日輸出認定施設において、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉、牛内臓及びこれらを加熱処理したものとすること。なお、加熱処理したものについては別表によること。

また、上記以外でブラジルにおいて、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉、牛臓器及び牛由来原材料を含む食品及び添加物のうち、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第9条第2項に基づき証明書を要するものについてはこれを受け入れないこととし、要しないものについては輸入しないよう指導すること。

なお、対日輸出認定施設のリストについては、別途通知する予定である。

2 衛生証明書

ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省が発行する法第9条第2項に基づく証明書について、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第9条に規定された事項

のほか、前記1に示した品目及び施設であること並びに対日輸出プログラムに適合している旨 (All the required conditions described in the Export Verification Program Japan were fulfilled.) について確認すること。

なお、証明書の様式については、別途通知する予定である。

### 3 現場検査

(1) 表1に基づく施設区分に応じて、表2に基づく開梱数により検査を実施すること。

なお、表1に掲げる各区分に該当する対日輸出認定施設については、別途連絡する。

<表1>

対象	施設区分	検査頻度	開梱数
牛肉及び臓器	区分1	全件	表2による
	区分2	10件につき1件	表2による
	区分3	通常の検査体制	

区分1：輸入実績が100トン未満の施設

区分2：輸入実績が100トン以上1000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1000トン以上の施設

注) 当該施設からの対日輸出品 (内臓を含む) から不適格品が発見された場合には、その時点で輸入実績を0とする。

<表2>

ロットの大きさ (N)	開梱数 (n)
≤ 150	8
151 ~ 280	13
281 ~ 500	20
501 ≤	32

(2) 検査に際しては、(1)に基づきカートンが無作為に抽出して開梱し、カートン表示及び衛生証明書との同一性を確認すること。

(3) 頭部 (舌、頬肉及び皮を除く。)、脊髄、脊柱 (背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。)、扁桃及び回腸遠位部 (盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。)(以下「SRM」という。)が含まれていないことを確認すること。

(4) 前記2及び上記(1)から(3)の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。

#### 4 措置

検査及び調査の結果、SRMの混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合には、当該ロットを法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

(別表)

品目	製品例	輸入
加熱処理牛肉	煮沸、蒸煮等の加熱処理を行ったもの	可
加熱処理牛内臓		
食肉製品	ソーセージ、ビーフジャーキー、 コーンビーフ等	不可
牛肉を含む加工品 (加熱処理牛肉及び牛 内臓を除く)	ビーフエキス、牛肉入りシチュー 等	不可

## **Standards for slaughter of cattle and processing of beef and beef products eligible for export to Japan *Export Verification Program***

This Export Verification Program (EVP) provides the specified products processing requirements and requirements for facilities for the export of beef and beef products\* to Japan from Brazil. This EVP comes in addition to the Brazil regulations but might include some relevant domestic requirements. The following requirements consist in the EVP under the responsibility of the Brazilian Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply (MAPA).

\*beef and beef products: all edible parts of cattle and products derived from such part of cattle

### **1 Purpose**

This EVP describes the standards that slaughterhouses and processing facilities shall meet in producing beef and beef products for export to Japan in order to meet the following objectives:

- Ensure removal from cattle carcasses of all tissues ineligible for export to Japan;
- Prevent cross contamination of eligible beef and beef products for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- Ensure only cattle from 48 months of age or less are prepared and certified for export to Japan;
- Enable verification of compliance with Japan import condition relating to Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), in addition to Brazil domestic requirements.

### **2 Scope**

This EVP applies to Brazilian facilities producing beef and beef products for export to Japan from Brazil. The facilities shall meet the specified products processing requirements and requirements for facilities for beef and beef products for export to Japan from Brazil. These facilities shall be designated and listed by the MAPA in accordance with the Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW).

### **3 Identification and traceability records**

3.1 Live cattle shall be domesticated bovine animals (*Bos taurus* or *Bos indicus*) born and raised in Brazil.

3.2 Records and identification information through the process shall be sufficient to trace:

3.2.1 Beef and beef products for export to Japan to carcasses;

3.2.2 Individual carcasses to individual animal;

3.2.3 Individual animal to farm records.

#### **4 Specified Products Requirements**

4.1 Beef and beef products for export to Japan shall be all edible parts of cattle and products derived from such part of cattle which the MHLW and MAPA recognize as eligible for export to Japan.

4.2 Beef and beef products for export to Japan shall be derived from cattle that are recognized as 36 months of age or younger at the time of slaughter. Age assessment shall be carried out under the perspective of dental maturity, considering able to export to Japan, raw materials obtained from animals with no more than two pairs of definitive incisors teeth.

4.3 Beef and beef products for export to Japan shall not include any Specified Risk Material (SRM) as defined by the enforced Brazil and Japanese regulations, that is to say beef and beef products for export to Japan shall not include any of the following tissues:

4.3.1 Tonsils from all cattle;

4.3.2 Distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle;

4.3.3 Spinal cord from all cattle;

4.3.4 Head (except for hygienically removed tongues, cheek meat and skin) from all cattle;

4.3.5 Vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, lumbar and thoracic vertebrae, the median sacral crest and wings of the sacrum) from all cattle;

4.4 Beef and beef products for export to Japan, and the carcasses and cattle from which they are derived shall be traceable to production records.

#### **5 Processing requirements**

5.1 Beef and beef products for export to Japan shall be processed using procedures ensuring the compliance of point 4 and integrated into the facility HACCP/SSOP.

5.2 Verification activities for age requirements as described in point 4.2 must be conducted at the slaughter and processing levels.

5.3 Beef and beef products for export to Japan shall be processed in a manner to ensure the hygienic removal of the SRM as described above in point 4.3 and to prevent any cross-contamination by these SRM.

5.4 The facility HACCP/SSOP shall include internal verification activities that allow to control the specified requirements of this EVP are effectively implemented and met.

#### **6 Designated facilities for export to Japan**

6.1 The designated facilities for export beef and beef products to Japan from Brazil shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the MAPA following an

on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the MAPA in accordance with the MHLW.

6.2 The designated facilities shall meet the specified products and processing requirements for beef and beef products for export to Japan from Brazil.

6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the MAPA; the MAPA shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef and beef products to Japan. MAPA will keep the MHLW informed of any amendments or changes in the list of designated facilities.

6.4 The designated facilities for export beef and beef products to Japan from Brazil are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Brazil regulations.

6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the MAPA for review.

## **7 Export certificate**

7.1 Beef and beef products for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the MAPA when exported to Japan.

7.2 The export certificate shall include the information as required by the Food Sanitation Act of Japan.

7.3 The export certificate shall mention the following statement: "all the required conditions described in the Export Verification Program – EVP were fulfilled".

## **8 Audit and import inspection of the MHLW**

8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the Brazilian inspection system including visit of the MAPA, designated facilities that export beef and beef products to Japan and relevant facilities.

8.2 If non-compliance with these standards is found as a result of the audit or the import inspection of the MHLW, the MAPA shall take appropriate measures including corrective and/or preventive action.

**These requirements for beef and beef products for export to Japan from Brazil will go into effect on December 21<sup>st</sup>, 2015.**

## 日本向けに輸出可能な牛のと畜並びにブラジル産牛肉及び牛肉製品の加工の基準： 輸出証明プログラム

この輸出証明プログラム (EVP) は、ブラジルから日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品\*の指定された製品の加工条件及び施設基準を規定する。本文書には、更にブラジルの規則が加えられるが、関連する国内条件も含まれることがある。以下の条件は、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省 (MAPA) の責任において、本文書に含まれている。

\*牛肉及び牛肉製品：牛に由来する全ての可食部及びそれらの部位に由来する製品

### 1 目的

本文書は、次の目的を達成するために日本向けに輸出する牛肉及び牛肉製品の生産において、と畜場及び加工施設が満たすべき基準を記載する。

- 日本に輸出できない全ての組織が、枝肉から除去されるようにする
- と畜及び/又は加工処理中、日本に輸出できる牛肉及び牛肉製品が輸出できない組織により二次汚染されることを防ぐ
- 48か月齢以下の牛のみが日本向け輸出のために処理され、また、保証されることを確保する
- ブラジル国内の条件に加えて、牛海綿状脳症 (BSE) に関する日本の輸入条件に遵守していることの証明を可能とする

### 2 範囲

本文書は、ブラジルから日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品を生産するブラジルの施設に適用する。その施設は、ブラジルから日本に輸出される牛肉及び牛肉製品の指定された製品の加工条件及び施設基準を満たさなければならない。これらの施設は、日本の厚生労働省との合意により、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省によって指定され、リスト化されなければならない。

### 3 個体識別とトレーサビリティ記録

- 3.1 牛生体は、家畜化された牛科の動物 (*Bos taurus* 又は *Bos indicus*) であり、ブラジルで生まれ飼養されたものでなければならない。
- 3.2 行程における記録及び個体識別情報は以下のことを追跡するのに十分であること：
  - 3.2.1 日本への輸出牛肉及び牛内臓肉から枝肉；
  - 3.2.2 個別の枝肉から個別の動物；
  - 3.2.3 個別の動物から農場記録；



## 4 特定の製品条件

- 4.1 日本向け輸出牛肉及び牛肉製品は、厚生労働省とブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省が日本への輸出として認めた牛に由来する全ての可食部及びそれらの部位に由来する製品でなければならない。
- 4.2 日本向け輸出牛肉及び牛肉製品は、と畜時点で36か月齢以下と識別された牛由来でなければならない。月齢の評価は歯列の成長度の確認によって実施され、永久歯の切歯が2対以下である牛の肉を原料としたものが、日本への輸出を認められる。
- 4.3 日本向け輸出牛肉及び牛肉製品はブラジル及び日本の規則により定義されるどの特定危険部位（SRM）も含んではならない。したがって、日本向け輸出牛肉及び牛肉製品には、以下の組織を含んではならない：
  - 4.3.1 全ての牛の扁桃
  - 4.3.2 全ての牛の回腸（盲腸との接合部から2メートル）
  - 4.3.3 全ての牛の脊髄
  - 4.3.4 全ての牛の頭部（衛生的に取り除かれた舌、頬肉及び皮を除く）
  - 4.3.5 全ての牛の脊柱（頸椎・胸椎・腰椎の棘突起及び横突起、仙骨翼、仙骨稜及び尾椎を除く）
- 4.4 日本向け輸出牛肉及び牛肉製品並びにそれらが由来する枝肉及び牛は、生産記録まで追跡可能であるべきである。

## 5 加工条件

- 5.1 日本向け輸出牛肉及び牛肉製品は、4の遵守が確保された施設のHACCP/SSOPによる手順で加工されなければならない。
- 5.2 前述の4.2中に記載されている月齢条件の確認作業は、と畜及び加工段階において実行されなければならない。
- 5.3 日本向け輸出牛肉及び牛肉製品の加工は、前述の4.3中に記載されているように確実にSRMが衛生的に除去される方法でなければならない。また、SRMによるいかなる汚染も防がなければならない。
- 5.4 施設のHACCP/SSOPに内部監査を含め、本文書の特定の条件が効果的に実行され、適合しているかを管理できるようにしなければならない。

## 6 日本向け輸出施設の指定

- 6.1 ブラジルから日本向け輸出牛肉及び牛肉製品の指定施設は、現地調査の後、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省による認可を得た施設（と畜場、カット施設、加工施設、冷蔵施設）でなければならない。指定施設の認可は厚生労働省との合意によるブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はブラジルから日本向け輸出牛肉及び牛肉製品として指定された製品及び加工条件に適合していなければならない。

- 6.3 日本向け輸出の指定施設はブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省によりリスト化され、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省は公式な日本向け輸出牛肉及び牛肉製品の指定施設リストを、毎年厚生労働省へ提供しなければならない。また、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省は指定施設のリストの修正や変更に係る情報を、厚生労働省に提供することとする。
- 6.4 ブラジルから日本向け輸出牛肉及び牛肉製品の指定施設は、本手順に示す全ての条件並びにブラジルの規制を遵守しなければならない。
- 6.5 指定施設における本文書の執行状況を確認するために必要な全ての情報は、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省の審査のために提供されなければならない。

## 7 輸出証明書

- 7.1 日本への輸出牛肉及び牛肉製品にはブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省が発行する衛生証明書が添付されなければならない。
- 7.2 衛生証明書は日本の食品衛生法に規定される必要な情報を含まなければならない。
- 7.3 衛生証明書は次の文について言及しなくてはならない：「EVPに記載された全ての要求事項を満たす」

## 8 現地査察及び厚生労働省による輸入検査

- 8.1 厚生労働省は、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省、日本向け輸出牛肉及び牛肉製品の指定施設及び関連施設を含む、ブラジルの監視システムに基づく現地査察を実施することができる。
- 8.2 厚生労働省による現地査察又は輸入検査の結果、これらの基準が遵守されていないことが判明した場合は、ブラジル連邦共和国農業畜産食糧供給省は改善及び防止措置を含む適切な対応をとらなければならない。

ブラジルから日本向け輸出牛肉及び牛肉製品にかかるこれらの条件は、2015年12月21日から適用される。