

食安監発1202第1号

平成25年12月2日

各 検 疫 所 長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課長

(公 印 省 略)

### アイルランド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、「牛海綿状脳症（BSE）発生国等から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成13年2月15日付け食監発第18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「アイルランド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」に基づき、アイルランドと協議の上、新たにアイルランド産牛肉に関する対日輸出プログラムを別添1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。

### 記

#### 1 対象品目

アイルランド農業・食糧・漁業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及び牛臓器（食肉製品等の加工品は含まない。）とすること。

また、上記以外でアイルランドにおいて、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こと。

#### 2 衛生証明書

アイルランド農業・食糧・漁業省が発行する法第9条第2項に基づく証明書については、別添2のとおりであるので、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、記の1に示した品目、施設であること及び対日輸出プログラムに適合している旨（The beef and beef offal meet the Export Verification

Program (EVP) requirements.) 等について確認すること。

### 3 現場検査

- (1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、下記に掲げる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	施設名	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) 扁桃、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）（以下「SRM」という。）及び脊髄が含まれていないことを確認すること。
- (4) 2及び上記(1)から(3)の結果、SRMもしくは脊髄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もしくは脊髄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。

## Standards for slaughter of cattle and processing of beef and beef offal 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 offal to Japan from Ireland. This EVP comes in addition to the Irish and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM) is the competent authority overseeing the implementation of the EVP in Ireland.

## 1 Purpose

This EVP describes the standards that slaughterhouses and processing facilities shall meet in producing beef and beef offal 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 offal for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- Ensure only cattle from 30 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 Irish and EU domestic requirements.

## 2 Scope

This EVP applies to Irish facilities producing beef and beef offal for export to Japan from Ireland. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef and beef offal for export to Japan from Ireland. These facilities shall be designated and listed by the DAFM by agreement 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 Ireland or imported into Ireland from countries eligible for export beef and beef offal to Japan.
- 3.2 Live cattle shall be individually identified.
- 3.3 Live cattle shall be sent to slaughterhouses with individual documents recording the exact date of birth and identification information of each animal.
- 3.4 All carcasses complying with point 4.1 shall be clearly identified with a visible blue strip.
- 3.5 An identification mark allowing the verification that the beef and beef offal for export to Japan complies with point 4.1 is applied on the product at each level of processing.

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

3.6.1 Beef and beef offal for export to Japan to carcasses;

3.6.2 Individual carcasses to individual animal;

3.6.3 Individual animal to farm records.

## **4 Specified Products Requirements**

4.1 Beef and beef offal for export to Japan shall derived from cattle that are 30 months of age or younger at the time of slaughter.

4.2 Beef and beef offal for export to Japan shall be exclusively meat, offal and their products which the MHLW and DAFM recognize as eligible for export to Japan.

4.3 Beef and beef offal for export to Japan shall not include any Specified Risk Material (SRM) as defined by the enforced Japanese regulation, that is to say beef and beef offal 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 and cheek meat) from cattle older than 30 month of age;

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 cattle older than 30 month of age.

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

## **5 Processing requirements**

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

5.2 Verification activities for age requirements as described above in point 4.1 must be conducted at the slaughter and processing levels.

5.3 Beef and beef offal 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 offal to Japan from Ireland shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the DAFM following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the DAFM in accordance with the MHLW.
- 6.2 The designated facilities shall meet the specified products and processing requirements for beef and beef offal for export to Japan from Ireland.
- 6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the DAFM; the DAFM shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef and beef offal to Japan.
- 6.4 The designated facilities for export beef and beef offal to Japan from Ireland are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Irish and EU regulations.
- 6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the DAFM for review.

## **7 Export certificate**

- 7.1 Beef and beef offal for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the DAFM when exported to Japan.
- 7.2 The export certificate shall include the information as required by the Food Safety Act of Japan.
- 7.3 The export certificate shall mention the following statement: "The beef and beef offal meet the EVP requirements".

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

- 8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the Irish inspection system including visit of the DAFM, designated facilities that export beef and beef offal 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 DAFM shall take appropriate measures including corrective or preventive action.

**These requirements for beef and beef offal for export to Japan from Ireland will go into effect on 2<sup>nd</sup> December 2013.**

## 日本向けに輸出可能な牛のと畜並びに牛肉及び牛内臓肉の加工の基準：輸出証明プログラム

この輸出証明プログラム（EVP）は、アイルランドから日本向けに輸出される牛肉及び牛内臓肉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、更にアイルランドとEU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。なお、アイルランド農業・食糧・漁業省（DAFM）がアイルランドにおけるEVP実施の監督権限を有している。

### 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内臓肉の生産において、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内臓肉が輸出できない組織により二次汚染されることを防ぐ
- 30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
- アイルランド及びEU域内の条件に加えて、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、アイルランドから日本向けに輸出される牛肉及び牛内臓肉を生産するアイルランドの施設に適用する。その施設は、アイルランドから日本に輸出される牛肉及び牛内臓肉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、アイルランド農業・食糧・漁業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、アイルランドで生まれ飼養されたもの、若しくは日本への牛肉及び牛内臓肉の輸出が認められている国からアイルランドへ輸入されたものでなければならない。
- 3.2 牛生体は個別に特定されていなければならない。
- 3.3 牛生体は正確な出生日と各個体の識別情報を記録している個々の文書が添付され、と畜場に搬送されなければならない。
- 3.4 4.1を遵守した全ての枝肉は、目視可能な青いタグにより明確に特定されなければならない。
- 3.5 4.1に遵守する日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉であることを明確にする個体識別マークは、各加工段階における製品に適用される。

3.6 工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：

- 3.6.1 日本への輸出牛肉及び牛内臓肉から個別の枝肉；
- 3.6.2 個別の枝肉から個別の動物；
- 3.6.3 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内臓肉は、と殺時点で30ヶ月齢以下の牛由来でなければならない。
- 4.2 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は、厚生労働省と農業・食糧・漁業省が日本への輸出として認めた肉、内臓肉及びそれらの製品でなければならない。
- 4.3 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は日本の規則により定義されるどの特定危険部位（SRM）も含まなければならない。したがって、日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉には、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 30 か月齢超の牛の頭部（衛生的に取り除かれた舌と頬肉を除く）
  - 4.3.5 30 か月齢超の牛の脊柱（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内臓肉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内臓肉は、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4.1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内臓肉の加工は、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 アイルランドから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設は、現地調査の後、農業・食糧・漁業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農業・食糧・漁業省の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はアイルランドから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉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農業・食糧・漁業省によりリスト化され、農業・食糧・漁業省は公式な日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉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。
- 6.4 アイルランドから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設は、本手順に示す全ての条件並びにアイルランド及びEU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、農業・食糧・漁業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

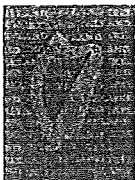
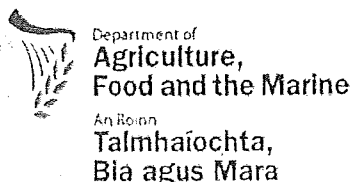
- 7.1 日本へ輸出牛肉及び牛内臓肉は農業・食糧・漁業省が発行する衛生証明書が添付されなければならない。
- 7.2 衛生証明書は日本の食品衛生法に規定される必要な情報を含まなければならない。
- 7.3 衛生証明書は次の文を含まなければならない：「この牛肉及び牛内臓肉はEVPの条件を満たす」。

## 8 監査及び厚生労働省による輸入検査

- 8.1 厚生労働省は、農業・食糧・漁業省、日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設及び関連施設を含む、アイルランドの監視システムに基づく現地監査を実施することができる。
- 8.2 厚生労働省による監査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、農業・食糧・漁業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。

アイルランドから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉にかかるこれらの条件は、2013年12月2日から適用される。





**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF BEEF AND BEEF OFFAL FROM IRELAND TO JAPAN**

Certificate Nr.....

**I - IDENTIFICATION OF MEAT**

Nature of cuts:.....

Number of cuts or packages:.....

Type of packaging:.....

Net weight:.....

Container number: ..... Seal number: .....

**II - ORIGIN OF MEAT**

Name, address and veterinary control number of approved slaughterhouse: .....

.....

.....

Name, address and veterinary control number of approved cutting plant: .....

.....

.....

Name, address and veterinary control number of approved cold store: .....

.....

.....

Date of slaughter:.....

Date of cutting or processing:.....

The meat will be sent from (place of loading): .....

.....

**III - DESTINATION OF MEAT**

Country and port of entry: .....

Means of transport:.....

Name of vessel / flight number:.....

Name and address of consignor:.....

.....

Name and address of consignee:.....

.....

#### IV - HEALTH CERTIFICATION

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the products described above satisfy the following sanitary requirements;

1. The beef and beef offal comes from cattle born and raised in Ireland or from beef, beef offal or cattle which have been imported to Ireland from other countries eligible for export to Japan. Such import to Ireland of cattle, beef or beef offal may only take place via those agreed countries which are set out in Annex 1 of the "ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS FOR BEEF AND BEEF OFFAL TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM IRELAND".
2. The beef and beef offal come from cattle aged 30 months or less.
3. The beef and beef offal come from cattle that were not:
  - a. suspect or confirmed BSE cases;
  - b. reared with a confirmed BSE case during their first year of life;
  - c. born in the same herd as a confirmed BSE case during the year preceding and following the birth of the said confirmed BSE case.
4. The beef and beef offal come from cattle that were found free from any clinical evidence of animal infectious disease and are approved for human consumption as a result of ante and post-mortem veterinary inspections conducted by the competent authority of Ireland or the exporting countries.
5. The beef and beef offal were handled in a hygienic manner in order to prevent contamination with any causative agent of animal infectious disease until shipment to Japan.
6. The beef and beef offal were only handled in facilities approved for exportation to Japan.
7. The beef and beef offal were handled, packed and stored in clean and sanitary conditions in line with the Irish and EU sanitary regulations and considered as equivalent to Japanese sanitary requirements.
8. The beef and beef offal meet the Export Verification Program (EVP) requirements.

Official Control Stamp

\_\_\_\_\_  
Name of the official veterinarian (print)

\_\_\_\_\_  
(Signature of the official veterinarian) and personal stamp