

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)

オランダ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、「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「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」に基づき、オランダと協議の上、新たにオランダ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

オランダ経済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、上記以外でオランダにおいて、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

オランダ経済省食品総局が発行する法第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（All the required conditions described in the “Netherlands Export Verification Program - Japan” were fulfilled.）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）（以下「SRM」という。）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。

Netherlands Export Verification Program - Japan

1 Purpose

Beef or beef products eligible for export to Japan from the Netherlands is veal (beef derived from animals 12 months of age or younger) and veal offal¹ (hereafter called “veal”) produced in a manner that ensures the hygienic removal of SRM (tonsils and distal ileum). This document provides the specified product requirements for marketing Netherlands veal to Japan under the Netherlands Export Verification Program – Japan (EVP). It also provides the additional requirements for the Netherlands Quality System Assessment Program (hereafter called ‘Bedrijfsprotocol’) for marketing Netherlands veal to Japan.

The range of beef and beef products may be extended after consultations between the Ministry of Economic Affairs of the Netherlands and the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) of Japan, provided that the range of products remains limited to those mentioned in the risk assessment of the Food Safety Commission of Japan.

2 Scope

The Netherlands Food and Consumer Products Safety Authority NVWA implements and supervises implementation of EU legislation and EVP.

This document applies to Netherlands companies, slaughterers, cutting plants, cold stores (hereafter called “company”) that supply veal that are eligible for export to Japan as listed on the NVWA website.

Companies must meet the specified product requirements of section 5 for Japan under the EVP through a NVWA approved Bedrijfsprotocol that include the requirements in order to be able to comply with the Japan requirements for veal.

The Bedrijfsprotocol ensures that the specified product requirements are supported by a documented quality management system (QMS – such as HACCP, SSOP etc). Only companies with an approved Bedrijfsprotocol for the EVP may label and sell product as meeting the specified product requirements for Japan under the EVP.

3 Reference Documents

1. NVWA approved company Bedrijfsprotocol (describes how the company will comply with re Japanese requirements)
2. NVWA Project Protocol Japan (describes how the NVWA will control compliance with Japanese requirements by companies that export veal to Japan)
3. NVWA working instruction (made after agreement on animal health certificate and describes relevant issues for NVWA inspector who issues the certificate)
4. NVWA list of approved companies complying with Japanese requirements

4 Additions to the Netherlands Bedrijfsprotocol requirements of the company

The specified product requirements listed in Section 5 of this document must be met through a NVWA approved Bedrijfsprotocol. The Bedrijfsprotocol ensures that the specified product requirements are supported by a documented quality management system (QMS).

Companies must also incorporate the following requirements into their Bedrijfsprotocol:

4.1 Internal Audit

4.1.1 The company must conduct internal audits to verify implementation of the Bedrijfsprotocol and EV program-Japan effectively at planned intervals.

4.1.2 The company must have documented procedure, maintain its records and ensure that actions are taken without undue delay to eliminate detected non-compliance and their causes.

4.2 Company's Suppliers Listing

¹ Veal offal that is exported from the Netherlands to Japan are cheeks, sweetbread, tongues, liver, kidneys, heart and tails.

The company (cutting plant and/or coldstore) must maintain an approved suppliers listing which must:

- Mention suppliers of slaughtered calfs that have an approved Bedrijfsprotocol for the EVP
- Identify the supplier's name, address, and approval date
- Be available to the NVWA for review

The company must also maintain the date that suppliers were removed from the suppliers listing.

5 Specified Product Requirements

5.1 Veal that are eligible for export to Japan must be processed using the procedures as incorporated into the facility's QMS, and must be produced in a manner that ensures the hygienic removal of SRM (tonsils and distal ileum) and prevents the contamination with these tissues of meat products being produced for export to Japan.

5.2 SRM are not allowed to be exported to Japan. Relevant SRM (tonsils and distal ileum) should be removed in such a way that products exported to Japan cannot be contaminated with these products, as described in the Bedrijfsprotocol.

5.3 Eligible products must be derived from cattle that are 12 months of age or younger at the time of slaughter using either one of the following method:

5.3.1 The live cattle (*Bos taurus* and *Bos indicus*) must be traceable through the Identification and Registration System. At the moment of slaughtering the animals should be verified on:

- Individual Animal Age Verification, 12 months of age or younger.
- Animals have only been born and raised in the Netherlands or born in France, the United States of America, Canada or the third free countries as mentioned on <http://www.maff.go.jp/ags/english/news/third-free.html> and raised in the Netherlands.

5.3.2 Companies must keep records showing the link between the live animal and the batch. Each batch should show the information on age and country of raising. Records must be sufficient to trace to the individual animal and back to ranch records.

5.4 Identification Requirements

- All carcasses and meat complying with the requirements for Japan must be identified.
- The identification must remain with the product through processing, packaging, storage, and shipping to insure the integrity of the process and the product.
- Only products produced by eligible companies and identified as meeting the requirements of the EU and EVP shall receive a NVWA export certificate that states that all requirements of the EU and Japan are met.

6 Listing of Approved Programs

6.1 Only Netherlands companies that have an approved Bedrijfsprotocol which meets the specified product requirements for Japan will be officially listed as eligible companies for the EVP.

6.2 NVWA shall annually provide to the MHLW (Ministry of Health Labour and Welfare) official certificate listing of companies eligible for export veal to Japan.

7 Responsibilities

7.1 Netherlands companies exporting to Japan must meet all policies and procedures outlined in this EVP.

7.2 NVWA is responsible for supervising the companies and issuing the veterinary health certificate for export of veal to Japan which include information as required by the Food Safety Act of Japan.

8 Audit and Import Inspection of the MHLW

The MHLW may conduct on-site audits of Netherlands inspection system including visit of NVWA, the companies that export veal to Japan and relevant facilities.

If a non-compliance with these standards is found as the result of the audit or the import inspection of the MHLW. NVWA shall take appropriate measures including controlling non-compliant products, corrective action or preventive measures.

9 Effective Date

These requirements for veal to be exported to Japan from Netherlands will go into effect on 1 February 2013.

オランダの輸出証明プログラム：日本

1 目的

オランダから日本向けに輸出できる牛肉又は牛肉製品は子牛肉（12 か月齢以下由来の牛肉）及び子牛肉臓肉¹（以下「子牛肉」という。）は、SRM（扁桃及び回腸遠位部）が衛生的に除去される方法で製造される。本文書は、オランダの日本向け輸出証明プログラム（EVP）に基づき、オランダ子牛肉を日本へ輸出するための特定の製品条件を規定している。本文書はまた、オランダ子牛肉を日本へ輸出するために必要となる、オランダの品質システム評価プログラム（以下「Bedrijfs プロトコール」という。）の追加条件についても規定している。

牛肉及び牛肉製品の範囲については、オランダ経済省及び日本国厚生労働省（MHLW）の協議をして、日本の食品安全委員会のリスク評価の範囲内で、拡大することが可能である。

¹ オランダから日本へ輸出される子牛肉臓肉は頬肉、脾臓、舌、肝臓、腎臓、心臓及び尾である。

2 範囲

オランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）が EU 規則及び EVP を施行・監視している。

この文書は、日本向けに輸出できる子牛肉を供給するオランダの企業、と畜場、カット施設、冷蔵保管施設（以下「企業」という。）に適用され、これら企業は NVWA のホームページに掲載される。

企業は、日本の子牛肉の条件に適合するための条件を含む NVWA が認可した Bedrijfs プロトコールを通して、EVP のセクション 5 の日本向けの特定の製品条件を満たさなければならない。

Bedrijfs プロトコールは、文書化された品質管理システム（QMS-HACCP、SSOP など）によって特定の製品条件が裏付けられていることを確保している。EVP のために Bedrijfs プロトコールの認可を受けた企業のみが、EVP に基づき日本向けの特定の製品条件に適合した製品であることを表示し、販売することができる。

3 参考文書

1. NVWA が認可した企業の Bedrijfs プロトコール（企業が、日本の条件をどのように遵守するかを示す。）
2. NVWA 日本向け計画手続き（NVWA が、日本向けに子牛肉を輸出する企業による日本の条件遵守をどのように管理するかを示す。）
3. NVWA 作業手順書（動物衛生証明書の合意後に作成され、証明書を発行する NVWA 検査官に関する事項を示す。）

4. 日本の条件に適合した認可施設の NVWA リスト

4 企業に対するオランダの **Bedrijfs** プロトコール条件の追加事項

この文書のセクション5にある特定の製品条件は、NVWA が認可した **Bedrijfs** プロトコールにより満たされていなければならない。**Bedrijfs** プロトコールは、文書化された品質管理システム (QMS) によって特定の製品条件が裏付けられていることを確保する。

企業は **Bedrijfs** プロトコール内に以下の条件も組み込まなければならない：

4.1 内部監査

4.1.1 企業は、**Bedrijfs** プロトコール及び **EVP** の実行を検証するために、内部監査を計画された期間ごとに効果的に実施しなければならない。

4.1.2 企業は、文書化された手順書を整備し、その記録を保管し、確認された不適合とそれらの原因を排除するための措置が遅滞なく実施されるようにしなければならない。

4.2 企業の供給者リスト

企業 (カット施設及び/又は冷蔵保管施設) は、以下の要件を満たす認可されている供給者リストを保持しなければならない。

- ・ **EVP** のために **Bedrijfs** プロトコールの認可を受けた、と殺された子牛の供給者についての記載
- ・ 供給者の名称、住所、認可年月日の特定
- ・ NVWA が閲覧できるようにすること

企業はまた、供給者がそのリストから除外された年月日も保持しなければならない。

5 特定の製品条件

5.1 日本向けに輸出可能な子牛肉は、施設の **QMS** に組み込まれた手順により処理されなければならない、**SRM** (扁桃及び回腸遠位部) の衛生的な除去の確保及びこれらの組織による日本向けに製造されている肉製品への汚染を防ぐ方法で製造されなければならない。

5.2 **SRM** は日本へ輸出できない。関連する **SRM** (扁桃及び回腸遠位部) は、**Bedrijfs** プロトコールに示されているとおり、日本向け輸出製品を汚染しない方法で除去されなければならない。

5.3 適格製品は、以下のいずれかの方法を用いて、と殺時に 12 か月齢以下の牛由来でなければならない。

5.3.1 牛生体 (*Bos taures* 及び *Bos indicus*) は個体識別及び登録システムによって追跡できなければならない。と殺時、個体は以下について確認されなければならない。

- ・ 個体の月齢が 12 か月齢以下であること。

・個体が、オランダで生まれ飼養されたもの、又はフランス・米国・カナダ若しくは<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>で示されているその他のBSE非発生国で生まれ、オランダで飼養されたものであること。

5.3.2 企業は、牛生体と牛群の関連を示す記録を保管しなければならない。牛群ごとに、月齢及び飼養された国の情報が示される必要がある。記録は、それぞれの個体を農場の記録まで追跡するために十分なものでなければならない。

5.4 識別条件

- ・ 日本向けの条件に適合する全ての枝肉及び肉は、識別されなければならない。
- ・ 識別は、プロセスと製品の一貫性を確保するため、加工、包装、保管及び出荷を通じて製品に維持されなければならない。
- ・ 条件を満たす企業によって生産され、EU 及び EVP の条件に適合すると認められた製品のみが、EU 及び日本の全ての条件に適合している旨を記載した NVWA の輸出証明書を受けることができる。

6 認可プログラムのリスト

6. 1 日本向けの特定の製品条件を満たす **Bedrijfs** プロトコールの認証を受けたオランダ企業のみが、EVP の適合企業として公式リストに記載される。
6. 2 NVWA は、年に一度、日本向けに子牛肉を輸出できる企業の公式証明リストを MHLW に提供するものとする。

7 責務

7. 1 日本向け輸出を行うオランダ企業は、本 EVP に示されている全ての指針と手順に適合していなければならない。
7. 2 NVWA は、企業の監視及び日本の食品衛生法で要求される情報を含む日本向けの子牛肉輸出に関する獣医師の衛生証明書の発行において責任を有する。

8 MHLW による査察及び輸入時検査

MHLW は、NVWA や日本向けに子牛肉を輸出する企業及び関連施設への訪問を含む、オランダの検査システムについての現地査察を実施することができる。

MHLW による査察あるいは輸入時検査により、本基準への不適合が確認された場合、NVWA は不適合製品の管理、改善措置若しくは防止措置を含む、適切な措置を実施するものとする。

9 発効日

オランダから日本向けに輸出される子牛肉の条件は 2013 年 2 月 1 日から発効する。

Koninkrijk



der Nederlanden

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT
(veterinair certificaat) certificaatnummer:

Page 1 of 2

Koninkrijk der Nederlanden Ministerie van Economische Zaken Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit	Kingdom of the Netherlands Ministry of Economic Affairs Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority	Königreich der Niederlande Ministerium für Wirtschaft Niederländische Behörde für Lebensmittel- und Produktsicherheit	Royaume des Pays-Bas Ministère des Affaires économiques Autorité néerlandaise de sécurité sanitaire de l'alimentation et des produits de consommation	Reino de los Países Bajos Ministerio de Economía Autoridad holandesa de la seguridad Alimentaria y de los Productos de consumo
Gezondheidscertificaat	Health Certificate	Gesundheitsbescheinigung	Certificat Sanitaire	Certificado Sanitario

VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF FRESH BEEF AND BEEF OFFAL FROM THE NETHERLANDS TO JAPAN

I. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS

Product no.	Product	Species	Origin	EC-approval number

Product no.	HS-heading	HS-description (HS-4)	Packing	Total nett weight	Total gross weight

Product no.	Slaughter date	Production date	Freeze date	Intended use	Storage

Batch no.	Slaughter date	Production date	Freeze date	Packing	Nett weight	Gross weight

Marks :
 Container number :
 Seal number :

II. ORIGIN OF THE PRODUCTS

Product no.	Approval no.	Name and Address

Product no.	Additional approvals	Approval no.	Name and Address
	SLAUGHTER HOUSE		
	CUTTING PLANT		
	COLD STORE		

Address exporter :
 Date of shipment on or about :
 Dispatched from :

III. DESTINATION OF THE PRODUCTS

Means of conveyance :
 Identification of the means of conveyance :
 Transit country :
 Country of destination :
 Point of entry :
 Address consignee :

IV. HEALTH ATTESTATION

I, the undersigned official veterinarian, certify that:

1. The beef and beef offal are processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of the Netherlands. The laws and regulations of the Netherlands have been deemed to be equivalent to the Japanese Food Sanitation Law and the Japanese Abattoir Law.
2. All the required conditions described in the "Netherlands Export Verification Program - Japan" were fulfilled.
3. The cattle, which is slaughtered for the production of the exported beef and beef offal, is born and raised in the Netherlands;
or the cattle is directly imported to the Netherlands from Canada, France or the United States of America and raised in the Netherlands;
or the cattle is directly imported to the Netherlands from the Third free countries and raised in the Netherlands.
4. The beef and beef offal are directly and legally imported from Canada, France, the United States of America or the third free countries(except for BSE affected countries/regions) and meet all the requirements in the following items:
 1. the meat is derived from cattle which is born and raised in Canada, France, the United States of America or the Third free countries.
 2. the meat is handled in facilities designated by the government authorities of Canada, France the USA or the Third free countries.
 3. the meat is derived from cattle which is free from any evidence of infectious disease as a result of ante- and post mortem inspection conducted by the official veterinarians of Canada, France, the USA or the Third free countries at the designated facilities.
 4. the meat is directly imported to the Netherlands from Canada, France, the USA or the Third free countries without transiting through other countries than the said countries and is accompanied by the inspection certificate issued by the government authorities of the said countries.
 5. the meat is free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by animal health authorities of the Netherlands and is directly carried into the designated facilities in the Netherlands after the said inspection.
5. The slaughtered cattle is not suspect or confirmed BSE case or cohort of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
6. The slaughtered cattle is found to be sound and healthy as a result of ante- and post mortem inspections conducted by the government veterinarians of the Netherlands in the designated facilities at the time of slaughter.
7. The exported beef and beef offal to Japan is handled in such a way as to prevent contamination with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan.
8. The meat is containerised in an enclosed ocean/air vessel container. This container is sealed under supervision of by the animal health authorities of the Netherlands.
The seal is placed on the container in a way to ensure that opening of the container is impossible without breaking the seal.

Gedaan te / Done at / Ausgefertigt in / Fait à / Hecho en
Op / On / Am / Le / El

Handtekening officiële dierenarts / Signature of the official veterinarian /
Unterschrift des amtlicher Tierarzt / Signature du vétérinaire officiel /
Firma veterinario oficial

Naam in hoofdletters / Name in capital letters / Name in Grossbuchstaben /
Nom en lettres capitales / Nombre en letras capitales

