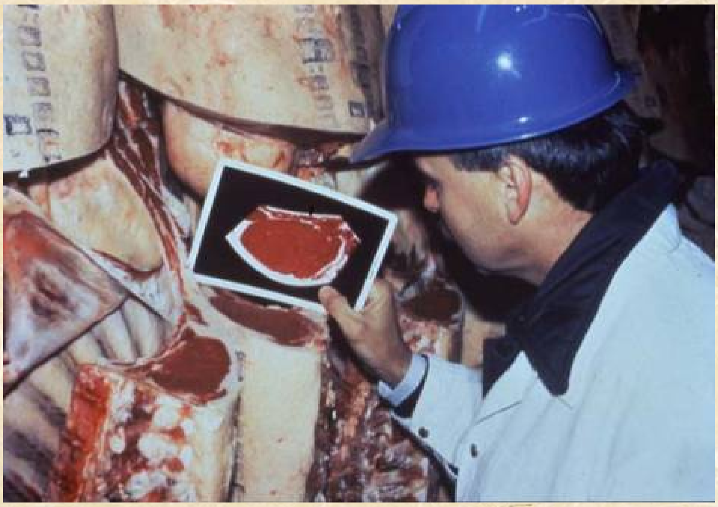
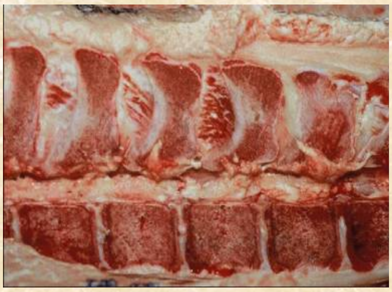
米国農務省の格付官による検証

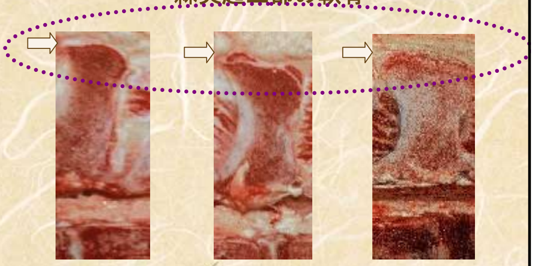


腰椎の評価（骨化について）



（←頭部）

棘突起上部の軟骨



軟骨だけ	一部骨化	ほぼ骨化
白色の部分が軟骨	赤色の部分が骨化	白色の軟骨がない

（若い）　骨化の進行　（高齢）

○骨化とは、
軟骨（軟らかく、白色）→硬骨（硬い骨）

○腰椎の場合、**棘突起上部の軟骨**が評価決定ポイント

米国･カナダ側の管理措置

米国･カナダの飼料規制

		給与飼料（米国･カナダ）			給与飼料（日本）		
		牛	豚	鶏	牛	豚	鶏
肉骨粉	牛	×	○→×（注）	○→×（注）	×	×	×
	豚	○	○	○	×	○	○
	鶏	○	○	○	×	○	○

注：米国は30ヶ月齢以上の牛由来の脳、脊髄等の高リスク原料を、カナダはSRMを給与飼料から排除することを検討中。

- 交差汚染対策

米･カナダ：クリーニング方式

日本　：クリーニング方式→ライン分離　2005.4

BSE検査の目的

米国･カナダ	日本
○サーベイランス ･浸潤状況の把握 ･対策の効果の確認	○サーベイランス ･浸潤状況の把握 ･対策の効果の確認 ⇩ 死亡牛の検査等 （と畜牛の検査） ○食肉の安全の確保 ⇩ と畜牛の検査

BSE検査方法

	米国	カナダ	日本
一次検査	エライザ法	エライザ法	エライザ法
確定検査	免疫組織化学的検査 ウエスタンブロット法	免疫組織化学的検査 ウエスタンブロット法	免疫組織化学的検査 ウエスタンブロット法

BSE検査の対象

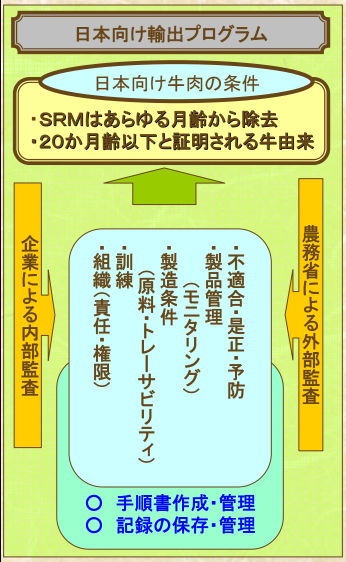
	米国	カナダ	日本
と畜牛	成牛2万頭程度	ー	130万頭程度 ・21か月齢以上全頭 (現時点では各県が自主的に全頭を検査)
リスク牛	20～27万頭程度 ・30か月齢以上 ・12～18か月間	3万頭以上 ・30か月齢以上	9万頭程度 ・死亡牛(24か月齢以上)等

Ⅳ　日本の行う管理措置

輸出プログラム遵守の確認

日本向け輸出プログラムの遵守体制（査察）

日本による査察



査察のポイント

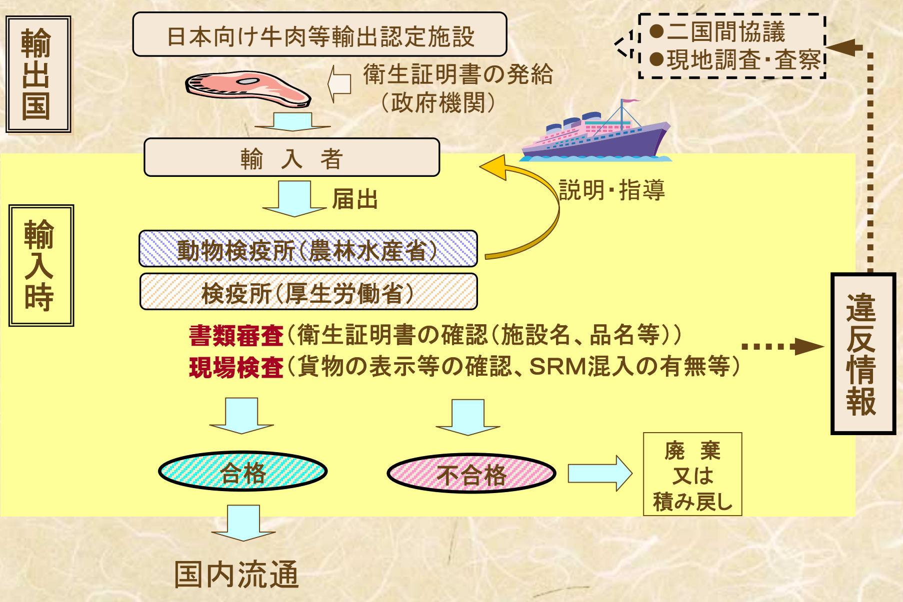
○日本向け輸出プログラムに適合した体制整備の確認

- ・輸出プログラムに規定される要件を担保するための作業手順等の文書化
- ・作業手順の適切な実施のための確認システム（内部監査手順の文書化等）

○現場においてルールどおりに実施されているかの確認

- ・牛の搬入時の手続き
- ・月齢確認
- ・SRMの除去
- ・日本向けの牛肉と他の牛肉との識別

米国・カナダ産牛肉等の監視体制



違反事例が確認された場合の対応

- 米国及びカナダ政府による日本向け輸出施設の日常のモニタリングや定期的な査察において、遵守違反が発見された場合
- 日本による査察や検疫において、遵守違反が確認された場合

⇒ **当該施設からの日本向け輸出を直ちに停止。是正措置がとられたことが確認されるまでの間、停止を継続。**

- 重大な遵守違反が繰り返されるようなシステム全般に係る問題が確認された場合

⇒ 輸出国全体からの輸入停止を検討

表示について

JAS法に基づく牛肉の原産地表示について

- 生鲜食品について
  名称、原産地の表示を義務付け。
  例）米国から輸入された牛肉→「米国産」と表示
- 加工食品について
  ・外国で製造された牛肉加工品を輸入・販売する場合
  製造された国を原産国名として表示を義務づけ。

  ・国内で製造される加工食品の原料の原産地表示
  加工度が低く生鮮食品に近い20食品群が原料原産地表示の対象（平成18年10月義務化）。
  例）「味付けカルビ」、「合挽肉」、「成形肉」など

生鮮食品の表示例

国産黒毛和牛ローススライス

加工食品の表示例

名　　称	味付け牛カルビ
原材料名	牛肉（米国）、たれ（醤油、砂糖、にんにく、ごま、澱粉、野菜エキス、唐辛子、豆板醤）、香料、酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）
内 容 量	２００ｇ
消費期限	１７．１２．０１
保存方法	４℃以下で保存して下さい。
製 造 者	○○食品株式会社 東京都千代田区霞ヶ関×－×

主な原材料の後ろにカッコ書き

外食の原産地表示について

本年7月、「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、メニューの主たる原材料等の原産地表示を行うよう、外食事業者へ普及。

○ガイドラインの位置づけ

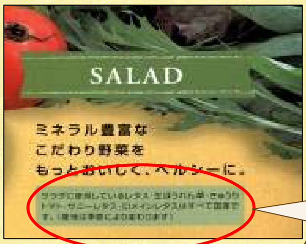
消費者のメニュー選択に資するため、事業者が自主的に表示を行うための指針。

外食の原産地表示例

従 前

現 在

ブラジル産
チキン使用



サラダに使用しているレタス、・・・は全て国産です。