

食安発第1212001号

平成17年12月12日

(最終改正：平成25年12月27日食安発1227第3号)

各

都道府県知事
保健所設置市長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について

標記については、カナダ食品安全検査庁との協議の結果、別紙のとおり「対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」（以下「認定要綱」という。）を定めることとしたので、御了知の上、関係業者に対する周知及び指導方願います。

なお、カナダへの輸出条件については下記のとおりであり、記2から7までの事項については食肉衛生証明書の記載事項となっていることを申し添える。

記

- 1 「認定要綱」に基づきとさつ・解体及び分割、施設等の衛生管理、食肉検査等が実施された牛肉であること。
- 2 とさつ前に、圧縮空気若しくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング及びピッシングを行わず、人道的に無意識の状態で放血された牛由来であること。
- 3 生体検査及びとさつ後検査を受け合格し、BSEに罹患していない又はそのおそれがない牛由来であること。
- 4 30ヶ月齢以上の牛由来の脳、三叉神経節及び眼を含む頭蓋、扁桃、せき髄及びせき柱の背根神経節並びに全月齢の牛由来の小腸による汚染を防ぐよう処理されたこと。
- 5 30ヶ月齢以上の牛由来の頭蓋及びせき柱から機械的に回収された肉による汚染を防ぐよう処理されたこと。
- 6 日本で生まれ、飼育され、と畜された牛由来であること。

- 7 と畜、加工、包装、貯蔵及び出荷工程において、動物衛生ステータスが低い動物に由来する肉や副産物との直接的又は間接的接触を防ぐ手段がとられたこと。
- 8 本日以降にとさつ・解体が行われた牛由来であること。
- 9 食肉衛生証明書の公印の欄に使用する印は、別添のとおり直径35mmの丸形で色は青であること。