

薬生食監発0109第1号
平成31年1月9日

各 検 疫 所 長 殿

医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

英国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「英国から輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓に係る食品健康影響評価」を踏まえ、英国と協議の上、新たに英国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。

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

英国当局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。

上記以外の英国の施設で、とさつ、解体、分割、細切又は製造された牛肉、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、証明書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

英国当局が発行する法第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、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 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、表2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	施設区分	検査頻度	開梱数
牛肉及び牛臓器	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とし、施設区分は、その時点以降の輸入実績による。

<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。

Export Verification Program

Standards for the slaughter of cattle and processing of beef and beef offal eligible for export to Japan

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 the United Kingdom (UK). This EVP is additional to any verification required to comply with UK's domestic regulations. The Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra) is the central UK competent authority overseeing the implementation of the EVP in the UK.

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 under 30 months of age 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 UK domestic requirements.

2. Scope

This EVP applies to UK facilities producing beef and beef offal for export to Japan from the UK. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef and beef offal for export to Japan from the UK. These facilities shall be designated and listed by Defra 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 the UK or imported into the UK 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 Any carcasses identified with a label bearing a red stripe under UK regulations will NOT be eligible for export to Japan, and neither will be any meat or offal derived from such carcasses.

3.5 An identification system allowing the verification that the beef and beef offal for export to Japan complies with point 4.1 is applicable to 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 be derived from cattle that are under 30 months of age at the time of slaughter.

4.2 Beef and beef offal for export to Japan shall be exclusively meat, offal and meat products which the MHLW and Defra 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 (last two meters from connection to caecum) from all cattle;

4.3.3 Spinal cord from cattle older than 12 months of age

4.3.4 Head (except for hygienically removed tongues and cheek meat) from cattle older than 12 months 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 months 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 or by any beef or beef offal NOT eligible for export to Japan .

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 of beef and beef offal to Japan from the UK shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by Defra following an on-site inspection by the UK competent authority for food safety. The approval of the designated facilities is under the responsibility of Defra 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 the UK.

6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by Defra and Defra shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef and beef offal to Japan. Defra will keep the MHLW informed of any amendments with regard to additions, delisting and address or activity change at the listed facilities.

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

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

7. Export certificate

7.1 Beef and beef offal for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by Defra when exported to Japan.

7.2 The export certificate shall include the information as required by the Food Sanitation Act of Japan, as agreed between Defra and MHLW.

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 UK inspection system, including a visit to Defra 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 by the MHLW, Defra shall take appropriate measures including corrective or preventive action.

These requirements for beef and beef offal for export to Japan from the UK will come into effect on 9/1/2019

輸出証明プログラム

日本向けに輸出可能な牛のと畜並びに英国産牛肉及び牛内臓肉の加工の基準：

この輸出証明プログラム（EVP）は、英国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、更に英国の国内規則の遵守に必要なあらゆる検証が加えられる。なお、英国環境食糧農村地域省（以下「Defra」という。）が英国におけるEVP実施の中央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。

- 1.1 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。
- 1.2 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。
- 1.3 30か月齢未満の牛に由来する牛肉及び牛内臓肉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。
- 1.4 英国の条件に加えて、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、英国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英国の施設に適用する。その施設は、英国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、Defra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、英国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英国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 英国の規則に基づき赤ストライプのラベルで特定される全ての枝肉及び当該枝肉から得られた牛肉

及び牛内臓肉は日本へ輸出できない。

3.5 4.1を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システムは、各加工段階における全ての製品に適用される。

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、と畜時点で30か月齢未満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Defra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）も含んではならない。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後部2メートル）

4.3.3 12 か月齢超の牛の脊髄

4.3.4 12 か月齢超の牛の頭部（衛生的に取り除かれた舌及び頬肉を除く）

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、正中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又は日本向け輸出に適さない牛肉及び牛内臓肉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に定期的な内部監査を含め、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 英国から日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設は、英国の食品安全当局による現地調査の後、Defra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Defraの責任の下にある。
- 6.2 指定施設は英国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Defraによりリスト化され、Defra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。また、Defraは指定施設のリストへの追加、削除及び指定施設の所在地や営業内容の変更に関する修正情報について、厚生労働省に随時提供することとする。
- 6.4 英国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英国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、Defra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内臓肉にはDefraが発行する輸出証明書が添付されなければならない。
- 7.2 輸出証明書はDefraと厚生労働省が合意した上で、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 輸出証明書は「EVPに記載された全ての要求事項を満たす。」ことに言及していなければならない。

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、Defra、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、英国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、Defra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。

英国から日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉に係るこれらの条件は、2019年1月9日から適用される。



DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS
SCOTTISH GOVERNMENT
WELSH GOVERNMENT

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, ENVIRONMENT AND RURAL AFFAIRS NORTHERN IRELAND

EXPORT TO JAPAN OF FRESH MEAT FROM CATTLE UNDER THIRTY MONTHS OF AGE,
INCLUDING OFFAL

HEALTH CERTIFICATE No:

EXPORTING COUNTRY: UNITED KINGDOM (GREAT BRITAIN AND NORTHERN IRELAND)

FOR COMPLETION BY: OFFICIAL VETERINARIAN

I Identification of consignment

- (a) Description of the products:.....
.....
.....
- (b) Type and number of packages:.....
.....
- (c) Net and gross weight of consignment:
.....

II Origin of products - Designated Facilities

- * (a) Name, address and official approval number of the slaughterhouse(s):
.....
.....
- * (b) Name, address and official approval number of the cutting facilities:
.....
.....
- * (c) Name, address and official approval number of the processing facilities:
.....
.....
- * (d) Name, address and official approval number of the storage facilities
(cold store):
.....
.....

(e) Date(s) or Period(s) of slaughter:

.....
.....
.....

(f) Date(s) or Period(s) of cutting:

.....
.....

(g) Date(s) or Period(s) of processing:

.....
.....

III Destination of products

(a) Name and address of exporter:.....
.....
.....

(b) Name and address of consignee:.....
.....
.....

(c) Name and address of premises of despatch:
.....

(d) Means of transportation (Name of ship, flight number, airport/port of departure):.....

IV Health Information

I, the undersigned Official Veterinarian certify that:

- (a) the United Kingdom is free from foot and mouth disease (FMD) and rinderpest and vaccination against FMD and Rinderpest is legally prohibited in the United Kingdom;
- (b) importation of cloven-hoofed animals that have been vaccinated against FMD and Rinderpest is completely prohibited in the United Kingdom;
- (c) the competent authority of the United Kingdom continues to maintain measures to prevent introduction, control spread and detect bovine spongiform encephalopathy (BSE). These measures include specified risk material (SRM)¹ removal, an effective feed ban and a surveillance programme;
- (d) the exported beef to Japan was derived from cattle that were slaughtered only in designated facilities and the meat was produced and stored only in designated facilities;
- (e) cattle slaughtered for the production of the exported beef to Japan (hereinafter referred to as 'the slaughtered cattle') were either:
 - * (i) born and raised only in the United Kingdom, or
 - * (ii) directly and legally imported from a *specified country*, and raised in the United Kingdom, or

*(iii) directly and legally imported from a *third free country*, and raised in the United Kingdom;

Name of the country

- (f) the slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation for Animal Health (OIE);
- (g) the slaughtered cattle were free from any evidence of animal infectious diseases and found to be sound and healthy as a result of ante-mortem inspections, conducted by official veterinarians of the competent authority of the United Kingdom, and post-mortem inspections, conducted by officials under the supervision of the official veterinarians of the competent authority of the United Kingdom, in the designated facilities at the time of slaughter and are deemed as fit for human consumption;
- (h) The processing including slaughtering, dressing, eviscerating, dividing and chopping, or the manufacturing, has been done under sanitary condition in accordance with the British meat inspection requirements at least equivalent to that based on relevant Japanese laws.
- (i) the exported beef to Japan has been handled at the designated facilities in such a way as to prevent contamination with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan. The exported beef to Japan was packed into clean and sanitary wrappings and/or containers such as cardboard boxes;
- (j) the exported beef to Japan that was handled in the storage facilities was:
 - (1) completely wrapped and boxed;
 - (2) effectively segregated from any meat etc. other than products meeting the requirements for export to Japan; and
 - (3) handled to prevent cross contamination with any meat etc. other than products meeting the requirements for export to Japan;
- (k) in the case where the exported beef to Japan is transported to Japan by way of third countries, the shipping container was sealed by the competent authority of the United Kingdom;

Number of Seal(s)

.....

- (1) the exported beef and beef offal to Japan meets the EVP requirements.

*** Delete if not applicable**

Place of issue:

Issuing Authority:

Official Stamp

Signed **RCVS**
Official Veterinarian

.....
Name and title in block letters

Date

Address

.....

¹ Regardless of the BSE risk status of the country/zone of origin of the cattle:

- tonsils from all cattle;
- distal ileum (last two meters from connection to caecum) from all cattle;
- spinal cord from cattle older than 12 months of age;
- head (except for hygienically removed tongues and cheek meat) from cattle older than 12 months of age;
- 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 months of age.