

Export Verification Program for beef, beef offal and its products from Finland to Japan

This Export Verification Program (EVP) provides specific requirements for establishments eligible to export beef, beef offal and its products from Finland to Japan and for the processing of such products. This EVP consists of requirements that come in addition to Finland's and EU regulations.

1. Purpose

This EVP describes the requirements that Finnish slaughterhouses, cutting establishments, processing establishments and storage establishments eligible to export beef, beef offal and its products to Japan shall comply with in order to:

- Ensure removal from cattle carcasses of all tissues ineligible for export to Japan;
- Prevent cross contamination of eligible beef, beef offal and its products for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- Ensure verification of compliance with Japan import conditions for Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), in addition to Finland's and EU requirements.

2. Responsibilities

2.1 The Finnish establishments eligible to export beef, beef offal and its products to Japan must meet the requirements of this EVP.

2.2 In Finland, the Finnish Food Authority (FFA) and the Municipal Food Control Authorities (MFCA) are the competent authorities overseeing the implementation of the EVP and for issuing the veterinary health certificates for the export of beef, beef offal and its products from Finland to Japan.

3. Requirements for establishments

All the establishments including slaughterhouses, cutting establishments, processing establishments and storage establishments involved in the production and storage of beef, beef offal and its products for export to Japan are approved by the FFA and designated and listed by the FFA in agreement with the approval of the Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW). The FFA will keep the MHLW informed of any amendments as regards additions, delisting and address or activity change at the listed establishments. The establishments shall meet the specific product and processing requirements defined in sections 4 and 5.

4. Specific product requirements

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

4.2 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall not include any Specified Risk Material (SRM) as defined by the enforced Japanese regulation, that is to say beef, beef offal and its products for export to Japan shall not include any of the following tissues:

- 4.2.1 Tonsils (including palatine and lingual tonsils) from all cattle;
- 4.2.2 Distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle;
- 4.2.3 Spinal cord from cattle over 30 months of age;
- 4.2.4 Head (except for hygienically removed tongues and cheek meat) from cattle over 30 months of age;
- 4.2.5 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 over 30 months of age.

4.3 Live cattle shall be bovine animals (*Bos taurus* or *Bos indicus*) born and raised in Finland or imported into Finland from countries eligible for export beef, beef offal and its products to Japan.

4.4 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall be handled only at designated establishments.

4.5 Beef, beef offal and its products for export to Japan, and the carcasses and cattle from which they are derived, shall be traceable. The beef must be traceable back to the animal or group of animals the meat in question originates from. Traceability is based on ear tags, carcass tags, electronic batch data, transport logs, and commercial documents. Beef must be traceable between different establishments and operators in the food chain. Traceability is also required within the establishment during production of the product. The product can be traced back to the establishment according to the batch number in the product label at all stages.

5. Processing requirements

5.1 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall be processed using procedures ensuring compliance with section 4 and integrated into the establishment's own-check system.

5.2 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall be processed in a manner to ensure the hygienic removal of the SRM as described above in point 4.2 and to prevent any cross-contamination by these SRM.

6. Veterinary health certificate

6.1 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall be accompanied by a veterinary health certificate issued by the competent authority in Finland.

6.2 The veterinary health certificate shall include the information as required by the Food Sanitation Act of Japan.

6.3 The veterinary health certificate shall mention the following statement: "All the required conditions described in the Export Verification Program for beef, beef offal and its products for export from Finland to Japan were fulfilled".

7. Audit and import inspection of the MHLW

The MHLW may conduct on-site audits of Finland's inspection system including visit to the FFA and the establishments eligible to export beef, beef offal and its products to Japan. If a non-compliance with these requirements is found as the result of the audit or the import inspection of the MHLW, the FFA shall take appropriate measures.

8. Effective date

This EVP for beef, beef offal and its products for export from Finland to Japan will come into effect on 23.12.2022.

フィンランドから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品にかかる輸出証明プログラム

この輸出証明プログラム（EVP）は、フィンランドから日本向けに牛肉、牛内臓肉及びその加工品を輸出できる施設及びそれらの加工の特定要件を規定する。本文書は、フィンランド及びEU規則に追加する要件で構成される。

1 目的

本文書は、次の目的を達成するために、フィンランドから日本向けに牛肉、牛内臓肉及びその加工品を輸出できると畜場、カット施設、加工施設及び保管施設が満たすべき要件を記載する。

- 牛の枝肉から日本に輸出できない全ての組織が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、牛内臓肉及びその加工品が輸出できない組織により二次汚染されることを防ぐ
- フィンランド及びEUの要件に加え、牛海綿状脳症（BSE）に関する日本の輸入条件を遵守していることを証明する

2 責務

2.1 日本向けに牛肉、牛内臓肉及びその加工品を輸出できるフィンランドの施設は、本文書に規定される要件を満たさなければならない。

2.2 フィンランドでは、フィンランド食品庁（FFA）及び地方自治体食品管理局（MFCA）がEVPの実行状況を監督し、日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品に対して衛生証明書を発行する当局である。

3 施設の要件

日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品の製造に関わる、と畜場、カット施設、加工施設、保管施設を含む全ての施設は、FFAから認可され、日本の厚生労働省との合意により、これらの施設はFFAによって指定及びリスト化される。FFAは指定施設の新規指定及び削除、住所及び機能変更等を厚生労働省へ情報提供する。施設は、4及び5に規定される特定の製品要件及び加工要件を満たさなければならない。

4 特定の製品要件

4.1 日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品は、厚生労働省とFFAが日本への輸出可能と認めた肉、内臓肉及びそれらの加工品でなければならない。

- 4.2 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品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、日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品には、以下の組織を含んではならない：
- 4.2.1 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃を含む）
 - 4.2.2 全ての牛の回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートル）
 - 4.2.3 30 か月齢超の牛の脊髄
 - 4.2.4 30 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）
 - 4.2.5 30 か月齢超の牛の脊柱（尾椎、頸椎・胸椎・腰椎の棘突起及び横突起、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）
- 4.3 牛生体は、フィンランドで生まれ飼養された、若しくは日本への牛肉、牛肉臓肉及びその加工品の輸出が認められている国からフィンランドへ輸入された牛科の動物（*Bos taurus* 又は *Bos indicus*）でなければならない。
- 4.4 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品は、指定された施設でのみ取り扱われる。
- 4.5 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品、また、それらが由来する枝肉及び牛は追跡可能でなければならない。牛肉は、その肉の由来の動物若しくは動物群まで遡り可能でなければならない。トレーサビリティは耳標、枝肉のタグ、電子的なバッチデータ、輸送記録及び商業書類に基づく。牛肉は、フードチェーンにおける異なる施設及び事業者間で追跡可能でなければならない。また、製品の製造中に施設内でも追跡可能でなければならない。全ての段階における製品ラベルのバッチ番号により、製品は施設まで遡りが可能である。

5 加工要件

- 5.1 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品は、施設の自主点検システムに組み込まれた、4の遵守が確保された手順で加工されなければならない。
- 5.2 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品は、前述の4.2中に記載されるSRMが衛生的に除去され、また、それらのSRMによるいかなる二次汚染も防ぐ方法で加工処理されなければならない。

6 衛生証明書

- 6.1 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品には、フィンランド当局が発行する衛生証明書が添付されなければならない。
- 6.2 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。

6.3 衛生証明書は次の文を含まなければならない：「フィンランドから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品にかかる輸出証明プログラムに記載された全ての要求事項を満たす」。

7 厚生労働省による現地査察及び輸入検査

厚生労働省は、FFA及び日本向けに牛肉、牛内臓肉及びその加工品を輸出できる施設への訪問を含む、フィンランドの監視システムに関する現地査察を実施することができる。厚生労働省による査察又は輸入検査の結果、これらの条件が遵守されていないことが判明した場合は、FFAは適切な対策をとらなければならない。

8 適用日

フィンランドから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品にかかる本文書は、2022年12月23日から適用される。