

Canadian Food Inspection Agency

2023-03-22

Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan

This program will be a part of the export requirements of beef and beef products for Japan as stipulated at the following link: [Japan - Export requirements for meat and poultry products](#).

1. INTRODUCTION

The purpose of this document is to describe the standards that beef slaughter and processing establishments must meet in producing beef and beef products¹ for export to Japan. The standards are designed to meet the following objectives:

- (1) to ensure removal of all tissues ineligible for export to Japan from cattle;
- (2) to prevent cross contamination of eligible beef products from ineligible tissues during slaughter and processing; and
- (3) to enable verification of compliance with Japan's import conditions relating to bovine spongiform encephalopathy (BSE), in addition to Canada's domestic requirements.

Relevant domestic requirements under the provisions of the [Safe Food for Canadians Regulations \(SFCR\)](#), [General food requirements and guidance](#), [Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals](#), [Health of Animals Regulations](#) and [Food and Drug Regulations](#) which form the foundation for protection of consumers of Canadian beef products from potential BSE risk are included in this document for the sake of completeness. These requirements are outlined in Section 4, below.

2. SCOPE

This document applies to slaughter and processing establishments producing beef products for export to Japan which have been approved by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and recognized by the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW). Establishments verified to be meeting the standards described in this document will be eligible to export beef products derived from animals of all ages when produced in a hygienic manner that ensures the removal of ineligible tissues.

3. REQUIREMENTS FOR LIVE CATTLE

¹Comprising fresh and/or frozen muscle cuts, trimmings, offal, ground beef, processed beef and other edible products derived from the carcass and products derived therefrom, but excluding ineligible tissues. Processed beef (Ready to Eat and Non-Ready to Eat) will include products such as pate, heated products, extract and other processed products.

Cattle shall be domesticated bovine animals (*Bos taurus* and *Bos indicus*) born and raised in Canada or legally imported into Canada from a country eligible to export beef and beef products to Japan.

Beef products for export to Japan can be derived from cattle of all ages. The list of tissues which are not eligible for export to Japan is described in subsection (2) of section 4, below. Age determination shall be conducted using the processes and methods described in [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#).

4. REQUIREMENTS APPLICABLE TO ALL BEEF ESTABLISHMENTS HOLDING LICENCE UNDER SFCR

All beef establishments holding licence under the *Safe Food for Canadian Regulations* in Canada must comply with the provisions of the [Safe Food for Canadians Regulations \(SFCR\)](#), [General food requirements and guidance](#), [Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals](#), [Health of Animals Regulations](#), [Food and Drug Regulations](#) and [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#), with respect to SRM, including:

- (1) Use of dedicated tools, identified by colour - coding or other visual system, for severing and for removal of the spinal cord of animals aged 30 months or older, to prevent transfer of spinal cord tissue fragments of animals aged 30 months or older to edible tissue.
- (2) Procedures for removal and disposal of SRM, as defined in [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#), to prevent cross contamination of eligible meat products.

Licence holders/operators are required to reassess their HACCP plans to ensure the control of hazard associated with SRM (i.e. BSE infectivity) and it must be addressed in licence holders/operators [Preventive Control Plan \(PCP\)](#) under the SFCR. When implementing PCP, licence holders/operators are required to clearly identify [Critical Control Points \(CCPs\) for animal aging](#) (either by dentition examination or birth date documentation) and SRM removal. The licence holders/operators are responsible for the development, implementation, and maintenance of control programs that address all components of this SRM removal guidance. These control programs are to be reviewed and approved by the Veterinarian-in-Charge (VIC) (or Inspector-in-Charge (IIC) as appropriate) and their implementation must demonstrate ongoing and effective control, including but not limited to, control over animal identification and aging, carcass identification and marking, SRM removal and carcass segregation. If these requirements are not fully met by the licence holders/operators, the VIC or IIC will review the situation and will take appropriate compliance action.

Each establishment must have a written sanitation program (for details refer to [Preventive Control Plan \(PCP\) for food businesses](#)), signed by the responsible plant official, that identifies the person(s) responsible for implementing the program, describes the daily procedures conducted before and during operations and the frequencies at which they are conducted to prevent contamination of edible products, and describes corrective procedures to be taken in response to occurrences of contamination. In particular, the program must address pre-operational requirements for the cleaning and sanitizing of food contact surfaces, equipment and tools, and provide for

verification of the effectiveness of these procedures before the start-up of operations. Daily records are required to document implementation and monitoring of the sanitation program, deviations noted and corrective and preventive actions taken.

The following tissues are not eligible for export to Japan:

- tonsils (including palatine and lingual tonsils) and distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle; and,
- the head (excluding tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle older than 30 months of age.

5. ESTABLISHMENTS PRODUCING BEEF PRODUCTS FOR EXPORT TO JAPAN

Establishments eligible to produce beef products for export to Japan must be approved by CFIA and notified to MHLW. The list of establishments approved to export beef products to Japan will be published on the CFIA website and a listing provided to MHLW annually.

In addition to requirements outline in Section 4, licence holders/operators of slaughter establishments and processing establishments are required to develop, implement and maintain written procedures to ensure the following as appropriate to the establishment:

- (1) that all ineligible tissues are removed in a hygienic manner to prevent cross contamination and commingling with meat products that may be exported to Japan;
- (2) that the beef products eligible for export to Japan can be distinguished from ineligible products; and,
- (3) that all ineligible tissues are excluded from the production of processed meat products that may be exported to Japan.

The written procedures should clearly outline the controls that will be implemented to ensure that applicable requirements are met and that eligible products can be readily distinguished from ineligible products at all times. The procedures must be acceptable to the VIC/IIC and must include monitoring, verification and record keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

The procedures must address the following:

- Determination of the age of cattle by a method acceptable to the CFIA.
- From the point where age is determined, distinguishing the beef products eligible for export to Japan from ineligible products.
- Application of a mark or device to clearly identify the carcass sides of animals 30 months of age or older.
- Hygienic removal of the following ineligible tissues;
 - tonsils (including palatine and lingual tonsils) and distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle; and,
 - the head (excluding tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle older than 30 months of age.

- Cutting/deboning of eligible carcasses and processing of eligible products in distinct lots, segregated temporally or by space from other carcasses, parts thereof and beef products.
- Marking or labelling of beef products in a manner that will distinguish eligible products from ineligible products.

6 CFIA VERIFICATION

CFIA inspection staff routinely verifies the accuracy and/or effectiveness of licence holder/operator implementation of the following requirements:

- Determination of age.
- Removal of ineligible tissues and related hygienic procedures.
- Distinguishing carcasses, offal and other parts, as applicable.
- Labelling or marking, as applicable.
- Sanitation program.

Where compliance with these conditions cannot be verified, certification of product for export to Japan will not be provided.

- The establishment's performance related to the export of beef products to Japan is regularly reviewed by the VIC/IIC of the establishment, in accordance with the procedures governing the [Standard Inspection Process \(SIP\)](#), as described in Operational procedure: Food preventive control inspection – Implementation verification and its associated annexes. The SIP provides an efficient and uniform approach to verify licensed establishments compliance with regulations and verification of compliance with export requirements. A quarterly review of CFIA verification responsibilities is conducted by a Regional Veterinary Officer and/or Regional Program Officer, and monthly verification of the establishment is conducted by the VIC, to meet requirements of Annex F of Japan section at [Japan - Export requirements for meat and poultry products](#).

Compliance and enforcement actions are taken by inspection staff when deviations are noted. Typical actions that are within the authority of inspection staff include:

- Placing product under detention pending rework (e.g., carcasses with remnants of spinal cord,).
- Requiring a licence holder/operator to develop and implement corrective and/or preventive measures with respect to deficiencies identified in a plan or program.
- Deeming product to be ineligible for export to Japan if age determination, removal of ineligible tissues, distinguishing and/or labelling requirements cannot be verified.
- Refusing to certify product for export if compliance with export requirements has not been achieved or cannot be verified.
- Ordering the suspension of operations in all or part of an establishment if a significant food safety risk is identified and cannot be immediately controlled.

Executive staff in CFIA Area Operations have authority to suspend Licence to Operate, as necessary.

7 EXPORT CERTIFICATE

CFIA shall be responsible for issuing the inspection certificate for the exported beef and beef products to Japan, stating the following items and related information in detail in English, after confirming the exported beef and beef products to Japan complies with the standards contained in this document;

- (i) Name, address and establishment number of the approved establishment (in case the relevant procedures such as slaughtering and processing were not done at the same approved facility, each of the facilities at which the exported beef to Japan has been slaughtered and processed) shall be described on this certificate.
- (ii) Date of slaughter and date of processing.
- (iii) The slaughtered cattle from which the exported beef and beef products to Japan was derived were subject to ante-mortem and post-mortem veterinary inspections by CFIA at the time of slaughter and were approved for human consumption.
- (iv) Date, authority name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signor.
- (v) Identification number of the seal applied to the container (if applicable).
- (vi) All the required conditions described in the “Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan” were fulfilled.

8 AUDIT AND IMPORT INSPECTION BY THE MHLW

Officials designated by the MHLW may verify compliance with these standards by auditing Canada’s meat inspection system including a representative sample of the approved facilities.

If a non-compliance with these standards is found CFIA shall take appropriate action, which could include controlling non-compliant products, implementing corrective actions and/or preventive measures.

9 EFFECTIVE DATE

These requirements for beef products to be exported to Japan from Canada will go into effect on March 22, 2023.

日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工処理に係る基準

このプログラムは、「日本向け食肉及び鶏肉の輸出要件」で規定される日本向けの牛肉及び牛肉製品の輸出条件の一部となるものである。

1. 序論

本文書の目的は、牛のと畜場及び加工処理施設が日本向けに輸出される牛肉製品¹を製造する際に満たさなければならない基準を記述することである。この基準は以下の目的を満たすように設計されている。

- (1) 牛から、日本向けの輸出に不適格な全ての組織の除去を確実にすること
- (2) と殺及び加工処理の間、適格な牛肉製品の不適格な組織からの交差汚染を防ぐこと
及び
- (3) カナダの国内条件に加えて、牛海綿状脳症（BSE）に関連する日本の輸入条件に適合していることの証明を可能とすること

BSEの潜在的リスクからのカナダ産牛肉製品の消費者を保護するための基礎をなす、「カナダ国民のための食品安全規則（Safe Food for Canadian Regulations（SFCR）」、「一般的な食品の要件とガイダンス（General food requirements and guidance）」、「特定食品の要件とガイダンス - 食肉製品と食用動物（Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals）」、「動物の健康規則（Health of Animals Regulations）」並びに「食品及び医薬品規則（Food and Drug Regulations）」の条項にある関連する国内条件が、本文書を補完する目的で含められる。これらの条件は、以下のセクション4で概説される。

2. 範囲

本文書は、カナダ食品検査庁（CFIA）により認可され、厚生労働省（MHLW）に認められた日本向けに輸出される牛肉製品を製造すると畜場及び加工処理施設に適用される。本文書に記載される基準に適合していると証明された施設は、不適格な組織の除去を確保する衛生的な方法で製造された全月齢の牛肉製品を輸出することができる。

¹ 生鮮／冷凍のカット肉、切り落とし、内臓、挽肉、牛肉加工品及び枝肉由来のその他可食製品並びにそれらに由来する製品からなるが、不適格な組織は除外される。牛肉加工品（RTE食品及び非RTE食品）には、パテ、加熱処理製品、エキス、その他の加工品が含まれる。

3. 生体牛の条件

牛は、家畜化された牛科の動物 (*Bos Taurus* and *Bos indicus*) であり、カナダで出生、飼養された又は日本への牛肉及び牛肉製品の輸出が可能な国から合法的にカナダに輸入されたものとする。

日本向け牛肉製品は、全月齢の牛から得られたものである。日本向けに輸出できない組織はセクション4 (2) で示している。牛の月齢確認は「特定危険部位に関するガイダンス (Guidance on specified risk material (SRM))」に記載されている過程及び方法を用いて実施されるものとする。

4. SFCRIに基づくライセンスを所有する全ての牛肉施設に適用される条件

カナダ国内のSFCRIに基づくライセンスを所有する全ての牛肉施設は、SRMに関し、SFCR、「一般的な食品の要件とガイダンス」、「特定食品の要件とガイダンス - 食肉製品と食用動物」、「動物の健康規則」、「食品及び医薬品規則」並びに「特定危険部位に関するガイダンス」の条項に適合しなければならない。これには以下の事項が含まれる。

- (1) 食用に供される組織に30 か月齢以上の個体の脊髄の断片が付着することを防止するため、30 か月齢以上の個体の脊髄の切除及び除去について、着色あるいはその他の視覚的なシステムにより特定された専用の道具を用いること
- (2) SRM の除去及び廃棄の手順は、「特定危険部位に関するガイダンス」で規定されているとおり、適合する食肉製品の交差汚染を防止すること

ライセンス所有者／管理者は、SRM に関連する危害 (例：BSE の感染性) に関する自らのHACCP プランを再評価することが求められ、SFCRIに基づくライセンス所有者／管理者の予防管理計画 (PCP) において記述しなければならない。PCPの実行にあたっては、動物の月齢確認 (歯列検査又は出生年月日の文書) とSRM除去のため、重要管理点 (CCP) が明確に特定される。ライセンス所有者／管理者はこのSRM除去方針の全ての構成要素を取り扱う管理プログラムの作成、実施及び維持に対して責任がある。これらの管理プログラムは担当獣医官 (VIC) (又は必要に応じて担当検査官 (IIC)) によって精査及び認可されることになっており、それらの実施については継続的、かつ効果的な管理 (動物の識別及び月齢確認、枝肉の識別及び標識、SRMの除去並びに枝肉の分別管理等が含まれるがこれらに限定されない。) を実証しなければならない。もし、これらの条件がライセンス所有者／管理者によって完全に満たせない場合、VIC 又はIIC はその状況を精査し、適切な遵守措置を取る。

各々の施設は、衛生プログラムの実施責任者を特定し、作業前及び作業中に行う日々の手順、及び適格製品の汚染を防止するためにその手順が行われる頻度を記載し、汚染が発生した際に講じられる改善措置を規定した、施設の責任者により署名された衛生プログラムを書面で整備しなければならない (衛生プログラムの詳細は食品事業者の予防管理計画 (PCP) を参照)。特に、当該プログラムは、食品が接触する表面、器具及び道具の洗浄及び消毒の作業前の条件を取り扱い、作業開始前にこれらの手順の効果を検証する規定を設けなければならない。日々の記録は、この衛生プログラムの実施及びモニタリング、記録された逸脱並びに

講じられた改善及び防止措置を文書化するために必要とされる。

以下の組織は日本向けに輸出できない。

- 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃および舌扁桃を含む）と回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートル）
- 30 か月齢超の牛由来の頭部（舌、ほほ肉を除く）、脊髄、脊柱（尾椎、頸椎・胸椎・腰椎棘突起及び横突起、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）

5. 日本向けに輸出される牛肉製品を製造する施設

日本向けに輸出される牛肉製品の製造が可能な施設はCFIA によって認可され、MHLWに通知されなければならない。日本向けに牛肉製品を輸出することを認可された施設リストはCFIA のウェブサイト公表され、リストはMHLW に毎年提供される。

セクション 4 で概説された条件に加え、と畜場及び加工処理施設のライセンス所有者／管理者は、施設として必要に応じて以下の事項を確実にするために書面で手順を作成、実施及び維持することを求められる。

- (1) 全ての不適格な組織が、交差汚染及び、日本向けに輸出される食肉製品への混入を防止するために衛生的な方法で除去されること
- (2) 全ての日本向け輸出適格な牛肉製品は、不適格製品と区別されること
- (3) 全ての不適格な組織は日本向けに輸出される可能性のある加工処理された食肉製品の製造から排除されること

文書化された手順は、適用される条件を満たしていること、及び常に適格な製品が不適格な製品から容易に区別できることを確保するために実施される管理を明確に概説すべきである。この手順は、VIC/IIC が受け入れ可能であり、モニタリング、検証及び記録保持に関する活動、逸脱時の手順を含み、監査可能でかつ効果的でなければならない。

この手順は、以下の事項に対処しなければならない。

- ・ CFIA が許容する方法による牛の月齢の決定
- ・ 月齢が決定される時点以降における、日本向け製品とそれ以外の製品の区別
- ・ 30 か月齢以上の個体の半丸枝肉を明確に識別するための印又は道具の適用
- ・ 以下の不適格な組織の衛生的な除去
 - 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃を含む）と回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートル）
 - 30 か月齢超の牛由来の頭部（舌、ほほ肉を除く）、脊髄、脊柱（尾椎、頸椎・胸椎・腰椎棘突起及び横突起、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）
- ・ 適格な枝肉の分割／脱骨及び適格な製品の製造は、その他の枝肉、それら由来の部位及び牛肉製品と時間的又は場所的に隔離することにより異なるロットとして区別して行う
- ・ 適格な製品を不適格な製品と区別する方法として、牛肉製品に標識又は表示をする

6. CFIA の検証

CFIA の検査官はライセンス所有者／管理者が以下の条件を正確かつ効果的に実施していることを定期的に検証する。

- ・ 月齢の決定
- ・ 不適格な組織の除去及び関連する衛生手順
- ・ 必要に応じて枝肉、内臓及びその他の部位の区別
- ・ 必要に応じて表示あるいは標識
- ・ 衛生プログラム

これらの条件に対する遵守が証明できない場合には、日本向け輸出のための製品の証明は交付されない。

- ・ 施設のパフォーマンスは、標準検査システム（SIP）（作業手順：食品予防管理検査－実施状況の検証及びその関連付属文書に記載）の手順に従い、施設のVIC/IICによって定期的に精査される。SIPはライセンス所有施設の規制の遵守を検証すること及び輸出条件への適合の検証に対し効率的かつ統一的なアプローチを提供する。「日本向け食肉及び鶏肉の輸出要件」の付属文書Fの要件を満たしているか、四半期ごとのCFIAの検証責任に関する精査は地域獣医官あるいは地域プログラム官により、毎月の検証はVICによって実施される。

逸脱が確認された場合、検査官により遵守あるいは強制措置が実施される。検査官の権限の中には、以下の典型的な行為が含まれる。

- ・ 再作業が行われるまで保留製品の留め置き（脊髄が残存した枝肉等）
- ・ 計画又はプログラムにおいて確認された不備に関連した改善／防止措置の策定及び実施をライセンス所有者／管理者に対して要求
- ・ 月齢証明、不適合な組織の除去、区別／表示の条件が証明できない場合、製品を日本向けの輸出に不適合とみなす
- ・ 輸出条件の遵守が達成されていない又は証明できない場合における輸出向け製品の証明の拒否
- ・ 重大な食品安全上のリスクが確認され、直ちに管理することができない場合、施設の全て又は一部の部門の稼働停止の指示

CFIA の地域事務所の幹部職員は、必要に応じ、営業ライセンスの停止権限を持つ。

7. 輸出証明書

CFIA は日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品が本文書に含まれる基準を満たしていることを確認した後、英語で以下の項目及び詳細な関連情報を記載した、日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の検査証明書を発行する責務を有する。

- (i) 認可施設の名称、所在地及び施設番号（と畜及び加工処理のような関係した手順が同じ認可施設で行われない場合は、日本向けに輸出される牛肉がと畜及び加工処理された各々の施設）が本証明に記載される
- (ii) と畜、加工処理年月日
- (iii) 日本に輸出される牛肉及び牛肉製品はと畜時にCFIAによると畜前後検査

- を受け、食用として認められた牛由来であること
- (iv) 検査証明書の発行年月日、発行機関名及び発行場所並びに署名者の氏名及び官職
 - (v) コンテナに用いられるシール識別番号（該当する場合）
 - (vi) 「日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工処理に係る基準」に記載された全ての要求事項を満たしていること

8. MHLWによる査察及び輸入時検査

MHLW に指名された職員は、認可施設の代表的なサンプルを含むカナダの食肉検査システムを査察することにより、これらの基準への遵守を検証することができる。

これらの基準への不適合が確認された場合、CFIA は不適合製品の管理、改善及び防止措置の実施を含む適切な行動をとるものとする。

9. 発効日

カナダから日本向けに輸出される牛肉製品のこれらの条件は2023年3月22日から発効する。