

Standards for slaughter of cattle and processing of beef, beef offal and their products eligible for export to Japan

SPAIN Export Verification Program - Japan

This Export Verification Program (EVP) provides the specified products processing requirements and requirements for facilities for the export of beef, beef offal and their products to Japan from Spain. This EVP comes in addition to the Spanish and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA) and the Ministry of Health (MS) are the central Spanish competent authorities overseeing the implementation of the EVP in Spain.

1. Purpose

This EVP describes the standards that slaughterhouses, cutting facilities, processing facilities and cold stores shall meet in producing beef, beef offal and their products 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, beef offal and their products for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- Enable verification of compliance with Japan import condition relating to Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), in addition to Spanish and EU domestic requirements.

2. Scope

This EVP applies to Spanish facilities producing beef, beef offal and their products for export to Japan from Spain. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef, beef offal and their products for export to Japan from Spain. These facilities shall be designated and listed by the MAPA 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 Spain or imported into Spain 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 All carcasses over 30 months of age shall be clearly identified, since there are some parts considered as Specific Risk Materials (SRM) as stated in point 4.2.

3.5 An identification mark allowing the verification that the beef, beef offal and their products is eligible for export to Japan is applied on 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, beef offal and their products 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, beef offal and their products for export to Japan shall be exclusively meat, offal and their products which the MHLW and the Spanish competent authorities recognize as eligible for export to Japan.

4.2 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall not include any SRM as defined by the enforced Japanese regulation, that is to say beef, beef offal and their 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, skin 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 Beef, beef offal and their products 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, beef offal and their products 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 4.2 must be conducted at the slaughter and processing levels.

5.3 Beef, beef offal and their 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.

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.

5.5 The exported beef, beef offal and their products to Japan derived from cattle must be derived from either:

5.5.1 Cattle that were born and raised only in Spain, or from animals legally imported into Spain from a country recognized by the Japanese animal health authorities as:

a. The third free-countries for cloven-hoofed animals and meat as authorized by Japan. A link to the current list of these eligible countries will be available on Animal Health Requirements (AHR);

b. The eligible BSE-affected countries as identified by Japan. A link to the current list of these eligible countries will be available on AHR;

Or

5.5.2 Beef, beef offal and their products legally imported into Spain from a designated facility in a country recognized by Japan as eligible to export bovine beef, beef offal and their products to Japan and shipped directly to Spain ports of entry. If transported through countries other than the eligible third-free countries or eligible BSE-affected countries, as identified on the current lists available on AHR, the imported beef, beef

offal and their products must be transported in an officially sealed container. Once inspected and passed by the competent authority of Spain (MS), the shipment of imported beef, beef offal and their products must transfer directly to the designated facility in Spain.

6. Designated facilities for export to Japan

6.1 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Spain shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the Spanish competent authorities following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the Spanish competent authorities in accordance with the MHLW.

6.2 The designated facilities shall meet the specified products and processing requirements for beef, beef offal and their products for export to Japan from Spain.

6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the MAPA. The MAPA shall provide regularly to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan. The MAPA will keep the MHLW informed of any amendments as regards additions, delisting and address or activity change at the listed facilities.

6.4 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Spain are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Spanish and EU regulations.

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

7. Export certificate

7.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the MAPA when exported to Japan.

7.2 The export certificate shall include the information as required by the Food Sanitation Act of Japan.

7.3 The export certificate shall mention the following statement: "All the required conditions described in the "SPAIN Export Verification Program - Japan" were fulfilled".

8. Audit and import inspection of the MHLW

8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the Spanish inspection system including visit of the MAPA, designated facilities that export beef, beef offal and their products 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 of the MHLW, the Spanish competent authorities shall take appropriate measures including corrective and/or preventive action.

These requirements for beef, beef offal and their products for export to Japan from Spain will go into effect on July 27th, 2023.

Spanish competent authorities include the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA) and the Ministry of Health (MS), Regional and local authorities.

日本向けに輸出可能な牛のと畜並びに牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の加工の基準： スペイン輸出証明プログラムー日本

この輸出証明プログラム（EVP）は、スペインから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定された製品の加工条件及び施設基準を規定する。本文書は、関連する国内条件を含む、スペイン及びEU の規則に加えて適用される。なお、スペイン農業・漁業・食糧省（MAPA）及び保健省（MS）がスペインにおける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、日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の生産において、と畜場、カット施設、加工施設及び低温倉庫が満たすべき基準を記載する。

- ・ 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。
- ・ と畜及び/又は加工処理中、日本に輸出できる牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品が輸出できない組織により交差汚染されることを防ぐ。
- ・ スペイン及びEU 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、スペインから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品を生産するスペインの施設に適用する。その施設は、スペインから日本に輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品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、MAPA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、スペイン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スペイン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 30か月齢超の全ての枝肉は、4.2に示す特定危険部位（SRM）を含むことから、日本向け輸出品の区別を可能とする適切な方法によって明確に特定されなければならない。
- 3.5 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品であることを明確にする個体識別マークは、各加工段階における製品に適用される。

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、牛内臓肉及びそれらの加工品から枝肉

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、牛内臓肉及びそれらの加工品は、厚生労働省及びスペインの食品安全当局が日本への輸出が可能であるとして認めた肉、内臓肉及びそれらの加工品でなければならない。

4.2 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は日本の規則により定義されるどのSRMも含んではならない。したがって、日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、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（盲腸との接続部分から2メートルの部分に限る。）

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、皮及び頬肉を除く。）

4.2.5 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。）

4.3 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品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、牛内臓肉及びそれらの加工品は、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4.2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、牛内臓肉及びそれらの加工品は、前述の4.2中に記載されているSRMが衛生的に除去される方法で加工されなければならない。また、SRM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。

5.5 日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、以下のいずれかに由来するものでなければならない。

5.5.1 スペインで出生、飼養された又は以下に示す日本の動物衛生当局によって承認された国からスペインに合法的に輸入された牛。

a. 偶蹄類及びその肉の輸入が日本に認められた第三清浄国。適合するそれらの国の現在のリストのリンクは家畜衛生条件において確認できる。

b. BSE 発生国のうち、日本が受け入れ可能としている国。適合するそれらの国の現在のリストのリンクは家畜衛生条件において確認できる。

5.5.2 日本に牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品を輸出可能な国の指定施設からスペインに合法的に輸入され、スペインの港又は空港に直接搬入された牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品。家畜衛生条件で入手可能なリストで確認できる、日本が認めた第三清浄国でも受け入れ可能な BSE 発生国でもない国を経由して搬入される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品があった場合、それらは公的に密閉されたコンテナに入れて輸送しなければならない。スペイン当局 (MS) による (輸入時) 検査を受け合格したのちは、輸入された牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品はスペインの指定施設に直接搬送されなければならない。

6 日本向け輸出施設の指定

6.1 スペインから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設は、現地調査の後、スペイン当局による認可を得た施設 (と畜場、カット施設、加工施設、低温倉庫) 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スペイン当局の責任の下にある。

6.2 指定施設はスペインから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品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MAPAによりリスト化され、MAPAは公式な日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設リストを、定期的に厚生労働省へ提供しなければならない。MAPA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 スペインから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設は、本手順に示す全ての条件並びにスペイン及びEU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、MAPA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 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品にはMAPA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 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。

7.3 衛生証明書は次の文を含まなければならない。「「スペイン輸出証明プログラム-日本」に記載される全ての条件を満たす。」

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、MAPA、日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設及び関連施設を含む、スペイン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。

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、スペインの食品安全当局は改善及び/又は防止措置を含む適切な対応をとらなければならない。

スペインから日本に輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品に係るこれらの条件は、2023年7月27日から適用される。

スペインの食品安全当局には、スペイン農業・漁業・食糧省（MAPA）、保健省（MS）、地方及び地域の食品安全当局を含む。