

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

## **Export Verification Program (EVP)**

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 Belgium. This EVP comes in addition to the Belgian and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC) is the competent authority overseeing the implementation of the EVP in Belgium.

### **1. Purpose**

This EVP describes the standards that slaughterhouses, cutting plants, processing facilities and cold stores must 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 Belgian and EU domestic requirements.

### **2. Scope**

This EVP applies to Belgian facilities producing beef, beef offal and their products for export to Japan from Belgium. The facilities must meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef, beef offal and their products for export to Japan from Belgium. These facilities must be designated and listed by the FASFC by agreement with the Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW).

### **3. Identification and traceability records**

- 3.1 Live cattle must be domesticated bovine animals (*Bos taurus* or *Bos indicus*) born and raised in Belgium or imported into Belgium from countries eligible for export beef, beef offal and their products to Japan
- 3.2 Live cattle must be individually identified.
- 3.3 Live cattle sent to slaughterhouses must have individual recordings of the exact date of birth and identification information of each animal.
- 3.4 All carcasses older than 30 months must be clearly identified.
- 3.5 Records and identification information through the process must be sufficient to trace:
  - 3.5.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan to carcasses ;
  - 3.5.2 Individual carcasses to individual animal ;

3.5.3 Individual animal to farm records.

#### **4. Specified products requirements**

- 4.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan must be exclusively meat, offal and their products which the MHLW and the FASFC recognize as eligible for export to Japan.
- 4.2 Beef, beef offal and their products for export to Japan must not include any Specified Risk Material (SRM) as defined by the enforced Japanese regulation, that is to say beef, beef offal and their products for export to Japan must 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 must be traceable to production records.

#### **5. Processing requirements**

- 5.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan must 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 must be conducted at the slaughter and processing levels.
- 5.3 Beef, beef offal and their products for export to Japan must 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 must 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 Belgium, or from animals legally imported into Belgium 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 in the 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 in the AHR.

OR

- 5.5.2 Beef, beef offal and their products legally imported into Belgium from a designated facility in a country recognized by Japan as eligible to export beef,

beef offal and their products to Japan and shipped directly to Belgian 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 in the 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 Belgium or EU member states or inspection conducted by the competent authority of another EU member state prior to the dispatch of the meat, the shipment of imported beef, beef offal and their products must transfer directly to the designated facility in Belgium.

## **6. Designated facilities for export to Japan**

- 6.1 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Belgium must be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the FASFC following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the FASFC in accordance with the MHLW.
- 6.2 The designated facilities must meet the specified products and processing requirements for beef, beef offal and their products for export to Japan from Belgium.
- 6.3 The designated facilities for export to Japan must be listed by the FASFC. The FASFC must provide the MHLW with an official listing of the designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan whenever the list is updated with new listings or de-listings.
- 6.4 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Belgium are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Belgian and EU regulations.
- 6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities must be available to the FASFC for review.

## **7. Export certificate**

- 7.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan must be accompanied by an export certificate issued by the FASFC when exported to Japan.
- 7.2 The export certificate must include the information as required by the Food Sanitation Act of Japan.
- 7.3 The export certificate must mention the following statement: "All the required conditions described in the "Belgian Export Verification Program - Japan" were fulfilled".

## **8. Audit and import inspections by the MHLW**

- 8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the Belgian inspection system including visit of the FASFC, 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 FASFC must take appropriate measures including corrective and/or preventive action.

These requirements for beef, beef offal and their products for export from Belgium to Japan will commence on **10 February 2026**.

# ベルギーから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 輸出証明プログラム

この輸出証明プログラム (EVP) は、ベルギー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、加工条件及び施設の条件を規定する。本文書は、ベルギー及びEUの規則に加えて適用されるが、関連する国内条件も含まれることがある。なお、ベルギー連邦政府食品安全庁 (The Federal Agency for the Safety of the Food Chain : FASFC) がベルギーにおけるEVP実施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、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、加工施設及び冷蔵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二次汚染されることを防ぐ。
- ベルギー及びEU域内の条件に加えて、牛海绵状脳症 (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、ベルギー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を生産するベルギーの施設に適用する。その施設は、ベルギーから日本に輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品の指定された製品の加工条件及び施設の条件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、ベルギー連邦政府食品安全庁 (FASFC) 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、ベルギーで生まれ飼養されたもの、若しくは日本への牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の輸出が認められている国からベルギーへ輸入されたものでなければならない。
- 3.2 牛生体は、個別に識別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明確に識別されなければならない。
- 3.5 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. 5. 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. 5. 2 個別の枝肉から個別の動物；
3. 5. 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、厚生労働省とベルギー連邦政府食品安全庁(FASFC)が日本への輸出に適するとして認めた肉、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、牛内臓肉及びそれらの加工品には、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含む。）
  4. 2. 2 全ての牛の回腸（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、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 上記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の加工は、前述の4. 2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くてはならない。
  5. 5. 1. ベルギー内のみで生育した、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ベルギー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。適合する国の現在のリストは家畜衛生条件において確認できる。

B. BSE 発生国の中、日本が受け入れ可能としている国。適合する国の現在のリスト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ベルギーに合法的に輸入され、ベルギーの国境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通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られなければならない。ベルギー当局又はEU加盟国による検査若しくは他のEU加盟国が出荷前に実施した検査を受け合格だった場合は、輸入された牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品はベルギー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 ベルギーから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設は、現地調査の後、ベルギー連邦政府食品安全庁（FASFC）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ベルギー連邦政府食品安全庁（FASFC）の責任の下にある。

6.2 指定施設はベルギーから日本向け輸出牛肉、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ベルギー連邦政府食品安全庁（FASFC）によりリスト化されなければならない。ベルギー連邦政府食品安全庁（FASFC）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、新規掲載又は削除などリストが更新される都度、厚生労働省へ提供しなければならない。

6.4 ベルギーから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設は、本手順に示す全ての条件並びにベルギー及び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、ベルギー連邦政府食品安全庁（FASFC）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、牛内臓肉及びそれらの加工品にはベルギー連邦政府食品安全庁（FASFC）が発行する輸出証明書が日本への輸出の際に添付されなければならない。

7.2 輸出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 輸出証明書は次の文を含まなければならない：「「ベルギーの日本向けEVP」に記載された全ての要求事項を満たす。」

## 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、ベルギー連邦政府食品安全庁（FASFC）、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、ベルギー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、ベルギー連邦政府食品安全庁（FASFC）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。

ベルギーから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品に係るこれらの条件は、2026年2月10日から適用される。