

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

### ***Export Verification Program***

This Export Verification Program (EVP) provides the specified products processing requirements and requirements for facilities for export beef, beef offal and their product<sup>1\*</sup> to Japan from France. This EVP comes in addition to the French and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The following requirements consist in the EVP under the responsibility of the General Directorate for Food and its services, Ministry in charge of agriculture of France (DGAL).

## **1 Purpose**

This EVP describes the standards that slaughterhouses and processing facilities 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 and beef offal 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 French and EU domestic requirements.

## **2 Scope**

This EVP applies to French facilities producing beef, beef offal and their products for export to Japan from France. The facilities shall meet the specified products processing requirements and requirements for facilities for beef, beef offal and their products for export to Japan from France. These facilities shall be designated and listed by the DGAL in accordance with the 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 France or imported into France 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.

---

1 “beef, beef offal and their product” means beef, beef offal and those cut into small pieces, and also include processed beef meat products.

3.4 All carcasses greater than 30 months shall be clearly identified.

3.5 An identification mark allowing the verification that the beef, beef offal and their products 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 DGAL recognize as eligible for export to Japan.

4.2 Beef, beef offal and their 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 their products for export to Japan shall not include any of the following tissues:

4.2.1 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 older than 30 months of age;

4.2.4 Head (except for hygienically removed tongues and cheek meat) from cattle older than 30 month 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 older than 30 month 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 the compliance of 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 process 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:

- a. Cattle that were born and raised only in France, or from animals legally imported into the France from a country recognized by the Japanese animal health authorities as:
  - i. 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);
  - ii. 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

- b. Beef, beef offal and their products legally imported into France 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 France 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 competent authority under the supervision of the DGAL, the shipment of imported beef, beef offal and their products must transfer directly to the designated facility in France.

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

- 6.1 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from France shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the DGAL following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the DGAL 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 France.
- 6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the DGAL; the DGAL shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan
- 6.4 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from France are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the French and EU regulations.
- 6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the DGAL 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 competent authority of France when exported to Japan.

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

7.3 The export certificate shall mention the following statement: “The beef, beef offal and their products meet the Export Verification Program (EVP) requirements”.

## **8 Audit and import inspection of the MHLW**

8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the French inspection system including visit of the DGAL, 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 DGAL shall take appropriate measures including corrective or preventive action.

**These requirements for beef, beef offal and their products for export to Japan from France will go into effect on August 7<sup>th</sup>, 2020.**

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、フランスから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの製品<sup>1</sup>\*の加工条件及び施設基準を規定する。本文書には、更にフランスとEUの規則が加えられるが、関連する国内条件も含まれることがある。以下の条件は、フランスの農業を所管する食品総局の責任において、本文書に含まれる。

## 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、と畜場及び加工施設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及び牛内臓肉が輸出できない組織により交差汚染されることを防ぐ
- ・ フランス及びEU域内の条件に加えて、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、フランス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フランスの施設に適用する。その施設は、フランス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、フランスの食品総局によって指定され、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、フランス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フランス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。

---

1 「牛肉、牛内臓肉及びそれらの製品」は、牛肉、牛内臓肉及びそれらが細切されたもの、さらに牛肉加工品を含む。

- 3.4 30 か月齢超の全ての枝肉は、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個別の枝肉；
  - 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、厚生労働省と食品総局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。
- 4.2 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
  - 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と頬肉を除く）
  - 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、仙骨稜及び仙骨翼を除く）
- 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、以下のいずれか由来するものでなくてはならない。
- a. フランス内でのみ生育した牛、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フランスに合法的に輸入された動物
    - i. 偶蹄類動物又は肉について日本によって認定された第3清浄国。適合する国の現在のリストは家畜衛生条件にて入手できる。
    - ii. BSE 発生国のうち、日本が受け入れ可能としている国。適合する国の現在のリストは家畜衛生条件にて入手できる。
  - b. 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承認施設からフランスに合法的に輸入され、フランス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3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。食品総局の監督の下で当局による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フランスの認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 フランス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、食品総局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食品総局の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はフランス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食品総局によりリスト化され、食品総局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、毎年厚生労働省へ提供しなければならない。
- 6.4 フランス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フランス及び 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、食品総局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 日本へ輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品はフランス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。
- 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：「この牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は EVP の条件を満たす」。

## 8 厚生労働省による監査及び輸入検査

- 8.1 厚生労働省は、食品総局、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、フランス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 厚生労働省による監査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、食品総局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。

フランス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にかかるこれらの条件は、2020年8月7日から適用される。