各検疫所長殿

健康・生活衛生局食品監視安全課長 (公 印 省 略)

月齢制限の廃止に伴うノルウェーから輸入される牛肉等の取扱いについて

令和2年1月の食品安全委員会における「フランス及びノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価」に基づき、ノルウェー政府と輸入条件変更のため協議した結果、対日輸出プログラムが改正されました。

ついては、ノルウェーから輸入される牛肉等の取扱いにつき下記のとおりとする ので、その運用に遺漏のないようお願いします。

なお、「ノルウェー産牛肉等(加工品を含む。)の取扱いについて」(平成27年 1月30日付け食安輸発0130第1号)、「ノルウェーから輸入される牛肉等の取扱いについて」(平成28年2月2日付け生食監発0202第1号(最終改正:令和4年12月23日付け薬生食監発1223第7号))及び「ノルウェーから輸入される牛肉等の取扱いについて」(平成30年11月22日付け薬生食監発1122第29号)は本通知をもって廃止します。

記

- 1 ノルウェーから輸入される牛肉等の取扱い ノルウェーから輸入される牛肉等は、別添により取り扱う。
- 2 「輸入牛肉等の安全確保について」(平成16年7月30日付け食安監発第0730003号(最終改正:令和5年12月27日付け健生食監発1227第3号)の改正
  - 注) 取扱いを別途定めた通知一覧(令和5年12月27日現在)から、「平成28年2月2日付け生食監発0202第1号」を削除し、「令和7年5月16日付け健生食監発0516第1号」を加える。
- 3 「牛肉等の現場検査の実施について」(令和4年 12月 23日付け薬生食監発 1223 第7号(最終改正:令和5年12月 27日付け健生食監発 1227 第2号))の

# 改正

(別添)から、「・平成28年2月2日付け生食監発0202第1号「ノルウェーから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の3現場検査(1)<表1>」を削除する。

# 4 牛由来ゼラチン、コラーゲン等の取扱い

上記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づき取り扱うこととする。

# ノルウェーから輸入される牛肉等の取扱い

対日輸出プログラム
 別紙1のとおりとする。

#### 2 対象品目

ノルウェー当局から認定された対日輸出認定施設において、とさつ、解体、分割又 は細切された牛肉及び牛臓器(食肉製品等の加工品は含まない。)であってノルウェ ー当局が発行する衛生証明書が添付されているものとすること。

また、上記以外で、ノルウェーにおいて、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉、及び牛臓器並びに牛由来原材料を含む食品及び添加物のうち、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第10条第2項に基づき証明書を要するものについてはこれを受け入れないこととし、要しないものについては輸入しないよう輸入者等に指導すること。

なお、対日輸出認定施設のリストについては、下記URLに掲載される。 https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/eksport-av-mat-og-drikke/eksport-av-kj%C3%B8tt-og-kj%C3%B8ttprodukter/eksport-av-kjott-og-kjottprodukter/importland-eksport-av-kjott-og-kjottprodukter/eksport-av-kjott-og-kjottprodukter-til-japan

### 3 衛生証明書

令和7年5月16日以降、ノルウェー当局が発行する法第10条第2項に基づく証明書については、別紙2のとおりであるので、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第9条に規定された事項のほか、上記2に示した品目、施設であること及び対日輸出プログラムに適合している旨(All the required conditions described in the EVP(Export Verification Program)were fulfilled.)等について確認すること。

従前の対日輸出プログラムに基づき、旧様式の証明書が添付されて輸出された牛肉 等についても、引き続き、輸入を認めて差し支えないこと。

なお、旧様式の証明書については、令和7年8月14日までに発行されたものまで 受け入れることとする。

#### 4 現場検査等

別表のとおりとする。

# Standards for slaughter of cattle and processing of Norwegian beef and beef offal eligible for export to Japan

#### **Export Verification Program**

This Export Verification Program (EVP) provides the specified products processing requirements and requirements for facilities for the export of beef and beef offal to Japan from Norway. This EVP comes in addition to the Norwegian and EU/EEA regulations but might include some relevant domestic requirements. The Norwegian Food Safety Authority (NFSA) is the competent authority overseeing the implementation of the EVP in Norway.

# 1. Purpose

This EVP describes the standards that slaughterhouses and processing facilities shall meet in producing beef and beef offal 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 Norwegian and EU/EEA domestic requirements.

#### 2. Scope

This EVP applies to Norwegian facilities producing beef and beef offal for export to Japan from Norway. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef and beef offal for export to Japan from Norway. These facilities shall be designated and listed by the Norwegian Food Safety Authority 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 Norway, or imported to Norway from countries eligible for export of beef and beef offal to Japan.
- 3.2 Live cattle shall be individually identified.
- 3.3 Live cattle shall be sent to slaughterhouses with correct recording in the traceability system "Husdyrregisteret", including exact date of birth and identification information

- of each animal.
- 3.4 All carcasses older than 30 months shall be clearly identified.
- 3.5 An identification mark allowing the verification that the beef and beef offal 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 and beef offal 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 and beef offal for export to Japan shall be exclusively meat, offal and their products, which the MHLW and NFSA recognize as eligible for export to Japan.
- 4.2 Beef and beef offal for export to Japan shall not include any of the following tissues:
  - 4.2.1 Tonsils (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 older than 30 months of age;
  - 4.2.4 Head (except for hygienically removed tongues, skin and cheek meat from the outside) from cattle older than 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 older than 30 months of age.
- 4.3 Beef and beef offal 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 and beef offal for export to Japan shall be processed using procedures ensuring compliance with point 4 and integrated into the facility HACCP.
- 5.2 Verification activities for age requirements, where applicable, as described above must be conducted at the slaughter and processing levels,
- 5.3 Beef and beef offal for export to Japan shall be processed in a manner to ensure the hygienic removal of the ineligible tissues as described above in point 4.2. and to prevent any cross-contamination by these ineligible tissues.
- 5.4 The facility HACCP shall include internal verification activities that allow to control that the specified requirements of this EVP are effectively implemented and met.

- 5.5 The exported beef and beef offal to Japan derived from cattle must be derived from either:
  - 5.5.1 Cattle that were born and raised only in Norway, or from animals legally imported into Norway 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 and beef offal legally imported into Norway from a designated facility in a country recognized by Japan as eligible to export bovine beef and beef offal to Japan and shipped directly to Norway 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 and beef offal must be transported in an officially sealed container. Once inspected and passed by the competent authority of Norway (NFSA), the shipment of imported beef and beef offal must transfer directly to the designated facility in Norway.

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

- 6.1 The designated facilities for export beef and beef offal to Japan from Norway shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the NFSA following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the NFSA in accordance with the MHLW.
- 6.2 The designated facilities shall meet the specified products and processing requirements for beef and beef offal for export to Japan from Norway.
- 6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the NFSA; the NFSA shall update the list when necessary and provide it to the MHLW.
- 6.4 The designated facilities for export of beef and beef offal to Japan from Norway are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Norwegian and EU/EEA regulations.
- 6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the NFSA for review.

#### 7. Export certificate

- 7.1 Beef and beef offal for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the NFSA 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: "The beef and beef offal meet the EVP requirements".

# 8. Audit and import inspection of the MHLW

- 8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the Norwegian inspection system including visits of the NFSA designated facilities that export beef and beef offal 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 NFSA shall take appropriate measures including corrective or preventive action.

These requirements for beef and beef offal for export to Japan from Norway will come into effect on May 16th, 2025

日本向けに輸出可能な牛のと畜並びにノルウェー産牛肉及び牛内臓肉の加工の基準:

# 輸出証明プログラム

この輸出証明プログラム(EVP)は、ノルウェーから日本向けに輸出される牛肉及び牛内臓肉の指定された製品の加工条件及び施設の条件を規定する。本文書には、ノルウェーとEU/EEA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、ノルウェー食品安全局(NFSA)がノルウェーにおける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及び牛内臓肉の生産において、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二次汚染 されることを防ぐ

# 2 範囲

本文書は、ノルウェーから日本向けに輸出される牛肉及び牛内臓肉を生産するノルウェーの施設に適用する。その施設は、ノルウェーから日本に輸出される牛肉及び牛内臓肉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(MHLW)との合意により、ノルウェー食品安全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ー記録

- 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、ノルウェー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ノルウェーへ輸入されたものでなければならない。
- 3.2 牛生体は、個別に特定されていなければならない。
- 3.3 牛生体は、ノルウェーのトレーサビリティーシステム "Husdyrregisteret" によって正確な出生日と各 個体の識別情報を正確に記録し、と畜場に搬送されなければならない。
- 3.430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 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉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 日本への輸出牛肉及び牛内臓肉から枝肉;
  - 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 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は、厚生労働省とノルウェー食品安全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日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉には、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)
  - 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 か月齢超の脊髄
  - 4.2.4 30 か月齢超の牛の頭部(外側から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(頚椎・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 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉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 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は、4の遵守が確保された施設のHACCPによる手順で加工されなければならない。
- 5.2 前述の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 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の加工は、前述の4.2中に記載されているように確実に不適格な部位 が衛生的に除去される方法でなければならない。また、不適格な部位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及び牛内臓肉は、以下のいずれかの牛に由来するものでなければならない。
  5.5.1 ノルウェーで出生、飼養された又は日本の動物衛生当局によって承認された国からノルウェ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 日本に牛肉及び牛内臓肉を輸出可能な国の指定施設からノルウェーに合法的に輸入され、ノルウェーの港又は空港に直接搬入された牛肉及び牛内臓肉。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場合、牛肉及び牛内臓肉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。ノルウェー食品安全局による(輸入時)検査を受け合格したのちは、輸入された牛肉及び牛内臓肉はノルウェ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 ノルウェーから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設は、現地調査の後、ノルウェー食品安全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ノルウェー食品安全局の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はノルウェーから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉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ノルウェー食品安全局によりリスト化され、ノルウェー食品安全局は必要な場合リストを更新し、厚生労働省へ提供しなければならない。
- 6.4 ノルウェーから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設は、本手順に示す全ての条件並びにノルウェー及びEU/EEA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、ノルウェー食品安全局の 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 日本への輸出牛肉及び牛内臓肉にはノルウェー食品安全局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 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:「EVPに記載された要求事項を満たす。」

# 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、ノルウェー食品安全局、日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設及び関連施設を含む、ノルウェ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、ノルウェー食品安全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。

ノルウェーから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉にかかるこれらの条件は、2025年5月16日から適用される。

#### Health Certificate

Covering meat and meat products derived from beef exported from Norway to Japan

Norwegian Food Safety Authority

Original Replacement Reference to original certificate if replacement: Country: NORWAY Health Certificate to: JAPAN I.1. Consignor I.2. Certificate reference number I.2.a Company reference number Name I.3. Central Competent Authority Address I.4. Local Competent Authority Tel. I.5. Consignee 1.6. Part I: Details of dispatched consignment Name Address Postal code I.7. Country of origin ISO code I.8. Region of origin Code I.9. Country of destination I.10. Region of Code destination NORWAY NO JAPAN I.11. Place of origin I.12. Name Approval number Address I.13. Place of loading I.14. Date of departure I.15. Means of transport 1.16 Railway wagon Aeroplane Ship Road vehicle Other Identification I.17. Documentary references I.18. Description of commodity I.19. Commodity code (HS code) I.20. Quantity I.21. Temperature of the product Ambient Chilled Frozen I.22. Number of packages

Human consumption

I.23. Identification of container/Seal number

I.25. Commodities certified for:

I.26.

I.24. Type of packaging

1.27. Reference no. original certificate from third countries

28 Identification of c	commodities:				•						
			Approval number, name and address of the establishment		Date of						
Species Scientific name	Nature of Commodity	Treatment type	Abattoir	Processing plant	Cold store	Slaughter (dd/mm/yy)	Slaughter Inspection (mm/yy)	Processing/ cutting (mm/yy)	Packaging (mm/yy)	No. of packages	Net weight (kg)
				V)							

I.2. Certificate reference number

I.2a, Company reference number

Country: Norway	Health Certificate to: Japan		
II. Health information	I.2. Certificate reference number	I.2a. Company reference number	

I, the undersigned official officer, declare that I am aware of the relevant provisions of the Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, and (EU) No 2017/625 and hereby certify that the meat of domestic animals described above was produced in accordance with those requirements.

- The products are derived exclusively from animals subjected to sanitary and veterinary inspection by an official veterinarian of the animal health authorities of Norway in the designated facilities, before and after slaughtering and found sound and healthy and free from animal infectious diseases;
- The products were obtained from animals born and raised in Norway;
- Norway is officially free from infectious animal disease:
  - Foot-and-mouth disease.
  - Rinderpest,

Part II: Certification

- Rift Valley fever,
- Norway is recognized by the World Organisation for Animal Health (WOAH) as having a negligible BSE risk according to Resolution No 22 of the 77th General Session in May 2009, satisfying the conditions in Chapter 11.5 of the Terrestrial Animal Health Code;

Vaccination against these diseases and importation of animals (or products thereof) from countries with poorer health status than Norway, and importation of animals vaccinated against aforementioned diseases, is prohibited in Norway;

If a BSE case is detected in Norway and it is epidemiologically related to the exported beef products to Japan, the animal health authorities of Norway shall immediately notify the Japanese animal health authorities with relevant information:

The processing including slaughtering, dressing, eviscerating, dividing and chopping or manufacturing has been done in accordance with the Norwegian food hygiene requirements, identical with EU hygiene regulations and at least equivalent to that based on relevant Japanese laws;

- (1) The products have been inspected and deemed fit for human consumption;
  - (2) The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases;
- The products have been prepared, handled, stored and transported in such a way as to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious disease, until shipment, in accordance with the Norwegian and EU regulations on food hygiene. Clean and sanitary wrappings and/or containers such as cardboard boxes are used to pack the products;
- The exported meat has undergone all precautions to avoid recontamination with pathogenic agents during transport.
- All the required conditions described in the EVP (Export Verification Program) were fulfilled.

#### Box references:

- Provide the code of territory as appearing in Part 4 of Annex VI of Book of Rules on procedures for import and transit, list of third countries 1.8 approved for import, form and content of the Certificate or other documents accompanying the consignment, veterinary checks at the border on consignments of animals, aquaculture and products and by-products of animal origin or equivalent Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010 (SANCO /4787/2009)
- I.11 Place of origin: name and address of the dispatch establishment
- 1.15 Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided.
- 1.20 Indicate total gross weight and total net weight
- 1.23 For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.
- 1.28 Nature of commodity: Indicate "carcass-whole", "carcass-side", "carcass-guarters" or "cuts".
- **1.**28 Treatment type: If appropriate, indicate, "boned"; "bone in"; and/or "matured". If frozen, indicate the date of freezing (mm/yy) of the cuts/piece

Health Certificate to: Janan

Country: Norway		Health Certificate to: Japan				
	I.2. Certificate reference number	I.2a. Company reference number				
Official officer:	Qualification and title	:				
(Name (in Capital letters)						
Date:	Stamp <sup>1</sup>					
Place:	Signature¹:					

<sup>1.</sup> The signature and stamp must be in a different colour to that of the printing

### <表1>

対象	施設名	検査頻度	開梱数		
	区分1	全件	表2による		
牛肉及び臓器	区分2	10 件につき 1 件 表 2 による			
	区分3	通常の検査体制			

区分1:輸入実績が100トン未満の施設

区分2:輸入実績が100トン以上、1,000トン未満の施設

区分3:輸入実績が1,000トン以上の施設

注)なお、輸入実績が輸入件数(1衛生証明書を1件とする。)30件以上の施設の場合は区分2、輸入件数330件以上の施設の場合は区分3として取り扱うこととする。輸入重量及び輸入件数で区分が異なる場合は、区分の数字の大きい方とする。当該施設からの対日輸出品(内臓を含む)から不適格品が発見された場合には、その時点で輸入実績を0とする。

#### <表2>

ロットの大きさ (N)	開梱数(n)
≦ 150	8
151 ~ 280	13
$281 \sim 500$	20
501 ≦	32

#### 1 実施上の注意点

- (1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、表2に掲げる開梱数により検査を実施すること。なお、表1に掲げる各区分に該当する対日輸出認定施設については、別途連絡する。
- (2) 検査に際しては、(1)に基づきカートンを無作為に抽出して開梱し、カートン表示及び衛生証明書との同一性を確認すること。
- (3) 全月齢の扁桃及び回腸遠位部(盲腸との接続部分から2メートルまでの部分) 並びに30か月齢超の頭部(舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。)、脊髄及び脊柱 (以下「SRM」という。)が含まれていないことを確認すること。
- (4) 衛生証明書の確認及び現場検査の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、当課へ報告すること。

# 2 措置

検査及び調査の結果、SRMの混入と判定された場合には、当該ロットを法第 10 条第 2 項に違反するものとして取り扱うこと。

食安監発第0730003号 平成16年7月30日

(最終改正:令和7年5月16日付け健生食監発0516第1号)

各検疫所長殿

医薬食品局食品安全部監視安全課長 (公 印 省 略)

# 輸入牛肉等の安全確保について

BSE発生国等から輸入される牛肉等については、平成13年2月15日付け食 監発第18号及び以下の通知により取り扱っているところです。

しかしながら、従来、BSE発生リスクが低いとされていた国々において、 次々にBSEが発生する最近の状況を踏まえると、現在BSE未発生である国 において万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する必要があります。

ついては、取扱いを別途定めた国を除くすべての国からの牛の頭部(舌、頬肉及び皮を除く。)、脊髄、回腸(盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。)及び脊柱(背根神経節を含み、頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。)の輸入については、これを控えるよう輸入業者への指導方よろしくお願いします。

なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号の記の3(1)について輸入者に確認の上、輸入を認めて差し支えありません。

# 注) 取扱いを別途定めた通知一覧(令和7年5月16日現在)

- ・平成25年2月1日付け食安監発0201第6号
- ・平成26年5月1日付け食安監発0501第2号
- ・平成26年8月1日付け食安監発0801第1号
- ・平成27年12月21日付け生食監発1221第1号
- ・平成28年5月2日付け生食監発0502第1号
- ・平成28年7月5日付け生食監発0705第1号
- ・平成28年7月5日付け生食監発0705第2号
- ・平成31年1月9日付け薬生食監発0109第1号

- ・令和元年5月17日付け薬生食監発0517第1号
- ・令和2年2月17日付け薬生食監発0217第1号
- ・令和2年8月7日付け薬生食監発0807第1号
- ・令和3年8月31日付け薬生食監発0831第2号
- ・令和4年12月23日付け薬生食監発1223第1号
- ・令和5年7月27日付け薬生食監発0727第1号
- ・令和5年7月31日付け薬生食監発0731第1号
- ・令和5年12月27日付け健生食監発1227第1号
- ・令和5年12月27日付け健生食監発1227第2号
- ・令和7年5月16日付け健生食監発0516第1号

参考

薬生食監発1223第7号 令和4年12月23日

(最終改正:令和7年5月16日付け健生食監発0516第1号)

各検疫所長殿

医薬・生活衛生局食品監視安全課長 (公 印 省 略)

# 牛肉等の現場検査の実施について

標記については、別添の通知に基づき施設の区分に応じて、現場検査を実施しているところです。

これまでの輸入実態を踏まえ、衛生証明書あたりの重量が少ない届出も多数確認されていることから、輸入重量だけでなく輸入件数に基づく考え方を輸入実績に加えることとし、別添の各通知の該当箇所について、下記のとおり変更することとしたので、御了知の上、その運用に遺漏のないようお願いします。

記

# <表1>(変更点は下線部)

対象	施設名	検査頻度	開梱数		
	区分1	全件	表2による		
牛肉及び臓器	区分2	10 件につき 1 件 表 2 による			
	区分3	通常の	検査体制		

区分1:輸入実績が100トン未満の施設

区分2:輸入実績が100トン以上、1,000トン未満の施設

区分3:輸入実績が1,000トン以上の施設

注)なお、輸入実績が輸入件数(1衛生証明書を1件とする。)30件以上の施設の場合は区分2、輸入件数330件以上の施設の場合は区分3として取り扱うこととする。輸入重量及び輸入件数で区分が異なる場合は、区分の数字の大きい方とする。当該施設からの対日輸出品(内臓を含む)から不適格品が発見された場合には、その時点で輸入実績を0とする。

#### (別添)

- ・平成25年2月1日付け食安監発0201第6号「オランダから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の3現場検査(1)<表1>
- ・平成26年8月1日付け食安監発0801第1号「ポーランドから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の3現場検査(1) <表1>
- ・平成27年12月21日付け生食監発1221第1号「ブラジルから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の3現場検査(1)<表1>
- ・平成28年5月2日付け生食監発0502第1号「イタリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の3現場検査(1) <表1>
- ・平成28年7月5日付け生食監発0705第1号「スイスから輸入される牛肉等 の取扱いについて」記の3現場検査
- ・平成28年7月5日付け生食監発0705第2号「リヒテンシュタインから輸入 される牛肉等の取扱いについて」記の3現場検査(1)<表1>
- ・平成31年1月9日付け薬生食監発0109第1号「英国から輸入される牛肉等の取扱いについて」記の3現場検査(1) <表1>
- ・令和元年5月17日付け薬生食監発0517第1号「月齢制限の廃止に伴う輸入 牛肉等の取扱いについて」別添1、2及び3の4現場検査等 別表<表1>
- ・令和2年8月7日付け薬生食監発0807第1号「月齢制限の廃止に伴うフランスから輸入される牛肉等の取扱いについて」別添の4現場検査等 別表<表1>
- ・令和3年8月31日付け薬生食監発0831第2号「月齢制限の廃止に伴うデンマークから輸入される牛肉等の取扱いについて」別添の4現場検査等 別表 <表1>