

薬生食監発1223第1号
令和4年12月23日

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)

フィンランドから輸入される牛肉等の取扱いについて

標記については、「牛海綿状脳症(BSE)発生国等から輸入される牛肉等の取扱いについて」(平成13年2月15日付け食監発第18号)により取り扱っているところです。

今般、食品安全委員会における「フィンランドから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓に係る食品健康影響評価」を踏まえ、フィンランド政府と協議の上、新たにフィンランド産牛肉に関する対日輸出プログラムを定めました。

つきましては、本日以降、下記のとおり取り扱うこととしますので、その運用に遺漏のないようお願いします。

記

- 1 フィンランドから輸入される牛肉等の取扱い
フィンランドから輸入される牛肉等は、別添により取り扱う。
- 2 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。

フィンランドから輸入される牛肉等の取扱い

1 対日輸出プログラム

別紙1のとおりとする。

2 対象品目

フィンランド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、牛臓器及びそれらを用いて製造された牛由来原材料を含む食品（ゼラチン及びコラーゲン並びにこれらを含む食品を除く。以下同じ。）であってフィンランド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。

また、上記以外で、フィンランドにおいて、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.ruokavirasto.fi/en/export/japan/establishments>

3 衛生証明書

令和4年12月23日以降、フィンランド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 Export Verification Program for beef, beef offal and its products for export from Finland to Japan were fulfilled.）等について確認すること。

4 現場検査等

別表のとおりとする。

Export Verification Program for beef, beef offal and its products from Finland to Japan

This Export Verification Program (EVP) provides specific requirements for establishments eligible to export beef, beef offal and its products from Finland to Japan and for the processing of such products. This EVP consists of requirements that come in addition to Finland's and EU regulations.

1. Purpose

This EVP describes the requirements that Finnish slaughterhouses, cutting establishments, processing establishments and storage establishments eligible to export beef, beef offal and its products to Japan shall comply with in order to:

- Ensure removal from cattle carcasses of all tissues ineligible for export to Japan;
- Prevent cross contamination of eligible beef, beef offal and its products for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- Ensure verification of compliance with Japan import conditions for Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), in addition to Finland's and EU requirements.

2. Responsibilities

2.1 The Finnish establishments eligible to export beef, beef offal and its products to Japan must meet the requirements of this EVP.

2.2 In Finland, the Finnish Food Authority (FFA) and the Municipal Food Control Authorities (MFCA) are the competent authorities overseeing the implementation of the EVP and for issuing the veterinary health certificates for the export of beef, beef offal and its products from Finland to Japan.

3. Requirements for establishments

All the establishments including slaughterhouses, cutting establishments, processing establishments and storage establishments involved in the production and storage of beef, beef offal and its products for export to Japan are approved by the FFA and designated and listed by the FFA in agreement with the approval of the Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW). The FFA will keep the MHLW informed of any amendments as regards additions, delisting and address or activity change at the listed establishments. The establishments shall meet the specific product and processing requirements defined in sections 4 and 5.

4. Specific product requirements

4.1 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall be exclusively meat, offal and their products which the MHLW and the FFA recognize as eligible for export to Japan.

4.2 Beef, beef offal and its 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 its 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 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 Live cattle shall be bovine animals (*Bos taurus* or *Bos indicus*) born and raised in Finland or imported into Finland from countries eligible for export beef, beef offal and its products to Japan.

4.4 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall be handled only at designated establishments.

4.5 Beef, beef offal and its products for export to Japan, and the carcasses and cattle from which they are derived, shall be traceable. The beef must be traceable back to the animal or group of animals the meat in question originates from. Traceability is based on ear tags, carcass tags, electronic batch data, transport logs, and commercial documents. Beef must be traceable between different establishments and operators in the food chain. Traceability is also required within the establishment during production of the product. The product can be traced back to the establishment according to the batch number in the product label at all stages.

5. Processing requirements

5.1 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall be processed using procedures ensuring compliance with section 4 and integrated into the establishment's own-check system.

5.2 Beef, beef offal and its 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.

6. Veterinary health certificate

6.1 Beef, beef offal and its products for export to Japan shall be accompanied by a veterinary health certificate issued by the competent authority in Finland.

6.2 The veterinary health certificate shall include the information as required by the Food Sanitation Act of Japan.

6.3 The veterinary health certificate shall mention the following statement: "All the required conditions described in the Export Verification Program for beef, beef offal and its products for export from Finland to Japan were fulfilled".

7. Audit and import inspection of the MHLW

The MHLW may conduct on-site audits of Finland's inspection system including visit to the FFA and the establishments eligible to export beef, beef offal and its products to Japan. If a non-compliance with these requirements is found as the result of the audit or the import inspection of the MHLW, the FFA shall take appropriate measures.

8. Effective date

This EVP for beef, beef offal and its products for export from Finland to Japan will come into effect on 23.12.2022.

フィンランド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にかかる輸出証明プログラム

この輸出証明プログラム (EVP) は、フィンランドから日本向けに牛肉、牛内臓肉及びその加工品を輸出できる施設及びそれらの加工の特定要件を規定する。本文書は、フィンランド及びEU規則に追加する要件で構成される。

1 目的

本文書は、次の目的を達成するために、フィンランドから日本向けに牛肉、牛内臓肉及びその加工品を輸出できると畜場、カット施設、加工施設及び保管施設が満たすべき要件を記載する。

- 牛の枝肉から日本に輸出できない全ての組織が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
- フィンランド及びEUの要件に加え、牛海綿状脳症 (BSE) に関する日本の輸入条件を遵守していることを証明する

2 責務

2.1 日本向けに牛肉、牛内臓肉及びその加工品を輸出できるフィンランドの施設は、本文書に規定される要件を満たさなければならない。

2.2 フィンランドでは、フィンランド食品庁 (FFA) 及び地方自治体食品管理局 (MFCA) が EVP の実行状況を監督し、日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品に対して衛生証明書を発行する当局である。

3 施設の要件

日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品の製造に関わる、と畜場、カット施設、加工施設、保管施設を含む全ての施設は、FFA から認可され、日本の厚生労働省との合意により、これらの施設は FFA によって指定及びリスト化される。FFA は指定施設の新規指定及び削除、住所及び機能変更等を厚生労働省へ情報提供する。施設は、4 及び 5 に規定される特定の製品要件及び加工要件を満たさなければならない。

4 特定の製品要件

4.1 日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品は、厚生労働省と FFA が日本への輸出可能と認めた肉、内臓肉及びそれらの加工品でなければならない。

- 4.2 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びそ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、日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品には、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を含む）
 - 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及び頬肉を除く）
 - 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、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）
- 4.3 牛生体は、フィンランドで生まれ飼養された、若しくは日本への牛肉、牛肉臓肉及びその加工品の輸出が認められている国からフィンランドへ輸入された牛科の動物（*Bos taurus* 又は *Bos indicus*）でなければならない。
- 4.4 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品は、指定された施設でのみ取り扱われる。
- 4.5 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品、また、それらが由来する枝肉及び牛は追跡可能でなければならない。牛肉は、その肉の由来の動物若しくは動物群まで遡り可能でなければならない。トレーサビリティは耳標、枝肉のタグ、電子的なバッチデータ、輸送記録及び商業書類に基づく。牛肉は、フードチェーンにおける異なる施設及び事業者間で追跡可能でなければならない。また、製品の製造中に施設内でも追跡可能でなければならない。全ての段階における製品ラベルのバッチ番号により、製品は施設まで遡りが可能である。

5 加工要件

- 5.1 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品は、施設の自主点検システムに組み込まれた、4の遵守が確保された手順で加工されなければならない。
- 5.2 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品は、前述の4.2中に記載されるSRMが衛生的に除去され、また、それらのSRMによるいかなる二次汚染も防ぐ方法で加工処理されなければならない。

6 衛生証明書

- 6.1 日本向けに輸出される牛肉、牛肉臓肉及びその加工品には、フィンランド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。
- 6.2 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。

6.3 衛生証明書は次の文を含まなければならない：「フィンランド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にかかる輸出証明プログラムに記載された全ての要求事項を満たす」。

7 厚生労働省による現地査察及び輸入検査

厚生労働省は、FFA及び日本向けに牛肉、牛内臓肉及びその加工品を輸出できる施設への訪問を含む、フィンランド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。厚生労働省による査察又は輸入検査の結果、これらの条件が遵守されていないことが判明した場合は、FFAは適切な対策をとらなければならない。

8 適用日

フィンランド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にかかる本文書は、2022年12月23日から適用される。



**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE
for export of beef, beef offal and their products from Finland to Japan**

I General information

I.1 Certificate number		I.2 Competent ministry of exporting country Ministry of Agriculture and Forestry of Finland	
I.3 Competent central authority of exporting country Finnish Food Authority		I.4 Competent local authority issuing this certificate	
I.5 Country of dispatch and ISO Code Finland FI		I.6 Country of destination and ISO Code Japan JP	
I.7 Consignor/exporter Name Address Email address		I.8 Consignee/importer Name Address Email address	
I.9 Place of loading		I.10 Place of destination	
I.11 Number of packages	I.12 Gross weight	I.13 Net weight	
I.14 Container number(s) / Seal number(s)			

II Identification of the product(s)

#	II.1 Slaughterhouse (name, address and approval number)	II.2 Cutting plant (name, address and approval number)	II.3 Processing plant (name, address and approval number)	II.4 Storage facility (name, address and approval number)
1				
#	II.5 Date(s) of slaughter	II.6 Date(s) of cutting	II.7 Date(s) of processing	II.8 Date(s) of packing
1				
#	II.9 Meat of animal species (scientific name)	II.10 Country of origin of animals/ beef and ISO code	II.11 Date(s) of import in case of imported cattle or beef from the third free countries or the specified countries	II.12 Type and name of products
1				
#	II.13 The kind of casing in case casing is used	II.14 The country of origin of the natural casing in case natural casing is used	II.15 The animal species of origin of the natural casing in case natural casing is used (scientific name)	II.16 Name, address and registration number of approved casing facilities in case natural casing is used
1				

III Attestation

I, the undersigned Official Veterinarian, do hereby certify that:

1. the cattle slaughtered for the production of the exported beef to Japan have been born and raised in Finland;
OR
the imported cattle slaughtered for the production of the exported beef to Japan have been directly and legally imported from the third free countries or the specified countries listed on MAFF's website without transiting through countries other than the said third free countries or the specified countries, and raised in Finland. The imported animals fulfil all the required conditions described in point 1 (including points 1.1 – 1.5) of Annex 1 of the Animal Health Requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Finland;
OR
the imported beef used for the production of the exported beef to Japan has been derived from cattle that were born and raised only in the third free countries or specified countries listed on MAFF's website and has been directly and legally imported to Finland from the third free or specified country or has been imported stored in containers sealed with serially numbered seals of the national government of the third free or specified country. The imported beef fulfils all the required conditions described in point 2 (including points 2.1 – 2.6) of Annex 1 of the Animal Health Requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Finland⁽¹⁾;
2. the slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or epidemiologically related to BSE cases;
3. the exported beef to Japan has been handled only at the designated facilities fulfilling all the required conditions described in Annex 1 of the Animal Health Requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Finland;
4. the slaughtered cattle have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of ante mortem inspection conducted by the official veterinarian and post mortem inspection conducted by the official veterinarian or meat inspector under the supervision of the official veterinarian of the competent authority of Finland, or in case of imported beef, the competent authority of the third free countries or the specified countries;
5. the exported beef has been handled in such a way as to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan;
6. clean and sanitary wrappings and/or containers such as cardboard boxes have been used to pack the exported beef to Japan;
7. the commodities at the dispatch are sound and unconditionally fit for human consumption and the commodities have been dealt with, produced and packed under sanitary conditions and in accordance with livestock meat inspection requirements at least equivalent to that based on the legislation of Japan; and
8. all the required conditions described in the Export Verification Program for beef, beef offal and its products for export from Finland to Japan were fulfilled.

IV Additional animal health requirements

Additional animal health requirements for meat products in which natural casings are used ⁽¹⁾:

In case the casings are derived from cattle, sheep or goats:

1. the natural casings used for the production of exported meat products to Japan were derived from animals born and raised in countries other than the countries listed on MAFF's website as countries having a temporary import suspension associated with the occurrence of BSE;
2. in case the natural casings originate in the EU, the casings are derived from animals which were free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the EU Member State. In case the natural casings are imported from outside the EU, the casings have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of EU Member State or confirmation of the health certificates issued by the government of the country of origin;
3. in case the natural casings are derived from animals originating from countries other than the countries listed on MAFF's website as free from rinderpest and FMD, the natural casings have after processing been salted and kept at a required temperature as specified in Animal Health Requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Finland, Annex 4; and
4. the natural casings are handled only in the establishments handling only casings from countries other than countries where BSE has occurred.

In case the casings are derived from pigs:

1. in case the natural casings originate from animals slaughtered in Finland, the animals were free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official veterinary inspectors of the competent authority of Finland. In case the natural casings originate in the EU, the casings are derived from animals which were free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the EU Member State. In case the natural casings are imported from outside the EU, the casings have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of EU Member State or confirmation of the health certificates issued by the government of the country of origin; and
2. in case the natural casings are derived from animals originating from countries other than the countries listed on MAFF's website as free from rinderpest, FMD, CSF and ASF, the natural casings have after processing been salted and kept at a required temperature as specified in Animal Health Requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Finland, Annex 4.

Done at (place)

Date

Signature of the official veterinarian ⁽²⁾

Name clarification and official position in capital letters

Official stamp ⁽²⁾

⁽¹⁾ Delete as appropriate

⁽²⁾ Signature and stamp must be in a different colour to that of the printed certificate

別表 現場検査の対象及び検査頻度

<表 1 >

対象	施設名	検査頻度	開梱数
牛肉及び臓器	区分 1	全件	表 2 による
	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 ~ 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) に基づきカートンが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、検疫所業務課を通じて当課へ報告すること。

2 措置

(1) 牛肉及び牛臓器

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。

(2) 食肉製品並びに牛肉、牛臓器及び食肉製品以外の牛由来原材料を含む食品

検査及び調査の結果、食肉製品にあつては、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。牛肉、牛臓器及び食肉製品以外の牛由来原材料を含む食品にあつては、SRMの混入と判定された場合、又は本通知に示す衛生証明書が添付されていない場合には、貨物保留の上、検疫所業務課を通じて当課まで連絡すること。