

薬生食監発0322第1号
令和5年3月22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)

「月齢制限の廃止に伴う輸入牛肉等の取扱いについて」の一部改正について

カナダ等から輸入される牛肉等については、「月齢制限の廃止に伴う輸入牛肉等の取扱いについて」（令和元年5月17日付け薬生食監発0517第1号（最終改正：令和5年2月6日付け薬生食監発0206第1号）。以下「通知」という。）に基づき取り扱っているところです。

今般、カナダ側の管理状況等を勘案し、下記のとおり、当該通知を一部改正することとしましたので、御了知の上、対応方よろしく願います。

記

改正内容

- 1 通知の別添1、別添2及び別添3の別表の1（4）及び2（2）の「検疫所業務管理室」を「検疫所業務課」に、2（2）の「米国に限る。」を「米国及びカナダに限る。」に、「米国農務省」を「米国農務省若しくはカナダ食品検査庁」に改める。
- 2 通知の別添2「カナダから輸入される牛肉等の取扱い」の「1 対日輸出プログラム」別紙1を別紙のとおり改める。
- 3 通知の別添2「カナダから輸入される牛肉等の取扱い」の「2 対象品目」「牛肉及び牛臓器（食肉製品等の加工品は含まない。）」を「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。）であってカナダ食品検査庁が発行する衛生証明書が添付されているもの」に改める。

Canadian Food Inspection Agency

2023-03-22

Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan

This program will be a part of the export requirements of beef and beef products for Japan as stipulated at the following link: [Japan - Export requirements for meat and poultry products](#).

1. INTRODUCTION

The purpose of this document is to describe the standards that beef slaughter and processing establishments must meet in producing beef and beef products¹ for export to Japan. The standards are designed to meet the following objectives:

- (1) to ensure removal of all tissues ineligible for export to Japan from cattle;
- (2) to prevent cross contamination of eligible beef products from ineligible tissues during slaughter and processing; and
- (3) to enable verification of compliance with Japan's import conditions relating to bovine spongiform encephalopathy (BSE), in addition to Canada's domestic requirements.

Relevant domestic requirements under the provisions of the [Safe Food for Canadians Regulations \(SFCR\)](#), [General food requirements and guidance](#), [Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals](#), [Health of Animals Regulations](#) and [Food and Drug Regulations](#) which form the foundation for protection of consumers of Canadian beef products from potential BSE risk are included in this document for the sake of completeness. These requirements are outlined in Section 4, below.

2. SCOPE

This document applies to slaughter and processing establishments producing beef products for export to Japan which have been approved by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and recognized by the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW). Establishments verified to be meeting the standards described in this document will be eligible to export beef products derived from animals of all ages when produced in a hygienic manner that ensures the removal of ineligible tissues.

3. REQUIREMENTS FOR LIVE CATTLE

¹Comprising fresh and/or frozen muscle cuts, trimmings, offal, ground beef, processed beef and other edible products derived from the carcass and products derived therefrom, but excluding ineligible tissues. Processed beef (Ready to Eat and Non-Ready to Eat) will include products such as pate, heated products, extract and other processed products.

Cattle shall be domesticated bovine animals (*Bos taurus* and *Bos indicus*) born and raised in Canada or legally imported into Canada from a country eligible to export beef and beef products to Japan.

Beef products for export to Japan can be derived from cattle of all ages. The list of tissues which are not eligible for export to Japan is described in subsection (2) of section 4, below. Age determination shall be conducted using the processes and methods described in [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#).

4. REQUIREMENTS APPLICABLE TO ALL BEEF ESTABLISHMENTS HOLDING LICENCE UNDER SFCR

All beef establishments holding licence under the *Safe Food for Canadian Regulations* in Canada must comply with the provisions of the [Safe Food for Canadians Regulations \(SFCR\)](#), [General food requirements and guidance](#), [Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals](#), [Health of Animals Regulations](#), [Food and Drug Regulations](#) and [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#), with respect to SRM, including:

- (1) Use of dedicated tools, identified by colour - coding or other visual system, for severing and for removal of the spinal cord of animals aged 30 months or older, to prevent transfer of spinal cord tissue fragments of animals aged 30 months or older to edible tissue.
- (2) Procedures for removal and disposal of SRM, as defined in [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#), to prevent cross contamination of eligible meat products.

Licence holders/operators are required to reassess their HACCP plans to ensure the control of hazard associated with SRM (i.e. BSE infectivity) and it must be addressed in licence holders/operators [Preventive Control Plan \(PCP\)](#) under the SFCR. When implementing PCP, licence holders/operators are required to clearly identify [Critical Control Points \(CCPs\) for animal aging](#) (either by dentition examination or birth date documentation) and SRM removal. The licence holders/operators are responsible for the development, implementation, and maintenance of control programs that address all components of this SRM removal guidance. These control programs are to be reviewed and approved by the Veterinarian-in-Charge (VIC) (or Inspector-in-Charge (IIC) as appropriate) and their implementation must demonstrate ongoing and effective control, including but not limited to, control over animal identification and aging, carcass identification and marking, SRM removal and carcass segregation. If these requirements are not fully met by the licence holders/operators, the VIC or IIC will review the situation and will take appropriate compliance action.

Each establishment must have a written sanitation program (for details refer to [Preventive Control Plan \(PCP\) for food businesses](#)), signed by the responsible plant official, that identifies the person(s) responsible for implementing the program, describes the daily procedures conducted before and during operations and the frequencies at which they are conducted to prevent contamination of edible products, and describes corrective procedures to be taken in response to occurrences of contamination. In particular, the program must address pre-operational requirements for the cleaning and sanitizing of food contact surfaces, equipment and tools, and provide for

verification of the effectiveness of these procedures before the start-up of operations. Daily records are required to document implementation and monitoring of the sanitation program, deviations noted and corrective and preventive actions taken.

The following tissues are not eligible for export to Japan:

- tonsils (including palatine and lingual tonsils) and distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle; and,
- the head (excluding tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle older than 30 months of age.

5. ESTABLISHMENTS PRODUCING BEEF PRODUCTS FOR EXPORT TO JAPAN

Establishments eligible to produce beef products for export to Japan must be approved by CFIA and notified to MHLW. The list of establishments approved to export beef products to Japan will be published on the CFIA website and a listing provided to MHLW annually.

In addition to requirements outline in Section 4, licence holders/operators of slaughter establishments and processing establishments are required to develop, implement and maintain written procedures to ensure the following as appropriate to the establishment:

- (1) that all ineligible tissues are removed in a hygienic manner to prevent cross contamination and commingling with meat products that may be exported to Japan;
- (2) that the beef products eligible for export to Japan can be distinguished from ineligible products; and,
- (3) that all ineligible tissues are excluded from the production of processed meat products that may be exported to Japan.

The written procedures should clearly outline the controls that will be implemented to ensure that applicable requirements are met and that eligible products can be readily distinguished from ineligible products at all times. The procedures must be acceptable to the VIC/IIC and must include monitoring, verification and record keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

The procedures must address the following:

- Determination of the age of cattle by a method acceptable to the CFIA.
- From the point where age is determined, distinguishing the beef products eligible for export to Japan from ineligible products.
- Application of a mark or device to clearly identify the carcass sides of animals 30 months of age or older.
- Hygienic removal of the following ineligible tissues;
 - tonsils (including palatine and lingual tonsils) and distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle; and,
 - the head (excluding tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle older than 30 months of age.

- Cutting/deboning of eligible carcasses and processing of eligible products in distinct lots, segregated temporally or by space from other carcasses, parts thereof and beef products.
- Marking or labelling of beef products in a manner that will distinguish eligible products from ineligible products.

6 CFIA VERIFICATION

CFIA inspection staff routinely verifies the accuracy and/or effectiveness of licence holder/operator implementation of the following requirements:

- Determination of age.
- Removal of ineligible tissues and related hygienic procedures.
- Distinguishing carcasses, offal and other parts, as applicable.
- Labelling or marking, as applicable.
- Sanitation program.

Where compliance with these conditions cannot be verified, certification of product for export to Japan will not be provided.

- The establishment's performance related to the export of beef products to Japan is regularly reviewed by the VIC/IIC of the establishment, in accordance with the procedures governing the [Standard Inspection Process \(SIP\)](#), as described in Operational procedure: Food preventive control inspection – Implementation verification and its associated annexes. The SIP provides an efficient and uniform approach to verify licensed establishments compliance with regulations and verification of compliance with export requirements. A quarterly review of CFIA verification responsibilities is conducted by a Regional Veterinary Officer and/or Regional Program Officer, and monthly verification of the establishment is conducted by the VIC, to meet requirements of Annex F of Japan section at [Japan - Export requirements for meat and poultry products](#).

Compliance and enforcement actions are taken by inspection staff when deviations are noted. Typical actions that are within the authority of inspection staff include:

- Placing product under detention pending rework (e.g., carcasses with remnants of spinal cord,).
- Requiring a licence holder/operator to develop and implement corrective and/or preventive measures with respect to deficiencies identified in a plan or program.
- Deeming product to be ineligible for export to Japan if age determination, removal of ineligible tissues, distinguishing and/or labelling requirements cannot be verified.
- Refusing to certify product for export if compliance with export requirements has not been achieved or cannot be verified.
- Ordering the suspension of operations in all or part of an establishment if a significant food safety risk is identified and cannot be immediately controlled.

Executive staff in CFIA Area Operations have authority to suspend Licence to Operate, as necessary.

7 EXPORT CERTIFICATE

CFIA shall be responsible for issuing the inspection certificate for the exported beef and beef products to Japan, stating the following items and related information in detail in English, after confirming the exported beef and beef products to Japan complies with the standards contained in this document;

- (i) Name, address and establishment number of the approved establishment (in case the relevant procedures such as slaughtering and processing were not done at the same approved facility, each of the facilities at which the exported beef to Japan has been slaughtered and processed) shall be described on this certificate.
- (ii) Date of slaughter and date of processing.
- (iii) The slaughtered cattle from which the exported beef and beef products to Japan was derived were subject to ante-mortem and post-mortem veterinary inspections by CFIA at the time of slaughter and were approved for human consumption.
- (iv) Date, authority name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signor.
- (v) Identification number of the seal applied to the container (if applicable).
- (vi) All the required conditions described in the “Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan” were fulfilled.

8 AUDIT AND IMPORT INSPECTION BY THE MHLW

Officials designated by the MHLW may verify compliance with these standards by auditing Canada’s meat inspection system including a representative sample of the approved facilities.

If a non-compliance with these standards is found CFIA shall take appropriate action, which could include controlling non-compliant products, implementing corrective actions and/or preventive measures.

9 EFFECTIVE DATE

These requirements for beef products to be exported to Japan from Canada will go into effect on March 22, 2023.

日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工処理に係る基準

このプログラムは、「日本向け食肉及び鶏肉の輸出要件」で規定される日本向けの牛肉及び牛肉製品の輸出条件の一部となるものである。

1. 序論

本文書の目的は、牛のと畜場及び加工処理施設が日本向けに輸出される牛肉製品¹を製造する際に満たさなければならない基準を記述することである。この基準は以下の目的を満たすように設計されている。

- (1) 牛から、日本向けの輸出に不適格な全ての組織の除去を確実にすること
- (2) と殺及び加工処理の間、適格な牛肉製品の不適格な組織からの交差汚染を防ぐこと
及び
- (3) カナダの国内条件に加えて、牛海綿状脳症（BSE）に関連する日本の輸入条件に適合していることの証明を可能とすること

BSE の潜在的リスクからのカナダ産牛肉製品の消費者を保護するための基礎をなす、「カナダ国民のための食品安全規則（Safe Food for Canadian Regulations（SFCR）」、「一般的な食品の要件とガイダンス（General food requirements and guidance）」、「特定食品の要件とガイダンス - 食肉製品と食用動物（Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals）」、「動物の健康規則（Health of Animals Regulations）並びに「食品及び医薬品規則（Food and Drug Regulations）」の条項にある関連する国内条件が、本文書を補完する目的で含められる。これらの条件は、以下のセクション4で概説される。

2. 範囲

本文書は、カナダ食品検査庁（CFIA）により認可され、厚生労働省（MHLW）に認められた日本向けに輸出される牛肉製品を製造すると畜場及び加工処理施設に適用される。本文書で記載される基準に適合していると証明された施設は、不適格な組織の除去を確保する衛生的な方法で製造された全月齢の牛肉製品を輸出することができる。

¹ 生鮮／冷凍のカット肉、切り落とし、内臓、挽肉、牛肉加工品及び枝肉由来のその他可食製品並びにそれらに由来する製品からなるが、不適格な組織は除外される。牛肉加工品（RTE食品及び非RTE食品）には、パテ、加熱処理製品、エキス、その他の加工品が含まれる。

3. 生体牛の条件

牛は、家畜化された牛科の動物 (*Bos Taurus* and *Bos indicus*) であり、カナダで出生、飼養された又は日本への牛肉及び牛肉製品の輸出が可能な国から合法的にカナダに輸入されたものとする。

日本向け牛肉製品は、全月齢の牛から得られたものである。日本向けに輸出できない組織はセクション4(2)で示している。牛の月齢確認は「特定危険部位に関するガイダンス (Guidance on specified risk material (SRM))」に記載されている過程及び方法を用いて実施されるものとする。

4. SFCRに基づくライセンスを所有する全ての牛肉施設に適用される条件

カナダ国内のSFCRに基づくライセンスを所有する全ての牛肉施設は、SRMに関し、SFCR、「一般的な食品の要件とガイダンス」、「特定食品の要件とガイダンス - 食肉製品と食用動物」、「動物の健康規則」、「食品及び医薬品規則」並びに「特定危険部位に関するガイダンス」の条項に適合しなければならない。これには以下の事項が含まれる。

- (1) 食用に供される組織に30 か月齢以上の個体の脊髄の断片が付着することを防止するため、30 か月齢以上の個体の脊髄の切除及び除去について、着色あるいはその他の視覚的なシステムにより特定された専用の道具を用いること
- (2) SRM の除去及び廃棄の手順は、「特定危険部位に関するガイダンス」で規定されているとおり、適合する食肉製品の交差汚染を防止すること

ライセンス所有者／管理者は、SRM に関連する危害（例：BSE の感染性）に関する自らのHACCP プランを再評価することが求められ、SFCRに基づくライセンス所有者／管理者の予防管理計画（PCP）において記述しなければならない。PCPの実行にあたっては、動物の月齢確認（歯列検査又は出生年月日の文書）とSRM除去のため、重要管理点（CCP）が明確に特定される。ライセンス所有者／管理者はこのSRM除去方針の全ての構成要素を取り扱う管理プログラムの作成、実施及び維持に対して責任がある。これらの管理プログラムは担当獣医官（VIC）（又は必要に応じて担当検査官（IIC））によって精査及び認可されることになっており、それらの実施については継続的、かつ効果的な管理（動物の識別及び月齢確認、枝肉の識別及び標識、SRMの除去並びに枝肉の分別管理等が含まれるがこれらに限定されない。）を実証しなければならない。もし、これらの条件がライセンス所有者／管理者によって完全に満たせない場合、VIC 又はIIC はその状況を精査し、適切な遵守措置を取る。

各々の施設は、衛生プログラムの実施責任者を特定し、作業前及び作業中に行う日々の手順、及び適格製品の汚染を防止するためにその手順が行われる頻度を記載し、汚染が発生した際に講じられる改善措置を規定した、施設の責任者により署名された衛生プログラムを書面で整備しなければならない（衛生プログラムの詳細は食品事業者の予防管理計画（PCP）を参照）。特に、当該プログラムは、食品が接触する表面、器具及び道具の洗浄及び消毒の作業前の条件を取り扱い、作業開始前にこれらの手順の効果を検証する規定を設けなければならない。日々の記録は、この衛生プログラムの実施及びモニタリング、記録された逸脱並びに

講じられた改善及び防止措置を文書化するために必要とされる。

以下の組織は日本向けに輸出できない。

- 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃および舌扁桃を含む）と回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートル）
- 30 か月齢超の牛由来の頭部（舌、ほほ肉を除く）、脊髄、脊柱（尾椎、頸椎・胸椎・腰椎棘突起及び横突起、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）

5. 日本向けに輸出される牛肉製品を製造する施設

日本向けに輸出される牛肉製品の製造が可能な施設はCFIA によって認可され、MHLWに通知されなければならない。日本向けに牛肉製品を輸出することを認可された施設リストはCFIA のウェブサイト公表され、リストはMHLW に毎年提供される。

セクション 4 で概説された条件に加え、と畜場及び加工処理施設のライセンス所有者／管理者は、施設として必要に応じて以下の事項を確実にするために書面で手順を作成、実施及び維持することを求められる。

- (1) 全ての不適格な組織が、交差汚染及び、日本向けに輸出される食肉製品への混入を防止するために衛生的な方法で除去されること
- (2) 全ての日本向け輸出適格な牛肉製品は、不適格製品と区別されること
- (3) 全ての不適格な組織は日本向けに輸出される可能性のある加工処理された食肉製品の製造から排除されること

文書化された手順は、適用される条件を満たしていること、及び常に適格な製品が不適格な製品から容易に区別できることを確保するために実施される管理を明確に概説すべきである。この手順は、VIC/IIC が受け入れ可能であり、モニタリング、検証及び記録保持に関する活動、逸脱時の手順を含み、監査可能でかつ効果的でなければならない。

この手順は、以下の事項に対処しなければならない。

- ・ CFIA が許容する方法による牛の月齢の決定
- ・ 月齢が決定される時点以降における、日本向け製品とそれ以外の製品の区別
- ・ 30 か月齢以上の個体の半丸枝肉を明確に識別するための印又は道具の適用
- ・ 以下の不適格な組織の衛生的な除去
 - 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃を含む）と回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートル）
 - 30 か月齢超の牛由来の頭部（舌、ほほ肉を除く）、脊髄、脊柱（尾椎、頸椎・胸椎・腰椎棘突起及び横突起、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）
- ・ 適格な枝肉の分割／脱骨及び適格な製品の製造は、その他の枝肉、それら由来の部位及び牛肉製品と時間的又は場所的に隔離することにより異なるロットとして区別して行う
- ・ 適格な製品を不適格な製品と区別する方法として、牛肉製品に標識又は表示をする

6. CFIA の検証

CFIA の検査官はライセンス所有者／管理者が以下の条件を正確かつ効果的に実施していることを定期的に検証する。

- ・ 月齢の決定
- ・ 不適格な組織の除去及び関連する衛生手順
- ・ 必要に応じて枝肉、内臓及びその他の部位の区別
- ・ 必要に応じて表示あるいは標識
- ・ 衛生プログラム

これらの条件に対する遵守が証明できない場合には、日本向け輸出のための製品の証明は交付されない。

- ・ 施設のパフォーマンスは、標準検査システム（SIP）（作業手順：食品予防管理検査－実施状況の検証及びその関連付属文書 に記載）の手順に従い、施設のVIC／IIC によって定期的に精査される。SIPはライセンス所有施設の規制の遵守を検証すること及び輸出条件への適合の検証に対し効率的かつ統一的なアプローチを提供する。「日本向け食肉及び鶏肉の輸出要件」の付属文書Fの要件を満たしているか、四半期ごとのCFIA の検証責任に関する精査は地域獣医官あるいは地域プログラム官により、毎月の検証はVICによって実施される。

逸脱が確認された場合、検査官により遵守あるいは強制措置が実施される。検査官の権限の中には、以下の典型的な行為が含まれる。

- ・ 再作業が行われるまで保留製品の留め置き（脊髄が残存した枝肉等）
- ・ 計画又はプログラムにおいて確認された不備に関連した改善／防止措置の策定及び実施をライセンス所有者／管理者に対して要求
- ・ 月齢証明、不適合な組織の除去、区別／表示の条件が証明できない場合、製品を日本向けの輸出に不適合とみなす
- ・ 輸出条件の遵守が達成されていない又は証明できない場合における輸出向け製品の証明の拒否
- ・ 重大な食品安全上のリスクが確認され、直ちに管理することができない場合、施設の全て又は一部の部門の稼働停止の指示

CFIA の地域事務所の幹部職員は、必要に応じ、営業ライセンスの停止権限を持つ。

7. 輸出証明書

CFIA は日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品が本文書に含まれる基準を満たしていることを確認した後、英語で以下の項目及び詳細な関連情報を記載した、日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の検査証明書を発行する責務を有する。

- (i) 認可施設の名称、所在地及び施設番号（と畜及び加工処理のような関係した手順が同じ認可施設で行われない場合は、日本向けに輸出される牛肉がと畜及び加工処理された各々の施設）が本証明に記載される
- (ii) と畜、加工処理年月日
- (iii) 日本に輸出される牛肉及び牛肉製品はと畜時にCFIA によると畜前後検査

- を受け、食用として認められた牛由来であること
- (iv) 検査証明書の発行年月日、発行機関名及び発行場所並びに署名者の氏名及び官職
 - (v) コンテナに用いられるシール識別番号（該当する場合）
 - (vi) 「日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工処理に係る基準」に記載された全ての要求事項を満たしていること

8. MHLWによる査察及び輸入時検査

MHLW に指名された職員は、認可施設の代表的なサンプルを含むカナダの食肉検査システムを査察することにより、これらの基準への遵守を検証することができる。

これらの基準への不適合が確認された場合、CFIA は不適合製品の管理、改善及び防止措置の実施を含む適切な行動をとるものとする。

9. 発効日

カナダから日本向けに輸出される牛肉製品のこれらの条件は2023年3月22日から発効する。

(参考)

薬生食監発0517第1号

令和元年5月17日

(最終改正：令和5年3月22日付け薬生食監発0322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)

月齢制限の廃止に伴う輸入牛肉等の取扱いについて

本年1月の食品安全委員会における「米国、カナダ及びアイルランド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、米国、カナダ及びアイルランド政府との輸入条件変更のための協議の結果、対日輸出プログラムが改正されたことから、これらの国から輸入される牛肉等の取扱いについては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。

記

1 輸入牛肉等の取扱い

各国から輸入される牛肉等は次により取り扱う。

(1) 米国

別添1「米国から輸入される牛肉等の取扱い」

(2) カナダ

別添2「カナダから輸入される牛肉等の取扱い」

(3) アイルランド

別添3「アイルランドから輸入される牛肉等の取扱い」

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：平成31年1月9日薬生食監発0109第2号））の改正。

(1) 本文中の「平成15年12月26日付け食安監発第1226001号」を「以下の通知」に改める。

(2) 「注」取扱いを別途定めた通知一覧（令和元年5月17日現在）から、「平成25年2月1日付け食安監発0201第3号」、「平成25年2月1日付け食安監発0201第4号」、及び「平成25年12月2日付け食安監発1202第1号」を削除し、「平成31年1月9日付け薬生食監発0109第2号」の次に「令和元年5月17

日付け薬生食監発 0517 第 1 号」を加える。

3 牛由来ゼラチン及び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。

4 通知の廃止

次の通知を廃止する。

- ・「米国及びカナダから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 22 年 6 月 28 日付け食安輸発 0628 第 1 号、最終改正：平成 25 年 2 月 1 日食安監発 0201 第 3 号）
- ・「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 25 年 2 月 1 日付け食安監発 0201 第 3 号、最終改正：平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号）
- ・「カナダから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 25 年 2 月 1 日付け食安監発 0201 第 4 号、最終改正：平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号）
- ・「アイルランドから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 25 年 12 月 2 日付け食安監発 1202 第 1 号、最終改正：平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号）

米国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

米国農務省から認定された対日輸出認定施設において、本日以降、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。）であって米国農務省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、米国において、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、米国農務省農業販売促進局：Agricultural Marketing Service（AMS）ホームページ内の下記 URL に掲載される。

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/OfficialListingofEligibleSuppliersforJapan.pdf>

3 衛生証明書

本日以降、米国農務省が発行する法第 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 1 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（fulfilled all of the requirements of the USDA EV QAD 1030J Program for beef exported to Japan.）等について確認すること。

なお、従前の対日輸出プログラムに基づき、本年 5 月 17 日以前にとさつされ、その後、解体、分割又は細切され、旧様式の衛生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。

米国以外の BSE 発生国又は地域のうち、食品健康影響評価の結果に基づき安全性が確保されると認められ、かつ、輸入条件を定めた国又は地域においてと畜検査が行われた牛の肉若しくは臓器については、と畜検査を行った国又は地域の政府機関が対日輸出条件に基づき認定した対日輸出認定施設で処理された肉若しくは臓器であること等必要な要件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。

Requirements for Beef and Beef Products for Human Consumption to be Exported
to Japan from the United States of America
May 16, 2019

Requirements for beef and beef products to be exported to Japan from the United States of America (United States) are as follows:

1. General Requirements

- a) Beef and beef products mean all edible parts of cattle and products derived from such parts of cattle¹ and are produced in a manner that ensures the hygienic removal of the specified risk materials (SRMs). With respect to heads, only tongues, cheek meat, and skins of heads derived from cattle 30 months of age and older are eligible for export to Japan; all other parts of the head from cattle 30 months of age and older must be excluded from exports to Japan.
- b) Specified risk materials (SRMs) mean: tonsils and distal ileum from cattle of all ages; and brain, eyes, spinal cord, skull [including head meat, but excluding cheek meat], dorsal root ganglia, and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and wings of the sacrum) from cattle 30 months of age and older at the time of slaughter.
- c) To be eligible to export beef and beef products to Japan, a U.S. meat establishment must implement a U.S. Department of Agriculture (USDA) Export Verification (EV) Program: Specified Product Requirements for Bovine – Japan (QAD 1030J Procedure) (hereinafter “QAD 1030J Procedure”) that is approved by USDA’s Agricultural Marketing Service (AMS). Only upon completion of a successful audit by AMS of a meat establishment to ensure compliance with the QAD 1030J Procedure requirements will that U.S. meat establishment be approved as eligible to export beef and beef products to Japan. USDA’s Food Safety and Inspection Service (FSIS) will certify beef and beef products produced under the QAD 1030J Procedure for export to Japan, as described in Section 4 of this document.
- d) Beef and beef products from the United States (the fifty states, the District of Columbia and Guam) for export to Japan must be products which Japan and the United States recognize as eligible to export to Japan.
- e) Cattle must be domesticated bovine animals (*Bos taurus* and *Bos indicus*) born and raised in the United States or legally imported into the United States from a country deemed eligible by Japan to export beef or beef products to Japan.
- f) The United States meets or exceeds World Organization for Animal Health (OIE) guidelines to be considered negligible risk for bovine spongiform encephalopathy (BSE).
- g) The United States, consistent with its World Trade Organization (WTO) obligations, provides notice to all trading partners, including Japan, regarding the repeal or modification of any BSE-related measure.
- h) In the event of (an) additional case(s) of BSE, the current requirements set out in this document will not be modified.

¹ As defined in the U.S. Federal Meat Inspection Act (21 U.S.C. Sec. 601 et seq. (2012)).

2. Requirements for U.S. Meat Establishments

- a) Any U.S. meat establishment, including slaughterhouses, meat cutting facilities, meat processing facilities, and storage facilities that operate under USDA inspection, may be certified as eligible to export to Japan. The meat establishment will be certified as eligible to export beef and beef products to Japan upon the U.S. government notification to the Japanese government of the meat establishment's name, address, and establishment number as listed in the FSIS Meat and Poultry Inspection (MPI) Directory.² FSIS will provide the Government of Japan on an annual basis a list of U.S. meat establishments eligible to Japan.
- b) U.S. meat establishments that have an approved AMS QAD 1030J Procedure, which meets the specified product requirements for Japan, will be listed on the Official Listing of Eligible Establishments for Japan. The QAD 1030J Procedure ensures that the requirements are supported by a documented quality management system.
- c) The Japanese government may conduct on-site audits of the U.S. inspection system through representative samples of meat establishments that export beef or beef product to Japan to ensure they comply with the relevant requirements detailed in this document and U.S. regulations. In the event a non-compliance with the requirements detailed in this document is found as a result of the on-site audit, the Japanese government will inform the U.S. government on-site of the finding.
- d) FSIS also must verify through ordinary monitoring that establishments are in compliance with U.S. food safety regulations, and through export verification tasks, that product exported to Japan meets relevant required conditions of section 3 of this document. AMS must confirm, through periodic audit, that establishments meet the required conditions of section 3 of this document that are addressed by the establishment's QAD 1030J Procedure.
- e) If non-compliance is found as a result of an on-site audit by the Japanese government, ordinary monitoring by FSIS, or periodic audit by AMS, FSIS would issue a Non-compliance Record (NR) for findings related to U.S. regulations and/or AMS would cite the non-conformance for findings related to the QAD Procedure 1030J Procedure for Japan. Non-compliant and/or non-conformance product would be controlled immediately. If the process that resulted in the non-compliant and/or non-conformance product is ongoing, USDA would immediately stop the process until it determines the appropriate corrective and preventative measures have been taken. Only when USDA determines that corrective actions are adequate will it permit production to resume.
- f) USDA may revoke the designation of the non-compliant and/or non-conformant facility and must inform the Japanese government of the name, address, and establishment number of that facility. After verifying that acceptable corrective actions have been taken, USDA may re-designate the revoked facility as eligible to export to Japan. USDA will verify that the

² At such time that facilities subject to U.S. State Meat and Poultry Inspection Programs operating under the federal cooperative agreement program seek to export beef and beef products to Japan, FSIS and the Ministry of Health, Labor, and Welfare (MHLW) will hold consultations to facilitate the participation of such facilities in exports of beef and beef products to Japan under these requirements.

revoked designated facility has determined and implemented appropriate corrective and preventative measures to address the non-compliances and non-conformances. USDA will inform MHLW of the corrective and preventative measures the designated facility has taken and of the date the suspension is lifted.

3. Requirements for Beef and Beef Products

- a) The exported beef and beef products to Japan derived from cattle must be derived from either:
 - a. Cattle that were born and raised only in the United States, or from animals legally imported into the United States 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 FSIS's Export Library website;
 - ii. The eligible BSE-affected countries as identified by Japan. A link to the current list of these eligible countries will be available on FSIS's Export Library website;

Or

- b. Beef and beef products legally imported into the United States from a designated facility in a country recognized by Japan as eligible to export bovine beef and beef products to Japan and shipped directly to the U.S. 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 FSIS's website, the imported beef and beef products must be transported in an officially sealed container. Once inspected and passed by FSIS, the shipment of imported beef and beef products must transfer directly to the designated facility in the United States.
- b) The beef or beef products were derived from cattle that passed ante- and post-mortem inspections consistent with FSIS regulations.
- c) For the purpose of SRM removal, the age of cattle at the time of slaughter was determined by the establishment and was verified through either (1) documentation which identified the age, or (2) dentition.
- d) The beef or beef products were produced and handled in a manner to prevent contamination from SRMs in accordance with FSIS regulations.
- e) Beef and beef products that are eligible for export to Japan as listed on the FSIS website must be processed using the procedures as incorporated into the facility's hazard analysis critical control points (HACCP), sanitation standard operating procedures (SSOP), or prerequisite program and must be produced in a manner that ensures the hygienic removal of the SRM.
- f) Sanitary packaging material was used to package the beef or beef products.

4. Export Certificate

- a) Beef and beef products qualify for import quarantine inspection if accompanied by the Export Certificate of Wholesomeness and the Certificate for Export of Beef and Beef Products to Japan issued by authorized personnel under the U.S. Federal Meat Inspection Act, which include the following information, in English, to be submitted to the quarantine authority of the Japanese government, as required by the Food Safety Act of Japan:
 - 1) Name, address, and establishment number of each meat establishment where a relevant procedure, such as slaughtering or processing, occurred.
 - 2) Slaughtering and/or processing period (dd/mm/yy-dd/mm/yy).
 - 3) Date, authorities' name, and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signer.
 - 4) Required condition of item 4(b) below.
- b) Eligible products produced by eligible U.S. meat establishments and identified as meeting the requirements of the QAD 1030J Procedure must receive a FSIS export certificate with a statement indicating that the eligible products fulfilled all of the requirements of the QAD 1030J Procedure.

5. Other Issues

- a) The beef and beef products must be subject to the standard, random quarantine import inspection process, including rates of inspection, that is applied to all countries eligible to export beef and beef products to Japan.
- b) The Government of Japan and the Government of the United States will cooperate to resolve as expeditiously as possible cases of import suspensions by the Government of Japan, with introduction of a customary turnaround time, which has been determined by both governments as aiming for the resolution of such cases within one month and, in any event, as early as practicable.
- c) The Government of Japan will promptly notify the Government of the United States of any changes to its quarantine inspection process and rates and the reason for such changes.
- d) The Government of Japan and the Government of the United States will hold consultations at least annually, unless otherwise decided, to review in a comprehensive manner the interpretation and implementation of the requirements as detailed in this document as well as any measures related to trade in beef and beef products. In addition, both governments will hold *ad hoc* consultations at any given time at the request of either government. Such *ad hoc* consultations will be held, to the extent practicable for both sides, within seven (7) calendar days from the date of the request, or at the earliest possible date that is mutually acceptable, on any of the matters mentioned above in this paragraph.

6. Commencement Date

The application of these requirements for beef and beef products to be exported to Japan from the United States will commence on 17 May 2019.

米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の条件

2019 年 5 月 16 日

米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の条件は以下のとおりとする

1. 一般条件

- a) 牛肉及び牛肉製品とは、牛に由来する全ての可食部及びそれらの部位に由来する製品¹であり、特定危険部位（SRM）の衛生的な除去が確保される方法で製造されたものである。30 ヶ月齢以上の牛に由来する頭部においては、舌、頬肉、頭部の皮膚のみが日本向けの輸出が可能であり、頭部の他の全ての部位は日本向け輸出品から除去されなければならない。
- b) 特定危険部位(SRM)とは、全ての月齢の牛に由来する扁桃及び回腸遠位部、並びにと畜時に 30 ヶ月齢以上である牛に由来する脳、眼球、脊髄、頭蓋（頬肉以外の頭部の肉を含む。）、背根神経節及び脊柱（尾椎、胸腰椎横突起、仙骨翼を除く。）である。
- c) 日本向けに牛肉及び牛肉製品を輸出するためには、米国食肉施設は米国農務省（USDA）の農業販売促進サービス（AMS）による認可を受けた USDA 輸出証明プログラム：日本向け牛特定生産要件（QAD 1030J 手順書）（以下「QAD 1030J 手順書」という。）を実施しなければならない。AMS による食肉施設の現地監査で QAD 1030J 手順書の要件の遵守が確認された後でのみ、米国の食肉施設は日本向けに牛肉及び牛肉製品を輸出できる施設として認可される。USDA の食品安全検査局（FSIS）は、牛肉及び牛肉製品が日本向け輸出として QAD 1030J 手順書に基づいて製造されたことを本文書のセクション 4 で記載のとおり証明する。
- d) 米国（50 州、コロンビア特別区及びグアム地区）から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品は、日本及び米国が日本へ輸出可能と認めたものとする。
- e) 牛は、家畜化された牛科の動物（*Bos taurus* 又は *Bos indicus*）であり、米国で生まれ飼養されたもの、若しくは日本への牛肉及び牛肉製品の輸出が認められている国から合法的に米国へ輸入されたものでなければならない。
- f) 米国は、BSE について無視できるリスクの国とみなされる国際獣疫事務局（OIE）ガイドラインに適合する又はそれを上回ること。
- g) 米国政府は、世界貿易機関（WTO）の義務に従い、あらゆる BSE 関連措置の廃止又は修正に関し、日本を含む全ての貿易相手国に対し、WTO 通報を行うこと。
- h) 新たな BSE の事例が確認された場合においても、本文書に規定される現行の条件は変更されないこと。

¹米国連邦食肉検査法（21USC Sec 601）に記載されているとおり。

2. 米国食肉施設の条件

- a) USDA 検査体制下にあるいかなる米国食肉施設（と畜場、食肉細切施設、食肉加工施設、保存施設を含む。）も日本に輸出可能な施設として認可されうる。食肉施設は、米国政府が日本政府に FSIS の食肉及び食鳥検査（MPI）リストに記載されている食肉施設の名称、所在地、及び施設番号²を通報することにより、日本向けに牛肉及び牛肉製品が輸出可能な施設として認可される。FSIS は日本政府に対し、日本向けに輸出可能な米国食肉施設リストを年 1 回提供する。
- b) AMS から QAD 1030J 手順書の認可を受け、日本向けの特定製品条件を満たす米国食肉施設は、対日適合施設として公式リストに記載される。QAD 1030J 手順書は、条件が文書化された品質管理システムによって裏付けられていることを確保する。
- c) 日本政府は、食肉施設が本文書に規定される関連条件及び米国の規制を遵守していることを確認するため、日本向けに牛肉又は牛肉製品を輸出する食肉施設の代表サンプルを通して、米国の検査システムについての現地査察を実施することができる。現地査察の結果、本文書に規定される条件への不適合が確認された場合、日本政府は現場で米国政府に通報する。
- d) FSIS はまた、食肉施設が米国食品安全規制に遵守していることを、通常の監視体制を通じて監視し、日本に輸出された製品が本文書セクション 3 に記載される該当要件を満たしていることを、輸出証明要件を通して検証しなければならない。AMS は、食肉処理施設の QAD 1030J 手順書にて扱われる本文書セクション 3 にある要求条件を、食肉施設が満たしていることを、定期的な監査を通じて、確認しなければならない。
- e) 日本政府による現地査察、FSIS による通常の監視、AMS による定期的な査察の結果、不適合が発覚した場合は、FSIS は米国規則に関連した不適合に対する不適合記録（NR）を発行し、また AMS は QAD 1030J 手順書に関連した不適合が発覚したことを日本に通報する。不適合製品はただちに管理下におかれる。製品の不適合につながる処理が継続している場合は、適切な改善及び防止措置が取られたと判断するまで、USDA は直ちに処理を停止させる。USDA が改善措置を適切であると判断した場合のみ、生産の再開が許可される。
- f) USDA は、不適合を生じた施設に指定取り消しを指示することができ、その際は日本政府に当該食肉施設の名称、所在地、及び施設番号を通報しなければならない。USDA は、適切な改善措置が取られたと判断した後に、指定取り消しを受けた施設を対日輸出に適合しているとして

²連邦共同提携プログラムの下で操業している、州の食肉及び食鳥検査プログラムの対象となる施設が、日本へ牛肉及び牛肉製品を輸出しようとする場合、本条件に基づく日本への牛肉及び牛肉製品の輸出について、これらの施設の参画を促進するために FSIS 及び厚生労働省（MHLW）は協議することとする。

再指定できる。USDA は、指定が取り消された施設が不適合に対して適切な改善及び防止措置を決定し実行したことを確認する。USDA は、再指定された施設がとった改善及び防止措置および取り消しを解除された日を厚生労働省に通報する。

3. 牛肉及び牛肉製品の条件

- a) 日本向けに輸出される牛肉又は牛肉製品は、以下のいずれかから由来するものでなくてはならない。
 - a. 米国内でのみ生育した牛、又は以下に示す日本の動物衛生機関によって承認された国から米国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 FSIS ウェブサイトにて入手できる。
 - 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 FSIS ウェブサイトにて入手できる。
 - b. 日本に牛肉及び牛肉製品を輸出可能な国の承認施設から米国に合法的に輸入され、米国の港又は空港に直接搬入された牛肉又は牛肉製品。FSIS のウェブサイトにて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又は牛肉製品があった場合、そのような牛肉又は牛肉製品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。FSIS により検査を受け合格だった場合は、輸入された牛肉及び牛肉製品は米国の認定施設に直接搬送されなければならない。
- b) FSIS 規則に合致すると畜前後検査に合格した牛に由来すること。
- c) SRM 除去のため、と畜時の牛の月齢は、食肉施設により判定され、(1)月齢を特定する文書又は(2)歯列判別、によって確認されること。
- d) 牛肉又は牛肉製品は、FSIS 規則に従い SRM による汚染を防止する方法で生産及び取り扱われること。
- e) FSIS のウェブサイトに掲載されている日本に輸出可能な牛肉及び牛肉製品は、施設の危害要因分析重要管理点 (HACCP)、衛生標準作業手順書 (SSOP) 又は前提条件プログラムに規定されている手順で処理されなければならない、SRM の衛生的な除去を確保する方法で製造されなければならない。
- f) 衛生的な包装資材が牛肉又は牛肉製品の包装に使用されること。

4. 輸出証明書

- a) 牛肉及び牛肉製品は、日本の食品衛生法の要求に従い日本政府の検疫機関に提出するために、米国連邦食肉検査法に基づき権限を与えられた職員が発行する、下記情報が英語で含まれる健全性についての輸出証明書並びに日本向け牛肉及び牛肉製品の輸出証明書が添付されていれば、輸入検疫を受けることができる。
- 1) 関連する工程（と殺や処理）が行われた食肉施設ごとに、食肉施設の名称、所在地及び施設番号
 - 2) と畜及び/又は処理年月日（日/月/年－日/月/年）
 - 3) 検査証明書の発行年月日、発行機関名、発行場所並びに署名者の氏名及び職名
 - 4) 下記 4(b)にある必要条件
- b) 適格な米国食肉施設によって生産され、QAD 1030J 手順書の条件に適合すると認められた適格製品については、適格製品は QAD 1030J 手順書の全ての条件に適合している旨を記載した FSIS の輸出証明書を受けなければならない。

5. その他

- a) 牛肉及び牛肉製品は、日本向け牛肉及び牛肉製品を輸出する全ての国に適用される、検査頻度も含む、標準的な無作為輸入検疫検査の対象となる。
- b) 日本政府及び米国政府は、日本政府による輸入停止措置を 1 か月以内、場合によっては現実的に可能な限り早く解決できるよう両国政府間で定める慣例的な応答期間を導入し、できるだけ迅速に解決するために協力する。
- c) 日本政府は、検疫検査手続きや検査頻度の変更及びそれら理由について、米国政府に直ちに伝達する。
- d) 日本政府及び米国政府は、別段の定めを行わなかった場合は少なくとも年に 1 回は、本文書に記載された条件の解釈及び実施並びに牛肉及び牛肉製品の貿易に関する措置について、包括的に検討するための協議を実施する。また、両国政府は、どちらかの政府が要望した場合はいつでも臨時協議を行う。そのような臨時協議は、両者が可能な限り、要望があった日から 7 日以内、もしくは双方で受け入れられる最も早い日に開催され、本段落前段で記載された事項について議論する。

6. 開始日

米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品のこれら条件の適用は 2019 年 5 月 17 日からとする。

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to, a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0583-0153. The time required to complete this information collection is estimated to average 25 minutes per response, including the time for reviewing instruction, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE		Meat and Poultry Export Certificate of Wholesomeness					
1. COUNTRY OF DESTINATION		2. ISO CODE		5. CERTIFICATE NUMBER MPN-		6. CERTIFICATE TYPE ☐ ORIGINAL ☐ REPLACEMENT	
3. CONSIGNOR/EXPORTER (Applicant's name and address)				PRODUCT EXPORTED FROM: 7. EXPORT EST. NO. (Name and address)			
4. CONSIGNEE/IMPORTER (Name and address)				8. TOTAL NET WEIGHT		9. TOTAL NO. OF PACKAGES	
10. DESCRIPTION OF PRODUCT (Name of product)	11. NET WEIGHT OF LOT ¹	12. SPECIES	13. NUMBER OF PACKAGES IN LOT ¹	14. TYPE OF PACKAGES IN LOT ¹	15. SHIPPING/ IDENTIFICATION MARKS ¹	16. EST. NO. ON PRODUCT	
¹ As stated by applicant or contractor							
17. REMARKS							
☐ 18. I CERTIFY that the meat, meat food product or meat byproduct specified hereon is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.							
☐ 19. I CERTIFY that the poultry, poultry products or poultry food products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and fit for human consumption.							
NOT VALID UNLESS SIGNED BY A CERTIFYING OFFICIAL OF MEAT AND POULTRY INSPECTION PROGRAM							
By order of the Secretary of Agriculture 		20. CERTIFYING OFFICIAL'S NAME AND TITLE			21. DATE SIGNED (MM/DD/YYYY)		
This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.							

CORRESPONDING
EXPORT CERTIFICATE

NO. _____
(FSIS Form 9060-5)

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
FIELD OPERATIONS
CERTIFICATE FOR EXPORT TO JAPAN

IDENTIFICATION OF PRODUCT

1. SPECIES	2. DESCRIPTION OF ITEM
3. NUMBER OF PACKAGES OR PIECES	4. NET WEIGHT

ORIGIN OF PRODUCT

5. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER OF SLAUGHTER PLANT	6. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER (For plants preparing cuts or packaging byproducts)
7. DATE (Month & Year) OF MANUFACTURE (Or packing date)	8. NAME & ADDRESS OF MANUFACTURING PLANT (Processed products only)

INSPECTION

9. DATE (Month & Year) OF SLAUGHTER AND INSPECTION	10. NAME OF AGENCY OR NAME & TITLE OF OFFICIAL CONDUCTING SLAUGHTER INSPECTION (Veterinarian) (If product fresh frozen)
11. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNOR	12. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE

The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of the United States. The laws and regulations of the United States have been deemed to be equivalent to the inspection laws of Japan.

13. SIGNATURE OF OFFICIAL	14. TITLE OF OFFICIAL	15. DATE
---------------------------	-----------------------	----------



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

Letterhead Certificate for Beef and Beef Products to Japan

Date Issued: _____ Certificate Number: _____

1. The beef and beef products exported to Japan were derived from:
 - a. animals that were born and raised only in the USA; or
 - b. animals legally imported from a country recognized by the Japanese animal health authorities as eligible in accordance with the requirements of the USDA Export Verification (EV) QAD 1030J Program for beef exported to Japan; or
 - c. beef and beef products that were legally imported from a country recognized by the Japanese animal health authorities as eligible in accordance with the requirements of the USDA EV QAD 1030J Program for beef exported to Japan.
2. Slaughtered cattle that are known to be suspect or confirmed BSE cases or their birth cohorts may not be utilized in the United States for the production of materials for human or animal consumption.
3. The beef or beef products exported to Japan were produced by eligible meat establishments and fulfilled all of the requirements of the USDA EV QAD 1030J Program for beef exported to Japan.
4. The beef and beef products will be produced and handled in a manner to prevent contamination with any causative agents of animal infectious diseases.

Signature of FSIS Inspection Official: _____

Printed Name: _____

Title/Professional Degree: _____

Place of Issue (City, State): _____

カナダ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

カナダ食品検査庁から認定された対日輸出認定施設において、本日以降、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。）であってカナダ食品検査庁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、カナダにおいて、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、カナダ食品検査庁のホームページ内の下記 URL に掲載される。

<http://inspection.gc.ca/food/food-exports/requirements-library/japan-meat-and-poultry/list-of-establishments/eng/1369230041866/1369230127097>

3 衛生証明書

本日以降、カナダ食品検査庁が発行する法第 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 1 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 “Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan” were fulfilled.**）等について確認すること。

なお、従前の対日輸出プログラムに基づき、本年 5 月 17 日以前にとさつされ、その後、解体、分割又は細切され、旧様式の衛生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。

カナダ以外の BSE 発生国又は地域のうち、食品健康影響評価の結果に基づき安全性が確保されると認められ、かつ、輸入条件を定めた国又は地域においてと畜検査が行われた牛の肉若しくは臓器については、と畜検査を行った国又は地域の政府機関が

対日輸出条件に基づき認定した対日輸出認定施設で処理された肉若しくは臓器である
こと等必要な要件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。

Canadian Food Inspection Agency

2023-03-22

Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan

This program will be a part of the export requirements of beef and beef products for Japan as stipulated at the following link: [Japan - Export requirements for meat and poultry products](#).

1. INTRODUCTION

The purpose of this document is to describe the standards that beef slaughter and processing establishments must meet in producing beef and beef products¹ for export to Japan. The standards are designed to meet the following objectives:

- (1) to ensure removal of all tissues ineligible for export to Japan from cattle;
- (2) to prevent cross contamination of eligible beef products from ineligible tissues during slaughter and processing; and
- (3) to enable verification of compliance with Japan's import conditions relating to bovine spongiform encephalopathy (BSE), in addition to Canada's domestic requirements.

Relevant domestic requirements under the provisions of the [Safe Food for Canadians Regulations \(SFCR\)](#), [General food requirements and guidance](#), [Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals](#), [Health of Animals Regulations](#) and [Food and Drug Regulations](#) which form the foundation for protection of consumers of Canadian beef products from potential BSE risk are included in this document for the sake of completeness. These requirements are outlined in Section 4, below.

2. SCOPE

This document applies to slaughter and processing establishments producing beef products for export to Japan which have been approved by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and recognized by the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW). Establishments verified to be meeting the standards described in this document will be eligible to export beef products derived from animals of all ages when produced in a hygienic manner that ensures the removal of ineligible tissues.

3. REQUIREMENTS FOR LIVE CATTLE

¹Comprising fresh and/or frozen muscle cuts, trimmings, offal, ground beef, processed beef and other edible products derived from the carcass and products derived therefrom, but excluding ineligible tissues. Processed beef (Ready to Eat and Non-Ready to Eat) will include products such as pate, heated products, extract and other processed products.

Cattle shall be domesticated bovine animals (*Bos taurus* and *Bos indicus*) born and raised in Canada or legally imported into Canada from a country eligible to export beef and beef products to Japan.

Beef products for export to Japan can be derived from cattle of all ages. The list of tissues which are not eligible for export to Japan is described in subsection (2) of section 4, below. Age determination shall be conducted using the processes and methods described in [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#).

4. REQUIREMENTS APPLICABLE TO ALL BEEF ESTABLISHMENTS HOLDING LICENCE UNDER SFCR

All beef establishments holding licence under the *Safe Food for Canadian Regulations* in Canada must comply with the provisions of the [Safe Food for Canadians Regulations \(SFCR\)](#), [General food requirements and guidance](#), [Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals](#), [Health of Animals Regulations](#), [Food and Drug Regulations](#) and [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#), with respect to SRM, including:

- (1) Use of dedicated tools, identified by colour - coding or other visual system, for severing and for removal of the spinal cord of animals aged 30 months or older, to prevent transfer of spinal cord tissue fragments of animals aged 30 months or older to edible tissue.
- (2) Procedures for removal and disposal of SRM, as defined in [Guidance on specified risk material \(SRM\)](#), to prevent cross contamination of eligible meat products.

Licence holders/operators are required to reassess their HACCP plans to ensure the control of hazard associated with SRM (i.e. BSE infectivity) and it must be addressed in licence holders/operators [Preventive Control Plan \(PCP\)](#) under the SFCR. When implementing PCP, licence holders/operators are required to clearly identify [Critical Control Points \(CCPs\) for animal aging](#) (either by dentition examination or birth date documentation) and SRM removal. The licence holders/operators are responsible for the development, implementation, and maintenance of control programs that address all components of this SRM removal guidance. These control programs are to be reviewed and approved by the Veterinarian-in-Charge (VIC) (or Inspector-in-Charge (IIC) as appropriate) and their implementation must demonstrate ongoing and effective control, including but not limited to, control over animal identification and aging, carcass identification and marking, SRM removal and carcass segregation. If these requirements are not fully met by the licence holders/operators, the VIC or IIC will review the situation and will take appropriate compliance action.

Each establishment must have a written sanitation program (for details refer to [Preventive Control Plan \(PCP\) for food businesses](#)), signed by the responsible plant official, that identifies the person(s) responsible for implementing the program, describes the daily procedures conducted before and during operations and the frequencies at which they are conducted to prevent contamination of edible products, and describes corrective procedures to be taken in response to occurrences of contamination. In particular, the program must address pre-operational requirements for the cleaning and sanitizing of food contact surfaces, equipment and tools, and provide for

verification of the effectiveness of these procedures before the start-up of operations. Daily records are required to document implementation and monitoring of the sanitation program, deviations noted and corrective and preventive actions taken.

The following tissues are not eligible for export to Japan:

- tonsils (including palatine and lingual tonsils) and distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle; and,
- the head (excluding tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle older than 30 months of age.

5. ESTABLISHMENTS PRODUCING BEEF PRODUCTS FOR EXPORT TO JAPAN

Establishments eligible to produce beef products for export to Japan must be approved by CFIA and notified to MHLW. The list of establishments approved to export beef products to Japan will be published on the CFIA website and a listing provided to MHLW annually.

In addition to requirements outline in Section 4, licence holders/operators of slaughter establishments and processing establishments are required to develop, implement and maintain written procedures to ensure the following as appropriate to the establishment:

- (1) that all ineligible tissues are removed in a hygienic manner to prevent cross contamination and commingling with meat products that may be exported to Japan;
- (2) that the beef products eligible for export to Japan can be distinguished from ineligible products; and,
- (3) that all ineligible tissues are excluded from the production of processed meat products that may be exported to Japan.

The written procedures should clearly outline the controls that will be implemented to ensure that applicable requirements are met and that eligible products can be readily distinguished from ineligible products at all times. The procedures must be acceptable to the VIC/IIC and must include monitoring, verification and record keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

The procedures must address the following:

- Determination of the age of cattle by a method acceptable to the CFIA.
- From the point where age is determined, distinguishing the beef products eligible for export to Japan from ineligible products.
- Application of a mark or device to clearly identify the carcass sides of animals 30 months of age or older.
- Hygienic removal of the following ineligible tissues;
 - tonsils (including palatine and lingual tonsils) and distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle; and,
 - the head (excluding tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle older than 30 months of age.

- Cutting/deboning of eligible carcasses and processing of eligible products in distinct lots, segregated temporally or by space from other carcasses, parts thereof and beef products.
- Marking or labelling of beef products in a manner that will distinguish eligible products from ineligible products.

6 CFIA VERIFICATION

CFIA inspection staff routinely verifies the accuracy and/or effectiveness of licence holder/operator implementation of the following requirements:

- Determination of age.
- Removal of ineligible tissues and related hygienic procedures.
- Distinguishing carcasses, offal and other parts, as applicable.
- Labelling or marking, as applicable.
- Sanitation program.

Where compliance with these conditions cannot be verified, certification of product for export to Japan will not be provided.

- The establishment's performance related to the export of beef products to Japan is regularly reviewed by the VIC/IIC of the establishment, in accordance with the procedures governing the [Standard Inspection Process \(SIP\)](#), as described in Operational procedure: Food preventive control inspection – Implementation verification and its associated annexes. The SIP provides an efficient and uniform approach to verify licensed establishments compliance with regulations and verification of compliance with export requirements. A quarterly review of CFIA verification responsibilities is conducted by a Regional Veterinary Officer and/or Regional Program Officer, and monthly verification of the establishment is conducted by the VIC, to meet requirements of Annex F of Japan section at [Japan - Export requirements for meat and poultry products](#).

Compliance and enforcement actions are taken by inspection staff when deviations are noted. Typical actions that are within the authority of inspection staff include:

- Placing product under detention pending rework (e.g., carcasses with remnants of spinal cord,).
- Requiring a licence holder/operator to develop and implement corrective and/or preventive measures with respect to deficiencies identified in a plan or program.
- Deeming product to be ineligible for export to Japan if age determination, removal of ineligible tissues, distinguishing and/or labelling requirements cannot be verified.
- Refusing to certify product for export if compliance with export requirements has not been achieved or cannot be verified.
- Ordering the suspension of operations in all or part of an establishment if a significant food safety risk is identified and cannot be immediately controlled.

Executive staff in CFIA Area Operations have authority to suspend Licence to Operate, as necessary.

7 EXPORT CERTIFICATE

CFIA shall be responsible for issuing the inspection certificate for the exported beef and beef products to Japan, stating the following items and related information in detail in English, after confirming the exported beef and beef products to Japan complies with the standards contained in this document;

- (i) Name, address and establishment number of the approved establishment (in case the relevant procedures such as slaughtering and processing were not done at the same approved facility, each of the facilities at which the exported beef to Japan has been slaughtered and processed) shall be described on this certificate.
- (ii) Date of slaughter and date of processing.
- (iii) The slaughtered cattle from which the exported beef and beef products to Japan was derived were subject to ante-mortem and post-mortem veterinary inspections by CFIA at the time of slaughter and were approved for human consumption.
- (iv) Date, authority name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signor.
- (v) Identification number of the seal applied to the container (if applicable).
- (vi) All the required conditions described in the “Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan” were fulfilled.

8 AUDIT AND IMPORT INSPECTION BY THE MHLW

Officials designated by the MHLW may verify compliance with these standards by auditing Canada’s meat inspection system including a representative sample of the approved facilities.

If a non-compliance with these standards is found CFIA shall take appropriate action, which could include controlling non-compliant products, implementing corrective actions and/or preventive measures.

9 EFFECTIVE DATE

These requirements for beef products to be exported to Japan from Canada will go into effect on March 22, 2023.

日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工処理に係る基準

このプログラムは、「日本向け食肉及び鶏肉の輸出要件」で規定される日本向けの牛肉及び牛肉製品の輸出条件の一部となるものである。

1. 序論

本文書の目的は、牛のと畜場及び加工処理施設が日本向けに輸出される牛肉製品¹を製造する際に満たさなければならない基準を記述することである。この基準は以下の目的を満たすように設計されている。

- (1) 牛から、日本向けの輸出に不適格な全ての組織の除去を確実にすること
- (2) と殺及び加工処理の間、適格な牛肉製品の不適格な組織からの交差汚染を防ぐこと
及び
- (3) カナダの国内条件に加えて、牛海綿状脳症（BSE）に関連する日本の輸入条件に適合していることの証明を可能とすること

BSEの潜在的リスクからのカナダ産牛肉製品の消費者を保護するための基礎をなす、「カナダ国民のための食品安全規則（Safe Food for Canadian Regulations（SFCR）」、「一般的な食品の要件とガイダンス（General food requirements and guidance）」、「特定食品の要件とガイダンス - 食肉製品と食用動物（Food-specific requirements and guidance - Meat products and food animals）」、「動物の健康規則（Health of Animals Regulations）」並びに「食品及び医薬品規則（Food and Drug Regulations）」の条項にある関連する国内条件が、本文書を補完する目的で含められる。これらの条件は、以下のセクション4で概説される。

2. 範囲

本文書は、カナダ食品検査庁（CFIA）により認可され、厚生労働省（MHLW）に認められた日本向けに輸出される牛肉製品を製造すると畜場及び加工処理施設に適用される。本文書で記載される基準に適合していると証明された施設は、不適格な組織の除去を確保する衛生的な方法で製造された全月齢の牛肉製品を輸出することができる。

¹ 生鮮／冷凍のカット肉、切り落とし、内臓、挽肉、牛肉加工品及び枝肉由来のその他可食製品並びにそれらに由来する製品からなるが、不適格な組織は除外される。牛肉加工品（RTE食品及び非RTE食品）には、パテ、加熱処理製品、エキス、その他の加工品が含まれる。

3. 生体牛の条件

牛は、家畜化された牛科の動物（*Bos Taurus* and *Bos indicus*）であり、カナダで出生、飼養された又は日本への牛肉及び牛肉製品の輸出が可能な国から合法的にカナダに輸入されたものとする。

日本向け牛肉製品は、全月齢の牛から得られたものである。日本向けに輸出できない組織はセクション4（2）で示している。牛の月齢確認は「特定危険部位に関するガイダンス（Guidance on specified risk material（SRM））」に記載されている過程及び方法を用いて実施されるものとする。

4. SFCRに基づくライセンスを所有する全ての牛肉施設に適用される条件

カナダ国内のSFCRに基づくライセンスを所有する全ての牛肉施設は、SRMに関し、SFCR、「一般的な食品の要件とガイダンス」、「特定食品の要件とガイダンス - 食肉製品と食用動物」、「動物の健康規則」、「食品及び医薬品規則」並びに「特定危険部位に関するガイダンス」の条項に適合しなければならない。これには以下の事項が含まれる。

- (1) 食用に供される組織に30 か月齢以上の個体の脊髄の断片が付着することを防止するため、30 か月齢以上の個体の脊髄の切除及び除去について、着色あるいはその他の視覚的なシステムにより特定された専用の道具を用いること
- (2) SRM の除去及び廃棄の手順は、「特定危険部位に関するガイダンス」で規定されているとおり、適合する食肉製品の交差汚染を防止すること

ライセンス所有者／管理者は、SRM に関連する危害（例：BSE の感染性）に関する自らのHACCP プランを再評価することが求められ、SFCRに基づくライセンス所有者／管理者の予防管理計画（PCP）において記述しなければならない。PCPの実行にあたっては、動物の月齢確認（歯列検査又は出生年月日の文書）とSRM除去のため、重要管理点（CCP）が明確に特定される。ライセンス所有者／管理者はこのSRM除去方針の全ての構成要素を取り扱う管理プログラムの作成、実施及び維持に対して責任がある。これらの管理プログラムは担当獣医官（VIC）（又は必要に応じて担当検査官（IIC））によって精査及び認可されることになっており、それらの実施については継続的、かつ効果的な管理（動物の識別及び月齢確認、枝肉の識別及び標識、SRMの除去並びに枝肉の分別管理等が含まれるがこれらに限定されない。）を実証しなければならない。もし、これらの条件がライセンス所有者／管理者によって完全に満たせない場合、VIC 又はIIC はその状況を精査し、適切な遵守措置を取る。

各々の施設は、衛生プログラムの実施責任者を特定し、作業前及び作業中に行う日々の手順、及び適格製品の汚染を防止するためにその手順が行われる頻度を記載し、汚染が発生した際に講じられる改善措置を規定した、施設の責任者により署名された衛生プログラムを書面で整備しなければならない（衛生プログラムの詳細は食品事業者の予防管理計画（PCP）を参照）。特に、当該プログラムは、食品が接触する表面、器具及び道具の洗浄及び消毒の作業前の条件を取り扱い、作業開始前にこれらの手順の効果を検証する規定を設けなければならない。日々の記録は、この衛生プログラムの実施及びモニタリング、記録された逸脱並びに

講じられた改善及び防止措置を文書化するために必要とされる。

以下の組織は日本向けに輸出できない。

- 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃および舌扁桃を含む）と回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートル）
- 30 か月齢超の牛由来の頭部（舌、ほほ肉を除く）、脊髄、脊柱（尾椎、頸椎・胸椎・腰椎棘突起及び横突起、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）

5. 日本向けに輸出される牛肉製品を製造する施設

日本向けに輸出される牛肉製品の製造が可能な施設はCFIA によって認可され、MHLWに通知されなければならない。日本向けに牛肉製品を輸出することを認可された施設リストはCFIA のウェブサイト公表され、リストはMHLW に毎年提供される。

セクション 4 で概説された条件に加え、と畜場及び加工処理施設のライセンス所有者／管理者は、施設として必要に応じて以下の事項を確実にするために書面で手順を作成、実施及び維持することを求められる。

- (1) 全ての不適格な組織が、交差汚染及び、日本向けに輸出される食肉製品への混入を防止するために衛生的な方法で除去されること
- (2) 全ての日本向け輸出適格な牛肉製品は、不適格製品と区別されること
- (3) 全ての不適格な組織は日本向けに輸出される可能性のある加工処理された食肉製品の製造から排除されること

文書化された手順は、適用される条件を満たしていること、及び常に適格な製品が不適格な製品から容易に区別できることを確保するために実施される管理を明確に概説すべきである。この手順は、VIC/IIC が受け入れ可能であり、モニタリング、検証及び記録保持に関する活動、逸脱時の手順を含み、監査可能でかつ効果的でなければならない。

この手順は、以下の事項に対処しなければならない。

- ・ CFIA が許容する方法による牛の月齢の決定
- ・ 月齢が決定される時点以降における、日本向け製品とそれ以外の製品の区別
- ・ 30 か月齢以上の個体の半丸枝肉を明確に識別するための印又は道具の適用
- ・ 以下の不適格な組織の衛生的な除去
 - 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃を含む）と回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートル）
 - 30 か月齢超の牛由来の頭部（舌、ほほ肉を除く）、脊髄、脊柱（尾椎、頸椎・胸椎・腰椎棘突起及び横突起、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）
- ・ 適格な枝肉の分割／脱骨及び適格な製品の製造は、その他の枝肉、それら由来の部位及び牛肉製品と時間的又は場所的に隔離することにより異なるロットとして区別して行う
- ・ 適格な製品を不適格な製品と区別する方法として、牛肉製品に標識又は表示をする

6. CFIA の検証

CFIA の検査官はライセンス所有者／管理者が以下の条件を正確かつ効果的に実施していることを定期的に検証する。

- ・ 月齢の決定
- ・ 不適格な組織の除去及び関連する衛生手順
- ・ 必要に応じて枝肉、内臓及びその他の部位の区別
- ・ 必要に応じて表示あるいは標識
- ・ 衛生プログラム

これらの条件に対する遵守が証明できない場合には、日本向け輸出のための製品の証明は交付されない。

- ・ 施設のパフォーマンスは、標準検査システム（SIP）（作業手順：食品予防管理検査－実施状況の検証及びその関連付属文書 に記載）の手順に従い、施設のVIC／IIC によって定期的に精査される。SIPはライセンス所有施設の規制の遵守を検証すること及び輸出条件への適合の検証に対し効率的かつ統一的なアプローチを提供する。「日本向け食肉及び鶏肉の輸出要件」の付属文書Fの要件を満たしているか、四半期ごとのCFIA の検証責任に関する精査は地域獣医官あるいは地域プログラム官により、毎月の検証はVICによって実施される。

逸脱が確認された場合、検査官により遵守あるいは強制措置が実施される。検査官の権限の中には、以下の典型的な行為が含まれる。

- ・ 再作業が行われるまで保留製品の留め置き（脊髄が残存した枝肉等）
- ・ 計画又はプログラムにおいて確認された不備に関連した改善／防止措置の策定及び実施をライセンス所有者／管理者に対して要求
- ・ 月齢証明、不適合な組織の除去、区別／表示の条件が証明できない場合、製品を日本向けの輸出に不適合とみなす
- ・ 輸出条件の遵守が達成されていない又は証明できない場合における輸出向け製品の証明の拒否
- ・ 重大な食品安全上のリスクが確認され、直ちに管理することができない場合、施設の全て又は一部の部門の稼働停止の指示

CFIA の地域事務所の幹部職員は、必要に応じ、営業ライセンスの停止権限を持つ。

7. 輸出証明書

CFIA は日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品が本文書に含まれる基準を満たしていることを確認した後、英語で以下の項目及び詳細な関連情報を記載した、日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の検査証明書を発行する責務を有する。

- (i) 認可施設の名称、所在地及び施設番号（と畜及び加工処理のような関係した手順が同じ認可施設で行われない場合は、日本向けに輸出される牛肉がと畜及び加工処理された各々の施設）が本証明に記載される
- (ii) と畜、加工処理年月日
- (iii) 日本に輸出される牛肉及び牛肉製品はと畜時にCFIA によると畜前後検査

- を受け、食用として認められた牛由来であること
- (iv) 検査証明書の発行年月日、発行機関名及び発行場所並びに署名者の氏名及び官職
 - (v) コンテナに用いられるシール識別番号（該当する場合）
 - (vi) 「日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工処理に係る基準」に記載された全ての要求事項を満たしていること

8. MHLWによる査察及び輸入時検査

MHLW に指名された職員は、認可施設の代表的なサンプルを含むカナダの食肉検査システムを査察することにより、これらの基準への遵守を検証することができる。

これらの基準への不適合が確認された場合、CFIA は不適合製品の管理、改善及び防止措置の実施を含む適切な行動をとるものとする。

9. 発効日

カナダから日本向けに輸出される牛肉製品のこれらの条件は2023年3月22日から発効する。



SANITARY HEALTH CERTIFICATE (RED MEAT) - JAPAN

CERTIFICAT SANITAIRE (VIANDE ROUGE) - JAPON

The meat, viscera or meat products described below were derived from food producing animals which were found, upon ante-mortem and post-mortem veterinary inspection to be free of contagious diseases and were handled in Canada only in a sanitary manner in accordance with Canadian law and regulations. The meat, viscera or meat products have been derived from animals not suffering or suspected to be suffering from diseases prescribed by Ministerial Order, and have not been derived from deceased animals. The processing including slaughtering, dressing, eviscerating, dividing, and chopping, or the manufacturing, has been done in accordance with Canadian livestock meat inspection requirements which are deemed equivalent to the *Japanese Food Sanitation Law and the Japanese Abattoir Law*.

Les viscères ou produits de viande décrits ci-dessous proviennent d'animaux destinés à la consommation humaine qui, après inspection vétérinaire ante et post mortem, ont été jugés exempts de maladies contagieuses et ont été manipulés au Canada avec toutes les précautions sanitaires en conformité avec la loi et les règlements canadiens. La viande, les viscères ou les produits de viande proviennent d'animaux ne souffrant pas ou jugés ne pas souffrir des maladies visées par l'ordonnance ministérielle, et ne proviennent pas d'animaux morts de cause naturelle ou accidentelle. La transformation, y compris l'abattage, l'habillage, l'éviscération, la division et le découpage, ou la fabrication ont été réalisées conformément aux exigences canadiennes relatives à l'inspection de la viande de bétail qui sont jugées au moins équivalentes aux exigences prescrites dans les lois suivantes : *Japanese Food Sanitation Law et Japanese Abattoir Law*.

Shipped from (Name of Port) / Lieu d'embarquement (nom du port)		Date	
Description	No. and type of packages N° et type de paquets	Net weight (Kg) Poids net	Gross weight (Kg) Poids brut
Foreign Export Stamp Nos / N° d'estampille d'exportation	Container No./ N° du conteneur		Inspection Certificate No. / N° du certificat d'inspection
Name and Address of Consignor / Nom et adresse de l'expéditeur		Name and Address of Consignee / Nom et adresse du consignataire	
Meat or Viscera / Viande ou viscères		Meat Products / Produits de viande	
Species of Animals / Espèce animale	Name of Products / Nom des produits	Kind of Meat or Viscera of Raw Materials / Type de viandes ou de viscères utilisés	
Number, Name and Address of Slaughter Plant / Numéro, nom et adresse de l'abattoir	Number, Name and Address of Processing Establishment / Numéro, nom et adresse de l'établissement de transformation ☐ Same as previous, or / Identique à la précédente, ou	Number, Name and Address of Shipping Establishment / Numéro, nom et adresse de l'établissement expéditeur ☐ Same as previous, or / Identique à la précédente, ou	
Date of Slaughter / Date d'abattage	Date of Manufacture / Date de fabrication	Date of Inspection / Date d'inspection	Veterinarian in Charge (Name and Signature) / Vétérinaire de service (Nom et Signature)
The information is being collected by the Canadian Food Inspection Agency for the purpose of certifying meat products for export to Japan. Some information may be accessible or protected as required under the provisions of the Access to Information Act. Information that could cause you or your organization injury if released is protected from disclosure as defined in section 20 of the Access to Information Act. Les renseignements sont recueillis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de certifier les produits de viande pour exportation au Japon. Certains renseignements peuvent être accessibles ou protégés selon ce que prescrit la Loi sur l'accès à l'information. Les renseignements qui pourraient porter préjudice à votre intérêt ou à celui de votre organisation, s'ils étaient divulgués, sont protégés aux termes de l'article 20 de la Loi sur l'accès à l'information. Original - Attached to form CFIA 1454 Originale - Joindre au formulaire ACIA 1454 Copy - To veterinarian in charge Copie - Vétérinaire de service			



Canadian Food Inspection Agency
Agence canadienne d'inspection des aliments

ANNEX(E) C

ADDENDUM TO CERTIFICATE CFIA/ACIA 1454 NO. /
AJOUT AU CERTIFICAT ACIA/CFIA 1454 NO :

CERTIFICATE FOR BEEF AND BEEF PRODUCTS DESTINED TO JAPAN /
CERTIFICAT VISANT LE BOEUF ET LES PRODUITS DE BOEUF DESTINÉS AU JAPON

I, _____ the undersigned veterinarian, duly authorized by the Government of Canada, do hereby certify that: /

Je, _____ vétérinaire soussigné, dûment autorisé par le gouvernement du Canada, certifie par la présente ce qui suit :

1. The beef or beef products contained in this shipment are derived from:
 - a. 1. cattle slaughtered for the production of the exported beef to Japan (hereinafter referred to as "the slaughtered cattle") that were born and raised only in Canada, or legally imported from the United States for direct slaughter; or the third free countries⁽¹⁾ or the specified countries⁽²⁾ and raised in Canada; /
 2. In the case of beef derived from cattle imported from the third free country⁽¹⁾ or the specified countries (including the United States)⁽²⁾, the age restrictions and SRM removal conditions imposed by Japan on direct beef export to Japan from that country apply⁽³⁾.

OR

- b. eligible beef and beef products directly and legally imported into Canada from a country eligible to export beef and beef products to Japan⁽⁴⁾.

Le bœuf ou les produits de bœuf contenus dans le présent envoi proviennent de :

- a. 1. Les bovins abattus aux fins de production de bœuf exporté au Japon (ci-après désigné comme « les bovins abattus ») qui sont nés et élevés uniquement au Canada, ou importés légalement des États-Unis pour abattage immédiat; ou de pays tiers indemnes⁽¹⁾ ou de pays spécifiés⁽²⁾ et élevés au Canada;
2. Dans le cas du bœuf provenant de bovins importés de pays tiers indemnes⁽¹⁾ ou de pays spécifiés (y compris les États-Unis)⁽²⁾, les restrictions relatives à l'âge et les conditions pour l'enlèvement du MRS imposées par le Japon sur l'exportation directe de bœuf au Japon en provenance de ces pays s'appliquent⁽³⁾.

OU

- b. Le bœuf et les produits de bœuf admissibles importés directement et légalement au Canada en provenance d'un pays admissible à l'exportation de bœuf et de produits de bœuf au Japon⁽⁴⁾.

2. The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or cohorts of BSE cases⁽⁵⁾, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE). / Les bovins abattus n'étaient pas des cas soupçonnés ou des cas confirmés d'ESB, ou connus comme étant des cohortes de cas d'ESB, tel que défini dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres adopté par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)⁽⁵⁾.
3. The slaughtered cattle were found to be sound and healthy as a result of ante-mortem and post-mortem inspections conducted by the Competent Authority in the designated facilities at the time of slaughter. / Il a été déterminé que les bovins abattus étaient en bon état et sains par suite des inspections ante-mortem et post-mortem menées par l'autorité compétente dans les installations désignées au moment de l'abattage.
4. All the required conditions described in the "Standards for the Slaughter of cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan" were fulfilled⁽⁶⁾. / Toutes les conditions décrites dans les « Normes relatives à l'abattage des bovins et à la transformation des produits du bœuf admissibles à l'exportation au Japon » ont été remplies⁽⁶⁾.

Canada

5. The exported beef to Japan have been handled at the designated facilities in such a way as to prevent contamination with any causative agents of animal infectious diseases until shipment to Japan.⁽⁷⁾ / Le bœuf exporté au Japon a été transformé aux installations désignées de façon à prévenir la contamination par tout vecteur de maladie animale infectieuse jusqu'à l'expédition au Japon⁽⁷⁾.

Done at / Fait à

on / le

.....

.....

Seal / Cachet

.....
Signature of the official veterinarian / Signature
du vétérinaire officiel

.....
(Name in capital letters, qualification and title) /
(nom en lettres majuscules, qualification et titre)

Notes:

(1) **The third free countries** as listed in the official MAFF web link:

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

(2) **The Specified Countries** as listed in the official MAFF web link:

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/eligible-bse-country.html>

(3) In case cattle are imported from the US or other free or specified countries listed in note 1 and 2 above, for direct slaughter or to be raised in Canada, see requirements outlined in Japan section in [Export Requirements Library](#).

(4) Eligibility of imported beef will be determined based on certification from the competent authority of the country of origin of beef.

(5) Cohorts of BSE cases are cattle which, during their first year of life, were reared with the BSE case during its first year of life, and which investigation showed consumed the same potentially contaminated feed during that period, or if the results of the investigation are inconclusive, all cattle born in the same herd as, and within 12 months of the birth of, the BSE case.

(6) Products produced in accordance with Canadian requirements and additional requirements articulated in Annex F are deemed to satisfy these conditions.

(7) Means that the beef product was handled in a hygienic manner in establishments eligible for export to Japan and it was not exposed to contamination prior to export.

Remarques :

(1) **Les pays tiers indemnes** énumérés sur le lien Web officiel du MAFF :

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

(2) **Les pays spécifiés** énumérés sur le lien Web officiel du MAFF :

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/eligible-bse-country.html>

(3) Si les bovins sont importés des É.-U. ou d'autres pays indemnes ou spécifiés énumérés aux remarques 1 et 2 ci-dessus, pour abattage immédiat ou pour être élevés au Canada, voir les exigences énoncées à la section Japon dans la [Bibliothèque des exigences en matière d'exportation](#).

(4) L'admissibilité du bœuf importé sera déterminée en fonction de la certification par l'autorité compétente du pays d'origine du bœuf.

(5) Les cohortes de cas d'ESB sont les bovins qui, au cours de leur première année d'existence, ont été élevés avec le cas d'ESB au cours de sa première année d'existence et qui, selon les conclusions de l'enquête, ont consommé le même aliment potentiellement contaminé pendant cette période, ou si les résultats de l'enquête ne sont pas concluants, tout bovin né au sein du même troupeau que le cas d'ESB et dans les 12 mois suivant la naissance de ce dernier.

(6) Les produits fabriqués en conformité avec les exigences canadiennes et les exigences supplémentaires énoncées à l'annexe F sont réputés satisfaire à ces conditions.

(7) Signifie que le produit de bœuf a été manipulé de façon hygiénique dans des établissements admissibles à l'exportation au Japon et qu'il n'a pas été exposé à une contamination avant l'exportation.

アイル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

アイルランド農業・食糧・漁業省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（挽肉を含み、食肉製品その他の加工品を含まない。）とすること。

また、上記以外で、アイルランドにおいて、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、アイルランド農業・食糧・漁業省のホームページ内の下記 URL に掲載される。

<https://www.gov.ie/en/publication/2620a-meat-policy-japan/>

3 衛生証明書

本日以降、アイルランド農業・食糧・漁業省が発行する法第 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 1 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（The beef and beef offal meet the Export Verification Program (EVP) requirements.）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。

Standards for slaughter of cattle and processing of 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 Ireland. This EVP comes in addition to the Irish and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM) is the competent authority overseeing the implementation of the EVP in Ireland.

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 Irish and EU domestic requirements.

2 Scope

This EVP applies to Irish facilities producing beef and beef offal for export to Japan from Ireland. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef and beef offal for export to Japan from Ireland. These facilities shall be designated and listed by the DAFM 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 Ireland or imported into Ireland 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 greater than 30 months shall be clearly identified with a visible black strip.

3.5 An identification mark allowing the verification that the beef and beef offal 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 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 DAFM recognize as eligible for export to Japan.

4.2 Beef and beef offal for export to Japan shall not include any Specified Risk Material (SRM) as defined by the enforced Japanese regulation, that is to say 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 all cattle;

4.2.4 Head (except for hygienically removed tongues and cheek meat) 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/SSOP.

5.2 Verification activities for age requirements 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 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.

6 Designated facilities for export to Japan

6.1 The designated facilities for export beef and beef offal to Japan from Ireland shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the DAFM following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the DAFM 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 Ireland.

6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the DAFM; the DAFM shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef and beef offal to Japan.

6.4 The designated facilities for export beef and beef offal to Japan from Ireland are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Irish and EU regulations.

6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the DAFM 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 DAFM 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 Irish inspection system including visit of the DAFM, 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 DAFM shall take appropriate measures including corrective or preventive action.

These requirements for beef and beef offal for export to Japan from Ireland will go into effect on 6 February 2023.

日本向けに輸出可能な牛のと畜並びに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、アイルランド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基準を規定する。本文書には、更にアイルランドと 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。なお、アイルランド農業・食糧・漁業省（DAFM）がアイルランドにおける 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交叉汚染されることを防ぐ
- ・ アイルランド及び 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、アイルランド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アイルランドの施設に適用する。その施設は、アイルランド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、アイルランド農業・食糧・漁業省によって指定され、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、アイルランド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アイルランド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、目視可能な黒いタグにより明確に特定されなければならない。
- 3.5 日本向け輸出が可能な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 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は、厚生労働省とアイルランド農業・食糧・漁業省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 全ての牛の回腸遠位部（盲腸との接合部から 2 メートル）
 - 4.2.3 全ての牛の脊髄
 - 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、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く。）
- 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/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 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。

6 日本向け輸出施設の指定

- 6.1 アイルランドから日本向けに輸出される牛肉及び牛内臓肉の指定施設は、現地調査の後、アイルランド農業・食糧・漁業省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農業・食糧・漁業省の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はアイルランドから日本向けに輸出される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アイルランド農業・食糧・漁業省によりリスト化され、農業・食糧・漁業省は公式な日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉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 アイルランドから日本向けに輸出される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アイルランド及び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、アイルランド農業・食糧・漁業省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及び牛内臓肉はアイルランド農業・食糧・漁業省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：「この牛肉及び牛内臓肉は 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、アイルランド農業・食糧・漁業省、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、アイル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。
- 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、アイルランド農業・食糧・漁業省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。

アイルランドから日本向けに輸出される牛肉及び牛内臓肉にかかるこれらの条件は、2023年2月6日から適用される。

**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF BEEF AND BEEF OFFAL
(INCLUDING MINCED MEAT AND MEAT PREPARATIONS) FROM IRELAND TO JAPAN**

Certificate Nr.

I - IDENTIFICATION OF MEAT

Nature of cuts:

Total number of cuts or packages:

Type of packaging:

Total net weight:

Container number: Seal number:

II - ORIGIN OF MEAT

Name, address and veterinary control number of approved slaughterhouse:

.....

.....

Name, address and veterinary control number of approved cutting plant:

.....

.....

Name, address and veterinary control number of approved processing plant:

.....

.....

Name, address and veterinary control number of approved cold store:

.....

.....

Date of slaughter:

Date of cutting or processing:

The meat will be sent from (place of loading):

.....

III - DESTINATION OF MEAT

Country and port of entry:

Means of transport:

Name of vessel / flight number:

Name and address of consignor:

.....

Name and address of consignee:

.....

IV - HEALTH CERTIFICATION

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the products described above satisfy the following sanitary requirements.

1. The beef and beef offal come from cattle born and raised in Ireland or from beef, beef offal or cattle which have been imported to Ireland from other countries eligible for export to Japan. Such import to Ireland of cattle, beef or beef offal may only take place via those agreed countries which are set out in Annex 2 of the "ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS FOR BEEF AND BEEF PRODUCTS TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM IRELAND".
2. The beef and beef offal come from cattle that were not:
 - a. suspect or confirmed BSE cases;
 - b. reared with a confirmed BSE case during their first year of life;
 - c. born in the same herd as a confirmed BSE case during the year preceding and following the birth of the said confirmed BSE case.
3. The beef and beef offal come from cattle that were found free from any clinical evidence of animal infectious disease and are approved for human consumption as a result of ante- and post-mortem veterinary inspections conducted by the competent authority of Ireland or the exporting countries.
4. The beef and beef offal were handled in a hygienic manner in order to prevent contamination with any causative agent of animal infectious disease until shipment to Japan.
5. The beef and beef offal were only handled in facilities approved for exportation to Japan.
6. The beef and beef offal were handled, packed and stored in clean and sanitary conditions in line with the Irish and EU sanitary regulations and considered as equivalent to Japanese sanitary requirements.
7. The beef and beef offal meet the Export Verification Program (EVP) requirements.

Date of issue: _____

Place of issue: _____

Issuing authority: Department of Agriculture,
Food and the Marine

Official Inspection Stamp

Signature: _____

Name in full (print): _____

Official Title: **Veterinary Inspector**

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（米国及びカナダに限る。）

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、又は米国農務省若しくはカナダ食品検査庁が発行する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。