

薬生食監発 0731 第 1 号  
令和 5 年 7 月 31 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オーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて

令和 2 年 12 月の食品安全委員会における「デンマーク及びオーストリア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、オーストリア政府と輸入条件変更のため協議した結果、対日輸出プログラムが改正されました。

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

なお、「オーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 29 年 9 月 29 日付け薬生食監発 0929 第 1 号（最終改正：令和 4 年 12 月 23 日付け薬生食監発 1223 第 7 号））は本通知をもって廃止します。

#### 記

- 1 オーストリアから輸入される牛肉等の取扱い  
オーストリアから輸入される牛肉等は、別添により取り扱う。
- 2 「輸入牛肉等の安全確保について」（平成 16 年 7 月 30 日付け食安監発第 0730003 号（最終改正：令和 5 年 7 月 27 日付け薬生食監発 0727 第 1 号））の改正  
注）取扱いを別途定めた通知一覧（令和 5 年 7 月 27 日現在）から、「平成 29 年 9 月 29 日付け薬生食監発 0929 第 1 号」を削除し、「令和 5 年 7 月 31 日付け薬生食監発 0731 第 1 号」を加える。
- 3 「牛肉等の現場検査の実施について」（令和 4 年 12 月 23 日付け薬生食監発 1223 第 7 号（最終改正：令和 5 年 7 月 27 日付け薬生食監発 0727 第 1 号））の改正

(別添) から、「・平成 29 年 9 月 29 日付け薬生食監発 0929 第 1 号「オーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査(1)〈表 1〉」を削除する。

#### 4 牛由来ゼラチン、コラーゲン等の取扱い

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

## オーストリア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

オーストリア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。）であってオーストリア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、オーストリアにおいて、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.verbrauchergesundheit.gv.at/handel\\_export/bvzert/Asien/japan.html](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/handel_export/bvzert/Asien/japan.html)

### 3 衛生証明書

衛生証明書については別途通知する。

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

### 4 現場検査等

別表のとおりとする。

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

### ***Export Verification Program (EVP Beef 2023)***

This Export Verification Program (EVP) provides the specified products processing requirements and requirements for facilities for the export of beef, beef offal and their products to Japan from Austria. This EVP comes in addition to the Austrian and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The Veterinary Services of the Federal Republic of Austria, hereafter called “the competent authority” is responsible to overseeing the implementation of the EVP in Austria.

#### **1 Purpose**

This EVP describes the standards that slaughterhouses, cutting facilities, processing facilities and cold stores shall meet in producing beef, beef offal and their products for export to Japan in order to meet the following objectives:

- 1.1 Ensure removal from cattle carcasses of all tissues ineligible for export to Japan;
- 1.2 Prevent cross contamination of eligible beef, beef offal and their products for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- 1.4 Enable verification of compliance with Japanese import condition relating to Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), in addition to Austrian and EU domestic requirements.

#### **2 Scope**

This EVP applies to Austrian facilities producing beef, beef offal and their products for export to Japan from Austria. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef, beef offal and their products for export to Japan from Austria. These facilities shall be designated and listed by the competent authority in accordance 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 Austria or imported into Austria from countries eligible for export of beef and beef offal to Japan.
- 3.2 Live cattle shall be individually identified.
- 3.3 Live cattle shall be sent to slaughterhouses with individual documents recording the exact date of birth and identification information of each animal.
- 3.4 All carcasses over 30 months of age shall be clearly identified by obligatory labelling.
- 3.5 An identification mark (i.e. by labelling) allowing the verification that the beef, beef offal and their products are eligible for export to Japan is applied on all products at each level of processing.
- 3.6 Records and identification information through the process shall be sufficient to trace:
  - 3.6.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan to carcasses;
  - 3.6.2 Individual carcasses to individual animal;
  - 3.6.3 Individual animal to farm of origin (obligatory bovine identification system).

#### 4 Specified Products Requirements

- 4.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall consist exclusively of meat, offal and their products, which the MHLW and the competent authority recognize as eligible for export to Japan.
- 4.2 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall not include any Specified Risk Material (SRM) as defined by the enforced Japanese regulation, that is to say beef, beef offal and their products for export to Japan shall not include any of the following tissues:
  - 4.2.1 Tonsils (including palatine and lingual tonsils) from all cattle;
  - 4.2.2 Distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle;
  - 4.2.3 Spinal cord from cattle over 30 months of age;
  - 4.2.4 Head (except for hygienically removed tongues, skin and cheek meat) from cattle over 30 months of age;
  - 4.2.5 Vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, lumbar and thoracic vertebrae, the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle over 30 months of age.
- 4.3 Beef, beef offal and their products for export to Japan, and the carcasses and cattle from which they are derived should be traceable according to production records.

#### 5 Processing requirements

- 5.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall be processed using procedures ensuring compliance with point 4 and integrated into the facility HACCP/SSOP.
    - 5.1.1 Beef, beef offal and their products derives from (an) establishment(s) implementing a program based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004.
  - 5.2 Verification activities for age requirements as described above must be conducted at the slaughter and processing levels.
  - 5.3 Beef, beef offal and their products for export to Japan 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 or by any beef or beef offal NOT eligible for export to Japan.
  - 5.4 The facility HACCP/SSOP shall include regular internal verification activities that allow to control the specified requirements of this EVP are effectively implemented and met.
  - 5.5 The exported beef, beef offal and their products to Japan derived from cattle must be derived from either:
    - 5.5.1 Cattle that were born and raised only in Austria, or from animals legally imported into Austria from a country recognized by the Japanese animal health authorities as:
      - a. The third free-countries for cloven-hoofed animals and meat as authorized by Japan. A link to the current list of these eligible countries will be available on Animal Health Requirements (AHR);
      - b. The eligible BSE-affected countries as identified by Japan. A link to the current list of these eligible countries will be available on AHR;
- Or
- 5.5.2 Beef, beef offal and their products legally imported into Austria from a designated facility in a country recognized by Japan as eligible to export bovine beef, beef offal and their products to Japan and shipped directly to Austria ports of entry. If transported through countries other than the eligible third-free countries or eligible BSE-affected countries, as identified on the current lists available on AHR, the imported beef, beef offal and their products must be

transported in an officially sealed container. Once inspected and passed by the competent authority of Austria or EU member states or inspection conducted by the competent authority of another EU member state prior to the dispatch of the meat, the shipment of imported beef, beef offal and their products must transfer directly to the designated facility in Austria.

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

- 6.1 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Austria shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants and cold stores) approved by the competent authority following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the competent authority in accordance with the MHLW.
- 6.2 The designated facilities shall meet the specified products and processing requirements for beef, beef offal and their products for export from Austria to Japan.
- 6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the competent authority. The competent authority shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan. The competent authority will keep the MHLW informed of any amendments as regards additions, delisting and address or activity change at the listed facilities.
- 6.4 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Austria are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Austrian and EU regulations.
- 6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the competent authority review.

## **7 Export certificate**

- 7.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the competent authority 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: "All the required conditions described in the "Austria Export Verification Program - Japan" were fulfilled".

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

- 8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the Austrian inspection system including visit of the competent authority, designated facilities that export beef, beef offal and their products to Japan and relevant facilities.
- 8.2 If non-compliance with these standards is found as a result of the audit or the import inspection of the MHLW, the competent authority shall take appropriate measures including corrective and/or preventive action.

**These requirements for beef, beef offal and their products for export from Austria to Japan will go into effect on July 31st, 2023.**

日本向けに輸出可能な牛のと畜並びにオーストリア産牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の加工の基準：  
**輸出証明プログラム (EVP 牛肉 2023)**

この輸出証明プログラム (EVP) は、オーストリアから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定された製品の加工条件及び施設基準を規定する。本文書は、関連する国内条件を含む、オーストリア及びEUの規則に加えて適用される。なお、オーストリア連邦共和国獣医局（以下「当局」という。）がオーストリアにおけるEVP実施の監督権限を有している。

## 1 目的

本文書は、次の目的を達成するために日本向けに輸出する牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の生産において、と畜場、カット施設、加工施設及び低温倉庫が満たすべき基準を記載する。

- 1.1 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。
- 1.2 と畜及び/又は加工処理中、日本に輸出できる牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品が輸出できない組織により二次汚染されることを防ぐ。
- 1.3 オーストリア及び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、オーストリアから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品を生産するオーストリアの施設に適用する。その施設は、オーストリアから日本に輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定された製品の加工条件及び施設基準を満たさなければならない。これらの施設は、日本の厚生労働省との合意により、当局によって指定され、リスト化されなければならない。

## 3 個体識別とトレーサビリティ記録

- 3.1 牛生体は、家畜化された牛科の動物 (*Bos taurus* 又は *Bos indicus*) であり、オーストリア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オーストリア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、義務的ラベルにより明確に特定されなければならない。
- 3.5 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品であることを明確にする（ラベルによる）個体識別マークは、各加工段階における全ての製品に適用される。

3.6 工程における記録及び個体識別情報は以下のことを追跡するのに十分であること

3.6.1 日本への輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品から枝肉

3.6.2 個別の枝肉から個別の動物

3.6.3 個別の動物から原産農場（義務的牛個体識別システム）

## 4 特定の製品条件

4.1 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、厚生労働省と当局が日本への輸出として認められた肉、内臓肉及びそれらの加工品でなければならない。

4.2 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は日本の規則により定義されるどの特定危険部位（SRM）も含んではならない。したがって、日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品には、以下の組織を含んではならない

4.2.1 全ての牛の扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃を含む）

4.2.2 全ての牛の回腸（盲腸との接合部から2メートル）

4.2.3 30か月齢超の牛の脊髄

4.2.4 30か月齢超の牛の頭部（衛生的に取り除かれた舌、皮及び頬肉を除く）

4.2.5 30か月齢超の牛の脊柱（頸椎・胸椎・腰椎の棘突起及び横突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く）

4.3 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品並びにそれらが由来する枝肉及び牛は、生産記録により追跡可能であるべきである。

## 5 加工条件

5.1 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、4の遵守が確保された施設のHACCP/SSOPによる手順で加工されなければならない。

5.1.1 牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、EU規則(EC)No 852/2004に従ったHACCP原則に基づく計画を実施する施設に由来する。

5.2 上記に記載されている月齢条件の確認作業は、と畜及び加工段階において実行されなければならない。

5.3 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、前述の4.2中に記載されているSRMが衛生的に除去される方法で加工されなければならない。また、SRM又は日本向け輸出に適さない牛肉及び牛内臓肉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に定期的な内部監査を含め、本文書の特定の条件が効果的に実行され、適合しているかを管理できるようにしなければならない。

5.5 日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、以下のいずれかに由来するものでなければならない。



- 5.5.1 オーストリアで出生、飼養された、又は以下に示す日本の動物衛生当局によって承認された国からオーストリアに合法的に輸入された牛。
- 偶蹄類及びその肉の輸入が日本に認められた第三清浄国。適合するそれらの国の現在のリストのリンクは家畜衛生条件において確認できる。
  - BSE 発生国のうち、日本が受け入れ可能としている国。適合するそれらの国の現在のリストのリンクは家畜衛生条件において確認できる。
- 5.5.2 日本に牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品を輸出可能な国の指定施設からオーストリアに合法的に輸入され、オーストリアの国境又は空港に直接搬入された牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品。家畜衛生条件で入手可能なリストで確認できる、日本が認めた第三清浄国でも受け入れ可能な BSE 発生国でもない国を経由して搬入される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品があった場合、それらは公的に密閉されたコンテナに入れて輸送しなければならない。オーストリア又はEU加盟国当局による（輸入時）検査を受け合格したのち又は他のEU加盟国当局により出荷時検査を受け合格したのちは、輸入された牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品はオーストリアの指定施設に直接搬送されなければならない。

## 6 日本向け輸出施設の指定

- 6.1 オーストリアから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設は、現地調査の後、当局による認可を得た施設（と畜場、カット施設、加工施設、低温倉庫）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当局の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はオーストリアから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品として指定された製品及び加工条件に適合していなければならない。
- 6.3 日本向け輸出の指定施設は当局によりリスト化され、当局は公式な日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設リストを、毎年厚生労働省へ提供しなければならない。また、当局は指定施設のリストへの追加、削除及び指定施設の所在地や営業内容の変更に関する修正情報について、厚生労働省に随時提供することとする。
- 6.4 オーストリアから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設は、本手順に示す全ての条件並びにオーストリア及び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、当局の審査のために提供されなければならない。

## 7 輸出証明書

- 7.1 日本への輸出の際には、日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品には当局が発行する輸出証明書が添付されなければならない。
- 7.2 輸出証明書は日本の食品衛生法に規定される必要な情報を含まなければならない。

7.3 輸出証明書は「EVPに記載された全ての要求事項を満たす。」ことに言及していなければならない。

## 8 現地査察及び厚生労働省による輸入検査

8.1 厚生労働省は、当局、日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の指定施設及び関連施設を含む、オーストリアの監視システムに基づく現地査察を実施することができる。

8.2 厚生労働省による現地査察又は輸入検査の結果、これらの基準が遵守されていないことが判明した場合は、当局は改善及び/又は防止措置を含む適切な対応をとらなければならない。

オーストリアから日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品に係るこれらの条件は、2023年7月31日から適用される。

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。

(参考)

食安監発第0730003号

平成16年7月30日

(最終改正：令和5年7月31日付け薬生食監発0731第1号)

各 検 疫 所 長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課長

(公 印 省 略)

### 輸入牛肉等の安全確保について

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

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

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

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

注）取扱いを別途定めた通知一覧（令和5年7月31日現在）

- ・平成25年2月1日付け食安監発0201第6号
- ・平成26年5月1日付け食安監発0501第2号
- ・平成26年8月1日付け食安監発0801第1号
- ・平成27年12月21日付け生食監発1221第1号
- ・平成28年2月2日付け生食監発0202第1号
- ・平成28年2月26日付け生食監発0226第1号
- ・平成28年5月2日付け生食監発0502第1号
- ・平成28年7月5日付け生食監発0705第1号
- ・平成28年7月5日付け生食監発0705第2号

- 平成 31 年 1 月 9 日付け薬生食監発 0109 第 1 号
- 令和元年 5 月 17 日付け薬生食監発 0517 第 1 号
- 令和 2 年 2 月 17 日付け薬生食監発 0217 第 1 号
- 令和 2 年 8 月 7 日付け薬生食監発 0807 第 1 号
- 令和 3 年 8 月 31 日付け薬生食監発 0831 第 2 号
- 令和 4 年 12 月 23 日付け薬生食監発 1223 第 1 号
- 令和 5 年 7 月 27 日付け薬生食監発 0727 第 1 号
- 令和 5 年 7 月 31 日付け薬生食監発 0731 第 1 号

(参考)

薬生食監発1223第7号

令和4年12月23日

(最終改正：令和5年7月31日付け薬生食監発0731第1号)

各 検 疫 所 長 殿

医薬・生活衛生局食品監視安全課長

(公 印 省 略)

### 牛肉等の現場検査の実施について

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

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

### 記

<表1> (変更点は下線部)

対象	施設名	検査頻度	開梱数
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。

(別添)

- 平成 25 年 2 月 1 日付け食安監発 0201 第 6 号「オランダから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査 (1) <表 1 >
- 平成 26 年 8 月 1 日付け食安監発 0801 第 1 号「ポーランドから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査 (1) <表 1 >
- 平成 27 年 12 月 21 日付け生食監発 1221 第 1 号「ブラジルから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査 (1) <表 1 >
- 平成 28 年 2 月 2 日付け生食監発 0202 第 1 号「ノルウェーから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査 (1) <表 1 >
- 平成 28 年 2 月 26 日付け生食監発 0226 第 1 号「スウェーデンから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査 (1) <表 1 >
- 平成 28 年 5 月 2 日付け生食監発 0502 第 1 号「イタリアから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査 (1) <表 1 >
- 平成 28 年 7 月 5 日付け生食監発 0705 第 1 号「スイスから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査
- 平成 28 年 7 月 5 日付け生食監発 0705 第 2 号「リヒテンシュタインから輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査 (1) <表 1 >
- 平成 31 年 1 月 9 日付け薬生食監発 0109 第 1 号「英国から輸入される牛肉等の取扱いについて」記の 3 現場検査 (1) <表 1 >
- 令和元年 5 月 17 日付け薬生食監発 0517 第 1 号「月齢制限の廃止に伴う輸入牛肉等の取扱いについて」別添 1、2 及び 3 の 4 現場検査等 別表<表 1 >
- 令和 2 年 8 月 7 日付け薬生食監発 0807 第 1 号「月齢制限の廃止に伴うフランスから輸入される牛肉等の取扱いについて」別添の 4 現場検査等 別表<表 1 >
- 令和 3 年 8 月 31 日付け薬生食監発 0831 第 2 号「月齢制限の廃止に伴うデンマークから輸入される牛肉等の取扱いについて」別添の 4 現場検査等 別表<表 1 >