

健生食監発 1227 第 2 号  
令和 5 年 12 月 27 日

各 検 疫 所 長 殿

健康・生活衛生局食品監視安全課長  
(公 印 省 略)

月齢制限の廃止に伴うスウェーデンから輸入される牛肉等の取扱いについて

令和 5 年 11 月の食品安全委員会における「スウェーデン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、スウェーデン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。

については、スウェーデン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、「スウェーデンから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 28 年 2 月 26 日付け生食監発 0226 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））、「スウェーデンから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成 28 年 2 月 26 日付け生食監発 0226 第 4 号）及び「スウェーデンから輸入される牛肉等の取扱いについて」（令和 3 年 9 月 22 日付け薬生食監発 0922 第 3 号）は本通知をもって廃止します。

#### 記

- 1 スウェーデンから輸入される牛肉等の取扱い  
スウェーデンから輸入される牛肉等は、別添により取り扱う。
- 2 「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）の改正  
（別添）から、「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〉」を削除する。
- 3 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。

## スウェーデン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

スウェーデン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。）であってスウェーデン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、スウェーデンにおいて、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.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/bs\\_e/yunyu.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bs_e/yunyu.html)

## 3 衛生証明書

令和5年12月27日以降、スウェーデン当局が発行する法第10条第2項に基づく証明書については、別紙2のとおりであるので、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第9条に規定された事項のほか、上記2に示した品目、施設であること及び対日輸出プログラムに適合している旨（All the required conditions described in the “Sweden Export Verification Program - Japan” (EVP) were fulfilled.）等について確認すること。

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

なお、旧様式の証明書については、令和6年3月25日までに発行されたものまで受け入れることとする。

## 4 現場検査等

別表のとおりとする。

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

### *Export Verification Program EVP*

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 Sweden. This EVP comes in addition to the Swedish and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The Swedish Food Agency (SFA) is the competent authority overseeing the implementation of the EVP in Sweden.

### **1 Purpose**

This EVP describes the standards that slaughterhouses, cutting plants, 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:

- Ensure removal from cattle carcasses of all tissue's ineligible for export to Japan.
- Prevent cross contamination of eligible beef, beef offal and their products 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 Swedish and EU domestic requirements.

### **2 Scope**

This EVP applies to Swedish facilities producing beef, beef offal and their products for export to Japan from Sweden. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef, beef offal and their products for export to Japan from Sweden. These facilities shall be designated and listed by the SFA 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 Sweden or imported into Sweden from countries eligible for export beef, beef offal and their products to Japan.

3.2 Live cattle shall be individually identified.

3.3 Live cattle sent to slaughterhouses shall have individual recordings of the exact date of birth and identification information of each animal.

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

3.5 Records and identification information through the process shall be sufficient to trace:

3.5.1 Beef, beef offal and their products for export to the Japan to carcasses;

3.5.2 Individual carcasses to individual animal;

3.5.3 Individual animal to farm records.

## **4 Specified Products Requirements**

4.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall be exclusively meat, offal and their products which the MHLW and the SFA 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 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.

5.2 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.

5.4 The facility HACCP/SSOP shall include internal verification activities that allow to control the specified requirements of this EVP are effectively implemented and met.

5.5 The exported beef, beef offal and their products to Japan derived from cattle must be derived from either:

5.5.1 Cattle that were born and raised only in Sweden, or from animals legally imported into Sweden 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 to Sweden 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 Sweden 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 Sweden 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 Sweden.

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

6.1 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Sweden shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the SFA following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the SFA in accordance with the MHLW.

6.2 The designated facilities shall meet the specified products and processing requirements for beef, beef offal and their products for export to Japan from Sweden.

6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the SFA. The SFA shall provide the MHLW with an official listing of the designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan whenever the list is updated with new listings or de-listings.

6.4 The designated facilities for export beef, beef offal and their products to Japan from Sweden are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Swedish and EU regulations.

6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the SFA for review.

## **7 Export certificate**

7.1 Beef, beef offal and their products for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the SFA 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 Swedish “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 Swedish inspection system including visit of the SFA, 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 SFA shall take appropriate measures including corrective and/or preventive action.

**These requirements for beef, beef offal and their products for export to Japan from Sweden will go into effect on December 27th, 2023**

スウェーデンから日本向けに輸出可能な牛のと畜並びに牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の加工の基準：

## 輸出証明プログラム

この輸出証明プログラム（EVP）は、スウェーデン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、加工条件及び施設の条件を規定する。本文書は、スウェーデン及びEUの規則に加えて適用されるが、関連する国内条件も含まれることがある。なお、スウェーデン国立食品局がスウェーデンにおける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、加工施設及び冷蔵倉庫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、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。
- スウェーデン及び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、スウェーデンから日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品を生産するスウェーデンの施設に適用する。その施設は、スウェーデンから日本に輸出される牛肉、牛内臓肉及びその加工品の指定された製品の加工条件及び施設の条件を満たさなければならない。これらの施設は、日本の厚生労働省との合意により、スウェーデン国立食品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、スウェーデンで生まれ飼養されたもの、若しくは日本への牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の輸出が認められている国からスウェーデンへ輸入されたものでなければならない。
- 3.2 牛生体は、個別に識別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明確に識別されなければならない。
- 3.5 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：



- 3.5.1 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；
- 3.5.2 個別の枝肉から個別の動物；
- 3.5.3 個別の動物から農場記録；

## 4 特定の製品条件

- 4.1 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、厚生労働省とスウェーデン国立食品局が日本への輸出に適するとして認めた肉、内臓肉及びそれらの加工品でなければならない。
- 4.2 日本向け輸出牛肉、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、生産記録まで追跡可能であるべきである。

## 5 加工条件

- 5.1 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、4の遵守が確保された施設のHACCP/SSOPによる手順で加工されなければならない。
- 5.2 上記に記載されている月齢条件の確認作業は、と畜及び加工段階において実行されなければならない。
- 5.3 日本向け輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品の加工は、前述の4.2中に記載されているように確実にSRMが衛生的に除去される方法でなければならない。また、SRMによるいかなる汚染も防がなければならない。
- 5.4 施設のHACCP/SSOPに内部監査を含め、本文書の特定の条件が効果的に実行され、適合しているかを管理できるようにしなければならない。
- 5.5 日本向けに輸出される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品は、以下のいずれかに由来するものでなくてはならない。
  - 5.5.1 スウェーデン内のみで生育した、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スウェーデンに合法的に輸入された牛。

- a. 偶蹄類及びその肉の輸入が日本に認められた第三清浄国。適合する国の現在のリストは家畜衛生条件において確認できる。
  - b. BSE 発生国のうち、日本が受け入れ可能としている国。適合する国の現在のリスト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スウェーデンに合法的に輸入され、スウェーデンの国境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通して搬入される牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品があった場合、それらは公的に密閉されたコンテナに入れられなければならない。スウェーデン当局又はEU加盟国による検査若しくは他のEU加盟国が出荷前に実施した検査を受け合格だった場合は、輸入された牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品はスウェーデン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 スウェーデン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、スウェーデン国立食品局による認可を得た施設（と畜場、カット施設、加工施設、冷蔵施設）でなければならない。指定施設の認可は厚生労働省との合意によるスウェーデン国立食品局の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はスウェーデン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スウェーデン国立食品局によりリスト化されなければならない。スウェーデン国立食品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、新規掲載又は削除などリストが更新される都度、厚生労働省へ提供しなければならない。
- 6.4 スウェーデン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スウェーデン及び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、スウェーデン国立食品局の審査のために提供されなければならない。

## 7 輸出証明書

- 7.1 日本への輸出牛肉、牛内臓肉及びそれらの加工品にはスウェーデン国立食品局が発行する輸出証明書が日本への輸出の際に添付されなければならない。
- 7.2 輸出証明書は日本の食品衛生法に規定される必要な情報を含まなければならない。
- 7.3 輸出証明書は次の文を含まなければならない：「「スウェーデンの日本向けEVP」に記載された全ての要求事項を満たす。」

## 8 現地査察及び厚生労働省による輸入検査

- 8.1 厚生労働省は、スウェーデン国立食品局、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、スウェーデン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、スウェーデン国立食品局は改善及び/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。

スウェーデン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12月27日から適用される。

**SWEDEN****Health certificate for export of beef, beef  
offal and their products to Japan**

Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Consignor (Name, address)		I.2. Certificate number	
	I.4. Consignee (Name, address)		I.3. Competent authority	
	I.5. Country of origin		I.6. Country of destination	
	I.7. Place of loading		I.8. Port of arrival	
	I.9. Means of transport Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/>  Document references			
I.10 Container number(s)		I.11. Seal number		
I.12. Temperature of the product during transport: Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.13. Net weight (kg)		
I.14. Number of packages	I.15. Names of commodities		I.16. Animal species	
I.17. Slaughterhouse (name, address, approval number)		I.18. Cutting plant (name, address, approval number)		
I.19. Period of slaughter (YY/MM/DD – YY/MM/DD)		I.20. Period of cutting (YY/MM/DD – YY/MM/DD)		
I.21. Processing plant (name, address, approval number)	I.22. Packaging (name, address, approval number)	I.23. Cold stores (name, address, approval number)		
I.24. Period of processing (YY/MM/DD – YY/MM/DD)	I.25. Period of packaging (YY/MM/DD – YY/MM/DD)	I.26. Period of cold storage (YY/MM/DD – YY/MM/DD)		

LIVS 149 2023 12 www.slv.se

Signature of the Official Veterinarian<sup>(3)</sup>Stamp<sup>(3)</sup>

SWEDEN

## Health certificate for export of beef, beef offal and their products to Japan

I.27. Date of import <sup>(1)</sup>	I.28. Casing Natural <input type="checkbox"/> Artificial <input type="checkbox"/> No casing <input type="checkbox"/>	
I.29. Country of origin of the natural casing <sup>(2)</sup>	I.30. Animal species of origin of the natural casing <sup>(2)</sup>	I.31. Casing facility <sup>(2)</sup> (name, address, approval number)

### II. Health information

II.a. Certificate reference number

I, the undersigned veterinarian, certify that:

1. The beef and beef offal described above were processed under sanitary conditions in accordance with the laws and regulations in EU and Sweden. The laws and regulations of EU and Sweden have been deemed to be equivalent to the legal requirements on slaughter hygiene and food sanitation of Japan.

2. All the required conditions described in the “Sweden Export Verification Program - Japan” (EVP) and in the “Animal Health Requirements (AHR) for beef, beef offal and their products to be exported to Japan from Sweden” were fulfilled.

3. **Either** <sup>(4)</sup> [The cattle slaughtered for the production of the exported beef, beef offal and their products to Japan were either: born and raised only in Sweden - or - directly and legally imported from the following countries ..... deemed eligible by Japan to export beef and beef offal to Japan (eligible countries according to Annex 2 of the AHR) and raised in Sweden,

and,

The slaughtered cattle were free from any evidence of animal infectious diseases and found to be sound and healthy as a result of ante-mortem veterinary inspection conducted by official inspector, and post-mortem inspection conducted by official veterinarian or official auxiliary inspector under the supervision of the official veterinarian of competent authority of Sweden, in the designated facilities at the time of slaughter].

**or** <sup>(4)</sup> [The beef, beef offal and their products are directly and legally imported from the following countries ..... deemed eligible by Japan to export beef and beef offal to Japan (eligible countries according to Annex 2 of the AHR) and meet all the requirements in the following items:

- a) The meat etc is derived from cattle which are born and raised only in the eligible countries.
- b) The meat etc is derived from cattle which were free from any evidence of animal infectious diseases and found to be sound and healthy as a result of ante- and post-mortem inspections conducted by official veterinarians of the eligible countries at the designated facilities.
- c) The meat etc is handled only in facilities designated as eligible for export to Japan by the government authorities of the eligible countries.
- d) The meat etc is free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection by the competent authorities, and must be directly transferred into the designated facilities in Sweden after the said inspection.
- e) The meat etc is imported without transiting through countries other than eligible countries, except containers sealed with serially numbered seals of the national government of the eligible countries, and accompanied by health certificates issued by the competent authorities in the eligible countries].

4. The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases or cohorts of BSE cases <sup>(5)</sup>, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation for Animal Health (WOAH).

5. The exported beef, beef offal and their products to Japan has been handled at the designated facilities in such way to prevent contamination with any causative agents of animal diseases until shipment to Japan.

Part II: Certification

LIVS 149 2023 12 www.slv.se

Signature of the Official Veterinarian <sup>(3)</sup>Stamp <sup>(3)</sup>

SWEDEN

## Health certificate for export of beef, beef offal and their products to Japan

<b>III. Additional information</b> <sup>(2)</sup>	II.a. Certificate reference number												
<p>I, the undersigned veterinarian, certify that:</p> <p><b>In case the natural casings are derived from cattle, sheep and goat:</b></p> <p>1. The natural casings must be derived from ruminants which were born and raised in countries eligible for export to Japan.</p> <p>2. Either <sup>(4)</sup>      The natural casings are free from any infectious diseases in ruminants as a result of ante-mortem veterinary inspection conducted by official inspectors, and post- mortem inspection conducted by the official veterinarian or official auxiliary under the supervision of the official veterinarian of the competent authority of Sweden.</p> <p style="padding-left: 20px;">or <sup>(4)</sup>              If the natural casings for the production of exported meat products are imported from the third countries must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authority in Sweden or EU member states or conformation of the health certificates issued by the government of the country of origin.</p> <p style="padding-left: 20px;">or <sup>(4)</sup>              If the natural casings for the production of exported meat products are originated from another EU member state, the ante- and post- mortem inspection is conducted by the competent authority of the EU member state.</p> <p>3. In the case that the natural casings are derived from the ruminants originated from the countries other than the countries free from Rinderpest and FMD, they must be, after processing, salted for at least 30 days with dry salt (NaCl), saturated brine (<math>A_w &lt; 0.80</math>), or phosphate supplemented dry salt containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent <math>Na_2HPO_4</math> and 2.8 percent <math>Na_3PO_4</math> (weight/weight/weight) in the sealed container and must be kept at a temperature of greater than 12°C during this entire period.</p> <p><b>In case the natural casings are derived from pig:</b></p> <p>4. Either <sup>(4)</sup>      The natural casings are free from any animal infectious diseases as a result of ante-mortem veterinary inspections conducted by official inspector, and post-mortem inspections conducted by the official veterinarian or official auxiliary inspector under the supervision of the official veterinarian of the competent authority of Sweden.</p> <p style="padding-left: 20px;">or <sup>(4)</sup>              If the natural casings for the production of exported meat products are imported from the third countries must have been free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the official inspectors of the competent authority in Sweden or EU member states or conformation of the health certificates issued by the government of the country of origin.</p> <p style="padding-left: 20px;">or <sup>(4)</sup>              If the natural casings for the production of exported meat products are originated from another EU member state, the ante- and post- mortem inspection is conducted by the competent authority of the EU member state.</p> <p>5. In the case that the natural casings are derived from the animals originated from the countries other than the countries free from Rinderpest, FMD, CSF and ASF, they must be, after processing, salted for at least 30 days either with phosphate supplemented dry salt or saturated brine (<math>A_w &lt; 0.80</math>) containing 86.5 percent NaCl, 10.7 percent <math>Na_2HPO_4</math> and 2.8 percent <math>Na_3PO_4</math> (weight/weight/weight) in the sealed container and must be kept at a temperature of greater than 20°C during this entire period</p>													
<p>Official Veterinarian:</p> <p>.....</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Name (in capital)</td> <td style="width: 50%; border: none;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">.....</td> <td style="border: none;">.....</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Date</td> <td style="border: none;">Place</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">.....</td> <td style="border: none;">.....</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Stamp<sup>(3)</sup></td> <td style="border: none;">Signature<sup>(3)</sup></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">.....</td> <td style="border: none;">.....</td> </tr> </table>		Name (in capital)	Qualification and title	.....	.....	Date	Place	.....	.....	Stamp <sup>(3)</sup>	Signature <sup>(3)</sup>	.....	.....
Name (in capital)	Qualification and title												
.....	.....												
Date	Place												
.....	.....												
Stamp <sup>(3)</sup>	Signature <sup>(3)</sup>												
.....	.....												

<sup>(1)</sup> Applicable only if cattle or beef were imported from third countries or specified countries

<sup>(2)</sup> Applicable only if natural casing is used

<sup>(3)</sup> The signature and stamp must be of a different colour to that of the print

<sup>(4)</sup> Delete as appropriate

<sup>(5)</sup> The "cohort of BSE cases" are to be deleted in this item from 1<sup>st</sup> April 2024

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、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、当課まで連絡すること。



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12月27日付け薬生食監発1227第2号)

各 検 疫 所 長 殿

医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
(公 印 省 略)

### 牛肉等の現場検査の実施について

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

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

### 記

<表1> (変更点は下線部)

対象	施設名	検査頻度	開梱数
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 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 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 >
- 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 >