

Canadian Food Inspection Agency

2013-01-18

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 in Section 11.7.3 Japan, of the Meat Hygiene Manual of Procedures.

1. INTRODUCTION

The purpose of this document is to describe the standards that beef slaughter and processing establishments must meet in producing beef products 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;
- (3) to ensure that only products derived from cattle 30 months of age or less are prepared and certified for export to Japan; and
- (4) 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 *Meat Inspection Regulations* and Meat Hygiene Manual of Procedures 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 products¹ 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 30 months of age or less 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, and other edible products derived from the carcass and products derived therefrom, but excluding ineligible tissues.

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 eligible for export to Japan must be derived from cattle that are 30 months of age or less at the time of slaughter. Age determination shall be conducted using the processes and methods described in “Age Verification: Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan”

4. REQUIREMENTS APPLICABLE TO ALL REGISTERED BEEF ESTABLISHMENTS

All registered beef establishments in Canada must comply with the provisions described in Chapter 17, particularly Annex D, of the Meat Hygiene Manual of Procedures, with respect to SRM, including:

- (1) Use of dedicated tools, identified by colour –coding or other visual system, for severing the spinal cord of animals of all ages and for removal of the spinal cord of animals aged 30 months or older, to prevent transfer of spinal cord tissue fragments to edible tissue.
- (2) Procedures for removal and disposal of SRM, as defined in Annex D, to prevent cross contamination of eligible meat products.

Operators are required to reassess their HACCP plans to ensure the hazard associated with SRM (i.e. BSE infectivity) is identified on Food Safety Enhancement Program (FSEP) Form 5 (or equivalent). Critical Control Points (CCP's) are clearly identified in HACCP plans for animal aging (either by dentition examination or birth date documentation) and SRM removal. The operator is responsible for the development, implementation, and maintenance of control programs that address all components of this SRM removal policy. 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 operator, the VIC or IIC will review the situation and will take appropriate compliance action.

As prescribed in Chapter 3 of the Meat Hygiene Manual of Procedures, each establishment must have a written sanitation program, 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.

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, 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 only products derived from cattle less than 30 months of age are prepared for export to Japan;
- (2) 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;
- (3) that the beef products eligible for export to Japan can be distinguished from ineligible products; and,
- (4) 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 cattle determined to be 30 months of age or older and/or carcasses, offal and other parts of carcasses derived from such cattle.
- 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 and distal ileum 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 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 is regularly reviewed by the VIC/IIC the establishment, in accordance with the procedures governing the Compliance Verification System (CVS), as described in Chapter 18 of the Meat Hygiene Manual of Procedures. The CVS provides an efficient and uniform approach to verify registered 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 in accordance with CFIA's Quality Management System.

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 an 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 an establishment's License to Operate, as necessary.

7 EXPORT CERTIFICATE

CFIA shall be responsible for issuing the inspection certificate for the exported beef to Japan, stating the following items and related information in detail in English, after confirming the exported beef 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.
- (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 February 1, 2013.

カナダ食品検査庁 (CFIA)

2013年1月18日

日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の処理に係る基準 [仮訳]

このプログラムは、食肉衛生手順マニュアル (Meat Hygiene Manual of Procedures) のセクション 11.7.3 日本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、牛のと畜場及び処理施設が日本向けに輸出される牛肉製品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
- (3) 30 か月齢以下の牛由来の製品のみが、日本向けの輸出用として準備・証明されること、及び
- (4) 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保護の基礎をなす食肉検査規則 (Meat Inspection Regulations) 及び食肉衛生手順マニュアルの条項の中の関連する国内条件が、本文書を補完する目的で含まれる。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¹を製造すると畜場及び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30 か月齢以下の個体由来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。

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。

日本向けに輸出可能な牛肉製品は、と殺の時点で 30 か月齢以下の牛由来でなければならない。月齢確認は「月齢証明 (Age Verification) :カナダ産牛肉及び牛肉製品を日本向け輸出として適格とするための牛の月齢確認 (Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan)」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. 全ての登録牛肉施設に適用可能な条件

カナダにおける全ての登録牛肉施設は、SRM に関し、食肉衛生手順マニュアルの第 17 章の特に付属文書 D で規定されている条項に適合しなければならない。これには以下が含まれる。

- (1) 食用に供される組織に脊髓の断片が付着することを防止するため、全月齢の個体からの脊髓の切除及び 30 か月齢以上の個体の脊髓の除去について、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、付属文書 D 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

管理者は、SRM に関連する危害 (例 : BSE の感染性) が、食品安全強化プログラム (Food Safety Enhancement Program(FSEP)) の様式 5(またはそれに相当するもの)において特定されることを確保するため、自らの HACCP プランを再評価することが求められる。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、HACCP プランの中で重要管理点 (CCP) が明確に特定される。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。

食肉衛生手順マニュアルの第 3 章で規定されているとおり、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。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。

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 のウェブサイトに公表され、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、と畜場及び処理施設の管理者は、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) 30 か月齢未満の牛由来の製品のみが日本向けの輸出用として準備されること
- (2) 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
- (3) 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
- (4) 全ての輸出不適格な組織は日本向けに輸出される可能性のある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と不適格な製品が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、30 か月齢以上と決定された牛、それらの牛由来の枝肉、内臓及びその他の枝肉の部位の区別
- ・ 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
 - 全ての牛の扁桃と回腸遠位部
 - 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、食肉衛生手順マニュアルの第 18 章に記載された遵守検証システム (CVS) の手順に従い、施設の VIC/IIC によって定期的に精査される。CVS は登録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。CFIA の検証責任に関する四半期ごとの精査は、CFIA の品質管理システムに従い、地域獣医官あるいは地域プログラム官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、施設の許可を停止する権限を持つ。

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処理された各々の施設）が本証明に記載される。
- (ii) と畜年月日
- (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条件は 2013 年 2 月 1 日から発効する。

Canadian Food inspection Agency

May 16, 2005

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 offal for Japan as stipulated in Section 11.7.3 Japan ,of the Meat Hygiene Manual of Procedures.

1. INTRODUCTION

The purpose of this document is to describe the standards that beef slaughter and processing establishments must meet in producing beef products 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 edible beef products from ineligible tissues during slaughter and processing;
- (3) to ensure that only products derived from cattle 20 months of age or less are prepared and certified for export to Japan; and
- (4) to enable verification of compliance with Japan's import conditions relating to BSE, in addition to Canada's domestic requirements.

Relevant domestic requirements under the provisions of the *Meat Inspection Regulations* and Meat Hygiene Manual of Procedures 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 fresh and/or frozen beef products¹ for export to Japan. Establishments verified to be meeting the standards described in this document will be eligible to export fresh and/or frozen beef products derived from animals aged 20 months or less from which tissues ineligible for export to Japan have been removed.

¹ Comprising fresh and/or frozen muscle cuts, trimmings, offal and variety meats.

Tissues ineligible for export to Japan are those that are designated as specified risk materials in Japan, comprising the head, excluding tongue and cheek meat, the palatine and lingual tonsils, the spinal cord and dura mater, the distal ileum, and the vertebral column², including the dorsal root ganglia.

3. AGE VERIFICATION

Beef products eligible for export to Japan must be derived from cattle that are 20 months of age or younger at the time of slaughter, using the processes and methods described in “Age Verification : Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan.” -

<http://www.inspection.gc.ca/english/???shtm> (under construction).

4. REQUIREMENTS APPLICABLE TO ALL REGISTERED BEEF ESTABLISHMENTS

All registered beef establishments in Canada must comply with the provisions described in Chapter 4, particularly Annex N, of the Meat Hygiene Manual of Procedures, with respect to SRM, including:

- (1) Use of dedicated tools, identified by colour-coding or other visual system, for severing of the spinal cord of animals of all ages and for removal of the spinal cord of animals aged 30 months or older, to prevent transfer of spinal cord tissue fragments to edible tissue.
- (2) Procedures for removal and disposal of SRM, as defined in Annex N, to prevent cross contamination of edible meat products.

Operators are required to reassess their HACCP plans to ensure the hazard associated with SRM (i.e. BSE infectivity) is identified on Food Safety Enhancement Program (FSEP) Form 5 (or equivalent) and that critical control points (CCP) are identified for animal aging, in the case of slaughter plants, and SRM removal. If the establishment is not yet recognized under FSEP, the operator is responsible for the development, implementation and maintenance of control programs (based on HACCP) that address all components of the SRM removal policy.

As prescribed in Chapter 3 of the Meat Hygiene Manual of Procedures, each establishment must have a written sanitation program, 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.

²

For these purposes, the definition of the vertebral column does not include the vertebrae of the tail, the transverse and dorsal processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum.

5. SLAUGHTER ESTABLISHMENTS PRODUCING BEEF PRODUCTS FOR EXPORT TO JAPAN

In addition to requirements outlined in Section 4, operators of slaughter establishments and integrated processing establishments are required to develop and implement written procedures to ensure the following:

- (1) that only products derived from cattle 20 months of age or less are prepared for export to Japan;
- (2) that all ineligible tissues are removed from these cattle in a hygienic manner to prevent cross contamination and commingling with meat products that may be exported to Japan; and
- (3) that the carcasses and meat products derived from these cattle are easily distinguished from other carcasses and beef products from the point at which the age is determined until the products are packaged and appropriately labeled or the carcass is removed from the establishment.

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 inspector in charge and must include monitoring, verification and record-keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

The procedures must address the following, as appropriate to the establishment and to CFIA verification needs:

- Determination of the age of cattle by a method acceptable to the CFIA.
- From the point where age is determined, distinguishing cattle determined to be 20 months of age or less and/or the carcasses, offal and other parts of carcasses derived from such cattle.
- Application of a mark or device to clearly identify the carcass sides of animals 20 months of age or less.
- Hygienic removal of the head, excluding tongue and cheek meat, the palatine and lingual tonsils, the spinal cord and dura mater, the distal ileum, and the vertebral column, including the dorsal root ganglia.
- Cutting/deboning of eligible carcasses in distinct lots, segregated temporally or by space from other carcasses and parts thereof.
- Labelling of boxes containing eligible meat or offal in a manner that will easily distinguish them from boxes containing meat or offal derived from other cattle.

6. CFIA VERIFICATION

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

- Determination of age and identification of eligible carcasses, offal and other parts.

- Removal of ineligible tissues and related hygienic procedures.
- Distinguishing carcasses, offal and other parts.
- Labelling.
- Sanitation program.

The verification activities must be carried out daily in slaughter establishments.

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

A monthly review of the establishment's performance is conducted by the veterinarian or inspector in charge of each establishment. The report generated from this review is submitted to a Regional Veterinary Officer (in the case of a slaughter establishment) who will follow up on any concerns raised by the report. A quarterly review of the establishment's performance and CFIA verification responsibilities is conducted by a Regional Veterinary Officer.

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 an 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 an establishment's License to Operate, as necessary.

カナダ食品検査庁 (CFIA)

2005年5月16日

日本向けに輸出可能な牛のと殺と牛肉製品の加工に係る基準 [仮訳]

このプログラムは、Meat Hygiene Manual of Procedures の 11.7.3 で規定される日本向けの牛肉及び牛の内臓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、牛のと殺と加工施設が日本に輸出される牛肉製品を生産する際に満たすべき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) と殺から加工にかけての工程において、食用の牛肉製品の不適格な組織からの交差汚染を防ぐこと
- (3) 20ヶ月齢以下の牛からの製品のみが、日本向けの輸出用として加工・認定されること、そして
- (4) カナダの国内規制に加えて、BSE に関連する日本の輸入条件に適合していることを証明することを可能とすること

カナダ産牛肉製品の BSE の潜在的リスクからの消費者保護の基礎をなす Meat Inspection Regulations 及び Meat Hygiene Manual of Procedures の条項で定められる関連のある国内の必要条件は、本文書を補完する目的で含まれる。これらの措置は、以下のセクション4で概説される。

2. 範囲

この文書は、日本に輸出される生鮮及び/又は冷凍牛肉製品¹を生産すると畜場及び加工施設に適用される。本文書で規定されている基準に適合していると認定された施設は、日本向けの輸出に不適合な組織が除去された 20 か月齢以下の牛からの生鮮及び/又は、冷凍牛肉製品を輸出することができる。

日本向けの輸出に不適格な組織は、日本では特定危険部位 (SRM) として規定されている牛の頭部 (舌、ほほ肉を除く)、口蓋及び舌の扁桃、脊髓、硬膜、回腸遠位部及び、脊柱² (背根神経節を含む) から構成される。

1 生鮮/冷凍の筋肉、切り落とし、内臓及びバラエティミートからなる。

2 この文書の目的においては脊柱の定義には、尾椎、胸椎及び腰椎横突起、及び仙骨翼は含まれない。

3. 月齢証明

日本向けに輸出可能な牛肉製品は、「Age Verification: Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan (<http://www.inspection.gc.ca/english/???shtm> (作成中))」で規定されている手順及び手法を用いてと殺の時点で 20 か月齢以下と証明される牛由来のものでなければならない。

4. 全ての登録済牛肉施設に適用される条件

カナダの全ての登録済牛肉施設は、SRM に関し、Meat Hygiene Manual of Procedure の Chapter 4 の特に Annex N で規定されている以下の条項に適合しなければならない。

- (1) 食用に供される組織に脊髄の断片が付着することを防止するため、全ての月齢の牛から脊髄を切除し、30 か月齢以上の牛の脊髄を除去するために着色その他の視覚的に認識可能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 の除去及び処分の手順は、Annex N で規定されているとおり、食用に供される食肉製品の交差汚染を防止すること

経営者は、SRM に関連しているハザード (BSE の感染性等) が、確実に Food Safety Enhancement Program (FSEP) の Form 5 (またはそれに相当するもの) において特定され、牛の月齢決定 (と畜場の場合) 及び SRM の除去における Critical Control Point (CCP) が特定されていることを確保するため、自らの HACCP プランを再評価することが求められる。もし施設が、FSEP の下で認証を受けていないのであれば、当該経営者は、SRM 除去方針の構成要素の全てに対応する管理プログラムの構築、実行、維持を行う責任を有する。

Meat Hygiene Manual of Procedures の Chapter 3 で規定されているとおり、各々の施設は、施設の責任者により署名された書面の衛生プログラムを整備しなければならず、それにより、当該プログラムの導入の責任者が特定され、施設の稼働前及び稼働中に行うべき日々の手順、及び、彼らが食用に供す製品の汚染を防止するためにその手順が行われる頻度が規定され、汚染の発生の際に講じられる是正措置が規定される。特に、当該プログラムにより、食品が接触する表面、器具及び道具の稼働前の洗浄及び消毒の条件が対処され、稼働前にこれらの手順の効果が検証されなければならない。日々の記録は、この衛生プログラムの導入及びモニタリング、確認された逸脱及び講じられた是正及び予防措置を記録するために必要とされる。

5. 日本向けに輸出される牛肉製品を生産すると畜場

セクション 4 で概説された要件に加え、と畜場及び統合された加工施設の管理者は、以下の事項を確実にするために書面で手順を構築し、導入することが求められる。

- (1) 20 か月齢以下の牛由来の製品のみが日本向けの輸出用として用意されること
- (2) 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合を防止

するための衛生的な方法でこれらの牛から除去されること

- (3)これらの牛から得られた枝肉及び食肉は、月齢が決定された時点から、製品が梱包・表示されるか、当該枝肉が施設から搬出されるまで、他の枝肉や牛肉製品から容易に識別できるようにされること

文書化された手順は、適用される条件に適合し、常に適格な製品が不適格なものから容易に識別できることを確保するために導入される管理について明確に概説すべきである。この手順は、担当の検査官が受け入れることのできるものであり、モニタリング、検証及び記録保存に関する活動、逸脱があった場合の手順を含み、監査可能でかつ効果的でなければならない。

この手順は、施設や CFIA の検証の必要性に応じ、以下の事項に対処しなければならない。

- ・ CFIA に許容される手法による牛の月齢の決定
- ・ 月齢が決定される時点以降の 20 か月齢以下と決定された牛及び/又は、そのような牛の枝肉、内臓及びその他の枝肉の部位の区別
- ・ 20 か月齢以下の牛の枝肉の両側面を明確に識別するための印又は装置の適用
- ・ 頭部（舌、ほほ肉を除く）、口蓋及舌扁桃、脊髓、硬膜、回腸遠位部及び脊柱（背根神経節を含む）の衛生的な除去
- ・ その他の枝肉及びその一部から、時間的もしくは場所的に隔離した状態で、区別されたロットにおいて、適合する枝肉の解体/脱骨の実施
- ・ その他の牛肉や内臓を含む箱から容易に識別できる方法による適合する肉又は内臓を含む箱の表示

6. CFIA の検証

CFIA の検査官は日常的に以下の条件の導入の正確性及び/又は有効性を検証する。

- ・ 月齢の決定と適合する枝肉、内臓及びその他の部位の識別
- ・ 不適格な組織の除去と関連する衛生手順
- ・ 枝肉、内臓及びその他の部位の区別
- ・ 表示
- ・ 衛生プログラム

この検証活動は、と畜場において毎日実施されなければならない。

これらの条件に対する遵守が証明できないところについては、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に対する毎月のレビューが、各々の施設の担当の獣医師又は検査官によって実施される。このレビューの報告書は、当該報告書において提起された懸念を追跡することとなる地域獣医官(と畜場の場合)に提出される。

施設のパフォーマンスと CFIA の検証責任に対する四半期ごとのレビューは必要に応じ

地域獣医官により実施される。

逸脱が確認される場合は、遵守と実施の活動が検査スタッフの手により実施される。

検査スタッフの権限の中にある典型的な活動は以下を含む。

- ・ 差し止められた製品の保管と再稼働の停止（脊髄の残留した枝肉等）
- ・ 管理者に対する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是正及び/又は予防措置の構築及び実施の要求
- ・ 月齢証明、不適合な組織の除去、区別及び/又は表示の条件が証明できない場合において製品を日本向けの輸出に不適合とみなすこと
- ・ 輸出条件にかかる遵守が達成されてこなかったか又は証明できない場合における輸出向けの製品の証明の拒絶
- ・ 重大な食品安全上のリスクが確認され、直ちにコントロールすることができない場合における施設の全ての部門の稼働の停止の指示

CFIA の地域事務所の幹部職員は、必要に応じ、施設の操業ライセンスの停止を行う権限がある。