

食安監発 0327 第 2 号
平成 27 年 3 月 27 日

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)

牛海綿状脳症（BSE）発生国等から輸入される牛由来ゼラチン及びコラーゲン等の取扱いについて

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

と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令（平成27年厚生労働省令第50号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成27年厚生労働省告示第151号）が本日公布され、これによりと畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）並びに食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正されたことを踏まえ、BSE発生国等から輸入される牛由来ゼラチン、コラーゲン及びこれらの原材料並びにゼラチン及びコラーゲンを含む加工品については、下記のとおり取り扱うこととしますので、その運用に遺漏のないようお願いします。

なお、平成13年4月26日付け食監発第81号、平成13年5月28日付け食監発第98号、平成13年7月10日付け食監発第133号、平成13年7月27日付け食監発第159号、平成16年4月5日付け食安監発第0405001号、平成17年7月13日付け食安監発第0713004号、平成20年8月26日付け食安監発0826001号、平成21年1月27日付け食安監発第0127001号、平成25年2月7日付け食安輸発0207第1号及び平成25年3月18日付け食安監発0318第1号については廃止します。

記

1. 牛の皮を原材料とするゼラチン及びコラーゲン並びにこれらを含む加工品については、輸入を認めて差し支えないこと。

2. 牛の皮については、食品安全委員会の評価を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められている国又は地域（以下「評価済み国」という。）から輸入されるものであって、かつ、全量が国内でゼラチン及びコラーゲンの原材料とされることについて、別紙により確認の上、輸入を認めて差し支えないこと。

3. 牛の骨を原材料とするゼラチン及びこれを含む加工品については、以下について輸入者に確認の上、輸入を認めて差し支えないこと。

(1) 原材料にSRM（※）が含まれていないこと。

（※）30 か月齢超の頭部の骨、脊柱及び脊髄、全月齢の扁桃及び回腸遠位部。

(2) ゼラチンは方法1もしくは方法2の処理をして製造されていること。

【方法1】以下の全ての処理を経るもの

- ・脱脂処理
- ・酸による脱灰処理
- ・酸又はアルカリ処理
- ・ろ過
- ・138℃以上で4秒間以上の加熱殺菌

【方法2】方法1と同等以上の異常プリオンたん白質の感染性を低下させる処理

4. 牛の骨については、評価済み国から輸入されるものであって、脱脂の工程を経たもの（いわゆる粉碎骨及びオセイン）について、3（1）を輸入者に確認し、かつ、全量が国内でゼラチンの原材料とされることについて別紙により確認の上、輸入を認めて差し支えないこと。

5. 平成13年2月15日付け食監発第18号「牛海綿状脳症（BSE）発生国等から輸入される牛肉等の取扱いについて」の記の2中、「牛肉、牛臓器及び牛由来原材料を含む食品及び添加物」を「牛肉、牛臓器及び牛由来原材料を含む食品及び添加物（平成27年3月27日付け食安監発0327第2号で取扱いを定める牛由来ゼラチン及びコラーゲン等を除く。）」に改める。

6. 平成16年7月30日付け食安監発第0730003号「輸入牛肉等の安全確保について」中、「牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）」を「牛の頭部（舌、頬肉及び皮を除く。）」に改め、「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。」を追加する。

7. 平成25年2月1日付け食安監発0201第3号「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」に「なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記1に

かかわらず、平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号に基づく取扱いをお願いします。」を追加し、記の 1 中、「(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。)」を削除する。

8. 平成 25 年 2 月 1 日付け食安監発 0201 第 4 号、5 号及び 6 号並びに平成 25 年 12 月 2 日付け食安監発 1202 第 1 号及び平成 26 年 8 月 1 日付け食安監発 0801 第 1 号に「なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記 1 にかかわらず、平成 27 年 3 月 27 日付け食安監発 0327 第 2 号に基づく取扱いをお願いします。」を追加する。

(別紙)

BSE発生国等から輸入される牛由来原材料に係る用途計画書

年 月 日

_____ 検疫所長 殿

輸入者 名 称 _____

住 所 _____

代表者 _____ 印

当社が輸入した牛に由来する（ 皮 ・ 骨 ）については、下記の計画により全量を（ ゼラチン ・ コラーゲン ）の製造に使用することを報告します。

なお、本計画書に変更ある場合は、直ちに貴検疫所にその旨を連絡します。

記

1. 届出番号 _____
2. 輸出国 _____
3. 数量 _____ CT/BG _____ トン
4. 国内製造施設

名 称 _____

所 在 地 _____

連 絡 先 _____

担 当 者 _____

搬入予定日 _____

(参考)

食 監 発 第 1 8 号

平成13年2月15日

(最終改正：平成27年3月27日付け食安監発0327第2号)

各 検 疫 所 長 殿

医薬局食品保健部監視安全課長

牛海綿状脳症（BSE）発生国等から輸入される牛肉等の取扱いについて

標記については、平成8年3月26日付衛乳第41号の1等により、関係業者に対する指導等をお願いしてきたところであるが、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成13年厚生労働省令第13号）が平成13年2月15日付けで公布、施行され、伝染性海綿状脳症にかかり、又はその疑いのある獣畜の肉、臓器等については、販売、加工等が禁止されるとともに、獣畜の肉、臓器及びこれらを原材料とする食肉製品の輸入に際しては、輸出国政府によって発行された伝染性海綿状脳症にかかり、又はその疑いがあるものでない旨の証明書又はその写しの添付が必要となった。

については、今後、下記により取り扱うようよろしく願います。

また、平成8年3月26日付衛乳第41号の1、平成8年4月19日付衛食第33号、衛乳第77号及び衛化第43号、平成9年2月4日付衛乳第42号の1、平成12年12月22日付衛食第205号、衛乳第256号及び衛化第55号は廃止する。

記

- 1 BSE発生国又は発生地域（食品健康影響評価の結果に基づき、安全性が確保されていると認められる国又は地域を除く。）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、並びにこれらを原材料とする食肉製品については、証明書を受け入れないこととし、食品衛生法第9条第2項に違反するものとする（第三国でとさつ、解体以外の処理、加工等が行われたものを含む。）。
- 2 上記1に掲げる牛肉、牛臓器及び牛由来原材料を含む食品及び添加物（平成27年3月27日付け食安監発0327第2号で取扱いを定める牛由来ゼラチン及びコラーゲン等を除く。）であって、証明書の添付が必要とされな

いものについては、輸入しないよう指導すること。

- 3 上記のほか、BSE発生国又は発生地域を経由して輸入される牛肉、牛臓器及び牛由来原材料を含む食品及び添加物であって証明書の添付が必要とされないものにあっても、別途通知で定める確認手続きが整備されたものを除き、それぞれ1及び2と同様に取り扱うこと（とさつ、解体以外の処理、加工等が行われたものを含む。）。

(別表)

輸出国	通知日	通知番号	備考
デンマーク	平成 13 年 4 月 17 日	食監発第 68 号	コンドロイチン
	平成 13 年 6 月 11 日	食監発第 106 号	Biofac A/S 社製品
イタリア	平成 13 年 8 月 22 日	食監発第 183 号	加工品

食安監発第0730003号

平成16年7月30日

(最終改正：平成27年3月27日付け食安監発0327第2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号及び平成15年12月26日付け食安監発第1226001号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。）、脊髓、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（平成26年8月1日現在）

- ・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
- ・平成25年2月1日付け食安監発0201第5号
- ・平成25年2月1日付け食安監発0201第6号
- ・平成25年12月2日付け食安監発1202第1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

食安監発0201第3号
平成25年2月1日
(最終改正：平成27年3月27日付け食安監発0327第2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)

米国から輸入される牛肉等の取扱いについて

標記については、「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成19年6月13日付け食安監発第0613001号）により取り扱っているところです。

今般、食品安全委員会における「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」に基づき、米国と協議の上、新たに米国産牛肉に関する対日輸出プログラムを別添1のとおり定めたことから、同通知を廃止し、今後は下記により取り扱うこととしますので、その運用に遺漏のないようお願いします。

また、各検疫所においては、記の3について、関係事業者に対し説明会を開催するなど、十分周知するようお願いします。

なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づく取扱いをお願いします。

記

1 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、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9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、別途通知する予定であること。

2 衛生証明書

米国農務省が発行する法第9条第2項に基づく衛生証明書については、別添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、記の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 Less than 30 Months Age Verification Quality System Assessment (QSA) Program for Japan）等について確認すること。

また、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ついても、別添2に示す米国農務省が発行する衛生証明書が添付されることから、上記内容を確認することとし、当該製品が複数の処理施設から入荷した牛由来原材料を用いて製造されている場合、別紙の様式に処理施設が記載されていることを確認すること。

なお、従前の対日輸出プログラムに基づき、平成25年1月31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。

3 輸入者等に対する指導事項

- (1) 輸入に当たっては、当該品が対日輸出プログラムを遵守して処理され米国農務省農業販売促進局（AMS）の製品リストに記載されていることを、輸出者に対して確認すること。
- (2) 本邦への陸揚げ後の倉庫への搬入時においては、各梱包に貼付されたラベル等により、到着貨物と衛生証明書に記載された品目及び数量との整合性について確認すること。
- (3) 国内流通段階においては、梱包の内容と貼付されたラベルの同一性を確認する等、検品を徹底すること。
- (4) 上記（1）から（3）において、問題を確認した場合には行政機関へ通報すること。

4 現場検査

- (1) 次表に基づき、施設の区分に応じて、別添3に掲げる開梱数により検査を実施すること。なお、次表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。

対象	施設区分	検査頻度	開梱数（別添3）
牛肉（横隔膜を含む）	区分1	全件	(2)
	区分2	全件	(1)
	区分3	10件につき1件	(1)
	区分4	通常の検査体制	
内臓	区分1	全件	(2)
	区分2	全件	(1)
	区分3	10件につき1件	(1)
	区分4	通常の検査体制	

区分1：輸入実績が10トン未満又は届出件数が5件未満の施設

区分2：輸入実績が10トン以上、100トン未満でかつ届出件数が5件以上の施設

区分3：輸入実績が100トン以上、1,000トン未満の施設

区分4：輸入実績が1,000トン以上の施設

注) 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。

- (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) 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）（以下「SRM」という。）が含まれていないことを確認すること。
- (4) 3及び上記(1)から(3)の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。

5 措置

(1) 牛肉、牛臓器及び食肉製品

検査及び調査の結果、SRMの混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合には、当該ロットを法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

(2) 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、SRMの混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合、もしくは、米国農務省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、検疫所業務管理室を通じて当課まで連絡すること。

6 その他（関係通知等）

(1) 「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）については、「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成19年6月13日付け食安監発第0613001号）」を「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）」に改めること。

(2) 引き続き、「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成24年11月21日付け事務連絡）により、現場検査結果に基づく確認手続を実施すること。

食安監発0201第4号

平成25年2月1日

(最終改正：平成27年3月27日付け食安監発0327第2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)

カナダから輸入される牛肉等の取扱いについて

標記については、「カナダから輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成17年1月2日付け食監発第1212002号）により取り扱っているところです。

今般、食品安全委員会における「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」に基づき、カナダと協議の上、新たにカナダ産牛肉に関する対日輸出プログラムを別添1のとおり定めたことから、同通知を廃止し、下記により取り扱うこととしますので、その運用に遺漏のないようお願いします。

なお、カナダ食品検査庁により、新たな対日輸出プログラムに対する遵守状況の確認が終了するまでの間、従前の対日輸出プログラム（別添2）に基づく牛肉等が輸出されるので留意願います。

なお、牛由来ゼラチン及びビコラーゲン等については、下記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づく取扱いをお願いします。

記

1 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及び牛臓器（食肉製品等の加工品は含まない。）とすること。

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9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、新たな対日輸出プログラムに基づく対日輸出認定施設のリストについては別途通知する予定であること。

2 衛生証明書

本日以降、カナダ食品検査庁が発行する法第9条第2項に基づく証明書については、別添3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、記の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1月31日以前にとさつされ、その後、解体、分別又は細切された牛肉等についても、2月1日以降は、新様式の衛生証明書が発行、添付されるので、留意されたい。

3 現場検査

(1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、下記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。

<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1000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1000トン以上の施設

注) 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

(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) 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）（以下「S

RM」 という。) が含まれていないことを確認すること。

(4) 2 及び上記 (1) から (3) の結果、SRM と疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。

4 措置

検査及び調査の結果、SRM の混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合には、当該ロットを法第 9 条第 2 項に違反するものとして取り扱うこと。

食安監発0201第5号

平成25年2月1日

(最終改正：平成27年3月27日付け食安監発0327第2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)

フランスから輸入される牛肉等の取扱いについて

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

今般、食品安全委員会における「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」に基づき、フランスと協議の上、新たにフランス産牛肉に関する対日輸出プログラムを別添1のとおり定めました。

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

なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づく取扱いをお願いします。

記

1 対象品目

フランス食品総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及び牛臓器（食肉製品等の加工品は含まない。）とすること。

また、上記以外でフランスにおいて、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9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、別途通知する予定であること。

2 衛生証明書

フランス食品総局が発行する法第9条第2項に基づく証明書については、別添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、記の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。

3 現場検査

(1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、下記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。

<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1000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1000トン以上の施設

注) 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

(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) 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）（以下「SRM」という。）が含まれていないことを確認すること。

(4) 2及び上記(1)から(3)の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。

4 措置

検査及び調査の結果、SRMの混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合には、当該ロットを法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

食安監発0201第6号

平成25年2月1日

(最終改正：平成27年3月27日付け食安監発0327第2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)

オランダから輸入される牛肉等の取扱いについて

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

今般、食品安全委員会における「牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価」に基づき、オランダと協議の上、新たにオランダ産牛肉に関する対日輸出プログラムを別添1のとおり定めました。

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

なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づく取扱いをお願いします。

記

1 対象品目

オランダ経済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(食肉製品等の加工品は含まない。)とすること。

また、上記以外でオランダにおいて、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9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、別途通知する予定であること。

2 衛生証明書

オランダ経済省食品総局が発行する法第9条第2項に基づく証明書については、別添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、記の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 “Netherlands Export Verification Program - Japan” were fulfilled.）等について確認すること。

3 現場検査

(1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、下記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。

<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1000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1000トン以上の施設

注) 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

(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) 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）（以下「SRM」という。）が含まれていないことを確認すること。

(4) 2及び上記(1)から(3)の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。

4 措置

検査及び調査の結果、SRMの混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合には、当該ロットを法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

食安監発1202第1号

平成25年12月2日

(最終改正：平成27年3月27日付け食安監発0327第2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)

アイルランドから輸入される牛肉等の取扱いについて

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

今般、食品安全委員会における「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、アイルランドと協議の上、新たにアイルランド産牛肉に関する対日輸出プログラムを別添1のとおり定めました。

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

なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づく取扱いをお願いします。

記

1 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（食肉製品等の加工品は含まない。）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9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、別途通知する予定であること。

2 衛生証明書

アイルランド農業・食糧・漁業省が発行する法第9条第2項に基づく証明書につい

ては、別添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、記の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。

3 現場検査

(1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、下記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。

<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1000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1000トン以上の施設

注) 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

(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) 扁桃、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）（以下「SRM」という。）及び脊髄が含まれていないことを確認すること。

(4) 2及び上記(1)から(3)の結果、SRMもしくは脊髄と疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。

4 措置

検査及び調査の結果、SRMもしくは脊髄の混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合には、当該ロットを法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

食安監発0801第1号

平成26年8月1日

(最終改正：平成27年3月27日付け食安監発0327第2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)

ポーランドから輸入される牛肉等の取扱いについて

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

今般、食品安全委員会における「ポー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」を踏まえ、ポーランドと協議の上、新たにポーランド産牛肉に関する対日輸出プログラムを別添1のとおり定めました。

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

なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づく取扱いをお願いします。

記

1 対象品目

ポーランド農業村開発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（食肉製品等の加工品は含まない。）とすること。

また、上記以外でポーランドにおいて、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9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、別途通知する予定であること。

2 衛生証明書

ポーランド農業村開発省が発行する法第9条第2項に基づく証明書については、別添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、記の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。

3 現場検査

(1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、下記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。

<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1000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1000トン以上の施設

注) 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

(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) 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）（以下「SRM」という。）が含まれていないことを確認すること。

(4) 2及び上記(1)から(3)の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。

4 措置

検査及び調査の結果、SRMの混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合には、当該ロットを法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。