

薬生食監発0929第1号
平成29年9月29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)

オーストリア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「オーストリアから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓に係る食品健康影響評価」を踏まえ、オーストリアと協議の上、新たにオーストリア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及び牛臓器（食肉製品等の加工品は含まない。）とすること。

上記以外のオーストリアの施設で、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、証明書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。

2 衛生証明書

オーストリア当局が発行する法第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、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 "Austria 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、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。

<表1>

対象	施設区分	検査頻度	開梱数
牛肉及び牛臓器	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。

Standards for slaughter of cattle and processing of beef and beef offal eligible for export from Austria 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 and beef offal 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 and processing facilities shall meet in producing beef and beef offal 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 and beef offal for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- 1.3 Ensure that only beef and beef offal from cattle aged 30 months or less are prepared and certified for export to Japan;
- 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 and beef offal for export to Japan from Austria. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef and beef offal 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 complying with point 4.1 shall be clearly identified by obligatory labelling.
- 3.5 An identification mark (i.e. by labelling) allowing the verification that the beef and beef offal for export to Japan complies with point 4.1 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 and beef offal 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 and beef offal for export to Japan shall derive from cattle that are 30 months of age or younger at the time of slaughter.

4.2 Beef and beef offal 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.

4.3 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:

- 4.3.1 Tonsils from all cattle;
- 4.3.2 Distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle;
- 4.3.3 Spinal cord from cattle over 30 months of age;
- 4.3.4 Head (except for hygienically removed tongues, skin and cheek meat) from cattle over 30 months of age;
- 4.3.5 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.

4.4 Beef and beef offal 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 and beef offal for export to Japan shall be processed using procedures ensuring compliance with point 4 and integrated into the facility HACCP/SSOP.

5.1.1 Beef and beef offal 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 in point 4.1 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 4.3. 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.

6 Designated facilities for export to Japan

6.1 The designated facilities for export beef and beef offal 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 and beef offal 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 and beef offal 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 and beef offal 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 and beef offal 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 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 competent authority shall take appropriate measures including corrective and/or preventive action.

These requirements for beef and beef offal for export from Austria to Japan will go into effect on 29th September 2017.

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、オーストリア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、更にオーストリア及びEUの規則が加えられるが、関連するオーストリア国内条件も含まれることがある。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。

- 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及び牛内臓肉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 30か月齢以下の牛に由来する牛肉及び牛内臓肉のみが日本向け輸出のために処理され、また、保証されることを確保する。
- 1.4 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及び牛内臓肉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、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 4.1を遵守した全ての枝肉は、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 4.1を遵守する日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉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 日本への輸出牛肉及び牛内臓肉から枝肉
 - 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 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は、と畜時点で30か月齢以下の牛由来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、厚生労働省と当局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。
- 4.3 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
 - 4.3.1 全ての牛の扁桃
 - 4.3.2 全ての牛の回腸（盲腸との接合部から2メートル）
 - 4.3.3 30か月齢超の脊髄
 - 4.3.4 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）
 - 4.3.5 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）
- 4.4 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。
 - 5.1.1 牛肉及び牛内臓肉は、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 前述の4.1中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4.3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。

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及び牛内臓肉の指定施設は、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、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。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 日本への輸出牛肉及び牛内臓肉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、日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉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及び牛内臓肉に係るこれらの条件は、2017年9月29日から適用される。



Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Rindfleisch und Innereien aus der Bundesrepublik Österreich nach Japan
Health certificate for the exportation of beef and beef offal from the Federal Republic of Austria to Japan

Exportland/ Exporting country: Bundesrepublik Österreich/ Federal Republic of Austria

Teil I: Angaben zur Identifizierung des Rindvieh/ Part I: Identification of the cattle	I.1. Name und Anschrift des Versenders / Name and address of consignor	I.2. Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number
		I.3. Zuständige Bundesbehörde / Central Competent Authority
		I.4. Örtlich zuständige Veterinärbehörde (ausstellende Behörde)/ Local Competent Veterinary Authority (issuing authority)
	I.5. Name und Anschrift des Empfängers / Name and address of consignee	I.6. Produktbezeichnung / Name & type product
		Tierart / Animal species
	I.7. Art der Verpackung / Type of packaging	I.8. Stückzahl / No. of pieces
	I.9. Bruttogewicht / Gross weight	I.10. Schlachtdatum / Date of slaughter
	Nettogewicht / Net weight	Herstellungsdatum / Date of production
		Einfrierdatum / Date of freezing
		Genusstauglichkeits-(Identitäts-) Kennzeichnung / Health (Identification) mark
I.11. Name & Anschrift Schlachthof / Name and address of slaughterhouse	I.12. Name & Anschrift Zerlegebetrieb / Name and address of cutting plant	
Veterinärkontrollnummer / EST No:	Veterinärkontrollnummer / EST No:	
I.13. Name & Anschrift Kühlhaus / Name and address of approved cold stores	I.14. Name & Anschrift Verarbeitungsbetrieb / Name and address of processing plant:	
Veterinärkontrollnummer / EST No:	Veterinärkontrollnummer / EST No:	
I.15. Herkunftsland (bei importiertem Fleisch) /Country of origin (if meat is imported)	.	
I.16. Name & Anschrift Versandbetrieb / Name and address of dispatching establishment:	I.17. Datum und Ort der Verladung / Date and place of loading	
I.18. Container Nummer / Container No.		
Siegelnummer / Seal No.		
Art & Identifizierung des Transportmittels / Type & identification of means of transport		

II. Gesundheitsbescheinigung / Health Attestation	Bescheinigungs-Nr. / Certificate reference number
<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt, bestätigt durch seine Unterschrift, dass / The undersigned official veterinarian hereby certifies by signature that</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Das oben erwähnte Rindfleisch und Innereien wurden unter hygienischen Bedingungen in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Bestimmungen Österreichs verarbeitet. Die in Österreich geltenden Gesetze und Bestimmungen sind als gleichwertig mit den gesetzlichen Anforderungen Japans über Schlacht- und Lebensmittelhygiene anzusehen. / The beef and beef offal described above were processed under sanitary conditions in accordance with the laws and regulations in Austria. The laws and regulations of Austria have been deemed to be equivalent to the legal requirements on slaughter hygiene and food sanitation of Japan. 2. Alle Bedingungen, die in dem zwischen Österreich und Japan vereinbarten EVP (Exportüberprüfungsprogramm) und den AHR (Tiergesundheitsanforderungen), gefordert werden, wurden erfüllt. / All the required conditions described in the "Austria Export Verification Program - Japan" (EVP) and in the "Animal Health Requirements" (AHR) were fulfilled. 3. 1) Die für die Produktion von Rindfleisch und Innereien zum Export nach Japan geschlachteten Rinder wurden in Österreich geboren und aufgezogen oder unmittelbar und rechtmäßig aus Ländern importiert, die von Japan als zum Export von Rindfleisch und Innereien nach Japan berechtigt wurden (berechtigte Länder gemäß Anhang 2 der AHR) und in Österreich aufgezogen. / The cattle slaughtered for the production of the exported beef and beef offal to Japan are born and raised only in Austria or directly and legally imported from 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 Austria; Und / And Die geschlachteten Rinder wiesen als Ergebnis von Schlachtier- u. Fleischuntersuchungen, die vom amtlichen Tierarzt der österreichischen Veterinärbehörde in den dafür zugelassenen Schlachtbetrieben durchgeführt wurden, keine Anzeichen von infektiösen oder ansteckenden Tierseuchen auf und sind für unbedenklich und gesund erachtet worden. The slaughtered cattle 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 veterinary inspectors of the animal health authorities of Austria in the designated facilities at the time of slaughter. (*) Oder / Or 2) Das Rindfleisch und die Innereien wurden unmittelbar und rechtmäßig aus berechtigten Ländern gemäß Anhang 2 der AHR importiert und erfüllen alle nachfolgenden Bedingungen: / The beef and beef offal are directly and legally imported from the eligible countries according to Annex 2 of the AHR and completely meet all the requirements in the following items: <ol style="list-style-type: none"> A. das Fleisch stammt von Rindern, die nur in berechtigten Ländern geboren und aufgezogen wurden / The meat is derived from cattle which are born and raised only in the eligible countries. B. das Fleisch wird ausschließlich in Betrieben bearbeitet, welche von den Behörden der berechtigten Länder für die Handhabung von Fleisch für den Export nach Japan zugelassen wurden / The meat is handled only in facilities designated as eligible for handling meat to be exported to Japan by the government authorities of the eligible countries. C. das Fleisch stammt von Rindern, die gemäß der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, durchgeführt vom amtlichen Tierarzt der jeweiligen berechtigten Länder, frei von jeglicher Infektion. / The meat is derived from cattle which are free from any evidence of animal infectious diseases as a result of ante- and post-mortem inspections conducted by the official veterinarians of the eligible countries at the designated facilities. D. das Fleisch ist unmittelbar und rechtmäßig aus berechtigten Ländern importiert ohne die Möglichkeit eines Transits durch andere als die genannten Länder – und ist von einem Veterinärzertifikat, ausgestellt von den Behörden des jeweiligen Landes, begleitet./ The meat is directly and legally imported to Austria from the eligible countries without transiting through countries other than the said countries and is accompanied by the inspection certificates issued by the government authorities of the said countries. E. Als Ergebnis der Inspektionen des Imports durch die österreichischen Veterinärbehörden ist das Fleisch frei von jedweder Hinweis auf Tierkrankheiten und wird nach besagter Inspektion unmittelbar in die dafür zugelassenen Betriebe transportiert./ The meat is free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the animal health authorities of Austria and is directly carried into the designated facilities in Austria after the said inspection (*) 4. Die geschlachteten Rinder sind frei von jedem BSE-Verdacht und stammen nicht aus Kohorten mit BSE-Fällen in Übereinstimmung mit den von der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) angenommenen Tiergesundheits-Code / The slaughtered cattle are not suspect or confirmed BSE cases, or cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation of Animal Health (OIE). 5. Sowohl das Rindfleisch als auch die Innereien die für den Export nach Japan bestimmt sind, werden bis zur Versendung nach Japan nur in den dafür zugelassenen Betrieben in einer Weise handhabt, um jedwede Kontamination mit Erregern einer ansteckenden Tierkrankheit zu vermeiden. / The exported beef and beef offal to Japan are 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. <p>(*) Nichtzutreffendes streichen / Delete as appropriate</p>	

Ausstellungsort:

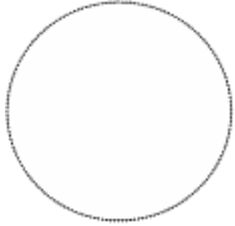
Place of issue:

Ausstellungsdatum:

Date of issue:

Dienstsiegel

Official stamp



(Unterschrift des zuständigen amtlichen Tierarztes)
(Signature of the competent official veterinarian)

(Name und Dienststellung des amtlichen Tierarztes in Druckbuchstaben)
(Name and qualification of the official veterinarian in block letters)