

別添 4（一部仮訳）

日本向け輸出条件（抜粋）

JA-144（2008年7月2日付）

日本向け赤肉の輸出条件

適格な／不適格な製品

A. 適格な製品 - 以下の製品は食品として日本向けに輸出する資格がある：

1. 日本向けに輸出する牛肉と牛内臓及び子牛と子牛内臓は 2006 年 7 月 27 日の東部夏時間午前 5 時以降にと殺されたものでなければならない。

生鮮／冷凍の牛肉及び牛内臓と子牛肉および子牛内臓は 20 ヶ月齢以下の個体に由来する。脊髄及び脊柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く）は除去されなければならない。適格な牛肉及び牛内臓と子牛肉及び子牛内臓は日本向け牛肉に対して承認された AMS 輸出証明（EV）プログラムの下で生産されなければならない。日本向け EV プログラム及び牛肉 EV 認可施設に関する情報は、AMS のウェブサイトから得ることができる。

FSIS 検査官が特定の AMS 認可 EV 施設において EV プログラムが適切に遂行されていないという懸念を持った場合には、問題となる製品には輸出証明書は発行されず、AMS へは ARCBbranch@usda.gov まで通報されなければならない。検査官は AMS への通報の際に直属の上司を含める必要がある。通報の際には以下の情報が含まれている必要がある。

- ・ 施設名称、住所及び施設番号
- ・ 製品の種類、製品コード及び製品の数量
- ・ 生産年月日、ロット番号及びシフト
- ・ 観察年月日及び観察内容
- ・ 製品の輸出予定国名
- ・ 輸出証明書番号（可能であれば）
- ・ 申し立てを証明するためのその他情報
- ・ 検査官氏名

輸出施設は、日本向けに牛肉製品を輸出する際の出荷準備においては、多大な注意を払わなければならないことを警告されている。特に、輸出施設は日本向けに輸出される箱や他の容器に不適格な牛肉製品が混入することを防ぐための十分な管理措置を定め、実施する必要がある。

2. ～6. [略]

B. 不適格な肉製品 [略]

C. 米国に輸入された食肉の適格性〔略〕

加工条件

(以下略)

注：下線部が報告書本文の参照関係部分