食安監発第0613001号 平成19年 6月13日

(最終改訂:平成19年12月27日付け食安監発第1227001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18年7月27日付け食安監発第0727002号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)により取扱っているところです。

今般、これまでの米国側の対日輸出プログラムの遵守状況の検証結果を踏まえて、米 国産牛肉等については、本日以降、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、「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」(平成18年7月27日付け 食安監発第0727002号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)は本日をもって 廃止します。

記

1 対象品目

米国農務省から認定された対日輸出施設(農業販売促進局: Agricultural Marketing Service (AMS) 及び食品安全検査局: Food Safety and Inspection Service (FSIS)のウェブサイトに掲載)において、平成18年7月27日以降、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉及び牛臓器(挽肉、機械的回収肉及び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、米国においてとさつ、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。

(注) AMSウェブサイト

http://www. ams. usda. gov/lsg/arc/evjapan. htm

FSISウェブサイト

http://www. fsis. usda. gov/Regulations & Policies/Export Information/index. asp

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1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、施設であり、当該施設毎に農務省農業販売促進局(AMS)が認めた製品リストに記載された品目であること及び輸出プログラムに適合している旨等について確認すること。

3 輸入者等に対する指導事項

- ① 輸入にあたっては、当該品が対日輸出プログラムを遵守して処理され、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のラベル 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 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2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施設については、別途連絡する。

対象	施設名	検査頻度	開梱数(別添2)
	区分1	全件	(2)
牛肉(横隔膜を含む)	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	全施設	全件	(2)

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)に基づきカートンを無作為に抽出して開梱し、カートン表示(品目、施設名、処理年月及び衛生証明書番号等)及び衛生証明書との同一性を確認すること。
- (3) 牛の頭部(舌、頬肉を除き、扁桃を含む。)、せき髄、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)及びせき柱(胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。)(以下「SRM」という。)が含まれていないことを確認すること。

5 精密検査

3及び4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。精密検査が必要な場合には別途指示するので当 該部位を採取し、国立感染症研究所感染病理部に精密検査を依頼すること。

なお、検体の送付については、「牛海綿状脳症に関する検査の実施について」(平成13年10月16日付け食発第307号医薬局食品保健部長通知)を参考とすること。

6 措置

SRMの混入と判定された場合には、当該ロットを法第6条第2号又は法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

ORIGINAL

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
FIELD OPERATIONS
MEAT-AND POULTRY EXPORT CERTIFICATE OF

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001).

Additional penalties exist under the Federal Meat inspection Act [21 USC 611 (b) (1), (2), and (5), 21 USC 676] and the Poultry Products inspection Act [21 USC 458 (c) [1), [2), and [5], 21 USC 675].

WHOLESOMEN	ESS	21 US	C 676) and the Poult for an unanthorized or	ry Products Inspiration (ection Aut [21 USC 458 (or misuse of this certificat	a) (1), (2), and (5), 21 USC .
DISTRICT OFFICE	COUNTRY OF DEST		DATE IS			
			.	-	MPF -	
5/000750 5/44/4 6 5/4	TEN MINISTER				<u> </u>	
EXPORTED BY 1/ (Applicant's 19 moles	indigodrėss includir Procedo	ig ZIP Code)	ECT 15		DUCT EXPORTED BER (If applicable)	FROM:
	Z V		E51./F	LAWI NOWE	sek (ir appiicable)	•
e e e e e e e e e e e e e e e e e e e	人		CITY			*
la a			- 1 .			
			·			
CONSIGNED TO 1/ Wante and about	Ss politicing ZIP Co	ode)				
					@ SLAUGHTERING	PI ANT
Marie	3335557	•			PROCESSING PL	•
	,					ANI
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1			=	@ WAREHOUSE	🔨 🕒
TOTAL MARKED NET WEIGHT	TOTAL CONTAIN	IERS		U (@ DOCKSIDE	
PRODUCT AS LABELED)	MARKED WEIGHT OF	NUMBER OF PACKAGES IN	SHIP	PING MARKS 1/	EST / PLANT.NUMBER
		LOT 1/	LOT 1/	- 5178		ON PRODUCT
•	•					<u> </u>
	-					`
•						
		,			-	
					· ·	
				<u> </u>		
		-	İ			
•	,					
1/ As stated by applicant or contractor			1.			
REMARKS			-			
			•			
•						
					•	
-				,	`	
				•		
		<i>:</i>				
I CERTIFY that the meat or meat to and were found sound and healthy sound and wholesome.	ood product specifie and that it has bee	d hereon is fro n inspected and	m animals that of passed as pro	received bot vided by law	h antemortem and rand regulations of	postmortem inspection the Department and is
I CERTIFY that the poultry and poul inspection and passed in accordance wholesome and fit for human const	e with applicable la	ied above came ws and regulat	from birds that tions of the Unit	t were officited.States D	ally given an antem epartment of Agric	ortem and postmortem ulture and are
NOT VALID UNL	ESS SIGNED BY AN	NINSPECTOR (OF MEAT AND I	POULTRY	PEGTION PROGR	AM :
By order of the Secretar		INSPECTOR			匠匠	·
This certificate is receivable in all	courts of the United	States as prin	narfacie evidenc	e of the trut	th of the statement	s therein contained.

This certificate is receivable in all courts of the United States as prima facile evidence of the truth of the statements therein contained.

This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

· FSIS FORM 9060-5 (07/19/2001) Re

REPLACES FSIS FORM 9080-5 (05/06/1999), WHICH MAY BE USED UNTIL EXHAUSTED Designed on FormFlow Software.

Corresponding	
YPORT CERTIFICATE	

(FSIS Form 9060-5)

FSIS FORM 9290-1 (12/06/2000)

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE

FIELD OPERATIONS

CERTIFICATE FOR EXPORT TO JAPAN

IDENTIFICA	TION OF PRODUCT	
1. SPECIES	2. DESCRIPTION OF ITEM	
3. NUMBER OF PACKAGES OR PIECES	4. NET WEIGHT	
·	<u>.</u>	
ORIGI	OFPRODUCT	
S. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER (Slaughter Plant if product is quarter, half or whole carcass)	6. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NU (For plants preparing cuts or packaging byp	
product is quarier, may or write curcussy	troi peans preparing cars or packaging oyp	
DATE (Month & Year) OF MANUFACTURE (Or packing date)	8. NAME & ADDRESS OF MANUFACTURING P (Processed product only)	LANT
	,	
	·	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
, I	ISPECTION	
9. DATE (Month & Year) OF SLAUGHTER AND INSPECTION (If product is quarter, half or whole carcass)	10. NAME OF AGENCY OR NAME & TITLE OF OFFICIAL CONDUCTING SLAUGHTER INSPECTION (Veterinarian) (If product fresh frozen)	
		·
11. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNOR	12. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE	
		•
		·
·		
	·	
The meat and/or meat products described herein were regulations of the United States. The laws and regulatinspection laws of Japan.		

PREVIOUS EDITIONS ARE OBSOLETE

USDA FSIS



Food Safety and Inspection Service ·Washington, D.C. 20250

Letterhead Certificate for Export of Beef and Beef Offal to Japan

Date Issued: _____ Certificate Number: ____

1.	Cattle slaughtered for the production of the exported beef to Japan (hereinafter referred to as "the slaughtered cattle") have been born and raised only in the USA, or legally imported from Canada, or legally imported from the third free countries listed here and raised in the USA. Third free countries are: Norway, Hungary, Iceland, Mexico, Belize, Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panama, Dominican Republic, Chile, Commonwealth of the Northern Mariana Islands, New Zealand, Vanuatu, New Caledonia, Australia
2.	The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or confirmed or suspected progenies, or cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
3.	The slaughtered cattle were found to be sound and healthy as a result of ante- and post-mortem inspections conducted by USDA veterinary inspectors in the designated facilities at the time of slaughter.
4.	The exported beef to Japan fulfilled all of the required conditions described in the EV Program. In case the slaughtered cattle have been legally imported from Canada, criteria 5.2.1.1 or 5.2.1.2 of the EV program is applied in order to verify 20 months of age or younger. In case the slaughter cattle have been legally imported from the third free countries listed above other than Mexico and raised in the USA, only criteria 5.2.1.1 of the EV Program is applied in order to verify 20 months of age or younger.
5.	The exported beef to Japan has been 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.
Si	ignature of FSIS Inspection Official:
Pı	rinted Name:
Т	itle/Professional Degree:

現場検査における開梱数

(1)

ロットの大きさ(N)	開梱数(n)
	8 1 3 2 0 3 2

(2)

ロットの大きさ(N)	開梱数(n)
≦ 150	3 2
151 ~ 280	5 0
281 ~ 500	8 0
5 0 1 ≦	1 2 5