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;
- 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.

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 startup of operations. Daily records are required to document implementation and monitoring of the sanitation program, deviations noted, and corrective and preventive actions taken.

ł

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.

Standards for Slaughter and Processing

- 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.

Canadian Food Inspection Agency

March 23, 2005

Age Verification

Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan

INTRODUCTION

The purpose of this document is to describe the processes and methods by which the age of cattle presented for slaughter will be determined and verified to ensure that only beef and beef products derived from animals 20 months of age or less will be certified for export to Japan.

2.0 THE CANADIAN CATTLE IDENTIFICATION (ID) SYSTEM

The minimum standards for cattle identification in Canada are established in the federal *Health* of *Animals Regulations* and are enforced by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA).

Under the *Health of Animals Regulations*, all cattle leaving a farm must be identified by a unique number appearing on an ear tag in numeric form and either as a bar code or encrypted in an electronic device. Radio frequency identification (RFID) was implemented in the Province of Quebec in 2002. While RFID tags have also been available for use elsewhere in the country, the bar code format has been the norm in the rest of Canada since the national ID system was implemented in 2001. The bar code format is now being replaced by RFID in both the dairy and beef sectors, starting in 2004.

The system in Quebec, developed and managed by Agri-Traçabilité Québec (ATQ), currently includes the birth date for all cattle born in the Province. The national system, developed and maintained by the Canadian Cattle Identification Agency (CCIA), was recently modified to enable the entry of birth date information for cattle born in the rest of the country. Further information on the CCIA and ATQ is provided in Attachments 3.1 and 3.2, respectively.

The identification numbers recorded on the ear tags are captured in the CCIA or ATQ databases at the time of manufacture and the information in the database is updated to identify the holder of the tags each time the tags change hands in the distribution system. When ear tags are purchased by a cattle producer, the identification numbers are then associated with a specific premises identified by name and location. The producer provides information to the CCIA or ATQ to identify the animal to which each ear tag and associated identification number has been applied, either by direct entry into the database via the Internet or in other formats for entry by the CCIA, ATQ or an authorized third party (a proxy). Identifying information may include the identification numbers of the calf's sire and dam, its gender and its date of birth.

Age Verification Page 1 of 4

Mandatory identification has been in place since 2001, which means that the birth herds of all cattle born since then can be readily identified for the purpose of verifying the accuracy of birth dates entered into the CCIA and ATQ databases.

3.0 RECORDING DATE OF BIRTH

When the birth date of an animal is entered into the CCIA or ATQ database, the method by which the date was determined is entered at the same time. Acceptable methods for determining the age of an animal include the following:

- The actual date on which a calf was born.
- The first day of the calving period in which a group of calves was born. (This date becomes the *de facto* date of birth for all calves in the group.)

The above dates are based on observation by the owner, family members or employees of a cattle ranch or farm and are duly recorded in written or electronic herd records maintained on the premises, before being entered into the CCIA or ATQ database. Birth date information is only accepted from validated^d producers to verify known source and ensure data integrity.

4.0 VERIFYING ACCURACY OF BIRTH DATES

All birth dates entered in the CCIA or ATQ database are subject to third-party audit to verify their accuracy. Herd records to be audited are determined by random selection of animals from among those with birth information entered in the database. The initial approach is further described in Attachment 3.3.

Audits may be conducted by private veterinarians, brand inspectors, employees of the federal or provincial governments, or other independent parties identified by a government body.

5.0 AGE DETERMINATION FOR SLAUGHTER

When animals are ready or nearing readiness for slaughter their ear tags are scanned to capture their unique CCIA or ATQ identification numbers. This may take place at a beef producer's premises or at an auction market where animals are assembled for sale. Authorized producers or auction market operators query the CCIA or ATQ database to obtain the birth dates associated with the identification numbers of the animals in question. Animals determined to be 20 months of age or less according to the birth dates are then presented for slaughter as a group of animals eligible to provide meat and meat products for export to Japan. These animals are accompanied to the abattoir by a report generated from the CCIA or ATQ system which documents the identification numbers and associated birth dates of the animals.

Age Verification

Validated producers are those who have been assigned unique user names and passwords by the CCIA to enable direct access to the database for the purpose of entering data concerning their herds, such as animal birth dates.

Authorized by the CCIA or ATQ to access the database for the purpose of obtaining the recorded birth dates of animals in their possession.

At the abattoir, the establishment operator confirms the ages of animals presented for slaughter and maintains the animals that are confirmed to be 20 months of age or less in identifiable groups, segregated from animals that are older than 20 months or whose ages have not been determined.

In situations where the ages of animals arriving for slaughter have not been pre-determined, an authorized establishment operator may query the CCIA or ATQ database to obtain the birth dates of the animals to determine their ages. As above, animals determined to be 20 months of age or less would be segregated from animals that are older than 20 months or whose ages have not been determined.

The performance of producers and auction market operators is subject to audit by the CFIA or a third party identified by CFIA. The performance of establishment operators is monitored by onsite CFIA inspection staff as part of their routine inspection activities. The purpose of the auditing and monitoring is to verify the accuracy of age determination and the resultant sorting and disposition of animals.

6.0 INTERIM PROCEDURES FOR ANIMALS BORN OUTSIDE QUEBEC IN 2004

The vast majority of animals born in 2004 are no longer on their premises of birth, but rather are located in feedlots owned by other parties. Furthermore, very few, if any of these animals would have their dates of birth recorded in the CCIA database. Therefore, the procedures described below are intended to enable the marketing of meat from animals 20 months of age or less during 2005. These procedures are founded on the fact that animals born in 2004 are easily distinguishable, by their physical appearance, from animals that were born the year before:

Feedlot operators with animals having the appearance of yearlings or younger animals scan the ear tags of these animals and forward lists of the identification numbers to the CCIA. The CCIA, in turn, contacts the original owners of the animals to ask them to extract the birth date information for the animals in question from their herd records and provide it to the CCIA, either by direct entry into the database or via a Proxy. The CCIA subsequently returns the ear tag lists with the associated birth dates to the originating feedlot operators. Alternatively, the CCIA may simply notify authorized feedlot owners that the requested birth dates have been entered into the database and are available for downloading.

In cases where the original owners of the animals do not have birth dates in their herd records, the owners are advised to enter a default date of January 1, 2004, or the first date of the month in which the first calf in a group was born if that can be reliably determined. The feedlots in which these animals reside are subject to audit by a third party to verify the reported identity of the animals and that the animals have the appearance of yearlings or younger animals. Records showing the dates on which animals had entered the feedlot may also be examined for supporting information.

Age Verification Page 3 of 4

7.0 COMPLIANCE

The CFIA is responsible for the enforcement of the Canadian Cattle Identification Program, in accordance with its responsibilities under the *Health of Animals Act* and *Regulations*. The objective of the enforcement strategy is full compliance. Where non-compliance persists, the CFIA issues administrative monetary penalties for violations of the *Health of Animals Regulations* pertaining to cattle ID. Prosecution also remains an option and the CFIA reserves the right to proceed with a prosecution under the *Health of Animals Act*.

In the event that the farm audit visit determines that the birth date information in the database is inaccurate, the following actions will apply:

The birth date information in the database will be corrected.

Other than for a very minor deviation, the database will flag that the birth date record in question as well as the other birth date records from the same producer during the same calendar year are not recognized as official, and can not be used for export certification purposes.

Any producer making a false or misleading statement to an inspector or a veterinary officer is also subject to an administrative monetary penalty of \$4,000 under the *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Regulations*.

Attachment 3.4 provides a copy of Part XV of the *Health of Animals Regulations* pertaining to the national cattle identification requirements and prohibitions. The relevant portions of the *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Regulations* is provided in Attachment 3.5.

Age Verification

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められる。これらの措置は、以下のセクション4で概説される。

2. 統囲

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、脊髄、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 Chapter4 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、施設の稼動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、器具及び道具の稼動前の洗浄及び消毒の条件が対処され、稼動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、脊髄、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動の停止(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動の停止の指示

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。

Age verificationのポイント

1. 出生月日の記録

(3.0 Recording date of birth)

- ・ CCIA(ケベック州の場合は ATQ^{t})のデータベースに出生月日が入力される場合、月齢の決定に用いることの出来る方法は以下のとおり。
 - ①子牛が実際に出生した日付
 - ②子牛の群が出生した繁殖季節の初日(当該日が群に属する全ての子牛の事実上の出 生月日とされる。)
- ・ 上記の日付は、畜主、農場で働く家族又は従業員の観察に基づくものであり、書面 又は電子記録として適切に保存された後、CCIA(又はATQ)のデータベースに 入力される。なお、出生記録は(データベースの)認証された生産者からの届出のみ 受け付けられる。

注:ケベック州は、州内のトレーサリティ制度の確立のため、CCIA とは別の州独自のデータベースを保有しており、当該データベースは牛の出生月日もカバーしている。

2. 出生月日の妥当性の検証

(4.0 Verifying accuracy of birth dates)

・ CCIA(又はATQ)に入力された出生月日は、その妥当性について第三者の監査を受ける必要がある。群の記録は無作為抽出により監査される。これらの監査は、 民間獣医師、ブランドの検査員、連邦又は州政府の雇用者等により実施される。

3. と畜に係る月齢の決定

(5.0 Age determination for slaughter)

- ・ 牛のと畜が予定されている場合、生産者又は家畜市場の作業者により予めそれらの 耳標の情報が読み取られ、CCIA(又はATQ)のデータベースにそれらの個体識 別番号に関連する出生月日の情報が請求される。この結果20カ月齢以下と決定され た牛は、日本に輸出される食肉の生産に適する牛群としてと畜場に輸送される。この 際、CCIA(又はATQ)のシステムにより作成された個体識別番号と対応する出 生月日に関する書類が携行されることとなる。
- 予め牛の月齢が決定されていない場合は、認証を受けた施設のオペレーターがCCIA(又はATQ)のデータベースに照会し、月齢を決定するために出生月日の情報を入手することもできる。

4. ケベック州以外で2004年に出生した牛に係る経過措置

(6.0 Interim procedures for animals born outside Quebec in 2004)

- ・ 2004年生まれの牛の大多数は既に生産農場を離れているものの、身体的特徴(体格)により1年前に出生したものと簡単に識別することができることから、以下の手順で2004年生まれの牛の特定とその月齢情報の入力を確保する。
- ①フィードロットのオペレーターが2004年生まれと外観から判断される牛の耳標の情報を読み取り、そのリストをCCIAに転送する。
- ②CCIAは牛の生産者に出生月日の情報を照会する。
- ③CCIAは個体識別番号に対応する生年月日のリストをフィードロットのオペレー ターに連絡する。データベースに既に生年月日の情報が蓄積されている場合は、単 純にその旨のみを連絡する。
- ④牛の生産者が出生月日の記録を保管していない場合は、デフォルト値(2004年 1月1日)又は可能であれば子牛が最初に生まれた月の初日(〇月1日)をデータ ベースに入力するよう指導される。フィードロットに導入された日付も補足情報と して活用される。

5. コンプライアンス

(7.0 Compliance)

- ・ CFIAはカナダ牛個体識別プログラムの実施に責任を有し、これを遵守しない 者に対しては、家畜衛生規則違反として罰金を科すこととなる。さらに、家畜衛生 法に基づき起訴することもできる。
- ・ 農場に対する監査においてデータベース上の出生月日に関する情報が不適切と判断された場合、データの修正のほか、きわめて軽微なものを除き、当該生産者から登録された当該年のデータすべてがデータベースにおいて輸出証明向けとしては無効と扱われる。
- ・ 監査官や政府の獣医官に虚偽の申告をした生産者は、農業および農産物の管理に 係る罰金の規則に基づき4000ドルの罰金が科される。

1 カナダ産牛肉の貿易再開問題の経緯

(1) カナダ産牛肉の輸入停止

BSE発生国で生産された牛肉等については、食品の安全性確保に万全を期すとともに、病原体の侵入を防止するため、食品衛生法及び家畜伝染病予防法に基づき、国産牛肉と同等の安全性が確保されることが確認されるまでの間、その輸入を認めないこととしている。

2003年5月21日、カナダ国内でBSE感染牛が確認されたことを受け (8、11)、厚生労働省及び農林水産省は、カナダ産牛肉及び牛肉製品等の輸入を暫定的に停止した。

なお、カナダではその後、2頭のBSE感染牛が確認されている(12、13)

(2) カナダ産牛肉再開に向けた協議

カナダでのBSE感染牛の確認後、日本は専門家を現地に派遣し、BSE感染牛の由来、同居牛の取扱い等のBSEに係る事実関係や、今後、カナダ政府のとるBSE対策の調査を行い、2003年7月、その結果を公表した(8)。その後もカナダにおけるBSE発生状況やBSE対策の追加措置等に関する情報収集に努めるとともに、カナダ政府と協議を行ってきた。

2004年11月8日、日加両国政府の実務担当者による協議に おいて、日本政府はカナダ産牛肉の日本向け貿易再開に関し、食品 安全委員会による審議を含む国内の承認手続きを前提として、米国 と同様、牛肉の安全性について国内と同等の措置を求めることにつ いて説明を行った⁽⁹⁾。

その後、日加の実務担当者間で、①特定危険部位(SRM)はあらゆる月齢の牛から取り除かれること、②牛肉は個体月齢証明等の生産記録を通じて20ヶ月齢以下と証明される牛由来とすること等を内容とする牛肉の輸出基準に関する協議が行われてきた (34、35、36、37、38)

2 牛肉貿易に関する国際基準とBSEリスク評価

(1) SPS協定について⁽¹⁾

衛生植物検疫措置の適用に関する協定(SPS協定)によれば、 牛肉の国際貿易については、動物の健康(animal health)及び人 獣共通感染症(zoonosis)に関し、国際獣疫事務局(OIE)が作 成した国際的な基準、指針及び勧告に基づき、加盟国間で調和の取 れた衛生検疫措置をとることを推奨している。 同協定では、科学的に正当な理由がある場合又は適切なリスク評価を行った場合には、国際基準よりも高い水準の検疫措置を導入することができるとしている。また、関連する科学的根拠が不十分な場合には暫定的に検疫措置を採用することができるとしているが、この場合は、客観的なリスク評価のために必要な情報を得るよう努め、また、適当な期間内に当該検疫措置を再検討すること(第3条、第5条)とされている。

(2) O I E の 定 め る 基 準 ^(2、3、4)

BSEに関する国際基準は陸生動物衛生規約に定められている。この規約で、BSEに関するリスク評価の手法が定められており、侵入リスク、曝露リスク、監視体制に関する項目を総合的に評価するとともに、その結果特定されたリスクへの適切な対処状況や、サーベイランス、フィードバン等の実施状況により、BSEの浸潤状況を5段階に分類している。また、輸出国のBSEの浸潤状況の段階に応じて牛肉等の衛生上の輸入条件が定められている。

これまで欧州食品安全庁は、このOIEの規約に挙げられている リスク評価要因を考慮しつつ、各国のBSEのリスクを定性的に評 価している (5、6、7、31)。

なお、OIEでは現在、骨なし牛肉をいかなる輸入条件も要求すべきでない品目に追加すること等を内容とするBSEに関する国際基準の見直し作業を行っているところであり、本年5月のOIE定例総会において議論されているところである。

3 カナダのBSE対策の概要

(1) 肉牛産業の概要

カナダには1千5百万頭、日本の約3倍の牛が飼養されている。 このうち、肉用牛が800万頭、乳用牛が160万頭、子牛等が5 00万頭である(15、17)。

肉用牛の飼養形態は様々であるが、一般的には発育段階に沿って 繁殖、育成、肥育の3段階に分かれる。繁殖農家では一般的に周年 放牧で、自然交配により出産した子牛が5~9ヶ月間飼養される。

離乳した子牛は、大半がフィードロット(穀物肥育農場)で、育成過程を経て肥育されるか、あるいは直ちに肥育された後にと畜場に出荷される。その他の離乳した子牛は育成農場で飼育された後、フィードロットで肥育され、と畜場に出荷される。

育成段階では粗飼料主体、肥育段階では穀物主体で飼養される。 と畜される月齢は12~24ヶ月齢程度となっている (19、20)。

年間と畜頭数は430万頭で日本の約3倍であり、年間約百万ト

ンの牛肉(部分肉ベース)が生産されている(16、18、19)。

(2) 輸入規制

1988年、米国以外の国からの肉骨粉の輸入を禁止し、1990年、英国、アイルランドからの牛の輸入を停止した。1991年にはBSE発生国からの牛肉の輸入を禁止しており、現在は、BSE清浄国と認める国以外からの牛及び牛肉の輸入を禁止している。なお、本年3月29日付けで、30ヶ月齢未満でと畜される米国からの生体牛の輸入を解禁する規則が施行されている(21、22)。

1980年以降、BSEリスクのある国から輸入された生体牛は、 英国から200頭程度、他の欧州等からは300頭程度となってい る。また、反すう動物の肉骨粉の輸入実績はない⁽³¹⁾。

米国からは生体牛が年間 4 万頭~3 5 万頭程度、肉骨粉が年間 5 千トン~3 3 万トン程度輸入されている (2003年まで) (31)。

(3) 飼料規制 (23、24、25、26)

現行の飼料規制は、1997年8月に発効したHealth of Animals Regulations PART XIVによって行われている。飼料規制の内容としては、一部のたん白質を除きほ乳動物由来たん白質を反すう動物の飼料原料に使用することの禁止及びその旨の表示の義務付け並びに給餌及び飼料製造の記録の保存を義務付けるものとなっている。

これら飼料規制の遵守状況については、カナダ食品検査庁(CFIA)の検査官が検査プログラムに基づき検査を実施している。

また、2005年1月にカナダで2例のBSE感染牛が確認されたことを受け、カナダ政府は1997年から実施してきたカナダの飼料規制の実効性について前述のCFIAの検査結果等を基に検証を実施し、9割以上の飼料工場及びレンダリング工場において規制が概ね遵守されていると公表している。

なお、カナダの牛を交差汚染によるBSE感染から防御するため、2004年12月には、ペットフードを含め、肥飼料からのSRMの排除を求めること等について、パブリックコメントを実施した。

飼料・レンダリング産業については、畜種別に施設の専用化等が 進んでおり、配合飼料については自家配合農家等による畜種別の生 産が多い⁽²⁷⁾。

(4)報告義務及びサーベイランス (10、29)

1990年以降BSEについて届出が義務付けられ、飼養者は獣 医官に通報することとされた (21)。

サーベイランスについては、1992年から実施している(21)。1993年、英国からの輸入牛で感染が確認されたが、食用や飼

料用に使用されることなく処分された。この際、英国からの輸入牛全頭を処分し、BSE検査を実施したが全て陰性であった (14、33)。 - その後 9 年間、BSEの陽性事例は見られなかったが、 2 0 0 3 年 5 月、アルバータ州のと畜場で同年1月にと畜された牛で感染が確認された。本年1月には新たに 2 頭の感染牛が確認されている。

BSE感染牛の確認を受け、それまで数千頭規模であった検査対象頭数を拡大し、2004年は2万4千頭、本年以降は年間3万頭以上を検査対象にすることとしている(28)。

(5)と畜場及び食肉処理施設における対策(30)

と畜場及び食肉処理施設におけるBSE対策(2003年7月18日発表)については、すべての月齢の牛について小腸を除去し、30ヶ月齢以上の牛について頭蓋、脳、三叉神経節、眼、扁桃、せき柱、せき髄及び背根神経節の除去を内容とする規則が2003年8月23日に施行(連邦政府登録施設は2003年7月24日)されている。

また、BSE検査中の牛は検査結果が確認されるまで保留される(28)。

(6) 個体識別プログラム (34、35、36、37、38)

2001年1月より家畜の疾病と食品安全問題の原因究明を目的とした牛個体識別プログラムが実施され、2002年7月1日から当該プログラムへの加入が義務化されている。

出生年月日の登録は義務付けられていないが、2005年1月から生産者が任意で入力できることとなっている。

4 カナダのリスク評価等

カナダにおけるBSEのリスクは、カナダ国内ではCFIAがリスク評価を行っている(2002年)(33)ほか、カナダ以外では欧州食品安全庁や米国農務省が評価を行っている(2004年)(31、32)。

また、カナダ国内でBSEが確認されたことを受け、国際的な専門家グループがカナダ政府が講じているBSE対策について調査を行い、SRMの除去、サーベイランスや飼料規制の強化等を勧告する内容の報告書を2003年6月に公表した(10)。

(以上)