

参考資料

食品衛生分科会・伝達性海綿状脳症対策部会合同会議

審議事項

BSE対策の再評価について

○ 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案 新旧対照条文  
 と畜場法施行規則（昭和二十八年厚生省令第四十四号）（抄）（第一条関係）  
 （傍線の部分は改正部分）

改正案	現行
<p>（と畜場の衛生管理）                      第三条 法第六条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。                      一〜七（略）                      八 冷蔵設備を設置している場合は、枝肉（獣畜をとさつした後、頭部、前後肢及び尾を切断し、第七条第六号、第七号及び第八号の処理を行った物をいう。以下同じ。）又は食用に供する内臓が摂氏十度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行うこと。この場合において、冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に一回、及び作業時間内に一回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から一年間保存すること。                      九 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、その他の枝肉と区別して衛生的に管理すること。                      十 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成十四年法律第七十号）第七條第一項に規定する厚生労働省令で定める月齢以上の牛（そのとたい（獣畜をとさつした物であつて、枝肉以外のものをいう。以下同じ。）、頭部、枝肉及び内臓を含む。以下この号において同じ。）及びこれに該当しないことが確認できない牛については、法第十四条第三項の規定による伝達性海綿状脳症に係る検査が終了するまでの間、その他の牛と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。                      十一月齢が三十月以下の牛（出生の年月日から起算して三十月</p>	<p>（と畜場の衛生管理）                      第三条 法第六条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。                      一〜七（略）                      八 冷蔵設備を設置している場合は、枝肉（獣畜をとさつした後、頭部、前後肢及び尾を切断し、第七条第五号、第六号及び第七号の処理を行った物をいう。以下同じ。）又は食用に供する内臓が摂氏十度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行うこと。この場合において、冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に一回、及び作業時間内に一回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から一年間保存すること。                      九 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、その他の枝肉と区別して衛生的に管理すること。                      （新設）</p>

を経過した日までのものをいう。以下同じ。)の頭部(舌及び頬肉を除く。以下この条において同じ。)及び脊髄並びにこれらを含むもの(以下「頭部等」という。)を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛(月齢が三十月を超える牛(出生の年月日から起算して三十月を経過した日の翌日以後のもの)をいう。以下同じ。)及び月齢が三十月以下であることが確認できない牛をいう。以下同じ。)の頭部等と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。

#### 十二(十六)(略)

機械器具の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

#### イ(略)

ロ 獣畜のとさつ又は解体に使用するナイフ、動力付はく皮ナイフ、のこぎり、結さつ器その他のとたい又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏八十三度以上の温湯を使用すること。

#### ハ(ホ)(略)

十八 不可食部分等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 不可食部分(別表第一に掲げる部分を除く。)、第十六条第三号の規定により廃棄された物、同条第四号の規定により廃棄された物、別表第一に掲げる部分(牛については、別表第一に掲げる部分と区分されていないその他の部分を含む。以下同じ。)及びその他の廃棄物は、その種別を表示した専用容器に収納し、処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。この場合において、同条第四号の規定により廃棄された物及び別表第一に掲げる部分の処理については、処理を行った日、処理の方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から一年間

#### 十四(略)

機械器具の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

#### イ(略)

ロ 獣畜のとさつ又は解体に使用するナイフ、動力付はく皮ナイフ、のこぎり、結さつ器その他のとたい(獣畜をとさつした物であつて、枝肉以外のものをいう。以下同じ。)又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏八十三度以上の温湯を使用すること。

#### ハ(ホ)(略)

十六 不可食部分等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 不可食部分(別表第一に掲げる部分を除く。)、第十六条第三号の規定により廃棄された物、同条第四号の規定により廃棄された物、別表第一に掲げる部分及びその他の廃棄物は、その種別を表示した専用容器に収納し、処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。この場合において、同条第四号の規定により廃棄された物及び別表第一に掲げる部分の処理については、処理を行った日、処理の方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から一年間保存すること。

保存すること。

ロ(略)

十九(二十四)(略)

2 衛生管理責任者は、前項第二十四号ロの確認の結果をと畜場の設置者又は管理者に対して報告すること。ただし、法第七条第一項の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつていない場合は、この限りでない。

3 別表第一に掲げる部分についての第一項第十八号イの適用については、同号イ中「焼却炉で焼却すること等」とあるのは、「牛海綿状脳症対策特別措置法第七条第二項ただし書に該当する場合は除き、焼却炉で焼却すること」とする。

(と畜業者等の講ずべき衛生措置)

第七条 法第九条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一・二(略)

三 牛、めん羊及び山羊のとさつに当たつては、ピッシング(ワイヤーその他これに類する器具を用いて脳及び脊髄を破壊することをいう。)を行わないこと。

四(略)

五 頭部の処理を行う場合においては、次に掲げるところにより行うこと。

イ(ホ)(略)

へ 月齢が三十月以下の牛の頭部(舌及び頬肉を除く。以下この条において同じ。)を食用に供するものとして処理を行う場合には、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理すること。

六(十三)(略)

十四 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、ほかの枝肉

ロ(略)

十七(二十二)(略)

2 衛生管理責任者は、前項第二十二号ロの確認の結果をと畜場の設置者又は管理者に対して報告すること。ただし、法第七条第一項の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつていない場合は、この限りでない。

3 別表第一に掲げる部分についての第一項第十六号イの適用については、同号イ中「焼却炉で焼却すること等」とあるのは、「牛海綿状脳症対策特別措置法(平成十四年法律第七十号)第七条第二項ただし書に該当する場合は除き、焼却炉で焼却すること」とする。

(と畜業者等の講ずべき衛生措置)

第七条 法第九条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一・二(略)

三 牛、めん羊及び山羊のとさつに当たつては、ピッシング(ワイヤーその他これに類する器具を用いて脳及びせき髄を破壊することをいう。)を行わないこと。

四(略)

五 頭部の処理を行う場合においては、次に掲げるところにより行うこと。

イ(ホ)(略)

(新設)

六(十三)(略)

十四 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、ほかの枝肉

と区別して保管すること。

十五 月齡が三十月以下の牛の頭部等を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛の頭部等と工程、表示等により区分して保管すること。

十六 (略)

十七 別表第一に掲げる部分は、当該部分による枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐよう処理すること。

2・3 (略)

(自家用とさつの届出)

第十条 法第十三条第一項第一号の規定による届出は、次の事項について行わなければならない。

一 三 (略)

四 とさつしようとする獣畜の種類、性別、年齢(不明のときは、推定年齢)、特徴及び重量

五 六 (略)

(検査申請書の記載事項)

第十五条 令第七条の規定により申請書に記載すべき事項は、次のとおりとする。

一 二 (略)

三 検査を受けようとする獣畜(牛を除く。)の種類、性別、品種、年齢(不明のときは、推定年齢)、特徴及び産地並びに牛にあっては、性別、品種、月齡、出生の年月日、特徴、産地及び個体識別番号(牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(平成十五年法律第七十二号)第二条第一項に規定するものをいう。)

四 六 (略)

2 令第七条の申請書が、法第十三条第一項第三号の規定によりと

と区別して保管すること。

(新設)

十五 (略)

十六 別表第一に掲げる部分は、当該部分による枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐよう処理すること。

2・3 (略)

(自家用とさつの届出)

第十条 法第十三条第一項第一号の規定による届出は、次の事項について行わなければならない。

一 三 (略)

四 とさつしようとする獣畜の種類、性別、年齢(不明のときは、推定年齢)、特徴及び重量

五 六 (略)

(検査申請書の記載事項)

第十五条 令第七条の規定により申請書に記載すべき事項は、次のとおりとする。

一 二 (略)

三 検査を受けようとする獣畜の種類、性別、品種、年齢(不明のときは、推定年齢)、特徴及び産地

四 六 (略)

さつした獣畜を解体しようとする場合における法第十四条第二項及び第三項の規定による検査に係るものときは、次の各号に掲げる事項を記載した死亡診断書又は死体検案書を当該申請書に添えなければならない。

- 一・二 (略)
- 三 獣畜(牛を除く。)の種類、性別、年齢(不明のときは、推定年齢)及び特徴並びに牛にあつては、性別、月齢、出生の年月日及び特徴
- 四・五 (略)

別表第一 (第三条、第七条関係)

牛の扁桃及び回腸(盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。)並びに月齢が三十月を超える牛の頭部(舌、頬肉及び扁桃を除く。)及び脊髓並びにめん羊及び山羊の扁桃、脾臓、小腸及び大腸(これらに付属するリンパ節を含む。)並びにめん羊及び山羊(月齢が満十二月以上のものに限る。)の頭部(舌、頬肉及び扁桃を除く)、脊髓及び胎盤

2

令第七条の申請書が、法第十三条第一項第三号の規定によりさつした獣畜を解体しようとする場合における法第十四条第二項及び第三項の規定による検査に係るものときは、次の各号に掲げる事項を記載した死亡診断書又は死体検案書を当該申請書に添えなければならない。

- 一・二 (略)
- 三 獣畜の種類、性別、年齢(不明のときは、推定年齢)及び特徴
- 四・五 (略)

別表第一 (第三条、第七条関係)

牛の頭部(舌及び頬肉を除く)、せき髄及び回腸(盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。)並びにめん羊及び山羊の扁桃、脾臓、小腸及び大腸(これらに付属するリンパ節を含む。)並びにめん羊及び山羊(月齢が満十二月以上のものに限る。)の頭部(舌、頬肉及び扁桃を除く)、せき髄及び胎盤

○ 厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成十四年厚生労働省令第八十九号）（抄）（第二条関係）  
 （傍線の部分は改正部分）

改 正 案	現 行
<p>（と畜場における牛海綿状脳症に係る検査の対象となる牛の月齢）                  第一条 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成十四年法律第七十号。以下「法」という。）第七条第一項の厚生労働省令で定める月齢は、三十月（ただし、出生の年月日から起算して三十月を経過した日を除く。）とする。</p> <p>（牛の特定部位）                  第二条 法第七条第二項の厚生労働省令で定める牛の部位は、牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が三十月を超える牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日の翌日以後のものをいう。）の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）及び脊髄とする。</p>	<p>（と畜場における牛海綿状脳症に係る検査の対象となる牛の月齢）                  第一条 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成十四年法律第七十号。以下「法」という。）第七条第一項の厚生労働省令で定める月齢は、二十一月とする。</p> <p>（牛の特定部位）                  第二条 法第七条第二項の厚生労働省令で定める牛の部位は、牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄及び回腸（盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。）とする。</p>

## 特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドライン (案)

### 1 基本事項

#### (1) 月齢の定義

月齢は、出生の年月日を起算日として、翌月より起算日に相当する日をもって1を加えることとする。ただし、相当する日がないときは、その月の末日をもって加算する。

出生の年月日は、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号。以下「牛トレサ法」という。）に基づく牛個体識別台帳に記載されている出生の年月日とする。

注) 30月齢以下の牛とは、出生の年月日を起算日として30月目の起算日に相当する日までの牛をいい、その翌日以降の牛は30月齢を超える牛となる。例えば、出生の年月日が平成23年1月15日の牛の場合、平成25年7月15日までは30月齢以下で、平成25年7月16日以降は30月齢を超える牛となる。

上記の方法で月齢が確認できない牛については、30月齢を超える牛として取り扱うこと。

#### (2) SRM（特定危険部位）

ア と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）別表第1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）第2条に定める特定部位

イ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1のBの8に定める脊柱（図1、図2）

### 2 と畜場における分別管理

1(1)に基づき月齢の確認を行い、①30月齢以下の牛、②30月齢超の牛に分別して、とさつ、解体を行うこと。月齢が確認できないとたい、頭部、枝肉、内臓等については、30月齢超として取り扱うこと。

#### (1) 月齢による分別管理

ア 予め曜日等を定めて、①30月齢以下の牛、②30月齢超牛に分別し、牛のとさつ、解体を行うこと。

イ 同一日に①30月齢以下の牛、②30月齢超の牛のとさつ、解体を行う場合、先にと畜する牛群の最後及び後にと畜する牛群の最初となる個体をタグ等により識別可能とすること。この場合、と畜順を①の次に②とすることが望ましいが、これにより難しい場合は、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

ウ ①30月齢以下の牛と②30月齢超の牛をと畜順で分別しない場合は、タグ等により①と②を識別可能とすること。この場合、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

#### (2) 牛海綿状脳症検査の分別管理



- ア 牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）検査の対象ではない牛（以下「検査対象外牛」という。）の頭部、内臓等を、同一日にとさつ、解体された検査対象牛の検査結果判明前に出荷する場合には、検査対象牛及び検査対象外牛双方の頭部、内臓等にタグ等を付け、識別可能とすること。また、BSE検査中の内臓は、専用の容器に保管し、タグ等により容易に識別可能とすること。
  - イ BSE検査中の枝肉は、専用の区画を設けて保管することが望ましいが、これにより難しい場合は、タグ等により容易に識別可能とすること。この場合、枝肉同士が接触しないように保管することが望ましいこと。
  - ウ 枝肉の出荷に当たっては、牛トレサ法第14条に基づき、個体識別番号の表示等を行うこと。
  - エ BSE検査が陽性であった場合には、個体管理されていない頭部、枝肉、内臓等を一括して焼却すること。
- (3) 特定部位の除去に係る分別管理
- ア (1)ウの方法でとさつ、解体を行う場合は、1(1)に基づく月齢が確認できるもの（検査申請書を含む。）により予め月齢確認を行い、30月齢以下の牛については、生体段階では頭部及び背中にスプレー等で、とさつ、解体段階では剥皮後の頭部、とたい、枝肉、内臓等にタグ等で、識別可能とすること。
  - イ 30月齢以下の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）を使用する場合は、次によること。
    - (ア) 30月齢以下の牛の頭部の処理は、作業場所により分別して行うことが望ましいこと。これにより難しい場合は、時間などにより分別した上で、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。
    - (イ) 30月齢を超える牛の頭部から、舌及び頬肉以外の部位を除去していないことについて、と畜検査員の確認を受けること。
- (4) 特定部位の処理については、以下によること。
- ア 特定部位の取扱い
    - 特定部位は、周囲を汚染しないように除去し、専用の容器に保管するとともに、と畜検査員の確認を受けて、確実に焼却すること。
  - イ 脊髄の処理
    - (ア) 背割りの際、椎孔にある脊髄が損傷された結果、枝肉を汚染するおそれがあること、及び椎骨に付着した脊髄が食肉処理工程において、可食部分を汚染するおそれがあることから、背割りの段階で脊髄片の飛散を防ぐとともに、背割り後の枝肉から脊髄を確実に除去すること。
    - (イ) 背割りに当たっては、脊髄片が飛散しないよう、鋸の歯を洗浄しながら切断し、洗浄水からスクリーンにより脊髄片を回収し、特定部位と同様に保管、焼却すること。また、脊髄鋸は一頭毎に十分に洗浄消毒を行うこと。
    - (ウ) 背割り後、脊柱中の脊髄を金属製器具を用いて入念に除去し、高圧水により十分に洗浄すること。また、枝肉の検査の際に、枝肉に

脊髄が付着していないことについて、と畜検査員の確認を受けること。

- (エ) 脊髄は軟組織で柔軟性があるため、脊髄の損傷を少なくするため、背割りを正中線から若干ずらした位置で行うことにより、片側の椎骨に脊髄を付着させることが望ましいこと。
- (オ) 背割りを行う際は、ゴーグルなどの眼の保護及びマスクを使用すること。
- (カ) 洗浄前の枝肉、機械等の汚染の低減のため、背割り前に、脊髄除去を行うことが望ましいこと。

#### ウ 頭部の処理

口腔内の組織のうち、舌のみを除去した後の頭部には、扁桃が含まれているため、30 月齢以下の牛の頭部であっても特定部位として取り扱うこと。

#### エ BSE 陽性確認時の対応

特定部位に接触した施設設備、機械器具の消毒は異常プリオンたん白質を不活化する方法で行うこと。また、他の施設設備及び機械器具については入念に洗浄すること。

#### オ 特定部位の焼却条件

800℃以上で、完全に焼却すること。

#### (5) 関係者の協力

分別管理は、と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）に基づき、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者が行うこととし、荷受業者、内臓業者、仲卸し業者等関係者はこれに協力すること。

#### (6) 標準作業書の作成

と畜場の設置者又は管理者は、と畜場法施行規則第 3 条第 24 号イに基づき、分別管理を適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。作成に当たっては、と畜検査員の助言を受けること。作成した最新の標準作業書を食肉衛生検査所等に提出すること。

### 3 食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業等における分別管理

30 月齢以下の牛に由来する脊柱を使用する場合（脊柱を含む部分肉を食用に供する場合など、脊柱を食品等の原材料として使用する場合をいう。以下同じ。）には、工程、タグ等により脊柱を月齢によって分別して管理すること。

30 月齢以下の牛に由来する脊柱であることが確認できない場合又は分別管理を行わない場合は、30 月齢を超える牛に由来する脊柱として取り扱うこと。

- (1) 30 月齢以下の牛に由来する脊柱の処理は、作業場所により分別して行うことが望ましいこと。これにより難しい場合は、時間などにより分別した上で、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。
- (2) 脊柱を除去する際に、個体識別番号により 1（1）に基づき月齢を確認すること。脊柱等（脊柱を細切、粉碎、乾燥したもの等、脊柱を簡易に加工したものを含む。以下同じ。）を出荷する際には、30 月齢以下の牛に由来することが確認できる荷送状等（個体識別番号又は輸入牛であることが確

認できるものに限る。以下「荷送状等」という。)を脊柱等に添付して出荷することとし、業者間で取引する場合についても、同様の荷送状の添付を行うこと。

脊柱を含む部分肉を出荷する際には、牛トレサ法第15条に基づき、個体識別番号の表示等を行うこと。

- (3) 30月齢以下の牛に由来する脊柱等を仕入れる場合は、荷送状等により月齢を確認すること。
- (4) 出荷及び仕入れに関する記録(出荷及び仕入れの年月日、出荷先及び仕入元の名称及び所在地、個体識別番号等)については、出荷及び仕入れの日から3年間保存すること。
- (5) 荷送状等が添付されていないなど、30月齢以下の牛に由来することが確認できない脊柱等については、一般消費者に販売しないこと。
- (6) 輸入牛の脊柱を使用する場合は、衛生証明書及び伝票に基づき、輸入牛であることを確認すること。輸入牛であることが確認できた場合には、30月齢以下の国産牛と同様に取り扱うこと。
- (7) SRMの処理については、以下によること。
  - ア 脊柱を電動ノコギリで除去(脱骨)する場合には、背根神経節を破壊しないように注意すること(図3)。
  - イ 仙骨部分の背根神経節は仙骨腹側面の脂肪層に位置するため、仙骨腹側面に付着する脂肪層をナイフ等を用いて削り取る等の処置は行わないこと(図4、図5)。
  - ウ 牛の脊柱とこれが付着した肉を、骨とともに機械的にミンチ又は細切する方法による食肉処理は行わないこと。
  - エ 脊柱の処分については、廃棄物処理法(昭和45年法律第137号)に基づき、「廃棄物となった牛のせき柱の取扱いについて」(平成16年3月31日付環廃対発04331007・環廃産発040331007 環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部廃棄物対策課長、同産業廃棄物課長連名通知)により適切に行うこと。

#### 4 都道府県等による検証

##### (1) と畜場

と畜場の設置者又は管理者が標準作業書を作成する際には、適切な助言を行うこと。作成された最新の標準作業書の提出を受けるとともに、その標準作業書に沿った分別管理が実施されていることを確認すること。

##### (2) 食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業者等

食肉処理業等の監視指導を行う際には、分別管理が適切に行われていること及び脊柱が適切に除去されていることを確認すること。

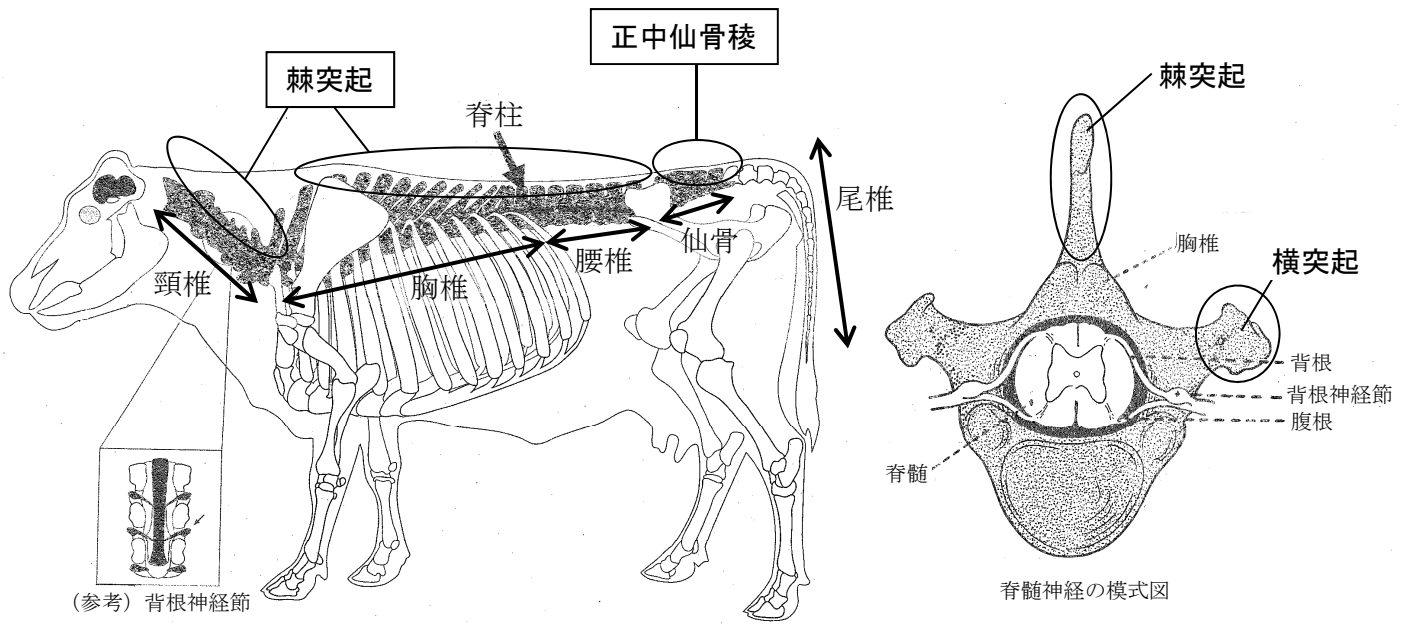


図1. 脊柱(背面)

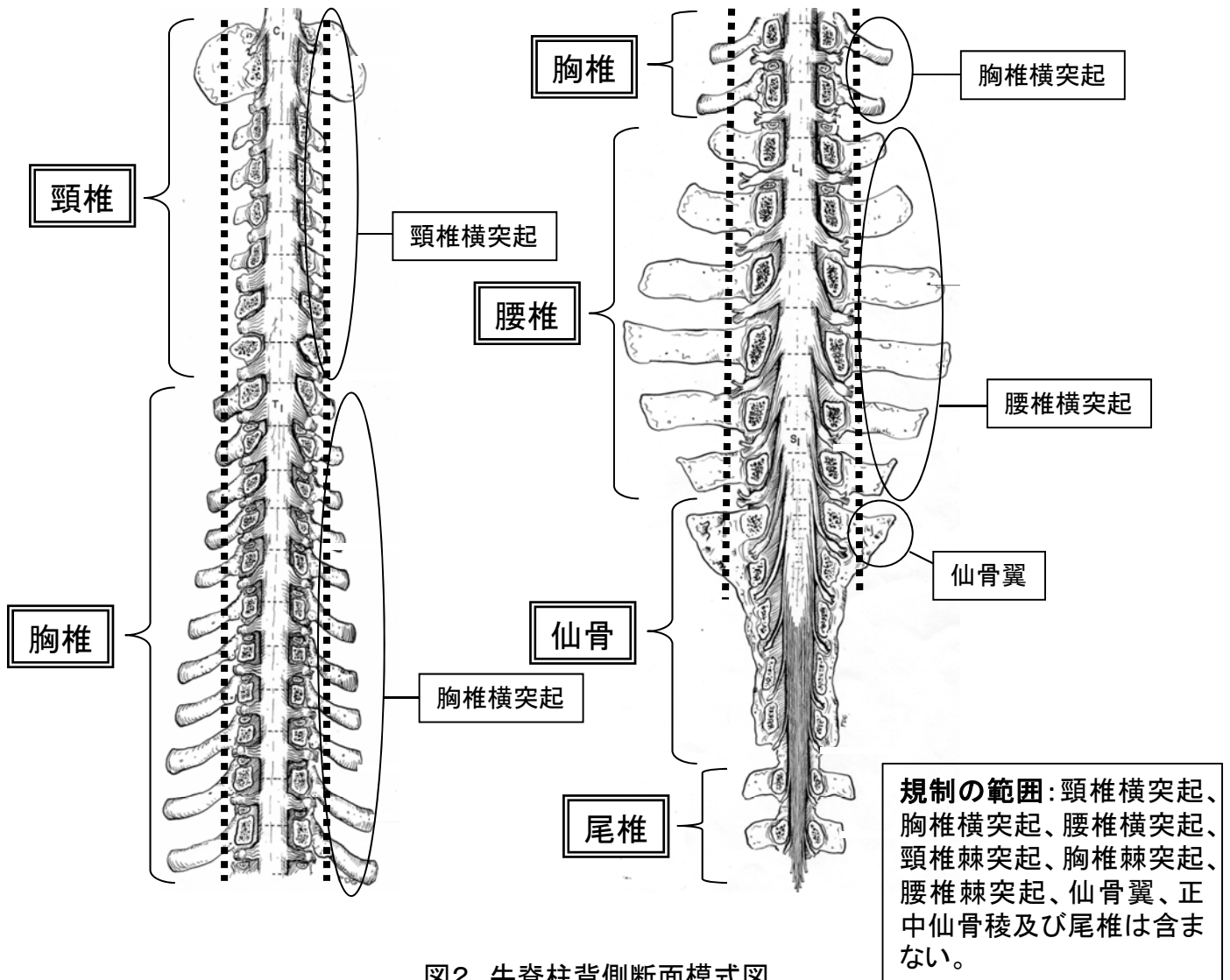


図2. 牛脊柱背側断面模式図

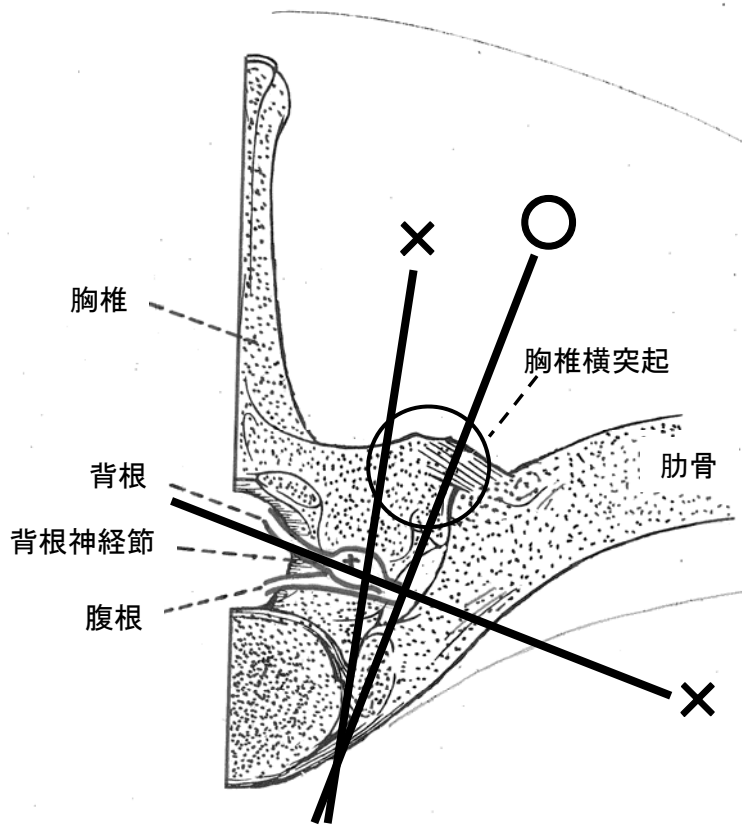


図3. 胸椎と肋骨連結部位の模式図



図4. 仙骨(腹側面)

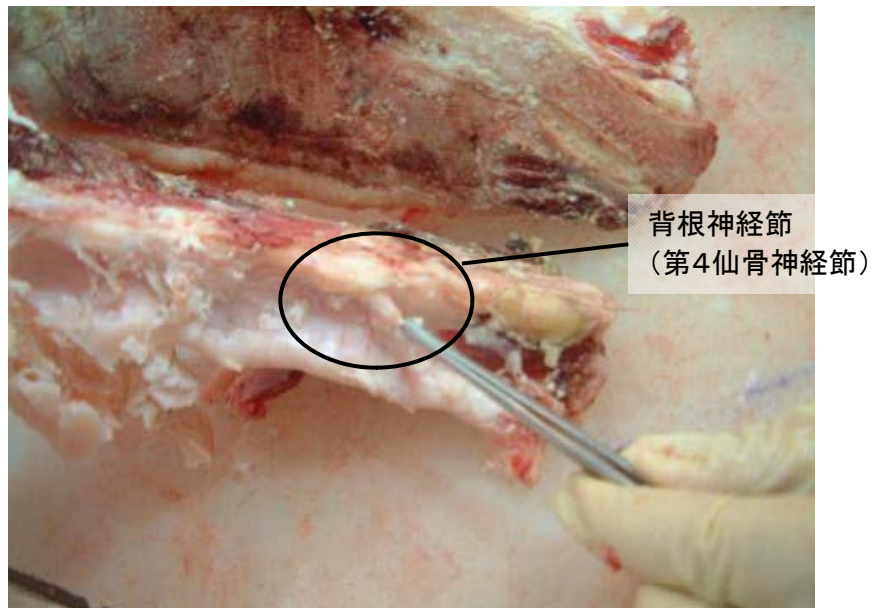


図5. 仙骨部の背根神経節

# 日本のSRMの管理及びBSE検査に係る分別管理

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(平成15年法律第72号。以下「牛トレサ法」という。)の牛個体識別台帳に基づき月齢を確認。(と畜検査申請書への月齢及び個体識別番号の記載)



耳標



**と畜検査申請書**

年 月 日

(あて先)  
●●●知事

申請者 住所  
氏名  
年 月 日生

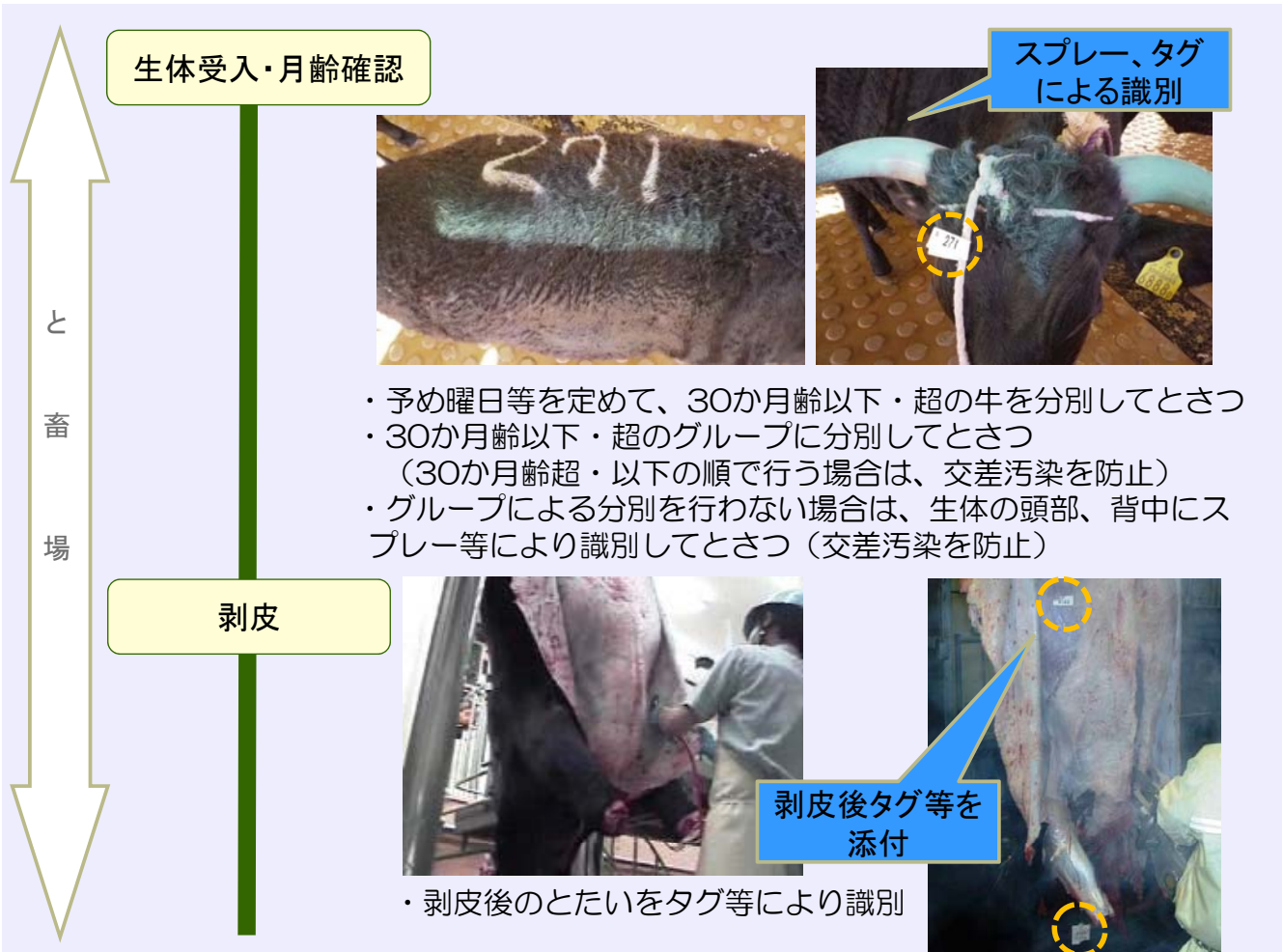
法人の場合は、その名称  
および代表者の氏名

下記の獣畜のとさつまたは解体について、と畜場法第14条の規定による検査を受けたいので申請します。

と殺または解体をしようとする年月日				年 月 日	
性別	品 種	月 齢	出生の 年月日	産 地	個体識別番号



Ministry of Health, Labour and Welfare



と畜場

頭部除去

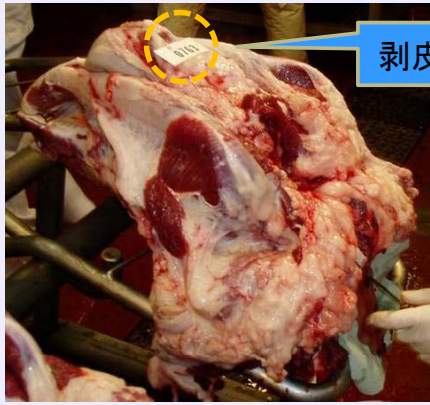
頭部検査

扁桃除去

舌

ほほ肉

その他の肉(30か月齢以下に限る)



剥皮後タグ等を添付



と畜検査員の確認



扁桃除去

- ・剥皮後の頭部をタグ等により識別
- ・30か月齢以下の牛の頭部処理は作業場所等を分別(作業場所を分別する以外の方法で分別する場合は、交差汚染を防止)
- ・30か月齢超の牛の頭部から、舌及びほほ肉以外の部位を除去していないことについて、と畜検査員の確認を受ける

と畜場

内臓摘出

内臓検査

回腸遠位部除去

小腸

心臓

胃

肝臓

大腸



回腸遠位部除去

(BSE検査中) 専用容器に保管 タグ等を添付



- ・BSE検査中の内臓は、専用容器に保管、タグ等により識別
- ・SRMは周囲を汚染しないように除去し、専用容器に保管。と畜検査員の確認を受けて、確実に焼却。

と畜場

せき髄除去・背割り  
(30か月齢超処理時)

せき髄吸引



せき髄



背割り



硬膜除去



- ・SRMは周囲を汚染しないように除去し、専用容器に保管。と畜検査員の確認を受けて、確実に焼却
- ・せき髄片が飛散しないよう、洗浄水をかけながら背割り

枝肉検査



- ・枝肉にせき髄が付着していないことをと畜検査員が確認

枝肉識別ラベル




枝肉冷却・保管



- ・BSE検査中の枝肉は、専用区画に保管（専用区画が困難な場合はタグ等による識別）。いずれの場合も、枝肉同士の接触は避けることが望ましい。
- ・枝肉出荷時は、牛トレサ法に基づき、個体識別番号の表示等を行う。



## せき柱処理



個体識別番号等を添付

## 1. せき柱除去

- ・30か月齢以下の牛に由来するせき柱の処理は、作業場所を分別（それ以外の方法で分別して行う場合は、交差汚染を防止）
- ・せき柱除去時には、個体識別番号により月齢を確認

## 2. せき柱等の出入荷

- ・せき柱等の出入荷には、30か月齢以下の牛に由来することが確認できる荷送状等を添付（業者間取引時も同様）
- ・出入荷の記録は3年間保存
- ・せき柱を含む部分肉出荷時は、牛トレサ法に基づき、個体識別番号の表示等を行う

## 3. せき柱等の販売

- ・30か月齢以下の牛に由来することが確認できないせき柱等は消費者に販売しない

**Requirements for Beef and Beef Products to be Exported  
to Japan from the United States of America**

January 25, 2013

Requirements for beef and beef products to be exported to Japan from the United States of America (United States) are as follows:

1. General Requirements

- a) Beef and beef products mean all edible parts of cattle and products derived from such parts of cattle<sup>1</sup> that are derived from cattle that are less than 30 months of age and produced in a manner that ensures the hygienic removal of the specified risk materials (SRMs) comprising tonsils and distal ileum of the small intestine. To be eligible to export beef and beef products to Japan, a U.S. meat establishment must implement a U.S. Department of Agriculture (USDA) Less Than 30 Months Age Verification Quality System Assessment Program (QSA Program GVD1035A) (hereinafter “QSA LT-30 Program”) that is approved by USDA’s Agricultural Marketing Service (AMS). Only upon completion of a successful on-site audit by AMS of a meat establishment to ensure compliance with the QSA LT-30 program requirements will that U.S. meat establishment be approved as eligible to export beef and beef products to Japan. USDA’s Food Safety and Inspection Service (FSIS) will certify beef and beef products produced under the QSA LT-30 Program for export to Japan, as described in Section 4 of this document.
- b) Beef and beef products from the United States (the fifty states, the District of Columbia and Guam) for export to Japan must be products which Japan and the United States recognize as eligible to export to Japan.
- c) Cattle must be domesticated bovine animals (*Bos taurus* and *Bos indicus*) born and raised in the United States or legally imported into the United States from a country deemed eligible by Japan to export beef or beef products to Japan.
- d) The United States meets or exceeds World Organization for Animal Health (OIE) guidelines to be considered controlled risk for bovine spongiform encephalopathy (BSE).

---

<sup>1</sup> As defined in the U.S. Federal Meat Inspection Act (21 U.S.C. Sec. 601 et seq. (2012)).

- e) The United States, consistent with its World Trade Organization (WTO) obligations, provides notice to all trading partners, including Japan, regarding the repeal or modification of any BSE-related measure.
- f) In the event of (an) additional case(s) of BSE, the current requirements set out in this document will not be modified.

## 2. Requirements for U.S. Meat Establishments<sup>2</sup>

- a) Any U.S. meat establishment may be certified as eligible to export to Japan. The meat establishment will be certified as eligible to export beef and beef products to Japan upon the U.S. government notification to the Japanese government of the meat establishment's name, address, and establishment number as listed in the FSIS Meat and Poultry Inspection (MPI) Directory.<sup>3</sup> FSIS will provide to the Government of Japan on an annual basis a list of U.S. meat establishments eligible to export to Japan.
- b) Only U.S. meat establishments that have an approved AMS approved Less Than 30 Months Age Verification Quality System Assessment Program (QSA Program GVD1035A), which meets the specified product requirements for Japan, will be listed on the Official Listing of Eligible Establishments for the QSA LT-30 Program. The QSA LT-30 Program ensures that the requirements are supported by a documented quality management system.
- c) The Japanese government may conduct on-site audits of the U.S. inspection system through representative samples of the meat establishments that export beef or beef product to Japan to ensure they comply with the relevant requirements detailed in this document and U.S. regulations. In the event a non-compliance with the requirements detailed in this document is found as a result of the on-site audit, the Japanese government will inform the U.S. government on-site of the finding. FSIS would issue a Non-compliance Record (NR) and would immediately control the non-compliant product.

---

<sup>2</sup> "U.S. Meat establishment" includes any slaughtering or processing establishment for beef and beef products that operates under USDA inspection.

<sup>3</sup> At such time that facilities subject to U.S. State Meat and Poultry Inspection Programs operating under the federal cooperative agreement program seek to export beef and beef products to Japan, FSIS and the Ministry of Health, Labor, and Welfare (MHLW) will hold consultations to facilitate the participation of such facilities in exports of beef and beef products to Japan under these requirements.

If the process that resulted in the non-compliant product is on-going, FSIS would immediately stop the process until it determines that appropriate corrective and preventative measures have been taken. Only when FSIS determines that corrective actions are adequate will it permit production to resume. The U.S. government will inform the Japanese government if a U.S. meat establishment is suspended as a result of an NR, as well as when said establishment is determined by FSIS to be eligible for production and export after corrective and preventative action has been taken by the establishment.

- d) The Government of the United States will verify that the U.S. meat establishment in question has determined and implemented appropriate corrective and preventative measures to address the non-compliances. The Government of the United States will inform the Government of Japan of the corrective and preventative measures the meat establishment has taken and of the date that FSIS lifts the suspension of the affected process.

### 3. Requirements for Beef and Beef Products

- a) The beef or beef products were derived from cattle that passed ante- and post-mortem inspections consistent with FSIS regulations.
- b) For the purpose of age determination of the cattle and for SRM removal, the age of cattle at the time of slaughter was determined by the establishment and was verified through either (1) documentation which identifies the age, or (2) dentition.
- c) The beef or beef products were produced and handled in a manner to prevent contamination from SRMs in accordance with FSIS regulations.
- d) All carcasses from cattle less than 30 months of age must be recognizable as such.
- e) Beef and beef products that are eligible for export to Japan as listed on the FSIS website must be processed using the procedures as incorporated into the facility's hazard analysis critical control points (HACCP), sanitation standard operating procedures (SSOP), or prerequisite program, and must be produced in a manner that ensures the hygienic removal of the SRM.
- f) Sanitary packaging material was used to package the beef or beef products.

- g) In the case where the beef or beef products are transported to Japan by way of third countries, the beef or beef products must be stored in an enclosed ocean/air vessel container.

#### 4. Export Certificate

- a) Beef and beef products qualify for import quarantine inspection if accompanied by the Export Certificate of Wholesomeness and the Certificate for Export of Beef and Beef Products to Japan issued by authorized personnel under the U.S. Federal Meat Inspection Act, which include the following information, in English, to be submitted to the quarantine authority of the Japanese government, as required by the Food Safety Act of Japan:
  - 1) Name, address, and establishment number of each meat establishment where a relevant procedure, such as slaughtering or processing, occurred;
  - 2) Slaughtering and/or processing period (dd/mm/yy-dd/mm/yy).
  - 3) Date, authorities' name, and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signer.
  - 4) Required condition of item 4(b) below.
- b) Eligible products produced by eligible U.S. meat establishments and identified as meeting the requirements of the QSA LT-30 Program must receive a FSIS export certificate with a statement indicating that the eligible products fulfilled all of the requirements of the QSA LT-30 Program.

#### 5. Other Issues

- a) The beef and beef products must be subject to the standard, random quarantine import inspection process, including rates of inspection, that is applied to all countries eligible to export beef and beef products to Japan.
- b) The Government of Japan and the Government of the United States will cooperate to resolve as expeditiously as possible cases of import suspensions by the Government of Japan, with introduction of a customary turnaround time, which has been determined by both governments as aiming for the resolution of such cases within one month and, in any event, as early as practicable.

- c) After a reasonable period of time from the date of implementation of these requirements, taking into account: (a) the actual record of compliance as determined by the Japanese authorities based on their import inspection, (b) the actual record of compliance as determined by the U.S. authorities based on U.S. regulations, and (c) the result of the on-site audit after implementation of QSA LT-30 program with respect to Japan, the Government of Japan will further review its import quarantine inspection and regulatory measures and consider modifications to these same measures in the event that the compliance record is satisfactory.
- d) The Government of Japan will promptly notify the Government of the United States of any changes to its quarantine inspection process and rates and the reason for such changes.
- e) The Government of Japan and the Government of the United States will hold consultations at least annually, unless otherwise decided, to review in a comprehensive manner the interpretation and implementation of the requirements detailed in this document as well as any measures related to trade in beef and beef products. In addition, both governments will hold *ad hoc* consultations at any given time at the request of either government. Such *ad hoc* consultations will be held, to the extent practicable for both sides, within seven (7) calendar days from the date of the request, or at the earliest possible date that is mutually acceptable, on any of the matters mentioned above in this paragraph.

## 6. Commencement Date

The application of these requirements for beef and beef products to be exported to Japan from the United States will commence on February 1, 2013.

## 米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の条件

2013年1月25日

米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の条件は以下のとおりとする

### 1. 一般条件

- a) 牛肉及び牛肉製品とは、30か月齢未満の牛に由来する全ての可食部及びそれらの部位に由来する製品<sup>1</sup>であり、扁桃及び回腸遠位部からなる特定危険部位（SRM）の衛生的な除去が確保される方法で製造されたものである。日本向けに牛肉及び牛肉製品を輸出するためには、米国食肉施設は米国農務省（USDA）の農業販売促進サービス（AMS）による認可を受けた USDA30か月齢未満証明品質システム評価プログラム（QSAプログラム GVD1035A）（以下「QSA LT-30プログラム」という。）を実施しなければならない。AMSによる食肉施設の現地監査で QSA LT-30プログラム要件の遵守が確認された後でのみ、米国の食肉施設は日本向けに牛肉及び牛肉製品を輸出できる施設として認可される。USDAの食品安全検査局（FSIS）が牛肉及び牛肉製品が日本向け輸出として QSA LT-30プログラムに基づいて製造されたことを本文書のセクション4で記載のとおり証明する。
- b) 米国（50州、コロンビア特別区及びグアム地区）から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品は、日本及び米国が日本へ輸出可能と認めたものとする。
- c) 牛は、家畜化された牛科の動物（*Bos taurus* 又は *Bos indicus*）であり、米国で生まれ飼養されたもの、若しくは日本への牛肉及び牛肉製品の輸出が認められている国から合法的に米国へ輸入されたものでなければならない。
- d) 米国は、BSEについて管理されたリスクの国とみなされる国際獣疫事務局（OIE）ガイドラインに適合する又はそれを上回ること。
- e) 米国政府は、世界貿易機関（WTO）の義務に従い、あらゆる BSE 関連措置の廃止又は修正に関し、日本を含む全ての貿易相手国に対し、WTO 通報を行うこと。
- f) 新たな BSE の事例が確認された場合においても、本文書に規定される現行の条件は変更されないこと。

### 2. 米国食肉施設の条件<sup>2</sup>

- a) いかなる米国食肉施設も日本に輸出可能な施設として認可されうる。食肉施設は、米国政府が日本政府に FSIS の食肉及び食鳥検査（MPI）リストに記載されている食肉施設の名称、所在地、及び施設番号<sup>3</sup>を通報することにより、日本向けに牛肉及び牛肉製品が輸出可能な

<sup>1</sup> 米国連邦食肉検査法（21USC Sec 601）に定義されているとおり

<sup>2</sup> 「米国食肉施設」は USDA の監視下で操業している全てのと畜場又は牛肉及び牛肉製品の処理施設を含む。

<sup>3</sup> 連邦共同提携プログラムの下で操業している、州の食肉及び食鳥検査プログラムの対象となる施設が、日本へ牛肉及び牛肉製品を輸出しようとする場合、本条件に基づく日本への牛肉及び牛肉製品の輸出について、これらの施設の参画を促進するために FSIS 及び厚生労働省（MHLW）は協議することとする。

施設として認可される。FSIS は日本政府に対し、日本向けに輸出可能な米国食肉施設リストを年 1 回提供する。

- b) AMS から 30 か月齢未満証明品質システム評価プログラム (QSA プログラム GVD1035A) の認可を受け、日本向けの特定製品条件を満たす米国食肉施設だけが、QSA LT-30 プログラムの適合施設として公式リストに記載される。QSA LT-30 プログラムは、条件が文書化された品質管理システムによって裏付けられていることを確保する。
- c) 日本政府は、食肉施設が本文書に規定される関連条件及び米国の規制を遵守していることを確認するため、日本向けに牛肉又は牛肉製品を輸出する食肉施設の代表サンプルを通して、米国の検査システムについての現地査察を実施することができる。現地査察の結果、本文書に規定される条件への不適合が確認された場合、日本政府は現場で米国政府に通報する。FSIS は、不適合記録 (NR) を発行し、直ちに不適合製品を管理下におく。不適合製品につながる処理が継続している場合は、適切な改善及び防止措置が取られたと判断するまで、FSIS は直ちに処理を停止させる。FSIS が改善措置を適切であると判断した場合のみ、生産の再開が許可される。米国政府は、米国食肉施設が NR の結果により稼働を停止した場合、及び当該施設が改善及び防止措置を実施し FSIS により当該施設の生産及び輸出が可能と判断された場合、日本国政府に通報する。
- d) 米国政府は、当該食肉施設が不適合に対処するために適切な改善及び防止措置を決定し、実施したことを検証する。米国政府は、当該食肉施設が実施した改善及び防止措置並びに FSIS が当該処理の停止を解除した日付を日本政府に通報する。

### 3. 牛肉及び牛肉製品の条件

- a) 牛肉又は牛肉製品は、FSIS 規則に合致すると畜前後検査に合格した牛に由来すること。
- b) 牛の月齢判別及び SRM 除去のため、と畜時の牛の月齢は、食肉施設により判定され、(1) 月齢を特定する文書又は(2)歯列判別、によって確認されること。
- c) 牛肉又は牛肉製品は、FSIS 規則に従い SRM による汚染を防止する方法で生産及び取り扱われること。
- d) 30 か月齢未満の牛由来の全ての枝肉は、そのことが分かるように識別されなければならない。
- e) FSIS のウェブサイトに掲載されている日本に輸出可能な牛肉及び牛肉製品は、施設の危害分析重要管理点 (HACCP)、衛生標準作業手順書 (SSOP) 又は前提条件プログラムに規定されている手順で処理されなければならない、SRM の衛生的な除去を確保する方法で製造されなければならない。
- f) 衛生的な包装資材が牛肉又は牛肉製品の包装に使用されること。
- g) 牛肉又は牛肉製品が第 3 国を経由して日本に輸送される場合、当該牛肉又は牛肉製品は、密閉された海上又は航空コンテナに収容されていなければならない。



#### 4. 輸出証明書

- a) 牛肉及び牛肉製品は、日本の食品衛生法の要求に従い日本政府の検疫機関に提出するために、米国連邦食肉検査法に基づき権限を与えられた職員が発行する下記情報が英語に含まれる健全性についての輸出証明書並びに日本向け牛肉及び牛肉製品の輸出証明書が添付されていれば、輸入検疫を受けることができる。
  - 1) 関連する工程（と殺や処理）が行われた食肉施設ごとに、食肉施設の名称、所在地及び施設番号
  - 2) と畜及び/又は処理年月日（日/月/年一日/月/年）
  - 3) 検査証明書の発行年月日、発行機関名、発行場所並びに署名者の氏名及び職名
  - 4) 下記 4(b)にある必要条件
- b) 適格な米国食肉施設によって生産され、QSA LT-30 プログラムの条件に適合すると認められた適格製品については、適格製品は QSA LT-30 プログラムの全ての条件に適合している旨を記載した FSIS の輸出証明書を受けなければならない。

#### 5. その他

- a) 牛肉及び牛肉製品は、日本向け牛肉及び牛肉製品を輸出する全ての国に適用される、検査頻度も含む、標準的な無作為輸入検疫検査の対象となる。
- b) 日本政府及び米国政府は、日本政府による輸入停止措置を1か月以内、場合によっては現実的に可能な限り早く解決できるよう両国政府間で定める慣例的な応答期間を導入し、できるだけ迅速に解決するために協力する。
- c) これらの条件が実施された日から適正な期間後、(a)日本の関係機関による輸入時検査に基づき確認された遵守状況、(b)米国の規制に基づき米国の関係機関が確認した遵守状況、(c)日本に関連した QSA LT-30 プログラムを実施した後の現地査察の結果、を踏まえ十分な遵守状況であった場合、日本政府は輸入検疫検査及び規制措置を精査し、これら対策の見直しを検討する。
- d) 日本政府は、検疫検査手続きや検査頻度の変更及びそれら理由について、米国政府に直ちに伝達する。
- e) 日本政府及び米国政府は、別段の定めを行わなかった場合は少なくとも年に1回は、本文書に記載された条件の解釈及び実施並びに牛肉及び牛肉製品の貿易に関する措置について、包括的に検討するための協議を実施する。また、両国政府は、どちらかの政府が要望した場合はいつでも臨時協議を行う。そのような臨時協議は、両者が可能な限り、要望があった日から7日以内、もしくは双方で受け入れられる最も早い日に開催され、本段落前段で記載された事項について議論する。

#### 6. 開始日

米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品のこれら条件の適用は 2013 年 2 月 1 日からとする。

## Canadian Food Inspection Agency

2013-01-18

### 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 products 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;
- (2) to prevent cross contamination of eligible beef products from ineligible tissues during slaughter and processing;
- (3) to ensure that only products derived from cattle 30 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 bovine spongiform encephalopathy (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 beef products<sup>1</sup> for export to Japan which have been approved by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and recognized by the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW). Establishments verified to be meeting the standards described in this document will be eligible to export beef products derived from animals 30 months of age or less when produced in a hygienic manner that ensures the removal of ineligible tissues.

#### 3. REQUIREMENTS FOR LIVE CATTLE

---

<sup>1</sup>Comprising fresh and/or frozen muscle cuts, trimmings, offal, and other edible products derived from the carcass and products derived therefrom, but excluding ineligible tissues.

Cattle shall be domesticated bovine animals (*Bos taurus* and *Bos indicus*) born and raised in Canada or legally imported into Canada from a country eligible to export beef and beef products to Japan.

Beef products eligible for export to Japan must be derived from cattle that are 30 months of age or less at the time of slaughter. Age determination shall be conducted using the processes and methods described in “Age Verification: Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan”

#### 4. REQUIREMENTS APPLICABLE TO ALL REGISTERED BEEF ESTABLISHMENTS

All registered beef establishments in Canada must comply with the provisions described in Chapter 17, particularly Annex D, 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 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 D, to prevent cross contamination of eligible 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). Critical Control Points (CCP's) are clearly identified in HACCP plans for animal aging (either by dentition examination or birth date documentation) and SRM removal. The operator is responsible for the development, implementation, and maintenance of control programs that address all components of this SRM removal policy. These control programs are to be reviewed and approved by the Veterinarian-in-Charge (VIC) (or Inspector-in-Charge (IIC) as appropriate) and their implementation must demonstrate ongoing and effective control, including but not limited to, control over animal identification and aging, carcass identification and marking, SRM removal and carcass segregation. If these requirements are not fully met by the operator, the VIC or IIC will review the situation and will take appropriate compliance action.

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

## 5. ESTABLISHMENTS PRODUCING BEEF PRODUCTS FOR EXPORT TO JAPAN

Establishments eligible to produce beef products for export to Japan must be approved by CFIA and notified to MHLW. The list of establishments approved to export beef products to Japan will be published on the CFIA website and a listing provided to MHLW annually.

In addition to requirements outline in Section 4, operators of slaughter establishments and processing establishments are required to develop, implement and maintain written procedures to ensure the following as appropriate to the establishment:

- (1) that only products derived from cattle less than 30 months of age are prepared for export to Japan;
- (2) that all ineligible tissues are removed in a hygienic manner to prevent cross contamination and commingling with meat products that may be exported to Japan;
- (3) that the beef products eligible for export to Japan can be distinguished from ineligible products; and,
- (4) that all ineligible tissues are excluded from the production of processed meat products that may be exported to Japan.

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 VIC/IIC and must include monitoring, verification and record keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

The procedures must address the following:

- 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 30 months of age or older and/or 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 30 months of age or older.
- Hygienic removal of the following ineligible tissues;
  - tonsils and distal ileum from all cattle; and,
  - the head (excluding tongue and cheek meat), spinal cord and vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle older than 30 months of age.

- Cutting/deboning of eligible carcasses and processing of eligible products in distinct lots, segregated temporally or by space from other carcasses, parts thereof and beef products.
- Marking or labelling of beef products in a manner that will distinguish eligible products from ineligible products.

## 6 CFIA VERIFICATION

CFIA inspection staff routinely verifies the accuracy and/or effectiveness of operator implementation of the following requirements:

- Determination of age.
- Removal of ineligible tissues and related hygienic procedures.
- Distinguishing carcasses, offal and other parts, as applicable.
- Labelling or marking, as applicable.
- Sanitation program.

Where compliance with these conditions cannot be verified, certification of product for export to Japan will not be provided.

The establishment's performance is regularly reviewed by the VIC/IIC the establishment, in accordance with the procedures governing the Compliance Verification System (CVS), as described in Chapter 18 of the Meat Hygiene Manual of Procedures. The CVS provides an efficient and uniform approach to verify registered establishments compliance with regulations and verification of compliance with export requirements. A quarterly review of CFIA verification responsibilities is conducted by a Regional Veterinary Officer and/or Regional Program Officer in accordance with CFIA's Quality Management System.

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.

## 7 EXPORT CERTIFICATE

CFIA shall be responsible for issuing the inspection certificate for the exported beef to Japan, stating the following items and related information in detail in English, after confirming the exported beef to Japan complies with the standards contained in this document;

- (i) Name, address and establishment number of the approved establishment (in case the relevant procedures such as slaughtering and processing were not done at the same approved facility, each of the facilities at which the exported beef to Japan has been slaughtered and processed) shall be described on this certificate.
- (ii) Date of slaughter.
- (iii) The slaughtered cattle from which the exported beef and beef products to Japan was derived were subject to ante-mortem and post-mortem veterinary inspections by CFIA at the time of slaughter and were approved for human consumption.
- (iv) Date, authority name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signor.
- (v) Identification number of the seal applied to the container (if applicable).
- (vi) 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.

## 8 AUDIT AND IMPORT INSPECTION BY THE MHLW

Officials designated by the MHLW may verify compliance with these standards by auditing Canada’s meat inspection system including a representative sample of the approved facilities.

If a non-compliance with these standards is found CFIA shall take appropriate action, which could include controlling non-compliant products, implementing corrective actions and/or preventive measures.

## 9 EFFECTIVE DATE

These requirements for beef products to be exported to Japan from Canada will go into effect February 1, 2013.

## カナダ食品検査庁（CFIA）

2013年1月18日

## 日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の処理に係る基準 [仮訳]

このプログラムは、食肉衛生手順マニュアル（Meat Hygiene Manual of Procedures）のセクション 11.7.3 日本で規定される日本向けの牛肉及び牛肉製品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、牛のと畜場及び処理施設が日本向けに輸出される牛肉製品を製造する際に満たさなければならない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) と殺及び処理の間、適格な牛肉製品の不適格な組織からの交差汚染を防ぐこと
- (3) 30 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準備・証明されること、及び
- (4) カナダの国内条件に加えて、牛海綿状脳症（BSE）に関連する日本の輸入条件に適合していることの証明を可能とすること

BSE の潜在的リスクからのカナダ産牛肉製品の消費者保護の基礎をなす食肉検査規則（Meat Inspection Regulations）及び食肉衛生手順マニュアルの条項の中の関連する国内条件が、本文書を補完する目的で含まれる。これらの条件は、以下のセクション4で概説される。

## 2. 範囲

本文書は、カナダ食品検査庁（CFIA）により認可され、厚生労働省（MHLW）に認められた日本向けに輸出される牛肉製品<sup>1</sup>を製造すると畜場及び処理施設に適用される。本文書で記載される基準に適合していると証明された施設は、不適格な組織の除去を確保する衛生的な方法で製造された30 か月齢以下の個体由来の牛肉製品を輸出することができる。

<sup>1</sup> 生鮮/冷凍のカット肉、切り落とし、内臓及び枝肉由来のその他可食製品並びにそれらに由来する製品からなるが、不適格な組織は除外される。

## 3. 生体牛の条件

牛は、家畜化された牛科の動物（*Bos Taurus* and *Bos indicus*）であり、カナダで出生、飼養された又は日本への牛肉及び牛肉製品の輸出が可能な国から合法的にカナダに輸入されたものとする。

日本向けに輸出可能な牛肉製品は、と殺の時点で 30 か月齢以下の牛由来でなければならない。月齢確認は「月齢証明 (Age Verification) :カナダ産牛肉及び牛肉製品を日本向け輸出として適格とするための牛の月齢確認 (Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan )」に記載されている過程及び方法を用いて実施されるものとする。

#### 4. 全ての登録牛肉施設に適用可能な条件

カナダにおける全ての登録牛肉施設は、SRM に関し、食肉衛生手順マニュアルの第 17 章の特に付属文書 D で規定されている条項に適合しなければならない。これには以下が含まれる。

- (1) 食用に供される組織に脊髓の断片が付着することを防止するため、全月齢の個体からの脊髓の切除及び 30 か月齢以上の個体の脊髓の除去について、着色あるいはその他の視覚的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 の除去及び廃棄の手順は、付属文書 D で規定されているとおり、適合する食肉製品の交差汚染を防止すること

管理者は、SRM に関連する危害 (例: BSE の感染性) が、食品安全強化プログラム (Food Safety Enhancement Program(FSEP)) の様式 5(またはそれに相当するもの)において特定され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。動物の月齢確認 (歯列検査又は出生年月日の文書) と SRM 除去のため、HACCP プランの中で重要管理点 (CCP) が明確に特定される。管理者はこの SRM 除去方針の全ての構成要素を取り扱う管理プログラムの作成、実施及び維持に対して責任がある。これらの管理プログラムは担当獣医官 (VIC) (又は必要に応じて担当検査官 (IIC)) によって精査及び認可されることになっており、それらの実施については継続的、かつ効果的な管理 (動物の識別及び月齢確認、枝肉の識別及び標識、SRM の除去並びに枝肉の分別管理等が含まれるがこれらに限定されない。) を実証しなければならない。もし、これらの条件が管理者によって完全に満たせない場合、VIC 又は IIC はその状況を精査し、適切な遵守措置を取る。

食肉衛生手順マニュアルの第 3 章で規定されているとおり、各々の施設は、衛生プログラムの実施責任者を特定し、作業前及び作業中に行う日々の手順、及び、適格製品の汚染を防止するためにその手順が行われる頻度を記載し、汚染が発生した際に講じられる改善措置を規定した、施設の責任者により署名された衛生プログラムを書面で整備しなければならない。特に、当該プログラムは、食品が接触する表面、器具及び道具の洗浄及び消毒の作業前の条件を取り扱い、作業開始前にこれらの手順の効果を検証する規定を設けなければならない。日々の記録は、この衛生プログラムの実施及びモニタリング、記録された逸脱並びに講じられた改善及び防止措置を文書化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製造する施設

日本向けに輸出される牛肉製品の製造が可能な施設は CFIA によって認可され、MHLW に通知されなければならない。日本向けに牛肉製品を輸出することを認可された施設リストは CFIA のウェブサイト公表され、リストは MHLW に毎年提供される。

セクション 4 で概説された条件に加え、と畜場及び処理施設の管理者は、施設として必要に応じて以下の事項を確実にするために書面で手順を作成、実施及び維持することを求められる。

- (1) 30 か月齢未満の牛由来の製品のみが日本向けの輸出用として準備されること
- (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入を防止するために衛生的な方法で除去されること
- (3) 全ての日本向け輸出適格な牛肉製品は、不適格製品と区別されること
- (4) 全ての輸出不適格な組織は日本向けに輸出される可能性のある処理された食肉製品の製造から排除されること

文書化された手順は、適用される条件を満たしていること、及び常に適格な製品と不適格な製品が容易に区別できることを確保するために実施される管理を明確に概説すべきである。この手順は、VIC/IIC が受け入れ可能であり、モニタリング、検証及び記録保持に関する活動、逸脱時の手順を含み、監査可能でかつ効果的でなければならない。

この手順は、以下の事項に対処しなければならない。

- ・ CFIA が許容する方法による牛の月齢の決定
- ・ 月齢が決定される時点以降における、30 か月齢以上と決定された牛、それらの牛由来の枝肉、内臓及びその他の枝肉の部位の区別
- ・ 30 か月齢以上の個体の半丸枝肉を明確に識別するための印又は道具の適用
- ・ 以下の不適格な組織の衛生的な除去
  - 全ての牛の扁桃と回腸遠位部
  - 30 か月齢超の牛由来の頭部（舌、ほほ肉を除く）、脊髄、脊柱（尾椎、頸椎・胸椎・腰椎棘突起及び横突起、正中仙骨稜及び仙骨翼を除く）
- ・ 適格な枝肉の分割／脱骨及び適格な製品の製造は、その他の枝肉、それら由来の部位及び牛肉製品と時間的又は場所的に隔離することにより異なるロットとして区別して行う。
- ・ 適格な製品を不適格な製品と区別する方法として、牛肉製品に標識又は表示をする

## 6. CFIA の検証

CFIA の検査官は管理者が以下の条件を正確かつ効果的に実施していることを定期的に検証する。

- ・ 月齢の決定

- ・ 不適格な組織の除去及び関連する衛生手順
- ・ 必要に応じて枝肉、内臓及びその他の部位の区別
- ・ 必要に応じて表示あるいは標識
- ・ 衛生プログラム

これらの条件に対する遵守が証明できない場合には、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は、食肉衛生手順マニュアルの第 18 章に記載された遵守検証システム (CVS) の手順に従い、施設の VIC/IIC によって定期的に精査される。CVS は登録施設の規制の遵守を検証すること及び輸出条件への適合の検証に対し効率的かつ統一的なアプローチを提供する。CFIA の検証責任に関する四半期ごとの精査は、CFIA の品質管理システムに従い、地域獣医官あるいは地域プログラム官によって実施される。

逸脱が確認された場合、検査官により遵守あるいは強制措置が実施される。検査官の権限の中には、以下の典型的な行為が含まれる。

- ・ 再作業が行われるまで保留製品の留め置き（脊髄が残存した枝肉等）
- ・ 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改善／防止措置の策定及び実施を管理者に対して要求
- ・ 月齢証明、不適合な組織の除去、区別／表示の条件が証明できない場合、製品を日本向けの輸出に不適合とみなす
- ・ 輸出条件の遵守が達成されていない又は証明できない場合における輸出向け製品の証明の拒否
- ・ 重大な食品安全上のリスクが確認され、直ちに管理することができない場合、施設の全ての部門の稼働停止の指示

CFIA の地域事務所の幹部職員は、必要に応じ、施設の許可を停止する権限を持つ。

## 7. 輸出証明書

CFIA は日本向けに輸出される牛肉が本文書に含まれる基準を満たしていることを確認した後、英語で以下の項目及び詳細な関連情報を記載した、日本向けに輸出される牛肉の検査証明書を発行する責務を有する。

- (i) 認可施設の名称、所在地及び施設番号（と畜及び処理のような関係した手順が同じ認可施設で行われない場合は、日本向けに輸出される牛肉がと畜及び処理された各々の施設）が本証明に記載される。
- (ii) と畜年月日
- (iii) 日本に輸出される牛肉及び牛肉製品はと畜時に CFIA によると畜前後検査を受け、食用として認められた牛由来であること。
- (iv) 検査証明書の発行年月日、発行機関名及び発行場所並びに署名者の氏名及び官職

- (v) コンテナに用いられるシール識別番号（該当する場合）
- (vi) 「日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の処理に係る基準」に記載された全ての要求事項を満たしていること。

#### 8. MHLW による査察及び輸入時検査

MHLW に指名された職員は、認可施設の代表的なサンプルを含むカナダの食肉検査システムを査察することにより、これらの基準への遵守を検証することができる。

これらの基準への不適合が確認された場合、CFIA は不適合製品の管理、改善及び防止措置の実施を含む適切な行動をとるものとする。

#### 9. 発効日

カナダから日本向けに輸出される牛肉製品の条件は 2013 年 2 月 1 日から発効する。

## **Standards for slaughter of cattle and processing of beef and beef offal eligible for export to Japan**

### ***Export Verification Program***

This Export Verification Program (EVP) provides the specified products processing requirements and requirements for facilities for export beef and beef offal to Japan from France. This EVP comes in addition to the French and EU regulations but might include some relevant domestic requirements. The following requirements consist in the EVP under the responsibility of the General Directorate for Food and its services, Ministry in charge of agriculture of France (DGAL).

#### **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:

- Ensure removal from cattle carcasses of all tissues ineligible for export to Japan;
- Prevent cross contamination of eligible beef and beef offal for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- Ensure only cattle from 30 months of age or less are prepared and certified for export to Japan;
- Enable verification of compliance with Japan import condition relating to Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), in addition to French and EU domestic requirements.

#### **2 Scope**

This EVP applies to French facilities producing beef and beef offal for export to Japan from France. The facilities shall meet the specified products processing requirements and requirements for facilities for beef and beef offal for export to Japan from France. These facilities shall be designated and listed by the DGAL in accordance with the 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 France or imported into France from countries eligible for export 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 with a visible blue strip.
- 3.5 An identification mark allowing the verification that the beef and beef offal for export to Japan complies with point 4.1 is applied on the product 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 records.

#### **4 Specified Products Requirements**

4.1 Beef and beef offal for export to Japan shall derived from cattle that is 30 months of age or younger at the time of slaughter.

4.2 Beef and beef offal for export to Japan shall be exclusively meat, offal and their products which the MHLW and DGAL 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 older than 30 month of age;
- 4.3.4 Head (except for hygienically removed tongues and cheek meat) from cattle older than 30 month 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 older than 30 month 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 to production records.

#### **5 Processing requirements**

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

5.2 Verification activities for age requirements as described above in point 4.1 must be conducted at the slaughter and process 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.

5.4 The facility HACCP/SSOP shall include 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 France shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the DGAL following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the DGAL 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 to Japan from France.
- 6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the DGAL; the DGAL shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef and beef offal to Japan.
- 6.4 The designated facilities for export beef and beef offal to Japan from France are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the French and EU regulations.
- 6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the DGAL for review.

## **7 Export certificate**

- 7.1 Beef and beef offal for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the DGAL when exported to Japan.
- 7.2 The export certificate shall include the information as required by the Food Safety Act of Japan.
- 7.3 The export certificate shall mention the following statement: “The beef and beef offal meet the EVP requirements”.

## **8 Audit and import inspection of the MHLW**

- 8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the French inspection system including visit of the DGAL, 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 DGAL shall take appropriate measures including corrective or preventive action.

**These requirements for beef and beef offal for export to Japan from France will go into effect on February 1<sup>st</sup>, 2013.**

## 日本向けに輸出可能な牛のと畜並びに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、フランス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、更にフランスとEU規則が加えられるが、関連する国内条件も含まれることがある。以下の条件は、フランスの農業を所管する食品総局の責任において、本文書に含まれている。

### 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。

- 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
- 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
- 30か月齢以下の牛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
- フランス及び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、フランス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フランスの施設に適用する。その施設は、フランス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、フランスの食品総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、フランスで生まれ飼養されたもの、若しくはフランスに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フランス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、目視可能な青いタグにより明確に特定されなければならない。
- 3.5 4.1に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個体識別マークは、各加工段階における製品に適用される。

3.6 行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個別の枝肉；
- 3.6.2 個別の枝肉から個別の動物；
- 3.6.3 個別の動物から農場記録；

## 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、と殺時点で30ヶ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、厚生労働省と食品総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か月齢超の牛の脊髄
  - 4.3.4 30か月齢超の牛の頭部（衛生的に取り除かれた舌と頬肉を除く）
  - 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、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。
- 5.2 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 フランス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、食品総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食品総局の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はフランス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食品総局によりリスト化され、食品総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。
- 6.4 フランス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フランス及び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、食品総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 日本へ輸出牛肉及び牛内臓肉は食品総局が発行する衛生証明書が添付されなければならない。
- 7.2 衛生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 衛生証明書は次の文を含まなければならない：「この牛肉及び牛内臓肉はEVPの条件を満たす」。

## 8 監査及び厚生労働省による輸入検査

- 8.1 厚生労働省は、食品総局、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、フランスの監視システムに基づく現地監査を実施することができる。
- 8.2 厚生労働省による監査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、食品総局は改善及び防止措置を含む適切な対応をとらなければならない。

フランスから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉にかかるこれらの条件は、**2013年2月1日**から適用される。

## **Netherlands Export Verification Program - Japan**

### **1 Purpose**

Beef or beef products eligible for export to Japan from the Netherlands is veal (beef derived from animals 12 months of age or younger) and veal offal<sup>1</sup> (hereafter called "veal") produced in a manner that ensures the hygienic removal of SRM (tonsils and distal ileum). This document provides the specified product requirements for marketing Netherlands veal to Japan under the Netherlands Export Verification Program – Japan (EVP). It also provides the additional requirements for the Netherlands Quality System Assessment Program (hereafter called 'Bedrijfsprotocol') for marketing Netherlands veal to Japan.

The range of beef and beef products may be extended after consultations between the Ministry of Economic Affairs of the Netherlands and the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) of Japan, provided that the range of products remains limited to those mentioned in the risk assessment of the Food Safety Commission of Japan.

### **2 Scope**

The Netherlands Food and Consumer Products Safety Authority NVWA implements and supervises implementation of EU legislation and EVP.

This document applies to Netherlands companies, slaughterers, cutting plants, cold stores (hereafter called "company") that supply veal that are eligible for export to Japan as listed on the NVWA website.

Companies must meet the specified product requirements of section 5 for Japan under the EVP through a NVWA approved Bedrijfsprotocol that include the requirements in order to be able to comply with the Japan requirements for veal.

The Bedrijfsprotocol ensures that the specified product requirements are supported by a documented quality management system (QMS – such as HACCP, SSOP etc). Only companies with an approved Bedrijfsprotocol for the EVP may label and sell product as meeting the specified product requirements for Japan under the EVP.

### **3 Reference Documents**

1. NVWA approved company Bedrijfsprotocol (describes how the company will comply with re Japanese requirements)
2. NVWA Project Protocol Japan (describes how the NVWA will control compliance with Japanese requirements by companies that export veal to Japan)
3. NVWA working instruction (made after agreement on animal health certificate and describes relevant issues for NVWA inspector who issues the certificate)
4. NVWA list of approved companies complying with Japanese requirements

### **4 Additions to the Netherlands Bedrijfsprotocol requirements of the company**

The specified product requirements listed in Section 5 of this document must be met through a NVWA approved Bedrijfsprotocol. The Bedrijfsprotocol ensures that the specified product requirements are supported by a documented quality management system (QMS).

Companies must also incorporate the following requirements into their Bedrijfsprotocol:

#### **4.1 Internal Audit**

4.1.1 The company must conduct internal audits to verify implementation of the Bedrijfsprotocol and EV program-Japan effectively at planned intervals.

4.1.2 The company must have documented procedure, maintain its records and ensure that actions are taken without undue delay to eliminate detected non-compliance and their causes.

#### **4.2 Company's Suppliers Listing**

---

<sup>1</sup> Veal offal that is exported from the Netherlands to Japan are cheeks, sweetbread, tongues, liver, kidneys, heart and tails.

The company (cutting plant and/or coldstore) must maintain an approved suppliers listing which must:

- Mention suppliers of slaughtered calfs that have an approved Bedrijfsprotocol for the EVP
- Identify the supplier's name, address, and approval date
- Be available to the NVWA for review

The company must also maintain the date that suppliers were removed from the suppliers listing.

## 5 Specified Product Requirements

5.1 Veal that are eligible for export to Japan must be processed using the procedures as incorporated into the facility's QMS, and must be produced in a manner that ensures the hygienic removal of SRM (tonsils and distal ileum) and prevents the contamination with these tissues of meat products being produced for export to Japan.

5.2 SRM are not allowed to be exported to Japan. Relevant SRM (tonsils and distal ileum) should be removed in such a way that products exported to Japan cannot be contaminated with these products, as described in the Bedrijfsprotocol.

5.3 Eligible products must be derived from cattle that are 12 months of age or younger at the time of slaughter using either one of the following method:

5.3.1 The live cattle (*Bos taurus* and *Bos indicus*) must be traceable through the Identification and Registration System. At the moment of slaughtering the animals should be verified on:

- Individual Animal Age Verification, 12 months of age or younger.
- Animals have only been born and raised in the Netherlands or born in France, the United States of America, Canada or the third free countries as mentioned on <http://www.maff.go.jp/ags/english/news/third-free.html> and raised in the Netherlands.

5.3.2 Companies must keep records showing the link between the live animal and the batch. Each batch should show the information on age and country of raising. Records must be sufficient to trace to the individual animal and back to ranch records.

## 5.4 Identification Requirements

- All carcasses and meat complying with the requirements for Japan must be identified.
- The identification must remain with the product through processing, packaging, storage, and shipping to insure the integrity of the process and the product.
- Only products produced by eligible companies and identified as meeting the requirements of the EU and EVP shall receive a NVWA export certificate that states that all requirements of the EU and Japan are met.

## 6 Listing of Approved Programs

6.1 Only Netherlands companies that have an approved Bedrijfsprotocol which meets the specified product requirements for Japan will be officially listed as eligible companies for the EVP.

6.2 NVWA shall annually provide to the MHLW (Ministry of Health Labour and Welfare) official certificate listing of companies eligible for export veal to Japan.

## 7 Responsibilities

7.1 Netherlands companies exporting to Japan must meet all policies and procedures outlined in this EVP.

7.2 NVWA is responsible for supervising the companies and issuing the veterinary health certificate for export of veal to Japan which include information as required by the Food Safety Act of Japan.

### **8 Audit and Import Inspection of the MHLW**

The MHLW may conduct on-site audits of Netherlands inspection system including visit of NVWA, the companies that export veal to Japan and relevant facilities.

If a non-compliance with these standards is found as the result of the audit or the import inspection of the MHLW. NVWA shall take appropriate measures including controlling non-compliant products, corrective action or preventive measures.

### **9 Effective Date**

These requirements for veal to be exported to Japan from Netherlands will go into effect on 1 February 2013.

## オランダの輸出証明プログラム：日本

### 1 目的

オランダから日本向けに輸出できる牛肉又は牛肉製品は子牛肉（12 か月齢以下由来の牛肉）及び子牛肉臓肉<sup>1</sup>（以下「子牛肉」という。）は、SRM（扁桃及び回腸遠位部）が衛生的に除去される方法で製造される。本文書は、オランダの日本向け輸出証明プログラム（EVP）に基づき、オランダ子牛肉を日本へ輸出するための特定の製品条件を規定している。本文書はまた、オランダ子牛肉を日本へ輸出するために必要となる、オランダの品質システム評価プログラム（以下「Bedrijfs プロトコール」という。）の追加条件についても規定している。

牛肉及び牛肉製品の範囲については、オランダ経済省及び日本国厚生労働省（MHLW）の協議をして、日本の食品安全委員会のリスク評価の範囲内で、拡大することが可能である。

<sup>1</sup> オランダから日本へ輸出される子牛肉臓肉は頬肉、脾臓、舌、肝臓、腎臓、心臓及び尾である。

### 2 範囲

オランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）が EU 規則及び EVP を施行・監視している。

この文書は、日本向けに輸出できる子牛肉を供給するオランダの企業、と畜場、カット施設、冷蔵保管施設（以下「企業」という。）に適用され、これら企業は NVWA のホームページに掲載される。

企業は、日本の子牛肉の条件に適合するための条件を含む NVWA が認可した Bedrijfs プロトコールを通して、EVP のセクション 5 の日本向けの特定の製品条件を満たさなければならない。

Bedrijfs プロトコールは、文書化された品質管理システム（QMS-HACCP、SSOP など）によって特定の製品条件が裏付けられていることを確保している。EVP のために Bedrijfs プロトコールの認可を受けた企業のみが、EVP に基づき日本向けの特定の製品条件に適合した製品であることを表示し、販売することができる。

### 3 参考文書

1. NVWA が認可した企業の Bedrijfs プロトコール（企業が、日本の条件をどのように遵守するかを示す。）
2. NVWA 日本向け計画手続き（NVWA が、日本向けに子牛肉を輸出する企業による日本の条件遵守をどのように管理するかを示す。）
3. NVWA 作業手順書（動物衛生証明書の合意後に作成され、証明書を発行する NVWA 検査官に関する事項を示す。）

#### 4. 日本の条件に適合した認可施設の NVWA リスト

#### 4 企業に対するオランダの **Bedrijfs** プロトコール条件の追加事項

この文書のセクション5にある特定の製品条件は、NVWA が認可した **Bedrijfs** プロトコールにより満たされていなければならない。**Bedrijfs** プロトコールは、文書化された品質管理システム (QMS) によって特定の製品条件が裏付けられていることを確保する。

企業は **Bedrijfs** プロトコール内に以下の条件も組み込まなければならない：

##### 4.1 内部監査

4.1.1 企業は、**Bedrijfs** プロトコール及び **EVP** の実行を検証するために、内部監査を計画された期間ごとに効果的に実施しなければならない。

4.1.2 企業は、文書化された手順書を整備し、その記録を保管し、確認された不適合とそれらの原因を排除するための措置が遅滞なく実施されるようにしなければならない。

##### 4.2 企業の供給者リスト

企業 (カット施設及び/又は冷蔵保管施設) は、以下の要件を満たす認可されている供給者リストを保持しなければならない。

- ・ **EVP** のために **Bedrijfs** プロトコールの認可を受けた、と殺された子牛の供給者についての記載
- ・ 供給者の名称、住所、認可年月日の特定
- ・ NVWA が閲覧できるようにすること

企業はまた、供給者がそのリストから除外された年月日も保持しなければならない。

#### 5 特定の製品条件

5.1 日本向けに輸出可能な子牛肉は、施設の **QMS** に組み込まれた手順により処理されなければならないが、**SRM** (扁桃及び回腸遠位部) の衛生的な除去の確保及びこれらの組織による日本向けに製造されている肉製品への汚染を防ぐ方法で製造されなければならない。

5.2 **SRM** は日本へ輸出できない。関連する **SRM** (扁桃及び回腸遠位部) は、**Bedrijfs** プロトコールに示されているとおり、日本向け輸出製品を汚染しない方法で除去されなければならない。

5.3 適格製品は、以下のいずれかの方法を用いて、と殺時に 12 か月齢以下の牛由来でなければならない。

5.3.1 牛生体 (*Bos taures* 及び *Bos indicus*) は個体識別及び登録システムによって追跡できなければならない。と殺時、個体は以下について確認されなければならない。

- ・ 個体の月齢が 12 か月齢以下であること。

・ 個体が、オランダで生まれ飼養されたもの、又はフランス・米国・カナダ若しくは <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html> で示されているその他の B S E 非発生国で生まれ、オランダで飼養されたものであること。

5.3.2 企業は、牛生体と牛群の関連を示す記録を保管しなければならない。牛群ごとに、月齢及び飼養された国の情報が示される必要がある。記録は、それぞれの個体を農場の記録まで追跡するために十分なものでなければならない。

#### 5.4 識別条件

- ・ 日本向けの条件に適合する全ての枝肉及び肉は、識別されなければならない。
- ・ 識別は、プロセスと製品の一貫性を確保するため、加工、包装、保管及び出荷を通じて製品に維持されなければならない。
- ・ 条件を満たす企業によって生産され、EU 及び EVP の条件に適合すると認められた製品のみが、EU 及び日本の全ての条件に適合している旨を記載した NVWA の輸出証明書を受けることができる。

### 6 認可プログラムのリスト

6. 1 日本向けの特定の製品条件を満たす **Bedrijfs** プロトコールの認証を受けたオランダ企業のみが、EVP の適合企業として公式リストに記載される。
6. 2 NVWA は、年に一度、日本向けに子牛肉を輸出できる企業の公式証明リストを MHLW に提供するものとする。

### 7 責務

7. 1 日本向け輸出を行うオランダ企業は、本 EVP に示されている全ての指針と手順に適合していなければならない。
7. 2 NVWA は、企業の監視及び日本の食品衛生法で要求される情報を含む日本向けの子牛肉輸出に関する獣医師の衛生証明書の発行において責任を有する。

### 8 MHLW による査察及び輸入時検査

MHLW は、NVWA や日本向けに子牛肉を輸出する企業及び関連施設への訪問を含む、オランダの検査システムについての現地査察を実施することができる。

MHLW による査察あるいは輸入時検査により、本基準への不適合が確認された場合、NVWA は不適合製品の管理、改善措置若しくは防止措置を含む、適切な措置を実施するものとする。

### 9 発効日

オランダから日本向けに輸出される子牛肉の条件は 2013 年 2 月 1 日から発効する。

# アメリカ、カナダ、フランス及び オランダの現地調査報告

2012年12月～2013年1月

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課



## アメリカ現地調査報告

出張期間：平成 24 年 12 月 16 日（日）～22 日（土）

出張者：厚生労働省 4 名

訪問先：Nebraska 州 1 施設、Colorado 州 2 施設

### 1 調査の目的

食品健康影響評価に基づき、その範囲内で輸入条件を見直すため、アメリカと協議を行った新たな対日輸出プログラムの実施可能性について、輸入条件見直しの前に現地調査を行った。本調査においては、輸入条件の緩和を想定し、主に 30 か月齢未満の月齢確認、SRM の除去及び分別管理について確認を行った。

### 2 調査結果

#### (1) 月齢確認（歯列による確認）

マニュアルの作成、担当者の研修の実施、記録の作成・保存がなされていた。

#### (2) SRM の除去

扁桃及び回腸遠位部の適切な除去が行われていた。専用器具の使用又は一頭ごとの器具の洗浄により、交差汚染の防止が図られていた。

#### (3) 分別管理

ア と畜・解体・枝肉保管においては、30 か月齢以上についてスタンプ、タグ又はリボンなどにより目視確認できる方法により実施されていた。

イ 部分肉処理においては、30 か月齢以上の部分肉処理については、シフトの最後に他の製品と混在しないように時間的に間隔をあけて実施されていた。

ウ 箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コード、箱詰め時刻などにより 30 か月齢未満か否か確認が可能であった。

### 3 総括

3 施設における 30 か月齢以上のと畜割合は 1～2%であり、上記の調査結果から、30 か月齢未満の牛由来製品の対日輸出が可能な状況と考えられる。更なる安全性確保のため、30 か月齢以上の製品の表示、内臓の区分管理、歯列による月齢確認等について米国側と意見を交換した。

### 4 その他

併せて調査した点は、以下のとおりであった。

- ・ 現行の対日輸出条件の実施状況については、特段問題は認められなかった。引き続き、現行の対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。

- ・病原微生物対策については、施設側の取組みや米国食品安全検査局による監視・評価・検証が行われていることを確認した。引き続き、対策及び監視の強化を求めるとともに、平成 25 年 2 月に予定されている米国内の規則改正（ひき肉及びトリミングについて、腸管出血性大腸菌 O157 などの試験検査により問題がないことが確認された製品のみを出荷可能とする）の適切な実施を要請した。

## カナダ現地調査報告

出張期間：平成 24 年 12 月 16 日（日）～21 日（金）

出張者：厚生労働省 2 名

在オタワ日本大使館 1 名

訪問先：Alberta 州 2 施設

## 1 調査の目的

食品健康影響評価に基づき、その範囲内で輸入条件を見直すため、カナダと協議を行った新たな対日輸出プログラムの実施可能性について、輸入条件見直しの前に現地調査を行った。本調査においては、輸入条件の緩和を想定し、主に 30 か月齢未満の月齢確認、SRM の除去及び分別管理について確認を行った。

## 2 調査結果

### (1) 月齢確認（耳標又は歯列による確認）

月齢確認は HACCP プランにおいて重要管理点（CCP）とされており、カナダ牛个体識別管理局（CCIA）のデータベース又は歯列により 30 か月未満の確認が適切に行われていた。

### (2) SRM の除去

扁桃及び回腸遠位部の適切な除去が行われていた。専用器具の使用又は一頭ごとの器具の洗浄により、交差汚染の防止が図られていた。

### (3) 分別管理

ア 肥育牛のと畜・解体・枝肉保管においては、30 か月齢以上についてスタン  
プ、タグ又はリボンなどにより目視確認できる方法により実施されていた。

イ 部分肉処理においては、30 か月齢以上の部分肉処理については、1 日の最後に他の製品と混在しないように時間的に間隔をあけて実施されていた。

ウ 明らかに 30 か月齢以上とみなされる乳用牛や繁殖牛などをロットとして  
まとめて、1 日の最後のシフトでと畜処理、部分肉処理が実施されていた。

なお、乳用牛及び繁殖牛については、出荷月齢が一般的な肉牛よりも高いため、全て 30 か月齢以上として扱い、歯列確認はしていなかった。

エ 箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コードや識別マーク（30 か月  
齢以上のラベルには△に 3 のマーク）により確認が可能であった。

## 3 総括

対日輸出施設において、肥育牛のうち歯列等で 30 か月齢以上と確認される牛は数%である。上記の調査結果から、30 か月齢未満の牛由来製品の対日輸出が可能な状況であると考えられる。更なる安全性確保のため、内臓の具体的な分別管理方法のマニュアルの確認や記録の管理、全月齢の牛からの扁桃の除去について、カナダ側と意見を交換した。

## フランス現地調査報告

出張期間：平成 25 年 1 月 14 日（月）～16 日（水）

出張者：厚生労働省 2 名

訪問先：Ille-et-Vilaine 県 1 施設（子牛専用）、Moselle 県 1 施設

### 1 調査の目的

食品健康影響評価に基づき、その範囲内で輸入を解禁するため、フランスと協議を行った対日輸出プログラムの実施可能性について、現地調査を行った。本調査においては、輸入条件を遵守することを前提に、フランスからの 30 か月齢以下の牛由来の肉及び内臓について、月齢確認、出生国及び飼養国の確認、SRM の除去並びに分別管理について確認を行った。

### 2 調査結果

(1) 月齢、出生国及び飼養国の確認：BDNI (Base de Donnees Nationale d'identification: National Identification Data Base) を用いるシステム

EU のトレーサビリティ制度に基づき、EU 加盟国のフランスでは、国記号（フランスの場合は「FR」）と 10 桁の識別番号を用いて、牛を 1 頭毎に個体管理していた。この番号はパスポートと耳標に記載されており、この番号により、各個体の生年月日、出生国、飼養国、牛の種類、農場名などの情報をデータベース（BDNI）から調べることができるシステムが構築されている。

と畜する際には、このシステムを用いて、耳標をスキャンすることにより、月齢、出生国、飼養国を確認し、と畜後、と畜した旨を登録していた。

(2) SRM の除去

扁桃及び腸（※）の適切な除去が行われていた。専用器具の使用又は一頭毎の器具の洗浄により、適切な方法で交差汚染の防止が図られていた。

※EC 規則では、全月齢の腸が SRM とされている。

(3) 分別管理

ア 月齢の分別管理

①子牛専用食肉処理施設の場合は、耳標スキャン時に 12 か月齢超の牛の場合は、その後の処理はしない。

②全月齢を処理する食肉処理施設の場合は、日本向け処理を行う場合は、生体の受け入れ段階で対日輸出条件にあったロットを構成し、ロット単位でと畜処理を行う。

イ 生体受入時の出生国、飼養国の分別管理

月齢範囲、出生国、飼養国が同じ牛をロットとして、と畜処理をすることで、対日輸出条件を満たす、オランダ及びフランスで生まれ育った 30 か月齢以下の牛とそれ以外の牛とを分別管理していた。

#### ウ 部分肉処理における、出生国、飼養国の分別管理

①子牛専用食肉処理施設では、全ての子牛を個体管理することにより分別管理を実施していた。実質的には、カット肉のフィルムパック内に個体情報（個体番号、出生国、飼養国等）が記載されたラベルを同封していた。

②全月齢を処理する食肉処理施設では、部分肉処理を行う前に、日本向けに輸出できるロットの枝肉かスキャンで確認してから、部分肉処理を実施することで、その他の牛を区分していた。

### 3 総括

フランスより対日輸出する施設は、EC規則に基づくトレーサビリティシステムにより、識別番号での分別管理が可能であり、枝肉には、出生国、飼養国等の情報が記載されたラベルが添付され容易に目視確認できる。

部分肉処理では、1頭毎に個体管理を行う施設と、日本向け専用の処理をする施設とで方法は異なるが、どちらも対日輸出向けの分別管理が可能であると考えられる。

調査結果から、対日輸出条件に適合した牛肉及び内臓の輸出が可能な状況であることが確認できた。更なる安全性確保のため、内臓の具体的な分別管理方法、衛生証明書発行時の貨物の確認、対日輸出適合品であることが容易に確認できる表示等について、フランス側と意見を交換した。

## オランダ現地調査報告

出張期間：平成 25 年 1 月 9 日（木）～11 日（金）

出張者：厚生労働省 2 名

訪問先：Gelderland 州 2 施設、Noord-Brabant 州 1 施設

### 1 調査の目的

食品健康影響評価に基づき、その範囲内で輸入を解禁するため、オランダと協議を行った対日輸出プログラムの実施可能性について、現地調査を行った。本調査においては、輸入条件を遵守することを前提に、オランダからの子牛(12 か月齢以下)専用の食肉処理施設(と畜場・カット施設)で処理される子牛肉及び内臓について、子牛の月齢確認、出生国及び飼養国の確認、SRM の除去並びに分別管理について確認を行った。

### 2 調査結果

#### (1) 月齢、出生国及び飼養国の確認

##### (Identification & Registration (I&R) システム)

EU のトレーサビリティ制度に基づき、EU 加盟国のオランダでは、国記号(オランダの場合は「NL」)と 9 桁の識別番号を用いて、子牛を 1 頭毎に個体管理していた。この番号は、パスポートと耳標に記載されており、この番号から、各個体の生年月日、出生国、飼養国、牛の種類、農場名などの情報を調べることができるシステム(I&R システム)が構築されていた。

と畜する際には、このシステムを用いて、耳標をスキャンすることにより、月齢、出生国、飼養国が確認できるとともに、と畜後、と畜した旨を登録していた。

なお、調査を行った施設は子牛専用の食肉処理施設のため、構造上も子牛以外の牛は処理できない。

#### (2) SRM の除去

扁桃及び腸(※)の適切な除去が行われていた。適切な方法で交差汚染の防止が図られていた。

※EC 規則では、全月齢の腸が SRM とされている。

#### (3) 分別管理

##### ア 月齢の分別管理

子牛専用食肉処理施設の場合、耳標スキャン時に 12 か月齢超の牛の場合は、その後の処理はしない。

##### イ 生体受入時の出生国、飼養国の分別管理

出生国、飼養国が同じ子牛をロットとして、と畜処理をすることで、対日輸出条件を満たす、オランダ及びフランスで生まれ育った子牛とそれ以外の子牛とを分別管理していた。

#### ウ 部分肉処理における、出生国、飼養国の分別管理

①全ての子牛を個体管理することにより分別管理を実施していた。具体的には、カット肉のフィルムパック内に個体情報（個体番号、出生国、飼養国等）が記載されたラベルを同封していた。

②日本専用保管庫に枝肉を保管し、日本向けの子牛肉を1日の最初のシフトで処理を実施していた。その後、全ての日本向けの子牛肉が処理施設からなくなった後に、その他の子牛の処理をすることにより分別管理していた。目視で容易に確認できるよう日本向け専用の箱、標識を使用していた。

#### (4) 食肉処理施設外の冷蔵・冷凍倉庫における分別管理

以下の管理により分別管理できることを確認した。

ア 貨物の搬入時に、貨物の内容、衛生証明書等の不備がないか確認。確認時、箱が壊れていれば、荷主に連絡をとり対応する。（荷物を戻すか、破棄するかのいずれかであり、箱の入れ直しはしない。）

イ 貨物の保管は日本向け専用エリアで保管される。

ウ 貨物出荷時に、衛生証明書等の添付書類に不備がないか確認する。

### 3 総括

オランダより対日輸出する施設は、子牛専用の食肉処理施設であり、EC規則に基づくI&Rシステムにより、枝肉について識別番号での分別管理が可能である。枝肉のラベルには、出生国、飼養国等の情報が記載され、容易に目視確認できる。

部分肉処理では、1頭毎に個体管理を行うことや日本向け専用の処理を行うことで対日輸出向けの分別管理が可能と考えられる。

更なる安全性確保のため、内臓の具体的な分別管理方法、外装の表示等で衛生証明書に記載された貨物であることが容易に確認できる措置等について、オランダ側と意見を交換した。

# 北米のと畜場・食肉処理施設における SRM除去・月齢による区分管理

<ポイント>

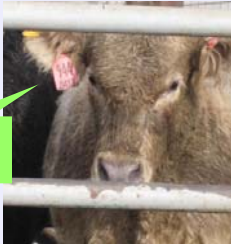
- 30か月齢以上と30か月齢未満の牛を区分管理して処理していること
  - ・ 歯列による月齢の確認
  - ・ 30か月齢以上の牛へのマーキング、専用の器具の使用 等
- SRMを除去していること

扁桃、回腸遠位部、せき髄、せき柱の除去



## 生体受入

・ ロット単位での搬入・収容



耳標

Date		Plant					
Lot	Head Count	ID	ID Verified (date)	Supplier	Approved (name)	By	Page (M/L)



- ・ 生産記録による月齢証明牛の確認、区分（限定的）
- ・ 生体検査の実施（歩行困難牛のとさつ禁止）



# 放血

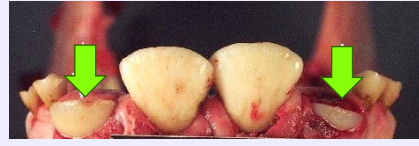


歯列の確認  
(30か月齢以上か判定)

※永久歯の第2切歯(3本目の切歯)が確認できれば、30か月齢以上と判断する。

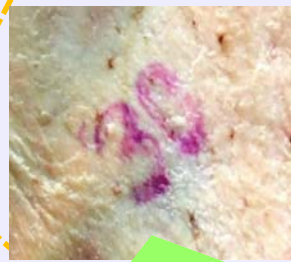
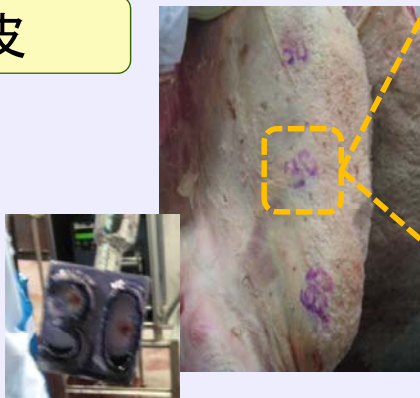


30か月齢未満



30か月齢以上(矢印は永久歯の第2切歯)

# 剥皮



Kill 756  
30+ 1

30か月齢以上のとたいには「30」等の判別スタンプを押印

# 頭部除去

# 頭部検査

# 舌

# ほほ肉



扁桃除去

# 内臓摘出

# 内臓検査

# 肝臓

# 心臓

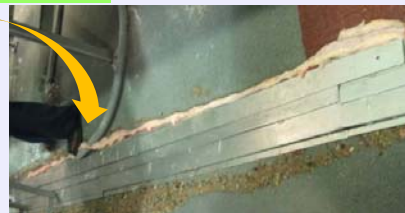
# 胃

# 小腸

# 大腸

回腸遠位部除去

30か月齢以上はマーキング



### 背割り



- 背割り鋸は温湯で洗浄
- 30か月齢以上の処理には専用の色分けした器具を使用



ナイフ

### せき髄除去



バキューム



### 枝肉検査

- せき髄が十分除去されているか確認

### 枝肉識別



- タグによる枝肉の識別管理

### 洗浄

30か月齢以上のせき柱を染色

### 冷却・保管



30か月齢以上の枝肉は専用レーンに保管

グレードチェンジの手法を利用した月齢による区分管理  
～30か月齢以上の枝肉はその日のシフトの一番最後に処理～

部分肉処理



せき柱の除去



せき柱とそれ以外を仕分け  
→ベルトコンベアーで搬出

包装・表示

ラベルの保管(鍵付き)



ラベル保管庫の扉



保管庫の中

責任者がラベルと中身が合致しているか確認してから梱包



輸出向け、月齢区分等により製品コードを分類している

保管・出荷





府 食 第 9 3 1 号  
平成 24 年 10 月 22 日

厚生労働大臣  
三井 辨雄 殿

食品安全委員会  
委員長 熊谷 進



#### 食品健康影響評価の結果の通知について

平成23年12月19日付け厚生労働省発食安1219第2号をもって厚生労働大臣から食品安全委員会に意見を求められた牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価の結果について、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第23条第2項の規定に基づき通知します。

なお、本件について意見・情報の募集を行ったところ、リスク管理措置に関する意見が別添のとおり寄せられましたので、お伝えします。また、本評価書は、現行の飼料規制等のリスク管理措置を前提としていることから、評価対象国におけるこれらの実施状況について、定期的に当委員会へ報告をお願いいたします。

# プリオン評価書

## 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直し に係る食品健康影響評価

2012年10月

食品安全委員会

## 要 約

食品安全委員会は、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ついて、厚生労働省からの要請を受け、参照した各種文献、同省から提出された評価対象5か国（日本、米国、カナダ、フランス及びオランダ）に関する参考資料等を用いて調査審議を行い、その結果得られた知見から、諮問内容のうち、（1）の国内措置及び（2）の国境措置に関する食品健康影響評価を先行して実施した。

評価に当たっては、食品安全委員会においてこれまでに実施してきた、食品健康影響評価において得られた知見のほか、BSEの現状、感染実験、牛群の感染状況、特定危険部位（SRM）及び食肉処理、非定型BSE、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）等に関する最新の科学的知見に基づき、総合的に評価を実施した。

BSEについては、1990年代前半をピークとして、英国を中心に欧州において多数発生し、1996年には、世界保健機関（WHO）等においてBSEの人への感染が指摘された。世界のBSE発生頭数は累計で190,629頭（2012年7月現在）である。発生のピークであった1992年には年間37,316頭のBSE発生報告があったが、その後、飼料規制の強化等により発生頭数は大幅に減少し、2010年には45頭、2011年には29頭の発生となっている。なお、評価対象の5か国においては、飼料規制の状況や牛群のBSE感染状況はそれぞれ異なっているが、2004年8月生まれの1頭を最後に、これまでの8年間に生まれた牛にBSEの発生は確認されていない。

評価結果の概要は以下のとおりである。

現行の飼料規制等のリスク管理を前提とし、牛群のBSE感染状況及び感染リスク並びにBSE感染における牛と人との種間の障壁（いわゆる「種間バリア」）の存在を踏まえると、評価対象の5か国に関しては、諮問対象月齢である30か月齢以下の牛由来の牛肉及び牛内臓（扁桃及び回腸遠位部以外）の摂取に由来するBSEプリオンによる人でのvCJD発症は考え難い。

したがって、食品安全委員会は、得られた知見を総合的に考慮し、諮問内容のうち（1）の国内措置及び（2）の国境措置に関して、以下のとおり判断した。

### （1）国内措置

#### ア 検査対象月齢

検査対象月齢に係る規制閾値が「20か月齢」の場合と「30か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

#### イ SRMの範囲

頭部（扁桃を除く。）、せき髄及びせき柱について、SRMの範囲が「全月齢」の場合と「30か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非

常に小さく、人への健康影響は無視できる。

## (2) 国境措置

### ア 月齢制限

米国、カナダ、フランス及びオランダに係る国境措置に関し、月齢制限の規制閾値が「20 か月齢」（フランス及びオランダについては「輸入禁止」）の場合と「30 か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

### イ SRM の範囲

米国、カナダ、フランス及びオランダに係る国境措置に関し、頭部（扁桃を除く。）、せき髄及びせき柱について、SRM の範囲が「全月齢」（フランス及びオランダについては「輸入禁止」）の場合と「30 か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。



府 食 第 1007 号

平成 24 年 11 月 19 日

厚生労働大臣

三井 辨雄 殿

食品安全委員会

委員長 熊谷 進



## 食品健康影響評価について (回答)

平成 24 年 11 月 8 日付け厚生労働省発食安 1108 第 1 号により貴省から当委員会に対し意見を求められた事項について、下記のとおり回答します。

## 記

今回意見を求められた、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の食品一般の製造、加工及び調理基準中の牛のせき柱に係る規定を改正することについては、

① 今回せき柱の範囲から新たに除外される頸椎の横突起及び棘突起、胸椎及び腰椎の棘突起並びに正中仙骨稜は BSE プリオンが蓄積する部位ではないこと

② せき柱の除去について、背根神経節による牛肉等の汚染を防止できる方法で行わなければならないとする現行の規定は維持されること

から、改正後の規格基準に基づき加工される牛肉及び牛内臓は、現行の規格基準に基づき加工される牛肉及び牛内臓と、人の健康に及ぼす影響が変わるものではないことから、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 11 条第 1 項第 2 号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。

なお、除去すべき部位として背根神経節を明示すべきと考える。



食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件新旧対照条文  
 ○食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

（傍線部分は改正部分）

改 正 案	現 行
<p>第1 食品            (略)            B 食品一般の製造，加工及び調理基準            1～7 (略)            8 牛海綿状脳症(牛海綿状脳症対策特別措置法(平成14年法律第70号)第2条に規定する牛海綿状脳症をいう。)の発生国又は発生地域において飼養された牛(食品安全基本法(平成15年法律第48号)第11条第1項に規定する食品健康影響評価の結果を踏まえ，食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された，月齢が30月以下の牛(出生の年月日から起算して30月を経過した日までのものをいう。))を除く。以下「特定牛」という。)の肉を直接一般消費者に販売する場合は，<u>脊柱(背根神経節を含み，<sup>けい</sup>頸椎横突起，<sup>きょく</sup>胸椎横突起，<sup>けい</sup>腰椎横突起，<sup>きょく</sup>頸椎棘突起，<sup>きょく</sup>胸椎棘突起，<sup>きょく</sup>腰椎棘突起，<sup>りょう</sup>仙骨翼，正中仙骨稜及び尾椎を除く。以下同じ。))</u>を除去しなければならない。この場合において，<u>脊柱</u>の除去は，背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。</p> <p>食品を製造し，加工し，又は調理する場合は，特定牛の<u>脊柱</u>を原材料として使用してはならない。ただし，特定牛の<u>脊柱</u>に由来する油脂を，高温かつ高圧の条件の下で，加水分解，けん化又はエステル交換したものを，原材料として使用する場合については，この限りでない。</p>	<p>第1 食品            (略)            B 食品一般の製造，加工及び調理基準            1～7 (略)            8 牛海綿状脳症(牛海綿状脳症対策特別措置法(平成14年法律第70号)第2条に規定する牛海綿状脳症をいう。)の発生国又は発生地域において飼養された牛(以下「特定牛」という。)の肉を直接一般消費者に販売する場合は，<u>せき柱(胸椎横突起，腰椎横突起，仙骨翼及び尾椎を除く。以下同じ。))</u>を除去しなければならない。この場合において，<u>せき柱</u>の除去は，背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。</p> <p>食品を製造し，加工し，又は調理する場合は，特定牛の<u>せき柱</u>を原材料として使用してはならない。ただし，特定牛の<u>せき柱</u>に由来する油脂を，高温かつ高圧の条件の下で，加水分解，けん化又はエステル交換したものを，原材料として使用する場合については，この限りでない。</p>

<p>(略)</p> <p>第2 添加物</p> <p>(略)</p> <p>E 製造基準</p> <p>添加物一般</p> <p>1. ～3. (略)</p> <p>4. 添加物を製造し、又は加工する場合は、特定牛の<u>脊柱</u>を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛の<u>脊柱</u>に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合については、この限りでない。</p> <p>(略)</p> <p>第3 器具及び容器包装</p> <p>(略)</p> <p>F 器具及び容器包装の製造基準</p> <p>1 ～ 3 (略)</p> <p>4 器具又は容器包装を製造する場合は、特定牛の<u>脊柱</u>を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛の<u>脊柱</u>に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合については、この限りでない。</p> <p>(略)</p>	<p>(略)</p> <p>第2 添加物</p> <p>(略)</p> <p>E 製造基準</p> <p>添加物一般</p> <p>1. ～3. (略)</p> <p>4. 添加物を製造し、又は加工する場合は、特定牛の<u>せき柱</u>を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛の<u>せき柱</u>に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合については、この限りでない。</p> <p>(略)</p> <p>第3 器具及び容器包装</p> <p>(略)</p> <p>F 器具及び容器包装の製造基準</p> <p>1 ～ 3 (略)</p> <p>4 器具又は容器包装を製造する場合は、特定牛の<u>せき柱</u>を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛の<u>せき柱</u>に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合については、この限りでない。</p> <p>(略)</p>
--	--

「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（案）」及び「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」に関する意見の募集について寄せられた御意見について

平成25年1月  
食 品 安 全 部

「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（案）」及び「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」について、平成24年11月20日から平成24年12月19日まで、厚生労働省のホームページを通じて御意見を募集しましたところ、計104件の御意見を頂きました。

お寄せいただきました御意見と、それらに対する回答について、以下のとおり取りまとめました。なお、取りまとめの都合上、頂いた御意見は適宜要約しております。

また、後日、厚生労働省のホームページにおいても公開する予定です。

1. 検査対象月齢の見直しに関する御意見（81件）
2. 特定危険部位（SRM）の範囲の見直しに関する御意見（53件）
3. 管理に関する御意見（9件）
4. 食品安全委員会の評価に関する御意見（7件）
5. その他の御意見（75件）

※ 1通の意見に複数の項目の内容が含まれている場合、項目ごとに重複して計上しています。そのため、項目ごとの意見数の合計は、104通を超えています。

## 1. 検査対象月齢の見直しに関する御意見 (81 件)

(主な御意見)

- ・ 検査対象月齢の引上げに反対である。
- ・ 消費者の安全・安心の観点から、政府の責任のもと、全頭検査の継続が必要。
- ・ 検査による安全性保証は、国産和牛のブランドイメージにも有用であることから、今までどおり全頭検査すべき。
- ・ BSE 清浄国に認定されるまでは、全頭検査の継続が必要。
- ・ 国産牛肉が消費者の信頼を確保していくためには、検査対象月齢の見直しを拙速に行うのではなく、国際獣疫事務局 (OIE) における BSE ステータスの評価結果を踏まえ、消費者に BSE について正しい知識を広め理解が得られるまでの時間が必要。
- ・ 食品安全委員会及び OIE の評価結果を踏まえてからのほうが消費者の理解が得られるものと考ええる。
- ・ 見直しに賛成である。全頭検査をやめて、限られた社会資源を有効に活用すべき。
- ・ 国内の肥育牛の肥育期間にあたる 30 か月齢という月齢での緩和に反対である。
- ・ これまでの国内における BSE 発生状況を踏まえると、今後は高齢で出荷される乳用牛等を標的とした対策を中心とするべきで、見直し月齢は乳用牛が出荷される 48 か月から 72 か月以上等とするのが妥当と考えられる。
- ・ 日本は、BSE 対策のレベルが同等と思われる EU 諸国と同じく扱われるべきで、72 か月程度での月齢見直しについて近い将来答申が得られるならば、その時期まで待つ国内対策を見直すことで混乱を回避する必要がある。
- ・ 飼料規制及びトレーサビリティが厳守されていればリスクはほとんどないと考えられるため、検査については病畜などの異常を認められた家畜に対してのモニタリング検査にとどめるべき。
- ・ 厚生労働省の諮問がなぜ 30 か月齢であったのかの科学的根拠による説明があったとは考えられず、また、今回の見直しによる検査対象月齢が実行されることとなれば、国内で通常消費される牛肉について、BSE 検査が実施されたものと実施されないものが混在することから消費者等の混乱を生ずることとなり、検査そのものの信頼をなくす恐れが強いことから、厚生労働省が食品安全委員会に諮問し、今回答申が出されなかった「国際的な基準を踏まえてさらに月齢の規制閾値を引き上げた場合のリスクを評価」に対する審議がなされ、早急に答申を得られるよう厚生労働省としての最大の努力をすることが望まれる。

(回答)

BSE 対策の開始から 10 年以上が経過し、国内外の BSE のリスクが低下している状況を踏まえ、最新の科学的知見に基づいた対策の見直しを行うため、検査対象月齢については、内外無差別の原則に基づき、輸入月齢と同時に、BSE に関する国際的な管理で使用されている「30 か月齢」への引上げについて、食品安全委員会へ食品健康影響評価を依頼しました。その結果、食品安全委

員会において、「20 か月齢」の場合と「30 か月齢」の場合の、リスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」と評価したことを受け、見直しを行うものです。

OIE の「無視できるリスクの国」の要件については、本年 1 月 14 日に要件を満たしております。既に評価の申請を OIE に行っているところであり、5 月には評価結果が判明する見込みです。

このような状況についても説明しつつ、科学的評価に基づく見直しであることを御理解いただけるよう、リスクコミュニケーションに努めます。

また、現在食品安全委員会で審議中の「国際的な基準を踏まえてさらに月齢の規制閾値を引き上げた場合のリスクを評価」の部分について答申がなされた際には、その答申内容を踏まえた対応を検討することとしています。

なお、本年 4 月に検査対象月齢を 30 か月齢以上とする省令の改正を施行しますが、21 か月齢以上の牛に対する検査費用補助については継続することとし、現在食品安全委員会で審議中の「国際的な基準を踏まえてさらに月齢の規制閾値を引き上げた場合のリスクを評価」の部分について答申がなされた際に、検査費用の補助対象を見直すこととしています。

## 2. 特定危険部位（SRM）の範囲の見直しに関する御意見（53 件）

（主な御意見）

### 【SRM の範囲の見直し全般について】（51 件）

- ・ SRM の緩和に反対である。
- ・ 国が最重要事項として指導してきた SRM の管理について、このような大幅な緩和を行うことは、消費者の理解を得がたい。
- ・ 30 か月齢での見直しを行う場合、SRM の分別のためには、現場での複雑な対応が必要となるため、安定した取扱いのできる月齢での答申が得られてからの見直しを行うべき。
- ・ SRM の範囲について、頭部（扁桃を除く）、脊柱、脊髄は、国際基準に基づき、現行の「全月齢」から「30 か月齢超」とすること。

### 【脊柱の範囲の見直しについて】（2 件）

- ・ 現状、食肉処理場から排出される脊柱は全量焼却しており、脊柱の範囲から頸椎の横突起、頸椎棘突起、正中仙骨稜などが除外される見直しについては、脊柱に占める割合がごく少量であること、脱骨時に外作業が追加されることによる煩雑さを考慮すると見直しの必要性はない。
- ・ 脊柱の範囲については、頸椎横突起、頸椎・胸椎・腰椎の棘突起、正中仙骨稜等プリオンが蓄積しない部位を除外すること。

(回答)

**【SRM の範囲の見直し全般について】**

BSE 対策の開始から 10 年以上が経過し、国内外の BSE のリスクが低下している状況を踏まえ、最新の科学的知見に基づいた対策の見直しを行うため、SRM の範囲については、OIE の基準を踏まえた規制緩和について、食品安全委員会へ食品健康影響評価を依頼しました。その結果、食品安全委員会の評価で、「「全月齢」の場合と「30 か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」とされた頭部（扁桃除く。）、脊髄及び脊柱について、見直しを行うものです。

このような科学的評価に基づく見直しであることを御理解いただけるよう、リスクコミュニケーションに努めます。

また、範囲の見直し後も SRM の管理が最重要事項であることに変わりはないため、引き続き適切な管理を行うよう指導します。

なお、今回の見直しによって新たに必要となる月齢による分別管理が適切に行われるよう、関係省令に新たな規定を追加するとともに、具体的な管理方法のガイドラインを通知で示すこととしています。

**【脊柱の範囲の見直しについて】**

規制の対象とする脊柱の範囲の見直しは、安全性に問題のない突起部の除去及び確認に要する現場の負担を軽減することが目的であり、突起部が除去しきれなくても問題ないとするものです。したがって、従来どおり脊柱とともに突起部を除去していただいても何ら問題はありません。なお、今回の見直し後の脊柱の範囲は、EU と同様になります。

**3. 管理に関する御意見（9 件）**

(主な御意見)

**【分別管理全般について】（7 件）**

- ・ 30 か月齢以下の頭部及び脊髄を食用に供する場合の分別管理や汚染防止の規定を追加する場合は、消費者の信頼に応えるような厳格な管理が行える規定とすること。また厳格な管理が行えるまでの間、十分な時間を確保すること。
- ・ SRM の範囲は月齢により異なるため 30 か月齢超・以下に分けてと畜処理するのが望ましいが、と畜場の形態の相違及び生産地の遠近による搬入形態の相違などにより、月齢による分別管理は非常に困難である。
- ・ 今後、加工食品に牛の頭部・脊髄・脊柱が使用され、知らずに食べる可能性があり、不安に

なる。

【扁桃の除去について】（2件）

- ・扁桃及び回腸遠位部を全月齢の SRM に指定するとしているが、扁桃の除去方法などが全く示されておらず、市場に出回ることが危惧される。

（回答）

【分別管理全般について】

分別管理及び汚染防止については関係省令に新たな規定を追加するとともに、具体的な管理方法のガイドラインを通知で示すこととしています。これらを踏まえ、と畜場においては、施設ごとに標準作業書を新たに作成し、それに基づく管理を行うことで、厳格な管理体制を確保することとしています。30 か月齢以下の頭部（舌及び頬肉を除く。）及び脊髄を食用に供する場合には、先にこの標準作業書を作成することが必要となることから、十分な検討が行われた上で、各施設の実態に合わせた作業書が作成されるものと考えております。

このような分別管理により、30 か月齢超の頭部（舌及び頬肉を除く）及び脊髄についてはと畜場において、30 か月齢超の脊柱については食肉処理場等において、適切に管理されるため、加工品も含め、食用に供されることはありません。

【扁桃の除去について】

扁桃については、「口腔内の組織のうち、舌のみを除去した後の頭部には、扁桃が含まれているため、30 月齢以下の牛の頭部であっても特定部位として取り扱うこと」と、分別管理のガイドラインで示すこととしています。

4. 食品安全委員会の評価に関する御意見（7件）

（主な御意見）

- ・食品安全委員会の評価は不十分であり、見直しを行うべきではない。
- ・①飼料規制、②サーベイランス、③トレーサビリティについて、評価結果は、国内措置・国境措置ともに、「リスクの差はあったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」と結論し、リスク管理に関する規制緩和に事実上のゴーサインを出したが、より慎重なリスク評価を導くべきであり、規制緩和には賛成できない。
- ・「プリオン評価書」は非定型 BSE のリスクを過小評価しており、vCJD へのリスクを軽視している。また、牛と人との間の種間バリアを強調しすぎている。

（回答）

食品健康影響評価については、現時点において到達している水準の科学的知見に基づいて、客観的かつ中立公正に行われているものと考えております。

食品健康影響評価の結果に基づく施策の策定は、食品安全基本法第12条にも規定されており、科学的知見に基づく食品衛生行政の基本と考えています。この基本原則に則り、食品健康影響評価の結果に基づくBSE対策の見直しを行うものです。

## 5. その他 (75件)

(主な御意見)

- ① 消費者が見直し内容や見直しによる影響を理解・納得できるよう、丁寧にリスクコミュニケーションを行ってほしい。(38件)
- ② 今回の規制緩和により、消費者の牛肉に対する信頼が損なわれないよう十分な配慮が必要であり、これにかかる検査費用、消費者への情報公開に伴う費用などの財源確保が必要である。(15件)
- ③ 非定型BSEのリスクを考慮した管理措置を取ること。(1件)
- ④ TPP推進がらみの規制緩和を前提にした見直しは認められない。(2件)
- ⑤ 牛の個体識別情報は生産者の申請によるものであり、出生から子牛登記を経て耳標装着までは数か月の期間がある。30か月という中途半端な月齢での見直しを行った場合、この期間を悪用して、出生時期を数週間ないし数か月偽る行為を助長する恐れが大きい。このような行為が明るみに出た場合、国内の牛肉の安全性に関して、消費者の疑念が再び大きくなり、生産流通にも大きな影響を与えることとなる。(1件)
- ⑥ BSE発生のメカニズムや非定型BSEについて、更なる研究・解明が必要である。(2件)
- ⑦ 無駄な二重、三重規制が含まれる「現行の飼料規制」が硬直的に維持される懸念があることから、食品安全委員会による食品安全健康影響評価の前提となっている、「現行の飼料規制等のリスク管理措置」が意味する必要不可欠な飼料規制によるリスク管理措置と不必要な管理措置を明確に区分してほしい。(1件)
- ⑧ ゼラチンやエキス、骨油等の食品製造や加工で発生する残渣、副産物は、肥料の原料として利用されている。現状の肥料規制では、脊柱を含まないこととされているため、今回の食品に関する国内措置の見直しにより、30か月齢以下の牛の脊柱が食品製造等に使用されるようになると、残渣や副産物の肥料用途の道が閉ざされることになるため、副産物に関わる規制見直しについても、農水省案件として検討してほしい。(1件)
- ⑨ 消費者の選択に資するため、原料原産地表示について、加工食品の対象拡大や外食などに適用するとともに、米国等で使用が認められている肥育成長ホルモン剤の使用履歴などの表示を行う必要がある。(13件)
- ⑩ これまで実施されてきたBSE対策を科学的に検証し、BSE問題が及ぼした社会経済的影響を総合的に評価すること。(1件)

(回答)

- ① 科学的評価に基づく見直しであることを御理解いただけるよう、リスクコミュニケーション



に努めます。

今回の見直しの前には、東京及び大阪で説明会を開催しました。今後とも、説明会の開催や分かりやすいホームページの作成など、丁寧な説明に努めます。

また、地方自治体においても住民への丁寧な説明が行えるよう、食品安全委員会の評価内容についての地方自治体向け説明会を開催したほか、BSE 対策の見直し内容についても説明しました。

- ② 今後とも、BSE 対策を進めていく上で必要となる検査費用や、情報提供や意見交換などのリスクコミュニケーションを実施するために必要な予算を確保するよう努めます。
- ③ 食品安全委員会では、非定型 BSE も含めてリスクを評価しています。厚生労働省としては、食品安全委員会の評価を踏まえ、引き続き、必要なリスク管理措置を行っていきます。
- ④ BSE 対策の見直しは、対策開始から 10 年以上が経過し、国内外のリスクが低下していることから、国内措置及び輸入措置双方について見直しを行っているものであり、TPP に関する協議の一環として行っているものではありません。
- ⑤ 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法第 8 条で、「牛が出生したときは、その管理者は、遅滞なく、農林水産省令で定めるところにより、出生の年月日、(中略)を農林水産大臣に届けなければならない」とされており、虚偽の届出を行った場合には同法第 23 条で罰則も設けています。このように、正しい出生の年月日の届出は生産者の法的な義務です。
- ⑥ これまでも、関係省庁が研究の推進に取り組んできたところです。厚生労働省においては、厚生労働科学研究等で研究を行い、その研究成果については食品安全委員会の審議等に活用されてきました。引き続き、必要な研究を推進していきます。
- ⑦ 食品安全委員会及び関係省庁に御意見として伝えます。
- ⑧ 所管の農林水産省に御意見として伝えます。
- ⑨ 所管の消費者庁に御意見として伝えます。
- ⑩ BSE 対策については、その時々科学的な知見、国民の食の安全に対する意識等を踏まえ、必要な措置が実施されてきたと認識しています。厚生労働省としては、今後とも、食の安全を確保する観点から、関係省庁と連携して必要な措置を講じていくこととしており、御指摘のよ

うな「BSE問題が及ぼした社会経済的影響の評価」を行うことは考えておりません。

「牛海綿状脳症（BSE）発生国からの牛肉等の輸入に関する措置の見直し（案）」  
に関する意見の募集について寄せられた御意見について

平成25年1月  
食 品 安 全 部

「牛海綿状脳症（BSE）発生国からの牛肉等の輸入に関する措置の見直し（案）」について、平成24年11月20日から平成24年12月19日まで、厚生労働省のホームページを通じて御意見を募集しましたところ、計521件の御意見を頂きました。

お寄せいただきました御意見と、それらに対する回答について、以下のとおり取りまとめました。なお、取りまとめの都合上、頂いた御意見は適宜要約しております。

また、後日、厚生労働省のホームページにおいても公開する予定です。

1. 月齢制限及び輸入国の見直しに関する御意見（68件）
2. 特定危険部位（SRM）の範囲の見直しに関する御意見（44件）
3. 輸入条件遵守のための管理に関する御意見（34件）
4. 米国の管理措置に関する御意見（410件）
5. 食品安全委員会の評価に関する御意見（59件）
6. その他の御意見（444件）

## 1. 月齢制限及び輸入国の見直しに関する御意見（68件）

（主な御意見）

- ・月齢制限の緩和及び輸入国の拡大に反対である。
- ・イギリスからの牛肉の輸入解禁はやめてほしい。
- ・科学的に相当であるならば、今回の見直しに賛成である。
- ・経済の活性化となり得る規制緩和に賛成である。
- ・国際獣疫事務局（OIE）の陸生動物衛生規約（TAHC）や EU 規則といった国際基準に合わせ、輸入製品については SRM についてのみ月齢制限を行うという規制緩和が必要である。

（回答）

BSE 対策の開始から 10 年以上が経過し、国内外の BSE のリスクが低下している状況を踏まえ、最新の科学的知見に基づいた対策の見直しを行うため、米国、カナダ、フランス及びオランダの輸入月齢制限については、BSE に関する国際的な管理で使用されている「30 か月齢」への引上げについて、食品安全委員会へ食品健康影響評価を依頼しました。その結果、食品安全委員会において、「「20 か月齢」（フランス・オランダは「輸入禁止）」の場合と「30 か月齢」の場合の、リスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」と評価されたから、今回、見直しを行うものです。

今回の見直しは、このような科学的評価に基づくものであることを御理解いただけるよう、リスクコミュニケーションに努めます。

また、現在、食品安全委員会で審議中の「国際的な基準を踏まえてさらに月齢の規制閾値を引き上げた場合のリスクを評価」の部分について答申がなされた際には、その答申内容を踏まえた対応を検討したいと考えています。

なお今後も、管理措置等必要なデータを収集できた国については食品安全委員会に評価を依頼し、その評価を踏まえて対応を行うこととしています。

## 2. 特定危険部位（SRM）の範囲の見直しに関する御意見（44件）

（主な御意見）

- ・SRM の緩和に反対である。
- ・科学的に相当であるならば、今回の見直しに賛成である。
- ・経済の活性化となり得る規制緩和に賛成である。

（回答）

BSE 対策の開始から 10 年以上が経過し、国内外の BSE のリスクが低下している状況を踏まえ、最新の科学的知見に基づいた対策の見直しを行うため、SRM の除去については、OIE の基準を踏

まえた規制緩和について、食品安全委員会へ食品健康影響評価を依頼しました。その結果、食品安全委員会の評価で、「全月齢」（フランス・オランダは「輸入禁止」）の場合と「30 か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」とされた頭部（扁桃除く）、脊髄及び脊柱について、見直しを行うものです。

今回の見直しは、このような科学的評価に基づくものであることを御理解いただけるよう、リスクコミュニケーションに努めます。

### 3. 輸入条件遵守のための管理に関する御意見（34 件）

（主な御意見）

- ・ 30 か月齢以下ということを証明する方法や、輸入した時に検証できる方法はどんな科学的知見によるものかを明確にすべきである。
- ・ SRM に係る安全性確保の証明は輸出国がどのように行うのか、日本において、輸入される水際でどのように検証するのか、明らかにすべきである。
- ・ 輸入時に、書面確認だけでなく、検査をしっかり行ってほしい。その際には、日本と違いトレーサビリティがないことから、全頭検査を行ってほしい。
- ・ 規制緩和を行うのであれば、日本に準じて全頭検査の義務付けを要求すべきである。
- ・ 輸入条件違反が見つかった場合は、厳格な対応を行って欲しい。また、輸入違反があった場合には、改善できるミスか、システムの間違いか、人的エラーなのかを検証できるよう、監視の仕組み作りを確立すべきである。

（回答）

日本への輸出については、対日輸出条件を遵守できると輸出国政府が認定した施設のみ輸出可能となり、加えて輸出国政府が対日輸出条件に適合する旨を証明した衛生証明書の添付を必要としています。この対日輸出条件の中には、月齢確認手続きの実施や SRM の管理等が含まれているため、輸出が可能な施設は、適切な月齢確認及び SRM 管理を行っている輸出国政府が認定した施設のみとなります。

月齢確認については、トレーサビリティシステム等による月齢確認や歯列による確認（永久歯の第 2 切歯（3 本目の切歯）が確認できれば、30 か月齢以上と判断し、日本へは輸出しない）といった国際的に使用されている方法を用います。このような方法により月齢確認を行うことにより、30 か月齢以下のもののみが輸入されることとなるため、全頭検査は不要と考えます。なお、国内措置についても、BSE 検査の対象月齢を、20 か月齢超から 30 か月齢超に引き上げる見直しを同時に行います。

また、輸入時には、衛生証明書と貨物の同一性について、検疫所や輸入者が確認を行います。

仮に疑わしい貨物があった場合には、表示等により、より詳細な情報を遡って確認することが可能です。

輸入条件違反があった場合には、その出荷施設からの輸入手続きを一時停止するとともに、輸出国政府に対して調査を要請し、輸出国政府から改善の報告があるまでは、当該施設からの輸入手続きを停止するという措置を講じることとしています。

#### 4. 米国に関する御意見 (410 件)

(主な御意見)

【米国の管理措置全般について】(408 件)

- ・①BSE の検査率が低い、②トレーサビリティシステムがなく歯列による確認ではおおよその月齢しか分からない、③飼料規制が不十分、④一頭当たりの処理時間が短く SRM による汚染の恐れがある、といった問題がある米国産牛肉に対する規制緩和は認められない。また、⑤これまでも輸入条件違反の肉等が混載した事例があるところ、国境措置の規制緩和を行えば、更に違反事例が増加する恐れがある。

【米国の感染牛について】(1 件)

- ・米国農務省は、平成 24 年 4 月 24 日、米国内で 6 年ぶり 4 例目となる BSE 感染牛が確認されたと発表している。当該 BSE 感染牛は、30 か月以上の高齢の乳牛で非定型 BSE であると説明しているものの、本来ならば、輸入規制の強化を検討すべきである。

【脊髄の処理方法について】(1 件)

- ・SRM の除去にあっては、日本が一般的には背割り前に脊髄を吸引して除去しているのに対して、米国では背割り後に脊髄を吸引除去しており、脊髄から牛肉への汚染の可能性が高い。

(回答)

【米国の管理措置全般について】

- ①③ 米国等から輸入される牛肉及び牛の内臓の評価に当たっては、各国における現行の飼料規制等のリスク管理措置を前提とし、牛群の BSE 感染状況、感染リスク及び BSE 感染における牛と人の種間バリアの存在を踏まえ、総合的に判断したものです。

同様に、現行の飼料規制等のリスク管理措置を前提とし、牛群の感染状況、感染リスク及び BSE 感染における牛と人の種間バリアの存在を踏まえると、評価対象の日本及び他の 4 か国に関しては、諮問対象月齢である 30 か月齢以下の牛由来の牛肉及び牛肉内臓（扁桃及び回腸遠位部以外）の摂取に由来する BSE プリオンによる人での vCJD 発症は考え難いと結論付けました。

なお、米国におけるサーベイランスは、100 万頭に 1 頭未満の有病率の変化を検出できる水準として設定されたものであり、OIE の定めた、「管理されたリスクの国」が必要とされる 10 万頭に 1 頭の BSE 感染牛が検出可能な水準を満たしております。

また、米国が、と畜頭数に比べ検査頭数が相対的に少ないのは、高リスク牛に重点を置いた検査体制をとっているためですが、OIE も、死亡牛等の高リスク牛は BSE 発生頻度が高いことから、高リスク牛の検査に重点を置いています。

飼料規制等のリスク管理措置については、厚生労働省を通じて提出された各国からの報告を前提として評価しており、書類上の検証を行っています。また、各国のリスク管理措置の検証については、厚生労働省等のリスク管理機関による現地調査等を踏まえて報告されています。

(以上、食品安全委員会のパブリックコメントへの回答より引用)

- ② 歯列による月齢確認については、国際的に使用されている方法です。米国政府の説明によれば、肥育牛の出荷は 20 か月齢前後であり、歯列での月齢確認を用いても、30 か月齢を超える牛が 30 か月齢以下とされる可能性は極めて低いと考えています。
- ④ 日本への輸出については、対日輸出条件を遵守できると米国政府が認定した施設のみ輸出可能となり、その条件の中には SRM の管理も含まれているため、輸出が可能な施設は適切な SRM 管理を行っているとして米国政府が認定した施設のみとなります。

なお、一頭当たりの処理時間については、施設の規模、従業員の人数、検査員の人数等により決まるものと認識しており、SRM による汚染に直結する点ではないと考えます。

- ⑤ 引き続き、適切な輸入時検査を行います。

輸入条件違反があった場合には、その出荷施設からの輸入手続きを一時停止するとともに、輸出国政府に対して調査を要請し、輸出国政府から改善の報告があるまでは、当該施設からの輸入手続きを停止するという措置を講じることとしています。

#### 【米国の感染牛について】

米国で本年 4 月に確認された BSE 牛は、10 歳 7 か月齢の乳牛で、米国が実施している通常のサーベイランスにおいて摘発された非定型 BSE です。今回のリスク評価(案)においては、非定型 BSE に関しては、高齢の牛以外の牛におけるリスクは、あったとしても無視できると判断しました。

牛での非定型 BSE の発生年齢は定型 BSE のものと異なり、また、原因となる BSE プリオンも(電気泳動上の)バンドパターンが異なるなど、非定型 BSE プリオンと定型 BSE プリオンとの間にはいくつかの異なる点があることが判っていますが、両者ともにプリオンとしての共通の特徴を有し、たん白質分解酵素(プロテナーゼ)で分解され難いことや牛体内で蓄積することなどが認められています。また、非定型 BSE プリオンの性状及び牛における体内分布については、部分的な結果しか得られていませんが、L-BSE 牛及び H-BSE 牛の脳幹ホモジネートを脳内接種され臨床症状を呈した牛の脳幹にプリオンの蓄積が認められる点は定型 BSE と同じです。L-BSE プリオンは人獣共通感染症の病原体になる可能性が示唆され、非定型 BSE プリオンの人への感染の可能性は否定できません。一方、H-BSE プリオンについては、牛から人への感染は極めて低いと考えられました。

これまでに非定型 BSE は世界で 61 頭が確認されており(2010 年 12 月時点)、ほとんどの非定型 BSE は、8 歳を超える牛(確認時の年齢の幅は 6.3 歳～18 歳)で確認されていることから、高齢の牛で稀に発生するものと考えられました。なお、6.3 歳未満で確認されている例は、日本で確認された 23 か月齢の牛 1 頭のみです。この非定型 BSE 陽性牛については、延髄門部における異常プリオンたん白質の蓄積が定型 BSE 感染牛と比較して 1/1,000 程度とされており、BSE に感染しやすくなるように遺伝子を改変したマウスを用いた脳内接種による感染実験でも感染性は認められなかったことから、人への感染性も無視できると判断したものです。なお、これまでに日本で確認された非定型 BSE 陽性牛は、この 23 か月齢の牛の他には 169 か月齢の牛のみであり、これらは死亡牛も含め BSE 検査を行った約 1,370 万頭のうちの 2 頭です。

(以上、食品安全委員会のパブリックコメントへの回答より引用)

#### 【脊髄の処理方法について】

輸入条件の見直し後は、30 か月齢以下の牛の脊髄は SRM から除外されます。なお、現状では、鋸の歯を洗浄しながら背割りを行う等の方法により、汚染防止が図られているものと認識しております。

### 5. 食品安全委員会の評価に関する御意見 (59 件)

(主な御意見)

#### 【評価の内容について】(24 件)

- ・食品安全委員会の評価は不十分であり、見直しを行うべきではない。
- ・①飼料規制、②サーベイランス、③トレーサビリティについて、評価結果は、国内措置・国境措置ともに、「リスクの差はあったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」と結論し、リスク管理に関する規制緩和に事実上のゴーサインを出したが、より慎重なリスク評価を導くべきであり、規制緩和には賛成できない。
- ・非定型については多くのことが解明されておらず、科学的知見による十分な評価がなされているとは言えない。
- ・米国の BSE 検査は年間と畜頭数のわずか 0.13%に過ぎず、データ不足であり、科学的知見によるものとは信じがたい。

#### 【評価の前提である管理措置の検証について】(35 件)

- ・食品安全委員会の評価については、各国から回答のあったリスク管理措置が適切になされていることが前提となっているが、その信頼性を検証すべきである。検証の方法については、抜き打ち検査等も含め、リスク管理状況の実態が明らかになるような手段とする必要がある。

(回答)

#### 【評価の内容について】

食品健康影響評価については、現時点において到達している水準の科学的知見に基づいて、客



観的かつ中立公正に行われているものと考えております。

食品健康影響評価の結果に基づく施策の策定は、食品安全基本法第 12 条にも規定されているとおり、科学的知見に基づく食品衛生行政の基本と考えています。この基本原則に則り、食品健康影響評価の結果に基づく BSE 対策の見直しを行うものです。

【評価の前提である管理措置の検証について】

各国のリスク管理措置については、食品安全委員会の評価の範囲内で協議を行い、輸入条件の見直しを行う前に、4 か国（米国、カナダ、フランス及びオランダ）全てについて現地調査を行い、新たな輸入条件の遵守の実現可能性について確認を行いました。

厚生労働省としては、各国の飼料規制等のリスク管理措置の実施状況について、農林水産省の協力を得ながら、査察等により確認するとともに、輸入時検査等により輸入条件の遵守を確認していきます。また、確認した内容については、食品安全委員会に対して定期的に報告していきます。

6. その他 (444 件)

(主な御意見)

- ① 消費者が見直し内容や見直しによる影響を理解・納得できるよう、丁寧にリスクコミュニケーションを行ってほしい。(400 件)
- ② 国内および海外で BSE 対策が引き続き有効に機能したとしても、非定型 BSE が孤発性であるとする、BSE 非発生国も含めて、非定型 BSE の問題が残ることとなる。今後は食品安全委員会や農林水産省と連携しつつ、非定型 BSE に重点を置いた情報の収集、リスク評価およびリスクの程度や必要性に応じた対応の検討に取り組むよう要望する。(3 件)
- ③ TPP 推進がらみの規制緩和を前提にした見直しは認められない。(30 件)
- ④ BSE 発生のメカニズムや非定型 BSE について、更なる研究・解明が必要である。(4 件)
- ⑤ 牛骨ゼラチンについては、製造工程の化学的処理や加熱処理で BSE 感染リスクが除去されることから、牛肉および牛内臓と同様の扱いとしてほしい。(1 件)
- ⑥ TAHC や EU の BSE 規制といった国際基準を考慮し、米国産牛皮に由来するコラーゲンゲージングについて、牛肉および牛内臓同様、輸入を認める物品として扱うようにしてほしい。(1 件)
- ⑦ 米国およびカナダ産の 30 か月齢以下の碎骨、オセイン（脱灰牛骨）について、脊柱に限定せず、国内食用ゼラチンへの使用を認めてほしい。(1 件)
- ⑧ 今回の SRM の範囲に係る規制の緩和については、飼料規制の緩和と誤解されることのないよう周知してほしい。また、家畜飼料の輸出国からの規制緩和要求には、毅然と対応してほ

しい。(1件)

- ⑨ 外食も含め、輸入牛肉であることを示す表示を厳格にする様徹底してほしい。(1件)
- ⑩ 本件見直しによる人への被害の発生リスクが全くないわけではないと思われるため、万人への被害が発生した場合に備え、被害者救済のための体制を本件見直しとともに整備するべき。(1件)
- ⑪ 今回の「見直し案」についての意見募集も11月20日に公表し、メ切は12月19日となっており、期間の短さに、どれだけの消費者が、意見反映できるか疑問である。パブリックコメント対象となる「見直し案」は大変難しく、一般の消費者が十分に理解できるとは思えないため、ホームページに載せるだけでなく、誰もが理解できる説明を行うことが必要である。(1件)

(回答)

- ① 科学的評価に基づく見直しであることを御理解いただけるよう、リスクコミュニケーションに努めます。  
 今回の輸入措置の見直しの前には、東京及び大阪で説明会を開催いたしました。今後予定している輸入食品に関する意見交換会において、今回のBSE対策の見直しについて説明するなど、リスクコミュニケーションの機会を増やすよう努めます。今後とも、分かりやすいホームページの作成など、丁寧な説明に努めます。
- ② 食品安全委員会では、非定型BSEも含めてリスクを評価しています。厚生労働省としては、食品安全委員会の評価を踏まえ、引き続き、必要なリスク管理措置を行ってまいります。
- ③ 今回のBSE対策の見直しは、対策開始から10年以上が経過し、国内外のリスクが低下していることから、国内措置及び輸入措置双方について見直しを行っているものであり、TPPに関する協議の一環として行っているものではありません。
- ④ これまでも、関係省庁が研究の推進に取り組んできたところです。厚生労働省においては、厚生労働科学研究等で研究を行い、その研究成果については食品安全委員会の審議等に活用されてきました。引き続き、必要な研究を推進してまいります。
- ⑤⑥⑦ 今回の輸入条件の見直しでは、牛骨ゼラチン、牛皮に由来するコラーゲンケーシング、砕骨及びオseinについても、牛肉及び内臓等と同様に、30か月齢以下の牛のみを原料とする分別管理が必要となります。
- ⑧ 今回のSRMの範囲に係る規制の緩和は、厚生労働省が所管する食用としての牛肉等についての見直しであり、飼料規制の緩和は含んでおりません。食品安全委員会の評価に基づく見直しであることを御理解いただけるよう、リスクコミュニケーション等を通じて、適切に情報提供

を行います。

なお、飼料規制の緩和に関する部分については、所管の農林水産省に御意見として伝えます。

- ⑨ 所管の消費者庁に御意見として伝えます。
- ⑩ 今回の BSE 対策の見直しは、最新の科学的知見及び現在の管理措置状況を踏まえるものであり、適切な措置と考えており、救済制度の導入は考えておりません。
- ⑪ パブリックコメントの期間については、一般的な 1 か月という期間を設定させていただきました。ただし、BSE 問題に対する関心の高さを考慮し、パブリックコメントを開始した際には、「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに関する意見募集について」でプレスリリースも行い、なるべく多くの方に情報提供できるよう努めました。  
また、パブリックコメントの参考資料として、図や表等も用いて改正の概要を簡潔にまとめた「牛海綿状脳症（BSE）対策の再評価について」を添付し、より多くの方に御理解いただけるよう努めました。

## 牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する一般向け説明会概要

### 1. 開催の概要

東京会場：平成 25 年 1 月 22 日（火）13:30-16:00

財団法人全電通労働会館（東京都千代田区神田駿河台 3 丁目 6）

参加者数：217名

大阪会場：平成 25 年 1 月 24 日（木）13:30-16:00

大阪市立男女共同参画センター東部館（大阪府大阪市城東区鳴野西 2-1-21）

参加者数：119 名

主催：内閣府食品安全委員会、厚生労働省、消費者庁

### 2. 内容

- ・説明 「BSE対策の見直しに係る食品健康影響評価について」 食品安全委員会  
「BSE対策の見直しについて」 厚生労働省
- ・質疑応答 食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省

### 3. 質疑応答の概要

#### <非定型BSEについて>

- 非定型のBSEには不明な点が多く、予防的な観点から対策をとるべき。検査などの対策を継続すべきではないか。

（回答）

非定型のBSEについては、日本での1例を除けば、6.3歳以上の牛で確認されており、通常老齢牛で発生するものです。そのため、規制対象を30か月齢に引き上げてリスクの低さはほとんど変わりません。

なお、国内で発生した23か月齢での例についても、感受性の高いマウスを使った感染実験を行った結果、伝達性のものではなかったことがわかっており、牛-ヒト間はもとより牛-牛間での感染性もないと考えられます。

#### <全頭検査について>

- 全頭検査をしているのは世界でも日本だけ。全世界的にリスクは十分に下がったのだから、費用を他の事業に振り分けるべき。安価な輸入牛肉の輸入もできるようにして、国民の選択肢を広げてほしい。

#### <米国での飼料管理について>

- 米国で飼料規制が強化されたのは2009年であり、その後まだ十分な時間が経っていないのではないか。
- 飼料規制は工場内で適切に分別されていても、飼育段階で、牛と豚の飼料が入れ替わ

ったりしているのではないか。米国内では、規制がきちんと遵守されているのか。

(回答)

米国での飼料規制は 2009 年以前から行われていましたが、2009 年に、飼料規制を、牛だけでなくすべての動物種間に広げる追加措置が講じられました。

米国では基本的に牛と豚・鶏の配合飼料工場は別であり、同一の工場で作る場合にも、両者が混ざらない対策が実施されています。

米国での遵守状況については、米国食品医薬品局（FDA）からの情報のほか、現地調査を行うなどの確認を実施しています。

#### <米国でのサーベイランス>

- 米国での BSE の検査は、健康牛を対象にしていないなど、ごく一部しか行われておらず、不十分なのではないか。

(回答)

サーベイランスは、健康牛を対象に行っても効果的でなく、リスクの高い牛を検査することに意味があります。米国でのサーベイランスは、国際獣疫事務局（OIE）でのルールより高い頻度で実施されています。

BSE 対策においては、検査をすること以上に、特定危険部位（SRM）の除去と BSE 罹患した家畜を減らすこと、そのための飼料規制が重要です。全世界的に見ても発生事例は相当下がっており、飼料規制の成果が確実に出ています。

#### <月齢確認について>

- 日本はトレーサビリティシステムが確立しているが、米国では歯列管理しかしていないため、不安である。また、30 か月という基準は、個体差を考慮しているのか。

(回答)

歯列での月齢確認は、以前は欧州でも採用されており、国際的に妥当と認められた方法です。個体差のばらつきを考慮しても、30 か月齢以上である可能性のある牛を分別することができます。

なお、米国では飼育時に年齢で管理がなされていますが、経済動物である牛を長く肥育することはまれで、通常 2 歳までにと畜されます。

#### <その他>

- 新たに食用可能になった部位について、肥料や飼料への使用は認められるのか。
- 輸入時の検査体制や違反があった場合の対応はどうなっているのか。
- 見直しの対象となっている 4 か国以外からのせき柱などの輸入自粛については今後どうなっていくのか。

等

# 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて



## ■ 概要

- これまでの対策
- 再評価の実施の経緯
  
- 食品健康影響評価を踏まえた対応（案）
  - ・ 国内措置
  - ・ 輸入措置
  
- 今後の予定



# これまでの対策








## ■ BSE対策の経緯

	国内			輸入	
	検査対象	SRM 除去	その他の動き	米国・カナダ	ヨーロッパ
H 8. 3 H12. 12					英国産：禁止 EU産：禁止
H13. 9	国内で1頭目のBSE感染牛確認				
H13. 10	全頭検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・除去・焼却義務づけ               <ul style="list-style-type: none"> <li>-頭部 (舌・頬肉以外)</li> <li>-せき髄</li> <li>-扁桃</li> <li>-回腸遠位部</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉骨粉飼料完全禁止</li> <li>・牛海綿状脳症対策特別措置法の公布</li> </ul>	カナダ産：禁止 米国産：禁止	
H14. 6					
H15. 5 H15. 12					
H16. 2					
H17. 8 H17. 12	21か月齢以上			20か月齢以下 輸入再開 ※H18.1～7 混載事例発生のため 米国産の輸入手続停止	
H21. 4 H21. 5			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ピッシング禁止</li> <li>・OIE総会で「管理されたリスクの国」と認定</li> </ul>		



## 87 飼料規制

		給与飼料					
		日本 		米 国 ・ カナダ  		EU (オランダ・フランス)  	
		牛	豚・鶏	牛	豚・鶏	牛	豚・鶏
肉 骨 粉	牛	×	×	×	○	×	×
	SRM (注1)	×	×	×	○→×	×	×
	豚	×	○	○	○	×	×
	鶏	×	○	○	○	×	×

○：使用可、×：使用不可

(注1) 米国では、30か月齢以上の牛の脳及びせき髄

(注2) 米国及びカナダが、1997年に開始した飼料規制においては、牛のSRMの豚・鶏に対する飼料への利用が認められていたが、カナダでは2007年、米国では2009年に禁止された。



## 再評価の実施の経緯





## 88 牛海綿状脳症(BSE)対策の再評価について

- 国内外での飼料規制等の対策の結果、BSEの発生数は大きく減少し、リスクが低減
  - ～世界では、約3万7千頭(1992年、発生のピーク)→29頭(2011年)
  - ～国内では、平成15年(2003年)以降に出生した牛からは、BSE陽性牛は、確認されていない
- OIEにより「管理されたリスクの国」と認定された国々から、国際基準に則した貿易条件への早期の移行について要請



平成13年10月の対策開始から10年が経過したことから、最新の科学的知見に基づき、国内検査体制、輸入条件といった対策全般の再評価を行うこととし、平成23年12月19日、食品安全委員会に諮問した。



## ■ 食品安全委員会への食品健康影響評価の諮問(平成23年12月19日)

### 1 国内措置

#### (1) 検査対象月齢

現行の規制閾値である「20か月齢」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。

#### (2) SRMの範囲

頭部(扁桃を除く。)、せき髄及びせき柱について、現行の「全月齢」から「30か月齢超」に変更した場合のリスクを比較。

### 2 国境措置(米国、カナダ、フランス及びオランダ)

#### (1) 月齢制限

現行の規制閾値である「20か月齢」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。

#### (2) SRMの範囲

頭部(扁桃を除く。)、せき髄及びせき柱について、現行の「全月齢」から「30か月齢超」に変更した場合のリスクを比較。

※ フランス及びオランダについては、現行の「輸入禁止」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。

### 3 上記1及び2を終えた後、国際的な基準を踏まえ、さらに月齢の規制閾値(上記1(1)及び2(1))を引き上げた場合のリスクを評価。



【国内措置】 日本

- ・ 検査対象月齢:規制閾値が「20か月齢」の場合と「30か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。
- ・ SRMの範囲:「全月齢」の場合と「30か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

【国境措置】 米国、カナダ、フランス、オランダ

- ・ 月齢制限:規制閾値が「20か月齢」(フランス・オランダは「輸入禁止」)の場合と「30か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。
- ・ SRMの範囲:「全月齢」(フランス・オランダは「輸入禁止」)の場合と「30か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

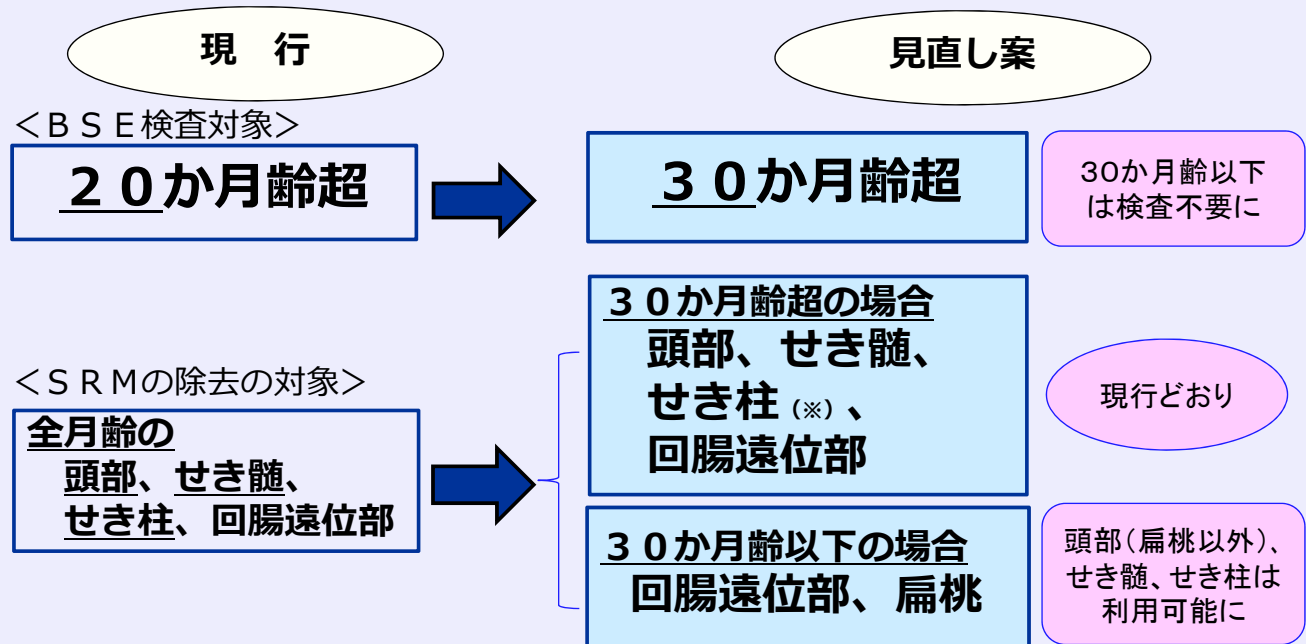


# 食品健康影響評価を踏まえた対応 (案)

## ・・・国内措置・・・



## 90 国内措置の見直し案 ① ～検査対象・SRMの除去の対象～



- ・厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則及びと畜場法施行規則の改正
- ・食品、添加物等の規格基準の改正

※ せき柱中の背根神経節にBSEプリオンが蓄積されるため、せき柱を規制の対象としているが、骨の部分にはリスクはないため、骨の突起部分について規制の対象外となる範囲を拡大する。



## 国内措置の見直し案 ② ～分別管理～

新たに、30か月齢以下の牛に限って、頭部（扁桃以外）・せき髄・せき柱が利用可能になるため、30か月齢超と、30か月齢以下の牛を分別することが必要



「SRMの管理及びBSE検査に係る分別管理ガイドライン」を通知予定

- BSE検査対象となる牛の分別管理について規定
- 30か月齢以下の頭部（扁桃除く）及びせき髄を食用に供する場合の分別管理や汚染防止規定を追加

など

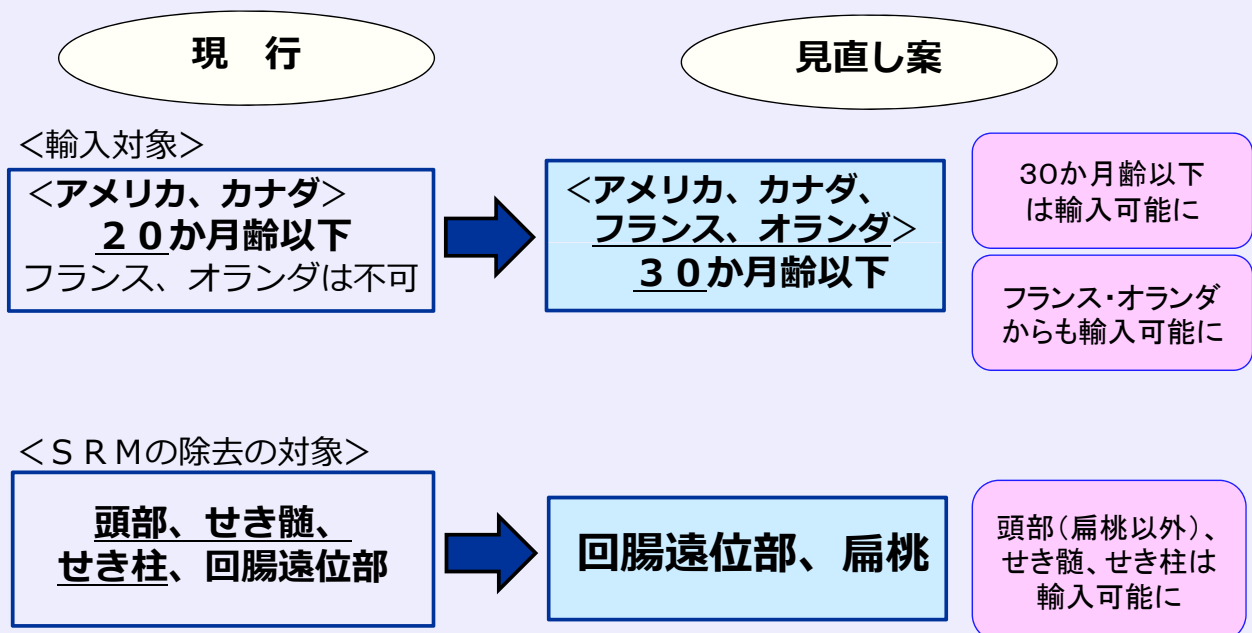


# 食品健康影響評価を踏まえた対応 (案)

## ・・・輸入措置・・・



### ■ 輸入措置の見直し案(輸出国政府との協議前)



・輸出国政府との間で、輸入条件を設定後に、通知を発出予定



輸出国における、SRMの除去や、  
30か月齢超・30か月齢以下の牛の区分管理が  
重要









- ・輸出国政府との協議と、現地調査を実施  
と畜場、食肉処理施設におけるSRM除去、月齢による  
区分管理の確認を行った。

※今回輸入の対象となる4カ国では、従前から、月齢30か月を境目にした区  
分管理が行われている。

※米国からは、一定期間経過後、米国の遵守状況を踏まえた検疫措置等の  
見直し及びBSE対策に関する措置の継続協議の要望を受けている。



## ■ 各国のBSE検査体制の比較

	日本  改正案	米国 	カナダ 	フランス 	オランダ 	OIE基準 
食肉検査	30か月齢超	-	-	72ヶ月齢超 (注3)		-(注4)
発生状況 調査 (注1) (高リスク牛 (注2))	24か月齢以上の 死亡牛等	30か月齢以上の 高リスク牛 の一部	30か月齢超の 高リスク牛 の一部	48か月齢超の 高リスク牛		30か月齢以上の 高リスク牛 の一部

(注1) BSEの発生状況やその推移などを継続的に調査・監視すること

(注2) 中枢神経症状牛、死亡牛、歩行困難牛などのこと

(注3) 欧州委員会は、本年2月下旬～3月上旬以降、加盟国（ブルガリア及びブルーマニアを除く）  
の判断により健康牛のBSE検査を廃止することが可能としている。

(注4) OIE基準では、BSEスクリーニング検査の実施を求めている。



## 92 各国の国内における特定危険部位(SRM)の範囲の比較

	日本 改正案 	米国 	カナダ 	フランス 	オランダ 	OIE基  (管理されたリスク国)
頭部	30か月齢超の頭部 舌・頬肉を除く	30か月齢超の頭蓋(注)	30か月齢超の頭蓋	12か月齢超の頭蓋	30か月齢超の頭蓋	
扁桃	全月齢	全月齢	30か月齢超	全月齢	全月齢	
せき髄	30か月齢超	30か月齢超	30か月齢超	12か月齢超	30か月齢超	
せき柱 背根神経節を含む	30か月齢超	30か月齢超	30か月齢超	30か月齢超	30か月齢超	
腸	全月齢の回腸遠位部	全月齢の回腸遠位部	全月齢の回腸遠位部	全月齢の腸	全月齢の回腸遠位部	

(注) 頭部の骨格、脳、眼などを含む部位のこと



## 各国の対日輸出条件案

		米国 	カナダ 	フランス 	オランダ 
輸入対象		30か月齢以下の牛肉及び内臓			12か月齢以下の牛肉及び内臓
SRMの除去の対象	扁桃	全月齢			全月齢
	腸	全月齢の回腸遠位部			全月齢の回腸遠位部



# 今後の予定



## ■ 今後の予定

- |        |   |
|--------|---|
| 2月 1 日 | 国内措置見直しの省令改正(検査対象<br>30か月齢超、SRM見直し)、<br>せき柱に係る告示改正・施行、<br>輸入条件見直しの通知改正・施行 |
| 4月 1 日 | 国内措置見直しの省令施行  |

※国産牛の検査費用の補助(21か月齢以上)については、本年4月の段階では継続することとし、食品安全委員会の2次答申の際に見直し。



# 参考資料



## ■牛海綿状脳症(BSE:Bovine Spongiform Encephalopathy)

### 1. 原因 (病原体)

異常プリオンたん白質 (たん白質の一種)

### 2. 感受性動物

牛、水牛

### 3. 症状

長い潜伏期間 (3~7年程度) の後、行動異常、運動失調などの神経症状を呈し発病後2週間から6ヶ月の経過で死に至る。脳の組織にスポンジ状の変化を起こす。治療法はない。

### 4. 診断法

脳から異常プリオンたん白質を検出することにより診断。生前診断法はない。

### 5. 感染経路

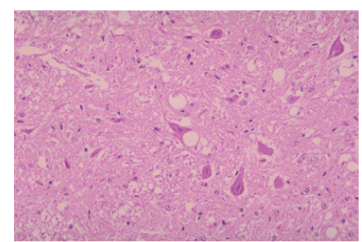
BSE感染牛を原料とした肉骨粉<sup>(注)</sup>を飼料として牛に給与することにより、感染が拡大。  
→ BSE発生防止には飼料規制が重要。

(注) 肉骨粉とは、食肉処理の過程で得られる肉、皮、骨等の残さから製造される飼料原料。  
BSE感染牛の特定危険部位が混入する可能性あり。

### 6. ヒトへの感染

変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD) は、BSEの異常プリオンたん白質の摂取が原因と考えられている。平成24年(2012年)10月までに、vCJD患者数は世界全体で227人(うち英国176人(輸血による感染例3人を含む。))。

Photo: BSE罹患牛の延髄 (脳の一部)



(x200)

神経細胞及び周囲の神経網に空胞が見られる。

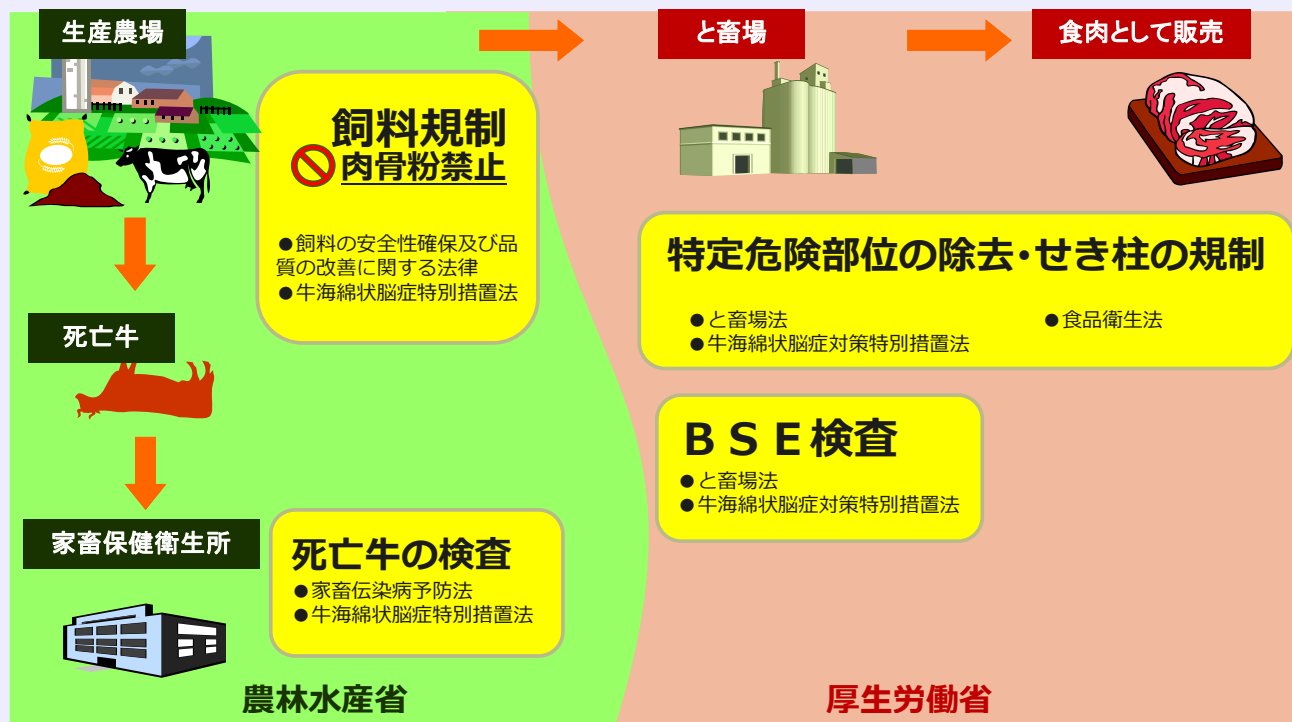
〔出典：独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構動物衛生研究所HP〕





## 96 国産牛のBSE対策の概要

●飼料規制などの生産段階からと畜、販売の各段階における規制により、食肉の安全性を確保



<トレーサビリティ（農林水産省所管トレーサビリティ法）（注）>

（注）個体識別番号により、その牛が、いつどこで生まれ、飼育され、と畜されたかなどが確認できる。



Ministry of Health, Labour and Welfare

23

## 国産牛のBSE対策の経緯

<p><b>平成13年</b> (2001)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 9月10日</li> <li>・ 10月4日</li> <li>・ 10月18日～</li> </ul>	<p>国内において1頭目のBSE感染牛確認（農） 肉骨粉飼料完全禁止（農） と畜場においてと畜解体される牛の全頭検査（厚） 特定部位（全月齢の頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髓、扁桃及び回腸遠位部）の除去、焼却の義務づけ（厚）</p>
<p><b>平成14年</b> (2002)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 6月14日</li> </ul>	<p>牛海綿状脳症対策特別措置法の公布（厚、農）</p>
<p><b>平成16年</b> (2004)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2月16日～</li> <li>・ 2月</li> <li>・ 9月9日</li> </ul>	<p>BSE発生国の牛のせき柱（全月齢）の食品への使用禁止（厚） 我が国のBSE対策について、中立的立場から科学的評価・検証を開始（食安委） 我が国のBSE対策の評価・検証結果の中間とりまとめ公表（食安委） ・ 特定危険部位（SRM）の除去は人のBSE感染リスクを低減するため非常に有効。 ・ これまでの国内BSE検査において、20ヶ月齢以下の感染牛が確認されていない。等</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 10月15日</li> </ul>	<p>全頭検査を含む国内対策の見直しについて、食品安全委員会に諮問（厚、農） ・ BSE検査の検査対象月齢を21ヶ月齢以上とすること、SRMの除去の徹底等</p>
<p><b>平成17年</b> (2005)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 5月6日</li> <li>・ 7月1日</li> </ul>	<p>食品安全委員会から答申（厚、農） 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の公布（厚） ・ 検査対象月齢：零月以上→21ヶ月以上</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 8月1日</li> </ul>	<p>改正省令の施行（厚） ・ 21ヶ月齢未満の牛について地方自治体が自主検査を行う場合は、3年間の経過措置として国庫補助を継続した上で、平成20年（2008年）7月末に終了した。</p>
<p><b>平成21年</b> (2009)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 4月1日～</li> </ul>	<p>と畜場法施行規則を改正し、と畜場におけるピッシング（注）を禁止（厚） （注）と畜の際、牛の脚が動くのを防ぐために、失神させた牛の頭部からワイヤ状の器具を挿入し、せき髄神経組織を破壊すること。 OIE総会で日本のBSEステータスが「管理されたリスクの国」と認定</p>
<p><b>平成23年</b> (2011)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 12月19日</li> </ul>	<p>BSE対策全般の再評価として国内措置及び国境措置について、食品安全委員会に諮問（厚）</p>
<p><b>平成24年</b> (2012)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 10月22日</li> </ul>	<p>食品安全委員会から答申（厚）</p>

※都道府県等の食肉衛生検査体制：81自治体、111機関、と畜検査員2,688人（平成24年（2012年）3月末）



Ministry of Health, Labour and Welfare

24

## 97 輸入牛のBSE対策の経緯

<p><b>平成8年</b> (1996)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3月25日</li> <li>3月26日</li> </ul> <p><b>平成12年</b> (2000)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>12月22日</li> </ul> <p><b>平成13年</b> (2001)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2月15日</li> </ul> <p><b>平成15年</b> (2003)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5月21日</li> <li>12月24日</li> </ul> <p><b>平成17年</b> (2005)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5月24日</li> <li>12月8日</li> <li>12月12日</li> </ul>	<p>欧州委員会において、全ての英国産牛肉・牛肉加工品等のEU加盟国への輸出禁止を採択 英国産牛肉・牛肉加工品の輸入中止</p> <p>EU諸国等からの牛肉・牛肉加工品の輸入中止</p> <p>BSE発生国産の牛肉・牛加工品の輸入の法的禁止</p> <p>カナダにおいてBSE感染牛確認、輸入禁止 米国においてBSE感染牛確認、輸入禁止</p> <p>食品安全委員会へ、対日輸出プログラムの遵守を前提とした、我が国の牛肉と米国及びカナダから輸入される牛肉のリスクについての同等性について諮問 食品安全委員会の答申 米国及びカナダ産牛肉の輸入の再開 ・牛肉は20ヶ月齢以下と証明される牛由来 ・特定危険部位(SRM)はあらゆる月齢から除去</p>
<p>(混載事例発生のため、平成18年(2006年)1月20日から7月27日までの間、米国産牛肉等の輸入手続を停止)</p>	
<p><b>平成19年</b> (2007)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5月20日</li> <li>～25日</li> <li>6月1日</li> <li>6月20日</li> </ul> <p><b>平成23年</b> (2011)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>12月19日</li> </ul> <p><b>平成24年</b> (2012)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>10月22日</li> </ul>	<p>OIE総会(米国及びカナダのBSEステータスが「管理されたリスクの国」と認定)</p> <p>カナダ側から輸入条件見直し協議の要請 米国側から輸入条件見直し協議の要請 【要請の内容】国際基準に則した貿易条件への早期の移行</p> <p>BSE対策全般の再評価として、国内措置及び国境措置について、食品安全委員会に諮問(厚) 食品安全委員会から答申(厚)</p>



## BSE検査頭数(と畜場)とBSE感染確認頭数

	BSE検査頭数 (と畜場)	BSE確認頭数 <sup>(注)</sup> (平成24年(2012年)10月31日現在)	確認時の月齢				
			<21	21-40	41-60	61-80	>80
平成13年度(2001)	523,591	3(2)				3(2)	
平成14年度(2002)	1,253,811	4(4)				2(2)	2(2)
平成15年度(2003)	1,252,630	4(3)		2(2)			2(1)
平成16年度(2004)	1,265,620	5(3)			1	1(1)	3(2)
平成17年度(2005)	1,232,252	8(5)			2(1)	4(2)	2(2)
平成18年度(2006)	1,218,285	8(3)				7(2)	1(1)
平成19年度(2007)	1,228,256	3(1)					3(1)
平成20年度(2008)	1,241,752	1					1
平成21年度(2009)	1,232,496	0					
平成22年度(2010)	1,216,519	0					
平成23年度(2011)	1,187,040	0					
平成24年4月～12月(2012)	921,029	0					
合計	13,773,281	36(21)		2(2)	3(1)	17(9)	14(9)

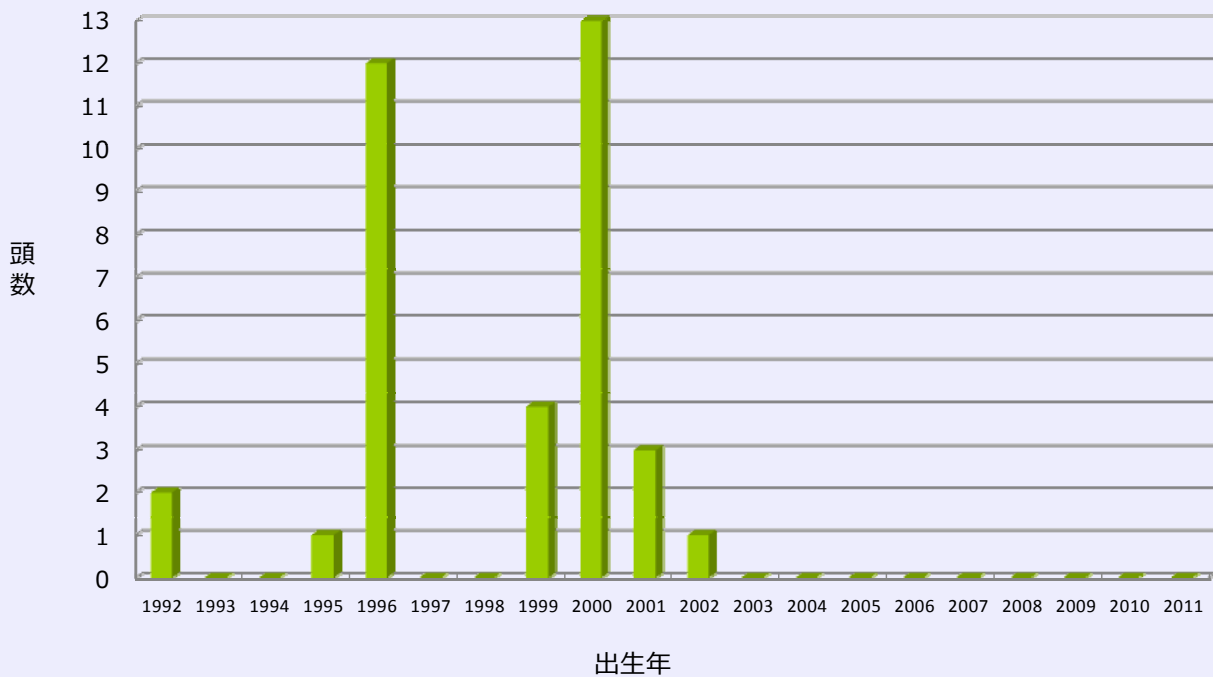
(注) ( ) はと畜場で確認された頭数。平成13年(2001年)9月に千葉県で確認された1例目、死亡牛検査で確認された14例を含め、国内ではこれまでに36頭がBSE感染牛として確認

(注) 平成21年度(2009年度)以降は、BSE感染牛は確認されていない。



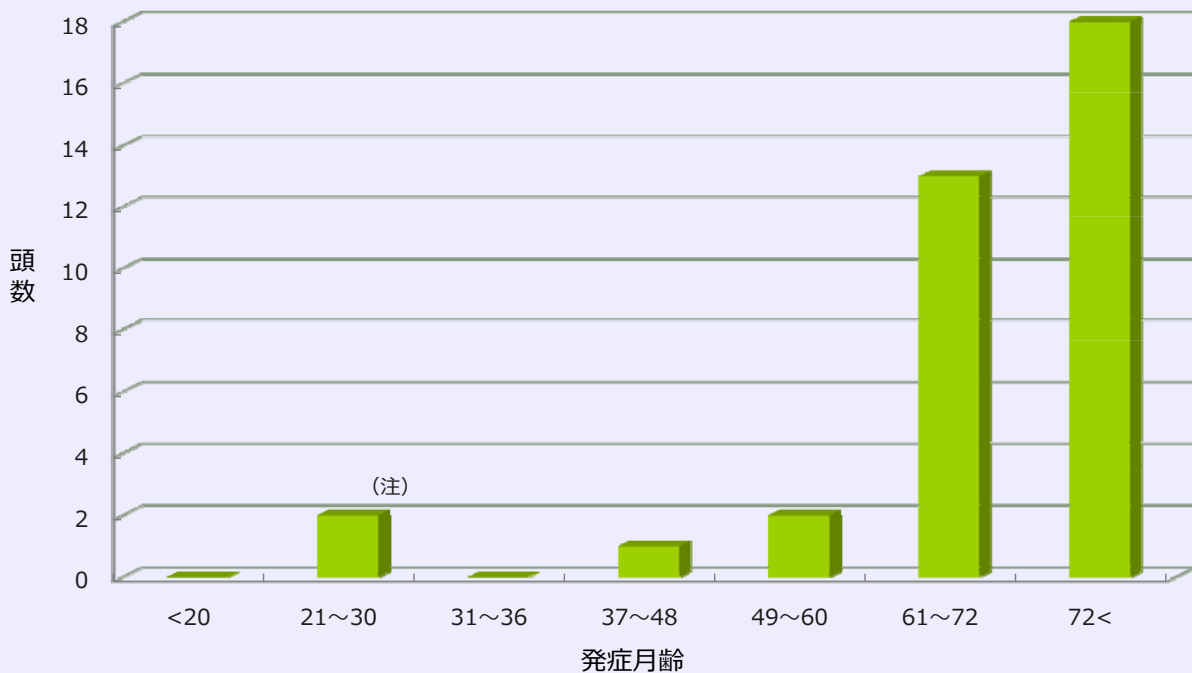
## 98 国内のBSE検査陽性牛の出生年分布

- 飼料規制等の国内対策の結果、平成15年（2003年）以降に出生した牛からはBSE陽性牛は、確認されていない。



## 国内のBSE検査陽性牛の発症月齢分布

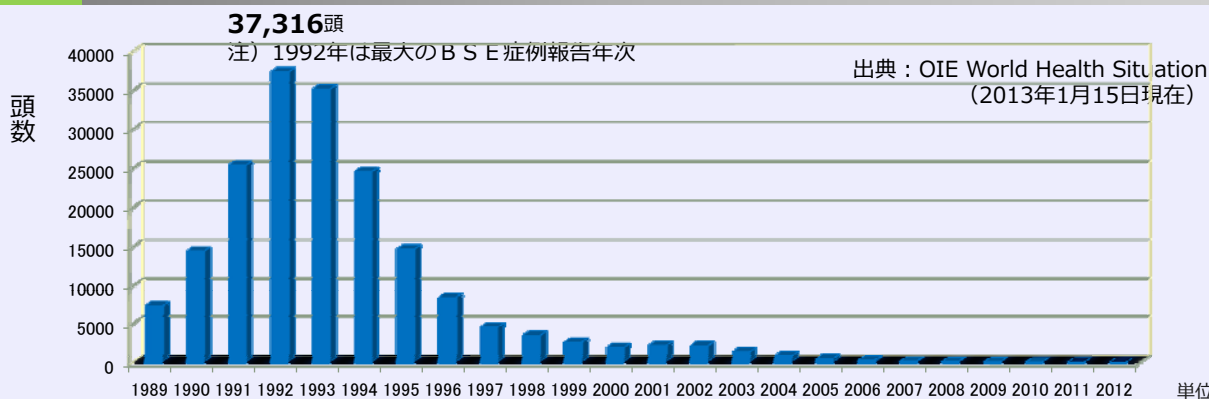
- 一般的に、BSEは、高月齢で発症する。



(注) 30ヶ月齢以下で感染が確認された2頭については、高い感度を示すマウスを用いた感染実験において感染性は確認できなかった。  
(厚生労働科学研究食品の安心・安全確保推進研究事業「食品を介するBSEリスクの解明等に関する研究」)



# 99 世界のBSE発生件数の推移



	1992	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	累計
全体	37,316	2,215	2,179	1,389	878	561	329	179	125	70	45	29	12	190,634
欧州全体 (英国除く)	36	1,010	1,032	772	529	327	199	106	83	56	33	21	9	5,954
(フランス)	(0)	(274)	(239)	(137)	(54)	(31)	(8)	(9)	(8)	(10)	(5)	(3)	(1)	(1,021)
(オランダ)	(0)	(20)	(24)	(19)	(6)	(3)	(2)	(2)	(1)	(0)	(2)	(1)	(0)	(88)
(デンマーク)	(2)	(6)	(3)	(2)	(1)	(1)	(0)	(0)	(0)	(1)	(0)	(0)	(0)	(16)
英国	37,280	1,202	1,144	611	343	225	114	67	37	12	11	7	1	184,619
アメリカ	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	3
カナダ	0	0	0	2 <sup>(注1)</sup>	1	1	5	3	4	1	1	1	0	20 <sup>(注2)</sup>
日本	0	3	2	4	5	7	10	3	1	1	0	0	0	36
イスラエル	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
ブラジル	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

(注1) うち1頭はアメリカで確認されたもの。

(注2) カナダの累計数は、輸入牛による発生1頭、米国での最初の確認事例(2003年12月)1頭を含む。



Ministry of Health, Labour and Welfare

29

# 世界のBSE発生頭数及びvCJD患者数

世界のBSE発生頭数及びvCJD患者数 (BSE:頭、vCJD:人)

	国名	BSE	vCJD
(1)	英国	184,619	176 <sup>*2</sup>
(2)	アイルランド	1,652	4 <sup>*3</sup>
(3)	ポルトガル	1,080	2
(4)	フランス	1,020	27 <sup>*4</sup>
(5)	スペイン	779	5
(6)	スイス	467	—
(7)	ドイツ	419	—
(8)	イタリア	144	2
(9)	ベルギー	133	—
(10)	オランダ	88	3
(11)	ポーランド	73	—
(12)	日本	36	1 <sup>*5</sup>
(13)	チェコ	30	—
(14)	スロバキア	25	—
(15)	デンマーク	16	—
(16)	カナダ	20	2 <sup>*5</sup>
(17)	スロベニア	8	—
(18)	オーストリア	8	—
(19)	ルクセンブルグ	3	—
(19)	アメリカ	3 <sup>*1</sup>	3 <sup>*6</sup>
(21)	リヒテンシュタイン	2	—
(22)	フィンランド	1	—
(22)	ギリシャ	1	—
(22)	イスラエル	1	—
(22)	スウェーデン	1	—
	サウジアラビア		1
	台湾		1

◆ 飼料規制等のBSE対策の結果、各国のBSE発生頭数は近年、急激に減少(約3万7千頭(1992年、発生のパーク)→29頭(2011年))。

(出典)

- BSE発生頭数については、OIE(国際獣疫事務局)(2012年6月30日時点、なお英国のデータは2012年7月6日時点)、日本については2012年8月時点。
- vCJD患者数については、英国保健省(2012年8月時点)等(日本のデータは2012年7月時点)
- なお、表中の“—”は、vCJDの報告がないことを示す。

※1 OIEの統計によると、2003年12月に報告された米国での発生例はカナダから輸入された牛であるため、カナダの発生頭数にカウントされている。

※2 うち3名は輸血による感染例

※3 うち1名は英国滞在歴のある患者。

※4 うち1名は英国に定期的に滞在。

※5 英国滞在歴のある患者。

※6 うち2名は在米英国人、1例は在米サウジアラビア人。

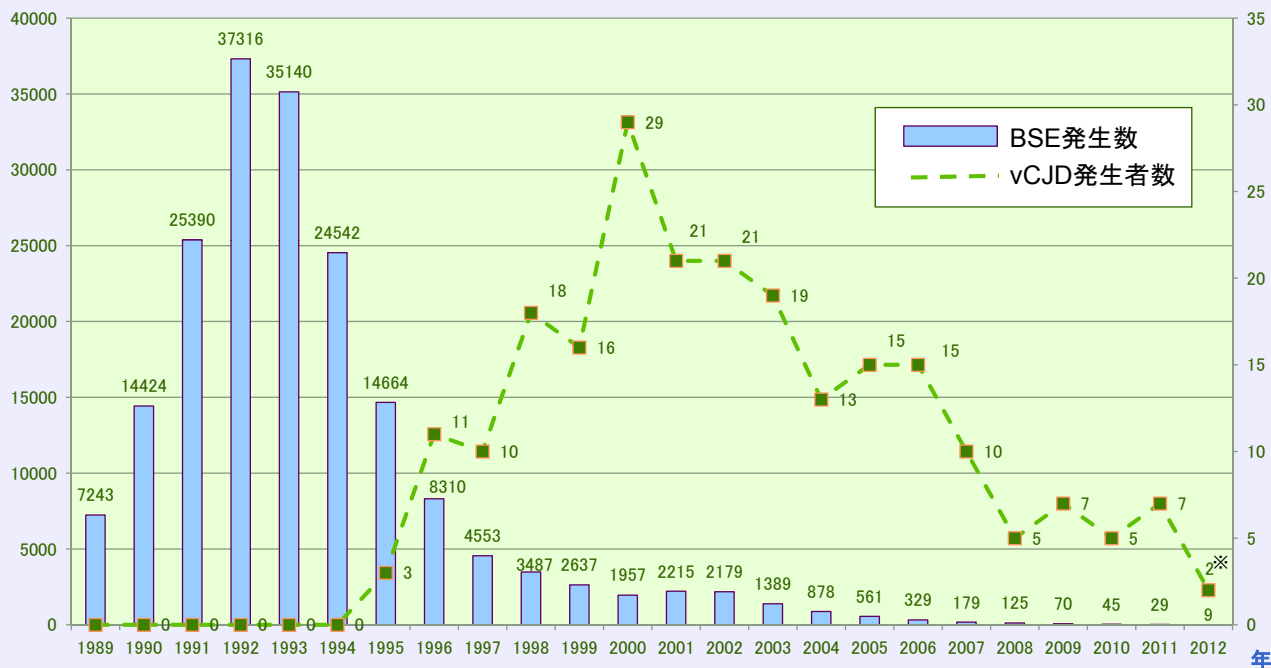


Ministry of Health, Labour and Welfare

30

# 1 世界のBSE発生頭数及びvCJD発生者数

頭数



サーベイランスは1990年5月から開始  
 ※2012年6月28日時点で生存している

資料: OIE” Number of reported cases of bovine spongiform encephalopathy (BSE) in farmed cattle worldwide: 2012/11/8  
 vCJD数 vCJD cases Worldwide (EUROcJD): 2012/6/28



Ministry of Health, Labour and Welfare

31

## OIE(国際獣疫事務局)におけるBSEステータスの分類と貿易条件

ステータス	貿易条件
<b>無視できるリスクの国</b> (注1) オーストラリア、ニュージーランド、デンマーク等19ヶ国	① とさつ前後検査に合格 ② 飼料規制が施行された日以降に出生した牛由来であること
<b>管理されたリスクの国</b> 日本(注2)、米国、カナダ、フランス、オランダ等30ヶ国	① とさつ前後検査に合格 ② ピッシング等が行われていないこと ③ 特定危険部位(SRM)が除去されていること SRMの範囲: 全月齢の扁桃・回腸遠位部、30ヶ月齢超の脳・眼・せき髄・頭蓋骨・せき柱
<b>不明のリスクの国</b>	① とさつ前後検査に合格 ② ピッシング等が行われていないこと ③ 特定危険部位(SRM)が除去されていること SRMの範囲: 全月齢の扁桃・回腸遠位部、12ヶ月齢超の脳・眼・せき髄・頭蓋骨・せき柱

(注1) 「無視できるリスクの国」の要件は、最も遅く産まれたBSE牛の生後11年が経過していること等  
 (注2) 平成25年(2013年)2月、日本は「無視できるリスクの国」の要件を満たす見通し



Ministry of Health, Labour and Welfare

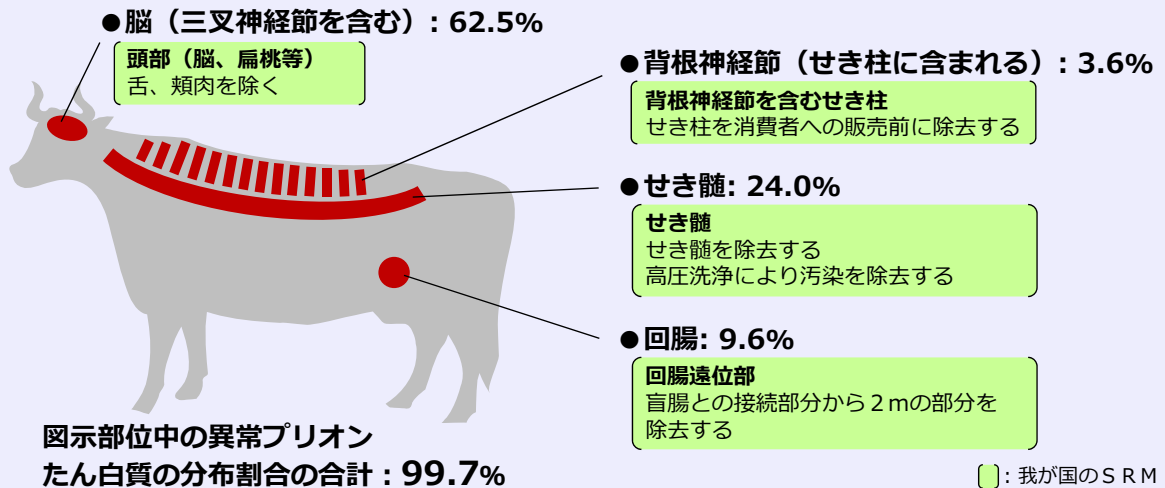
32

## ■ 特定危険部位(SRM:Specified Risk Material)

- 異常プリオンたん白質は、脳、せき髄、小腸などに蓄積し、これらの器官は特定危険部位 (SRM) と呼ばれる。
- SRMの除去は、ヒトがv C J Dに感染するリスクを低減するために重要な対策

< B S E 発症牛のプリオンの体内分布及びSRM部位 >

出典：欧州食品安全機関「牛由来製品の残存BSEリスクに関する定量的評価レポート（2004年）」



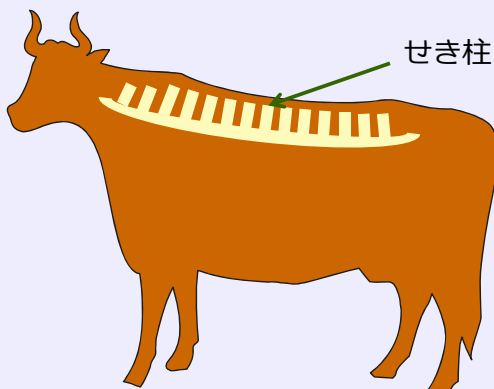
Ministry of Health, Labour and Welfare

33

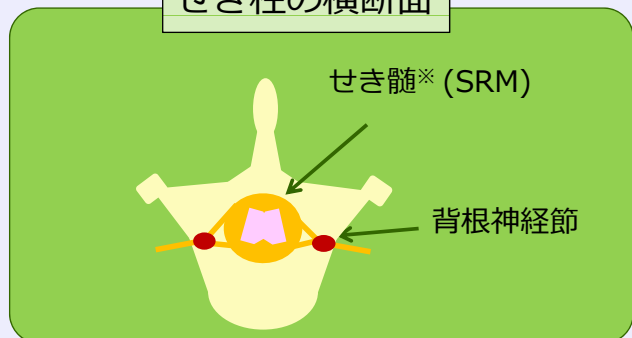
## ■ 牛せき柱に関する規制について

- せき柱（背骨）の、骨自体には、BSEプリオンは蓄積しない。
- **背根神経節**には、BSEプリオンが蓄積されることがわかっている。
- 背根神経節は、通常の処理では、せき柱の骨の部分と完全に分離できないため、背根神経節を含む、せき柱を規制している。

せき柱の部位



せき柱の横断面



※ せき髄はと畜場において処理



Ministry of Health, Labour and Welfare

34

## 10 牛せき柱に関する規制の見直し内容の詳細

### <見直し内容>

#### ① せき柱の食品等への使用

安全性を確認した国で飼養された、30月齢以下の牛由来のせき柱は、食品等への使用が認められることとする。

- 30月齢以下：
  - ・Tボーンステーキとしての提供が可能。
  - ・エキス、骨油、ゼラチン等の原材料として使用が可能。
- 30月齢超：引き続き、食品等への使用は不可。

適切な分別管理が必要

#### ② せき柱の範囲を変更

骨の突起部分の一部は、リスクにはならないことから、規制の対象外としている。

除去する際の現場の負担軽減のため、規制の対象外とする突起部分の範囲を拡大する

