

米国における対日 輸出認定施設等の 現地調査結果報告書

平成18年6月24日(土)～7月23日(日)

厚生労働省

農林水産省

1 . 報告書	1
添付資料 1	品質システム評価プログラムの整備状況及び その実施状況	6
添付資料 2	H A C C P プログラムの整備状況及びその実施状況	3 6
添付資料 3	農場における月齢確認及び飼料規制の遵守状況	3 8
添付資料 4	飼料工場における飼料規制の遵守状況等	3 9
添付資料 5	レンダリング工場における飼料規制の遵守状況等	4 0
添付資料 6	参考	4 1

米国における対日輸出認定施設等の現地調査結果

6月24日から7月23日まで、対日輸出プログラムの遵守のために米国側が講じることとしている措置の適切な実施や対日輸出認定施設における対日輸出プログラムの遵守について検証し、併せて、農場及び飼料工場における生産記録の受渡し、飼料給与実態等を確認するため、米国における現地調査を実施したところ、結果以下のとおり。

調査日程等

1 施設調査

- ・ 期 間：6月24日（土）～7月23日（日）
- ・ 調査施設：対日輸出認定全35施設
- ・ 実 施 者：厚生労働省、農林水産省の担当者3チーム

2 農場調査

- ・ 期 間：7月6日（木）～7月23日（日）
- ・ 調査施設：5農場、2飼料工場及び1レンダリング工場の計8施設
- ・ 実 施 者：農林水産省の担当者1チーム

施設調査の結果

1 各施設における対日輸出プログラム遵守のための体制の整備状況

各施設における対日輸出プログラム遵守のための体制の整備状況を確認するため、以下のような事項の適切な実施が確保されているかどうかについて当該施設のマニュアルの整備状況を調査するとともに、当該マニュアルに沿った作業の実施が確保されているかどうかについてデモンストレーションやインタビューによる調査を行った。

(1) 対日輸出適格品リストに関する調査

各施設において、対日輸出ができない製品の日本向け出荷を防止するために、米国政府が改善措置として講じることとしている対日輸出適格品リストが適切に作成され、運用できる体制となっているかどうかについて、主として以下の事項を調査したところ、(3)の事項を除き、適切に処理されていた。

対日輸出認定施設において、対日輸出適格品リストが作成され、マニ

ュアルに明確に記載されていること。

対日輸出に当たり、対日輸出認定施設は米国農務省農業販売サービス局(AMS)に対し、対日輸出適格品である旨の確認証の交付を申請し、その発行を受けること。

部分肉処理施設については、輸出向け製品の原料(枝肉等)の仕入先リストと仕入先ごとに仕入可能な製品のリストを作成し、マニュアルに明確に記載すること。

(2) 対日輸出プログラムに関する調査

各施設において、マニュアルに組織、運営管理等の体制が確保されていること、特定危険部位(SRM)の除去等の対日輸出プログラム上必要とされている条件が記載されていること、対日輸出プログラムの遵守が確保されるような作業手順となっていること、対日輸出ができる製品等対日輸出条件について当該施設の役職員への周知を徹底していること、施設に駐在する米国農務省(USDA)職員の検査体制が整っていること等、対日輸出プログラムが適切に遵守される体制となっているかどうかについて、主として以下の事項を調査したところ、(3)の事項を除き、適切に処理されていた。

SRMの除去

ア ピッシングの禁止、せき髄などのSRM除去、牛枝肉の高温・高圧洗浄などの適切な処理を行うこと。

イ 施設に常駐するUSDA検査官の国内規制及び対日輸出プログラムに関する知見が十分であること。

牛の月齢確認

ア 施設において、フィードロットから受け入れた生産記録がある牛について20ヶ月齢以下であることを確認すること。

イ USDA格付官が、USDAの規定に基づいて日本向け枝肉について生理学的成熟度(A40)の判定を実施し、その記録を保存すること。

日本向けの牛肉の分別/識別

ア 生産記録で20ヶ月齢以下と確認した牛の枝肉は、タグ等により他の枝肉と区分すること。舌は合札により枝肉と突合すること。

イ A40基準を使用した場合、USDA格付官が最終的にA40と判別した枝肉に「USDA認証スタンプ」を押印することにより他の枝肉と区分すること。

ウ 日本向けと畜・部分肉処理を作業開始時に行うことや、前後に時間を設けること等により、日本向け以外の牛肉の混入を防止すること。

エ 日本向け牛肉の箱詰後は、各企業が定めた製品管理番号により管理

すること。

米国側による監査

対日輸出認定施設が対日輸出プログラムに基づき行うフィードロット等の関連施設や牛の供給農家に対する監査が、適切に行われること。

(3) 調査結果

調査の結果、調査対象となった対日輸出認定施設35施設のうち21施設においては、適切に処理されていた。14施設においては、以下の点が確認された。

企業合併によりマニュアルが大幅に変更手続き中であったもの。

対日輸出適格品リストに対日輸出できない唇の肉が記載されていたという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）

小腸及び第四胃等について、処理設備が未整備又は具体的な処理手順が定められていないにもかかわらず、当該施設からの対日輸出適格品リストに掲載されているという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）

対日輸出適格品リストには記載されていないため実際に輸出できないが、マニュアルに対日輸出できない唇及び舌根部の筋肉の処理手順が記載されていたという書類上の不備があったもの。

と畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髓が少量残存していたもの（ただし、その後の分割工程で仙骨ごと除去されるため製品には残存していない。）

月齢確認牛の受入を確認する唯一の資料ではないが、供給者の認定リストが最新でなかったという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出実績はない。）

2 米国側の再調査における指摘事項の改善措置の実施状況

米国が4月から5月に実施した再調査における指摘事項に対する改善措置の実施状況について確認を行ったが、当該指摘事項については、全ての施設で改善が図られていた。

3 既に対日輸出された製品の対日輸出プログラムへの適合状況

昨年12月から1月までの間に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムへの適合状況について確認を行い、1施設で認定前にと畜された牛肉が含まれていた（20ヶ月齢以下であり、SRMが除去されていたことについては確認済み。）

農場及び飼料工場調査の結果

1 月齢確認及び飼料給与実態等

農場及び飼料工場における生産記録の受渡し、飼料給与実態等を確認するため、農場5施設（繁殖1施設、フィードロット2施設、繁殖・フィードロット1施設、酪農・乳用種育成・フィードロット1施設）、飼料工場2施設及びレンダリング工場1施設を対象に現地調査を行った。

(1) 農場における生年月日の確認の状況

調査の対象となった農場5施設において、牛の生年月日が適切に記録され、伝達がされているかどうか調査を行った。これらの農場のうち3施設で工程証明プログラム（PVP：Process Verified Program）、2施設で品質システム評価プログラム（QSA：Quality System Assessment Program）に基づき、以下の通り、生年月日の確認が適正に行われていた。

繁殖農場2施設においては分娩期間における日々の巡視により個体ごとに生年月日を確認するという方法で、1施設においては分娩期間の初日又は最初の分娩日を群全体の生年月日とするという方法で生年月日が特定され、耳標の装着、野帳への記録等により当該生年月日が記録されていた。

繁殖と肥育を同一の施設で行っている施設以外のフィードロット2施設においては、導入元の繁殖農場から生年月日を証明する宣誓書を受け取ることにより生年月日の確認が行われていた。

これらのプログラムに基づき認定されている農場に対しては、当該プログラムにおいて定められた手順で生年月日などの管理が行われているかどうかについて、当該プログラムを管理する民間会社による検査が行われ、不適正な管理が発見された場合において一定期間内には是正されない場合は、当該農場が認定リストから削除されるシステムとなっていた。

プログラム管理会社に対しては、USDAによる検査が行われ、不適正な管理が発見された場合において一定期間内には是正がなされない場合は、当該管理会社が認定リストから削除される仕組みとなっていた。

(2) 飼料給与実態等

調査の対象となった農場5施設、配合飼料工場2施設、レンダリング工場1施設において、飼料の製造、出荷及び給与の実態並びに飼料規制の遵守状況について調査を行った。

これらの施設における飼料の製造、運搬及び保管設備の確認、製造された製品や給与されている飼料の確認、文書の確認並びに管理者及び従業員

等に対する聞き取り等の結果、以下の点等が確認され、いずれの施設においても米国における飼料規制への違反は確認されなかった。

調査の対象となった農場 5 施設においては動物性たん白質が給与されていないこと。

調査の対象となった配合飼料工場 2 施設においては反すう動物由来の肉骨粉は原料として使われていないこと。

調査の対象となったレンダリング工場 1 施設においては反すう動物由来の肉骨粉の製造ラインが専用化され、反すう動物に給与してはならない旨の注意書きを出荷書類に記載して出荷されていること。

また、今回調査の対象となった 5 農場で飼料として動物性たん白質を給与していない理由については、

肉用牛はたん白質含量の高い飼料を必要とせず、植物性の原料でたん白質の要求量を満たすことができるため、動物性たん白質を給与することは経済的でないこと。

肉用牛、乳用牛を通じて消費者による懸念を考慮した場合、動物性たん白を給与することは有益でないこと。

との説明があった。

なお、調査の対象となった全てのフィードロットにおいて、食肉処理施設に牛を出荷する際に法令に違反した飼料を給与していない旨の宣誓書を提出していた。

2 その他

農場及び飼料工場に対する現地調査に加え、ワシントンDCにおいて米国食品医薬品局（FDA）本部の担当官に対し、米国の飼料規制の動向等について聞き取りを行った。

FDAは、2005年10月に、30か月齢以上の牛の脳及びせき髄等の高リスク原料について全ての動物に対する飼料利用を禁止すること等を内容とする飼料規制強化案を公表したが、現在、800件以上寄せられたパブリックコメントに対する意見の分析及び評価、経済分析並びに環境影響評価等の手続を進めており、年内にはその内容を最終決定したいという意向を表した。当方からは飼料規制の強化について再度申し入れを行った。

品質システム評価プログラムの整備状況及びその実施状況

項目	要求事項	調査結果						
		1	2	3	4	5	6	7
1 品質管理システム	製品が農務省品質システム評価(QSA)プログラムに定める要求事項、適用される追加的なプログラムの要求事項、特定製品条件に適合することを確保するために、品質管理システム(QMS)を定め、文書化し、実施し、維持しなければならない。							
1.1 一般的条件								
1.2 記録条件	企業は以下を含むQMSを作成し、維持しなければならない。							
1.2.1 全般	文書化した特定製品条件 品質マニュアル QSAプログラムで求める文書化された手順 工程の効果的な運営と管理を確保するために必要な文書 QSAプログラムで求める記録							
1.2.2 品質マニュアル	企業は、少なくとも以下を含む明確な品質マニュアルを定め、維持しなければならない。 プログラムの管理的地位に任命された全職員を示す組織図または同等の文書 QMSの対象範囲の記述(例外の詳細とその理由を含む。) 特定製品条件 QMSのために策定された文書化された手順 適合を追跡または証明するために用いる全てのQMS手順、様式、タグ、表示の最新版を含む主要文書一覧 QSAプログラムで求めるその他の全ての文書 品質マニュアルは、業務を実施する全ての関連施設において管理され、閲覧できなければならない。					レ		
1.2.3 文書管理	企業は、QSAプログラムで要求する全ての文書を管理しなければならない。文書の管理には少なくとも以下が含まれる。 全ての文書は最新の改正を反映したものでなければならない。 企業は、業務を実施する全ての関連施設で、該当する版の文書が閲覧できることを確保しなければならない。 企業は、旧版の、または認可されていない文書の使用を防止しなければならない。 全ての文書は少なくとも1年間、保管しなければならない。 QMS文書の大幅な変更は、実施前にARC室に提出し認可を求めなければならない。							
1.2.4 記録管理	企業は、QSAプログラムの要求事項、特定製品条件の適合、及びQMSの効果的運営の証拠を提示するために記録を作成し、維持しなければならない。記録管理には少なくとも以下が含まれる。 企業はQSAプログラムの要求される全ての記録を管理しなければならない。 記録は、損失・破損・改変を防ぐ方法で保管しなければならない。 記録は、読みやすく、アクセス・利用が容易でなければならない。 全ての記録は少なくとも1年間保管しなければならない。							
2 運営管理責任	運営管理者は、特定製品条件が企業内の関係部署・レベルで確立されることを確保しなければならない。 運営管理者は、QMSに関する責任と権限を明確にし、企業内に周知することを確保しなければならない。 企業は、QMSの管理的地位に任命された全員を示す組織図または同等の文書を備えなければならない。 リストに指定された全員は、監査的な手法において明確にされる責務と権限を有していなければならない。 業務を実施する全ての現場で、企業を代表する権限を持つ責任者を指名しなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		1	2	3	4	5	6	7
	この責任者は、QMSに必要な工程が確立、実施、維持されることを確保する責任と権限を持たなければならない。							
3 人的資源-能力、認識、訓練	製品の品質に影響を及ぼす作業を行う従事者は、適切な教育・研修・技能・経験に基づく能力を有していなければならない。		レ					
	企業はQMSに係る責任を負う全従事者に研修を実施しなければならない。							
	企業は、製品の品質に影響を及ぼす作業を行う全従事者がQMSの担当領域について適切に研修を受けることを具体的に確保するための明確な文書化された手順を有していなければならない。文書化された手順では以下の方法を定めなければならない。							
	製品の品質に影響を及ぼす業務に携わる従事者に必要な能力の設定							
	研修の基準の設定							
	研修効果の評価							
	従事者が担当業務の関連性と重要性を認識し、品質目標の達成に対する役割を認識することを確保する。							
企業は、教育、研修、技能、経験について、適切な記録を維持しなければならない。これらの記録には、研修の範囲も記載しなければならない。								
4 製品の処理加工過程	第4項「製品の処理加工過程」に示すQSAプログラムの要求事項が企業やその製品の事情のために適用できない場合、これらの条件の適用除外を検討することができる。適用除外により、企業の適合製品を提供する能力に影響があってはならない。さらに、適用除外により、企業の適合製品を提供する責任に影響があってはならない。							
4.1 全般								
4.2 受け入れ過程	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保しなければならない。							
	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保徹底するために必要な検査又はその他の作業を定め、実施しなければならない。							レ
	企業は、特定受入条件を満たす製品を供給する能力に基づき、業者を評価および選定しなければならない。							
	企業は、供給者に示す前に、特定受入条件の適切性を確保しなければならない。							
	企業は、外部の施設から購入し・受け入れた製品を取り扱う明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	文書化された手順には以下が記載されていなければならない。							
	プログラムの範囲内の使用であるかどうかに関わらず、外部施設から購入または受け入れた全製品							
	プログラムで用いる製品を受け入れるための特定受入条件							
	供給者の選定・評価・再評価の基準と手続							
	外部の施設から購入し又は受け入れ、プログラムに使用した製品が特定受入条件を満たすことを確保するための手続							
企業は、供給者の評価結果と、この評価の結果必要となった措置を記録し、維持しなければならない。								
企業は、受け入れ過程の適合性と受け入れ過程の効果的運用の証拠を示す記録を保持しなければならない。								
4.3 識別表示とトレーサビリティ	企業は、製品の処理加工過程全体を通じて適切な場合に適切な方法で製品（原材料・最終製品）を識別するための文書化された手順を有していなければならない。							
	文書化された手順では以下の方法を示さなければならない。							
	製品処理加工過程全体を通じた製品の識別							
	製品固有の識別表示の管理とその記録							
	モニタリング・計測の要求事項に関連する処理加工行程にある製品の識別							
製品識別方法は、QMSプログラムに固有のものでなければならない。動物にあっては耳標またはその他の永久識別表示により識別しなければならない。								

項目	要求事項	調査結果						
		1	2	3	4	5	6	7
	製品識別方法は、QMSプログラムへの受け入れから処理加工、出荷に至る製品実現の全行程を通じて、識別表示が伝達されるようにしなければならない。							
	企業は、識別された全ての製品の記録と、識別の変更の全ての記録を維持しなければならない。							
4.4 製品の適合性の維持	企業は、社内での加工と出荷先への配送の間、製品の適合性を維持しなければならない。							
	この保全には、識別・取り扱い・包装・保管・保護が含まれる。これは、製品の構成内容にも適用される。							
4.5 モニタリング	企業は、特定製品条件への適合性の証拠を示すために実施するモニタリングを行うことを定めなければならない。							
	企業は、特定製品への適合性への証拠を示すために必要なモニタリング方法を定めなければならない。							
	企業は、モニタリングが適する方法で確実に実施される過程を定めなければならない。							
	企業は、検証の記録を保持しなければならない。							
5 計測・分析・改善	企業は、以下のために必要なモニタリング方法・分析・改善過程を計画し、実施しなければならない。							
	製品の適合性の証明							
	QMS適合性の確保							
	QMSの有効性の継続的改善							
5.2 モニタリングと計測	企業は、要求事項を満たしているかどうかについての顧客の認識をモニタリングしなければならない。この情報はQMSの実績としてレビューしなければならない。							
5.2.1 顧客の満足度	企業は、この情報を入手し利用する方法を定めなければならない。							
	企業は、顧客の認識に関わる記録を保存しなければならない。							
5.2.2 過程のモニタリングおよび計測	企業は、適切な方法でQMS管理過程をモニタリングし、可能な場合には、計測を行わなければならない。							
	これらの方法では、この管理プロセスが製品の要求事項を満たすことが可能なものであることを証明しなければならない。							
	製品の要求事項を満たさない場合、製品の適合性を確保するために、適切な修正や是正措置を講じなければならない。							
5.2.3 製品のモニタリング・計測	企業は、製品の要求事項に適合していることを検証するために製品の特性をモニタリング・測定しなければならない。これは、製品処理加工過程の適切な段階で実施しなければならない。							
	企業は、当局や顧客の認可等を受けていない場合には、製品の出荷、配送の前に、製品が要求事項を満たしていることを確保しなければならない。							
	企業は、製品の要求事項への適合性の証拠を検証するための記録を保存しなければならない。記録では、製品の出荷を承認した者を示さなければならない。							
5.3 QMS内の不適合製品の管理	企業は、不適合製品（原材料、最終製品）を識別および管理し、目的外の使用や配送を防ぐことを確保しなければならない。							
	企業は、以下を具体的に定める文書化された手順を備えていなければならない。							
	不適合製品の識別							
	不適合製品の分別を確保するための管理							
	不適合製品の分別と処分を確保する責任と権限							
	企業は、以下の方法の1つまたは複数により、不適合製品を取り扱わなければならない。							
	検出された不適合を修正するための措置を講じる。							
	関係当局又は適当な場合には顧客が許容することにより、使用、出荷、受け入れを行う。							
	本来の用途または適用から除外する措置を講じる。							
	不適合製品の修正が行われた場合には、製品条件への適合を証明するため、再検証を行わなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		1	2	3	4	5	6	7
	企業は、出荷または使用開始後に不適合製品が見つかった場合、適切な措置を講じなければならない。							
	企業は、不適合品の許容を含む、不適合製品とその後の措置を記録しなければならない。							
5.4 改善								
5.4.1 継続的改善	企業は、品質目標、顧客からのフィードバック、監査結果、是正措置、予防措置に基づいて、QMSの有効性を継続的に改善しなければならない。							
	企業は、変更を計画・実施する場合、QMSの信頼性を確保しなければならない。							
5.4.2 是正措置	企業は、不適合の再発を予防するために、不適合の原因を除去する措置を講じなければならない。							
	是正措置は、発生した不適合の影響に適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
5.4.3 予防措置	企業は、不適合の発生を予防するために、不適合が発生する可能性がある原因を無くすための措置を定め、実施しなければならない。							
	予防措置は、発生する可能性がある問題の影響に対し適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
6 その他の条件	企業は予定された間隔で内部監査を実施しなければならない。							
6.1 ARC1030J	内部監査ではQMSについて以下を判断しなければならない。							
6.1.1 内部監査	計画された取決め、本手順の条件、当該企業が確立したQMS条件の遵守							
	効果的な実施・維持							
	企業は以下を具体的に定める明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	監査対象の手順、場所の現状、重要性ならびに前回の監査結果を考慮した監査プログラムの計画							
	監査基準、対象、頻度、方法							
	監査担当者は自身の業務について監査を実施してはならない							
	監査の計画・実施責任の所在							
	結果報告							
	フォローアップ（改善措置の検証と検証結果の報告が含まなければならない。）							
	記録保持							
	経営者は、監査場所で検出された不適合やその原因を遅滞なく改善する措置を確保しなければならない。							
	企業は、内部監査の記録を保持しなければならない。							
6.1.2 供給者リスト	企業は以下の条件を満たす認可供給業者一覧を備えていなければならない。							
	業者名、所在地、認可日の明示							
	USDAが審査のために閲覧できること							
6.1.3 識別表示条件	枝肉は個別に識別しなければならない。「枝肉評価による月齢判別」を適用した枝肉は、試験に合格したUSDA評価官の評価・認可を受けたのち、その旨を表示しなければならない。この識別表示は、過程と製品の適合性を保証するために、加工・包装・保存・出荷の過程を通じて保たなければならない。							
	出荷書類（積荷証券、出荷目録、保証書）には、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述がなければならない。製品と製品量を明示しなければならない。							
	認定企業が製造した適格品で、日本向けEVプログラム条件を満たすと識別された製品は、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述のあるF S I S輸出証明書を受け取る。							

項目	要求事項	調査結果						
		1	2	3	4	5	6	7
6.2 追加条件								
6.2.1 QSA-EVプログラムマニュアル	認定施設は、認可QSA-EVプログラム品質マニュアルをF S I S施設担当職員が利用できるように提供しなければならない。閲覧方法は、電子データまたはハードコピーのいずれでもよい。マニュアルが文書の場合、閲覧用にもう一部コピーを用意しなければならない。							
6.2.2 カナダ産牛の供給者	C F I Aの誕生日認定のみに基づいて月齢が判別されたカナダ産牛の供給者は、施設の認可供給者リストに記載されなければならない。							
6.2.3 SRM除去	せき髄除去は、F S I S最終検査場の前に実施しなければならない。 20ヵ月齢以下の牛の枝肉のせき柱は、日本向け製品の分割中に部分肉から除去しなければならない。 せき柱の除去は、30ヵ月齢以上の牛の枝肉からのせき柱除去に関する施設の現行の文書化された手順と同じ方法で実施しなければならない。							
6.2.4 30ヶ月齢以上の枝肉との分別	30ヵ月齢以上の枝肉は、日本向けQSA-EVプログラム用の枝肉とは分けて保管しなければならない。							
6.2.5 舌の衛生的な除去	ほほ肉と舌は他の頭部の肉および組織とは別に頭部から除去しなければならない。ほほ肉と舌は常に、他の頭部の肉や組織が混入しないよう取り扱わなければならない。							
6.2.6 QSA-EVプログラム監査報告書	認定プログラムには、QSA-EVプログラム監査報告書を記載し予定された週1回のF S I Sとの会議において、F S I Sと議論することを徹底するための文書化された手順を含まなければならない。また、適合を示す記録を保持しなければならない。							
6.2.7 企業の供給業者一覧	QSA-EVプログラム製品を別の供給業者から受け入れる場合には、供給業者リストに記載されていない。 企業の供給業者一覧は、 業者名、施設番号、供給製品を示さなければならない。 業者がリストから削除された日を示さなければならない。 変更があった際は、ARC支局へ提出し、審査を求めなければならない。 各EV供給者が認定されたEVプログラムに基づき、供給を認められている製品の最新リストを示さなければならない。 企業は、 www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htm の公式認可供給業者一覧を検討し、その供給者が特定国についての適格な業者であることを確保しなければならない。							
6.2.8 製品リスト	認可プログラムには、EVプログラムを必要とする国に出荷できる全ての適格品リストを記載しなければならない。適格品は全て、製品を署名入り輸出申請書(F S I S書式9060-6)に製品を記載する前に認可リストに記載しなければならない。輸出者は、F S I S書式9060-6に署名することで、リストに記載された全ての製品の適格性を示すことになる。EVプログラムに基づき製造する必要がない製品は、認可製品リストに記載しない。 製品リストは、 出荷用の適格牛肉、子牛肉、ラム製品の全てを示さなければならない。 リストについて以下の情報を示さなければならない。 F S I S施設番号 施設名 施設所在地(州、都市) 施設の種類(と畜解体、生産、加工、冷蔵保管) 製品名 製品コード 製品の説明(IMP S番号またはNAM P食肉バイヤーガイド番号、その他の詳細)							

項目	要求事項	調査結果						
		1	2	3	4	5	6	7
	<p>国別に記載しなければならない。</p> <p>認可されたエクセル書式に記入しなければならない。</p> <p>変更があった際は、ARC支局へ提出し、初回審査および認可を求める。</p>							
6.2.9 AMS確認申告書	<p>製品を輸出するためには、申請者はARC支局へ出荷のための確認申告書を請求しなければならない。</p> <p>申請者は、AMSの確認申告書を受け取るために、出荷の度にARC支局へ以下の書類を提出しなければならない。</p> <p>署名入り輸出申請書（F S I S書式9060-6）</p> <p>無署名輸出証明書（F S I S書式9060-5）</p> <p>日本向け無署名輸出署名書（F S I S書式9290-1）</p> <p>無署名レターヘッド証明書。供給業者はF S I S輸出ライブラリーから最新の証明書様式を入手しなければならない。</p> <p>申請者はまた、出荷の度にARC支局へ以下を提出しなければならない。</p> <p>連絡担当者と電話番号</p> <p>確認申告書を送る電子メールアドレスまたはファックス番号</p> <p>請求先が申請者と異なる場合、請求先の社名、施設番号、州・都市などの詳細</p> <p>この情報は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>荷口毎のAMSの確認申告書は、F S I S検査官の署名を受けるために輸出証明書（F S I S様式9060-5）を手出す際あわせて提出しなければならない。</p>							
6.2.10 さらに加工する製品についてのAMS確認申告書	<p>EVプログラムを必要とする全ての国について、さらに加工するため、認可供給業者から別の認可供給業者に出荷される製品には、さらに加工する製品についてのAMS確認申告書を添付しなければならない。このAMS確認申告書は、当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品の分類を示さなければならない。</p> <p>さらに加工する製品を供給する企業は、AMS確認申告書を請求しなければならない。この申告書の写しは、さらに加工する製品の出荷の際に添付しなければならない。当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品分類が変更された場合、この企業は新たにAMS確認申告書を請求しなければならない。さらに加工する製品についてのAMS確認申告書の請求は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>受け入れ企業は、www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htmで公式認可供給業者リストを参照し、業者が特定国について認可供給業者としてリストに記載されているよう確保しなければならない。さらに、製品が特定国についてのEVプログラム条件を満たすことが明らかにされていなければならない。</p>							
指摘事項	<p>企業合併によりマニュアルが大幅に変更手続き中であったもの。（1施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストに対日輸出できない唇の肉が記載されていたという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>小腸及び第四胃等について、処理設備が未整備又は具体的な処理手順が定められていないにもかかわらず、当該施設から対日輸出適格品リストに掲載されているという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（5施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストには記載されていないため実際に輸出できないが、マニュアルに対日輸出できない唇及び舌根部の筋肉の処理手順が記載されていたという書類上の不備があったもの。（5施設 厚労指摘）</p> <p>と畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髄が少量残存していたもの（ただし、その後の分割工程で仙骨ごと除去されるため製品には残存していない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>月齢確認牛の受入を確認する唯一の資料ではないが、供給者の認定リストが最新でなかったという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出実績はない。）。（1施設 農水指摘）</p> <p>昨年12月から1月までの間に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムへの適合状況について確認を行い、認定前にと畜された牛肉が含まれていた（20ヶ月以下であり、SRMが除去されていたことについては確認済み）。（1施設 厚労指摘）</p>							

注：米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。

品質システム評価プログラムの整備状況及びその実施状況

項目	要求事項	調査結果						
		8	9	10	11	12	13	14
1 品質管理システム	製品が農務省品質システム評価(QSA)プログラムに定める要求事項、適用される追加的なプログラムの要求事項、特定製品条件に適合することを確保するために、品質管理システム(QMS)を定め、文書化し、実施し、維持しなければならない。							
1.1 全般的条件								
1.2 記録条件	企業は以下を含むQMSを作成し、維持しなければならない。							
1.2.1 全般	<ul style="list-style-type: none"> ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- 							
1.2.2 品質マニュアル	企業は、少なくとも以下を含む明確な品質マニュアルを定め、維持しなければならない。							
	<ul style="list-style-type: none"> ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- 					レ		
1.2.3 文書管理	企業は、QSAプログラムで要求する全ての文書を管理しなければならない。文書の管理には少なくとも以下が含まれる。							
	<ul style="list-style-type: none"> ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- 							
1.2.4 記録管理	企業は、QSAプログラムの要求事項、特定製品条件の適合、及びQMSの効果的運営の証拠を提示するために記録を作成し、維持しなければならない。記録管理には少なくとも以下が含まれる。							
	<ul style="list-style-type: none"> ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- 							
2 運営管理責任	運営管理者は、特定製品条件が企業内の関係部署・レベルで確立されることを確保しなければならない。							
	運営管理者は、QMSに関する責任と権限を明確にし、企業内に周知することを確保しなければならない。							
	企業は、QMSの管理的地位に任命された全員を示す組織図または同等の文書を備えなければならない。							
	リストに指定された全員は、監査的な手法において明確にされる責務と権限を有していなければならない。							
	業務を実施する全ての現場で、企業を代表する権限を持つ責任者を指名しなければならない。							

項目	要求事項	調査結果									
		8	9	10	11	12	13	14			
	この責任者は、QMSに必要な工程が確立、実施、維持されることを確保する責任と権限を持たなければならない。										
3 人的資源-能力、認識、訓練	製品の品質に影響を及ぼす作業を行う従事者は、適切な教育・研修・技能・経験に基づく能力を有していなければならない。										
	企業はQMSに係る責任を負う全従事者に研修を実施しなければならない。										
	企業は、製品の品質に影響を及ぼす作業を行う全従事者がQMSの担当領域について適切に研修を受けることを具体的に確保するための明確な文書化された手順を有していなければならない。文書化された手順では以下の方法を定めなければならない。										
	製品の品質に影響を及ぼす業務に携わる従事者に必要な能力の設定										
	研修の基準の設定										
	研修効果の評価										
	従事者が担当業務の関連性と重要性を認識し、品質目標の達成に対する役割を認識することを確保する。										
	企業は、教育、研修、技能、経験について、適切な記録を維持しなければならない。これらの記録には、研修の範囲も記載しなければならない。										
4 製品の処理加工過程	第4項「製品の処理加工過程」に示すQSAプログラムの要求事項が企業やその製品の事情のために適用できない場合、これらの条件の適用除外を検討することができる。適用除外により、企業の適合製品を提供する能力に影響があってはならない。さらに、適用除外により、企業の適合製品を提供する責任に影響があってはならない。										
4.1 全般											
4.2 受け入れ過程	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保しなければならない。										
	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保徹底するために必要な検査又はその他の作業を定め、実施しなければならない。										
	企業は、特定受入条件を満たす製品を供給する能力に基づき、業者を評価および選定しなければならない。										
	企業は、供給者に示す前に、特定受入条件の適切性を確保しなければならない。										
	企業は、外部の施設から購入し・受け入れた製品を取り扱う明確に文書化された手順を備えていなければならない。										
	文書化された手順には以下が記載されていなければならない。										
	プログラムの範囲内の使用であるかどうかに関わらず、外部施設から購入または受け入れた全製品										
	プログラムで用いる製品を受け入れるための特定受入条件										
	供給者の選定・評価・再評価の基準と手続										
	外部の施設から購入し又は受け入れ、プログラムに使用した製品が特定受入条件を満たすことを確保するための手続										
企業は、供給者の評価結果と、この評価の結果必要となった措置を記録し、維持しなければならない。											
企業は、受け入れ過程の適合性と受け入れ過程の効果的運用の証拠を示す記録を保持しなければならない。											
4.3 識別表示とトレーサビリティ	企業は、製品の処理加工過程全体を通じて適切な場合に適切な方法で製品（原材料・最終製品）を識別するための文書化された手順を有していなければならない。										
	文書化された手順では以下の方法を示さなければならない。										
	製品処理加工過程全体を通じた製品の識別										
	製品固有の識別表示の管理とその記録										
	モニタリング・計測の要求事項に関連する処理加工行程にある製品の識別										
製品識別方法は、QMSプログラムに固有のものでなければならない。動物にあっては耳標またはその他の永久識別表示により識別しなければならない。											

項目	要求事項	調査結果						
		8	9	10	11	12	13	14
	製品識別方法は、QMSプログラムへの受け入れから処理加工、出荷に至る製品実現の全行程を通じて、識別表示が伝達されるようにしなければならない。							
	企業は、識別された全ての製品の記録と、識別の変更の全ての記録を維持しなければならない。							
4.4 製品の適合性の維持	企業は、社内での加工と出荷先への配送の間、製品の適合性を維持しなければならない。							
	この保全には、識別・取り扱い・包装・保管・保護が含まれる。これは、製品の構成内容にも適用される。							
4.5 モニタリング	企業は、特定製品条件への適合性の証拠を示すために実施するモニタリングを行うことを定めなければならない。							
	企業は、特定製品への適合性への証拠を示すために必要なモニタリング方法を定めなければならない。							
	企業は、モニタリングが適する方法で確実に実施される過程を定めなければならない。							
	企業は、検証の記録を保持しなければならない。							
5 計測・分析・改善	企業は、以下のために必要なモニタリング方法・分析・改善過程を計画し、実施しなければならない。							
	製品の適合性の証明							
	QMS適合性の確保							
	QMSの有効性の継続的改善							
5.2 モニタリングと計測	企業は、要求事項を満たしているかどうかについての顧客の認識をモニタリングしなければならない。この情報はQMSの実績としてレビューしなければならない。							
5.2.1 顧客の満足度	企業は、この情報を入手し利用する方法を定めなければならない。							
	企業は、顧客の認識に関わる記録を保存しなければならない。							
5.2.2 過程のモニタリングおよび計測	企業は、適切な方法でQMS管理過程をモニタリングし、可能な場合には、計測を行わなければならない。							
	これらの方法では、この管理プロセスが製品の要求事項を満たすことが可能なものであることを証明しなければならない。							
	製品の要求事項を満たさない場合、製品の適合性を確保するために、適切な修正や是正措置を講じなければならない。							
5.2.3 製品のモニタリング・計測	企業は、製品の要求事項に適合していることを検証するために製品の特性をモニタリング・測定しなければならない。これは、製品処理加工過程の適切な段階で実施しなければならない。							
	企業は、当局や顧客の認可等を受けていない場合には、製品の出荷、配送の前に、製品が要求事項を満たしていることを確保しなければならない。							
	企業は、製品の要求事項への適合性の証拠を検証するための記録を保存しなければならない。記録では、製品の出荷を承認した者を示さなければならない。							
5.3 QMS内の不適合製品の管理	企業は、不適合製品（原材料、最終製品）を識別および管理し、目的外の使用や配送を防ぐことを確保しなければならない。							
	企業は、以下を具体的に定める文書化された手順を備えていなければならない。							
	不適合製品の識別							
	不適合製品の分別を確保するための管理							
	不適合製品の分別と処分を確保する責任と権限							
	企業は、以下の方法の1つまたは複数により、不適合製品を取り扱わなければならない。							
	検出された不適合を修正するための措置を講じる。							
	関係当局又は適当な場合には顧客が許容することにより、使用、出荷、受け入れを行う。							
	本来の用途または適用から除外する措置を講じる。							
	不適合製品の修正が行われた場合には、製品条件への適合を証明するため、再検証を行わなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		8	9	10	11	12	13	14
	企業は、出荷または使用開始後に不適合製品が見つかった場合、適切な措置を講じなければならない。							
	企業は、不適合品の許容を含む、不適合製品とその後の措置を記録しなければならない。							
5.4 改善								
5.4.1 継続的改善	企業は、品質目標、顧客からのフィードバック、監査結果、是正措置、予防措置に基づいて、QMSの有効性を継続的に改善しなければならない。							
	企業は、変更を計画・実施する場合、QMSの信頼性を確保しなければならない。							
5.4.2 是正措置	企業は、不適合の再発を予防するために、不適合の原因を除去する措置を講じなければならない。							
	是正措置は、発生した不適合の影響に適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
5.4.3 予防措置	企業は、不適合の発生を予防するために、不適合が発生する可能性がある原因を無くすための措置を定め、実施しなければならない。							
	予防措置は、発生する可能性がある問題の影響に対し適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
6 その他の条件	企業は予定された間隔で内部監査を実施しなければならない。							
6.1 ARC1030J	内部監査ではQMSについて以下を判断しなければならない。							
6.1.1 内部監査	計画された取決め、本手順の条件、当該企業が確立したQMS条件の遵守							
	効果的な実施・維持							
	企業は以下を具体的に定める明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	監査対象の手順、場所の現状、重要性ならびに前回の監査結果を考慮した監査プログラムの計画							
	監査基準、対象、頻度、方法							
	監査担当者は自身の業務について監査を実施してはならない							
	監査の計画・実施責任の所在							
	結果報告							
	フォローアップ（改善措置の検証と検証結果の報告が含まなければならない。）							
	記録保持							
	経営者は、監査場所で検出された不適合やその原因を遅滞なく改善する措置を確保しなければならない。							
	企業は、内部監査の記録を保持しなければならない。							
6.1.2 供給者リスト	企業は以下の条件を満たす認可供給業者一覧を備えていなければならない。							
	業者名、所在地、認可日の明示							
	USDAが審査のために閲覧できること							
6.1.3 識別表示条件	枝肉は個別に識別しなければならない。「枝肉評価による月齢判別」を適用した枝肉は、試験に合格したUSDA評価官の評価・認可を受けたのち、その旨を表示しなければならない。この識別表示は、過程と製品の適合性を保証するために、加工・包装・保存・出荷の過程を通じて保たなければならない。							
	出荷書類（積荷証券、出荷目録、保証書）には、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述がなければならない。製品と製品量を明示しなければならない。							
	認定企業が製造した適格品で、日本向けEVプログラム条件を満たすと識別された製品は、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述のあるF S I S輸出証明書を受け取る。							

項目	要求事項	調査結果						
		8	9	10	11	12	13	14
6.2 追加条件	認定施設は、認可QSA-EVプログラム品質マニュアルをF S I S施設担当職員が利用できるように提供しなければならない。閲覧方法は、電子データまたはハードコピーのいずれでもよい。マニュアルが文書の場合、閲覧用にもう一部コピーを用意しなければならない。							
6.2.1 QSA-EVプログラムマニュアル								
6.2.2 カナダ産牛の供給者	C F I Aの誕生日認定のみに基づいて月齢が判別されたカナダ産牛の供給者は、施設の認可供給者リストに記載されなければならない。							
6.2.3 SRM除去	せき髄除去は、F S I S最終検査場所の前に実施しなければならない。 20ヵ月齢以下の牛の枝肉のせき柱は、日本向け製品の分割中に部分肉から除去しなければならない。 せき柱の除去は、30ヵ月齢以上の牛の枝肉からのせき柱除去に関する施設の現行の文書化された手順と同じ方法で実施しなければならない。							
6.2.4 30ヶ月齢以上の枝肉との分別	30ヵ月齢以上の枝肉は、日本向けQSA-EVプログラム用の枝肉とは分けて保管しなければならない。							
6.2.5 舌の衛生的な除去	ほほ肉と舌は他の頭部の肉および組織とは別に頭部から除去しなければならない。ほほ肉と舌は常に、他の頭部の肉や組織が混入しないよう取り扱わなければならない。							
6.2.6 QSA-EVプログラム監査報告書	認定プログラムには、QSA-EVプログラム監査報告書を記載し予定された週1回のF S I Sとの会議において、F S I Sと議論することを徹底するための文書化された手順を含まなければならない。また、適合を示す記録を保持しなければならない。							
6.2.7 企業の供給業者一覧	QSA-EVプログラム製品を別の供給業者から受け入れる場合には、供給業者リストに記載されていない。 企業の供給業者一覧は、 業者名、施設番号、供給製品を示さなければならない。 業者がリストから削除された日を示さなければならない。 変更があった際は、ARC支局へ提出し、審査を求めなければならない。 各EV供給者が認定されたEVプログラムに基づき、供給を認められている製品の最新リストを示さなければならない。 企業は、 www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htm の公式認可供給業者一覧を検討し、その供給者が特定国についての適格な業者であることを確保しなければならない。							
6.2.8 製品リスト	認可プログラムには、EVプログラムを必要とする国に出荷できる全ての適格品リストを記載しなければならない。適格品は全て、製品を署名入り輸出申請書(F S I S書式9060-6)に製品を記載する前に認可リストに記載しなければならない。輸出者は、F S I S書式9060-6に署名することで、リストに記載された全ての製品の適格性を示すことになる。EVプログラムに基づき製造する必要がない製品は、認可製品リストに記載しない。 製品リストは、 出荷用の適格牛肉、子牛肉、ラム製品の全てを示さなければならない。 リストについて以下の情報を示さなければならない。 F S I S施設番号 施設名 施設所在地(州、都市) 施設の種類(と畜解体、生産、加工、冷蔵保管) 製品名 製品コード 製品の説明(IMP S番号またはNAM P食肉バイヤーガイド番号、その他の詳細)	レ		レ				

項目	要求事項	調査結果						
		8	9	10	11	12	13	14
	<p>国別に記載しなければならない。</p> <p>認可されたエクセル書式に記入しなければならない。</p> <p>変更があった際は、ARC支局へ提出し、初回審査および認可を求める。</p>							
6.2.9 AMS確認申告書	<p>製品を輸出するためには、申請者はARC支局へ出荷のための確認申告書を請求しなければならない。</p> <p>申請者は、AMSの確認申告書を受け取るために、出荷の度にARC支局へ以下の書類を提出しなければならない。</p> <p>署名入り輸出申請書（F S I S書式9060-6）</p> <p>無署名輸出証明書（F S I S書式9060-5）</p> <p>日本向け無署名輸出署名書（F S I S書式9290-1）</p> <p>無署名レターヘッド証明書。供給業者はF S I S輸出ライブラリーから最新の証明書様式を入手しなければならない。</p> <p>申請者はまた、出荷の度にARC支局へ以下を提出しなければならない。</p> <p>連絡担当者と電話番号</p> <p>確認申告書を送る電子メールアドレスまたはファックス番号</p> <p>請求先が申請者と異なる場合、請求先の社名、施設番号、州・都市などの詳細</p> <p>この情報は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>荷口毎のAMSの確認申告書は、F S I S検査官の署名を受けるために輸出証明書（F S I S様式9060-5）を手出す際あわせて提出しなければならない。</p>							
6.2.10 さらに加工する製品についてのAMS確認申告書	<p>EVプログラムを必要とする全ての国について、さらに加工するため、認可供給業者から別の認可供給業者に出荷される製品には、さらに加工する製品についてのAMS確認申告書を添付しなければならない。このAMS確認申告書は、当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品の分類を示さなければならない。</p> <p>さらに加工する製品を供給する企業は、AMS確認申告書を請求しなければならない。この申告書の写しは、さらに加工する製品の出荷の際に添付しなければならない。当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品分類が変更された場合、この企業は新たにAMS確認申告書を請求しなければならない。さらに加工する製品についてのAMS確認申告書の請求は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>受け入れ企業は、www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htmで公式認可供給業者リストを参照し、業者が特定国について認可供給業者としてリストに記載されているよう確保しなければならない。さらに、製品が特定国についてのEVプログラム条件を満たすことが明らかにされていなければならない。</p>							
指摘事項	<p>企業合併によりマニュアルが大幅に変更手続き中であったもの。（1施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストに対日輸出できない唇の肉が記載されていたという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>小腸及び第四胃等について、処理設備が未整備又は具体的な処理手順が定められていないにもかかわらず、当該施設から対日輸出適格品リストに掲載されているという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（5施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストには記載されていないため実際に輸出できないが、マニュアルに対日輸出できない唇及び舌根部の筋肉の処理手順が記載されていたという書類上の不備があったもの。（5施設 厚労指摘）</p> <p>と畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髄が少量残存していたもの（ただし、その後の分割工程で仙骨ごと除去されるため製品には残存していない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>月齢確認牛の受入を確認する唯一の資料ではないが、供給者の認定リストが最新でなかったという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出実績はない。）。（1施設 農水指摘）</p> <p>昨年12月から1月までの間に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムへの適合状況について確認を行い、認定前にと畜された牛肉が含まれていた（20ヶ月以下であり、SRMが除去されていたことについては確認済み）。（1施設 厚労指摘）</p>							

注：米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。

品質システム評価プログラムの整備状況及びその実施状況

項目	要求事項	調査結果						
		15	16	17	18	19	20	21
1 品質管理システム	製品が農務省品質システム評価(QSA)プログラムに定める要求事項、適用される追加的なプログラムの要求事項、特定製品条件に適合することを確保するために、品質管理システム(QMS)を定め、文書化し、実施し、維持しなければならない。							
1.1 一般的条件								
1.2 記録条件	企業は以下を含むQMSを作成し、維持しなければならない。							
1.2.1 全般	<ul style="list-style-type: none"> ----- ----- 文書化した特定製品条件 ----- 品質マニュアル ----- QSAプログラムで求める文書化された手順 ----- 工程の効果的な運営と管理を確保するために必要な文書 ----- QSAプログラムで求める記録 							
1.2.2 品質マニュアル	企業は、少なくとも以下を含む明確な品質マニュアルを定め、維持しなければならない。							
	<ul style="list-style-type: none"> ----- ----- プログラムの管理的地位に任命された全職員を示す組織図または同等の文書 ----- QMSの対象範囲の記述(例外の詳細とその理由を含む。) ----- 特定製品条件 ----- QMSのために策定された文書化された手順 ----- 適合を追跡または証明するために用いる全てのQMS手順、様式、タグ、表示の最新版を含む主要文書一覧 ----- QSAプログラムで求めるその他の全ての文書 				レ			
	品質マニュアルは、業務を実施する全ての関連施設において管理され、閲覧できなければならない。							
1.2.3 文書管理	企業は、QSAプログラムで要求する全ての文書を管理しなければならない。文書の管理には少なくとも以下が含まれる。							
	<ul style="list-style-type: none"> ----- ----- 全ての文書は最新の改正を反映したものでなければならない。 ----- 企業は、業務を実施する全ての関連施設で、該当する版の文書が閲覧できることを確保しなければならない。 ----- 企業は、旧版の、または認可されていない文書の使用を防止しなければならない。 ----- 全ての文書は少なくとも1年間、保管しなければならない。 ----- QMS文書の大幅な変更は、実施前にARC室に提出し認可を求めなければならない。 							
1.2.4 記録管理	企業は、QSAプログラムの要求事項、特定製品条件の適合、及びQMSの効果的運営の証拠を提示するために記録を作成し、維持しなければならない。記録管理には少なくとも以下が含まれる。							
	<ul style="list-style-type: none"> ----- ----- 企業はQSAプログラムの要求される全ての記録を管理しなければならない。 ----- 記録は、損失・破損・改変を防ぐ方法で保管しなければならない。 ----- 記録は、読みやすく、アクセス・利用が容易でなければならない。 ----- 全ての記録は少なくとも1年間保管しなければならない。 							
2 運営管理責任	運営管理者は、特定製品条件が企業内の関係部署・レベルで確立されることを確保しなければならない。							
	運営管理者は、QMSに関する責任と権限を明確にし、企業内に周知することを確保しなければならない。							
	企業は、QMSの管理的地位に任命された全員を示す組織図または同等の文書を備えなければならない。							
	リストに指定された全員は、監査的な手法において明確にされる責務と権限を有していなければならない。							
	業務を実施する全ての現場で、企業を代表する権限を持つ責任者を指名しなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		15	16	17	18	19	20	21
	この責任者は、QMSに必要な工程が確立、実施、維持されることを確保する責任と権限を持たなければならない。							
3 人的資源-能力、認識、訓練	製品の品質に影響を及ぼす作業を行う従事者は、適切な教育・研修・技能・経験に基づく能力を有していなければならない。							
	企業はQMSに係る責任を負う全従事者に研修を実施しなければならない。							
	企業は、製品の品質に影響を及ぼす作業を行う全従事者がQMSの担当領域について適切に研修を受けることを具体的に確保するための明確な文書化された手順を有していなければならない。文書化された手順では以下の方法を定めなければならない。							
	製品の品質に影響を及ぼす業務に携わる従事者に必要な能力の設定							
	研修の基準の設定							
	研修効果の評価							
	従事者が担当業務の関連性と重要性を認識し、品質目標の達成に対する役割を認識することを確保する。							
	企業は、教育、研修、技能、経験について、適切な記録を維持しなければならない。これらの記録には、研修の範囲も記載しなければならない。							
4 製品の処理加工過程	第4項「製品の処理加工過程」に示すQSAプログラムの要求事項が企業やその製品の事情のために適用できない場合、これらの条件の適用除外を検討することができる。適用除外により、企業の適合製品を提供する能力に影響があってはならない。さらに、適用除外により、企業の適合製品を提供する責任に影響があってはならない。							
4.1 全般								
4.2 受け入れ過程	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保しなければならない。							
	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保徹底するために必要な検査又はその他の作業を定め、実施しなければならない。							
	企業は、特定受入条件を満たす製品を供給する能力に基づき、業者を評価および選定しなければならない。							
	企業は、供給者に示す前に、特定受入条件の適切性を確保しなければならない。							
	企業は、外部の施設から購入し・受け入れた製品を取り扱う明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	文書化された手順には以下が記載されていなければならない。							
	プログラムの範囲内の使用であるかどうかに関わらず、外部施設から購入または受け入れた全製品							
	プログラムで用いる製品を受け入れるための特定受入条件							
	供給者の選定・評価・再評価の基準と手続							
	外部の施設から購入し又は受け入れ、プログラムに使用した製品が特定受入条件を満たすことを確保するための手続							
企業は、供給者の評価結果と、この評価の結果必要となった措置を記録し、維持しなければならない。								
企業は、受け入れ過程の適合性と受け入れ過程の効果的運用の証拠を示す記録を保持しなければならない。								
4.3 識別表示とトレーサビリティ	企業は、製品の処理加工過程全体を通じて適切な場合に適切な方法で製品（原材料・最終製品）を識別するための文書化された手順を有していなければならない。							
	文書化された手順では以下の方法を示さなければならない。							
	製品処理加工過程全体を通じた製品の識別							
	製品固有の識別表示の管理とその記録							
	モニタリング・計測の要求事項に関連する処理加工行程にある製品の識別							
製品識別方法は、QMSプログラムに固有のものでなければならない。動物にあっては耳標またはその他の永久識別表示により識別しなければならない。								

項目	要求事項	調査結果						
		15	16	17	18	19	20	21
	製品識別方法は、QMSプログラムへの受け入れから処理加工、出荷に至る製品実現の全行程を通じて、識別表示が伝達されるようにしなければならない。							
	企業は、識別された全ての製品の記録と、識別の変更の全ての記録を維持しなければならない。							
4.4 製品の適合性の維持	企業は、社内での加工と出荷先への配送の間、製品の適合性を維持しなければならない。							
	この保全には、識別・取り扱い・包装・保管・保護が含まれる。これは、製品の構成内容にも適用される。							
4.5 モニタリング	企業は、特定製品条件への適合性の証拠を示すために実施するモニタリングを行うことを定めなければならない。							
	企業は、特定製品への適合性への証拠を示すために必要なモニタリング方法を定めなければならない。							
	企業は、モニタリングが適する方法で確実に実施される過程を定めなければならない。							
	企業は、検証の記録を保持しなければならない。							
5 計測・分析・改善	企業は、以下のために必要なモニタリング方法・分析・改善過程を計画し、実施しなければならない。							
	製品の適合性の証明							
	QMS適合性の確保							
	QMSの有効性の継続的改善							
5.2 モニタリングと計測	企業は、要求事項を満たしているかどうかについての顧客の認識をモニタリングしなければならない。この情報はQMSの実績としてレビューしなければならない。							
5.2.1 顧客の満足度	企業は、この情報を入手し利用する方法を定めなければならない。							
	企業は、顧客の認識に関わる記録を保存しなければならない。							
5.2.2 過程のモニタリングおよび計測	企業は、適切な方法でQMS管理過程をモニタリングし、可能な場合には、計測を行わなければならない。							
	これらの方法では、この管理プロセスが製品の要求事項を満たすことが可能なものであることを証明しなければならない。							
	製品の要求事項を満たさない場合、製品の適合性を確保するために、適切な修正や是正措置を講じなければならない。							
5.2.3 製品のモニタリング・計測	企業は、製品の要求事項に適合していることを検証するために製品の特性をモニタリング・測定しなければならない。これは、製品処理加工過程の適切な段階で実施しなければならない。							
	企業は、当局や顧客の認可等を受けていない場合には、製品の出荷、配送の前に、製品が要求事項を満たしていることを確保しなければならない。							
	企業は、製品の要求事項への適合性の証拠を検証するための記録を保存しなければならない。記録では、製品の出荷を承認した者を示さなければならない。							
5.3 QMS内の不適合製品の管理	企業は、不適合製品（原材料、最終製品）を識別および管理し、目的外の使用や配送を防ぐことを確保しなければならない。							
	企業は、以下を具体的に定める文書化された手順を備えていなければならない。							
	不適合製品の識別							
	不適合製品の分別を確保するための管理							
	不適合製品の分別と処分を確保する責任と権限							
	企業は、以下の方法の1つまたは複数により、不適合製品を取り扱わなければならない。							
	検出された不適合を修正するための措置を講じる。							
	関係当局又は適当な場合には顧客が許容することにより、使用、出荷、受け入れを行う。							
	本来の用途または適用から除外する措置を講じる。							
	不適合製品の修正が行われた場合には、製品条件への適合を証明するため、再検証を行わなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		15	16	17	18	19	20	21
	企業は、出荷または使用開始後に不適合製品が見つかった場合、適切な措置を講じなければならない。							
	企業は、不適合品の許容を含む、不適合製品とその後の措置を記録しなければならない。							
5.4 改善								
5.4.1 継続的改善	企業は、品質目標、顧客からのフィードバック、監査結果、是正措置、予防措置に基づいて、QMSの有効性を継続的に改善しなければならない。							
	企業は、変更を計画・実施する場合、QMSの信頼性を確保しなければならない。							
5.4.2 是正措置	企業は、不適合の再発を予防するために、不適合の原因を除去する措置を講じなければならない。							
	是正措置は、発生した不適合の影響に適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
5.4.3 予防措置	企業は、不適合の発生を予防するために、不適合が発生する可能性がある原因を無くすための措置を定め、実施しなければならない。							
	予防措置は、発生する可能性がある問題の影響に対し適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
6 その他の条件	企業は予定された間隔で内部監査を実施しなければならない。							
6.1 ARC1030J	内部監査ではQMSについて以下を判断しなければならない。							
6.1.1 内部監査	計画された取決め、本手順の条件、当該企業が確立したQMS条件の遵守							
	効果的な実施・維持							
	企業は以下を具体的に定める明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	監査対象の手順、場所の現状、重要性ならびに前回の監査結果を考慮した監査プログラムの計画							
	監査基準、対象、頻度、方法							
	監査担当者は自身の業務について監査を実施してはならない							
	監査の計画・実施責任の所在							
	結果報告							
	フォローアップ（改善措置の検証と検証結果の報告が含まなければならない。）							
	記録保持							
	経営者は、監査場所で検出された不適合やその原因を遅滞なく改善する措置を確保しなければならない。							
	企業は、内部監査の記録を保持しなければならない。							
6.1.2 供給者リスト	企業は以下の条件を満たす認可供給業者一覧を備えていなければならない。							
	業者名、所在地、認可日の明示							
	USDAが審査のために閲覧できること							
6.1.3 識別表示条件	枝肉は個別に識別しなければならない。「枝肉評価による月齢判別」を適用した枝肉は、試験に合格したUSDA評価官の評価・認可を受けたのち、その旨を表示しなければならない。この識別表示は、過程と製品の適合性を保証するために、加工・包装・保存・出荷の過程を通じて保たなければならない。							
	出荷書類（積荷証券、出荷目録、保証書）には、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述がなければならない。製品と製品量を明示しなければならない。							
	認定企業が製造した適格品で、日本向けEVプログラム条件を満たすと識別された製品は、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述のあるF S I S輸出証明書を受け取る。							

項目	要求事項	調査結果						
		15	16	17	18	19	20	21
6.2 追加条件								
6.2.1 QSA-EVプログラムマニュアル	認定施設は、認可QSA-EVプログラム品質マニュアルをF S I S施設担当職員が利用できるように提供しなければならない。閲覧方法は、電子データまたはハードコピーのいずれでもよい。マニュアルが文書の場合、閲覧用にもう一部コピーを用意しなければならない。							
6.2.2 カナダ産牛の供給者	C F I Aの誕生日認定のみに基づいて月齢が判別されたカナダ産牛の供給者は、施設の認可供給者リストに記載されなければならない。							
6.2.3 SRM除去	せき髄除去は、F S I S最終検査場の前に実施しなければならない。 20ヵ月齢以下の牛の枝肉のせき柱は、日本向け製品の分割中に部分肉から除去しなければならない。 せき柱の除去は、30ヵ月齢以上の牛の枝肉からのせき柱除去に関する施設の現行の文書化された手順と同じ方法で実施しなければならない。							
6.2.4 30ヶ月齢以上の枝肉との分別	30ヵ月齢以上の枝肉は、日本向けQSA-EVプログラム用の枝肉とは分けて保管しなければならない。							
6.2.5 舌の衛生的な除去	ほほ肉と舌は他の頭部の肉および組織とは別に頭部から除去しなければならない。ほほ肉と舌は常に、他の頭部の肉や組織が混入しないよう取り扱わなければならない。							
6.2.6 QSA-EVプログラム監査報告書	認定プログラムには、QSA-EVプログラム監査報告書を記載し予定された週1回のF S I Sとの会議において、F S I Sと議論することを徹底するための文書化された手順を含まなければならない。また、適合を示す記録を保持しなければならない。							
6.2.7 企業の供給業者一覧	QSA-EVプログラム製品を別の供給業者から受け入れる場合には、供給業者リストに記載されていない。 企業の供給業者一覧は、 業者名、施設番号、供給製品を示さなければならない。 業者がリストから削除された日を示さなければならない。 変更があった際は、ARC支局へ提出し、審査を求めなければならない。 各EV供給者が認定されたEVプログラムに基づき、供給を認められている製品の最新リストを示さなければならない。 企業は、 www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htm の公式認可供給業者一覧を検討し、その供給者が特定国についての適格な業者であることを確保しなければならない。							
6.2.8 製品リスト	認可プログラムには、EVプログラムを必要とする国に出荷できる全ての適格品リストを記載しなければならない。適格品は全て、製品を署名入り輸出申請書(F S I S書式9060-6)に製品を記載する前に認可リストに記載しなければならない。輸出者は、F S I S書式9060-6に署名することで、リストに記載された全ての製品の適格性を示すことになる。EVプログラムに基づき製造する必要がない製品は、認可製品リストに記載しない。 製品リストは、 出荷用の適格牛肉、子牛肉、ラム製品の全てを示さなければならない。 リストについて以下の情報を示さなければならない。 F S I S施設番号 施設名 施設所在地(州、都市) 施設の種類(と畜解体、生産、加工、冷蔵保管) 製品名 製品コード 製品の説明(IMP S番号またはNAM P食肉バイヤーガイド番号、その他の詳細)							レ

項目	要求事項	調査結果						
		15	16	17	18	19	20	21
	<p>国別に記載しなければならない。</p> <p>認可されたエクセル書式に記入しなければならない。</p> <p>変更があった際は、ARC支局へ提出し、初回審査および認可を求める。</p>							
6.2.9 AMS確認申告書	<p>製品を輸出するためには、申請者はARC支局へ出荷のための確認申告書を請求しなければならない。</p> <p>申請者は、AMSの確認申告書を受け取るために、出荷の度にARC支局へ以下の書類を提出しなければならない。</p> <p>署名入り輸出申請書（F S I S書式9060-6）</p> <p>無署名輸出証明書（F S I S書式9060-5）</p> <p>日本向け無署名輸出署名書（F S I S書式9290-1）</p> <p>無署名レターヘッド証明書。供給業者はF S I S輸出ライブラリーから最新の証明書様式を入手しなければならない。</p> <p>申請者はまた、出荷の度にARC支局へ以下を提出しなければならない。</p> <p>連絡担当者と電話番号</p> <p>確認申告書を送る電子メールアドレスまたはファックス番号</p> <p>請求先が申請者と異なる場合、請求先の社名、施設番号、州・都市などの詳細</p> <p>この情報は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>荷口毎のAMSの確認申告書は、F S I S検査官の署名を受けるために輸出証明書（F S I S様式9060-5）を手出す際あわせて提出しなければならない。</p>							
6.2.10 さらに加工する製品についてのAMS確認申告書	<p>EVプログラムを必要とする全ての国について、さらに加工するため、認可供給業者から別の認可供給業者に出荷される製品には、さらに加工する製品についてのAMS確認申告書を添付しなければならない。このAMS確認申告書は、当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品の分類を示さなければならない。</p> <p>さらに加工する製品を供給する企業は、AMS確認申告書を請求しなければならない。この申告書の写しは、さらに加工する製品の出荷の際に添付しなければならない。当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品分類が変更された場合、この企業は新たにAMS確認申告書を請求しなければならない。さらに加工する製品についてのAMS確認申告書の請求は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>受け入れ企業は、www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htmで公式認可供給業者リストを参照し、業者が特定国について認可供給業者としてリストに記載されているよう確保しなければならない。さらに、製品が特定国についてのEVプログラム条件を満たすことが明らかにされていなければならない。</p>							
指摘事項	<p>企業合併によりマニュアルが大幅に変更手続き中であったもの。（1施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストに対日輸出できない唇の肉が記載されていたという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>小腸及び第四胃等について、処理設備が未整備又は具体的な処理手順が定められていないにもかかわらず、当該施設から対日輸出適格品リストに掲載されているという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（5施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストには記載されていないため実際に輸出できないが、マニュアルに対日輸出できない唇及び舌根部の筋肉の処理手順が記載されていたという書類上の不備があったもの。（5施設 厚労指摘）</p> <p>と畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髄が少量残存していたもの（ただし、その後の分割工程で仙骨ごと除去されるため製品には残存していない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>月齢確認牛の受入を確認する唯一の資料ではないが、供給者の認定リストが最新でなかったという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出実績はない。）。（1施設 農水指摘）</p> <p>昨年12月から1月までの間に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムへの適合状況について確認を行い、認定前にと畜された牛肉が含まれていた（20ヶ月以下であり、SRMが除去されていたことについては確認済み）。（1施設 厚労指摘）</p>							

注：米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。

品質システム評価プログラムの整備状況及びその実施状況

項目	要求事項	調査結果						
		22	23	24	25	26	27	28
1 品質管理システム	製品が農務省品質システム評価(QSA)プログラムに定める要求事項、適用される追加的なプログラムの要求事項、特定製品条件に適合することを確保するために、品質管理システム(QMS)を定め、文書化し、実施し、維持しなければならない。							
1.1 一般的条件								
1.2 記録条件	企業は以下を含むQMSを作成し、維持しなければならない。							
1.2.1 全般	文書化した特定製品条件 品質マニュアル QSAプログラムで求める文書化された手順 工程の効果的な運営と管理を確保するために必要な文書 QSAプログラムで求める記録							
1.2.2 品質マニュアル	企業は、少なくとも以下を含む明確な品質マニュアルを定め、維持しなければならない。 プログラムの管理的地位に任命された全職員を示す組織図または同等の文書 QMSの対象範囲の記述(例外の詳細とその理由を含む。) 特定製品条件 QMSのために策定された文書化された手順 適合を追跡または証明するために用いる全てのQMS手順、様式、タグ、表示の最新版を含む主要文書一覧 QSAプログラムで求めるその他の全ての文書							
	品質マニュアルは、業務を実施する全ての関連施設において管理され、閲覧できなければならない。							
1.2.3 文書管理	企業は、QSAプログラムで要求する全ての文書を管理しなければならない。文書の管理には少なくとも以下が含まれる。 全ての文書は最新の改正を反映したものでなければならない。 企業は、業務を実施する全ての関連施設で、該当する版の文書が閲覧できることを確保しなければならない。 企業は、旧版の、または認可されていない文書の使用を防止しなければならない。 全ての文書は少なくとも1年間、保管しなければならない。 QMS文書の大幅な変更は、実施前にARC室に提出し認可を求めなければならない。							
1.2.4 記録管理	企業は、QSAプログラムの要求事項、特定製品条件の適合、及びQMSの効果的運営の証拠を提示するために記録を作成し、維持しなければならない。記録管理には少なくとも以下が含まれる。 企業はQSAプログラムの要求される全ての記録を管理しなければならない。 記録は、損失・破損・改変を防ぐ方法で保管しなければならない。 記録は、読みやすく、アクセス・利用が容易でなければならない。 全ての記録は少なくとも1年間保管しなければならない。							
2 運営管理責任	運営管理者は、特定製品条件が企業内の関係部署・レベルで確立されることを確保しなければならない。 運営管理者は、QMSに関する責任と権限を明確にし、企業内に周知することを確保しなければならない。 企業は、QMSの管理的地位に任命された全員を示す組織図または同等の文書を備えなければならない。 リストに指定された全員は、監査的な手法において明確にされる責務と権限を有していなければならない。 業務を実施する全ての現場で、企業を代表する権限を持つ責任者を指名しなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		22	23	24	25	26	27	28
	この責任者は、QMSに必要な工程が確立、実施、維持されることを確保する責任と権限を持たなければならない。							
3 人的資源-能力、認識、訓練	製品の品質に影響を及ぼす作業を行う従事者は、適切な教育・研修・技能・経験に基づく能力を有していなければならない。							
	企業はQMSに係る責任を負う全従事者に研修を実施しなければならない。							
	企業は、製品の品質に影響を及ぼす作業を行う全従事者がQMSの担当領域について適切に研修を受けることを具体的に確保するための明確な文書化された手順を有していなければならない。文書化された手順では以下の方法を定めなければならない。							
	製品の品質に影響を及ぼす業務に携わる従事者に必要な能力の設定							
	研修の基準の設定							
	研修効果の評価							
	従事者が担当業務の関連性と重要性を認識し、品質目標の達成に対する役割を認識することを確保する。							
	企業は、教育、研修、技能、経験について、適切な記録を維持しなければならない。これらの記録には、研修の範囲も記載しなければならない。							
4 製品の処理加工過程	第4項「製品の処理加工過程」に示すQSAプログラムの要求事項が企業やその製品の事情のために適用できない場合、これらの条件の適用除外を検討することができる。適用除外により、企業の適合製品を提供する能力に影響があってはならない。さらに、適用除外により、企業の適合製品を提供する責任に影響があってはならない。							
4.1 全般								
4.2 受け入れ過程	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保しなければならない。							
	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保徹底するために必要な検査又はその他の作業を定め、実施しなければならない。							
	企業は、特定受入条件を満たす製品を供給する能力に基づき、業者を評価および選定しなければならない。							
	企業は、供給者に示す前に、特定受入条件の適切性を確保しなければならない。							
	企業は、外部の施設から購入し・受け入れた製品を取り扱う明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	文書化された手順には以下が記載されていなければならない。							
	プログラムの範囲内の使用であるかどうかに関わらず、外部施設から購入または受け入れた全製品							
	プログラムで用いる製品を受け入れるための特定受入条件							
	供給者の選定・評価・再評価の基準と手続							
	外部の施設から購入し又は受け入れ、プログラムに使用した製品が特定受入条件を満たすことを確保するための手続							
企業は、供給者の評価結果と、この評価の結果必要となった措置を記録し、維持しなければならない。								
企業は、受け入れ過程の適合性と受け入れ過程の効果的運用の証拠を示す記録を保持しなければならない。								
4.3 識別表示とトレーサビリティ	企業は、製品の処理加工過程全体を通じて適切な場合に適切な方法で製品（原材料・最終製品）を識別するための文書化された手順を有していなければならない。							
	文書化された手順では以下の方法を示さなければならない。							
	製品処理加工過程全体を通じた製品の識別							
	製品固有の識別表示の管理とその記録							
	モニタリング・計測の要求事項に関連する処理加工行程にある製品の識別							
製品識別方法は、QMSプログラムに固有のものでなければならない。動物にあっては耳標またはその他の永久識別表示により識別しなければならない。								

項目	要求事項	調査結果						
		22	23	24	25	26	27	28
	製品識別方法は、QMSプログラムへの受け入れから処理加工、出荷に至る製品実現の全行程を通じて、識別表示が伝達されるようにしなければならない。							
	企業は、識別された全ての製品の記録と、識別の変更の全ての記録を維持しなければならない。							
4.4 製品の適合性の維持	企業は、社内での加工と出荷先への配送の間、製品の適合性を維持しなければならない。							
	この保全には、識別・取り扱い・包装・保管・保護が含まれる。これは、製品の構成内容にも適用される。							
4.5 モニタリング	企業は、特定製品条件への適合性の証拠を示すために実施するモニタリングを行うことを定めなければならない。							
	企業は、特定製品への適合性への証拠を示すために必要なモニタリング方法を定めなければならない。							
	企業は、モニタリングが適する方法で確実に実施される過程を定めなければならない。							
	企業は、検証の記録を保持しなければならない。							
5 計測・分析・改善	企業は、以下のために必要なモニタリング方法・分析・改善過程を計画し、実施しなければならない。							
	製品の適合性の証明							
	QMS適合性の確保							
	QMSの有効性の継続的改善							
5.2 モニタリングと計測	企業は、要求事項を満たしているかどうかについての顧客の認識をモニタリングしなければならない。この情報はQMSの実績としてレビューしなければならない。							
5.2.1 顧客の満足度	企業は、この情報を入手し利用する方法を定めなければならない。							
	企業は、顧客の認識に関わる記録を保存しなければならない。							
5.2.2 過程のモニタリングおよび計測	企業は、適切な方法でQMS管理過程をモニタリングし、可能な場合には、計測を行わなければならない。							
	これらの方法では、この管理プロセスが製品の要求事項を満たすことが可能なものであることを証明しなければならない。							
	製品の要求事項を満たさない場合、製品の適合性を確保するために、適切な修正や是正措置を講じなければならない。							
5.2.3 製品のモニタリング・計測	企業は、製品の要求事項に適合していることを検証するために製品の特性をモニタリング・測定しなければならない。これは、製品処理加工過程の適切な段階で実施しなければならない。							
	企業は、当局や顧客の認可等を受けていない場合には、製品の出荷、配送の前に、製品が要求事項を満たしていることを確保しなければならない。							
	企業は、製品の要求事項への適合性の証拠を検証するための記録を保存しなければならない。記録では、製品の出荷を承認した者を示さなければならない。							
5.3 QMS内の不適合製品の管理	企業は、不適合製品（原材料、最終製品）を識別および管理し、目的外の使用や配送を防ぐことを確保しなければならない。							
	企業は、以下を具体的に定める文書化された手順を備えていなければならない。							
	不適合製品の識別							
	不適合製品の分別を確保するための管理							
	不適合製品の分別と処分を確保する責任と権限							
	企業は、以下の方法の1つまたは複数により、不適合製品を取り扱わなければならない。							
	検出された不適合を修正するための措置を講じる。							
	関係当局又は適当な場合には顧客が許容することにより、使用、出荷、受け入れを行う。							
	本来の用途または適用から除外する措置を講じる。							
	不適合製品の修正が行われた場合には、製品条件への適合を証明するため、再検証を行わなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		22	23	24	25	26	27	28
	企業は、出荷または使用開始後に不適合製品が見つかった場合、適切な措置を講じなければならない。							
	企業は、不適合品の許容を含む、不適合製品とその後の措置を記録しなければならない。							
5.4 改善								
5.4.1 継続的改善	企業は、品質目標、顧客からのフィードバック、監査結果、是正措置、予防措置に基づいて、QMSの有効性を継続的に改善しなければならない。							
	企業は、変更を計画・実施する場合、QMSの信頼性を確保しなければならない。							
5.4.2 是正措置	企業は、不適合の再発を予防するために、不適合の原因を除去する措置を講じなければならない。							
	是正措置は、発生した不適合の影響に適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
5.4.3 予防措置	企業は、不適合の発生を予防するために、不適合が発生する可能性がある原因を無くすための措置を定め、実施しなければならない。							
	予防措置は、発生する可能性がある問題の影響に対し適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
6 その他の条件	企業は予定された間隔で内部監査を実施しなければならない。							
6.1 ARC1030J	内部監査ではQMSについて以下を判断しなければならない。							
6.1.1 内部監査	計画された取決め、本手順の条件、当該企業が確立したQMS条件の遵守							
	効果的な実施・維持							
	企業は以下を具体的に定める明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	監査対象の手順、場所の現状、重要性ならびに前回の監査結果を考慮した監査プログラムの計画							
	監査基準、対象、頻度、方法							
	監査担当者は自身の業務について監査を実施してはならない							
	監査の計画・実施責任の所在							
	結果報告							
	フォローアップ（改善措置の検証と検証結果の報告が含まなければならない。）							
	記録保持							
	経営者は、監査場所で検出された不適合やその原因を遅滞なく改善する措置を確保しなければならない。							
	企業は、内部監査の記録を保持しなければならない。							
6.1.2 供給者リスト	企業は以下の条件を満たす認可供給業者一覧を備えていなければならない。							
	業者名、所在地、認可日の明示							
	USDAが審査のために閲覧できること							
6.1.3 識別表示条件	枝肉は個別に識別しなければならない。「枝肉評価による月齢判別」を適用した枝肉は、試験に合格したUSDA評価官の評価・認可を受けたのち、その旨を表示しなければならない。この識別表示は、過程と製品の適合性を保証するために、加工・包装・保存・出荷の過程を通じて保たなければならない。							
	出荷書類（積荷証券、出荷目録、保証書）には、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述がなければならない。製品と製品量を明示しなければならない。							
	認定企業が製造した適格品で、日本向けEVプログラム条件を満たすと識別された製品は、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述のあるF S I S輸出証明書を受け取る。							

項目	要求事項	調査結果						
		22	23	24	25	26	27	28
6.2 追加条件	認定施設は、認可QSA-EVプログラム品質マニュアルをF S I S施設担当職員が利用できるように提供しなければならない。閲覧方法は、電子データまたはハードコピーのいずれでもよい。マニュアルが文書の場合、閲覧用にもう一部コピーを用意しなければならない。							
6.2.1 QSA-EVプログラムマニュアル								
6.2.2 カナダ産牛の供給者	C F I Aの誕生日認定のみに基づいて月齢が判別されたカナダ産牛の供給者は、施設の認可供給者リストに記載されなければならない。							
6.2.3 SRM除去	せき髄除去は、F S I S最終検査場所の前に実施しなければならない。 20ヵ月齢以下の牛の枝肉のせき柱は、日本向け製品の分割中に部分肉から除去しなければならない。 せき柱の除去は、30ヵ月齢以上の牛の枝肉からのせき柱除去に関する施設の現行の文書化された手順と同じ方法で実施しなければならない。							
6.2.4 30ヶ月齢以上の枝肉との分別	30ヵ月齢以上の枝肉は、日本向けQSA-EVプログラム用の枝肉とは分けて保管しなければならない。							
6.2.5 舌の衛生的な除去	ほほ肉と舌は他の頭部の肉および組織とは別に頭部から除去しなければならない。ほほ肉と舌は常に、他の頭部の肉や組織が混入しないよう取り扱わなければならない。							
6.2.6 QSA-EVプログラム監査報告書	認定プログラムには、QSA-EVプログラム監査報告書を記載し予定された週1回のF S I Sとの会議において、F S I Sと議論することを徹底するための文書化された手順を含まなければならない。また、適合を示す記録を保持しなければならない。							
6.2.7 企業の供給業者一覧	QSA-EVプログラム製品を別の供給業者から受け入れる場合には、供給業者リストに記載されていない。 企業の供給業者一覧は、 業者名、施設番号、供給製品を示さなければならない。 業者がリストから削除された日を示さなければならない。 変更があった際は、ARC支局へ提出し、審査を求めなければならない。 各EV供給者が認定されたEVプログラムに基づき、供給を認められている製品の最新リストを示さなければならない。 企業は、 www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htm の公式認可供給業者一覧を検討し、その供給者が特定国についての適格な業者であることを確保しなければならない。							
6.2.8 製品リスト	認可プログラムには、EVプログラムを必要とする国に出荷できる全ての適格品リストを記載しなければならない。適格品は全て、製品を署名入り輸出申請書(F S I S書式9060-6)に製品を記載する前に認可リストに記載しなければならない。輸出者は、F S I S書式9060-6に署名することで、リストに記載された全ての製品の適格性を示すことになる。EVプログラムに基づき製造する必要がない製品は、認可製品リストに記載しない。 製品リストは、 出荷用の適格牛肉、子牛肉、ラム製品の全てを示さなければならない。 リストについて以下の情報を示さなければならない。 F S I S施設番号 施設名 施設所在地(州、都市) 施設の種類(と畜解体、生産、加工、冷蔵保管) 製品名 製品コード 製品の説明(IMPS番号またはNAMPS食肉バイヤーガイド番号、その他の詳細)	レ		レ				

項目	要求事項	調査結果						
		22	23	24	25	26	27	28
	<p>国別に記載しなければならない。</p> <p>認可されたエクセル書式に記入しなければならない。</p> <p>変更があった際は、ARC支局へ提出し、初回審査および認可を求める。</p>							
6.2.9 AMS確認申告書	<p>製品を輸出するためには、申請者はARC支局へ出荷のための確認申告書を請求しなければならない。</p> <p>申請者は、AMSの確認申告書を受け取るために、出荷の度にARC支局へ以下の書類を提出しなければならない。</p> <p>署名入り輸出申請書（F S I S書式9060-6）</p> <p>無署名輸出証明書（F S I S書式9060-5）</p> <p>日本向け無署名輸出署名書（F S I S書式9290-1）</p> <p>無署名レターヘッド証明書。供給業者はF S I S輸出ライブラリーから最新の証明書様式を入手しなければならない。</p> <p>申請者はまた、出荷の度にARC支局へ以下を提出しなければならない。</p> <p>連絡担当者と電話番号</p> <p>確認申告書を送る電子メールアドレスまたはファックス番号</p> <p>請求先が申請者と異なる場合、請求先の社名、施設番号、州・都市などの詳細</p> <p>この情報は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>荷口毎のAMSの確認申告書は、F S I S検査官の署名を受けるために輸出証明書（F S I S様式9060-5）を手出す際あわせて提出しなければならない。</p>							
6.2.10 さらに加工する製品についてのAMS確認申告書	<p>EVプログラムを必要とする全ての国について、さらに加工するため、認可供給業者から別の認可供給業者に出荷される製品には、さらに加工する製品についてのAMS確認申告書を添付しなければならない。このAMS確認申告書は、当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品の分類を示さなければならない。</p> <p>さらに加工する製品を供給する企業は、AMS確認申告書を請求しなければならない。この申告書の写しは、さらに加工する製品の出荷の際に添付しなければならない。当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品分類が変更された場合、この企業は新たにAMS確認申告書を請求しなければならない。さらに加工する製品についてのAMS確認申告書の請求は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>受け入れ企業は、www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htmで公式認可供給業者リストを参照し、業者が特定国について認可供給業者としてリストに記載されているよう確保しなければならない。さらに、製品が特定国についてのEVプログラム条件を満たすことが明らかにされていなければならない。</p>							
指摘事項	<p>企業合併によりマニュアルが大幅に変更手続き中であったもの。（1施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストに対日輸出できない唇の肉が記載されていたという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>小腸及び第四胃等について、処理設備が未整備又は具体的な処理手順が定められていないにもかかわらず、当該施設から対日輸出適格品リストに掲載されているという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（5施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストには記載されていないため実際に輸出できないが、マニュアルに対日輸出できない唇及び舌根部の筋肉の処理手順が記載されていたという書類上の不備があったもの。（5施設 厚労指摘）</p> <p>と畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髄が少量残存していたもの（ただし、その後の分割工程で仙骨ごと除去されるため製品には残存していない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>月齢確認牛の受入を確認する唯一の資料ではないが、供給者の認定リストが最新でなかったという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出実績はない。）。（1施設 農水指摘）</p> <p>昨年12月から1月までの間に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムへの適合状況について確認を行い、認定前にと畜された牛肉が含まれていた（20ヶ月以下であり、SRMが除去されていたことについては確認済み）。（1施設 厚労指摘）</p>							

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。

品質システム評価プログラムの整備状況及びその実施状況

項目	要求事項	調査結果						
		29	30	31	32	33	34	35
1 品質管理システム	製品が農務省品質システム評価(QSA)プログラムに定める要求事項、適用される追加的なプログラムの要求事項、特定製品条件に適合することを確保するために、品質管理システム(QMS)を定め、文書化し、実施し、維持しなければならない。			レ				
1.1 全般的条件								
1.2 記録条件	企業は以下を含むQMSを作成し、維持しなければならない。							
1.2.1 全般	文書化した特定製品条件 品質マニュアル QSAプログラムで求める文書化された手順 工程の効果的な運営と管理を確保するために必要な文書 QSAプログラムで求める記録							
1.2.2 品質マニュアル	企業は、少なくとも以下を含む明確な品質マニュアルを定め、維持しなければならない。 プログラムの管理的地位に任命された全職員を示す組織図または同等の文書 QMSの対象範囲の記述(例外の詳細とその理由を含む。) 特定製品条件 QMSのために策定された文書化された手順 適合を追跡または証明するために用いる全てのQMS手順、様式、タグ、表示の最新版を含む主要文書一覧 QSAプログラムで求めるその他の全ての文書					レ		
	品質マニュアルは、業務を実施する全ての関連施設において管理され、閲覧できなければならない。							
1.2.3 文書管理	企業は、QSAプログラムで要求する全ての文書を管理しなければならない。文書の管理には少なくとも以下が含まれる。 全ての文書は最新の改正を反映したものでなければならない。 企業は、業務を実施する全ての関連施設で、該当する版の文書が閲覧できることを確保しなければならない。 企業は、旧版の、または認可されていない文書の使用を防止しなければならない。 全ての文書は少なくとも1年間、保管しなければならない。 QMS文書の大幅な変更は、実施前にARC室に提出し認可を求めなければならない。							
1.2.4 記録管理	企業は、QSAプログラムの要求事項、特定製品条件の適合、及びQMSの効果的運営の証拠を提示するために記録を作成し、維持しなければならない。記録管理には少なくとも以下が含まれる。 企業はQSAプログラムの要求される全ての記録を管理しなければならない。 記録は、損失・破損・改変を防ぐ方法で保管しなければならない。 記録は、読みやすく、アクセス・利用が容易でなければならない。 全ての記録は少なくとも1年間保管しなければならない。							
2 運営管理責任	運営管理者は、特定製品条件が企業内の関係部署・レベルで確立されることを確保しなければならない。 運営管理者は、QMSに関する責任と権限を明確にし、企業内に周知することを確保しなければならない。 企業は、QMSの管理的地位に任命された全員を示す組織図または同等の文書を備えなければならない。 リストに指定された全員は、監査的な手法において明確にされる責務と権限を有していなければならない。 業務を実施する全ての現場で、企業を代表する権限を持つ責任者を指名しなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		29	30	31	32	33	34	35
	この責任者は、QMSに必要な工程が確立、実施、維持されることを確保する責任と権限を持たなければならない。							
3 人的資源-能力、認識、訓練	製品の品質に影響を及ぼす作業を行う従事者は、適切な教育・研修・技能・経験に基づく能力を有していなければならない。							
	企業はQMSに係る責任を負う全従事者に研修を実施しなければならない。							
	企業は、製品の品質に影響を及ぼす作業を行う全従事者がQMSの担当領域について適切に研修を受けることを具体的に確保するための明確な文書化された手順を有していなければならない。文書化された手順では以下の方法を定めなければならない。							
	製品の品質に影響を及ぼす業務に携わる従事者に必要な能力の設定							
	研修の基準の設定							
	研修効果の評価							
	従事者が担当業務の関連性と重要性を認識し、品質目標の達成に対する役割を認識することを確保する。							
	企業は、教育、研修、技能、経験について、適切な記録を維持しなければならない。これらの記録には、研修の範囲も記載しなければならない。							
4 製品の処理加工過程	第4項「製品の処理加工過程」に示すQSAプログラムの要求事項が企業やその製品の事情のために適用できない場合、これらの条件の適用除外を検討することができる。適用除外により、企業の適合製品を提供する能力に影響があってはならない。さらに、適用除外により、企業の適合製品を提供する責任に影響があってはならない。							
4.1 全般								
4.2 受け入れ過程	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保しなければならない。							
	企業は、外部施設から購入または受け入れ、プログラムに用いた製品が特定受入条件を満たすことを確保徹底するために必要な検査又はその他の作業を定め、実施しなければならない。							
	企業は、特定受入条件を満たす製品を供給する能力に基づき、業者を評価および選定しなければならない。							
	企業は、供給者に示す前に、特定受入条件の適切性を確保しなければならない。							
	企業は、外部の施設から購入し・受け入れた製品を取り扱う明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	文書化された手順には以下が記載されていなければならない。							
	プログラムの範囲内の使用であるかどうかに関わらず、外部施設から購入または受け入れた全製品							
	プログラムで用いる製品を受け入れるための特定受入条件							
	供給者の選定・評価・再評価の基準と手続							
	外部の施設から購入し又は受け入れ、プログラムに使用した製品が特定受入条件を満たすことを確保するための手続							
企業は、供給者の評価結果と、この評価の結果必要となった措置を記録し、維持しなければならない。								
企業は、受け入れ過程の適合性と受け入れ過程の効果的運用の証拠を示す記録を保持しなければならない。								
4.3 識別表示とトレーサビリティ	企業は、製品の処理加工過程全体を通じて適切な場合に適切な方法で製品（原材料・最終製品）を識別するための文書化された手順を有していなければならない。							
	文書化された手順では以下の方法を示さなければならない。							
	製品処理加工過程全体を通じた製品の識別							
	製品固有の識別表示の管理とその記録							
	モニタリング・計測の要求事項に関連する処理加工行程にある製品の識別							
製品識別方法は、QMSプログラムに固有のものでなければならない。動物にあっては耳標またはその他の永久識別表示により識別しなければならない。								

項目	要求事項	調査結果						
		29	30	31	32	33	34	35
	製品識別方法は、QMSプログラムへの受け入れから処理加工、出荷に至る製品実現の全行程を通じて、識別表示が伝達されるようにしなければならない。							
	企業は、識別された全ての製品の記録と、識別の変更の全ての記録を維持しなければならない。							
4.4 製品の適合性の維持	企業は、社内での加工と出荷先への配送の間、製品の適合性を維持しなければならない。							
	この保全には、識別・取り扱い・包装・保管・保護が含まれる。これは、製品の構成内容にも適用される。							
4.5 モニタリング	企業は、特定製品条件への適合性の証拠を示すために実施するモニタリングを行うことを定めなければならない。							
	企業は、特定製品への適合性への証拠を示すために必要なモニタリング方法を定めなければならない。							
	企業は、モニタリングが適する方法で確実に実施される過程を定めなければならない。							
	企業は、検証の記録を保持しなければならない。							
5 計測・分析・改善	企業は、以下のために必要なモニタリング方法・分析・改善過程を計画し、実施しなければならない。							
	製品の適合性の証明							
	QMS適合性の確保							
	QMSの有効性の継続的改善							
5.2 モニタリングと計測	企業は、要求事項を満たしているかどうかについての顧客の認識をモニタリングしなければならない。この情報はQMSの実績としてレビューしなければならない。							
5.2.1 顧客の満足度	企業は、この情報を入手し利用する方法を定めなければならない。							
	企業は、顧客の認識に関わる記録を保存しなければならない。							
5.2.2 過程のモニタリングおよび計測	企業は、適切な方法でQMS管理過程をモニタリングし、可能な場合には、計測を行わなければならない。							
	これらの方法では、この管理プロセスが製品の要求事項を満たすことが可能なものであることを証明しなければならない。							
	製品の要求事項を満たさない場合、製品の適合性を確保するために、適切な修正や是正措置を講じなければならない。							
5.2.3 製品のモニタリング・計測	企業は、製品の要求事項に適合していることを検証するために製品の特性をモニタリング・測定しなければならない。これは、製品処理加工過程の適切な段階で実施しなければならない。							
	企業は、当局や顧客の認可等を受けていない場合には、製品の出荷、配送の前に、製品が要求事項を満たしていることを確保しなければならない。							
	企業は、製品の要求事項への適合性の証拠を検証するための記録を保存しなければならない。記録では、製品の出荷を承認した者を示さなければならない。							
5.3 QMS内の不適合製品の管理	企業は、不適合製品（原材料、最終製品）を識別および管理し、目的外の使用や配送を防ぐことを確保しなければならない。							
	企業は、以下を具体的に定める文書化された手順を備えていなければならない。							
	不適合製品の識別							
	不適合製品の分別を確保するための管理							
	不適合製品の分別と処分を確保する責任と権限							
	企業は、以下の方法の1つまたは複数により、不適合製品を取り扱わなければならない。							
	検出された不適合を修正するための措置を講じる。							
	関係当局又は適当な場合には顧客が許容することにより、使用、出荷、受け入れを行う。							
	本来の用途または適用から除外する措置を講じる。							
	不適合製品の修正が行われた場合には、製品条件への適合を証明するため、再検証を行わなければならない。							

項目	要求事項	調査結果						
		29	30	31	32	33	34	35
	企業は、出荷または使用開始後に不適合製品が見つかった場合、適切な措置を講じなければならない。							
	企業は、不適合品の許容を含む、不適合製品とその後の措置を記録しなければならない。							
5.4 改善								
5.4.1 継続的改善	企業は、品質目標、顧客からのフィードバック、監査結果、是正措置、予防措置に基づいて、QMSの有効性を継続的に改善しなければならない。							
	企業は、変更を計画・実施する場合、QMSの信頼性を確保しなければならない。							
5.4.2 是正措置	企業は、不適合の再発を予防するために、不適合の原因を除去する措置を講じなければならない。							
	是正措置は、発生した不適合の影響に適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
5.4.3 予防措置	企業は、不適合の発生を予防するために、不適合が発生する可能性がある原因を無くすための措置を定め、実施しなければならない。							
	予防措置は、発生する可能性がある問題の影響に対し適切なものでなければならない。							
	企業は、実施したあらゆる措置の結果を記録しなければならない。							
6 その他の条件	企業は予定された間隔で内部監査を実施しなければならない。							
6.1 ARC1030J	内部監査ではQMSについて以下を判断しなければならない。							
6.1.1 内部監査	計画された取決め、本手順の条件、当該企業が確立したQMS条件の遵守							
	効果的な実施・維持							
	企業は以下を具体的に定める明確に文書化された手順を備えていなければならない。							
	監査対象の手順、場所の現状、重要性ならびに前回の監査結果を考慮した監査プログラムの計画							
	監査基準、対象、頻度、方法							
	監査担当者は自身の業務について監査を実施してはならない							
	監査の計画・実施責任の所在							
	結果報告							
	フォローアップ（改善措置の検証と検証結果の報告が含まなければならない。）							
	記録保持							
	経営者は、監査場所で検出された不適合やその原因を遅滞なく改善する措置を確保しなければならない。							
	企業は、内部監査の記録を保持しなければならない。							
6.1.2 供給者リスト	企業は以下の条件を満たす認可供給業者一覧を備えていなければならない。							
	業者名、所在地、認可日の明示							
	USDAが審査のために閲覧できること							
6.1.3 識別表示条件	枝肉は個別に識別しなければならない。「枝肉評価による月齢判別」を適用した枝肉は、試験に合格したUSDA評価官の評価・認可を受けたのち、その旨を表示しなければならない。この識別表示は、過程と製品の適合性を保証するために、加工・包装・保存・出荷の過程を通じて保たなければならない。							
	出荷書類（積荷証券、出荷目録、保証書）には、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述がなければならない。製品と製品量を明示しなければならない。							
	認定企業が製造した適格品で、日本向けEVプログラム条件を満たすと識別された製品は、「製品は日本向けEVプログラム条件を満たす」との記述のあるF S I S輸出証明書を受け取る。							

項目	要求事項	調査結果						
		29	30	31	32	33	34	35
6.2 追加条件	認定施設は、認可QSA-EVプログラム品質マニュアルをF S I S施設担当職員が利用できるように提供しなければならない。閲覧方法は、電子データまたはハードコピーのいずれでもよい。マニュアルが文書の場合、閲覧用にもう一部コピーを用意しなければならない。							
6.2.1 QSA-EVプログラムマニュアル								
6.2.2 カナダ産牛の供給者	C F I Aの誕生日認定のみに基づいて月齢が判別されたカナダ産牛の供給者は、施設の認可供給者リストに記載されなければならない。							
6.2.3 SRM除去	せき髄除去は、F S I S最終検査場所の前に実施しなければならない。 20ヵ月齢以下の牛の枝肉のせき柱は、日本向け製品の分割中に部分肉から除去しなければならない。 せき柱の除去は、30ヵ月齢以上の牛の枝肉からのせき柱除去に関する施設の現行の文書化された手順と同じ方法で実施しなければならない。							
6.2.4 30ヶ月齢以上の枝肉との分別	30ヵ月齢以上の枝肉は、日本向けQSA-EVプログラム用の枝肉とは分けて保管しなければならない。							
6.2.5 舌の衛生的な除去	ほほ肉と舌は他の頭部の肉および組織とは別に頭部から除去しなければならない。ほほ肉と舌は常に、他の頭部の肉や組織が混入しないよう取り扱わなければならない。							
6.2.6 QSA-EVプログラム監査報告書	認定プログラムには、QSA-EVプログラム監査報告書を記載し予定された週1回のF S I Sとの会議において、F S I Sと議論することを徹底するための文書化された手順を含まなければならない。また、適合を示す記録を保持しなければならない。							
6.2.7 企業の供給業者一覧	QSA-EVプログラム製品を別の供給業者から受け入れる場合には、供給業者リストに記載されていない。 企業の供給業者一覧は、 業者名、施設番号、供給製品を示さなければならない。 業者がリストから削除された日を示さなければならない。 変更があった際は、ARC支局へ提出し、審査を求めなければならない。 各EV供給者が認定されたEVプログラムに基づき、供給を認められている製品の最新リストを示さなければならない。 企業は、 www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htm の公式認可供給業者一覧を検討し、その供給者が特定国についての適格な業者であることを確保しなければならない。							
6.2.8 製品リスト	認可プログラムには、EVプログラムを必要とする国に出荷できる全ての適格品リストを記載しなければならない。適格品は全て、製品を署名入り輸出申請書(F S I S書式9060-6)に製品を記載する前に認可リストに記載しなければならない。輸出者は、F S I S書式9060-6に署名することで、リストに記載された全ての製品の適格性を示すことになる。EVプログラムに基づき製造する必要がない製品は、認可製品リストに記載しない。 製品リストは、 出荷用の適格牛肉、子牛肉、ラム製品の全てを示さなければならない。 リストについて以下の情報を示さなければならない。 F S I S施設番号 施設名 施設所在地(州、都市) 施設の種類(と畜解体、生産、加工、冷蔵保管) 製品名 製品コード 製品の説明(IMP S番号またはNAM P食肉バイヤーガイド番号、その他の詳細)	レ						

項目	要求事項	調査結果						
		29	30	31	32	33	34	35
	<p>国別に記載しなければならない。</p> <p>認可されたエクセル書式に記入しなければならない。</p> <p>変更があった際は、ARC支局へ提出し、初回審査および認可を求める。</p>							
6.2.9 AMS確認申告書	<p>製品を輸出するためには、申請者はARC支局へ出荷のための確認申告書を請求しなければならない。</p> <p>申請者は、AMSの確認申告書を受け取るために、出荷の度にARC支局へ以下の書類を提出しなければならない。</p> <p>署名入り輸出申請書（F S I S書式9060-6）</p> <p>無署名輸出証明書（F S I S書式9060-5）</p> <p>日本向け無署名輸出署名書（F S I S書式9290-1）</p> <p>無署名レターヘッド証明書。供給業者はF S I S輸出ライブラリーから最新の証明書様式を入手しなければならない。</p> <p>申請者はまた、出荷の度にARC支局へ以下を提出しなければならない。</p> <p>連絡担当者と電話番号</p> <p>確認申告書を送る電子メールアドレスまたはファックス番号</p> <p>請求先が申請者と異なる場合、請求先の社名、施設番号、州・都市などの詳細</p> <p>この情報は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>荷口毎のAMSの確認申告書は、F S I S検査官の署名を受けるために輸出証明書（F S I S様式9060-5）を手出す際あわせて提出しなければならない。</p>							
6.2.10 さらに加工する製品についてのAMS確認申告書	<p>EVプログラムを必要とする全ての国について、さらに加工するため、認可供給業者から別の認可供給業者に出荷される製品には、さらに加工する製品についてのAMS確認申告書を添付しなければならない。このAMS確認申告書は、当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品の分類を示さなければならない。</p> <p>さらに加工する製品を供給する企業は、AMS確認申告書を請求しなければならない。この申告書の写しは、さらに加工する製品の出荷の際に添付しなければならない。当該企業の認可EVプログラムに基づき特定国のために製造する製品分類が変更された場合、この企業は新たにAMS確認申告書を請求しなければならない。さらに加工する製品についてのAMS確認申告書の請求は、電子メールまたはファックスで提出しなければならない。</p> <p>受け入れ企業は、www.ams.usda.gov/lsg/arc/audit/bev.htmで公式認可供給業者リストを参照し、業者が特定国について認可供給業者としてリストに記載されているよう確保しなければならない。さらに、製品が特定国についてのEVプログラム条件を満たすことが明らかにされていなければならない。</p>							
指摘事項	<p>企業合併によりマニュアルが大幅に変更手続き中であったもの。（1施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストに対日輸出できない唇の肉が記載されていたという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>小腸及び第四胃等について、処理設備が未整備又は具体的な処理手順が定められていないにもかかわらず、当該施設から対日輸出適格品リストに掲載されているという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出の計画はなく、実績もない。）。（5施設 厚労指摘）</p> <p>対日輸出適格品リストには記載されていないため実際に輸出できないが、マニュアルに対日輸出できない唇及び舌根部の筋肉の処理手順が記載されていたという書類上の不備があったもの。（5施設 厚労指摘）</p> <p>と畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髄が少量残存していたもの（ただし、その後の分割工程で仙骨ごと除去されるため製品には残存していない。）。（1施設 厚労指摘）</p> <p>月齢確認牛の受入を確認する唯一の資料ではないが、供給者の認定リストが最新でなかったという書類上の不備があったもの（なお、対日輸出実績はない。）。（1施設 農水指摘）</p> <p>昨年12月から1月までの間に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムへの適合状況について確認を行い、認定前にと畜された牛肉が含まれていた（20ヶ月以下であり、SRMが除去されていたことについては確認済み）。（1施設 厚労指摘）</p>							

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。

HACCPプログラムの整備状況及びその実施状況

項目	チェック事項	調査結果																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
危害分析	フローチャートの作成及び危害分析を行い、文書化しているか。																		
	危害の原因となる物質には、潜在的に発生する可能性のある全ての危害が含まれているか。																		
	作業工程等の変更があった場合に、危害分析の見直しが行われているか。																		
	危害分析に署名及び日付が記載されているか。																		
HACCPプラン	製品毎に書面のHACCPプランが作成されているか。																		
	HACCPプランで発生する可能性のある全ての危害を特定しているか。																		
	HACCPプランには署名及び日付が記載されているか。																		
重要管理点	発生する可能性のある危害それぞれについて、HACCPプランでCCPとして記載しているか。																		
	CCPは特定された危害に対して適切な管理措置であるか。																		
	CCPに関する管理措置は特定された処理工程で妥当か。																		
管理基準	各CCPについてCLが設定されているか。																		
	CLの科学的・技術的な根拠があるか。																		
	CLは既存のモニタリング装置又は方法で測定可能か。																		
モニタリング	各CCPについてモニタリング手順が定められているか（実施方法、頻度、実施担当者などを含む）。																		
	各CCPにおいて規定されたモニタリング手順はCLを測定する方法として適当か。																		
	CCPのモニタリング記録があるか。																		
改善措置	CLからの逸脱中に製造された製品に対してとられる改善措置がHACCPプランの中で規定されているか。																		
	事前に規定された改善措置は逸脱の原因を是正するものとなっているか。																		
	改善措置の記録があるか。																		
検証	検証の手順が定められているか（頻度を含む）。																		
	検証の記録があるか。																		
	HACCPプランの再評価が行われているか。																		
記録	記録は正確、完全で閲覧が可能か。																		
	記録は偽造や改ざんがなされていないか。																		
SSOP	SSOPを作成して、実施しているか。																		
	SSOPには署名及び日付が記載されているか。																		
	SSOPの実施状況、モニタリング結果及び改善措置についての記録があるか。																		
HACCPシステムの教育訓練	モニタリングを行う従業員のトレーニング記録があるか（実施方法、頻度）。																		
	HACCPプランの再評価者のトレーニング記録はあるか（実施方法、頻度）。																		
	SSOP及びPPを行う従業員のトレーニング記録はあるか（実施方法、頻度）。																		
	英語を話せない従業員のトレーニングは行われているか（実施方法、頻度）。																		
FSISによる検証及びフォローアップ	FSISによる検証及びフォローアップ																		
	FSISによる検証の記録はあるか。																		
	FSISによる以前の査察時の指摘は改善されているか。																		

H A C C Pプログラムの整備状況及びその実施状況

項目	チェック事項	調査結果																
		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
危害分析	フローチャートの作成及び危害分析を行い、文書化しているか。																	
	危害の原因となる物質には、潜在的に発生する可能性のある全ての危害が含まれているか。																	
	作業工程等の変更があった場合に、危害分析の見直しが行われているか。																	
	危害分析に署名及び日付が記載されているか。																	
HACCPプラン	製品毎に書面のHACCPプランが作成されているか。																	
	HACCPプランで発生する可能性のある全ての危害を特定しているか。																	
	HACCPプランには署名及び日付が記載されているか。																	
重要管理点	発生する可能性のある危害それぞれについて、HACCPプランでCCPとして記載しているか。																	
	CCPは特定された危害に対して適切な管理措置であるか。																	
	CCPに関する管理措置は特定された処理工程で妥当か。																	
管理基準	各CCPについてCLが設定されているか。																	
	CLの科学的・技術的な根拠があるか。																	
	CLは既存のモニタリング装置又は方法で測定可能か。																	
モニタリング	各CCPについてモニタリング手順が定められているか（実施方法、頻度、実施担当者などを含む）。																	
	各CCPにおいて規定されたモニタリング手順はCLを測定する方法として適当か。																	
	CCPのモニタリング記録があるか。																	
改善措置	CLからの逸脱中に製造された製品に対してとられる改善措置がHACCPプランの中で規定されているか。																	
	事前に規定された改善措置は逸脱の原因を是正するものとなっているか。																	
	改善措置の記録があるか。																	
検証	検証の手順が定められているか（頻度を含む）。																	
	検証の記録があるか。																	
	HACCPプランの再評価が行われているか。																	
記録	記録は正確、完全で閲覧が可能か。																	
	記録は偽造や改ざんがなされていないか。																	
SSOP	SSOPを作成して、実施しているか。																	
	SSOPには署名及び日付が記載されているか。																	
	SSOPの実施状況、モニタリング結果及び改善措置についての記録があるか。																	
HACCPシステムの教育訓練	モニタリングを行う従業員のトレーニング記録があるか（実施方法、頻度）。																	
	HACCPプランの再評価者のトレーニング記録はあるか（実施方法、頻度）。																	
	SSOP及びPPを行う従業員のトレーニング記録はあるか（実施方法、頻度）。																	
	英語を話せない従業員のトレーニングは行われているか（実施方法、頻度）。																	
FSISによる検証及びフォローアップ	FSISによる検証及びフォローアップ																	
	FSISによる検証の記録はあるか。																	
	FSISによる以前の査察時の指摘は改善されているか。																	

農場における月齢確認及び飼料規制の遵守状況

農場名	1	2	3	4	5	
経営形態	酪農・育成・フィードロット	繁殖・フィードロット	フィードロット	フィードロット	繁殖	
飼料規制の遵守状況	反すう動物への給与を禁止された原料を使用した飼料を牛に給与していない					
	飼料を保管するコンテナや倉庫が専用化されている					
	直近のFDAによる検査の結果、飼料規制への不適合事例がなかった					
飼料給与に関する実態	購入した飼料が飼料規制を遵守したものであるという契約や宣誓書がある	x			x	
	飼料の購入、使用の記録が保存されている					
	飼料の自家配合の記録がある		x			
	豚肉骨粉・鶏肉骨粉等の動物性たん白を給与していない					
	養鶏残さを給与していない					
	周辺の農場で養鶏残さを給与していない					
	使用している動物性油脂の不溶性不純物が0.15%以下である					
	出荷した牛が飼料規制を遵守して飼養したものであるかどうかについて取引先との契約や宣誓書がある					
月齢確認	参加しているプログラムの種類	PVP	PVP	PVP	QSA	QSA
	適正に月齢が記録されている					
	月齢の記録の単位	個体毎	群単位	群単位	群単位	個体毎
	繁殖経営から肥育素牛を導入する際に月齢を証明する宣誓書等を受け取っている					
	出荷の際に月齢を証明する宣誓書を添付している					

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。

飼料工場における飼料規制の遵守状況等

工場名		1	2
飼料規制の遵守状況	反すう動物への給与を禁止された原料を反すう動物用飼料に用いていない		
	原料を運搬するコンテナが専用化又は洗浄されている		
	反すう動物への給与を禁止された原料を用いた反すう動物以外用の製品を製造している場合、製造ラインは専用化されている	/	/
	反すう動物への給与を禁止された原料が含まれている製品には反すう動物に給与してはいけない旨のラベルが付けられている	/	/
	製品を運搬するコンテナが専用化又は洗浄されている		
	直近のFDAによる検査の結果、飼料規制への不適合事例がなかった		
飼料製造に関する実態	反すう動物用以外の飼料にも反すう動物への給与を禁止された原料を用いていない		
	反すう動物用の飼料に反すう動物への給与を禁止された原料以外の動物性たん白質を用いていない		x
	出荷記録が残されている		
	出荷記録や受け取った原料、コンテナの洗浄、生産の記録が保存されている		
	原料が飼料規制を遵守したものであるかという契約や宣誓書がある		
	契約や宣誓書に加えて、原料に反すう動物への給与を禁止された原料が含まれていないことを自らが確認している		
	使用している動物性油脂の不溶性不純物が0.15%以下であることを確認している		x
	製品が飼料規制を遵守したものであることについて取引先との契約や宣誓書がある		

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。

レンダリング工場における飼料規制の遵守状況等

工場名		1
飼料規制の遵守状況	受け取った原料を記録している	
	反すう動物への給与を禁止された原料を用いた製品を製造している場合、製造ラインが専用化されている	
	反すう動物への給与を禁止された原料が含まれている製品には牛やほ乳動物に給与できない旨の記載をしている	
	出荷記録が残されている	
	製品を運搬するコンテナが専用化又は洗浄されている	
	出荷記録や受け取った原料、コンテナの洗浄、生産の記録が1年以上保存されている	
	直近のFDAによる検査の結果、飼料規制への不適合事例がなかった	
飼料製造実態に関する	製造される動物性油脂中の不溶性不純物が0.15%以下である	
	製品が飼料規制を遵守したものであるかどうかについて取引先との契約や宣誓書がある	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数118名(品質管理担当者数 3 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数275名(品質管理担当者数11名)	
	清掃等	従事者数36 名(2)	
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日(6 :00 ~ 14 :30)	
	カット	シフト/日(6 : 00 ~ 14 :30)	
	清掃等	シフト/日(16 :00 ~ 0 : 30)	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無) 有	
平均生体重量		562.5kg	
平均枝肉重量		351kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		骨無し部分牛肉、牛内臓(対日 舌、横隔膜)	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無) 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 (シフト制)	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 (有) (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	無 (有) (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数1名(うち日本向けA40の証明資格のある者 1名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 (独自(PVP/QSA))	
検査官	食肉検査官	人数 6	
		配置 オンライン 5 オフライン1	
	獣医官	人数 1	
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR (0件)、その他のNR 15件(改善済み) 2006年: BSE規制関係NR (0件)、その他のNR 10件(改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年 0件、2006年 0件	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年 0件、2006年 0件	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年 0件、2006年 0件	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・ブレンドラー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料 非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2 製品	
	交差汚染対策*3	製造設備 輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回
	結果	2005年 2006年	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数265名(品質管理担当者数 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数355名(品質管理担当者数 名)	
	清掃等	従事者数30名	
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日(6:00 ~ 16:00)	
	カット	シフト/日(6:00 ~ 14:30)	
	清掃等	シフト/日(と畜18 :00 ~ 5:15)	
操業日		6日まで	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	有り	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	有	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	有	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入	無	有	
平均生体重量		590kg	
平均枝肉重量		363kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		ラウンド、チャックカット	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無	有
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎(シフト制)	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無	有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)
	成熟度	無	有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)
			格付官総数 2名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定	独自(PVP/QSA)
検査官	食肉検査官	人数	13
		配置	オンライン 11 オフライン 2
	獣医官	人数	2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR 1件(改善済み)、その他のNR 39件(改善済み) 2006年: BSE規制関係NR 0件、その他のNR 20件(改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年 0頭、2006年 (4頭、うちBSE検査頭数 4頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年 (133頭、うちBSE検査頭数 133頭)、2006年 (189頭、うちBSE検査頭数 189頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年 (74頭、うちBSE検査頭数 74頭)、2006年 (46頭、うちBSE検査頭数 46頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉
		非禁止原料	タロー、血粉
	原料の入手先*2		隣接プラント
	製品の販売先		肥料、飼料工場
	輸送方法	原料*2	} 専用の台車とトラック
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	} 牛原料の使用
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 毎年
結果		2005年 (違反歴無し) 2006年 (違反歴無し)	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数280名(品質管理担当者数 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数600名(品質管理担当者数 名)	
	清掃等	従事者数50名	
シフト(時間帯)	と畜	シフト/日(5:30 ~ 15:30)	
	カット	シフト/日(5:00 ~ 15:00)	
	清掃等	シフト/日(16:00 ~ 4:00)	
操業日		6日	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		612kg	
平均枝肉重量		386kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		牛肉	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 (日毎 ライン毎 シフト制)	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	無 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数 2名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	8
		配置	オンライン オフライン1
	獣医官	人数	1
F S I Sからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(3件、改善済み)、その他のNR(172件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(2件、改善済み)、その他のNR(27件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年 0頭、2006年 0頭	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年 (頭数 6頭、うちBSE検査頭数 6頭)、 2006年 (頭数 5頭、うちBSE検査頭数 5頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年 -、 2006年 -	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンドラー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	牛肉
	原料の入手先*2		N/A
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	N/A
		製品	専用の台車とトラック
	交差汚染対策*3	製造設備	専用ライン
		輸送容器	専用ライン
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、 2006年 回	
	結果	2005年 (違反歴無し) 2006年 (違反歴無し)	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数180名(品質管理担当者数14名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数850名(品質管理担当者数21名)	
	清掃等	従事者数180名(品質管理担当者数名)(契約社員)	
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日(6 : 15 ~ 14 : 45)	
	カット	シフト/日(6 : 00 ~ 14 : 30)	
	清掃等	シフト/日(23 : 00 ~ 4 : 00)	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有 カナダ・2005年 30,788 頭/年 (うち日本向け 0 頭(延べ頭数)) ・2006年 4,753 頭/年 (うち日本向け 0 頭(延べ頭数))	
		無 <input checked="" type="radio"/> 有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し。) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し。)	
		<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有	
平均生体重量		571.5kg	
平均枝肉重量		364.5kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		骨無し牛肉、骨付き牛肉、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 シフト制 (開始時のみ)	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録 無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 2350頭)	
		成熟度 無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 4620 頭)	
		格付官総数 7名(うち日本向けA40の証明資格のある者 7名)	
受入農場 (出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	19
		配置	オンライン 14 オフライン 5
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(5件 改善済み)、その他のNR(54件 改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(54件 改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数)、2006年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数 6頭、うちBSE検査頭数 5頭)、2006年(頭数 1頭、うちBSE検査頭数 1頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(頭数 35頭、うちBSE検査頭数 17頭)、2006年(頭数 24頭、うちBSE検査頭数 24頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		<input checked="" type="radio"/> 1 レンダラー <input type="radio"/> 2 プロテイン・ブレンド <input type="radio"/> 3 トランスポーター <input type="radio"/> 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	全ての原料はUSDAが認可したもの
		非禁止原料	全ての原料はUSDAが認可したもの
	原料の入手先*2		N/A
	製品の販売先		獣脂、蛋白のユーザー
	輸送方法	原料*2	N/A
		製品	コンテナ、トラック、貨車
	交差汚染対策*3	製造設備	専用ライン
		輸送容器	専用ライン
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 毎年	
	結果	2005年 (違反歴無し) 2006年 (違反歴無し)	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数576名(品質管理担当者数14名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数1130名(品質管理担当者数37名)	
	清掃等	従事者数110名(品質管理担当者数5名)	
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日(6 : 30 ~ 15 : 00)(15:30 ~ 0:00)	
	カット	シフト/日(5 :30 ~ 14 : 00)(14:30 ~ 23:00)	
	清掃等	シフト/日(と畜 0 : 30 ~ 6 :30)(カット 23:30 ~ 5:30)	
操業日		5~6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有 カナダ・2005年5000 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年7000 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		無 <input checked="" type="radio"/> 有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し。) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し。)	
		<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 その他第3清浄国・2005年 0頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 0 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有	
平均生体重量		587kg	
平均枝肉重量		372kg	
枝肉冷却時間		38時間	
輸出製品の種類		牛肉製品	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="radio"/> シフト制 (製造日の最初)	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録 無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 11310頭)	
		成熟度 無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 3010 頭)	
		格付官総数 5名(うち日本向けA40の証明資格のある者 4名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 <input checked="" type="radio"/> 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	34
		配置	オンライン 30 オフライン 4
	獣医官	人数	3
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(件数、改善状況) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(件数、改善状況)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数 3頭、うちBSE検査頭数 3頭)、2006年(頭数 1頭、うちBSE検査頭数 1頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数 87頭、うちBSE検査頭数 87頭)、2006年(頭数 38頭、うちBSE検査頭数 38頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(頭数 0頭)、2006年(頭数 0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		<input checked="" type="radio"/> 1 レンダラー <input type="radio"/> 2 プロテイン・ブレンダー <input type="radio"/> 3 トランスポーター <input type="radio"/> 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	油脂、血粉
	原料の入手先*2		N/A
	製品の販売先		ペットフード工場、飼料工場
	輸送方法	原料*2	N/A
		製品	専用の貨車、車両
	交差汚染対策*3	製造設備	牛由来原料のみを使用
		輸送容器	同上
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回	
	結果	2005年(違反歴無し) 2006年(違反歴無し)	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数218名(品質管理担当者数9名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数424名(品質管理担当者数 11名)	
	清掃等	従事者数58名(品質管理担当者数 名)	
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日(6 :15 ~ 16 : 45)	
	カット	シフト/日(5 : 45 ~ 16 : 15)	
	清掃等	シフト/日(22 :00 ~ 5 :30)	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ ・2005年 54,518 頭/年 (うち日本向け 0 頭(延べ頭数)) ・2006年62,258 頭/年 (うち日本向け 0 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入	無	有	
平均生体重量		585kg	
平均枝肉重量		360kg	
枝肉冷却時間		24時間	
輸出製品の種類		骨無し牛肉、骨付き牛肉、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 シフト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 4197頭)	
	成熟度	無 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 1399 頭)	
		格付官総数2名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	13
		配置	オンライン 10 オフライン 3 (1はリリーフ)
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(85件 改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(41件 改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数)、2006年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数 49頭、うちBSE検査頭数 49頭)、2006年(頭数 38頭、うちBSE検査頭数 38頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(頭数 9頭、うちBSE検査頭数 9頭)、2006年(頭数 3頭、うちBSE検査頭数 3頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンド ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	全ての原料はUSDAが認可したもの
		非禁止原料	全ての原料はUSDAが認可したもの
	原料の入手先*2		原則隣接プラントのみ
	製品の販売先		獣脂、蛋白
	輸送方法	原料*2	トラック
		製品	貨車、コンテナ、トラック
	交差汚染対策*3	製造設備	専用ライン
輸送容器		専用ライン	
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 毎年	
	結果	2005年 (違反歴無し) 2006年 (違反歴無し)	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜		従事者数280名(品質管理担当者数 名)
(品質管理担当者数)	カット		
	清掃等		従事者数20名
シフト (時間帯)	と畜		シフト/日(6:50am ~ 1:30pm)
	カット		
	清掃等		シフト/日(4:00pm ~ :)
操業日			5日/週
種類	去勢牛		有り
	未経産牛		有り
	経産牛		無し
輸入牛の搬入	無 <input checked="" type="radio"/> 有		カナダ・2005年 0頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 18,039頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))
	無 <input type="radio"/> 有		メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))
	無 <input type="radio"/> 有		その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))
他施設からの枝肉の搬入			無 <input checked="" type="radio"/> 有
平均生体重量			577 kg
平均枝肉重量			358 kg
枝肉冷却時間			24時間
輸出製品の種類			内臓製品
輸出プログラム以外の認定プログラム			無 <input checked="" type="radio"/> 有
日本向け輸出プログラムの稼働体制			専用 月毎 <input checked="" type="radio"/> 日毎 ライン毎 シフト制
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有		(2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)
	成熟度 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有		(2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)
		格付官総数3名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	10
		配置	オンライン 8 オフライン 2
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(21件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(12件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数:34、うちBSE検査頭数34)、2006年(頭数:14、うちBSE検査頭数14)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数:3、うちBSE検査頭数3)、2006年(頭数:3、うちBSE検査頭数:3)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年 N/A 2006年 N/A (頭数、うちBSE検査頭数)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		<input checked="" type="radio"/> 1 レンダラー <input type="radio"/> 2 プロテイン・ブレンダー <input type="radio"/> 3 トランスポーター <input type="radio"/> 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉
		非禁止原料	血粉、タロー
	原料の入手先*2		N/A
	製品の販売先		飼料工場
	輸送方法	原料*2	
		製品	貨車、トラック
	交差汚染対策*3	製造設備	専用ライン
輸送容器		手順は文書化され、記録もトラック中に保管。	
FDA等の査察	頻度	毎年	
	結果	違反歴無し	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数32名(品質管理担当者数3名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数68名(品質管理担当者数8名)	
	清掃等	従事者数9名(品質管理担当者数2名)	
シフト(時間帯)	と畜	1シフト/日(: ~ :)	
	カット	シフト/日(: ~ :)	
	清掃等	シフト/日(: ~ :)	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		652.5kg	
平均枝肉重量		405kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		カット肉、テール、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 (シ)フト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 (有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数10 頭))	
	成熟度	無 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭) 格付官総数 名(うち日本向けA40の証明資格のある者 名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	2
		配置	オンライン1 オフライン1
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(0件) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(0件)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数 0頭)、2006年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数 0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数 0頭)、2006年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数 0頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数 0頭)、2006年(頭数 1頭(頸椎骨折)、うちBSE検査頭数 0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回
結果		2005年 2006年	

注: 米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数146名(品質管理担当者数 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数330名(品質管理担当者数 名)	
	清掃等	従事者数34名(品質管理担当者数 名)	
シフト (時間帯)	と畜	1 シフト/日(6 :00 ~ 2 :30)	
	カット	1 シフト/日(6 :00 ~ 2 :30)	
	清掃等	1 シフト/日(17 :00 ~ 1 :30)	
操業日		5日/週 (必要であれば6日)	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	有り	
輸入牛の搬入	無 <input checked="" type="radio"/> 有	カナダ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無 <input type="radio"/> 有 <input checked="" type="radio"/>	メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無 <input type="radio"/> 有 <input checked="" type="radio"/>	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/>	
平均生体重量		562.5kg	
平均枝肉重量		346.5kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		牛肉製品、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/>	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <u>シフト</u> 制 (シフト内のロットごと)	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 <input type="radio"/> 有 <input checked="" type="radio"/> (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 1445頭)	
	成熟度	無 <input type="radio"/> 有 <input checked="" type="radio"/> (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 3321頭)	
		格付官総数 2名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)	
受入農場 (出生記録による月齢確認可能)		<u>対日プログラム認定</u> 独自 (PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	7
		配置	オンライン5 オフライン2
	獣医官	人数	1
F S I Sからのnon-compliance record 交付歴		2005年: B S E規制関係NR(2件 改善済み)、その他のNR (70件、改善済み) 2006年: B S E規制関係NR(0件)、その他のNR (44件、改善済み)	
神経 (CNS) 症状牛の頭数		2005年(頭数 0頭、うちB S E検査頭数 0頭)、2006年(頭数 0頭、うちB S E検査頭数 0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数 7頭、うちB S E検査頭数 7頭)、2006年(頭数 3頭、うちB S E検査頭数 3頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(頭数 0頭、うちB S E検査頭数 0頭)、2006年(頭数 0頭、うちB S E検査頭数 0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		①)レンダラー 2) プロテイン・ブレンダー 3) トランスポーター 4) その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	牛肉、骨粉
		非禁止原料	牛脂、牛血
	原料の入手先*2		無し
	製品の販売先		飼料工場、ペットフード工場
	輸送方法	原料*2	無し
		製品	トラック
	交差汚染対策*3	製造設備	ライン分離
輸送容器			
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 年1回	
	結果	2005年 } 問題無し 2006年 }	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数287名(品質管理担当者数4名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数1164名(品質管理担当者数34名)	
	清掃等	従事者数80名(品質管理担当者数1名)	
シフト (時間帯)	と畜	1シフト/日(6 :00 ~ 14 :30)	
	カット	2シフト/日(Aシフト 6 :00 ~ 14 :30)(Bシフト 15:15 ~ 23 : 45)	
	清掃等	1シフト/日(0 : 15 ~ 6 : 00)	
操業日		5,6日/週	
種類	去勢牛	46%	
	未經産牛	43%	
	経産牛	11%	
輸入牛の搬入	無	有 <input checked="" type="checkbox"/> カナダ 2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) 2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 <input checked="" type="checkbox"/> メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 <input checked="" type="checkbox"/> その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 <input checked="" type="checkbox"/>	
平均生体重量		585.9kg	
平均枝肉重量		365kg	
枝肉冷却時間		24時間	
輸出製品の種類		部分牛肉、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="checkbox"/>	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 <input checked="" type="checkbox"/> 日毎 ライン毎 シフト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数 2名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	14
		配置	オンライン10 オフライン4
	獣医官	人数	2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR、その他のNR 2006年: BSE規制関係NR(件数、改善状況)5件 改善3件 要請済み2件、その他のNR 47件(改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年 -、2006年 -	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(BSE検査頭数 43頭)、2006年(BSE検査頭数 24頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年 -、2006年 -	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		<input checked="" type="checkbox"/> 1) レンダラー <input checked="" type="checkbox"/> 2) プロテイン・ブレンダー <input checked="" type="checkbox"/> 3) トランスポーター <input checked="" type="checkbox"/> 4) その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉、骨粉、タンパク質、骨ゼラチン
		非禁止原料	血粉、可食部、牛脂
	原料の入手先*2		無し
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	無し
		製品	トラック、鉄道
	交差汚染対策*3	製造設備	ライン分離
輸送容器		検査、記録、保存	
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 ランダムな抜き打ち検査	
	結果	2005年 } 問題無し 2006年 }	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 名(品質管理担当者数3名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 名(品質管理担当者数4名)	
	清掃等	従事者数 名(品質管理担当者数4名)	
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日(6 :30 ~ :)	
	カット	シフト/日(6 :00 ~ :)	
	清掃等	シフト/日(17 :00 ~ :)	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	90%	
	未經産牛	10%	
	経産牛	0%	
輸入牛の搬入	(無) 有	カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	(無) 有	メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	(無) 有	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		(無) 有	
平均生体重量		585kg	
平均枝肉重量		375.8kg	
枝肉冷却時間		2日	
輸出製品の種類		牛肉	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 (有)	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 (日)毎 ライン毎 シフト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	(無) 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	無 (有) (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
	格付官総数2名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)		
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数(と畜)	12
		配置(カット)	オンライン 10 オフライン 2
	獣医官	人数	2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(29件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(10件数、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数 0頭)、2006年(頭数 0頭、うちBSE検査頭数 0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(50頭、うちBSE検査頭数 50頭)、2006年(50頭、うちBSE検査頭数 28頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年 -、2006年 -	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回
結果		2005年 2006年	

注: 米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 562名(品質管理担当者数 18名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1,051名(品質管理担当者数 30名)	
	清掃等	従事者数 100名	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日(6:30~15:00, 15:30~00:00)	
	カット	2シフト/日(6:00~14:30, 15:00~1:30)	
	清掃等	と畜(00:45~6:00)、カット(00:30~5:30)	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 <input checked="" type="checkbox"/> カナダ・2005頭 /年(うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 1000頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))	
	無	有 <input checked="" type="checkbox"/> メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 10000頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し)	
	無	有 <input checked="" type="checkbox"/> その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		<input checked="" type="checkbox"/> 有	
平均生体重量		544~590kg	
平均枝肉重量		340~386kg	
枝肉冷却時間		36~48時間	
輸出製品の種類		骨無し牛肉及び内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="checkbox"/> フト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数 4名(うち日本向けA40の証明資格のある者 4名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	30
		配置	オンライン 28名 オフライン 2名
	獣医官	人数	3名
F S I Sからのnon-compliance record 交付歴		2005年: B S E規制関係NR(0件)、その他のNR(122件、改善済み) 2006年: B S E規制関係NR(4件、改善済み)、その他のNR(86件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭)、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(36頭、うちB S E検査36頭)、2006年(49頭、うちB S E検査49頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)			
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉、ゲルボーン
		非禁止原料	油脂、血粉
	原料の入手先*2		施設内バッカー
	製品の販売先		ペットフード工場、飼料工場
	輸送方法	原料*2	
		製品	貨車及び車両
	交差汚染対策*3	製造設備	各施設ごとに製造~出荷ラインは専用化
		輸送容器	貨車及び車両を検査・クリーニング
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 年に1回
結果		2005年(違反歴無し) 2006年(違反歴無し)	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 500名(品質管理担当者数 8名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1,200名(品質管理担当者数 38名)	
	清掃等	従事者数 名(品質管理担当者数 名)	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日(8時間)	
	カット	2シフト/日(8時間)	
	清掃等	7時間	
操業日		5~6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無 有	カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無 (有)	メキシコ・2005年1万~5万頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し) ・2006年 頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))	
	無 有	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		(無) 有	
平均生体重量		535kg	
平均枝肉重量		340kg	
枝肉冷却時間		36時間	
輸出製品の種類		ボックス牛肉、内臓、肝臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 (有)	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 シフト制(シフトの開始時に実施)	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録(無 有)	(2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度(無 有)	(2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数 4名(うち日本向けA40の証明資格のある者 4名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	28
		配置	オンライン 22 オフライン 6
	獣医官	人数	3
FISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(65件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(27件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭)、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(22頭、うちBSE検査22頭)、2006年(15頭、うちBSE検査15頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(23頭、うちBSE検査0頭)、2006年(71頭、うちBSE検査0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉
		非禁止原料	血液、ゲルボーン、タロー
	原料の入手先*2		N/A
	製品の販売先		ペットフード工場、飼料工場
	輸送方法	原料*2	N/A
		製品	鉄道、トラック
	交差汚染対策*3	製造設備	すべてのラインは分別されている。
		輸送容器	記載され文書化された清掃方法
	FDA等の査察	査察回数	1回/年
結果		すべて問題無し	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 600名(品質管理担当者数 8 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 2,000名(品質管理担当者数 40名)	
	清掃等	従事者数 195名	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日(6:19 ~ 14:49, 15:19 ~ 23:49)	
	カット	2シフト/日(6:04 ~ 14:34, 15:04 ~ 23:34)	
	清掃等	00:00 ~ 6:00	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し) ・2006年 頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し)	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		543 kg	
平均枝肉重量		344 kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		Primals, Sub Primals, Variety Meats	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 シフト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	無 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 3216 頭)	
		格付官総数 8名(うち日本向けA40の証明資格のある者 8名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	32
		配置	オンライン 26 オフライン 6
	獣医官	人数	4
F S I Sからのnon-compliance record 交付歴		2005年: B S E規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(76件、改善済み) 2006年: B S E規制関係NR(2件、改善済み)、その他のNR(38件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(19頭、うちB S E検査19頭)、2006年(12頭、うちB S E検査12頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(0頭)、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(67頭、うちB S E検査19頭)、2006年(45頭、うちB S E検査12頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	50%肉骨粉、低タンパク質肉骨粉
		非禁止原料	タロー、非食用タロー、ゼラチンポーン
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		飼料工場
	輸送方法	原料*2	
		製品	鉄道、トラック
	交差汚染対策*3	製造設備	専用施設
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	1回/年
結果		合格	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 623名(品質管理担当者数 24名)		
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1,509名(品質管理担当者数 68名)		
	清掃等	従事者数 180名		
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日(6:20～15:10, 15:40～23:00)		
	カット	2シフト/日(6:00～14:30, 15:00～23:00)		
	清掃等	23:00～5:00		
操業日		5～6日/週		
種類	去勢牛	有り		
	未経産牛	有り		
	経産牛	無し		
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))		
	無	有(弱) メキシコ・2005年121,592頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し) ・2006年 13,064頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し)		
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))		
他施設からの枝肉の搬入		無 有		
平均生体重量		567kg		
平均枝肉重量		352kg		
枝肉冷却時間		36時間		
輸出製品の種類		骨無し牛肉、骨付き牛肉、内臓		
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有		
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 ③フト制		
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 有 (2005年12月～2006年1月の延べ頭数 頭)		
	成熟度	無 有 (2005年12月15日～2006年1月20日の延べ頭数 頭)		
		格付官総数 7名(うち日本向けA40の証明資格のある者 7名)		
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)		
検査官	食肉検査官	人数	32	
		配置	オンライン 30 オフライン 2	
	獣医官	人数	2	
F S I Sからのnon-compliance record 交付歴		2005年: B S E規制関係NR(3件、改善済み)、その他のNR(179件、改善済み) 2006年: B S E規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(52件、改善済み)		
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭)、2006年(0頭)		
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(23頭、うちB S E検査2頭)、2006年(11頭、うちB S E検査11頭)		
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(57頭、うちB S E検査0頭)、2006年(45頭、うちB S E検査0頭)		
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()	
	取扱い品目*1	禁止原料	特定施設からの生原料	
		非禁止原料	特定施設からの生原料	
	原料の入手先*2		N/A	
	製品の販売先		タロー及びタンパク質使用業者	
	輸送方法	原料*2		N/A
		製品		トレーラー、コンテナ
	交差汚染対策*3	製造設備		分離
		輸送容器		分離
FDA等の査察	査察回数		1回/年	
	結果		適合	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 800名(品質管理担当者数 13名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1,500名(品質管理担当者数 94名)	
	清掃等	従事者数 80名(品質管理担当者数 3名)	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日	
	カット	2シフト/日	
	清掃等	1シフト/日	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無 有	カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無 有	メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無 有	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		590kg	
平均枝肉重量		385kg	
枝肉冷却時間		36～48時間	
輸出製品の種類		牛肉	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 ③フト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 有 (2005年12月～2006年1月の延べ頭数 6717頭)	
	成熟度	無 有 (2005年12月15日～2006年1月20日の延べ頭数 9744頭)	
		格付官総数 7名(うち日本向けA40の証明資格のある者 7名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 ①独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	32
		配置	オンライン 26 オフライン 6
	獣医官	人数	2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(3件、改善済み)、その他のNR(86件数、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(31件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2006年(2頭、うちBSE検査2頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(70頭(CNSを含む)、うちBSE検査70頭)、2006年(44頭、うちBSE検査44頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(7頭、うちBSE検査0頭)、2006年(6頭、うちBSE検査0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉、ゲルボーン
		非禁止原料	油脂(食用タロー、非食用タロー)、血粉
	原料の入手先*2		施設内パッカー
	製品の販売先		ペットフード工場、飼料工場等
	輸送方法	原料*2	N/A
		製品	貨車及び車両
	交差汚染対策*3	製造設備	各施設ごとに製造～出荷ラインは専用化
		輸送容器	貨車及び車両を検査・クリーニング
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 (過去2回及び2005年12月)
結果		2005年 違反歴無し 2006年	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 643名(品質管理担当者数 54名(カット担当を含む。))	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1,967名	
	清掃等	従事者数 164名	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日	
	カット	2シフト/日	
	清掃等	1シフト/日	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無 <input checked="" type="radio"/> 有	カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))	
	無 <input checked="" type="radio"/> 有	メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入無し) ・2006年 頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入無し)	
	無 <input checked="" type="radio"/> 有	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
平均生体重量		567kg	
平均枝肉重量		359kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類			
輸出プログラム以外の認定プログラム		<input checked="" type="radio"/> 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="radio"/> シフト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録 <input checked="" type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有	(2005年12月～2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度 <input checked="" type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有	(2005年12月15日～2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数 7名(うち日本向けA40の証明資格のある者 7名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	32
		配置	オンライン 26 オフライン 6
	獣医官	人数	2
F S I Sからのnon-compliance record 交付歴		2005年: B S E規制関係NR(3件、改善済み)、その他のNR(26件、改善済み) 2006年: B S E規制関係NR(0件)、その他のNR(19件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭)、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(0頭)、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(10頭、うちB S E検査0頭)、2006年(5頭、うちB S E検査0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉、ゲルボーン
		非禁止原料	ファンシータロー、イエローグリース、低質油、血粉
	原料の入手先*2		施設内パッカー
	製品の販売先		商社、飼料会社等
	輸送方法	原料*2	
		製品	貨車及び車両
	交差汚染対策*3	製造設備	各製品ごとに製造～出荷ラインは専用化
		輸送容器	貨車及び車両を検査・クリーニング
	FDA等の査察	査察回数	2005年 6月に実施、2006年 回
結果		2005年 違反歴無し 2006年	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 700名(品質管理担当者数 17名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1,300名(品質管理担当者数 39名)	
	清掃等	従事者数 130名	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日(6:30~15:00, 15:50~00:00)	
	カット	2シフト/日(6:30~14:30, 15:15~23:45)	
	清掃等	1シフト/日(00:00~6:00)	
操業日		5~6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 (有) カナダ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) 2005年12月~2006年1月645頭(日本向け0頭)	
	無	有 (有) メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 (有) その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		567kg	
平均枝肉重量		356kg	
枝肉冷却時間		36時間	
輸出製品の種類		ボックスビーフ、皮、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎(シフト)制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 (有) (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 154頭)	
	成熟度	無 (有) (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 7176頭)	
		格付官総数 7名(うち日本向けA40の証明資格のある者 7名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 (独自(PVP/QSA))	
検査官	食肉検査官	人数	30
		配置	オンライン 26 オフライン 4
	獣医官	人数	4
F S I Sからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(45件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(21件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(1頭、うちBSE検査頭数1頭)、2006年(1頭、うちBSE検査頭数1頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(3頭、うちBSE検査頭数3頭)、2006年(2頭、うちBSE検査頭数2頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(5頭、うちBSE検査頭数5頭)、2006年(6頭、うちBSE検査頭数6頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉
		非禁止原料	血液、ゲルボーン、タロー
	原料の入手先*2		N/A
	製品の販売先		ペットフード工場、飼料工場
	輸送方法	原料*2	N/A
		製品	鉄道、トラック
	交差汚染対策*3	製造設備	すべてのラインは分別されている。
輸送容器		記載され文書化された清掃方法	
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 少なくとも年1回	
	結果	2005年 (合格) 2006年	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 680名(品質管理担当者数 28名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1,300名(品質管理担当者数 92名)	
	清掃等	従事者数 80名(品質管理担当者数 1名)	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日(6:00-23:30)	
	カット	2シフト/日(6:00-23:30)	
	清掃等	1シフト/日(0:00-5:30)	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		585kg	
平均枝肉重量		383kg	
枝肉冷却時間		36～48時間	
輸出製品の種類		赤身肉	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 ③フト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録(無 有 (2005年12月～2006年1月の延べ頭数 頭))	
		成熟度 無 有 (2005年12月～2006年1月の延べ頭数 20690頭、と畜頭数に占める割合12%)	
		格付官総数7名(うち日本向けA40の証明資格のある者 3名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	34
		配置	オンライン 26 オフライン 8
	獣医官	人数	2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(34件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(15件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(4頭、うちBSE検査頭数4頭)、2006年(1頭、うちBSE検査頭数1頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(30頭、うちBSE検査頭数30頭)、2006年(21頭、うちBSE検査頭数21頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(1頭、うちBSE検査頭数1頭)、2006年(0頭、うちBSE検査頭数0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉
		非禁止原料	油脂、冷蔵血液
	原料の入手先*2		施設内パッカー
	製品の販売先		ペットフード工場、飼料工場等
	輸送方法	原料*2	
		製品	貨車及び車両
	交差汚染対策*3	製造設備	グレードチェンジ
		輸送容器	貨車及び車両を検査・クリーニング
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 (年1回)
結果		2005年 違反歴無し 2006年 違反歴無し	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 150名	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 325名	
	清掃等	従事者数 43名	
シフト (時間帯)	と畜	1シフト / 日(6:30開始)	
	カット	1シフト / 日(6:30開始)	
	清掃等	1シフト / 日(4:00開始)	
操業日		6日 / 週	
種類	去勢牛	60%	
	未經産牛	40%	
	経産牛	0%	
輸入牛の搬入	無 有	カナダ・2005年 頭 / 年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		・2006年 頭 / 年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無 有	メキシコ・2005年 頭 / 年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		・2006年 頭 / 年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
無 有	その他第3清浄国・2005年 頭 / 年(うち日本向け 頭(延べ頭数))		
	・2006年 頭 / 年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))		
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		607kg	
平均枝肉重量		387kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		骨有り、骨無し及び内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 <input type="radio"/> 毎 ライン毎 シフト制	
月齢判別方法 (対日輸出実績)	出生記録	無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月～2006年1月の延べ頭数452 頭)	
	成熟度	無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月15日～2006年1月20日の延べ頭数 5560頭)	
		格付官総数 3名(うち日本向けA40の証明資格のある者 1名)	
受入農場 (出生記録による月齢確認可能)		<input checked="" type="radio"/> 対日プログラム認定 独自 (PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	7
		配置	オンライン 6 オフライン 1
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(1件 改善済み)、その他のNR(16件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(3件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭、うちBSE検査 0頭)、2006年(0頭、うちBSE検査 0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(2頭、うちBSE検査 2頭)、2006年(0頭、うちBSE検査 0頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(2頭、うちBSE検査 2頭)、2006年(0頭、うちBSE検査 0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・レンダラー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回 2006年 回
結果		2005年 2006年	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 500名(品質管理担当者数 9名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1900名(品質管理担当者数 34名)	
	清掃等	従事者数 80名(品質管理担当者数 0名)	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日 Aシフト(5:45-14:30) Bシフト(14:45-23:06)	
	カット	2シフト/日 Aシフト(5:45-14:11) Bシフト(15:00-23:26)	
	清掃等	0:00-5:00	
操業日		現在 週6日 平均週5日	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無 <input checked="" type="radio"/> 有	カナダ・2005年 134頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 2,949 頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数))	
	無 <input checked="" type="radio"/> 有	メキシコ・2005年 0 頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 5,044頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し)	
	無 <input checked="" type="radio"/> 有	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
平均生体重量		540kg	
平均枝肉重量		342kg	
枝肉冷却時間		12-24時間	
輸出製品の種類		牛肉、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <u>シフト</u> 制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録 無 <input checked="" type="radio"/> 有	(2005年12月～2006年1月の延べ頭数 133頭)	
	成熟度 無 <input checked="" type="radio"/> 有	(2005年12月15日～2006年1月20日の延べ頭数 20000頭)	
		格付官総数 4名(うち日本向けA40の証明資格のある者 4名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		<u>対日プログラム認定</u> <input checked="" type="radio"/> 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	22
		配置	オンライン 18 オフライン 4
	獣医官	人数	2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(3件、改善済み)、その他のNR(114件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(28件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭、うちBSE検査頭数0頭)、2006年(1頭、うちBSE検査頭数1頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(54頭、うちBSE検査頭数54頭)、2006年(7頭、うちBSE検査頭数7頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(34頭、うちBSE検査頭数34頭)、2006年(6頭、うちBSE検査頭数6頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉、低タンパクミール、ゲルボーン
		非禁止原料	血粉、血小板、可食タンパクタロー
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	貨車及び車両
	交差汚染対策*3	製造設備	各製品ごとに製造～出荷ラインは専用化
		輸送容器	検査、文書へのサイン、記録を残す
	FDA等の査察	査察回数	ランダムな抜き打ち査察
結果		違反歴無し	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 700名 両シフト(品質管理担当者数 8名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1280名 両シフト(品質管理担当者数 44名)	
	清掃等	従事者数 名 契約者 (品質管理担当者数 名)	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日 Aシフト(6:30 ~ :) Bシフト(15:30 ~ :)	
	カット	2シフト/日 Aシフト(6:00 ~ :) Bシフト(15:00 ~ :)	
	清掃等	シフト/日 契約者 (12:30 ~ 5:00)	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> カナダ・2005年 958頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 17975頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数))	
		無 <input checked="" type="radio"/> メキシコ・2005年 28600頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し) ・2006年 7700頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))(ただし、と畜場直行牛の受入れ無し)	
		<input type="radio"/> 有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		<input type="radio"/> 有	
平均生体重量		607.5kg	
平均枝肉重量		337.5kg	
枝肉冷却時間		24-32時間	
輸出製品の種類		骨有り、骨無し、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/>	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 <input checked="" type="radio"/> 毎 ライン毎 <input checked="" type="radio"/> シフト制 <input checked="" type="radio"/> レード制	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録 <input type="radio"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
		成熟度 <input type="radio"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭) 格付官総数 6名(うち日本向け A40の証明資格のある者 6名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	32
		配置	オンライン 両シフトで28名 オフライン 各シフトで2名、消費者安全監督官2名
	獣医官	人数	3
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(8件、改善済み)、その他のNR(154件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(44件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(1頭、うちBSE検査頭数 1頭)、2006年(0頭、うちBSE検査頭数 0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(52頭、うちBSE検査頭数 52頭)、2006年(19頭、うちBSE検査頭数 19頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(9頭、うちBSE検査頭数 9頭)、2006年(3頭、うちBSE検査頭数 3頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		<input checked="" type="radio"/> レンダラー <input checked="" type="radio"/> プロテイン・ブレンドラー <input type="radio"/> トランスポーター <input type="radio"/> その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	50% 肉骨粉、蛋白、非食用タロー、浮揚タロー
		非禁止原料	食用タロー、骨ゼラチン、ビーフスープ、血漿
	原料の入手先*2		無し
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	タンカー、貨車
	交差汚染対策*3	製造設備	可食及び不可食システムは施設内で分離されている
輸送容器		一度不可食と決められた輸送車は、不可食物を運ぶ	
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 タンカー及びローラーは、荷物を積む前にUSDAによる調査を受ける	
	結果	2005年 問題無し 2006年 問題無し	

注: 米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 55名(品質管理担当者数 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 75名(品質管理担当者数 名)	
	清掃等	従事者数 9名(品質管理担当者数 名)	
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日 (6:30~17:30)	
	カット	シフト/日 (7:00~18:00)	
	清掃等	シフト/日 (18:00~6:00)	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	有り	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		585kg	
平均枝肉重量		360kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類			
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎(シフト)制	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録 無○有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 416頭)	
		成熟度(無 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数 名(うち日本向けA40の証明資格のある者 名)	
受入農場 (出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	4
		配置	オンライン 4 オフライン
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(3件、改善済み)、その他のNR(83件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(32件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭)、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(3頭(うちBSE検査(3頭))、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(2頭(うちBSE検査(2頭))、2006年(1頭(うちBSE検査(1頭))	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回	
	結果	2005年 2006年	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 205名(品質管理担当者数 3名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 名(品質管理担当者数 名)	
	清掃等	従事者数 名(品質管理担当者数 名)	
シフト (時間帯)	と畜	1シフト/日 (6:00~14:30)	
	カット	シフト/日 N/A	
	清掃等	シフト/日 (: ~ :)	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未経産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		563kg	
平均枝肉重量		337kg	
枝肉冷却時間		24時間	
輸出製品の種類			
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 <input type="radio"/> 毎 ライン毎 シフト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	無 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
	格付官総数 3名(うち日本向けA40の証明資格のある者 3名)		
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	12
		配置	オンライン 10 オフライン 2
	獣医官	人数	2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(4件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(1件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数0)、2006年(頭数0)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数10、うちBSE検査頭数10)、2006年(頭数6、うちBSE検査頭数6)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(頭数2、うちBSE検査頭数2)、2006年(頭数2、うちBSE検査頭数2)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	反芻動物の肉骨粉
		非禁止原料	technical タロー、不可食タロー
	原料の入手先*2		血液
	製品の販売先		同系列会社
	輸送方法	原料*2	血液
		製品	乾燥血粉 タンカーで輸送
	交差汚染対策*3	製造設備	
輸送容器			
FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回	
	結果	合格	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 240名(品質管理担当者数 4名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 第1シフト 400名 第2シフト 130名 (品質管理担当者数 13名)	
	清掃等	従事者数 40名(品質管理担当者数 1名)	
シフト (時間帯)	と畜	1シフト/日 (6:00~17:00)	
	カット	2シフト/日 第1シフト (4:30~14:00) 第2シフト (14:00~23:00)	
	清掃等	シフト/日 (18:00~4:30)	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	有り	
輸入牛の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> カナダ・2005年 3293頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 1204頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数))	
		無 <input type="radio"/> 有 <input checked="" type="radio"/> メキシコ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		無 <input type="radio"/> 有 <input checked="" type="radio"/> その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	
平均生体重量		771kg	
平均枝肉重量		386kg	
枝肉冷却時間		24時間	
輸出製品の種類		牛カット肉	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/>	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="radio"/> シフト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
		成熟度 無 <input type="radio"/> 有 <input checked="" type="radio"/> (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 457 頭) 格付官総数1名(うち日本向けA40の証明資格のある者 1名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数 10 配置 オンライン 8 オフライン 2	
	獣医官	人数 2	
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(51件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(20件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数3、うちBSE検査頭数3頭)、2006年(頭数2、うちBSE検査頭数2頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数455頭)、2006年(頭数340頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		該当無し	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・ブレンド 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回 2006年 回
結果		2005年 2006年	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 268 名(品質管理担当者数 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 610 名(品質管理担当者数 名)	
	清掃等	従事者数 50 名	
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日 (6:00~14:30)	
	カット	シフト/日 (15:00~23:30)	
	清掃等	シフト/日 (23:30~5:00)	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	有り	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		663kg	
平均枝肉重量		386kg	
枝肉冷却時間		24~48時間	
輸出製品の種類		内臓、sub-primals	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="radio"/> シフト制 (第1シフト)	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
		成熟度 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 2000 頭)	
		格付官総数 2名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)	
受入農場 (出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自 (PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	12
		配置	オンライン 10 オフライン 2
	獣医官	人数	2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(47件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(25件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年 -, 2006年 -	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年 -, 2006年 -	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(345頭 BSE検査頭数 345頭)、2006年(193頭 BSE検査頭数 193頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	骨、脂肪、肉
	原料の入手先*2		自施設からのみ
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	レールカー、トラクター・トレーラー
	交差汚染対策*3	製造設備	洗浄、消毒
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	毎年
結果		合格	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 282名(品質管理担当者数7名)
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 375 名(品質管理担当者数 22名)
	清掃等	従事者数45名
シフト (時間帯)	と畜	シフト/日(7:30~16:00)
	カット	シフト/日(6:30~15:00)
	清掃等	N/A
操業日		5日/週
種類	去勢牛	有り
	未經産牛	有り
	経産牛	有り
輸入牛の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有 カナダ・2005年 32頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 409頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))
		無 <input checked="" type="radio"/> 有 メキシコ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))
		無 <input checked="" type="radio"/> 有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))
他施設からの枝肉の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有
平均生体重量		649kg
平均枝肉重量		339kg
枝肉冷却時間		24~48時間
輸出製品の種類		Sub-primal、内臓
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/> 有
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="radio"/> 24時間
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)
		成熟度 無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 4188 頭) 格付官総数1名(うち日本向けA40の証明資格のある者 1名)
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)
検査官	食肉検査官	人数 12 配置 オンライン 10 オフライン 2
	獣医官	人数 2
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(2件、改善状況:改善済み)、その他のNR(86件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善状況:改善済み)、その他のNR(21件、改善済み)
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(N/A)、2006年(N/A)
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(N/A)、2006年(N/A)
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(N/A)、2006年(N/A)
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)	
	取扱い品目*1	禁止原料
		非禁止原料
	原料の入手先*2	
	製品の販売先	
	輸送方法	原料*2
		製品
	交差汚染対策*3	製造設備
		輸送容器
	FDA等の査察	査察回数
結果		2005年 2006年

注: 米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数227名(品質管理担当者数5名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数466名(品質管理担当者数13名)	
	清掃等	N/A 清掃サービスと契約	
シフト (時間帯)	と畜	6:30~	
	カット	6:00~	
	清掃等	18:00~	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	有り	
輸入牛の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有 カナダ・2005年 19429頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 14877頭/年 (うち日本向け 0頭(延べ頭数))	
		無 <input checked="" type="radio"/> 有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		無 <input checked="" type="radio"/> 有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
平均生体重量		601kg	
平均枝肉重量		352kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類			
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="radio"/> 24時間制	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録(無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
		成熟度 無 <input checked="" type="radio"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 5715頭)	
		格付官総数3名(うち日本向けA40の証明資格のある者 3名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	7
		配置	オンライン オフライン
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(3件、改善済み)、その他のNR(73件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(35件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年 -、2006年 -	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(BSE検査頭数439)、2006年(BSE検査頭数148)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年 -、2006年 -	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回
結果		2005年 2006年	

注: 米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 550名(品質管理担当者数 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1200名(品質管理担当者数 名)	
	清掃等	従事者数 115名(品質管理担当者数 名)	
シフト	と畜	2シフト/日 (: ~ :)	
(時間帯)	カット	シフト/日 (5:45 ~ 11:30)	
	清掃等	シフト/日 (12:00 ~ 5:00)	
操業日		5-6日/週	
種類	去勢牛	65%	
	未経産牛	35%	
	経産牛	0%	
輸入牛の搬入	無 <input checked="" type="radio"/> 有	カナダ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無 <input type="radio"/> 有	メキシコ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無 <input type="radio"/> 有	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
平均生体重量		578kg	
平均枝肉重量		358kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類			
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="radio"/> 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="radio"/> フット制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 <input type="radio"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	無 <input type="radio"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数 5名(うち日本向けA40の証明資格のある者 4名)	
受入農場 (出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	22
		配置	オンライン オフライン
	獣医官	人数	3
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(0件)、その他のNR(122件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(49件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年 -, 2006年 -	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数 38)、2006年(頭数19)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年 -, 2006年 -	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉、ロープロテインミール、ゼラチン用骨
		非禁止原料	血粉、血漿、可食部、タロー
	原料の入手先*2		NA
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	NA
		製品	トラック、鉄道
	交差汚染対策*3	製造設備	禁止及び免除物質は分けて運ぶ
		輸送容器	禁止及び免除物質を独立して積載
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 不定期の非通告立ち入り
結果		遵守	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜		従事者数 名(品質管理担当者数 名)
(品質管理担当者数)	カット		従事者数 40名 (品質管理担当者数 3名)
	清掃等		従事者数 2名(品質管理担当者数 名)
シフト	と畜		シフト/日 (: ~ :)
(時間帯)	カット		シフト/日 (6:00 ~ 14:30)
	清掃等		シフト/日 (14:30 ~ 23:00)
操業日			5日/週
種類	去勢牛		
	未經産牛		
	経産牛		
輸入牛の搬入			<input type="checkbox"/> 有 カナダ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))
			<input type="checkbox"/> 有 メキシコ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))
			<input type="checkbox"/> 有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))
他施設からの枝肉の搬入			<input type="checkbox"/> 有
平均生体重量			
平均枝肉重量			
枝肉冷却時間			
輸出製品の種類			各国向けEVプログラム
輸出プログラム以外の認定プログラム			<input type="checkbox"/> 有
日本向け輸出プログラムの稼働体制			専用 月毎 <input type="checkbox"/> 毎 ライン毎 シフト制
月齢判別方法(対日輸出実績)			出生記録 <input type="checkbox"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)
			成熟度 <input type="checkbox"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)
			格付官総数 名(うち日本向けA40の証明資格のある者 名)
受入農場 (出生記録による月齢確認可能)			対日プログラム認定 独自 (PVP/QSA)
検査官	食肉検査官	人数	1
		配置	オンライン 0 オフライン 1
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴			2005年: BSE規制関係NR(無し)、その他のNR(2005年及び2006年で11件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(無し)
神経(CNS)症状牛の頭数			
歩行困難牛の頭数(受入時)			
歩行困難牛の頭数(生体検査後)			
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回
結果			

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数	127名(品質管理担当者数 名)
(品質管理担当者数)	カット	従事者数	288名(品質管理担当者数 名)
	清掃等	従事者数	31名
シフト	と畜	1 シフト/日	(6:00am ~ 3:30pm)
(時間帯)	カット	1 シフト/日	(6:30am ~ 3:00pm)
	清掃等	1 シフト/日	(9:00pm ~ 5:00pm)
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	60%	
	未經産牛	40%	
	経産牛	0%	
輸入牛の搬入	無	有	カナダ・2005年 406頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 2677頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))
	無	有	メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))
	無	有	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))
他施設からの枝肉の搬入		無	有
平均生体重量		595kg	
平均枝肉重量		373kg	
枝肉冷却時間		48時間	
輸出製品の種類		country specific requirements	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無	有
日本向け輸出プログラムの稼働体制		日毎	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無	有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 80頭)
	成熟度	無	有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 975頭) 格付官総数1名(うち日本向けA40の証明資格のある者 1名)
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定	独自(PVP/QSA)
検査官	食肉検査官	人数	5
		配置	オンライン 4 オフライン 1
	獣医官	人数	1
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(無し)、その他のNR(46件 改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(26件)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭)、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(5頭、うちBSE検査頭数5)、2006年(4頭、うちBSE検査頭数4)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2006年(0頭)、2006年(0頭)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回
結果		2005年 2006年	

注: 米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 676名(品質管理担当者数 9名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 2044名(品質管理担当者数 59名)	
	清掃等	従事者数 210名(品質管理担当者数 名)	
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日(: ~ :)	
	カット	2シフト/日(: ~ :)	
	清掃等	1シフト/日(: ~ :)	
操業日		6日/週	
種類	去勢牛	約47%	
	未経産牛	約53%	
	経産牛	0%	
輸入牛の搬入		無 (有) カナダ・2005年 3293頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数)) ・2006年 1204頭/年(うち日本向け 0頭(延べ頭数))	
		無 (有) メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
		無 (有) その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 (有)	
平均生体重量		585kg	
平均枝肉重量		360kg	
枝肉冷却時間		40-48時間	
輸出製品の種類			
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 シフト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)		出生記録(無) 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
		成熟度(無) 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 頭)	
		格付官総数 6名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	29
		配置	オンライン 22 オフライン 7
	獣医官	人数	2
F S I Sからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(2件、改善済み)、その他のNR(129件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(58件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(無し)、2006年(無し)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数 27、うちBSE検査頭数 27)、2006年(頭数 27、うちBSE検査頭数 27)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(無し)、2006年(無し)	
レンダリング(附属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	肉骨粉、ロープロテインミール、ゼラチン用骨
		非禁止原料	血粉、血漿、可食物、タロー
	原料の入手先*2		NA
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	NA
		製品	トラック、鉄道
	交差汚染対策*3	製造設備	禁止及び除外原料を分けて運搬
		輸送容器	禁止及び除外原料を独立積載
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回 不定期の非通告立ち入り
結果		適合	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	(品質管理担当者数18名)	
(品質管理担当者数)	カット	(品質管理担当者数40名)	
	清掃等	(品質管理担当者数1名)	
シフト (時間帯)	と畜	2(8時間)シフト/日	
	カット	2(8時間)シフト/日	
	清掃等	1(7時間)シフト/日	
操業日		4月～9月 6日/週、10月～3月 5日/週	
種類	去勢牛	52%	
	未経産牛	48%	
	経産牛	0%	
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 約500頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 約500頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		無 有	
平均生体重量		585kg	
平均枝肉重量		382.5kg	
枝肉冷却時間		平均39時間	
輸出製品の種類		箱詰め肉/内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 有	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 ③フト制(シフトの開始時)	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 有 (2005年12月～2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	無 有 (2005年12月15日～2006年1月20日 100頭/日)	
		格付官総数 6名(うち日本向けA40の証明資格のある者 6名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 ④独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数	27
		配置	オンライン 22 オフライン 5
	獣医官	人数	3
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(4件、改善済み)、その他のNR(94件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(無し)、その他のNR(37件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(0頭)、2006年(0頭)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(60頭、うちBSE検査頭数 60頭)、2006年(24頭、うちBSE検査頭数 24頭)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)			
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー 2 プロテイン・ブレンダー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	SRM製品
		非禁止原料	タロー(食用、非食用)、血粉
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		ペットフード加工業者、フィルム業者、石けん業者
	輸送方法	原料*2	
		製品	トラック、鉄道
	交差汚染対策*3	製造設備	禁止・排除製品は分離する。
		輸送容器	調査と清掃
	FDA等の査察	査察回数	年に4回
結果		2005年 遵守していた 2006年	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 700名(品質管理担当者数 26名)		
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 1570名(品質管理担当者数 48名)		
	清掃等	従事者数 225名(品質管理担当者数 名) 契約清掃員		
シフト (時間帯)	と畜	2シフト/日 第1シフト(6:00~14:30) 第2シフト(15:15~23:30)		
	カット	2シフト/日 第1シフト(6:00~14:30) 第2シフト(15:15~23:30)		
	清掃等	シフト/日 (0:00~5:30)		
操業日		5-6日/週		
種類	去勢牛	有り		
	未経産牛	有り		
	経産牛	無し		
輸入牛の搬入	無	有 カナダ・2005年 19675頭/年(うち日本向け 38頭(延べ頭数)) ・2006年 18952頭/年(うち日本向け 107頭(延べ頭数))		
	無	有 メキシコ・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))		
	無	有 その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数))		
他施設からの枝肉の搬入		無 有		
平均生体重量		585kg		
平均枝肉重量		351kg		
枝肉冷却時間		36時間		
輸出製品の種類		骨無し牛肉、骨付き牛肉、内臓		
輸出プログラム以外の認定プログラム		○		
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 ③フト制		
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	無 ○有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 1107頭)		
	成熟度	無 ○有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 2517頭)		
	格付官総数	6名(うち日本向けA40の証明資格のある者 6名)		
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)		
検査官	食肉検査官	人数	30	
		配置	オンライン 26 オフライン 4	
	獣医官	人数	3	
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(1件、改善済み)、その他のNR(116件、113件改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(無し)、その他のNR(56件、49件改善済み)		
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数0、うちBSE検査頭数0)、2006年(頭数0、うちBSE検査頭数0)		
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数98、うちBSE検査頭数98)、2006年(頭数50、うちBSE検査頭数50)		
歩行困難牛の頭数(生体検査後)				
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		① レンダラー ② プロテイン・ブレンダー ③ トランスポーター ④ その他()	
	取扱い品目*1	禁止原料	付属のUSDA認定施設からのすべての原料	
		非禁止原料	付属のUSDA認定施設からのすべての原料	
	原料の入手先*2		N/A	
	製品の販売先		タロー、蛋白ユーザー	
	輸送方法	原料*2		N/A
		製品		トラック、鉄道、コンテナ
	交差汚染対策*3	製造設備		分別されたライン
		輸送容器		分別されたライン
	FDA等の査察	査察回数		2005年 回、2006年 回 半年毎
結果			適合	

注:米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。

施設概要

従事者数	と畜	従事者数 350名(品質管理担当者数 名)	
(品質管理担当者数)	カット	従事者数 620名(品質管理担当者数 名)	
	清掃等	従事者数 60名(品質管理担当者数 名)	
シフト (時間帯)	と畜	1シフト/日 (7:00~15:30)	
	カット	2シフト/日 (6:00~14:30)	
	清掃等	シフト/日 Fab (15:00~22:00 & 22:00~5:00) Kill (16:30~22:00 & 22:00~6:00)	
操業日		5日/週	
種類	去勢牛	有り	
	未經産牛	有り	
	経産牛	無し	
輸入牛の搬入	<input checked="" type="checkbox"/> 有	カナダ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	<input checked="" type="checkbox"/> 有	メキシコ・2005年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
	<input checked="" type="checkbox"/> 有	その他第3清浄国・2005年 頭/年(うち日本向け 頭(延べ頭数)) ・2006年 頭/年 (うち日本向け 頭(延べ頭数))	
他施設からの枝肉の搬入		<input checked="" type="checkbox"/> 有	
平均生体重量		590kg	
平均枝肉重量		372kg	
枝肉冷却時間		24~36時間	
輸出製品の種類		骨付き牛肉、骨無し牛肉、内臓	
輸出プログラム以外の認定プログラム		無 <input checked="" type="checkbox"/>	
日本向け輸出プログラムの稼働体制		専用 月毎 日毎 ライン毎 <input checked="" type="checkbox"/> フト制	
月齢判別方法(対日輸出実績)	出生記録	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (2005年12月~2006年1月の延べ頭数 頭)	
	成熟度	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (2005年12月15日~2006年1月20日の延べ頭数 2537頭)	
		格付官総数2名(うち日本向けA40の証明資格のある者 2名)	
受入農場(出生記録による月齢確認可能)		対日プログラム認定 独自(PVP/QSA)	
検査官	食肉検査官	人数 12 配置 オンライン 10 オフライン 2	
	獣医官	人数 2	
FSISからのnon-compliance record 交付歴		2005年: BSE規制関係NR(2件、改善済み)、その他のNR(177件、改善済み) 2006年: BSE規制関係NR(4件、改善済み)、その他のNR(35件、改善済み)	
神経(CNS)症状牛の頭数		2005年(頭数0、うちBSE検査頭数0)、2006年(頭数0、うちBSE検査頭数0)	
歩行困難牛の頭数(受入時)		2005年(頭数0、うちBSE検査頭数0)、2006年(頭数0、うちBSE検査頭数0)	
歩行困難牛の頭数(生体検査後)		2005年(頭数0、うちBSE検査頭数0)、2006年(頭数0、うちBSE検査頭数0)	
レンダリング(付属施設がある場合)	業務の形態(FDAのチェックシートにおける分類を転記、複数選択可)		1 レンダラー 2 プロテイン・ブレンドラー 3 トランスポーター 4 その他()
	取扱い品目*1	禁止原料	
		非禁止原料	
	原料の入手先*2		
	製品の販売先		
	輸送方法	原料*2	
		製品	
	交差汚染対策*3	製造設備	
		輸送容器	
	FDA等の査察	査察回数	2005年 回、2006年 回
結果		2005年 2006年	

注: 米側とのミーティングにおいて、施設が特定できる情報(名称、所在地、施設番号、責任者名等)は非公表との要請があった。