

平成18年 7月27日

各 検 疫 所 長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課長

(公 印 省 略)

### 米国から輸入される牛肉等の取扱いについて

標記については、「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成17年12月12日付け食安監発第1212001号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）及び「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成18年1月20日付け食安監発第0120003号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）により取扱っているところです。

今般、米国産牛肉等については、本日以降、下記により輸入手続きの停止を解除することとしますので、その運用に遺漏のないようお願いします。

具体的には、記の1に掲げる品目以外の、米国においてとさつ、解体、分割又は細切された牛肉及び牛臓器並びに牛由来原材料を含む食品及び添加物のうち、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第9条第2項に基づき証明書を要するものについてはこれを受け入れないこととし、要しないものについては輸入しないよう指導するようお願いします。

なお、「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成17年12月12日付け食安監発第1212001号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）及び「米国から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成18年1月20日付け食安監発第0120003号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）は本日をもって廃止します。

### 記

#### 1 対象品目

対象品目は、米国農務省から認定された対日輸出施設（農業販売促進局：Agricultural Marketing Service(AMS)及び食品安全検査局：Food Safety and Inspection Service (FSIS)のウェブサイトに掲載)において、本年7月27日以降、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉及び牛臓器（挽肉、機械的回収肉及び食肉製品等の加工品は含まない。）とする。

また、昨年12月12日から本年1月20日に処理されたものについては、別途、当課から通知があるまでは、引き続き輸入手続きを保留すること。

(注) AMS ウェブサイト

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

F S I S ウェブサイト

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

## 2 衛生証明書

米国農務省が発行する法第9条第2項に基づく衛生証明書については、別添1のとおりであるので、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第9条に規定された事項のほか、記の1に示した品目、施設であり、当該施設毎に農務省農業販売促進局（AMS）が提供する製品リストに記載された品目であること及び輸出プログラムに適合している旨等について確認すること。

## 3 輸入者による貨物の内容確認

輸入届出及び衛生証明書の記載に問題がなかった場合は、輸入届出毎に、輸入者に対して、全てのカートンに関し、4の（1）及び（2）について確認すること及び、その結果については、速やかに報告（参考様式：別添2）するよう指導すること。また、別添3の農林水産省消費安全局長の要請に基づき、本報告書の写しを、ファクシミリ等により、各検疫所から動物検疫所に提供すること。

なお、輸入者への指導に当たっては、別添4の「米国産牛肉等の全箱確認の手引き」を活用すること。

## 4 現場検査

前項3の報告書が提出された輸入届出について、次の事項について検査を行うこと。

ただし、本年7月27日以降同一認定施設から輸出された貨物に問題がなかった場合については、報告書の提出前に現場検査を実施して差し支えない。

(1) 次表に基づきカートンが無作為に抽出して開梱し、カートン表示（品目、施設名、処理年月及び衛生証明書番号等）及び衛生証明書との同一性を確認すること。

ロットの大きさ (N)	開梱数 (n)
≤ 150	20
151 ~ 280	32
281 ~ 500	50
501 ≤	80

(2) 牛の頭部（舌、頬肉を除き、扁桃を含む。）、せき髄、回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）及びせき柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。）（以下「SRM」という。）が含まれていないこと。

## 5 精密検査

3及び4の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。精密検査が必要な場合には別途指示するので当該部位を採取し、国立感染症研究所感染病理部に精密検査を依頼すること。

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

## 6 措置

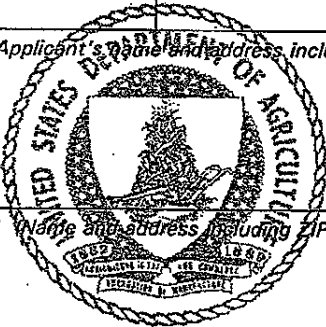
SRMの混入と判定された場合には、当該ロットを法第6条第2号又は法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

## 7 その他

各該検疫所においては、輸入手続の手順及び全箱確認の注意事項等について関係各事業者に対し、説明会を開催するなど、十分周知すること。

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

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than \$10,000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001). Additional penalties exist under the Federal Meat Inspection Act [21 USC 611 (b) (1), (2), and (5), 21 USC 676] and the Poultry Products Inspection Act [21 USC 458 (c) (1), (2), and (5), 21 USC 461] for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate.

DISTRICT OFFICE	COUNTRY OF DESTINATION	DATE ISSUED	MPF -
EXPORTED BY 1/ (Applicant's name and address including ZIP Code) 		PRODUCT EXPORTED FROM:	
		EST. / PLANT NUMBER (if applicable)	
CONSIGNED TO 1/ (Name and address including ZIP Code)		CITY	
		<input type="checkbox"/> @ SLAUGHTERING PLANT <input type="checkbox"/> @ PROCESSING PLANT <input type="checkbox"/> @ WAREHOUSE <input type="checkbox"/> @ DOCKSIDE	
TOTAL MARKED NET WEIGHT	TOTAL CONTAINERS		

PRODUCT AS LABELED	MARKED WEIGHT OF LOT 1/	NUMBER OF PACKAGES IN LOT 1/	SHIPPING MARKS 1/	EST / PLANT NUMBER ON PRODUCT

1/ As stated by applicant or contractor

REMARKS

I CERTIFY that the meat or meat food product specified hereon is from animals that received both antemortem and postmortem inspection and were found sound and healthy and that it has been inspected and passed as provided by law and regulations of the Department and is sound and wholesome.

I CERTIFY that the poultry and poultry products specified above came from birds that were officially given an antemortem and postmortem inspection and passed in accordance with applicable laws and regulations of the United States Department of Agriculture and are wholesome and fit for human consumption.

NOT VALID UNLESS SIGNED BY AN INSPECTOR OF MEAT AND POULTRY INSPECTION PROGRAM

By order of the Secretary of Agriculture

INSPECTOR AND DISTRICT

**SAMPLE**

This certificate is receivable in all courts of the United States as prima-facie evidence of the truth of the statements therein contained. This certificate does not excuse failure to comply with any of the regulatory laws enforced by the United States Department of Agriculture.

CORRESPONDING  
EXPORT CERTIFICATE

O. \_\_\_\_\_  
(FSIS Form 9060-5)

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE  
FIELD OPERATIONS

**CERTIFICATE FOR EXPORT TO JAPAN**

**IDENTIFICATION OF PRODUCT**

1. SPECIES	2. DESCRIPTION OF ITEM
3. NUMBER OF PACKAGES OR PIECES	4. NET WEIGHT

**ORIGIN OF PRODUCT**

5. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER <i>(Slaughter Plant if product is quarter, half or whole carcass)</i>	6. NAME, ADDRESS AND ESTABLISHMENT NUMBER <i>(For plants preparing cuts or packaging byproducts)</i>
7. DATE <i>(Month &amp; Year)</i> OF MANUFACTURE <i>(Or packing date)</i>	8. NAME & ADDRESS OF MANUFACTURING PLANT <i>(Processed product only)</i>

**INSPECTION**

9. DATE <i>(Month &amp; Year)</i> OF SLAUGHTER AND INSPECTION <i>(If product is quarter, half or whole carcass)</i>	10. NAME OF AGENCY OR NAME & TITLE OF OFFICIAL CONDUCTING SLAUGHTER INSPECTION <i>(Veterinarian)</i> <i>(If product fresh frozen)</i>
11. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNOR	12. NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE

The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of the United States. The laws and regulations of the United States have been deemed to be equivalent to the inspection laws of Japan.

13. SIGNATURE OF OFFICIAL	14. TITLE OF OFFICIAL	15. DATE
---------------------------	-----------------------	----------



United States  
Department of  
Agriculture

Food Safety  
and Inspection  
Service

Washington, D.C.  
20250

**Letterhead Certificate for Export of Beef and Beef Offal to Japan**

Date Issued: \_\_\_\_\_ Certificate Number: \_\_\_\_\_

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

Signature of FSIS Inspection Official: \_\_\_\_\_

Printed Name: \_\_\_\_\_

Title/Professional Degree: \_\_\_\_\_

平成 年 月 日

検疫所長 殿

米国産牛肉等に関する全箱確認報告書

平成 年 月 日に 検疫所より指導のあった件について、以下報告いたします。

届出受付番号：

衛生証明書番号：

品目：

処理施設名及び施設番号：

届出数量及び重量：

到着年月日：

届出年月日：

確認年月日：

確認内容及び確認結果：

全てのカートンについて、カートン表示（品目、施設名、処理年月及び衛生証明書番号等）及び衛生証明書との同一性を確認した。

確認結果 問題なし・問題有り

全てのカートンについて、牛の頭部（舌、頬肉を除き、扁桃を含む。）、せき髄、回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）及びせき柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。）が含まれていないことを確認した。

確認結果 問題なし・問題有り

その他の報告：

輸入者名

輸入者住所

印



別添3

18消安第5044号  
平成18年7月27日

厚生労働省医薬食品局  
食品安全部長 殿

農林水産省消費・安全局長



民間による米国から輸入される牛肉の全箱自主確認の報告書  
について

平成18年7月27日付け食安監発第0727002号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知の3に基づく報告書について、農林水産省動物検疫所における動物検疫の適正な執行に活用したいことから、動物検疫所に対し、その写しが提供されるよう御配慮をお願いします。



(別添 4)

# 米国産牛肉等の全箱確認の手引き (輸入者等事業者向け)

平成 1 8 年 7 月

厚生労働省医薬食品局食品安全部

米国産牛肉等を輸入する輸入者等事業者は、当分の間、検疫所に輸入の届出を行った後、検疫所の指導に基づき、次の事項について、保管倉庫等にて確認を行うようお願いします。

## 1. 現場確認

- (1) すべてのカートンについて、そのカートン表示（品目、施設名、処理年月及び衛生証明書番号等）を確認し、また、開梱し、衛生証明書との同一性を確認すること。
- (2) 牛の頭部（舌、頬肉を除き、扁桃を含む。）せき髄、回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）及びせき柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙翼及び尾椎を除く。）（以下「SRM」という。）が含まれていないことを確認すること。

## 2. 検疫所への報告

1の現場確認が終了した場合は、検疫所が指示する報告書の様式にしたがって、現場確認の結果について検疫所に報告をすること。

なお、その際、SRMと疑われる部位の混入が確認された場合には、その旨も併せて報告すること。ただし、下記3（1）の別添の写真を参考とし、明らかにSRMではない骨片等の混入の場合には、その旨の検疫所への報告は必要ないこと。

また、衛生証明書とカートン表示で肉等の部位の名称が異なる場合には、検疫所への報告の際に、その旨も併せて報告すること。

## 3. その他

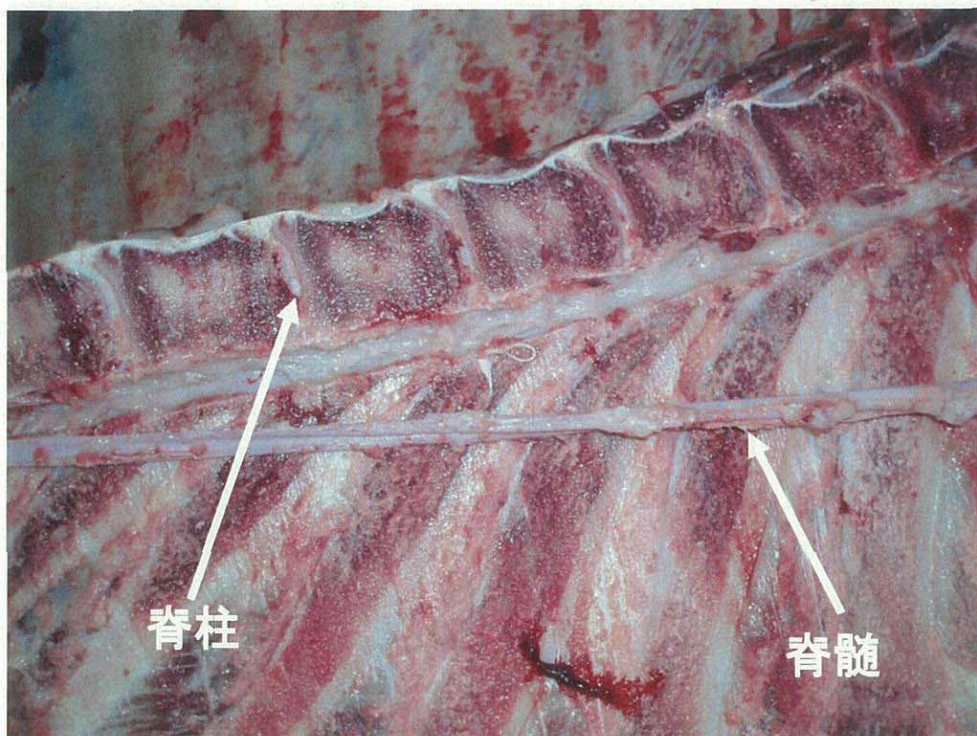
- (1) 1の現場確認については、別添の写真を参考に行うこと。
  - －（別添）の写真－
    - <SRMの例>
    - <SRMではない骨片等の例>

注1：SRMではない骨片等の例は、これまでの検疫所の現場検査では、Chuck Eye Roll、Short Ribs、Outside Skirt、Strip Loinなどで確認されている。

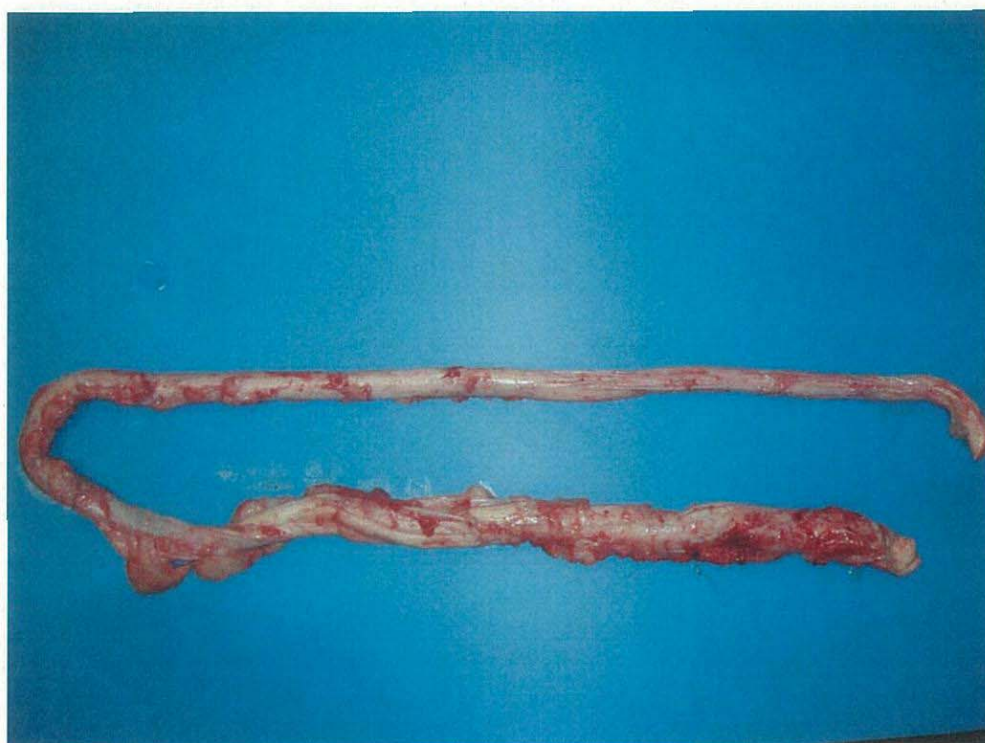
注2：現場確認に際して、Chuck Eye Roll、Chuck Tender、Rib Eye Roll、

Tenderloin、Strip Loin などせき柱に隣接する部位は、特に重点的に確認する必要がある。

(2) その他不明な点については、検疫所に照会すること。



脊柱及び脊髓の写真



脊髓の写真

RACK



脊柱が含まれるRACK①



脊柱が含まれるRACK②

RACK



脊柱をふくむRACK①



脊柱をふくむRACK②

## TRIMMED LOIN



脊柱を含むTRIMMED LOIN①



脊柱を含むTRIMMED LOIN②

# SHORTLOIN

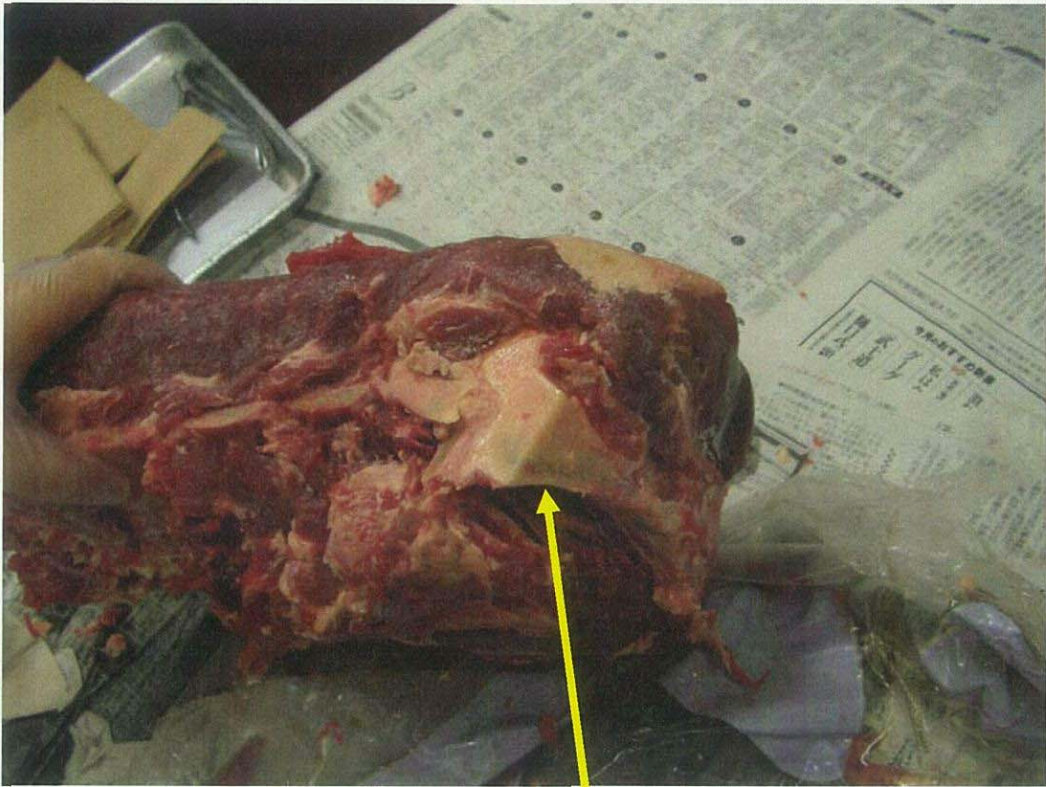


SHORTLOIN①

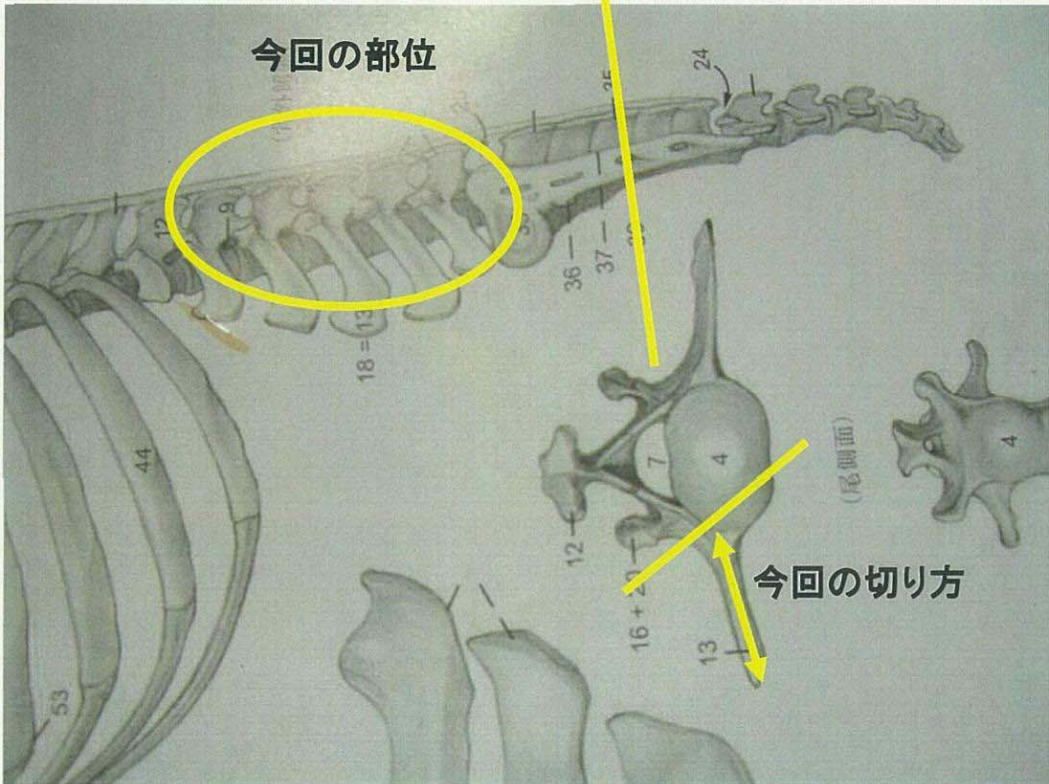


SHORTLOINに含まれる腰椎横突起(SRMではない)②





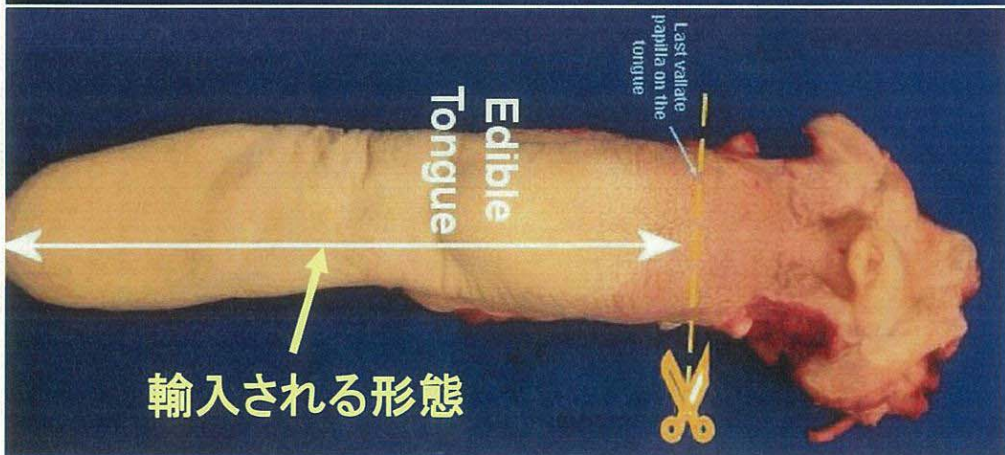
SHORTLOINに含まれる脊柱部分③



切断図



脊髓(及び骨片)



舌 (※[http://www.fsis.usda.gov/OFO/TSC/removal\\_of\\_tonsils.htm](http://www.fsis.usda.gov/OFO/TSC/removal_of_tonsils.htm)より抜粋)



脊髓片

(参考ホームページ)

○「牛せき柱を含む食品等の管理方法」に関するQ&A

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2003/11/s1120-3.html>

○牛せき柱の脱骨時の注意事項について

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse/bukai/040116-2.html>

○FSAにおけるSRMの除去方法

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/vertebralcolumn.pdf>

○米国における舌の切除方法

[http://www.fsis.usda.gov/OFO/TSC/removal\\_of\\_tonsils.htm](http://www.fsis.usda.gov/OFO/TSC/removal_of_tonsils.htm)

<SRMを含まない骨片等の例>

## CHUCK EYE ROLL



CHUCK EYE ROLLにおける骨片の付着①



CHUCK EYE ROLLにおける骨片の付着②(拡大写真)

# CHUCK EYE ROLL



CHUCK EYE ROLL における骨片の付着①

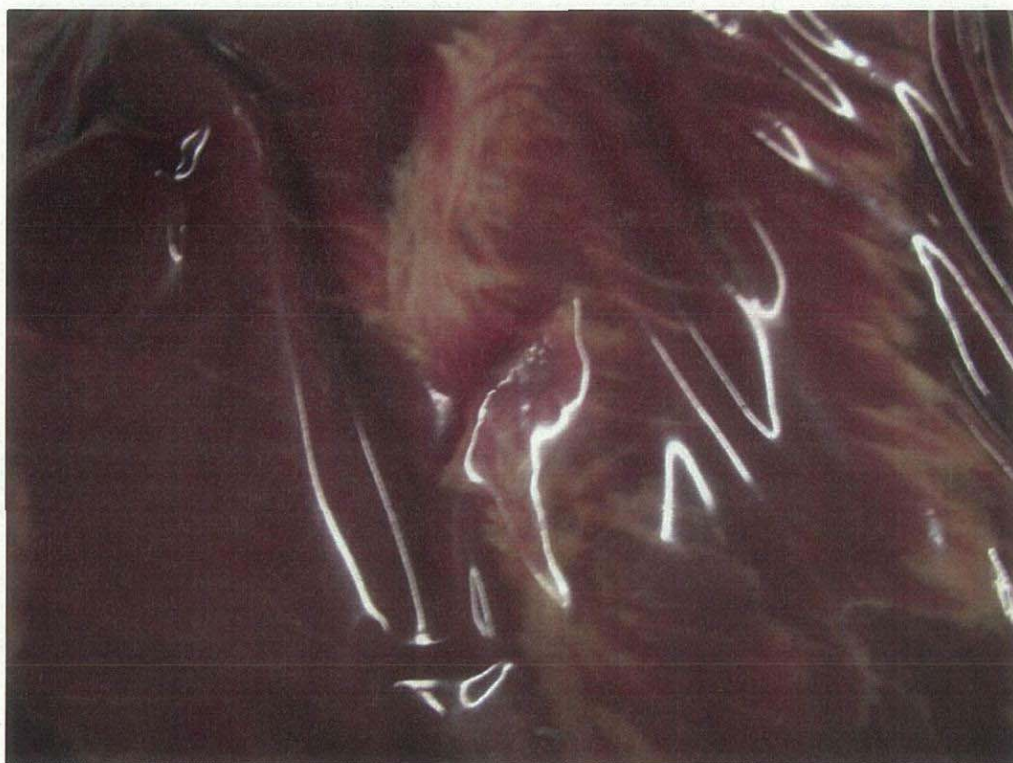


CHUCK EYE ROLL における骨片の付着②(拡大写真)

## CHUCK EYE ROLL



CHUCK EYE ROLL における骨片の付着①

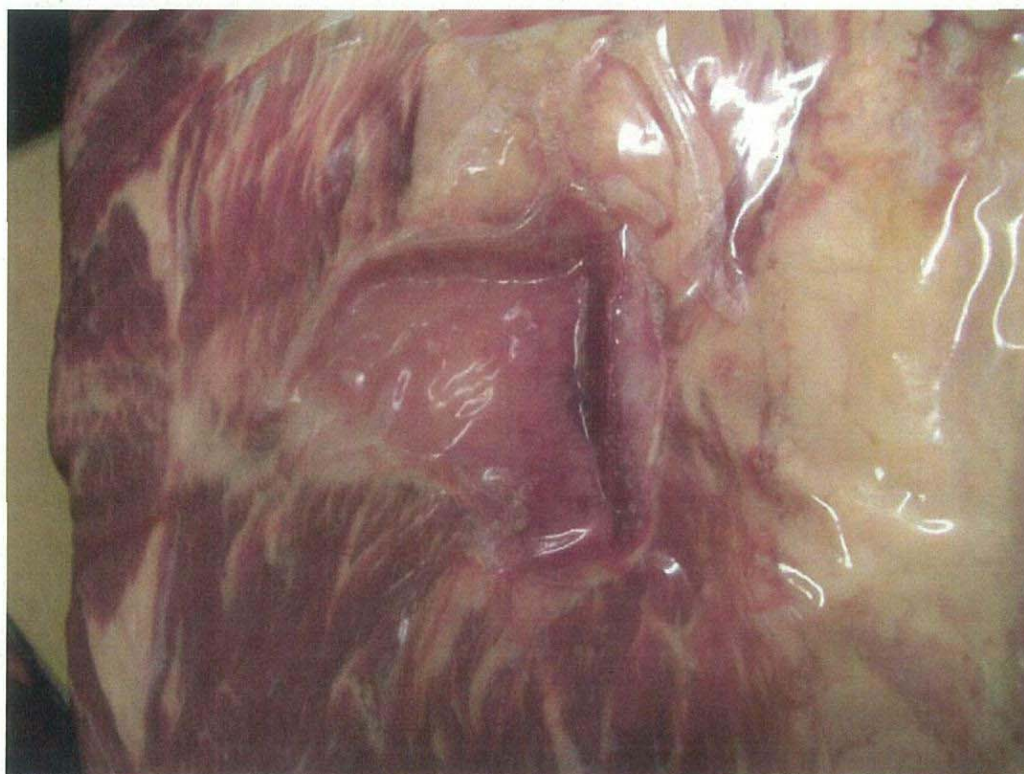


CHUCK EYE ROLL における骨片の付着②(拡大写真)

# CHUCK EYE ROLL

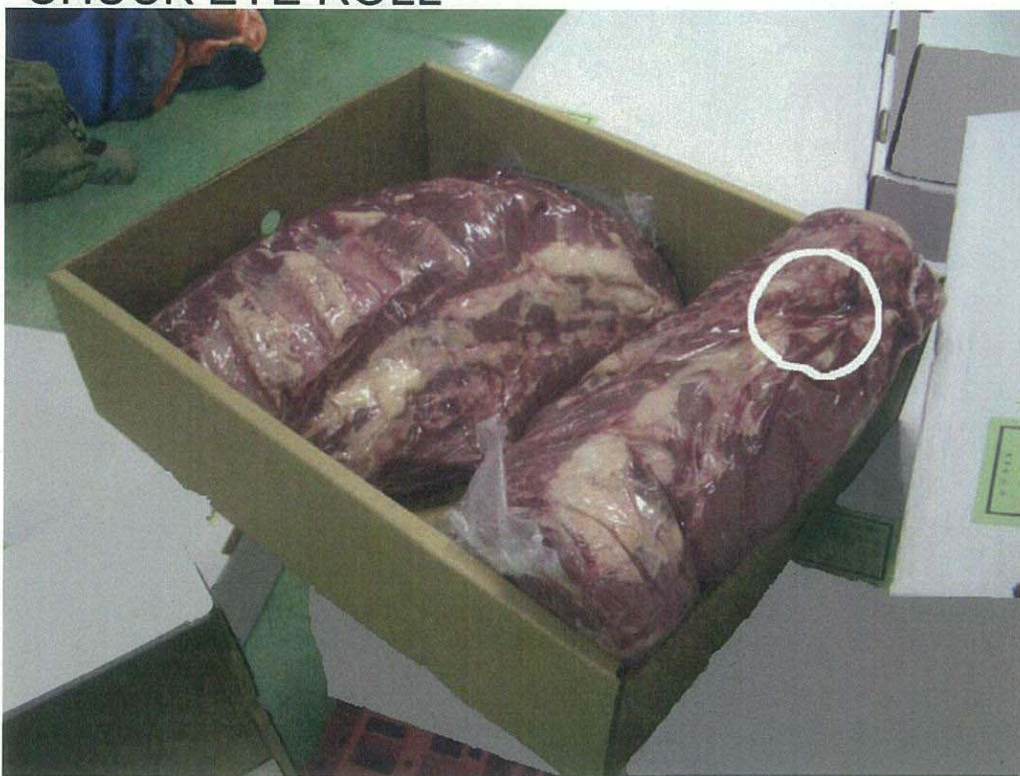


CHUCK EYE ROLL における骨片の付着①

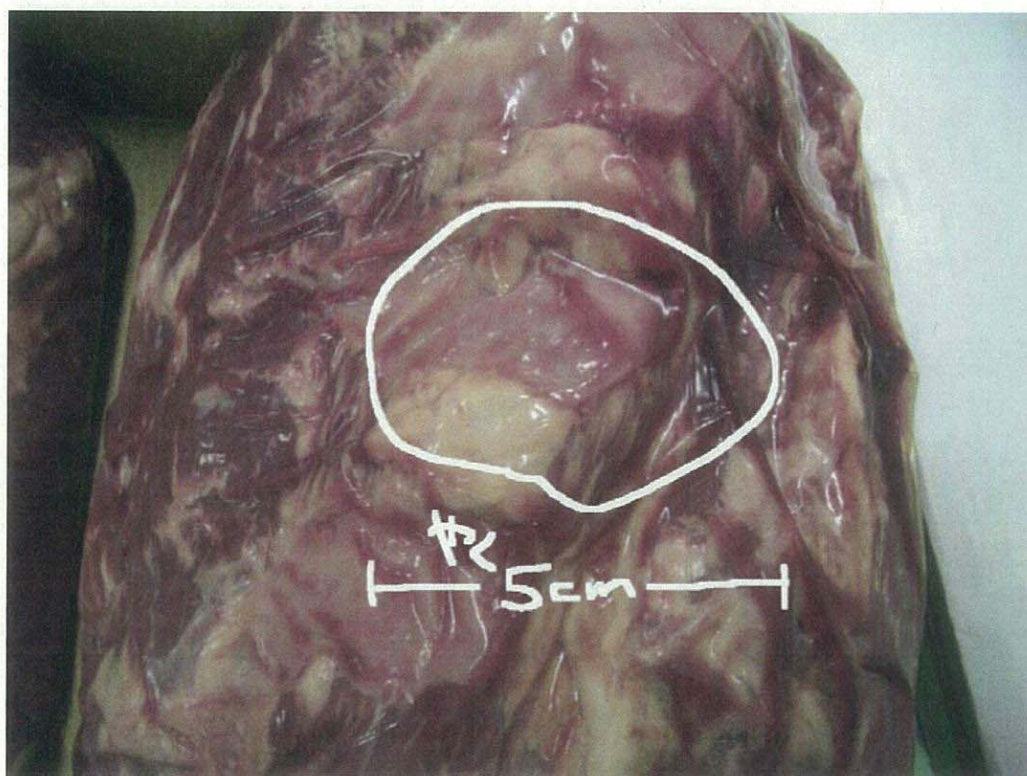


CHUCK EYE ROLL における骨片の付着②(拡大写真)

## CHUCK EYE ROLL



CHUCK EYE ROLL における骨片の付着①



CHUCK EYE ROLL における骨片の付着②(拡大写真)



## CHUCK EYE ROLL



CHUCK EYE ROLL における骨片の付着①



CHUCK EYE ROLL における骨片の付着②(拡大写真)

## CHUCK EYE ROLL



CHUCK EYE ROLLにおける結合組織①



CHUCK EYE ROLLにおける結合組織②

CHUCK EYE ROLL



CHUCK EYE ROLLにおける結合組織③(拡大写真)



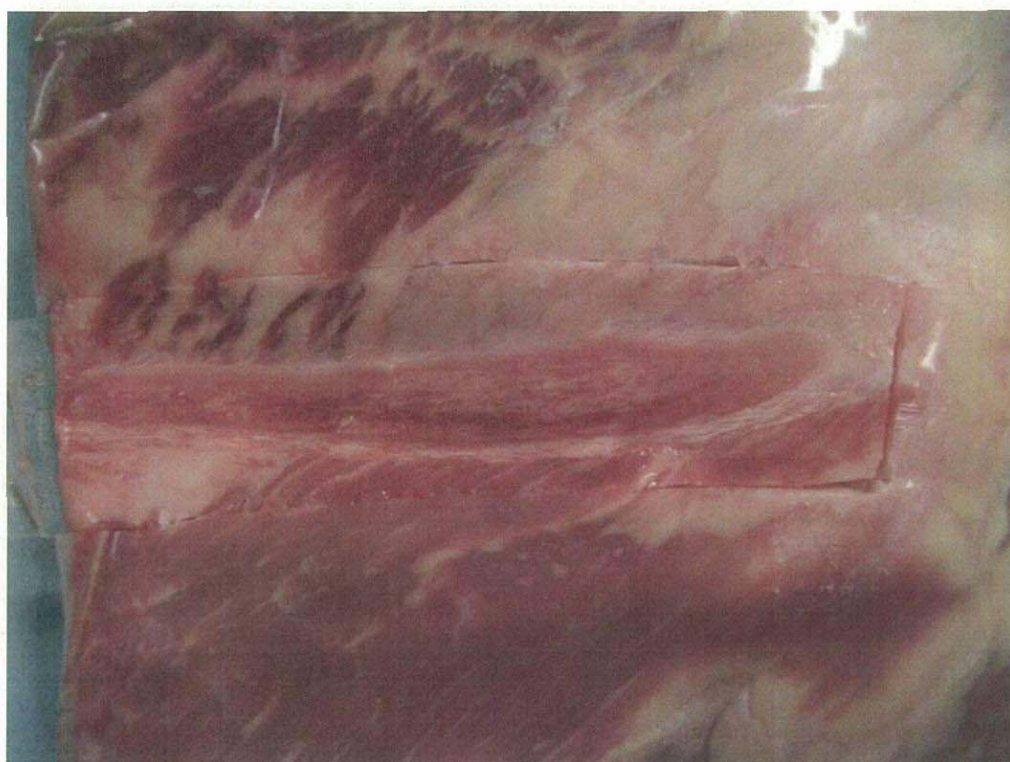
CHUCK EYE ROLLにおける結合組織④(拡大写真)

SHORT RIB



骨片

SHORT RIBにおける骨片の付着①

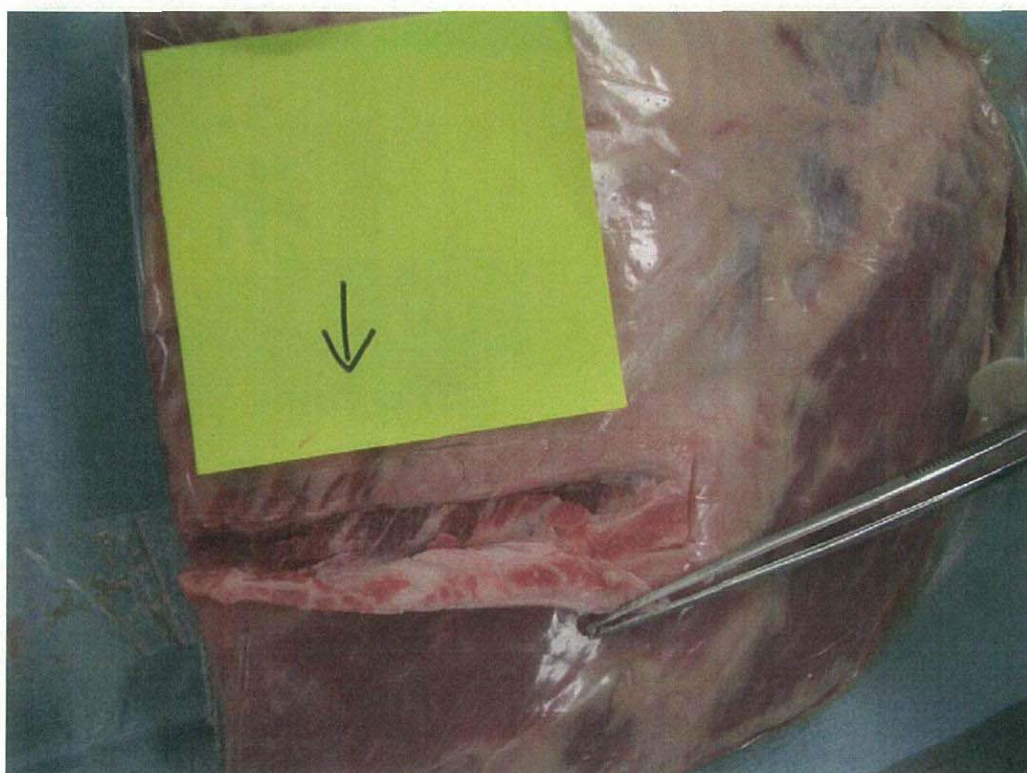


SHORT RIBにおける骨片の付着②(拡大写真)

## SHORT RIB



SHORT RIBにおける骨片の付着③(取り出し時)

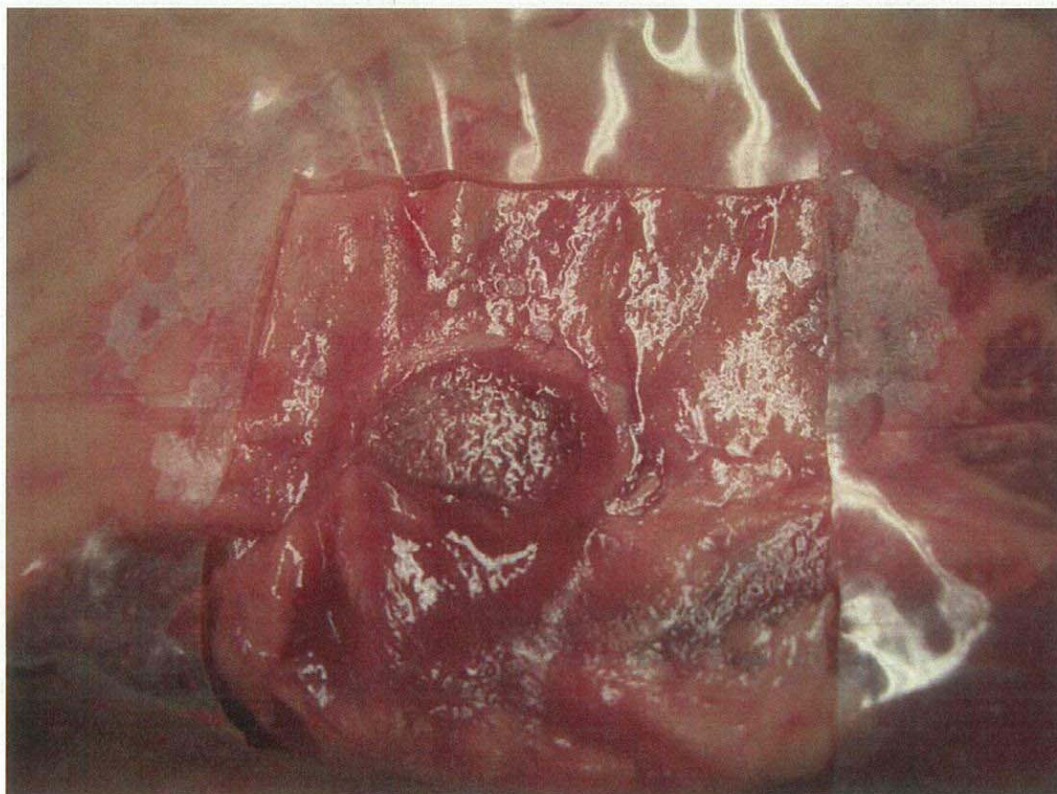


SHORT RIBにおける骨片の付着④(取り出し後)

SHORT RIB

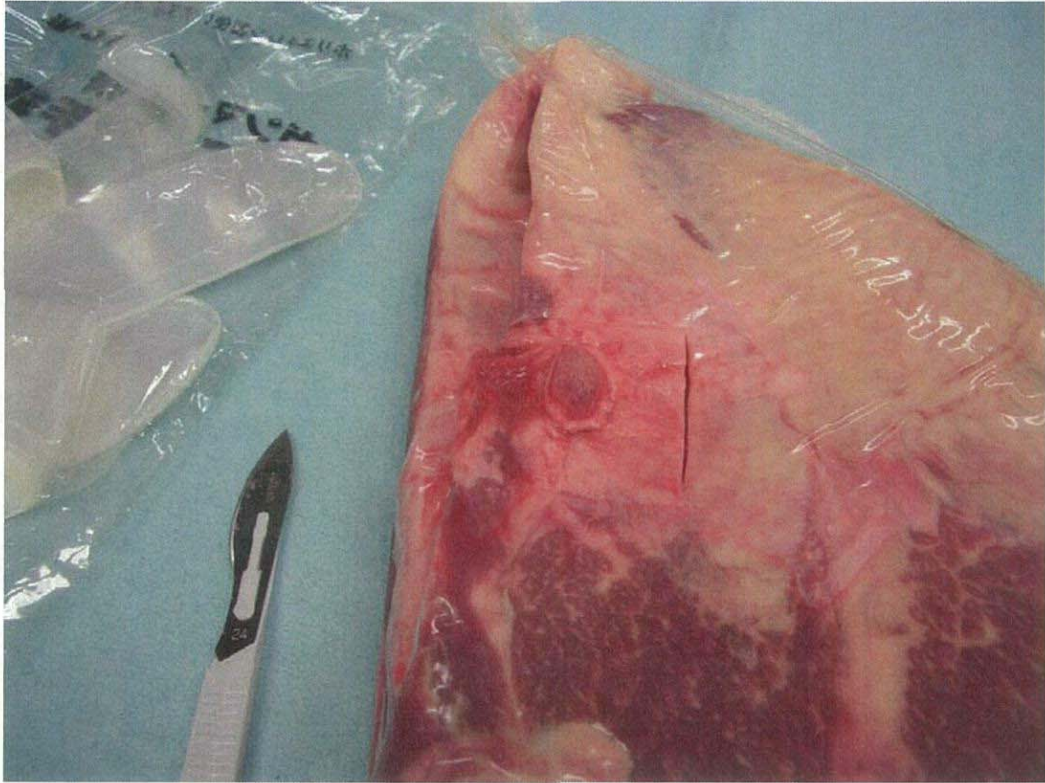


SHORT RIBにおける骨片の付着①

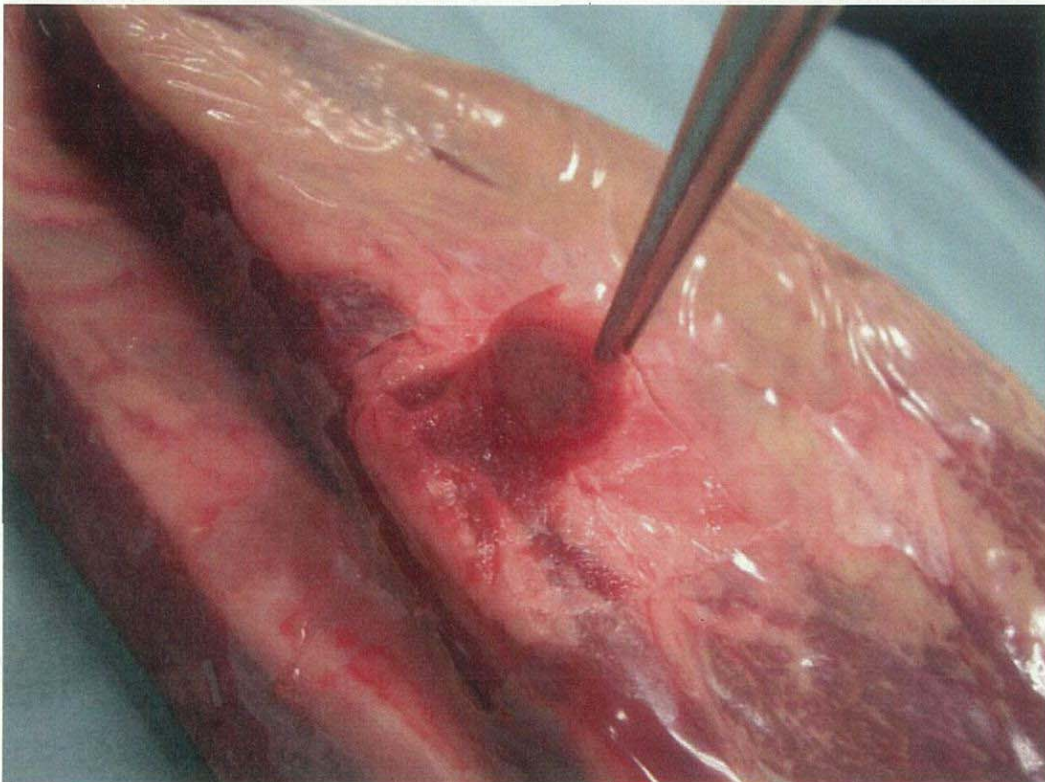


SHORT RIBにおける骨片の付着②(拡大写真)

## SHORT RIB

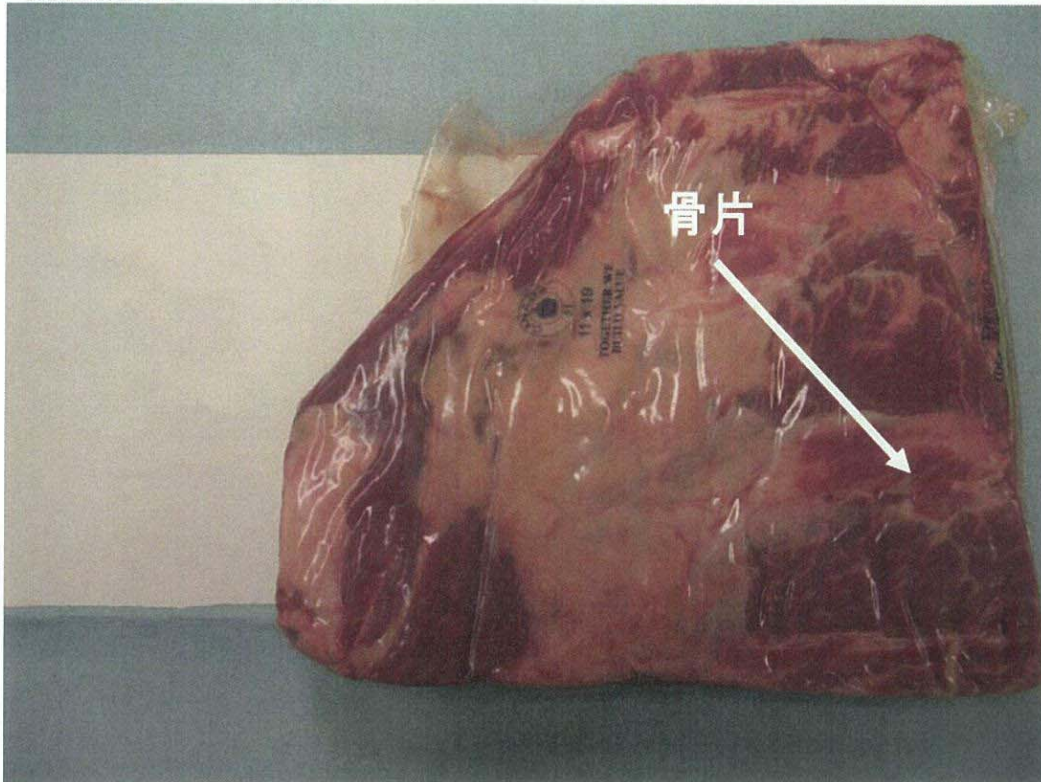


SHORT RIBにおける骨片の付着③(拡大写真)



SHORT RIBにおける骨片の付着④(切除)

# SHORT RIB



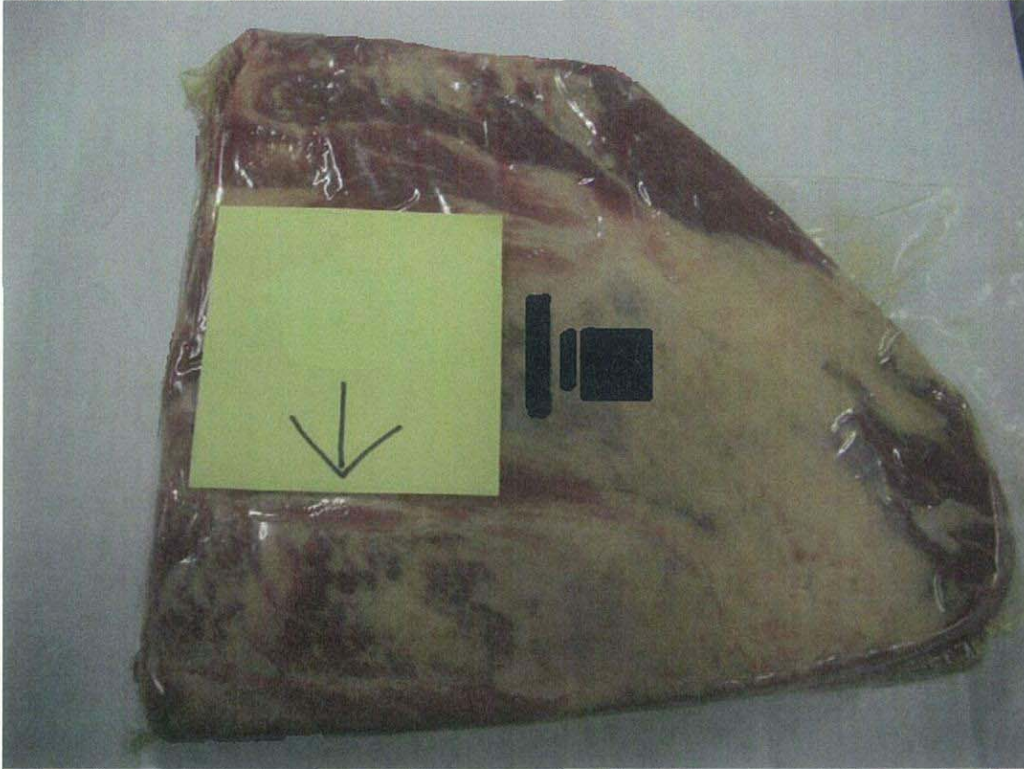
SHORT RIBにおける骨片の付着①



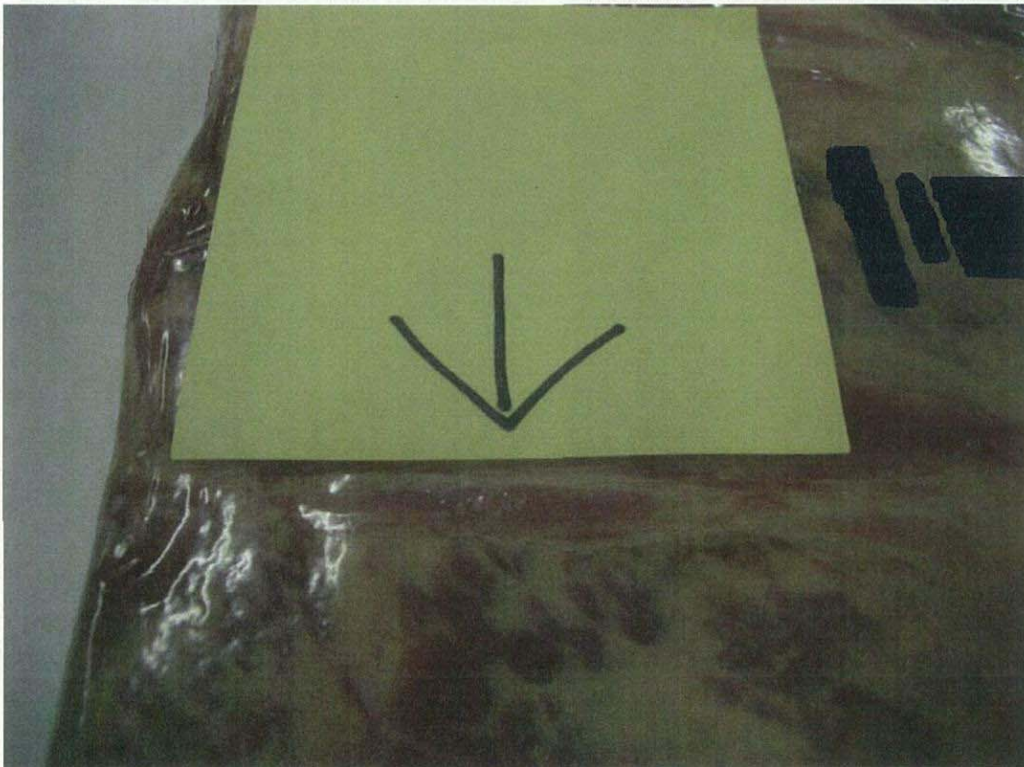
SHORT RIBにおける骨片の付着②(拡大写真)



SHORT RIB



SHORT RIBにおける骨片の付着①



SHORT RIBにおける骨片の付着②(拡大写真)

OUTSIDE SKIRT



OUTSIDE SKIRTにおける骨片の付着①



OUTSIDE SKIRTにおける骨片の付着②(拡大写真)

NAVEL

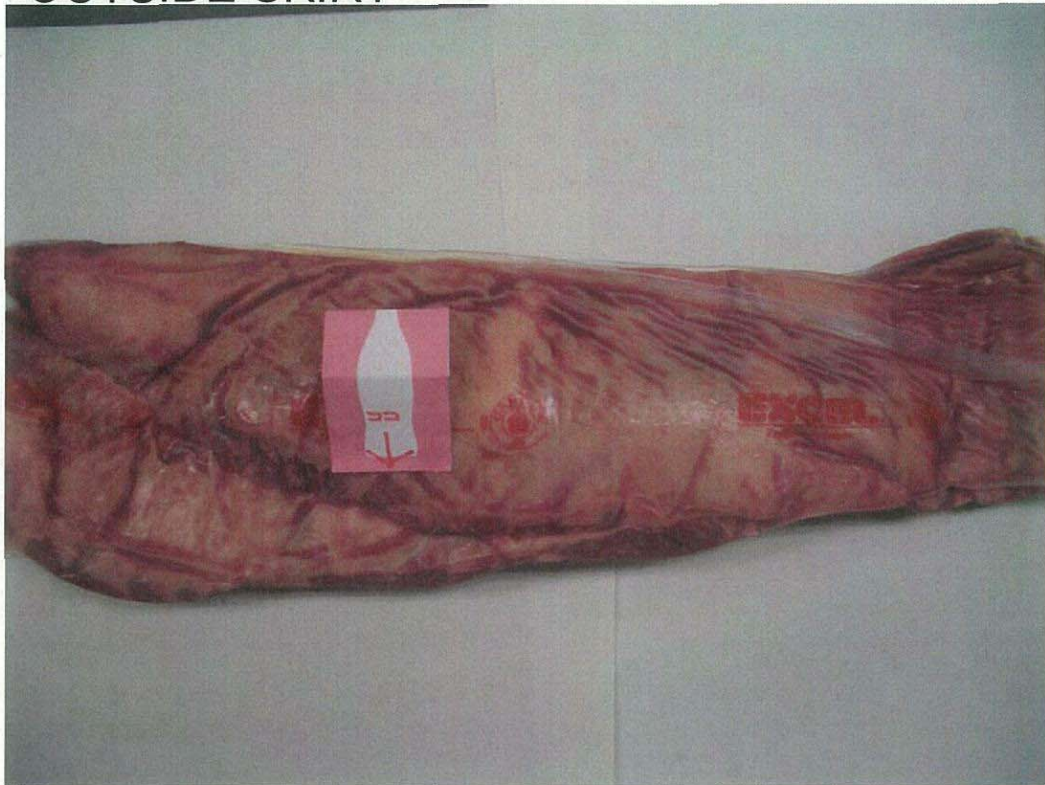


NAVELにおける骨片の付着①

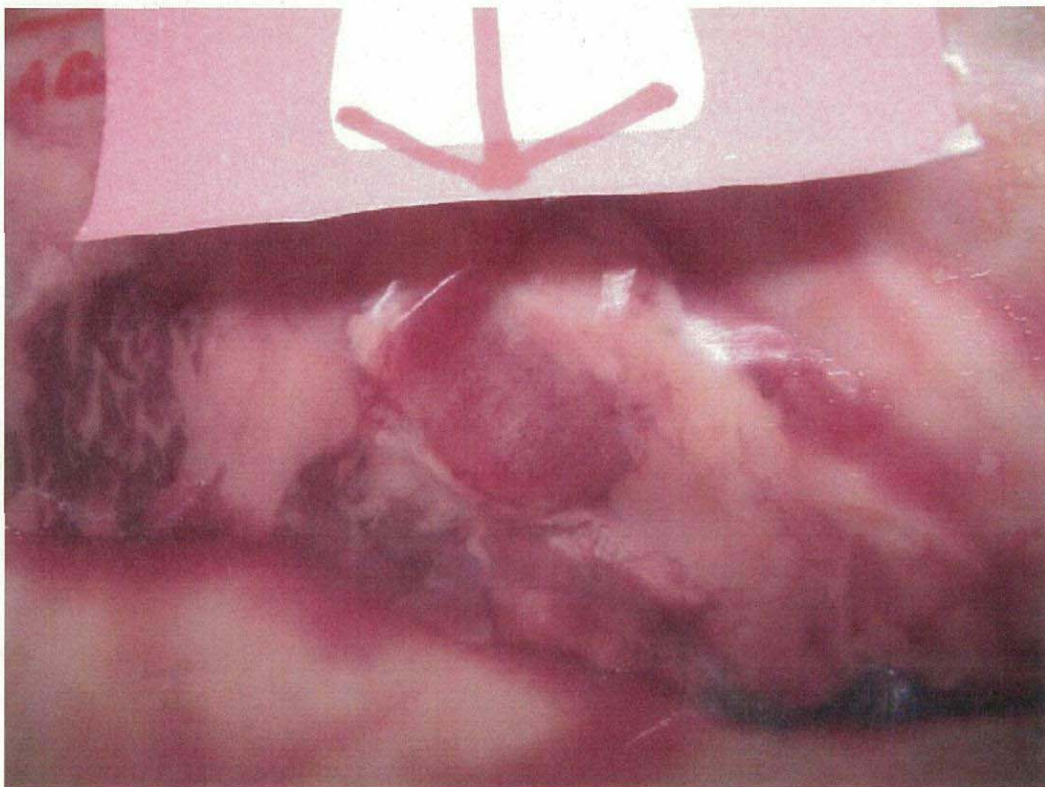


NAVELにおける骨片の付着②(拡大写真)

## OUTSIDE SKIRT

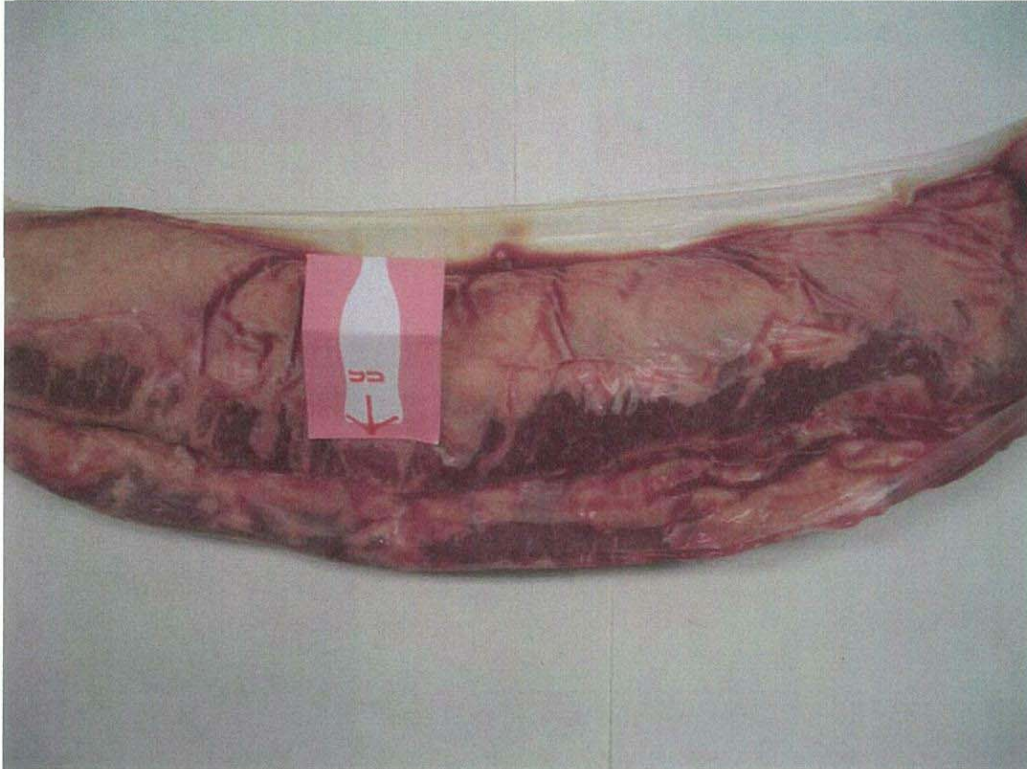


OUTSIDE SKIRTにおける骨片の付着①



OUTSIDE SKIRTにおける骨片の付着②(拡大写真)

OUTSIDE SKIRT



OUTSIDE SKIRTにおける骨片の付着①



OUTSIDE SKIRTにおける骨片の付着②(拡大写真)

# STRIPLOIN



STRIPLOINにおける骨片の付着①

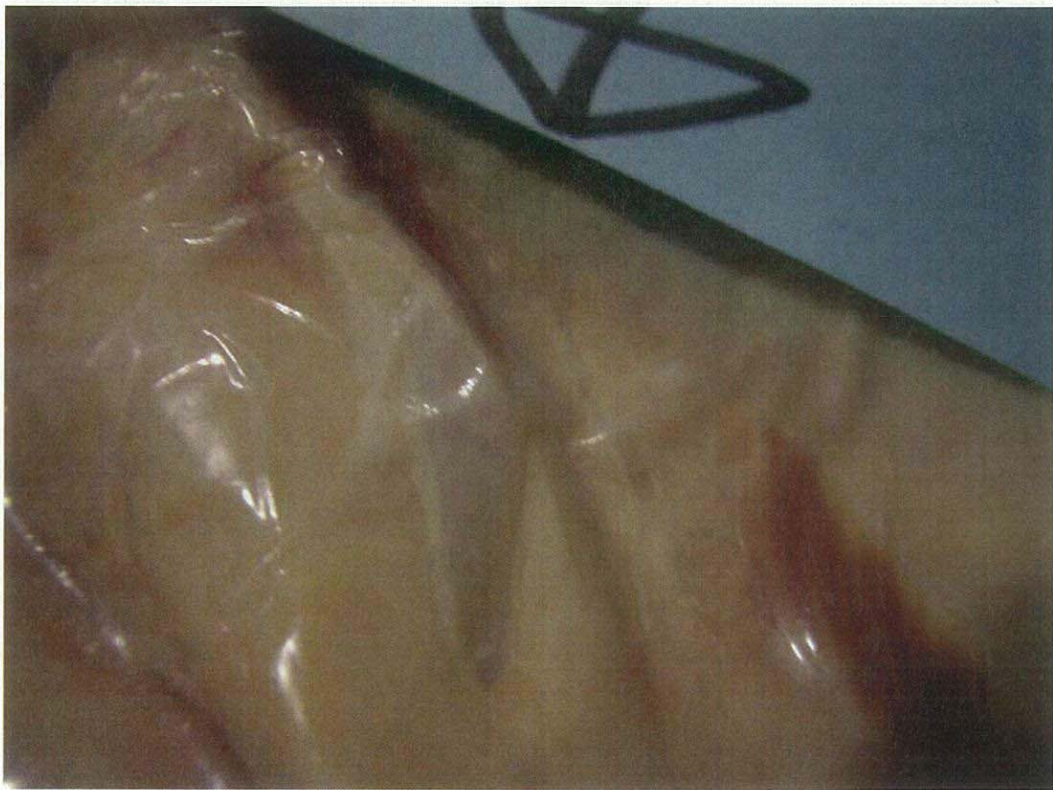


STRIPLOINにおける骨片の付着②(拡大写真)

NAVEL



NAVELにおける骨片の付着①



NAVELにおける骨片の付着②(拡大写真)