

平成20年 2月19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)

カナダ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、「カナダ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1212002号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）により取り扱っているところですが、今般、同通知中の記の1の（注）及び3を下記のとおり改正することとしましたので、御了知の上、その運用に遺漏のないようお願いします。

記

1 対象品目

（注）CFIAウェブサイト

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/meavia/mmopmmhv/chap11/jap/jape.shtml>

3 現場検査

- （1）表1に基づき、施設の区分に応じて、下記に掲げる開梱数により検査を実施すること。なお、表1に掲げる各区分に該当する対日輸出施設については、別途連絡する。

<表1>

対象	施設名	検査頻度	開梱数
牛肉（横隔膜を含む） 及び内蔵	区分1	全件	表2による
	区分2	10件につき1件	表2による
	区分3	通常の検査体制	

区分1：輸入実績が100トン未満の施設

区分2：輸入実績が100トン以上1000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1000トン以上の施設

注) 当該施設からの対日輸出品（内臓を含む）から不適格品が発見された場合には、その時点で輸入実績を 0 とする。

<表 2>

ロットの大きさ (N)	開梱数 (n)
≦ 150	8
151～280	13
281～500	20
501 ≦	32

- (2) 検査に際しては、(1) 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。
- (3) 牛の頭部（舌、頬肉を除き、扁桃を含む。）、せき髄、回腸遠位部（盲腸との接続部分から 2 メートルまでの部分）及びせき柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。）（以下「SRM」という。）が含まれていないこと。