

食安監発第1212002号

平成17年12月12日

(最終改訂：平成20年2月19日付け食安監発第0219001号)

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、「BSE発生国等から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成13年2月15日付け食監発第18号医薬局食品保健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、食品安全委員会における「カナダの輸出基準により管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性」に係る食品健康影響評価結果に基づき、今般、カナダ食品検査庁と別添1の輸出基準について合意しました。

つきましては、今後、下記のとおり食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第9条第2項の証明書の受け入れを行うこととし、平成18年3月31日までの間を検査強化期間としますので、その運用に遺憾のないようお願いします。

なお、記の1に掲げる品目以外のカナダにおいて、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、法第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。

また、「BSE発生国等から輸入される牛肉等の取扱いについて」（平成13年2月15日付け食監発第18号医薬局食品保健部監視安全課長通知）の記の1中「、イスラエル及びカナダ」を「及びイスラエル」に改めます。

記

1 対象品目

平成17年12月12日以降にカナダ食品検査庁から認定された施設（食品検査庁：Canadian Food Inspection Agency (CFIA)のウェブサイトに掲載）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（挽肉、機械的回収肉及び食肉製品等の加工品は含まない。）

(注) C F I A ウェブサイト

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

2 衛生証明書

カナダ食品検査庁が発行する法第9条第2項に基づく証明書については、別添2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、施設であること及び輸出基準に適合している旨等について確認すること。

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。

4 精密検査

3の現場検査において、SRMと疑われる部位の混入が確認された場合には、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。

5 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。

Canadian Food inspection Agency

May 16, 2005

Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan

This program will be a part of the export requirements of beef and beef offal for Japan as stipulated in Section 11.7.3 Japan ,of the Meat Hygiene Manual of Procedures.

1. INTRODUCTION

The purpose of this document is to describe the standards that beef slaughter and processing establishments must meet in producing beef products for export to Japan. The standards are designed to meet the following objectives:

- (1) to ensure removal of all tissues ineligible for export to Japan from cattle;
- (2) to prevent cross contamination of edible beef products from ineligible tissues during slaughter and processing;
- (3) to ensure that only products derived from cattle 20 months of age or less are prepared and certified for export to Japan; and
- (4) to enable verification of compliance with Japan's import conditions relating to BSE, in addition to Canada's domestic requirements.

Relevant domestic requirements under the provisions of the *Meat Inspection Regulations* and Meat Hygiene Manual of Procedures which form the foundation for protection of consumers of Canadian beef products from potential BSE risk are included in this document for the sake of completeness. These requirements are outlined in Section 4, below.

2. SCOPE

This document applies to slaughter and processing establishments producing fresh and/or frozen beef products¹ for export to Japan. Establishments verified to be meeting the standards described in this document will be eligible to export fresh and/or frozen beef products derived from animals aged 20 months or less from which tissues ineligible for export to Japan have been removed.

¹ Comprising fresh and/or frozen muscle cuts, trimmings, offal and variety meats.

Tissues ineligible for export to Japan are those that are designated as specified risk materials in Japan, comprising the head, excluding tongue and cheek meat, the palatine and lingual tonsils, the spinal cord and dura mater, the distal ileum, and the vertebral column², including the dorsal root ganglia.

3. AGE VERIFICATION

Beef products eligible for export to Japan must be derived from cattle that are 20 months of age or younger at the time of slaughter, using the processes and methods described in “Age Verification : Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan.” -

<http://www.inspection.gc.ca/english/???shtm> (under construction).

4. REQUIREMENTS APPLICABLE TO ALL REGISTERED BEEF ESTABLISHMENTS

All registered beef establishments in Canada must comply with the provisions described in Chapter 4, particularly Annex N, of the Meat Hygiene Manual of Procedures, with respect to SRM, including:

- (1) Use of dedicated tools, identified by colour-coding or other visual system, for severing of the spinal cord of animals of all ages and for removal of the spinal cord of animals aged 30 months or older, to prevent transfer of spinal cord tissue fragments to edible tissue.
- (2) Procedures for removal and disposal of SRM, as defined in Annex N, to prevent cross contamination of edible meat products.

Operators are required to reassess their HACCP plans to ensure the hazard associated with SRM (i.e. BSE infectivity) is identified on Food Safety Enhancement Program (FSEP) Form 5 (or equivalent) and that critical control points (CCP) are identified for animal aging, in the case of slaughter plants, and SRM removal. If the establishment is not yet recognized under FSEP, the operator is responsible for the development, implementation and maintenance of control programs (based on HACCP) that address all components of the SRM removal policy.

As prescribed in Chapter 3 of the Meat Hygiene Manual of Procedures, each establishment must have a written sanitation program, signed by the responsible plant official, that identifies the person(s) responsible for implementing the program, describes the daily procedures conducted before and during operations and the frequencies at which they are conducted to prevent contamination of edible products, and describes corrective procedures to be taken in response to occurrences of contamination. In particular, the program must address pre-operational requirements for the cleaning and sanitizing of food contact surfaces, equipment and tools, and provide for verification of the effectiveness of these procedures before the start-up of operations. Daily records are required to document implementation and monitoring of the sanitation program, deviations noted, and corrective and preventive actions taken.

²

For these purposes, the definition of the vertebral column does not include the vertebrae of the tail, the transverse and dorsal processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum.

5. SLAUGHTER ESTABLISHMENTS PRODUCING BEEF PRODUCTS FOR EXPORT TO JAPAN

In addition to requirements outlined in Section 4, operators of slaughter establishments and integrated processing establishments are required to develop and implement written procedures to ensure the following:

- (1) that only products derived from cattle 20 months of age or less are prepared for export to Japan;
- (2) that all ineligible tissues are removed from these cattle in a hygienic manner to prevent cross contamination and commingling with meat products that may be exported to Japan; and
- (3) that the carcasses and meat products derived from these cattle are easily distinguished from other carcasses and beef products from the point at which the age is determined until the products are packaged and appropriately labeled or the carcass is removed from the establishment.

The written procedures should clearly outline the controls that will be implemented to ensure that applicable requirements are met and that eligible products can be readily distinguished from ineligible products at all times. The procedures must be acceptable to the inspector in charge and must include monitoring, verification and record-keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

The procedures must address the following, as appropriate to the establishment and to CFIA verification needs:

- Determination of the age of cattle by a method acceptable to the CFIA.
- From the point where age is determined, distinguishing cattle determined to be 20 months of age or less and/or the carcasses, offal and other parts of carcasses derived from such cattle.
- Application of a mark or device to clearly identify the carcass sides of animals 20 months of age or less.
- Hygienic removal of the head, excluding tongue and cheek meat, the palatine and lingual tonsils, the spinal cord and dura mater, the distal ileum, and the vertebral column, including the dorsal root ganglia.
- Cutting/deboning of eligible carcasses in distinct lots, segregated temporally or by space from other carcasses and parts thereof.
- Labelling of boxes containing eligible meat or offal in a manner that will easily distinguish them from boxes containing meat or offal derived from other cattle.

6. CFIA VERIFICATION

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

- Determination of age and identification of eligible carcasses, offal and other parts.

- Removal of ineligible tissues and related hygienic procedures.
- Distinguishing carcasses, offal and other parts.
- Labelling.
- Sanitation program.

The verification activities must be carried out daily in slaughter establishments.

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

A monthly review of the establishment's performance is conducted by the veterinarian or inspector in charge of each establishment. The report generated from this review is submitted to a Regional Veterinary Officer (in the case of a slaughter establishment) who will follow up on any concerns raised by the report. A quarterly review of the establishment's performance and CFIA verification responsibilities is conducted by a Regional Veterinary Officer.

Compliance and enforcement actions are taken by inspection staff when deviations are noted. Typical actions that are within the authority of inspection staff include:

- Placing product under detention pending rework (e.g. carcasses with remnants of spinal cord).
- Requiring an operator to develop and implement corrective and/or preventive measures with respect to deficiencies identified in a plan or program.
- Deeming product to be ineligible for export to Japan if age determination, removal of ineligible tissues, distinguishing and/or labelling requirements cannot be verified.
- Refusing to certify product for export if compliance with export requirements has not been achieved or cannot be verified.
- Ordering the suspension of operations in all or part of an establishment if a significant food safety risk is identified and cannot be immediately controlled.

Executive staff in CFIA Area Operations have authority to suspend an establishment's License to Operate, as necessary.

カナダ食品検査庁 (CFIA)

2005年5月16日

日本向けに輸出可能な牛のと殺と牛肉製品の加工に係る基準 [仮訳]

このプログラムは、Meat Hygiene Manual of Procedures の 11.7.3 で規定される日本向けの牛肉及び牛の内臓の輸出条件の一部となるものである。

1. 序論

本文書の目的は、牛のと殺と加工施設が日本に輸出される牛肉製品を生産する際に満たすべき基準を記述することである。この基準は以下の目的を満たすように設計されている。

- (1) 牛から、日本向けの輸出に不適格な全ての組織の除去を確実にすること
- (2) と殺から加工にかけての工程において、食用の牛肉製品の不適格な組織からの交差汚染を防ぐこと
- (3) 20ヶ月齢以下の牛からの製品のみが、日本向けの輸出用として加工・認定されること、そして
- (4) カナダの国内規制に加えて、BSE に関連する日本の輸入条件に適合していることを証明することを可能とすること

カナダ産牛肉製品の BSE の潜在的リスクからの消費者保護の基礎をなす Meat Inspection Regulations 及び Meat Hygiene Manual of Procedures の条項で定められる関連のある国内の必要条件は、本文書を補完する目的で含まれる。これらの措置は、以下のセクション4で概説される。

2. 範囲

この文書は、日本に輸出される生鮮及び/又は冷凍牛肉製品¹を生産すると畜場及び加工施設に適用される。本文書で規定されている基準に適合していると認定された施設は、日本向けの輸出に不適合な組織が除去された 20 か月齢以下の牛からの生鮮及び/又は、冷凍牛肉製品を輸出することができる。

日本向けの輸出に不適格な組織は、日本では特定危険部位 (SRM) として規定されている牛の頭部 (舌、ほほ肉を除く)、口蓋及び舌の扁桃、脊髓、硬膜、回腸遠位部及び、脊柱² (背根神経節を含む) から構成される。

1 生鮮/冷凍の筋肉、切り落とし、内臓及びバラエティミートからなる。

2 この文書の目的においては脊柱の定義には、尾椎、胸椎及び腰椎横突起、及び仙骨翼は含まれない。

3. 月齢証明

日本向けに輸出可能な牛肉製品は、「Age Verification: Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan (<http://www.inspection.gc.ca/english/???shtm> (作成中))」で規定されている手順及び手法を用いてと殺の時点で 20 か月齢以下と証明される牛由来のものでなければならない。

4. 全ての登録済牛肉施設に適用される条件

カナダの全ての登録済牛肉施設は、SRM に関し、Meat Hygiene Manual of Procedure の Chapter 4 の特に Annex N で規定されている以下の条項に適合しなければならない。

- (1) 食用に供される組織に脊髄の断片が付着することを防止するため、全ての月齢の牛から脊髄を切除し、30 か月齢以上の牛の脊髄を除去するために着色その他の視覚的に認識可能なシステムにより特定された専用の道具を用いること、
- (2) SRM の除去及び処分の手順は、Annex N で規定されているとおり、食用に供される食肉製品の交差汚染を防止すること

経営者は、SRM に関連しているハザード (BSE の感染性等) が、確実に Food Safety Enhancement Program (FSEP) の Form 5 (またはそれに相当するもの) において特定され、牛の月齢決定 (と畜場の場合) 及び SRM の除去における Critical Control Point (CCP) が特定されていることを確保するため、自らの HACCP プランを再評価することが求められる。もし施設が、FSEP の下で認証を受けていないのであれば、当該経営者は、SRM 除去方針の構成要素の全てに対応する管理プログラムの構築、実行、維持を行う責任を有する。

Meat Hygiene Manual of Procedures の Chapter 3 で規定されているとおり、各々の施設は、施設の責任者により署名された書面の衛生プログラムを整備しなければならず、それにより、当該プログラムの導入の責任者が特定され、施設の稼働前及び稼働中に行うべき日々の手順、及び、彼らが食用に供す製品の汚染を防止するためにその手順が行われる頻度が規定され、汚染の発生の際に講じられる是正措置が規定される。特に、当該プログラムにより、食品が接触する表面、器具及び道具の稼働前の洗浄及び消毒の条件が対処され、稼働前にこれらの手順の効果が検証されなければならない。日々の記録は、この衛生プログラムの導入及びモニタリング、確認された逸脱及び講じられた是正及び予防措置を記録するために必要とされる。

5. 日本向けに輸出される牛肉製品を生産すると畜場

セクション 4 で概説された要件に加え、と畜場及び統合された加工施設の管理者は、以下の事項を確実にするために書面で手順を構築し、導入することが求められる。

- (1) 20 か月齢以下の牛由来の製品のみが日本向けの輸出用として用意されること
- (2) 全ての不適格な組織が、交差汚染及び、日本向けに輸出される食肉製品への混合を防止

するための衛生的な方法でこれらの牛から除去されること

- (3)これらの牛から得られた枝肉及び食肉は、月齢が決定された時点から、製品が梱包・表示されるか、当該枝肉が施設から搬出されるまで、他の枝肉や牛肉製品から容易に識別できるようにされること

文書化された手順は、適用される条件に適合し、常に適格な製品が不適格なものから容易に識別できることを確保するために導入される管理について明確に概説すべきである。この手順は、担当の検査官が受け入れることのできるものであり、モニタリング、検証及び記録保存に関する活動、逸脱があった場合の手順を含み、監査可能でかつ効果的でなければならない。

この手順は、施設や CFIA の検証の必要性に応じ、以下の事項に対処しなければならない。

- ・ CFIA に許容される手法による牛の月齢の決定
- ・ 月齢が決定される時点以降の 20 か月齢以下と決定された牛及び/又は、そのような牛の枝肉、内臓及びその他の枝肉の部位の区別
- ・ 20 か月齢以下の牛の枝肉の両側面を明確に識別するための印又は装置の適用
- ・ 頭部（舌、ほほ肉を除く）、口蓋及舌扁桃、脊髓、硬膜、回腸遠位部及び脊柱（背根神経節を含む）の衛生的な除去
- ・ その他の枝肉及びその一部から、時間的もしくは場所的に隔離した状態で、区別されたロットにおいて、適合する枝肉の解体/脱骨の実施
- ・ その他の牛肉や内臓を含む箱から容易に識別できる方法による適合する肉又は内臓を含む箱の表示

6. CFIA の検証

CFIA の検査官は日常的に以下の条件の導入の正確性及び/又は有効性を検証する。

- ・ 月齢の決定と適合する枝肉、内臓及びその他の部位の識別
- ・ 不適格な組織の除去と関連する衛生手順
- ・ 枝肉、内臓及びその他の部位の区別
- ・ 表示
- ・ 衛生プログラム

この検証活動は、と畜場において毎日実施されなければならない。

これらの条件に対する遵守が証明できないところについては、日本向け輸出のための製品の証明は交付されない。

施設のパフォーマンスに対する毎月のレビューが、各々の施設の担当の獣医師又は検査官によって実施される。このレビューの報告書は、当該報告書において提起された懸念を追跡することとなる地域獣医官(と畜場の場合)に提出される。

施設のパフォーマンスと CFIA の検証責任に対する四半期ごとのレビューは必要に応じ

地域獣医官により実施される。

逸脱が確認される場合は、遵守と実施の活動が検査スタッフの手により実施される。

検査スタッフの権限の中にある典型的な活動は以下を含む。

- ・ 差し止められた製品の保管と再稼働の停止（脊髄の残留した枝肉等）
- ・ 管理者に対する計画又はプログラムにおいて確認された不備に関連した是正及び/又は予防措置の構築及び実施の要求
- ・ 月齢証明、不適合な組織の除去、区別及び/又は表示の条件が証明できない場合において製品を日本向けの輸出に不適合とみなすこと
- ・ 輸出条件にかかる遵守が達成されてこなかったか又は証明できない場合における輸出向けの製品の証明の拒絶
- ・ 重大な食品安全上のリスクが確認され、直ちにコントロールすることができない場合における施設の全ての部門の稼働の停止の指示

CFIA の地域事務所の幹部職員は、必要に応じ、施設の操業ライセンスの停止を行う権限がある。

ANNEX A



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

SANITARY HEALTH CERTIFICATE
(RED MEAT)-JAPAN

CERTIFICAT SANITAIRE
(VIANDE ROUGE)-JAPON

ORIGINAL

The meat viscera or meat products described below were derived from food producing animals which were found, upon ante-mortem and post-mortem veterinary inspection to be free of contagious diseases and were handled in Canada only in a sanitary manner in accordance with Canadian law and regulations. The meat, viscera or meat products have been derived from animals not suffering or suspected to be suffering from diseases prescribed by Ministerial Ordinance, and have not been derived from deceased animals. The processing including slaughtering, dressing, eviscerating, dividing, and chopping, or the manufacturing, has been done in accordance with Canadian livestock meat inspection requirements which are deemed equivalent to the Japanese Food Sanitation Law and the Japanese Abattoir Law.

Les viscères ou produits de viande décrits ci-dessous proviennent d'animaux destinés à la consommation humaine qui, après inspection vétérinaire ante et post mortem, ont été jugés exempts de maladies contagieuses et ont été manipulés au Canada avec toutes les précautions sanitaires en conformité avec la loi et les règlements canadiens. La viande, les viscères ou les produits de viande proviennent d'animaux ne souffrant pas ou jugés ne pas souffrir des maladies visées par l'ordonnance ministérielle, et ne proviennent pas d'animaux morts de cause naturelle ou accidentelle. La transformation, y compris l'abattage, l'habillage, l'éviscération, la division et le découpage, ou la fabrication ont été réalisées conformément aux exigences canadiennes relatives à l'inspection de la viande de détail qui sont jugées au moins équivalentes aux exigences prescrites dans les lois suivantes : Japanese Food Sanitation Law et Japanese Abattoir Law.

Shipped from (Name of Port) / Lieu d'embarquement (nom du port)			Date
Description	No. of packages Nbre de paquets	Net weight Poids net (Kg)	Gross weight Poids brut (Kg)
SAMPLE			
Foreign Export Stamp Nos / N ^{os} d'estampille d'exportation		Container No. / N ^o du conteneur	Inspection Certificate No. N ^o du certificat d'inspection
Name and Address of Consignor / Nom et adresse de l'expéditeur		Name and Address of Consignee / Nom et adresse du destinataire	
Meat or Viscera / Viande ou viscères		Meat Products / Produits de viande	
Species of Animals / Espèce animale		Name of Products / Nom des produits	Kind of Meat or Viscera of Raw Materials Type de viandes ou de viscères utilisés
Number, Name and Address of Slaughter Plant Numéro, nom et adresse de l'abattoir		Number, Name and Address of Processing Establishment Numéro, nom et adresse de l'établissement de transformation <input type="checkbox"/> Same as previous, or Identique à la précédente, ou	Number, Name and Address of Shipping Establishment Numéro, nom et adresse de l'expéditeur <input type="checkbox"/> Same as previous, or Identique à la précédente, ou
Date of Slaughter Date d'abattage	Date of Manufacture Date de fabrication	Date of Inspection Date d'inspection	Veterinarian in Charge (Name and Signature) / Vétérinaire de service (Nom et Signature)

HIGH QUALITY BEEF

VIANDE BOVINE DE HAUTE QUALITÉ

I certify that this beef is from a carcass meeting Japanese specifications for high quality beef.

J'atteste que cette viande provient d'une carcasse conforme aux normes japonaises pour la viande bovine de haute qualité.

* Inspector must sign and stamp each individual copy of the certificate.
L'inspecteur doit signer et estamper individuellement chaque copie du certificat.

Grader, Canadian Beef Grading Agency Classificateur, Agence canadienne de classement du boeuf	Date
--	------

The information is being collected by the Canadian Food Inspection Agency for the purpose of certifying meat products for export to Japan. Some information may be accessible or protected as required under the provisions of the Access to Information Act. Information that could cause you or your organization injury if released is protected from disclosure as defined in section 20 of the Access to Information Act.

Les renseignements sont recueillis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de certifier les produits de viande pour l'exportation au Japon. Certains renseignements peuvent être accessibles ou protégés selon ce que prescrit la Loi sur l'accès à l'information. Les renseignements qui pourraient porter préjudice à votre intérêt ou à celui de votre organisation, s'ils étaient divulgués, sont protégés aux termes de l'article 20 de la Loi sur l'accès à l'information.

Original - Attached to form CFIA 1454
Originale - Joindre au formulaire ACIA 1454

Copy - Grader
Copie - Classificateur

Copy - To veterinarian in charge
Copie - Vétérinaire de service

CFIA / ACIA 1482 (2000/11)

Canada



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

ANNEX(E) C

DRAFT

ADDENDUM TO CERTIFICATE CFIA-ACIA 1454 NO. /
AJOUT AU CERTIFICAT ACIA-CFIA 1454 N° :

**CERTIFICATE FOR BEEF AND BEEF PRODUCTS DESTINED TO JAPAN /
CERTIFICAT VISANT LE BŒUF ET LES PRODUITS DE BŒUF DESTINÉS AU JAPON**

I, the undersigned veterinarian, duly authorized by the Government of Canada, do hereby certify that: /
Je, vétérinaire soussigné, dûment autorisé par le gouvernement du Canada, certifie par la présente ce qui suit :

1. The beef or beef offal contained in this shipment is derived from cattle born, raised and slaughtered only in Canada or from cattle born in the United States and imported for feeding/fattening and slaughter in Canada. / Le bœuf ou les abats de bœuf contenus dans le présent envoi proviennent de bovins nés, élevés et abattus seulement au Canada ou nés aux États-Unis et importés pour élevage/engraissement et abattage au Canada.
2. The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or known to be the progeny of a female case or cohorts of a confirmed BSE case as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation for Animal Health (OIE). (1) / Les bovins abattus n'étaient pas des cas soupçonnés ou des cas confirmés d'ESB, ou connus comme étant des descendants d'une femelle ou élevés avec des animaux confirmés atteints d'ESB, comme il est défini dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres adopté par l'Organisation internationale des épizooties (OIE). (1)
3. The slaughtered cattle were subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by the CFIA at the time of slaughter in an establishment designated by the CFIA as eligible to export beef products to Japan and were approved for human consumption. / Les bovins abattus ont été soumis à une inspection vétérinaire ante-mortem et post-mortem par l'ACIA lors de l'abattage dans un établissement désigné par l'ACIA comme admis à exporter au Japon et sont jugés propres à la consommation humaine.
4. All the required conditions described in the « Standards for the Slaughter of cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan » were fulfilled. (2) / Toutes les conditions décrites dans les « Normes relatives à l'abattage des bovins et à la transformation des produits du bœuf admissibles à l'exportation au Japon » ont été remplies. (2)
5. At the designated facility(ies), the beef products destined for export to Japan were processed in such a way as to prevent contamination with the agents of animal infectious disease. (3) / À l'établissement désigné, les produits de bœuf destinés à l'exportation au Japon ont été transformés de façon à prévenir la contamination par des vecteurs de maladies animales infectieuses. (3)

Done at / Fait à on / le

Seal / Cachet

Signature of the official veterinarian /
Signature du vétérinaire officiel
.....
(name in capital letters,
qualification and title)/
(nom en lettres majuscules
qualification et titre)

(1) Canadian BSE control measures are in accordance with OIE guidelines/ Les mesures de contrôle de l'ESB sont conformes aux lignes directrices de l'OIE.

(2) Products produced in accordance with Canadian requirements and additional requirements articulated in Annex F are deemed to satisfy these conditions. / Les produits fabriqués selon les exigences canadiennes et les exigences additionnelles fournies à l'annexe F sont jugés conformes aux normes.

(3) Means that the beef product was handled in a hygienic manner in establishments eligible for export to Japan it was not exposed to contamination prior to export. / Signifie que le produit de bœuf a été manipulé de façon hygiénique dans les établissements admis à exporter au Japon et qu'il n'a pas été exposé à une contamination avant l'exportation.