

食安監発第1003003号  
平成17年10月3日

内閣府食品安全委員会事務局評価課長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長  
(公 印 省 略)

食品健康影響評価に係る補足資料の提出について

下記の補足資料について別添のとおり提出します。

記

(参考資料)

日本輸出向け牛肉を処理すると畜場及びカット施設における日本輸出向け製品とそれ以外の製品の区分けについて、想定される具体的な方法：米国からの回答

**(参考資料)**

日本輸出向け牛肉を処理すると畜場及びカット施設における日本輸出向け製品とそれ以外の製品の区分けについて、想定される具体的な方法：米国からの回答

日本輸出向け牛肉を処理すると畜場及びカット施設における日本輸出向け製品とそれ以外の製品の区分けについて、想定される具体的な方法

#### **米国からの回答**

Each USDA Export Verification Program facility will design their own methods and procedures depending on the size and physical operations of the facility. All facilities that intend to export beef to Japan must submit a detailed description of the identification, traceability and segregation procedures they will use to ensure that product destined for Japan is not commingled with nonconforming product.

These methods and procedures must address product from cattle receiving, to slaughter through fabrication to the finished beef item. USDA conducts a two phase review of each facility which includes an adequacy evaluation of the submitted methods and procedures followed by an onsite audit of these procedures to ensure they are effective and provide sufficient identification, traceability and segregation through the entire process.

Facilities have submitted procedures and methods that include special identification tags, grouping of conforming animals together separate from nonconforming animals, providing gaps in the processing line, processing Japan-destined beef on a specific times, days or shifts, and processing product after a break in the processing line. The USDA Export Verification program's requirement is that the company process the product in a manner that will provide proper identification, traceability and segregation of cattle, carcasses and product to ensure only acceptable product is labeled for export to Japan.

## 仮訳

各米国農務省EVプログラム認定施設は、施設の規模や実際の作業形態に応じて方法及び手順を設計する。全ての対日牛肉輸出施設は、日本向け製品が不適合製品と混合しないことを保証するために実施する製品の識別、トレーサビリティ及び区分け方法の詳細について記述したものを提出しなければならない。

これらの方法及び手順には生体牛の受け入れからとさつ、カットを経て最終製品に至るまでの全ての工程が含まれていなければならない。米国農務省は、それぞれの施設において二つの段階の評価を行う。この評価には、提出された方法及び手順が効果的で、全ての工程において適切に識別、トレーサビリティ及び区分けが実施されていることを確認する査察も含まれる。

施設が提出する手順及び方法には、特別な個体識別タグ、不適合動物から分離し適合動物を集めること、処理ライン上で間隔を空けること、特定の時間、日またはシフトで日本向け牛肉を処理すること、処理ライン上で一時中断後に製品を処理することが含まれる。米国農務省EVプログラムが要求しているのは、適切な製品のみが対日輸出用としての表示されるために、事業者が、牛、枝肉及び製品について適切な識別、トレーサビリティ及び区分けが実施された製品を製造することである。