

リスク評価項目毎に必要な情報				
大項目	中項目	小項目	リスク評価に必要な情報	
生体牛 (感染率・蓄積量)	侵入リスク	生体牛の輸入	・年次別の各国からの輸入データ ・輸入規制について時系列に整理したもの	
		肉骨粉の輸入	・年次別の各国からの輸入データ ・輸入規制について時系列に整理したもの	
		動物性油脂の輸入	・年次別の各国からの輸入データ ・輸入規制について時系列に整理したもの	
		輸入された動物飼料 及び飼料原料	・年次別の各国からの輸入データ ・輸入規制について時系列に整理したもの	
		牛に給与された可能性がある、 反すう動物に由来する 輸入製品	・年次別の各国からの輸入データ ・輸入規制について時系列に整理したもの	
		牛の体内(in vivo)利用に 供される反すう動物由来の 輸入製品	・年次別の各国からの輸入データ ・輸入規制について時系列に整理したもの	
		上記物品の処分に対する 疫学的調査結果	・上記物品毎の輸入後の国内における流通、疫学調査結果(リスク考慮外となるもの)	
	暴露・増幅 リスク	飼料規制	・飼料規制について時系列に整理したもの	
		自国産反すう動物群由来の 肉骨粉又は獣脂かすの生産	・生産量、流通の状況等 ・規制(法令)	
		遵守状況と交差汚染の可能性	・農場での飼育形態(牛のみの飼育、豚・鶏との混合飼育等) ・国内の飼料製造施設の概要(施設数、処理対象畜種等) ・ライン分離・洗浄等の交差汚染防止措置 ・工場等の調査の実施状況とその結果(遵守状況、遵守率、違反の有無等) ・飼料サンプルの反すう動物たん白質検査	
		特定危険部位(SRM)の利用 (レンダリング)	・レンダリング施設の概要 (施設数、対象畜種、製造方法(時間、温度、圧力、バッチ方式/連続方式等)) ・SRMに関する規制について時系列に整理したもの(定義を含め) ・SRM・死廃牛・病牛の取り扱い(レンダリングに回るかどうか)	
	生体牛 (感染率・蓄積量)	サーベイラ ンスによる検証	サーベイランス	・BSEサーベイランスの概要 (計画の策定根拠、対象、年次別・対象別サーベイランス数、各対象の定義等) ・BSE疑い牛等発見時の補償制度の有無 ・教育プログラム
			母集団の構造	・全飼養頭数 ・乳牛、肉牛割合 ・雄雌割合 ・用途別割合 ・年齢構成
			サンプリング	・サンプリング対象(高リスク牛又は正常牛、月齢等)
採材			・採材者、採材部位、採材方法(マニュアル等の有無)	
検査方法			・検査手法(一次検査、確定検査) ・確定診断までの流れ	
判定のための専門家会議			・判定のための専門家会議の有無 ・メンバーの詳細(専門性、メンバー数等)	

リスク評価項目毎に必要な情報			
大項目	中項目	小項目	リスク評価に必要な情報
牛肉及び牛の内臓 (汚染率・汚染量)	と畜対象	トレーサビリティ(月齢確認)	<ul style="list-style-type: none"> ・システムの概要 ・トレーサビリティに関する規則(法令)を時系列で表したもの ・トレーサビリティのための登録項目(農場名、生年月日、耳標番号等)
		と畜頭数(年齢、品種)	<ul style="list-style-type: none"> ・牛の飼養形態(品種、月齢構成、飼育形態等) ・国内と畜場の詳細(と畜場数、従業員数、一日当たりの処理能力等) ・年間と畜頭数(品種、月齢別)
	と畜処理の各プロセス	と畜前検査(高リスク牛の排除)	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場における作業のフローチャート ・と畜前検査の検査体制、内容 ・と畜場における獣医師及び検査員数及びその役割、配置状況
		と畜場でのBSE検査	<ul style="list-style-type: none"> ・検査対象(健康牛もしくは高リスク牛、月齢等) ・スクリーニング検査の有無
		スタンニングの方法	<ul style="list-style-type: none"> ・スタンニングに関する規制 ・スタンニングを行っていると畜場数 ・スタンニングの方法
		ピッシング	<ul style="list-style-type: none"> ・ピッシングに関する規制 ・ピッシングを行っていると畜場数
		SRM の除去(せき髄除去と枝肉洗浄後の確認)	<ul style="list-style-type: none"> ・SRMに関する規制について時系列に表したもの、遵守状況 ・SRM処理方法 ・せき髄除去方法(背割り方法、使用した鋸の洗浄、枝肉の洗浄等) ・せき髄除去確認方法
		SSOP, HACCP に基づく管理(遵守の検証)	<ul style="list-style-type: none"> ・SSOP, HACCPの有無 ・代表的なSSOP, HACCPの見本 ・食肉処理場におけるSSOP, HACCP導入率
		食肉及び先進的機械回収肉(AMR)	<ul style="list-style-type: none"> ・AMRに関する規制 ・AMR実施の有無
		内臓	<ul style="list-style-type: none"> ・内臓に関する規制 ・内臓の取り扱いについて(マニュアル、SSOP等)
関係者を対象とした周知プログラム		<ul style="list-style-type: none"> ・関係者に対するBSE関連教育プログラムの有無 	
認定機関での検査実施		<ul style="list-style-type: none"> ・国内の検査施設 	

項目...日本、米国・カナダの評価書の項目(網掛け)と、EFSA GBR、OIEの評価の項目を参考に作成。