

## チリへの追加確認事項に対する回答（仮訳）

## I 生体牛のリスク評価に必要な情報

## 1 侵入リスク

## 1.2.3 1986年以降にあらゆる国々から輸入したMBMに関する情報

国際貿易統計データベース（World Trade Atlas）（一部は各国政府発行の貿易統計）を調査したところ、スペインから1991年に1,638トン<sup>※1</sup>、2004年に1,888トン<sup>※2</sup>、ドイツから2004年に951トン<sup>※3</sup>、2006年に7,598トン、イタリアから2004年に5,688トン<sup>※4</sup>、2006年に1,279トン<sup>※4</sup>のチリへの輸出があったとの記録があるが、事実関係如何。

※1 スペイン経済財務省の貿易統計第1巻（1991年1月～12月）による、スペインからの輸出量（HSコード2301.10）

※2 国際貿易統計データベース（World Trade Atlas）による、スペインからの輸出量（HSコード2301.10）

※3 国際貿易統計データベース（World Trade Atlas）による、ドイツからの輸出量（HSコード2301.10）

※4 国際貿易統計データベース（World Trade Atlas）による、イタリアからの輸出量（HSコード2301.10）

上述の数字は農業牧畜局（SAG）が保持する数字と一致しない。さらに、日本に以前に情報提供したように、チリの輸入肉骨粉量は、以下の1986年以降の表に表示された数字と一致している。

（表は省略：回答書7頁の肉骨粉の輸入に関する表と同じ）

この表の数字は、チリ領土内での実際の輸入記録に基づき作成されたチリ税関データと一致している。この数字がチリで唯一、正確性が認められている記録である。日本から提出された数字（貿易統計）は、チリの輸入記録上では肉骨粉と特定は出来ない。

他国からの質問書でも同様の事態が起こっていたことから、これはHSコード2301.10の定義が悪いために、2301.10の中に肉骨粉とともに家禽くず肉とフェザーミールが含まれているためであると推論した。

## 2 暴露・増幅リスク

## 2.3.2.2 レンダリング規制の実施主体及び遵守状況

(2)遵守状況確認の方法に「農場における検証」と回答されているが、正しくは「レンダリング施設における検証」であり、(1)の実施主体や(3)に記載されている数字等については、レンダリング施設についての記載との理解で良いか。

チリ農業省の農業牧畜局（SAG）が実施主体であり、レンダリング施設の規則、管理、検査を所管している。さらに我々は、前回の回答にあった検査数がレンダリング施設での検査数であり、農場での検査数には当たらないことを確認した。

## 2.3.3 特定危険部位(SRM)等の取り扱い

2005年の農業牧畜局発布の決議No.5338、2006年の保健省の省令（ヒトによるSRMの摂取禁止）による規制前および規制後における、それぞれの部位の処理方法について

		処理方法（食用／レンダリング後飼料利用／レンダリング後廃棄／焼却／埋却など）	
		規制前	規制後
健全牛	頭部（脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く）	食用	30ヵ月齢以下の個体：食用 30ヵ月齢を超える個体：焼却もしくは/または埋却処理
	せき柱（背根神経節含む）	食用	食用
	せき髄	レンダリング後飼料に利用	焼却もしくは/または埋却処理
	回腸遠位部	食用	焼却もしくは/または埋却処理
	その他（あれば記載） （ ） 例）腸、腸間膜	腸、脾臓：食用	脾臓： 30ヵ月齢以下の個体：食用 30ヵ月齢を超える個体：焼却もしくは/または埋却処理 腸：食用
死廃牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛		死廃牛及び緊急と畜牛： 食用 生体検査で殺処分決定された牛： レンダリング後飼料に利用	死廃牛及び緊急と畜牛： SRM を除去し BSE 検査結果が陰性のものに限り、レンダリング後に飼料もしくは食用として利用される。 生体検査で殺処分決定された牛：焼却もしくは/または埋却処理

## II 牛肉及び牛の内臓のリスク評価に必要な情報

### 2 と畜場

#### 2.7. 頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部の除去

回答を整理したところ、以下の項目について詳細を確認したいのでお答えいただきたい。

日本に輸出される食肉における、以下のそれぞれの部位の除去状況について

	日本に輸出される食肉について、除去されているかどうか (○/×/把握していない)	除去している場合、除去される月齢 (全月齢/○○ヵ月齢以上)
頭部（脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く）	除去 (頭蓋、三叉神経節は除去されない)	30ヵ月齢を超える個体
せき柱（背根神経節含む）	未除去	
せき髄	除去	全月齢
回腸遠位部	除去	全月齢
その他（あれば記載） ( ) 例）腸、腸間膜	脾臓、小脳を除去	30ヵ月齢を超える個体

## 2.7.1 解体処理について

### (4)背割り鋸は一頭毎に十分洗浄消毒しているか

回答からは、一頭毎に洗浄しているかどうかはわからないため、再度回答頂きたい

はい、個体間で適正に洗浄・消毒されている。特に 30 ヶ月齢を超える個体のと畜においては念入りに消毒している。

## 2.8.4 と畜場における SSOP 及び HACCP 導入施設及び割合

### 3.4.4 食肉処理場における SSOP 及び HACCP 導入施設及び割合

○2.1.3 では、と畜場数の合計は 81 施設だが、2.8.4 ではと畜場数は 8 施設となっている。また 2.8.1 に、「SAG は輸出向け工場での HACCP を 1999 年以來定めている」との記載があるが、2.8.4 のデータでは、措置を導入していないと畜場数が 1 カ所ある。

また、3.4.4 における食肉処理場数の合計は 10 施設だが、3.1.3 では食肉処理場数の合計が 8 施設となっており、数が一致しない。以上の確認のため、以下の質問に回答頂きたい。

○全と畜場・全食肉処理場のうち、日本向け輸出用の食肉処理を行っている施設と、それらの施設のうち HACCP、SSOP を導入している施設の数

	全数	日本向け輸出用の食肉処理を行っている施設数		HACCP、SSOP を導入している施設数
と畜場	69 施設	日本向け輸出専用施設数	0 施設	0 施設
		国内消費用・他国向け輸出用と日本向け輸出用の両方の食肉を処理する施設数	8 施設	8 施設
食肉処理場	15 施設	日本向け輸出専用施設数	0 施設	0 施設
		国内消費用・他国向け輸出用と日本向け輸出用の両方の食肉を処理する施設数	5 施設	5 施設

○日本向け輸出用食肉とそれ以外の食肉（国内消費用や他国向け輸出用）の両方を処理していると畜場・食肉処理場に関しては、それらの食肉が混同しないような対策が取られているか。また取られている場合は、その具体的な対策についても記載（ライン分離、時間帯分離／特になし／不明 等）

複数種の動物を扱う施設では加工ラインを時間・物理的スペースで分離されている。30 ヶ月齢を超える動物と 30 ヶ月齢未満の動物を扱う施設では、加工の時間帯を分けている。また、SRM 及び 30 ヶ月齢を超える動物を扱う際には念入りに消毒を行い、器具はこの年齢帯の動物に使用を限ったものを用いている。

## 5.1 輸出のための付加的要件等

各国への一般的な輸出要件に加え、日本向け輸出のための BSE に関連した特別な要件があれば回答頂きたい。（関連文書があれば添付）

いいえ、チリは国内向けの条件はあるが、それに加えて日本への輸出向けの特別な要件は持っていない。  
チリは OIE で管理されたリスク国にカテゴリーされているが、2009 年 5 月に実施される新たな評価のために OIE に要求された情報を提出しており、無視できるリスクの国に分類されることを望んでいる。チリは今までに一度も BSE ケースを出していない。