

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^{※1}、2004年に1,888トン^{※2}、ドイツから2004年に951トン^{※3}、2006年に7,598トン、イタリアから2004年に5,688トン^{※4}、2006年に1,279トン^{※4}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。