

		オーストラリア連邦					メキシコ合衆国					チリ共和国					コスタリカ共和国				
		1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-
生体牛	侵入リスク	非常に低い	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	非常に低い	中程度	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる
	肉骨粉	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	低い	非常に低い	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる
	全体	非常に低い	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	低い	中程度	低い	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる
	飼料給与	1996年 反すう動物由来肉骨粉の反すう動物への給与禁止(自発的) 1997年 反すう動物由来肉骨粉の反すう動物への給与禁止(法的) 1999年 特定のほ乳動物由来肉骨粉の反すう動物への給与禁止 2001-2002年 全てのせき髄動物由来原料の反すう動物への給与禁止					2000年 反すう動物由来肉骨粉の反すう動物への給与禁止					2000年 反すう動物由来のたん白質の反すう動物への給与禁止 2004年 ほ乳動物のたん白質の反すう動物への給与禁止					2001年 反すう動物由来のたん白質等の反すう動物への給与禁止				
	SRMの利用実態	【SRM】 約50%が人の食用、約48%がペットフード等の牛以外の動物用飼料、残りは肥料用又は廃棄 【死亡牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛】 約80%は農場で埋却又は焼却、約20%はレンダリング処理後ペットフード等の飼料に利用					【SRM】 ヒトの食用に利用され、ヒトの消費に不適な部分は焼却される 【死亡牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛】 農場死亡牛は農場で埋却され、レンダリングには回らない と畜場における死亡動物、瀕死牛、歩行困難牛は通常と畜とは別の場所で殺処分後、焼却処分される					2005年 SRMを定義 2006年 SRMの食用への利用を禁止 【SRM】 定義前: 頭部、せき柱、回腸遠位部...食用 せき髄...レンダリング後飼料利用 定義後: 30ヵ月齢以上の牛の頭部(大脳、小脳、眼、扁桃)、脾臓および全月齢のせき髄、回腸遠位部...焼却または埋却 これ以外の部位...食用 【緊急と畜牛】 定義前: 人の食用 定義後: SRMを除去しBSE検査の結果が陰性のものに限る、レンダリング後飼料利用もしくは食用 【生体検査で処分決定が下された個体】 定義前: レンダリング後飼料に利用 定義後: 焼却または埋却					【SRM】 レンダリングされた後飼料に使用されている 肉骨粉の約40%がペット用飼料に、残り約60%は家きん用飼料として利用 【死亡牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛】 埋却処分				
レンダリングの条件	大部分は大気圧下で実施 133°C/20分/3気圧で行っているのは全体の3%程度					2001年 メキシコ公式規格により、80°C以上30分間の処理を義務づけ					2001年 原材料を50mmに粉砕後133°C/20分/3気圧の処理を行うことを規定					レンダリングに関する規制は存在しない レンダリング条件は大気圧下、130~135°C、3時間、パッチ処理で実施					
交差汚染防止対策	【飼料製造施設】 個々の動物種別製造ラインの管理や品質管理、清浄管理を実施し、交差汚染を防止している(ただし、ライン分離等の交差汚染防止対策の有無は不明) 【レンダリング施設】 反すう動物由来組織を処理しないレンダリング施設は、農場・と畜場・飼料工場等の全サイクルを統合する一型企業に属しており、一種類の動物のみを扱うため、他の動物種が処理工程に入る可能性はないとされている					【飼料製造施設】 個々の動物種別製造ラインの管理や品質管理、清浄管理を実施し、交差汚染を防止している(ただし、ライン分離等の交差汚染防止対策の有無は不明) 【レンダリング施設】 反すう動物由来組織を処理しないレンダリング施設は、農場・と畜場・飼料工場等の全サイクルを統合する一型企業に属しており、一種類の動物のみを扱うため、他の動物種が処理工程に入る可能性はないとされている					【飼料製造施設】 混合施設の14施設中9施設でライン分離、残りの5施設ではライン洗浄を実施 【レンダリング施設】 2001年以降すべて専用施設					【飼料製造施設】 42施設存在し、すべて混合施設 ライン分離は行われていないが、ライン洗浄が行われている 【レンダリング施設】 6施設存在し、特に交差汚染防止対策は行われていない 2001年以降、レンダリング施設に対してSRMの除去を任意で求めており、一部のレンダリング施設ではSRMの除去が行われている					
暴露・増幅する可能性	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	
		高い	中程度	低い			中程度	低い				高い	中	低い	非常に低い		高い			中程度	
サーベイランス	10万頭に1頭未満と推定					10万頭に1頭未満と推定					10万頭に1頭未満と推定					10万頭に1頭未満と推定できない					
食肉	SRMの定義	国内ではSRMの定義は無し					国内ではSRMの定義は無し 2005年 日本向け輸出を行うTIF施設への運達にて以下を定義 (SENASICA) ・30ヵ月齢以上の牛の脳、眼、三叉神経節、せき柱、せき髄、背根神経節 ・全月齢の牛の扁桃、回腸遠位部					SRMを法律等に基づき除去している(実施方法◎) 2005年 以下を決議(SAG決議 No.5338) ・30ヵ月齢以上の反すう動物の大脳、小脳、眼、せき髄、扁桃、脾臓 ・全月齢の牛および羊の回腸遠位部 2006年 ヒトによるSRM摂取の禁止令を発令					国内ではSRMの定義は無し SRMを法律等に基づき除去している(実施方法◎) SRMを法律等に基づき除去している				
	SRMの除去	【日本に輸出される食肉】 ・頭部・せき髄...全月齢を除去 せき柱・回腸遠位部は、輸入者に対する通知によるSRMの輸入自粛指導により日本へ輸出されないようになっている					【日本に輸出される食肉】 ・脳、頭蓋、眼、三叉神経節、せき柱、せき髄...30ヵ月齢以上 ・扁桃、回腸遠位部...全月齢を除去 その他のSRMは家畜衛生条件により日本に輸入されないようになっている					【日本に輸出される食肉】 ・大脳、小脳、眼、扁桃、脾臓...30ヵ月齢以上の個体 ・せき髄、回腸遠位部...全月齢を除去 その他のSRMは輸入者に対する通知によるSRMの輸入自粛指導により日本へ輸入されないようになっている					【日本に輸出される食肉】 ・頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部...全月齢を除去				
	実施方法等	背割り鋸は1頭ごとに洗浄 せき髄除去後の枝肉洗浄はほとんどの施設では行われていないが、低水圧の水で洗浄する施設も数カ所ある 枝肉へのせき髄片の付着がないことは、輸入元国の要求があった場合は食肉検査官または獣医師が確認 輸出施設ではHACCPおよびSSOPを導入					背割り鋸は1頭ごとに洗浄 せき髄除去後の枝肉は高圧水により洗浄 枝肉へのせき髄片の付着がないことは、と畜検査員が確認 輸出施設ではHACCP及びSSOPを導入					背割り鋸は1頭ごとに洗浄 適度な水圧のある水でせき髄除去後の枝肉を洗浄 枝肉へのせき髄片の付着がないことはと畜検査員が確認 日本向け輸出施設ではHACCP及びSSOPを導入					背割り鋸は1頭ごとに洗浄 高圧水により枝肉を洗浄 枝肉へのせき髄片の付着がないことはと畜検査員が確認 輸出施設ではHACCP及びSSOPを導入				
	と畜場での検査	と畜前検査は獣医師または食肉検査官により行われる ・歩行困難牛等の異常牛はと畜に不適とされ、BSE検査のサンプリング対象となる ・現在、通常と畜牛はサーベイランス対象とはならず、BSE検査は行われていない					と畜前検査でBSEが疑われる牛は排除される ・歩行困難牛等はと畜ラインに入れない ・通常と畜牛のBSE検査は、サーベイランス目的で一部のみ実施					と畜前検査は獣医師の責任下で行われ、異常が疑われる個体は隔離する ・通常と畜牛のBSE検査は、サーベイランス目的で一部のみ実施					と畜前検査は獣医師によって行われ、歩行困難牛は食肉処理を禁止し脳サンプルを採取する ・通常と畜牛のBSE検査は、サーベイランス目的で一部のみ実施している				
	圧縮空気等を用いたスタンニング	実施していない					実施していない					実施していない					実施していない				
MRM	製造している 原材料に用いられるのはせき柱であり頭部は用いられない 2008年度に1施設が日本へMRMを輸出している(冷凍の骨・髄除去済み牛挽肉81.6kg)					製造していない					製造していない					製造していない					
日本向け輸出のための付加要件等	・輸出施設は、1982年の輸出管理法、2005年の輸出管理令、オーストラリア食肉基準の条件を遵守しなければならない ・HACCP及びSSOPの実施が要求されている					・HACCP及びSSOPの実施が義務づけられている					・日本向け輸出のためのBSEに関連した付加的要件は特になし					輸出施設では、HACCPの実施が義務づけられている 頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部の除去が義務づけられている 輸出施設へのSENASAの獣医師の配置					
家畜衛生条件	【SRMに関する記載】 (全月齢の)頭部(舌、頬肉を除く)、せき髄、回腸遠位部(盲腸接続部分より2mの部分)、せき柱(骨、背根神経節等の構成部分)を含まない					【SRMに関する記載】 (全月齢の)頭部(舌、頬肉を除く)、せき髄、回腸遠位部(盲腸接続部分より2mの部分)、せき柱(骨、背根神経節等の構成部分)を含まない															
通知による行政指導	BSE未発生国であっても万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、食用に供されるSRMの輸入を控えるよう、輸入業者へ指導					BSE未発生国であっても万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、食用に供されるSRMの輸入を控えるよう、輸入業者へ指導					BSE未発生国であっても万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、食用に供されるSRMの輸入を控えるよう、輸入業者へ指導					BSE未発生国であっても万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、食用に供されるSRMの輸入を控えるよう、輸入業者へ指導					
リスク低減措置の有効性の判定	リスク低減効果 非常に大きい~大きい					リスク低減効果 非常に大きい					リスク低減効果 非常に大きい~大きい					リスク低減効果 非常に大きい					

		パナマ共和国					ニカラグア共和国					ブラジル連邦共和国					ハンガリー共和国					
		1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	
生体牛	侵入リスク	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	低い	無視できる	無視できる	無視できる	非常に低い	高い	高い	高い	中程度	
	生体牛肉骨粉	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	高い	高い	高い	高い	中程度	
	全体	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	無視できる	低い	無視できる	無視できる	無視できる	高い	高い	高い	高い	中程度	
	飼料給与	2001年 反すう動物由来肉骨粉等の反すう動物への給与禁止					2001年 反すう動物由来肉骨粉の反すう動物への給与禁止					1996年 反すう動物由来たん白質及び肉骨粉の反すう動物への給与禁止 2001年 ほ乳動物由来たん白質及び油脂の、反すう動物への給与禁止 2004年 すべての動物由来たん白質及び油脂の、反すう動物への給与禁止					1990年 反すう動物由来たん白質の反すう動物への給与禁止 1997年 ほ乳動物性たん白質の反すう動物への給与禁止 2001年 すべての動物性たん白質の反すう動物への給与禁止 2001年 死亡動物及びと畜反すう動物由来肉骨粉の家畜への給与禁止 2003年 すべての動物性たん白質の他の家畜への給与禁止					
	SRMの利用実態	【SRM】 肉骨粉の製造もしくは人の食用に利用 【死亡牛及び緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛】 一部または全部廃棄となった部分は肉骨粉に利用					【SRM】 定義前:頭部(脳、頭蓋、眼、三叉神経節)、せき柱、せき髄…人の食用 小腸(回腸遠位部含む)…副産物に利用 扁桃…レンダリング処理 定義後:頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部…レンダリング処理 小腸のその他の部位…副産物に利用 【緊急と畜牛、と畜前検査で不合格となった牛】 定義前、定義後ともに焼却処分					【SRM】 ・頭部、回腸遠位部 定義前:肉骨粉に加工し動物用飼料の材料として利用 定義後:焼却処分 ・せき柱、せき髄 定義前、定義後ともに肉骨粉に加工 【死亡牛】 農場で焼却もしくは埋却(2003年以降は死亡動物の加工を法的に禁止) 【生体検査で処分決定が下された牛】 農場で焼却もしくは埋却					【SRM】 定義前:食用及び牛以外の飼料として利用されていたと推定 定義後:レンダリング後焼却 【農場死亡牛】 定義後:レンダリング後焼却(一部は埋却) 【緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛】 定義後:レンダリング後焼却					
レンダリングの条件	レンダリングに関する特別な規則はないが、2006年以降レンダリング施設は133℃/20分/3気圧を遵守している					2001年 牛由来の肉骨粉および肉粉の133℃/20分/3気圧の処理を義務付け					2003年に133℃/20分/3気圧での処理を義務付け					1982年 最低133℃/3気圧/20分を義務付け 1997年 高リスク部位は処理前に原材料を5 cmに粉砕し、133℃20分間3気圧での処理を義務付け						
交差汚染防止対策	【飼料製造施設】 大半(33施設)は混合施設で、ライン洗浄が行われている 【レンダリング施設】 6施設すべてが専用施設					【飼料製造施設】 施設数及び交差汚染防止対策に関する情報は得られていない 【レンダリング施設】 4施設すべてが牛の副産物の加工をする専用施設であるため、他の材料や他の種との交差汚染は起こらない 肉骨粉は、認証を受けた肉加工業者から得られた非食用部分のみを用いて製造されている					【飼料製造施設】 2008年 同一施設内での反すう動物用飼料と非反すう動物用製品の製造を禁止(ただし、一定の要件を満たす施設は適用除外) 【レンダリング施設】 レンダリング施設はと畜場に隣接しており、自社から出た家畜残渣のみを取り扱っていることに加え、獣医学的検査が常に行われているため、他から材料が混入することは考えにくい					【飼料製造施設】 2004年以降は混合施設は無い 【レンダリング施設】 2001年以降施設の専用化が進んでおり、2001年の時点ではSRMおよび死亡個体は専用施設でのみ処理される						
暴露・増幅の可能性	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-		
		高い		中程度～低い	低い		高い		中程度～低い			高い		中程度	中～低	低い～非常に低い	中程度	低い	非常に低い		無視できる	
サーベイランス	10万頭に1頭未満と推定できない					10万頭に1頭未満と推定できない					10万頭に1頭未満と推定					10万頭に1頭未満と推定						
食肉	SRM除去の実施状況等	SRMの定義	国内ではSRMの定義は無し					SRMを法律等に基づき除去している					SRMを法律等に基づき除去している					SRMを法律等に基づき除去している				
		SRMの除去	【日本に輸出される食肉】 頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部…30カ月齢超を除去 その他のSRMは、輸入者に対する通知によるSRMの輸入自粛指導により、日本へ輸入されないようになっている					【日本に輸出される食肉】 ・頭部、せき柱、せき髄…30カ月齢超 ・扁桃、回腸遠位部…全月齢を除去 その他のSRMは、輸入者に対する通知によるSRMの輸入自粛指導により、日本へ輸入されないようになっている					【日本に輸出される食肉について】 ・頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部…全月齢を除去 その他のSRMは、輸入者に対する通知によるSRMの輸入自粛指導により、日本へ輸入されないようになっている					【日本に輸出される食肉について】 頭部、せき柱…12カ月齢超 せき柱…30カ月齢超 扁桃、十二指腸から直腸までの腸、腸間膜…全月齢を除去 その他のSRMは、輸入者に対する通知によるSRMの輸入自粛指導により、日本へ輸入されないようになっている				
		実施方法等	背割り鋸は1頭ごとに洗浄 高圧水により枝肉を洗浄 枝肉へのせき髄片の付着がないことは、と畜検査員が確認 SSOP及びHACCPは、全と畜場の20%で導入されている 輸出施設ではSSOP及びHACCPによる管理を実施している					背割り鋸は1頭ごとに洗浄 高圧水により枝肉を洗浄 枝肉へのせき髄片の付着がないことは、と畜検査員が確認 すべての施設でHACCP及びSSOPを導入					背割り鋸は1頭ごとに洗浄 高圧水により枝肉を洗浄 枝肉へのせき髄片の付着がないことは、検査官が確認 輸出施設ではHACCP及びSSOPを導入					背割り鋸は1頭ごとに洗浄 せき髄除去後の枝肉の洗浄は行っていない 枝肉へのせき髄片の付着がないことは獣医官が確認 HACCPはすべての食肉処理場で導入されている SSOPは米国輸出向け施設で導入されている				
	と畜場での検査	と畜場での検査	・と畜前検査はすべての牛に対して行われ、異常があれば精密検査が行われ、獣医官により一部廃棄または全部廃棄が決定される ・通常と畜牛のBSE検査は、サーベイランスの目的で一部のみ実施されている					・と畜前検査はすべての動物に対して行われ、異常や疾病、傷害等が認められた個体はすべて高リスクと判断され全廃棄や焼却処分等の対応がとられる ・通常と畜牛のBSE検査はサーベイランスの目的で一部のみ実施している					・と畜前検査で、何らかの異常を示す個体は隔離され、脳サンプル採取の対象となる ・通常と畜牛のBSE検査は、BSEサーベイランス目的で一部のみ実施している					・と畜前検査により、通常と畜、と畜禁止、殺処分等が指示される ・30カ月齢を超えるすべての通常と畜牛のBSE検査が行われており、サンプルは、と畜場で獣医官により採取され、研究所に送られて検査される				
		圧縮空気等を用いたスタンニング	実施していない					実施していない					実施していない					実施していない				
		ピッシング	国内消費用の食肉処理を行う3カ所のと畜場でのみ実施されており、輸出用認定と畜場では実施されていない					実施していない					実施していない					実施していない				
	MRM	製造していない					製造していない(2004年より法的に禁止)					製造しているが、日本には輸出されていない					製造していない(法的に禁止されている)					
	日本向け輸出のための付加要件等	・日本向けの食肉輸出に関する特別な要件は存在しないが、輸出用食肉は、定期的にモニタリングを受け、トレーサビリティ計画に参加している施設で飼養された牛に由来する					・日本向け輸出のためのBSEに関連した付加的要件は特になし					・SSOPおよびHACCPを実施する ・特定危険部位を除去する					日本向け輸出に必要な証明書の記載事項に適合する必要がある					
	家畜衛生条件											【SRMに関する記載】 消化管、頭部(舌及び頬肉を除く)、せき髄、せき柱(骨、背根神経節等の構成部分)を除く。また、加熱処理の際はすべての骨を除く					【出生地等に関する記載】 日本向け食肉等は、ハンガリーにおいて出生し、ハンガリーにおいてのみ飼養されていた動物由来のものであること					
	通知による行政指導	BSE未発生国であっても万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、食用に供されるSRMの輸入を控えるよう、輸入業者へ指導					BSE未発生国であっても万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、食用に供されるSRMの輸入を控えるよう、輸入業者へ指導					BSE未発生国であっても万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、食用に供されるSRMの輸入を控えるよう、輸入業者へ指導					BSE未発生国であっても万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、食用に供されるSRMの輸入を控えるよう、輸入業者へ指導					
リスク低減措置の有効性の判定	リスク低減効果 非常に大きい					リスク低減効果 非常に大きい					リスク低減効果 非常に大きい					リスク低減効果 非常に大きい						