

オーストラリアへの追加確認が必要な事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。また、データが無いか、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

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

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/〇〇ヵ月齢以上)
頭部（脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く）		
せき柱（背根神経節含む）		
せき髄		
回腸遠位部		
その他（あれば記載） () 例) 腸、腸間膜		

2.7.1 解体処理について

(5)せき髄除去後の、と体の洗浄の有無と洗浄の内容（洗浄回数、洗浄水の性状（使用されている薬品）等）

4 食肉等のリスク

4.1 食肉および機械的回収肉(MRM)

MRM を使用した牛肉製品は、日本向けに輸出されているのか。

（輸出が禁止されている場合は、関連文書を添付）

MRM 含有製品が日本へ輸出されている場合、用いられている原材料の部位に頭部、せき柱は含まれているか。また、日本に輸出されている MRM 含有製品の種類および数重量について、具体的に記載していただきたい。（例：ハンバーグ、ソーセージ等）

5 その他

5.1 輸出のための付加的要件等

○回答にある「特別な基準」の具体的内容について回答頂きたい。(関連文書があれば添付)

○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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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すること（ライン分離、時間帯分離／特になし／不明 等）。

メキシコへの追加確認事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。
 詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。
 また、データが無いか、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

1 侵入リスク

1.1.3 1986年以降にあらゆる国々から輸入した生体牛全個体に関する情報

1986～1999年の期間について、データが記載されていない。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）を調査したところ、各国（リスク国）からメキシコへの生体牛の輸出が確認された（表参照）が、事実関係如何。

1986～1999年の輸入生体牛のデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

（データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。）

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）による、各国からの生体牛の輸出頭数（HSコード01.02）】

（単位：頭（ ）はトン）

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
米国			64,226	210,141	251,943	76,854	129,762	14,641	115,249	235,246	160,851
カナダ	2,382	6,785	4,580	895	11,195	7,308	4,352	375	1,852	2,119	976
スペイン	0	0	0	0	0	0	0	0	91	732	0
ドイツ	0	0	0	0	0	0	(13.6)	0	0	0	0
合計	2,382	6,785	68,806	211,036	263,138	84,162	134,114 (13.6)	15,016	117,192	238,097	161,827

輸出国	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合計
米国	100,481	126,868	374,004	106,019	22,603	1,513	1,003	727	13,779	2,005,910
カナダ	110	149	432	114	167	0	0	0	0	43,791
スペイン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	823
ドイツ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	(13.6)
合計	100,591	127,017	374,436	106,133	22,770	1,513	1,003	727	13,779	2,050,524 (13.6)

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

1986～1999年の期間について、データが記載されていないかった。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) を調査したところ、各国(リスク国) からメキシコへのMBMの輸出が確認された(表参照)が、事実関係如何。

1986～1999年の輸入MBMのデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

(データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。)

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) による、各国からのMBMの輸出トン数 (HSコード2301.10)】 (単位: トン)

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
米 国			52,151	52,189	81,200	67,426	67,214	66,204	77,670	65,682	98,240
ドイ ツ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
英 国										0	0
合 計	0	0	52,151	52,189	81,200	67,426	67,214	66,204	77,670	65,682	98,240

輸出国	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合 計
米 国	94,106	92,755	79,868	62,634	61,576	59,750	113,388	125,688	112,132	1,429,873
ドイ ツ	0	0	0	0	135	0	0	0		135
英 国	0	0	0	0	0	0	18	0	0	18
合 計	94,106	92,755	79,868	62,634	61,711	59,750	113,406	125,688	112,132	1,430,026

1.3.3 1986年以降にあらゆる国々から輸入した動物性油脂に関する情報

1986～1999年の期間について、データが記載されていないかった。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) を調査したところ、各国(リスク国) からのメキシコへの動物性油脂の輸出が確認された(表参照)が、事実関係如何。

1986～1999年の輸入動物性油脂のデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

(データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。)

また輸入された動物性油脂の用途(とくに牛の代用乳や濃厚飼料に使用されたか)についても、分かる範囲で記載すること。

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) による、各国からの動物性油脂の輸出トン数 (HS コード 1502.00,HS コード 1503.00 及び HS コード 1516.10 の合計)】 (単位: トン)

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
米 国			169,172	203,930	191,109	238,014	247,369	248,688	245,512	254,076	334,015
カナダ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19,977
ドイツ	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
フランス	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
イタリア	0	0	0	0	0	0	0		0	1	0
スイス	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合 計	0	0	169,172	203,930	191,109	238,014	247,369	248,688	245,514	254,077	353,991

輸出国	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合 計
米 国	265,489	259,771	282,004	368,546	359,256	387,187	405,536	402,977	466,728	5,329,379
カナダ	2,003	2,501	2,004	0	5,959	43,737	28,822	5,082	14,319	124,402
ドイツ	4	0	0	0	0	0	0	0		6
フランス	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
イタリア	0	0	0	2	0	0	0	0		3
スイス	0	0	0	0	0	0	0	0	0.05	0.05
合 計	267,495	262,273	284,010	368,548	365,215	430,923	434,358	408,059	481,047	5,453,792

2 暴露・増幅リスク

2.2.3.1 飼料給与に関する規制の実施主体および遵守状況

回答では飼料製造施設に関する記載となっているが、農場段階での飼料給与に関する規制の実施主体、遵守状況確認の方法および確認結果について回答頂きたい。

3 BSE サーベイランス

3.2.1.1 サーベイランス制度の概要について

(2)サーベイランス対象のカテゴリー別の年間母集団

「死亡牛」の母集団数が 602 頭と少ないが、その理由を、死亡牛の定義を含めて回答して頂きたい。

II 牛肉及び牛の内臓のリスク評価に必要な情報

1 と畜対象

1.2 と畜頭数

と畜頭数は、ここでは年間約 160 万頭となっているが、I 3.2.1.1(2)「カテゴリー別の年間母集団」では、430 万頭と記載されている。

約 160 万頭というのは、連邦検査適合型 (TIF) 施設に限ったと畜頭数と考えて良いか。

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 (<input type="radio"/> / <input type="radio"/> / <input type="radio"/> 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/〇〇ヵ月齢以上)
頭部 (脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く)		
せき柱 (背根神経節含む)		
せき髄		
回腸遠位部		
その他 (あれば記載) () 例) 腸、腸間膜		

5 その他

5.1 輸出のための付加的要件等

○回答にある「特別基準」の具体的内容について回答頂きたい。

○関連文書として、2005年2月に SENASICA の DGIAAP が日本に牛肉製品を輸出している TIF 施設に対して出した通達を提出していただきたい。

○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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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)

○2.1.3「規模別と畜場数」では 54 施設と記載されているが、2.8.4「と畜場における SSOP 及び HACCP 導入施設数及び割合」では 53 施設と記載されている。正しい数はどちらか。

チリへの追加確認事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。また、データが無い、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

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）

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。

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）		
	せき柱（背根神経節含む）		
	せき髄		
	回腸遠位部		
	その他（あれば記載） （ ） 例）腸、腸間膜		
死廃牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛			

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/〇〇ヵ月齢以上)
頭部 (脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く)		
せき柱 (背根神経節含む)		
せき髄		
回腸遠位部		
その他 (あれば記載) () 例) 腸、腸間膜		

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分からないため、再度回答頂きたい。

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 年以来定めている」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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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)

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)

ブラジルへの追加確認事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。
 詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。
 また、データが無いか、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

1 侵入リスク

2.2.3.1 飼料給与に関する規制の実施主体および遵守状況

回答では、サンプリングに関する記載となっているが、農場段階での飼料給与に関する規制の実施主体、遵守状況確認の方法および確認結果について回答頂きたい。

2 暴露・増幅リスク

2.3.3 特定危険部位(SRM)等の取り扱い

2007年のDIPOANo.01/2007（SRMの定義付け）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）		
	せき柱（背根神経節含む）		
	せき髄		
	回腸遠位部		
	その他（あれば記載） （ ）例）腸、腸間膜		
死廃牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛			

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/〇〇ヵ月齢以上）
頭部（脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く）		
せき柱（背根神経節含む）		
せき髄		
回腸遠位部		
その他（あれば記載） （ ）例）腸、腸間膜		

4 食肉等のリスク

4.1 食肉および機械的回収肉(MRM)

MRM を使用した牛肉製品は、日本向けに輸出されているのか。

(輸出が禁止されている場合は、関連文書を添付。)

MRM 含有製品が日本へ輸出されている場合、用いられている原材料の部位に頭部、せき柱は含まれているか。また、日本に輸出されている MRM 含有製品の種類および数重量について具体的に記載すること。(例：ハンバーグ、ソーセージ等)

5 その他

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)

○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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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）

ハンガリーへの追加確認事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。
 詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。
 また、データが無い、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

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

2005年以降の期間について、データが記載されていない。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）を調査したところ、各国（リスク国）からのハンガリーへのMBMの輸出が確認された（表参照）が、事実関係如何。

1986～1999年の輸入生体牛のデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。（データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。）

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の統計資料）による、各国からのMBMの輸出トン数（HSコード2301.10）】
 （単位：トン < >は千米ドル）

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
オーストリア									10,027	11,241	8,331
ドイツ	0	0	0	0	80	490	640	0	59	146	1,000
イタリア	0	0	0	0	0	0	0		1,224	1,626	1,293
フランス	0	0	900	0	0	0	0	0	0	0	0
スロベニア											
英国										0	2
オランダ	0	0	0	0	0	0	882	0	111	201	182
スロバキア											
ポーランド											<525>
スペイン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
スイス	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
デンマーク	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0
アイルランド	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
チェコ											
合計	0	0	900	0	80	490	1,522	0	11,421	13,214	10,808<525>

輸出国	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合計
オーストリア	8,179	10,624	0	0	50	0	0	0		48,452
ドイツ	66	1,633	1,505	4,764	9,850	10,163	8,648	4,651		43,695
イタリア	1,449	1,296	593	159	1,403	781	5,992	5,462		21,278
フランス	34	2,256	20	30	103	3,126	5,317	4,584	3,301	19,671
スロベニア	0	0	0	18	37	3,303	5,139	4,567		13,064
英国	0	6	0	0	0	1,236	3,212	3,257	2,270	9,984
オランダ	188	1,200	113	0	0	129	789	139		3,934
スロバキア	19	0	0	0	0	128	109	405		661
ポーランド	71	40	111	0	0	20	135	0		377<525>
スペイン	3	0	0	20	40	11	0	0		74
スイス	0	61	0	0	0	0	0	0	0	61
デンマーク	0	0	0	0	0	0	3	28		31
アイルランド	0	0	22	0	0	0	0	0		22
チェコ	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
合計	10,009	17,116	2,364	4,991	11,483	18,897	29,344	23,093	5,574	161,306<525>

3 BSE サーベイランス

3.1 母集団の構造

3.1.1 反すう動物の飼養実態

牛母集団に関する主要データ

		全月齢[頭数]				
		雄		雌		
年		肉牛	種畜牛	肉牛	乳牛	種畜牛
1986	頭数					
	月齢					
1991	頭数					
	月齢					
1996	頭数					
	月齢					
2001	頭数					
	月齢					
2006	頭数					
	月齢					

※用途が 2 つの個体は、乳牛の欄に含めるものとする。さらに、使役牛など他の種類の牛についても適宜情報を添付すること。

「この形式でのデータの提出は出来ない」との回答だったが、母集団の概数を可能な範囲で、年別、種類別（肉牛、乳牛、種牛等）、月齢別に回答頂きたい。（様式自由、詳細なデータが無い場合には年次別のおおまかな頭数のみでも可）

データが無い場合は、その旨を記載すること。

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）		
せき柱（背根神経節含む）		
せき髄		
回腸遠位部		
その他（あれば記載） () 例 腸、腸間膜		

2.7.1 解体処理について

(5) せき髄除去後のと体の洗浄の有無と、洗浄の内容（洗浄回数、洗浄水の性状（使用されている薬品）等）

5 その他

5.1 輸出のための付加的要件等

○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)

○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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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）

コスタリカへの追加確認事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、質問票で回答の記載がなかった箇所、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。

詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。また、データが無いか、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

1 侵入リスク

1.1.4 BSE リスク国からの輸入牛に関する情報

(1)の表において、1988年にスペインから35頭の輸入があったと記載されているが、(2)の回答中ではスペインからの輸入は1998年と記載されている。実際にスペインから35頭の輸入があったのは、1998年との理解で良いか。

2 暴露・増幅リスク

2.2.1.2 肉牛と乳牛の混合飼養の有無／肉牛と乳牛を混合飼育している農場内で飼育されている牛の、飼養牛全体に占める割合

概数でも可。不明の場合は「不明」と記載

可能であれば、肉牛と乳牛を混合飼育している農場内で飼育されている牛の、飼養牛全体に占める割合 _____ % (2007年現在)

2.2.1.3 牛と豚・鶏の混合飼養の有無／飼養牛全体に占める混合飼養牛*の割合

*混合飼養牛：同一農場内で、豚・鶏と一緒に飼育されている牛

概数でも可。不明の場合は「不明」と記載

可能であれば、混合飼養牛の飼養牛全体に占める割合 _____ % (2007年現在)

2.2.3.1 飼料給与に関する規制の実施主体および遵守状況

(1)実施主体

Guillermo Esquivel Boletti

農牧省(MAG)動物衛生局(SENASA) 飼料登録品質管理部・部長

(2)遵守状況確認の方法

農場での飼料給与に関する遵守状況確認の方法について記載

遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

【機密性 2 情報】

(3)確認結果（規制実施後の違反の有無／ある場合はその内容、対応）

農場での飼料給与に関する遵守状況の確認結果について記載

不明もしくはデータ無しの場合、その旨を記載

年	検査の方法						違反事例の内容及び対応
	帳簿・在庫検査		分析（分析法*）		その他（ ）		
	監査数	違反数	監査数	違反数	監査数	違反数	

可能であれば、製造される飼料の種類ごとに作成すること。例）配合飼料、肉骨粉、動物性油脂等

*分析法については、分析に用いる材料及び手法（ELISA等）を明記すること。_____

2.2.3.2 飼料製造・流通に関する規制（原料の規制、表示、届出、交差汚染防止対策（製造工程分離等）など）の概要及び規則（法令）

(2)罰則規定

ない場合には「無し」と記載

2.2.3.3 飼料製造・流通規制の実施主体及び遵守状況

(1)実施主体

Guillermo Esquivel Boletti

農牧省(MAG)動物衛生局(SENASA) 飼料登録品質管理部・部長

(2)遵守状況確認の方法

飼料製造施設での飼料製造に関する遵守状況確認の方法について記載

遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

(3)確認結果（規制実施後の違反の有無／ある場合はその内容、対応）

飼料製造施設での飼料製造に関する遵守状況の確認結果について記載

不明もしくはデータ無しの場合、その旨を記載

年	検査の方法						違反事例の内容及び対応
	帳簿・在庫検査		分析（分析法*）		その他（ ）		
	監査数	違反数	監査数	違反数	監査数	違反数	

可能であれば、製造される飼料の種類ごとに作成すること。例）配合飼料、肉骨粉、動物性油脂等

*分析法については、分析に用いる材料及び手法（ELISA等）を明記すること。_____

【機密性 2 情報】

2.2.4 MBM、乳以外の動物性たん白質（牛の血清成分等）による汚染に関する牛用飼料サンプルの検査結果

MBM 等による汚染に関する牛用飼料サンプルの検査について、2.2.4.2～2.2.4.4 に記載

2.2.4.2 サンプルング方法（バッチサイズ、バッチあたりのサンプル数、サンプルングを行ったバッチの割合、サンプルング場所（飼料生産施設の生産ラインの終端、包装/荷積み後、小売時、農場））及び検査方法の詳細

--

2.2.4.3 検査方法の感度及び特異性

--

2.2.4.4 フィードバン違反が明らかになった場合には、当局による追跡調査の詳細

陽性サンプルが発見された場合の対応について記載

--

【機密性 2 情報】

2.3 特定危険部位 (SRM) の利用

2.3.1.1 レンダリング施設数、生産量

(1)製造方法別 (専用施設、製造工程分離の有無等の交差汚染の観点からの分類)

レンダリング施設に関するデータについて記載

とくに、混合施設でライン分離、ライン洗浄などの交差汚染防止対策が行われているかどうか、分かる範囲で記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

※レンダリング・・・牛や豚などの家畜をと畜解体する時にでる食用にならない部分を、加熱し、水分を蒸発させ、油分を分離し、残渣を飼料、肥料や工業用資材に製品化すること。

(箇所、トン (期間内の合計))

			1986～1990	1991～1995	1996～2000	2001～2005	2006～
専用 施設	原料に 反すう動物 由来のものを 含む	施設数					
		生産量					
	原料に 反すう動物 由来のものを 含まない	施設数					
		生産量					
混合 施設	ライン分離済み	施設数					
		生産量					
	ラインを洗浄	施設数					
		生産量					
	特に交差汚染防 止対策は取って いない	施設数					
		生産量					

レンダリング施設において、他の原材料が工程に混入しないためにどのような方策がとられていたか、及びその理由。

また、交差汚染が無いことを確認するための手順についても説明すること。

専用のレンダリング施設の工程に持ち込まれる原材料の汚染防止策として、どのような方法を用いていたか。

【機密性 2 情報】

(2)レンダリング処理方法（圧力・温度・時間、連続処理／バッチ処理等）

代表的なレンダリング処理の条件と、それがいつから実施されたか、分かる範囲で記載

代表的なレンダリング処理条件と生産状況 (箇所、トン (期間内の合計))

		1986～1990	1991～1995	1996～2000	2001～2005	2006～
形態 A	施設数					
	生産量					
形態 B	施設数					
	生産量					
形態 C	施設数					
	生産量					
形態 D	施設数					
	生産量					

形態A：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態B：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態C：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態D：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

2.3.2 死廃牛の処理

2.3.2.1 レンダリング規制の概要及び規則（法令）

BSE 関連規則について、以下を記載。規則（法令）の原文を添付すること。

(1)施行及び改正時期ならびにその内容（規制の変更があった場合はその都度記載する）

時期	規制の内容
	レンダリングに関する規制（レンダリングの処理条件等）についての記載 特に規制がない場合は「無し」と記載

(2)罰則規定

ない場合は「無し」と記載

2.3.2.2 レンダリング規制の実施主体及び遵守状況

(1)実施主体

Guillermo Esquivel Boletti

農牧省(MAG)動物衛生局(SENASA) 飼料登録品質管理部・部長

(2)遵守状況確認の方法

レンダリング施設における遵守状況の確認方法を記載

遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

【機密性 2 情報】

(3)確認結果（規制実施後の違反の有無／ある場合はその内容・対応）

不明もしくはデータ無しの場合、その旨を記載すること

年	検査の方法						違反事例の内容及び対応
	帳簿・在庫検査		分析（分析法*）		その他（ ）		
	監査数	違反数	監査数	違反数	監査数	違反数	

処理対象施設別に作成すること：例）牛取扱施設、豚取扱施設、混合施設

*分析法については、分析に用いる材料及び手法（ELISA 等）を明記。

2.3.3 特定危険部位（SRM）等の取り扱い

以下のそれぞれの部位の利用実態について記載

		利用実態（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）
健全牛	頭部（脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く）	
	せき柱（背根神経節含む）	
	せき髄	
	回腸遠位部	
	その他（あれば記載）（ ） 例）腸、腸間膜	
死廃牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛		

3 BSE サーベイランス

3.2.1 サーベイランス制度の概要および規則（法令）

3.2.1.1 制度の概要について

(1)パッシブサーベイランス及びアクティブサーベイランスを開始した時期はそれぞれいつか。
またパッシブサーベイランス及びアクティブサーベイランスの実施対象が類似しているが、両者の違いについて説明して頂きたい。

【機密性 2 情報】

(2)カテゴリー別の年間母集団数について、記載されている数字が非常に少なく、これはサーベイランスの検査実施頭数と思われるが、ここでは年間母集団数を、わかる範囲で回答して頂きたい。

カテゴリー別の年間母集団（概数） (2006年) (頭)

通常と畜牛	
死亡牛	
不慮の事故によると畜牛	
臨床的に疑われる牛	
合計	

※上記カテゴリーは OIE による区分。このカテゴリーに当てはまらない場合は、自国のカテゴリーをそれぞれ記載すること。

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

2.6 ピッシング

2.6.1 では、「コスタリカではピッシングは行われていない。該当する法規は存在しない。」

との記載があるが、2.1.1 と畜場に関する法規の概要には「2001年2月12日 ピッシング禁止」の記載がある。ピッシングに関する法規は存在するとの理解で良いか。(法規がある場合は関連文書を添付)

※ピッシング…と畜の際、失神させた牛の頭部からワイヤ状の器具を挿入してせき髄神経組織を破壊する作業のこと。解体作業中に牛の脚が激しくうごいてと畜場の作業員が怪我をすることを防止するために行われる。

2.7. 頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部の除去

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記載

	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）		
せき柱（背根神経節含む）		
せき髄		
回腸遠位部		
その他（あれば記載） () 例) 腸、腸間膜		

【機密性 2 情報】

5 その他

5.1 輸出のための付加的要件等

○回答にある「特定の要件」の具体的内容について回答頂きたい。(関連文書があれば添付)

○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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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）

ニカラグアへの追加確認事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、質問票で回答の記載がなかった箇所、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。

詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。また、データが無いか、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

1 侵入リスク

1.1.3 1986年以降にあらゆる国々から輸入した生体牛全個体に関する情報

1986～1999年について、データが記載されていなかった。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）を調査したところ、米国からニカラグアへの生体牛の輸出が確認された（表参照）が、事実関係如何。

1986～1999年の輸入生体牛のデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）による、生体牛の輸出頭数 (HSコード01.02)】 (単位：頭)

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
米国			0	0	56	0	27	74	84	0	32	0	766

輸出国	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合計
米国	279	0	0	0	0	0	1	1,319

1.3.4 BSE リスク国から輸入された動物性油脂に関する情報

1986～1999年について、データが記載されていなかった。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）を調査したところ、各国（リスク国）からニカラグアへの動物性油脂の輸出が確認された（表参照）が、事実関係如何。

1986～1999年の輸入動物性油脂のデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

（データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。）

また輸入された動物性油脂の用途（とくに牛の代用乳や濃厚飼料に使用されたか）についても、分かる範囲で記載すること。

【機密性 2 情報】

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) による、各国からの動物性油脂の輸出トン数(HS コード 1502.00,1503.00,1516.10 の合計)】(単位: トン)

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
米国			6,553	16,296	20,903	9,988	19,699	8,249	10,819	10,925	9,818	5,329	8,898
カナダ	0	2,320	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,199	3,685
合計	0	2,320	6,553	16,296	20,903	9,988	19,699	8,249	10,819	10,925	9,818	6,528	12,583

輸出国	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合計
米国	8,999	13,801	13,784	16,624	3,000	10,658	10,284	204,626
カナダ	3,435	1,200	0	1,995	11,727	6,026	4,200	35,788
合計	12,434	15,001	13,784	18,618	14,727	16,685	14,484	240,414

2 暴露・増幅リスク

2.2.1.1 乳牛及び肉牛における、代表的な飼料給与方法*について

(複数ある場合は、それぞれ表を分けて記載)

※飼養形態をステージ、又は飼養週齢(月齢)毎に、分かる範囲で記載すること。

また、可能ならば、1986年から現在までの給与方法の変遷も記載すること。

*飼料給与方法…例) 初乳、代用乳、カーフ・スターター、粗飼料 等

乳牛及び肉牛の代表的な飼料給与方法を分かる範囲で回答頂きたい。(特に、仔牛への給与方法(代用乳、カーフスターターを給与しているか)について、分かる範囲で記載)

〈乳牛〉

ステージ*					
週齢又は月齢					
飼料内容					

*ステージ…例) 子牛、育成牛、成牛等

〈肉牛〉

ステージ*					
週齢又は月齢					
飼料給与方法					

*ステージ…例) 子牛、育成牛、肥育牛等

【機密性 2 情報】

2.1.2 肉牛と乳牛の混合飼養の有無／肉牛と乳牛を混合飼育している農場内で飼育されている牛の、飼養牛全体に占める割合

肉牛と乳牛の混合飼育の有無及び割合について記載。

割合は概数でも可。不明の場合は「不明」と記載

●肉牛と乳牛の混合飼養の有無

はい →下記質問へ いいえ

可能であれば、肉牛と乳牛を混合飼育している農場内で飼育されている牛の、飼養牛全体に占める割合 _____ % (2007年現在)

2.2.1.3 牛と豚・鶏の混合飼養の有無／飼養牛全体に占める混合飼養牛*の割合

*混合飼養牛：同一農場内で、豚・鶏と一緒に飼育されている牛

牛と豚・鶏の混合飼育の有無及び割合について記載。

割合は概数でも可。不明の場合は「不明」と記載

●牛と豚・鶏の混合飼養の有無

はい →下記質問へ いいえ

可能であれば、混合飼養牛の飼養牛全体に占める割合 _____ % (2007年現在)

2.2.2.1 飼料製造施設数

専用及び混合施設の概数について記載

また混合施設では、ライン分離やライン洗浄などの交差汚染防止対策及びそれぞれの施設数について分かる範囲で記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

(各期間で、稼働していた全ての施設数)

稼働施設数 飼料生産施設の種類の		1986～	1991～	1996～	2001～	2006～
		1990	1995	2000	2005	
専用施設 *1	豚用飼料専用					
	家禽用飼料専用					
	家禽及び豚用飼料専用					
	反芻動物用飼料専用					
混合施設 *2	ライン分離済み					
	ラインを洗浄					
	特に交差汚染防止対策は取っていない					

*1 専用施設…同一施設内で反すう動物と反すう動物以外の両方の飼料を生産していない施設

*2 混合施設…同一施設内で反すう動物と反すう動物以外の動物用飼料を生産している施設

【機密性 2 情報】

2.2.3 規制の実施主体及び遵守状況

2.2.3.1 飼料給与に関する規制の実施主体および遵守状況

(1)実施主体

(2)遵守状況確認の方法

農場での飼料給与に関する遵守状況確認の方法について記載

遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

(3)確認結果（規制実施後の違反の有無／ある場合はその内容、対応）

農場での飼料給与に関する遵守状況の確認結果について記載

不明もしくはデータ無しの場合、その旨を記載

年	検査の方法						違反事例の 内容及び対応
	帳簿・在庫検査		分析（分析法*）		その他（ ）		
	監査数	違反数	監査数	違反数	監査数	違反数	

可能であれば、製造される飼料の種類ごとに作成すること。 例) 配合飼料、肉骨粉、動物性油脂等

*分析法については、分析に用いる材料及び手法（ELISA 等）を明記すること。 _____

2.2.3.2 飼料製造・流通に関する規制（原料の規制、表示、届出、交差汚染防止対策（製造工程分離等）など）の概要及び規則（法令）

BSE 関連規則について、以下を記載。規則（法令）の原文を添付すること。

(1)施行及び改正時期ならびにその内容（規制の変更があった場合はその都度記載する）

時期	規制の内容
	飼料製造・流通に関する規制についての記載 特に規制がない場合は「無し」と記載

(2)罰則規定

ない場合は「無し」と記載

2.2.3.3 飼料製造・流通規制の実施主体及び遵守状況

(1)実施主体

(2)遵守状況確認の方法
飼料製造施設での飼料製造に関する遵守状況確認の方法について記載
 遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

(3)確認結果（規制実施後の違反の有無／ある場合はその内容、対応）

飼料製造施設での飼料製造に関する遵守状況の確認結果について記載

不明もしくはデータ無しの場合、その旨を記載

年	検査の方法						違反事例の内容及び対応
	帳簿・在庫検査		分析（分析法*）		その他（ ）		
	監査数	違反数	監査数	違反数	監査数	違反数	

可能であれば、製造される飼料の種類ごとに作成すること。 例) 配合飼料、肉骨粉、動物性油脂等

*分析法については、分析に用いる材料及び手法（ELISA 等）を明記すること。 _____

2.2.4 MBM、乳以外の動物性たん白質（牛の血清成分等）による汚染に関する牛用飼料サンプルの検査結果

MBM 等による汚染に関する牛用飼料サンプルの検査について、2.2.4.1～2.2.4.4 に記載

検査を行っていない場合、その旨を記載

2.2.4.1 飼料サンプリングの詳細（規制実施後）

年	検査方法*1			検査サンプル数	陽性サンプル数	陽性サンプルの判定基準*2
	M	E	O			

*1 検査方法：M＝顕微鏡検査 E＝ELISA 法 O＝その他（具体的に）

*2 「陽性」と判定される汚染濃度（下限値）を記載すること。

（例：>0.5%、>0.1%、>0%、及びまたはその他の基準）

【機密性 2 情報】

2.2.4.2 サンプルング方法（バッチサイズ、バッチあたりのサンプル数、サンプルングを行ったバッチの割合、サンプルング場所（飼料生産施設の生産ラインの終端、包装/荷積み後、小売時、農場））及び検査方法の詳細

2.2.4.3 検査方法の感度及び特異性

2.2.4.4 フィードバン違反が明らかになった場合には、当局による追跡調査の詳細

陽性サンプルが発見された場合の対応について記載

【機密性 2 情報】

2.3.1.1 レンダリング施設数、生産量

(1)製造方法別（専用施設、製造工程分離の有無等の交差汚染の観点からの分類）

レンダリング施設に関するデータについて記載

とくに、混合施設でライン分離、ライン洗浄などの交差汚染防止対策が行われているかどうか、分かる範囲で記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

※レンダリング・・・牛や豚などの家畜をと畜解体する時にでる食用にならない部分を、加熱し、水分を蒸発させ、油分を分離し、残渣を飼料、肥料や工業用資材に製品化すること。

(箇所、トン（期間内の合計）)

			1986～1990	1991～1995	1996～2000	2001～2005	2006～
専用 施設	原料に 反すう動物 由来のものを 含む	施設数					
		生産量					
	原料に 反すう動物 由来のものを 含まない	施設数					
		生産量					
混合 施設	ライン分離済み	施設数					
		生産量					
	ラインを洗浄	施設数					
		生産量					
	特に交差汚染防 止対策は取って いない	施設数					
		生産量					

任意の時期において、その期間の一部でも稼働していたすべての工場を含めること。骨粉生産工場を含めること。

レンダリング施設において、他の原材料が工程に混入しないためにどのような方策がとられていたか、及びその理由。また、交差汚染が無いことを確認するための手順についても説明すること。

専用のレンダリング施設の工程に持ち込まれる原材料の汚染防止策として、どのような方法を用いていたか。

【機密性 2 情報】

(2)レンダリング処理方法（圧力・温度・時間、連続処理／バッチ処理等）

代表的なレンダリング処理の条件と、それがいつから実施されたか、分かる範囲で記載

代表的なレンダリング処理条件と生産状況 (箇所、トン（期間内の合計）)

		1986～1990	1991～1995	1996～2000	2001～2005	2006～
形態 A	施設数					
	生産量					
形態 B	施設数					
	生産量					
形態 C	施設数					
	生産量					
形態 D	施設数					
	生産量					

形態 A：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態 B：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態 C：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態 D：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

2.3.2 死廃牛の処理

2.3.2.1 レンダリング規制の概要及び規則（法令）

BSE 関連規則について、以下を記載。規則（法令）の原文を添付すること。

(1) 施行及び改正時期ならびにその内容（規制の変更があった場合はその都度記載する）

時期	規制の内容
	レンダリングに関する規制（レンダリングの処理条件等）についての記載 ない場合は「無し」と記載

(2)罰則規定

ない場合は「無し」と記載

2.3.2.2 レンダリング規制の実施主体及び遵守状況

(1)実施主体 ない場合は「無し」と記載
(2)遵守状況確認の方法 レンダリング施設における遵守状況の確認方法を記載 遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

【機密性 2 情報】

(3)確認結果（規制実施後の違反の有無／ある場合はその内容・対応）

不明もしくはデータ無しの場合、その旨を記載すること

年	検査の方法						違反事例の 内容及び対応
	帳簿・在庫検査		分析（分析法*）		その他（ ）		
	監査数	違反数	監査数	違反数	監査数	違反数	

処理対象施設別に作成すること：例）牛取扱施設、豚取扱施設、混合施設

*分析法については、分析に用いる材料及び手法（ELISA 等）を明記。

2.3.3 特定危険部位（SRM）等の取り扱い

II.2.7.2 頭部（扁桃を含む。舌・ほほ肉を除く）、せき柱（背根神経節を含む）、せき髄、回腸遠位部の処理 によると、「と畜場内では SRM の除去を行っている」と記載されているが、これは輸出用牛肉に限った処理であり、相手国から要請があった場合にのみ除去しているのか。

それとも、国内での SRM の定義があり、輸出用牛肉と同様に国内消費用牛肉においても SRM は除去されているのか。

●国内での SRM の定義はあるか？

はい

いいえ

どちらかにチェックをする。また、「はい」の場合は、以下について記載

2.3.3.1 SRM の定義及び経時的な SRM の定義の変遷

SRM に指定された時期、SRM の範囲（部位および月齢）について記載

SRM に指定された時期、SRM の範囲（部位および月齢）について記載

【機密性 2 情報】

以下のそれぞれの部位の利用実態について記載

(SRM に関する規制がある場合、その前後についてそれぞれ記載)

		利用実態 (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)		
	せき柱 (背根神経節含む)		
	せき髄		
	回腸遠位部		
	その他 (あれば記載) () 例) 腸、腸間膜		
死廃牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛			

3 サーベイランス

3.2.1.1 サーベイランス制度の概要および規則

BSE サーベイランスの対象となる個体の定義

「サンプリング対象は **24 ヶ月齢以上**の『神経症状を示す成牛』、『明らかな理由なく死亡した成牛』、『生産寿命を終えと畜された健康な成牛』、『健康な若齢と畜牛』」

とあるが、

II 2.4.1 BSE 検査実施要領においては、

「神経性症状を示す個体、歩行困難牛、多様な死因を伴って生前検査中に死亡した個体のすべてからサンプルを採取している」とある。

また、II 2.4.4 BSE 検査結果を見ると、「生後 30 ヶ月齢以上の健康と畜牛」の欄に検査頭数が記載されている。

以上から、サンプリング対象について書かれている内容に相違があり、対象が不明確であるので、サンプリング対象 (カテゴリー及び月齢) について説明して頂きたい。

死廃牛 (fallen stock) について

3.2.1.1 (1)実施対象及び実施範囲、(2)カテゴリー別の年間母集団、3.2.2.1 実施頭数 (表) にある「死廃牛 : fallen stock」は、それぞれ「死亡牛」と「歩行困難牛」どちらの意味で記載されたか。

3.2.2.1 実施頭数

「通常と畜牛」の欄に記載された数値と、II.2.4.4 BSE 検査結果の「生後 30 ヶ月齢以上の健康と畜牛」に記載された数値が異なるが、その理由について説明して頂きたい。

【機密性 2 情報】

3.3 BSE 認知プログラム

●BSE 認知プログラムが存在するか？

はい→以下の問い 3.3.1 へ／いいえ→3.4

どちらかにチェックをする。また、「はい」の場合は、以下の 3.3.1～3.3.4 について記載

3.3.1 BSE 認知プログラムの開始時期、及びその継続的な実施ならびに対象地域を示すこと

--

3.3.2 BSE 認知プログラムに関与している関係者（獣医師、生産者、競売場職員、と畜場職員等）及び人数

--

3.3.3 関係者に対する研修の有無

ある場合、その開始時期、場所、研修に用いられる資料の種類（説明書、裏付け文書、その他の教材）について

--

3.3.4 BSE が確認された場合の対応

--

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

2.6 ピッシング

ピッシングについて、前回スペイン語訳が正確に訳されていないため、以下の 2.6.1～2.6.3 について再度回答頂きたい。

※ピッシング…と畜の際、失神させた牛の頭部からワイヤ状の器具を挿入してせき髄神経組織を破壊する作業のこと。解体作業中に牛の脚が激しくうごいてと畜場の作業員が怪我をすることを防止するためにおこなわれる。

2.6.1 ピッシングに関する規制の概要及び規則(法令)(規制の変更があった場合はその都度記載する)

概要を記載し、関連文書を添付

--

2.6.2 規制の実施主体及び規制実施後の遵守状況(違反の有無/ある場合はその内容・対応)

--

2.6.3 ピッシングを行っていると畜場数及び割合

(2007年現在)

ピッシングを行っていると畜場数	(%)
ピッシングを行っていないと畜場数	(%)

2.7. 頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部の除去

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記載

	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/〇〇ヵ月齢以上)
頭部(脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く)		
せき柱(背根神経節含む)		
せき髄		
回腸遠位部		
その他(あれば記載) ()例) 腸、腸間膜		

【機密性 2 情報】

2.7.1. 解体処理について

(8) 背割りを正中線からずらすような指導と行っているか

前回スペイン語訳が正確に訳されていないため、再度回答頂きたい。

5.1 輸出のための付加的要件等

○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）

○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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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）

パナマへの追加確認事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、質問票で回答の記載がなかった箇所、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。

詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。また、データが無いか、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

1 侵入リスク

1.1.3 1986年以降にあらゆる国々から輸入した生体牛全個体に関する情報

1986～2007年の期間について、データが記載されていなかったが、1.1.5「輸入牛でBSE感染牛が確認されたことがあるか」には「パナマには輸入動物に関する記録とデータがある」との記載がある。

また、国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）を調査したところ、各国（リスク国）からパナマへの生体牛の輸出が確認されたが、事実関係如何。1986～2007年の輸入生体牛のデータ及び出典統計名を回答して頂きたい。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

(データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。)

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）による、各国からの生体牛の輸出頭数 (HSコード01.02)】 (単位: 頭)

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
米 国			0	3	16	10	67	4	17	12	22	17
フランス	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0
合 計	0	0	0	3	16	10	67	4	21	12	22	17

輸出国	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合 計
米 国	53	91	59	482	0	0	0	12	865
フランス	0	0	0	0	0	0	0	0	4
合 計	53	91	59	482	0	0	0	12	869

【機密性 2 情報】

2 暴露・増幅リスク

2.2.1.3 牛と豚・鶏の混合飼養の有無／飼養牛全体に占める混合飼養牛*の割合

*混合飼養牛：同一農場内で、豚・鶏と一緒に飼育されている牛

●牛と豚・鶏の混合飼養の有無

・はい

子牛 9.42% 豚 1.7% 鶏 88.8% この数字の意味を説明して頂きたい。

○・いいえ

2.2.2 飼料製造施設の基本情報

2.2.2.1 飼料製造施設数

「全部で 42 の飼料製造施設がある。」

調査によると、1種の動物の飼料だけを生産している施設はない。」

とのことだが、これら混合施設におけるライン分離やライン洗浄などの交差汚染防止対策の有無及び各対策が行われている施設数について分かる範囲で記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

2.3 特定危険部位（SRM）の利用

2.3.1.1 レンダリング施設数、生産量

(1)製造方法別（専用施設、製造工程分離の有無等の交差汚染の観点からの分類）

回答では「飼料製造・生産工場（反すう動物、豚、鳥、その他）」の表が記載されているが、ここではレンダリング施設に関するデータについて記載

とくに、混合施設でライン分離、ライン洗浄などの交差汚染防止対策が行われているかどうか、分かる範囲で記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

※レンダリング・・・牛や豚などの家畜をと畜解体する時にでる食用にならない部分を、加熱し、水分を蒸発させ、油分を分離し、残渣を飼料、肥料や工業用資材に製品化すること。

【機密性 2 情報】

(箇所、トン (期間内の合計))

			1986～1990	1991～1995	1996～2000	2001～2005	2006～
専用 施設	原料に 反すう動物 由来のもの を含む	施設数					
		生産量					
	原料に 反すう動物 由来のものを 含まない	施設数					
		生産量					
混合 施設	ライン分離済み	施設数					
		生産量					
	ラインを洗浄	施設数					
		生産量					
	特に交差汚染 防止対策は 取っていない	施設数					
		生産量					

任意の時期において、その期間の一部でも稼働していたすべての工場を含めること。骨粉生産工場を含めること。

(2) レンダリング処理方法 (圧力・温度・時間、連続処理/バッチ処理等)

代表的なレンダリング処理条件と生産状況

(箇所、トン (期間内の合計))

代表的なレンダリング処理の条件と、それがいつから実施されたか、分かる範囲で記載

		1986～1990	1991～1995	1996～2000	2001～2005	2006～
形態 A	施設数					
	生産量					
形態 B	施設数					
	生産量					
形態 C	施設数					
	生産量					
形態 D	施設数					
	生産量					

形態A：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件： _____

形態B：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件： _____

形態C：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件： _____

形態D：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件： _____

【機密性 2 情報】

2.3.2 死廃牛の処理

2.3.2.1 レンダリング規制の概要及び規則（法令）

BSE 関連規則について、以下を記載。規則（法令）の原文を添付すること。

(1) 施行及び改正時期ならびにその内容（規制の変更があった場合はその都度記載する）

時期	規制の内容
	レンダリングに関する規制（レンダリングの処理条件等）についての記載 ない場合は「無し」と記載

(2) 罰則規定

ない場合は「無し」と記載

2.3.2.2 レンダリング規制の実施主体及び遵守状況

(1) 実施主体 農牧開発省-動物衛生総局
(2) 遵守状況確認の方法 レンダリング施設における遵守状況の確認方法を記載 遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

(3) 確認結果（規制実施後の違反の有無／ある場合はその内容・対応）

不明もしくはデータ無しの場合、その旨を記載すること

年	検査の方法						違反事例の内容及び対応
	帳簿・在庫検査		分析（分析法*）		その他（ ）		
	監査数	違反数	監査数	違反数	監査数	違反数	

処理対象施設別に作成すること：例）牛取扱施設、豚取扱施設、混合施設

*分析法については、分析に用いる材料及び手法（ELISA 等）を明記。

【機密性 2 情報】

2.3.3 特定危険部位 (SRM) 等の取り扱い

それぞれの部位の利用実態について記載

		利用実態 (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)
健全牛	頭部 (脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く)	
	せき柱 (背根神経節含む)	
	せき髄	
	回腸遠位部	
	その他 (あれば記載) () 例) 腸、腸間膜	
死廃牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛		

3. サーベイランス

3.2.1.1 制度の概要について

(2) カテゴリー別の年間母集団 (概数)

概数でも良いので分かる範囲で記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

(2006 年) (頭)

通常と畜牛	
死廃牛	
不慮の事故によると畜牛	
臨床的に疑われる牛	
合計	

※上記カテゴリーは OIE による区分。このカテゴリーに当てはまらない場合は、自国のカテゴリーをそれぞれ記載すること。

【機密性 2 情報】

3.2.2 サーベイランスの成績

3.2.2.1 実施頭数

(1)サーベイランス実施年ごとの頭数（可能ならば、受動的／能動的サーベイランスに分けて記載）

サーベイランスの成績について記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

(検査頭数)

年	通常と畜牛	死亡牛	不慮の事故によ ると畜牛	臨床的に 疑われる牛	合計
1999					
2000					
2001					
2002					
2003					
2004					
2005					
2006					
2007					

(※上記カテゴリーは OIE による区分。このカテゴリーに当てはまらない場合は、自国のカテゴリーをそれぞれ記載すること。)

3.3 BSE 認知プログラム

BSE 認知プログラム及び届出義務などに関して、以下の 3.3.1～3.4.5 について記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

●BSE 認知プログラムが存在するか？

はい→以下の問い 3.3.1 へ／いいえ→3.4 BSE が疑われるすべての牛の調査及び届出義務へ

3.3.1 BSE 認知プログラムの開始時期、及びその継続的な実施ならびに対象地域を示すこと

--

3.3.2 BSE 認知プログラムに関与している関係者（獣医師、生産者、競売場職員、と畜場職員等）及び人数

--

II 牛肉及び牛の内臓のリスク評価に必要な情報

1 と畜対象

1.1 トレーサビリティ

トレーサビリティ及びと畜頭数に関して、以下の 1.1.1～1.2 について記載
トレーサビリティが存在しないもしくはデータが無い場合は、その旨を記載

1.1.1 個体識別規制の概要及び規則（法令）

BSE 関連規則について以下を明記。規則（法令）の原文を添付すること

(1) 施行及び改正時期ならびにその内容（規制の変更があった場合はその都度記載する）

時期	規制の内容

(2) 罰則規定

--

1.1.2 個体識別のための登録項目（例：農場名、生年月日、耳標番号、移動情報、飼料給与履歴等）

--

1.1.3 個体識別規制の実施主体及び遵守状況

(1) 実施主体

(2) 個体識別により月齢確認可能な牛の全飼育頭数に対する割合

(3) 遵守状況確認の方法

(4) 確認結果（違反事例（内容）及び違反への対応）

--

【機密性 2 情報】

1.1.4 個体識別以外の方法による月齢確認方法

<p>(1)月齢確認方法</p> <p>(2)それらの方法ごとに確認される牛の全飼育頭数に対する割合</p>

1.2 と畜頭数

月齢・区分ごとのと畜頭数

	BSE が疑われる牛	30 ヶ月齢超の 健康と畜牛	その他の牛	全数
1986				
1987				
1988				
1989				
1990				
1991				
1992				
1993				
1994				
1995				
1996				
1997				
1998				
1999				
2000				
2001				
2002				
2003				
2004				
2005				
2006				
2007				

【機密性 2 情報】

2.3 と畜前検査

2.3.1 と畜前検査の概要

と畜前検査の概要について記載（歩行困難牛などの異常牛を排除しているか）

2.4 と畜場での BSE 検査

●と畜場で BSE 検査を実施しているか？

はい / いいえ

どちらかにチェックをする。また、「はい」の場合は、以下について回答する

●と畜場での BSE 検査方法は、サーベイランスに用いている BSE 検査方法と同一か？

はい / いいえ

どちらかにチェックをする。また、「いいえ」の場合は、具体的な検査方法について回答する（組織病理学的診断、免疫組織学的診断、WB 法など）

2.5 スタンニングの方法

スタンガンを使用していると畜場は 20 施設中 3 施設との回答だが、そのうち

「圧縮した空気またはガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いていると畜場」の数について回答頂きたい。（回答書では、圧縮した空気またはガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いている、用いていない共に 0 との記載になっているため）

2.6 ピッシング

2.6.1 では「該当なし」と記載されているが、2.6.3 ピッシングを行っていると畜場数及び割合では「ピッシングを行っていると畜場数 20%」となっている。実際にピッシングを行っている施設数について、再度回答して頂きたい。

※ピッシング…と畜の際、失神させた牛の頭部からワイヤ状の器具を挿入してせき髄神経組織を破壊する作業のこと。解体作業中に牛の脚が激しくうごいてと畜場の作業員が怪我をすることを防止するためにおこなわれる。

【機密性 2 情報】

2.7. 頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部の除去

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記載

	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)		
せき柱 (背根神経節含む)		
せき髄		
回腸遠位部		
その他 (あれば記載) () 例) 腸、腸間膜		

4 食肉等のリスク

4.2 内臓

内臓等の取り扱いに関して、以下の 4.2.1~4.2.2 について記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

4.2.1 内臓等の取り扱いについて、一般的に実施されている方法

なお、法令等に基づく規制がある場合は、その概要及び規則 (法令)、施設の遵守状況、関連文書を添付。

(1)施設において、扁桃 (口蓋扁桃、咽頭扁桃、舌扁桃) はいつ、どこで、どのように除去されているのか

(2)と畜検査員は扁桃が除去されていることを確認しているか

【機密性 2 情報】

(3)施設において、回腸遠位部は、いつ、どこで、どのように除去されているのか

(4)と畜検査員は、回腸遠位部が除去されていることを確認しているか

4.2.2 内臓等の取り扱いについてのマニュアル、SSOP 等の有無

5.1 輸出のための付加的要件等

○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）

○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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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）

ホンジュラスへの追加確認事項

リスク評価を行う上で必要な項目で、質問票で回答の記載がなかった箇所、内容の確認が必要な箇所について、再度質問するので、回答頂きたい。

詳細な数字の記載が出来ない場合は、欄外に概況をできるだけ詳しく記載して頂きたい（様式自由）。また、データが無いか、もしくは不明な場合は「データなし」「不明」と記載して頂きたい。

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

1 侵入リスク

1.1.3 1986年以降にあらゆる国々から輸入した生体牛全個体に関する情報

1986～1998年の期間について、データが記載されていなかった。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）を調査したところ、米国からホンジュラスへの生体牛の輸出が確認された（表参照）が、事実関係如何。

1986～1998年の輸入生体牛のデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

（データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。）

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas)（一部は政府発行の貿易統計）による、各国からの生体牛の輸出頭数（HSコード01.02）】

（単位：頭）

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
米 国			20	50	157	121	13	3	18	2	23	0
合 計	0	0	20	50	157	121	13	3	18	2	23	0

輸出国	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合 計
米 国	10	2	51	0	0	0	0	176	646
合 計	10	2	51	0	0	0	0	176	646

【機密性 2 情報】

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

1986～2004 年の期間について、データが記載されていなかった。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) を調査したところ、各国 (リスク国) からホンジュラスへの MBM の輸出が確認された (表参照) が、事実関係如何。

1986～2004 年の輸入 MBM のデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

(データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。)

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) による、各国からの MBM の輸出トン数 (HS コード 2301.10)】 (単位: トン)

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
米 国			0	0	0	0	0	0	0	0	78	0
デンマーク	0	0	0	0	0	0	0		0	90	91	25
合 計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	169	25

輸出国	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合 計
米 国	350	0	0	433	2,454	1,565	595	552	6,027
デンマーク	0	0	0	0	0	0	0		206
合 計	350	0	0	433	2,454	1,565	595	552	6,233

【機密性 2 情報】

1.3.3 1986 年以降にあらゆる国々から輸入した動物性油脂に関する情報

1986～1999 年の期間について、データが記載されていなかった。

国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) を調査したところ、米国からホンジュラスへの動物性油脂の輸出が確認された (表参照) が、事実関係如何。

1986～1999 年の輸入動物性油脂のデータがある場合はデータを添付すること。データが無い場合、もしくは不明の場合はその旨を記載すること。

(データ無し、不明、及び回答が得られない場合、貿易統計の数値に基づきリスク評価を行うこともある。)

また輸入された動物性油脂の用途 (とくに牛の代用乳や濃厚飼料に使用されたか) についても、分かる範囲で記載すること。

【国際貿易統計データベース(World Trade Atlas) (一部は政府発行の貿易統計) による、各国からの動物性油脂の輸出トン数 (HS コード 1502.00,HS コード 1503.00 及び HS コード 1516.10 の合計)】 (単位: トン)

輸出国	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
米 国			2,633	8,152	11,519	8,583	5,399	17,684	15,740	14,060	21,146	21,849

輸出国	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合 計
米 国	18,154	10,968	33,802	35,814	30,207	17,311	27,275	34,709	335,004

2 暴露・増幅リスク

2.1 飼料給与規制

2.1.1 飼料給与規制 (原料の規制、表示等) の概要及び規則 (法令)

BSE 関連規則について、以下を記載。規則 (法令) の原文を添付すること

(1) 施行及び改正時期ならびにその内容 (規制の変更があった場合はその都度記載する)

時期	規制の内容
	<ul style="list-style-type: none"> ・飼料規制について記載 (反すう動物由来原料を含む飼料の反すう動物への給与禁止 等) ・特に規制がない場合は「無し」と記載

(2) 罰則規定

ない場合は「無し」と記載

【機密性 2 情報】

2.2.2 飼料製造施設の基本情報

2.2.2.1 飼料製造施設数

専用及び混合施設の概数について記載

また混合施設では、ライン分離やライン洗浄などの交差汚染防止対策及びそれぞれの施設数について分かる範囲で記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

(各期間で、稼働していた全ての施設数)

稼働施設数		1986～ 1990	1991～ 1995	1996～ 2000	2001～ 2005	2006～
飼料生産施設の種類の種類						
専用施設 *1	豚用飼料専用					
	家禽用飼料専用					
	家禽及び豚用飼料専用					
	反芻動物用飼料専用					
混合施設 *2	ライン分離済み					
	ラインを洗浄					
	特に交差汚染防止対策は取っていない					

* 1 専用施設…同一施設内で反すう動物と反すう動物以外の両方の飼料を生産していない施設

* 2 混合施設…同一施設内で反すう動物と反すう動物以外の動物用飼料を生産している施設

2.2.3 規制の実施主体及び遵守状況

2.2.3.1 飼料給与に関する規制の実施主体および遵守状況

回答では飼料製造施設に関する記載となっているが、ここでは農場段階での飼料給与に関する規制の実施主体及び遵守状況確認の方法について記載

遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

(1)実施主体

(2)遵守状況確認の方法

農場での飼料給与に関する遵守状況確認の方法について記載

遵守状況の確認を行っていない場合はその旨を記載

【機密性 2 情報】

(3)確認結果（規制実施後の違反の有無／ある場合はその内容、対応）

農場での飼料給与に関する遵守状況の確認結果について記載

不明もしくはデータ無しの場合、その旨を記載

年	検査の方法						違反事例の 内容及び対応
	帳簿・在庫検査		分析（分析法*）		その他（ ）		
	監査数	違反数	監査数	違反数	監査数	違反数	

検査対象農家別に作成すること：例）牛飼養農家、綿山羊飼育農家

*分析法については、分析に用いる材料及び手法（ELISA等）を明記。_____

2.2.4 MBM、乳以外の動物性たん白質（牛の血清成分等）による汚染に関する牛用飼料サンプルの検査結果

回答では「該当無し」とのことだが、MBM による汚染に関する牛用飼料サンプリングの検査は行われていないという理解で良いか。行っている場合には、以下の 2.2.4.1～2.2.4.4 について記載

2.2.4.1 飼料サンプリングの詳細（規制実施後）

年	検査方法* ¹			検査サンプル数	陽性サンプル数	陽性サンプルの 判定基準* ²
	M	E	O			

* 1 検査方法：M=顕微鏡検査 E=ELISA 法 O=その他（具体的に）

* 2 「陽性」と判定される汚染濃度（下限値）を記載すること。（例：>0.5%、>0.1%、>0%、及び/またはその他の基準）

2.2.4.2 サンプリング方法（バッチサイズ、バッチあたりのサンプル数、サンプリングを行ったバッチの割合、サンプリング場所（飼料生産施設の生産ラインの終端、包装/荷積み後、小売時、農場）及び検査方法の詳細

2.2.4.3 検査方法の感度及び特異性

2.2.4.4 フィードバン違反が明らかになった場合には、当局による追跡調査の詳細

陽性サンプルが発見された場合の対応について記載

【機密性 2 情報】

2.3 特定危険部位 (SRM) の利用

2.3.1 基本情報

2.3.1.1 レンダリング施設数、生産量

(1)製造方法別 (専用施設、製造工程分離の有無等の交差汚染の観点からの分類)

レンダリング施設に関するデータについて記載

とくに、混合施設でライン分離、ライン洗浄などの交差汚染防止対策が行われているかどうか、分かる範囲で記載

不明もしくはデータが無い場合は、その旨を記載

※レンダリング・・・牛や豚などの家畜をと畜解体する時にでる食用にならない部分を、加熱し、水分を蒸発させ、油分を分離し、残渣を飼料、肥料や工業用資材に製品化すること。

(箇所、トン (期間内の合計))

			1986～1990	1991～1995	1996～2000	2001～2005	2006～
専用 施設	原料に反すう動 物 由来のものを含 む	施設数					
		生産量					
	原料に反すう動 物 由来のものを 含まない	施設数					
		生産量					
混合 施設	ライン分離 済み	施設数					
		生産量					
	ラインを 洗浄	施設数					
		生産量					
	特に交差汚染防 止対策は 取っていない	施設数					
		生産量					

任意の時期において、その期間の一部でも稼働していたすべての工場を含めること。骨粉生産工場を含めること。

【機密性 2 情報】

レンダリング施設において、他の原材料が工程に混入しないためにどのような方策がとられていたか、及びその理由。

また、交差汚染が無いことを確認するための手順についても説明すること。

--

専用のレンダリング施設の工程に持ち込まれる原材料の汚染防止策として、どのような方法を用いていたか。

--

(1) レンダリング処理方法（圧力・温度・時間、連続処理／バッチ処理等）

代表的なレンダリング処理の条件と、それがいつから実施されたか、分かる範囲で記載

代表的なレンダリング処理条件と生産状況 (箇所、トン (期間内の合計))

		1986～1990	1991～1995	1996～2000	2001～2005	2006～
形態 A	施設数					
	生産量					
形態 B	施設数					
	生産量					
形態 C	施設数					
	生産量					
形態 D	施設数					
	生産量					

形態A：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態B：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態C：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

形態D：圧力： 温度： 時間： 連続処理/バッチ処理： 他の条件：

【機密性 2 情報】

2.3.2.1 レンダリング規制の概要及び規則（法令）

(1) 施行及び改正時期ならびにその内容（規制の変更があった場合はその都度記載する）

回答では SRM に関する記載となっているが、ここではレンダリングに関する規則(レンダリング条件等)について記載

時期	規制の内容
	レンダリングに関する規制（レンダリングの処理条件等）についての記載 特に規制がない場合は「無し」と記載

2.3.2.2 レンダリング規制の実施主体及び遵守状況

<p>(1) 実施主体 農牧衛生サービス局食品安全部（SENASA）</p> <p>(2) 遵守状況確認の方法：査察 と畜場における HACCP の確認</p> <p>回答ではと畜場に関する記載となっているが、ここではレンダリング施設における遵守状況の確認方法について記載</p> <p>遵守状況の確認を行っていない場合、もしくはデータが無い場合はその旨を記載</p>
--

2.3.3 特定危険部位（SRM）等の取り扱い

2005 年の SRM に関する規制前および規制後における、以下のそれぞれの部位の利用実態について記載

		利用実態（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）		
	せき柱（背根神経節含む）		
	せき髄		
	回腸遠位部		
	その他（あれば記載）（ 例）腸、腸間膜		
死廃牛、緊急と畜牛、生体検査で処分決定が下された牛			

3 サーベイランス

3.2.1.1 制度の概要について

(3)サーベイランス計画の策定根拠（考え方）

「疑い例を検出するためのサーベイランスが「行政令第 157 号(1994 年)：動植物衛生法」に基づき実施されている」とのことだが、**3.2.2 サーベイランスの成績**では通常と畜牛のみのサーベイランスが行われている。サーベイランスの実施対象及びサーベイランスの成績について、再度回答して説明して頂きたい。（これまでに疑い例は 1 頭もないということか）

3.2.4.3 検査手法（一次検査、確認検査）

BSE 検査にはどの手法を用いているか。（組織病理学的診断、免疫組織学的診断、WB 法など）

II 牛肉及び牛の内臓のリスク評価に必要な情報

II 牛肉及び牛の内臓のリスク評価に必要な情報

1 と畜対象

1.1 トレーサビリティ

トレーサビリティに関して、以下の 1.1.1～1.1.4 について記載

トレーサビリティ制度が存在しない場合は、その旨を記載

1.1.1 個体識別規制の概要及び規則（法令）

BSE 関連規則について以下を明記。規則（法令）の原文を添付すること

(1)施行及び改正時期ならびにその内容（規制の変更があった場合はその都度記載する）

時期	規制の内容

(2)罰則規定

--

1.1.2 個体識別のための登録項目（例：農場名、生年月日、耳標番号、移動情報、飼料給与履歴等）

--

【機密性 2 情報】

1.1.3 個体識別規制の実施主体及び遵守状況

(1)実施主体

(2)個体識別により月齢確認可能な牛の全飼育頭数に対する割合

(3)遵守状況確認の方法

(4)確認結果（違反事例（内容）及び違反への対応）

1.1.4 個体識別以外の方法による月齢確認方法

(1)月齢確認方法

(2)それらの方法ごとに確認される牛の全飼育頭数に対する割合

1.2 と畜頭数

「BSE が疑われる牛」の欄に頭数が記載されているが、正しくは「30 ヶ月齢以上の健康と畜牛」の頭数との理解で良いか。

2.3.1 と畜前検査の概要

と畜前検査の概要について記載（歩行困難牛などの異常牛を排除しているか）

2.4.1 BSE 検査実施要領

3.2「サーベイランスの概要」では、と畜場における BSE 検査の対象は健康と畜牛のみとのことであったが、「疾患毎にサンプリング容器に採取」との記載から、異常牛からのサンプリング、検査も行われているのか。

2.5 スタンニングの方法

固定型空気銃式スタンニングボルトを使用しているとのことだが、そのうち

「圧縮した空気またはガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いていると畜場」の数について回答頂きたい。（回答書では、圧縮した空気またはガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いている、用いていない共に 0 との記載になっているため）

【機密性 2 情報】

2.6.3 ピッシングを行っている畜場数及び割合

ピッシングを行っている施設数について、再度回答して頂きたい。（「ピッシングを行っている畜場数」「行っていない畜場数」どちらも「0%」となっているため）

※ピッシング…と畜の際、失神させた牛の頭部からワイヤ状の器具を挿入してせき髄神経組織を破壊する作業のこと。解体作業中に牛の脚が激しくうごいてと畜場の作業員が怪我をすることを防止するためにおこなわれる。

2.7. 頭部、せき柱、せき髄、回腸遠位部の除去

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記載

	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/〇〇ヵ月齢以上)
頭部（脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃含む。舌、頬肉を除く）		
せき柱（背根神経節含む）		
せき髄		
回腸遠位部		
その他（あれば記載） () 例) 腸、腸間膜		

2.8.4 と畜場における SSOP 及び HACCP 導入施設数及び割合

SSOP 及び HACCP を導入している施設数について、再度回答して頂きたい。（SSOP を導入していると畜場数が 86%、導入していないと畜場数が 0%、HACCP を導入していると畜場数が 14%、導入していないと畜場数が 0%となっており、計算が合わないため）

(2007 年現在)

	SSOP	HACCP
措置を導入していると畜場数	(%)	(%)
措置を導入していないと畜場数	(%)	(%)

【機密性 2 情報】

5.1 輸出のための付加的要件等

○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）

○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	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	施設
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	施設	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	施設	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）