

当日配布資料

食安監発第 0713003 号
17 消安第 3869 号
平成 17 年 7 月 13 日

内閣府食品安全委員会事務局評価課長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
農林水産省消費・安全局衛生管理課長
(公 印 省 略)

食品健康影響評価に係る資料の提出について

平成 17 年 6 月 10 日付け府食第 592 号にて依頼のあった補足資料については、平成 17 年 7 月 8 日付け食安監発第 0708001 号及び 17 消安第 3623 号により提出したところですが、提出資料中の下記項目についての仮訳を別添のとおり追加提出いたします。

記

<平成 17 年 6 月 10 日付け府食第 592 号で依頼のあった資料>

資料番号 13：米国とカナダについて

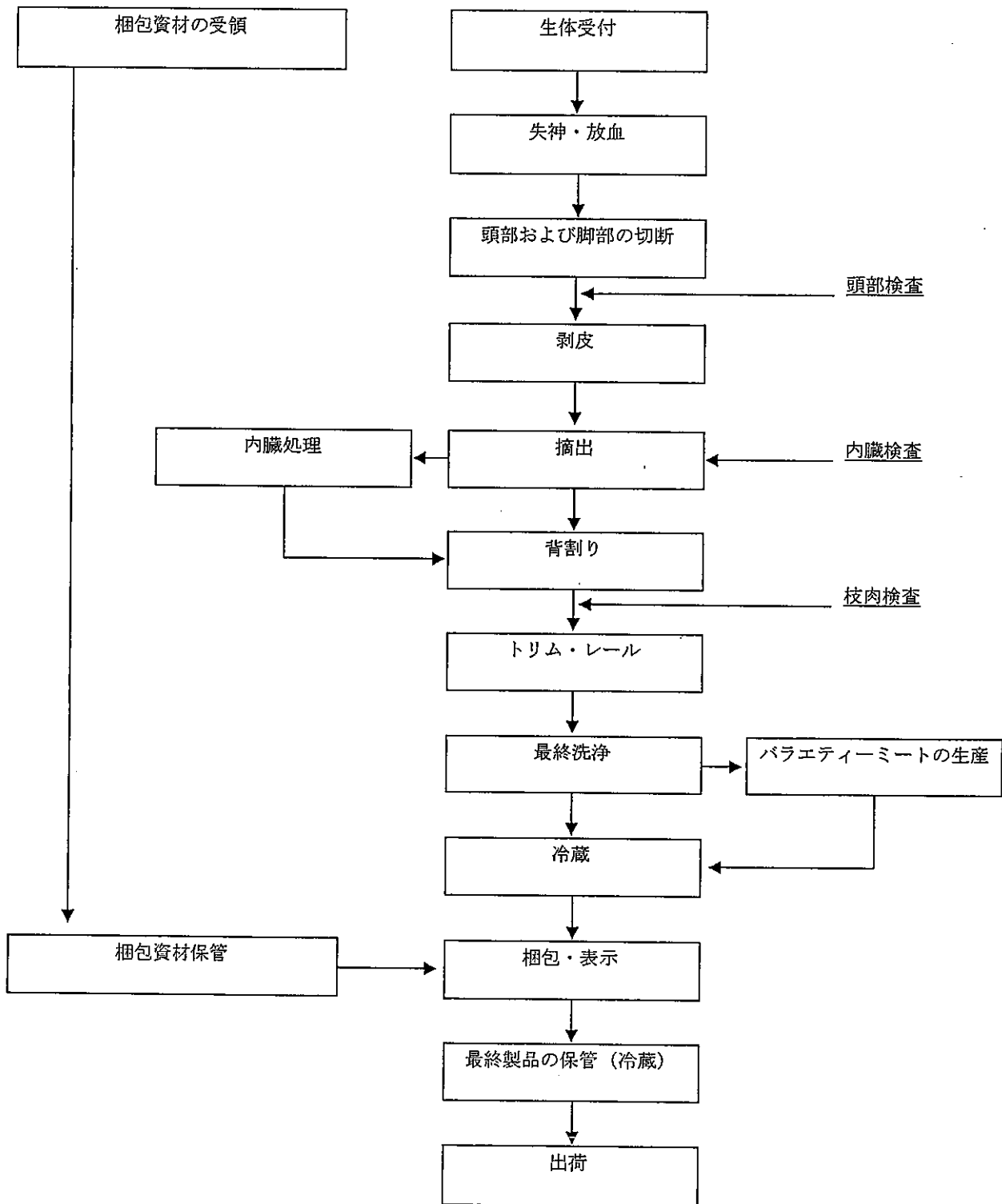
- ① と畜場での作業のフローチャート：日本との比較
各段階における検査員の配置状況
- ② 代表的 SSOP と HACCP の見本
BSE 対策での Critical control point の明示

資料番号13: 米国とカナダについて

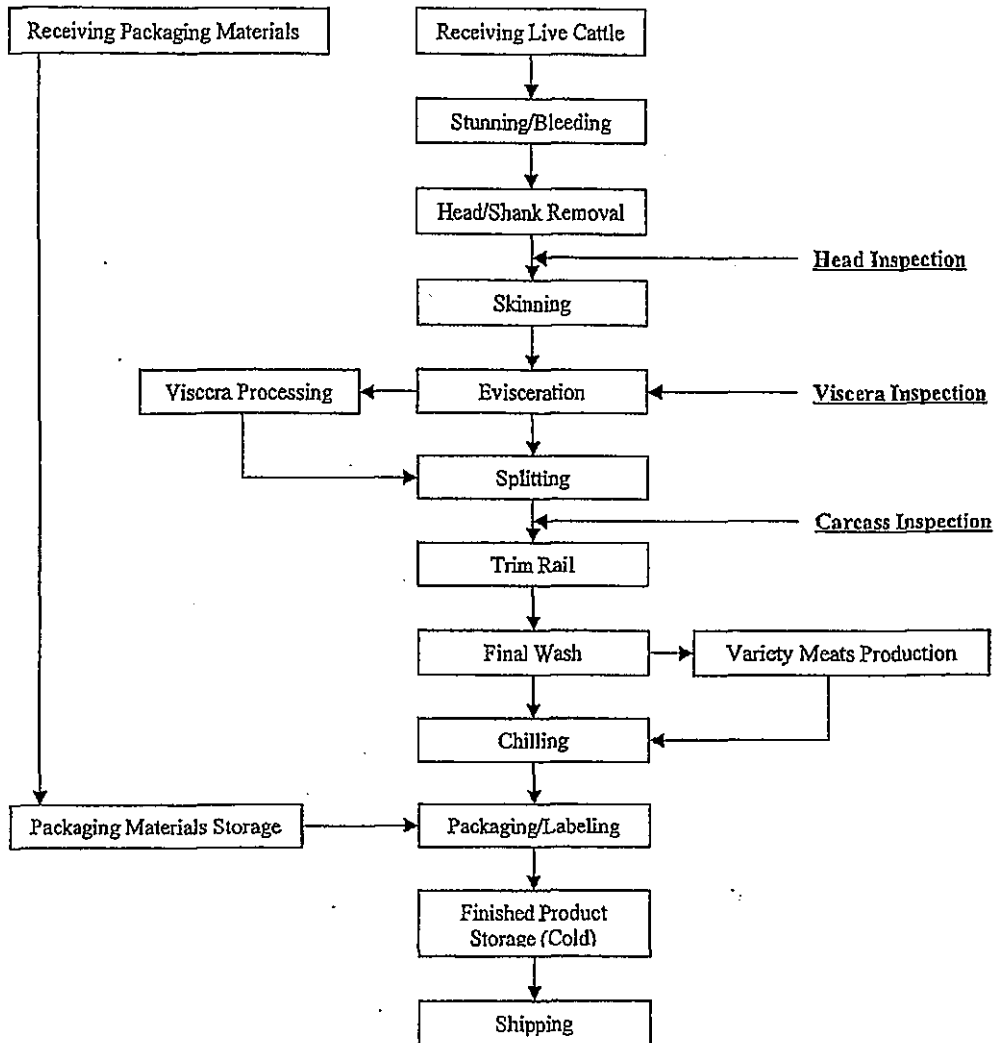
①と畜場での作業のフローチャート
：日本との比較

各段階における検査員の配置状況

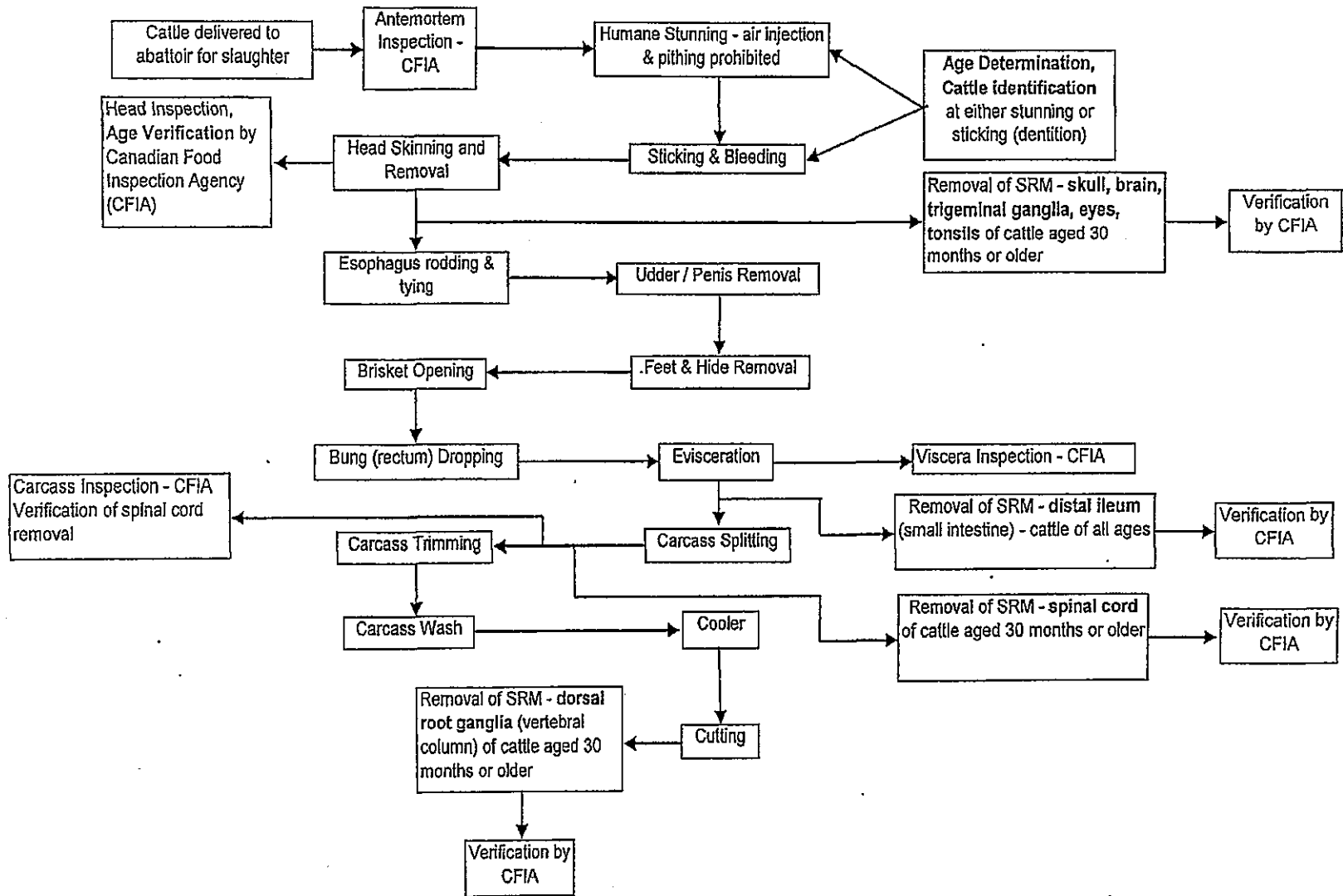
2005年6月24日
食品安全検査局 (FSIS) 検査場所の位置等
ウシと畜のフローチャート(仮訳)



June 24, 2005
 FLOW CHART OF TYPICAL BEEF SLAUGHTER FACILITY
 INCLUDING LOCATION OF FSIS INSPECTION STATIONS



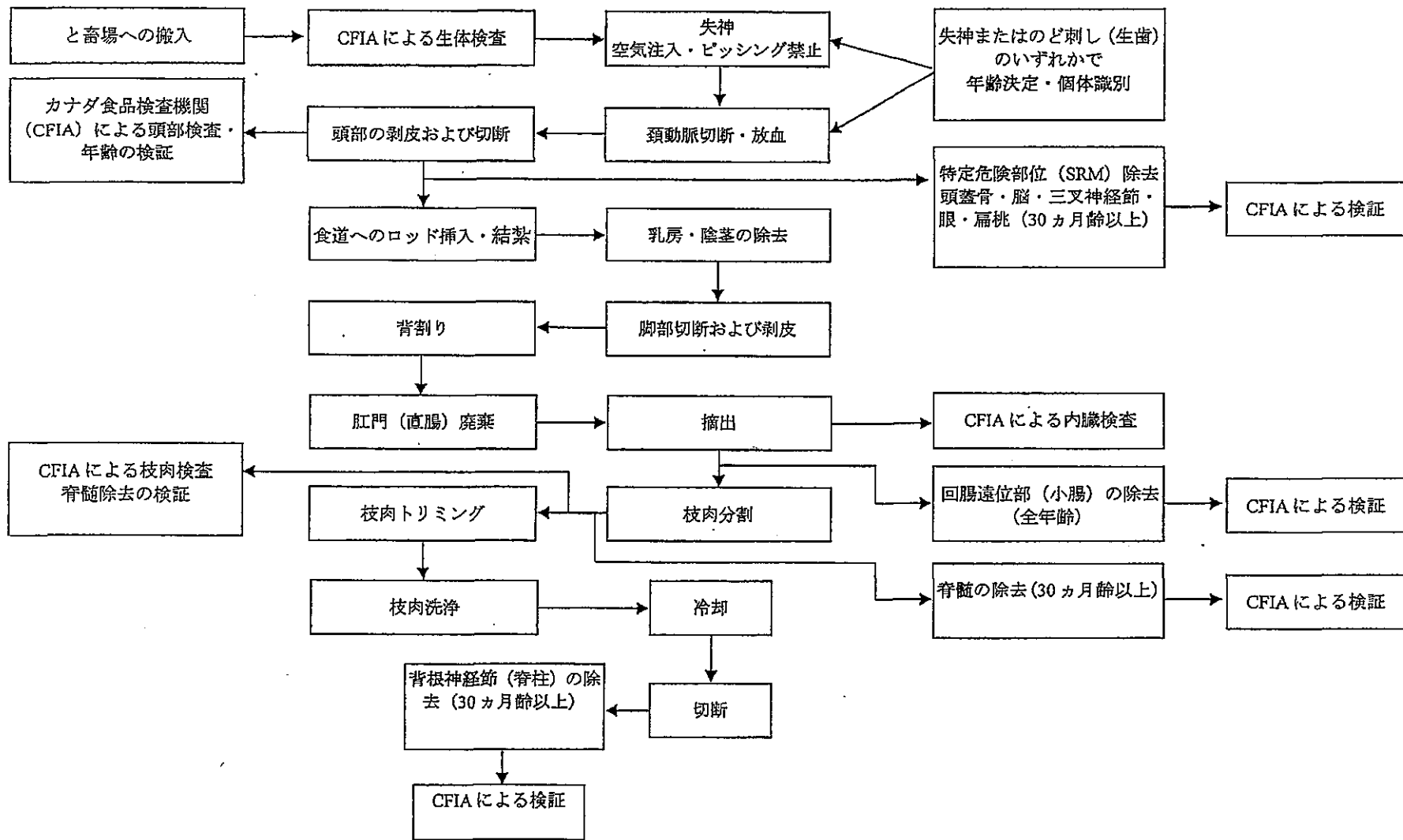
Flow Chart Summarizing Canadian Dressing Procedures for Cattle



7

[カナダ]

カナダにおけるウシと畜のフローチャート (仮訳)



②代表的SSOPとHACCPの見本

Beef Food Safety & Quality Assurance SYSTEMS AND PROGRAMS

Index: Beef Slaughter	Number: 2.2.12	
2.2 Carcass	Issued:	Replaces:
Beef Dentition / Age Segregation	BSE Precautionary Program	
PRE-REQUISITE	X	
SSOP		
HACCP		
PROCEDURE		
ADMINISTRATIVE		
GUIDANCE		

1.0 PURPOSE

This program has been established to define procedures to verify the age of cattle from a visual assessment of bovine teeth [dentition].

2.0 APPLICATION

This policy is applicable for all cattle slaughtered and to be applied by the Plant Manager or designee.

3.0 REFERENCES

- 3.1 9CFR§310.22(a)(1)
- 3.2 Specified Risk Material Control Program [2.2.13]
- 3.3 BSE Precautionary Program

4.0 BACKGROUND

4.1 On January 12, 2004, USDA-FSIS issued new regulatory policy defining SRM's of Beef Cattle

5.0 PROCEDURE

- 5.1 A trained monitor [Quality Assurance or Designee] will be placed prior to USDA head inspection to visually assess all carcasses for age.
- 5.2 Age will be determined by dentition assessment.
- 5.3 Cattle 30 Months of age and older will be identified by the following parameters.
 - 5.3.1 Three permanent incisors are present.
 - 5.3.2 One tooth of the second pair of incisors is erupting.
 - 5.3.3 Two pairs of permanent incisors.
- 5.4 Cattle identified to be 30 months of age and older will be marked with edible ink.
- 5.5 If an animal is 'questionable' or 'undeterminable' it is to be identified as 'Mature' and subjected to subsequent skeletal maturity verification as identified in the corrective action section of this document [Section 9.1.2.2].

6.0 VERIFICATION

- 6.1 Prior to the start of operations Quality Assurance will generate a random timetable to determine the audit time frames.
- 6.2 Sample Group: 10 heads 1x/hour of production.
- 6.3 During production, 10 heads will be visually assessed to determine carcass age.
- 6.4 Cattle with the first pair of permanent incisors present is over 24 months and under 30 months of age. The following will denote cattle over 30 months of age:
 - 6.4.1 Three permanent incisors are present.
 - 6.4.2 One tooth of the second pair of incisors is erupting.
 - 6.4.3 Two pairs of permanent incisors.

牛肉食品の安全性と品質保証 システムおよびプログラム（仮訳）

表題：食肉処理	番号：2.2.12	
2.2 枝肉	発行：	差替：
ウシの歯列／月齢区分	BSE 予防プログラム	
前提条件	×	
SSOP		
HACCP		
手順		
運営		
ガイダンス		

1.0 目的

本プログラムは、ウシの歯（歯列）の目視による月齢検証手順の定義を目的として作成された。

2.0 適用範囲

本方針はと畜牛に適用され、と畜場管理者またはその指定代理人が責任を負う。

3.0 参考資料

- 3.1 連邦規則 9 CFR パート 310.22(a)(1)
- 3.2 特定危険部位（SRM）管理プログラム（2.2.13）
- 3.3 BSE 予防プログラム

4.0 背景

- 4.1 2004年1月12日、米国農務省（USDA）食品安全検査局（FSIS）はウシの特定危険部位を定義する新規政策を発行した。

5.0 手順

- 5.1 USDA 頭部検査の実施前に、訓練を受けた担当者（品質保証管理者またはその指定する者）がと体の年齢を目視で確認する。
- 5.2 歯列評価により月齢を決定する。
- 5.3 30ヵ月齢以上のウシは以下の指標により特定する。
 - 5.3.1 永久歯が3本存在する。
 - 5.3.2 第二切歯1対のうち1本が生えている。
 - 5.3.3 永久歯が2対存在する。
- 5.4 30ヵ月齢以上のウシには食用インクで印をつける。
- 5.5 「疑義がある」または「判定できない」ウシについては、「成熟牛」と特定してから頭部成熟度検証を行う（本文書のセクション9.1.2.2参照）。

6.0 検証

- 6.1 作業開始前に品質保証管理者は無作為の時間表を作成し、監査計画を決定する。
- 6.2 検体群：10頭／解体処理時間
- 6.3 解体処理中に10頭を目視で評価し、と体月齢を決定する。
- 6.4 第1永久歯が1対あるウシは24ヵ月齢以上30ヵ月齢未満である。30ヵ月齢以上については以下のとおりである。
 - 6.4.1 永久歯が3本ある。
 - 6.4.2 第二切歯1対のうち1本が突出している。
 - 6.4.3 永久歯が2対ある。

Beef Food Safety & Quality Assurance

SYSTEMS AND PROGRAMS

Index: Beef Slaughter	Number: 2.2.13	Page 1 of 3
2.2 Carcass	Issued:	Replaces:
SRM Control Program	BSE Precautionary Program	
PRE-REQUISITE	X	
SSOP		
HACCP		
PROCEDURE		
ADMINISTRATIVE		
GUIDANCE		

1.0 PURPOSE

To address the regulatory requirements for SRM [Specified Risk Material] removal, control, and disposal.

2.0 APPLICATION

This policy is applicable to all Facilities and to be applied by the Quality Assurance Manager or designee.

3.0 REFERENCES

3.1 9CFR§310.22

3.2 Beef Dentition Program 2.2.12

3.3 USDA Specific Risk Material (including skull, brain, trigeminal ganglia, eyes, vertebral column, spinal cord and dorsal root ganglia of cattle 30 months of age and older and the small intestine distal ileum and tonsil of all ages).

4.0 BACKGROUND

4.1 On January 12, 2004, USDA-FSIS issued new regulatory policy defining SRM's of Beef Cattle.

5.0 PROCEDURE [SLAUGHTER]

5.1 A trained team member, who is knowledgeable and able to recognize the second set of permanent incisor teeth, examines the teeth prior to head inspection to determine age.

5.1.1 If the age of the animal is determined to be 30 months of age and older, the carcass will be identified as such post hide pulling via identification with a "circle-3" on both hindquarters and both forequarters and a mark on the neck [dorsal from wither to atlas] with edible blue marking ink. The head will be identified with a blue mark on the 'nose' of the head post hide pulling. The carcass will then be further identified prior to the completion of the slaughter process with the use of a ribbon tied onto the front shank [under the tendon and tied on bottom].

5.1.2 The head dropper / de-jointer will be required to sanitize equipment after each animal.

5.1.3 The head hooks will be required to be sanitized in 180°F water between each head.

5.1.4 Heads with seepage of brain tissue [knock-hole from captive bolt or de-horn fracture] or eyes will not be processed through the head wash or allowed on the head table. Heads of this nature will be inspected off-line by USDA and disposed of into inedible rendering, landfill, or incineration.

F:\4-Policy\BSE\FSC Review - June 05\USG responses\MEF responses\SRM control.doc

牛肉食品の安全性と品質保証 システムおよびプログラム（仮訳）

表題：食肉処理	番号: 2.2.13	3 ページ中 1 ページ
2.2 枝肉	発行：	差替：
特定危険部位（SRM）管理プログラム	BSE 予防プログラム	
前提条件	X	
SSOP		
HACCP		
手順		
運営		
ガイダンス		

1.0 目的

SRM の除去・管理・廃棄処分に関する法的基準について定める。

2.0 適用範囲

本方針は全施設に適用され、品質保証管理者またはその指定代理人が責任を負う。

3.0 参考資料

3.1 連邦規則 9 CFR パート 310.22

3.2 ウシ歯列プログラム (2.2.12)

3.3 USDA 特定危険部位 (30 ヶ月齢以上のウシの頭蓋骨・脳・三叉神経節・眼・脊柱・脊髄・背根神経節およびすべての月齢のウシの回腸遠位部および扁桃)

4.0 背景

4.1 2004 年 1 月 12 日、USDA-FSIS はウシの SRM を定義する新規政策を発行した。

5.0 手順（と畜）

5.1 頭部検査による月齢決定の前に、永久歯第二切歯の知識を有し識別する能力のある訓練を受けた担当者が歯列検査を実施する。

5.1.1 30 ヶ月齢以上と決定されたウシは剥皮して後四半身と前四半身のすべてに「③」の印をつけ、首部分（背面のきこうから第 1 頸椎まで）に食用青色インクで印をつけて識別する。頭部は、剥皮した頭部の「鼻」に青色で印をつけて識別する。さらに、と畜の完了前に、当該枝肉の前脚（腱下の下部）にリボンをつけて識別する。

5.1.2 頭部を切断する者およびノコギリは、各個体の処理ごとに消毒しなければならない。

5.1.3 頭部フックは各頭の処理ごとに 83℃の熱湯で消毒しなければならない。

5.1.4 脳組織が漏出した頭部（ボルトピストルによる眉間の穴または角切除による断面）または眼を頭部洗浄中に処理しない。また、ヘッドテーブルに乗せてはならない。この種の頭部は、USDA がと畜ラインから外して検査し、非食用レンジリング、埋め立て、焼却とする。

Beef Food Safety & Quality Assurance

SYSTEMS AND PROGRAMS

Index: Beef Slaughter	Number: 2.2.15	Page 1 of 2
2.2 Carcass	Issued:	Replaces:
Spinal Cord Removal	BSE Precautionary Program	
PRE-REQUISITE	X	
SSOP		
HACCP		
PROCEDURE		
ADMINISTRATIVE		
GUIDANCE		

1.0 PURPOSE

To define spinal cord removal procedures and verification activities.

2.0 BACKGROUND

Requires spinal cord to be completely removed from the beef carcass. Spinal cord is identified is an SRM [Specified Risk Material] for BSE in carcasses 30 months of age and older.

3.0 REFERENCE

3.1 9 CFR 310.22 (a)(1)

3.2 USDA Directive 7160.3

4.0 DEFINITION

4.1 Spinal cord removal applies to the actual "cord-like" material present in the vertebrae column groove after the carcass is split. This is not to be confused with sheath. Sheath is the thin outer covering that spinal cord is contained with-in.

5.0 PROCEDURE

5.1 Slaughter

5.1.1 Spinal cords will be removed in slaughter, before the carcass wash.

5.1.2 Either manual systems or suction equipment are acceptable methods for removal.

5.1.3 Spinal cord material is to be disposed to inedible rendering

5.1.4 Removal processes must address the spinal cord removal from the entire backbone from the neck area back through the loin.

5.1.5 Mis-splits [closed spinal column] are to be corrected with the use of a vertebral saw.

5.1.6 Mis-splits that can not be corrected are identified on the slaughter side must be identified with blue ink on the backbone for subsequent diversion to inedible rendering on cattle that are 30 months of age and older.

5.2 Processing

5.2.1 Neck bones or vertebrae, which contain spinal cords, are not to be processed through any AMR systems.

5.2.2 Plant programs must be in place to ensure that spinal cords are completely removed before bones are processed through the 1st step "pre-sizer".

5.2.3 Mis-splits or bones in which the spinal cord has not been completely removed must be sorted out of the AMR process before the "pre-sizing" or featherbone saw step. Such bones may be whizzard trimmed.

5.2.4 Vertebrae bones with spinal cord remaining CANNOT be diverted into edible product, Edible Rendering, or BPI product unless the spinal cords are removed.

牛肉食品の安全性と品質保証 システムおよびプログラム（仮訳）

表題：食肉処理	番号：2.2.15	2 ページ中 1 ページ
2.2 枝肉	発行：	差替：
脊髄除去	BSE 予防プログラム	
前提条件	×	
SSOP		
HACCP		
手順		
運営		
ガイダンス		

1.0 目的

脊髄除去手順および検証活動について定義する。

2.0 適用

枝肉から脊髄を完全に除去しなければならない。脊髄は、30 ヶ月齢以上のと体における BSE の SRM と特定される。

3.0 参考資料

3.1 連邦規則 9 CFR パート 310.22(a)(1)

3.2 USDA 指令 7160.3

4.0 定義

4.1 脊髄除去は、枝肉を分割後、脊柱内で実際に認められる「脊髄様の」部位に適用される。ただし、これを髄鞘と混同してはならない。髄鞘は、内部の脊髄を薄く取り巻く鞘である。

5.0 手順

5.1 と畜

5.1.1 脊髄の除去はと畜時の枝肉洗浄前に実施する。

5.1.2 脊髄除去方法については、手作業または吸引除去装置の使用が認められている。

5.1.3 脊髄部位は非食用レンダリング製品の原料とする。

5.1.4 除去工程は、首部背面からの背骨全体から腰部にかけての脊髄除去方法を適用する。

5.1.5 背割りの失敗（脊柱が割れなかった場合）は、背割り用ノコギリを使用する。

5.1.6 背割りに失敗しやり直しできないことがと畜ラインで確認された場合、背骨に青色インクで識別できるようにし、非食用レンダリング用として 30 ヶ月齢以上のラインに回す。

5.2 加工

5.2.1 脊髄が含まれる頸椎または脊椎部分は、いかなる AMR システムにおいても処理しない。

5.2.2 加工処理を実施する場合は、第 1 段階の「大割り」で骨を除去する前に、脊髄が完全に除去されていなければならない。

5.2.3 背割りの失敗または脊髄が完全に除去されなかった骨は、「大割り」または「小割り」段階に入る前に AMR プロセスに分類しなければならない。

5.2.4 脊髄が残留する脊椎は、脊髄が除去されない限り、食用製品・食用レンダリング製品・BPI 製品などの原料としてはならない。

Beef Food Safety & Quality Assurance

SYSTEMS AND PROGRAMS

Index: Beef Slaughter	Number: 2.2.16	Page 1 of 2
2.2 Carcass	Issued:	Replaces:
Live Cattle Receiving / Non-Ambulatory	BSE Precautionary Program	
PRE-REQUISITE	X	
SSOP		
HACCP		
PROCEDURE		
ADMINISTRATIVE		
GUIDANCE		

1.0 PURPOSE

To detail the handling of non-ambulatory, injured, BSE Sampled [Headless], or rejected animals delivered to a facility. A number of actions are available for each situation listed. The action used will depend on individual circumstances and if the animal is obviously suffering.

2.0 SPECIAL INSTRUCTIONS

2.1 If a non-ambulatory animal is either on or off the truck it must be stunned immediately, bled and sent to off-site rendering, incinerator, landfill, or alkaline digestion.

2.2 "NEVER DRAG A SENSIBLE ANIMAL"

3.0 NON-AMBULATORY ANIMALS DELIVERED DURING PRODUCTION HOURS

3.1 Dead on Arrival

3.1.1 The animal must be assessed to assure it is dead. If there is any question or doubt, it must be stunned to assure it is dead, before disposing it to an off-site rendering facility. Dead-on-Arrival animals are not permitted into a Rendering Facility under any circumstances.

3.2 Non-Ambulatory and Still on the Truck

3.2.1 The animal will be stunned and bled then dispatched to an off-site rendering facility.

3.2.2 USDA is to be notified of any rejected Non-Ambulatory animal. The animal **IS TO BE retained** until USDA gives direction as to whether the animal will be subjected to testing for BSE. Reference 9CFR 311.27

3.2.3 Non-Ambulatory on arrival animals are not permitted into a rendering facility under any circumstances.

3.2.4 Any Non-Ambulatory animals rejected are to be sent to a landfill, incineration, or alkaline digestion.

4.0 NON-AMBULATORY IN THE YARDS

4.1 Injured – Not USDA Ante-Mortem Inspected and Passed.

4.1.1 The animal will be stunned and bled then dispatched to an off-site rendering facility. Non-Ambulatory on arrival animals are not permitted into a Rendering Facility under any circumstances.

4.2 USDA CNS Suspect [SAMPLED FOR BSE or HEADLESS]

4.2.1 Refer to Headless Cattle Procedure [Reference Beef Program 2.2.14 Section 3.1.5]

4.2.2 Plant will stun/bleed/denature animal on-premise [but do not bring into plant proper],

牛肉食品の安全性と品質保証 システムおよびプログラム（仮訳）

表題：食肉処理	番号：2.2.16	2 ページ中 1 ページ
2.2 枝肉	発行：	差替：
生体受付／歩行困難	BSE 予防プログラム	
前提条件	×	
SSOP		
HACCP		
手順		
運営		
ガイダンス		

1.0 目的

歩行困難、損傷、BSE 検体（頭部切断）、または施設搬入後に不合格となったウシの処理に関する詳細を定める。状況に応じて、多くの対策を講じることができる。どの措置を採用するかは個々の状況や当該牛の問題の状態によって異なる。

2.0 特別指示

- 2.1 歩行困難牛は、と畜ラインにあるか否かにかかわらず、速やかに失神・放血させ、外部レンダリング施設に搬送するか、焼却、埋め立て、またはアルカリ処理する。
- 2.2 「グレイゾーンのウシを絶対に持ち込まない」

3.0 作業時間中に歩行困難牛が搬入された場合

- 3.1 到着と同時に殺処分する。
 - 3.1.1 確実に死亡したか確認しなければならない。問題または疑問が残る場合は、外部レンダリング施設に送る前に銃撃しなければならない。到着時にすでに死亡していた場合は、いかなる状況においてもレンダリング施設に搬送してはならない。
- 3.2 歩行困難牛がと畜ライン上にいる場合
 - 3.2.1 当該牛を失神・放血させ、外部のレンダリング施設に搬送する。
 - 3.2.2 不合格となった歩行困難牛について USDA に報告する。当該牛のと体は、BSE 検査を行うべきか USDA が指示を与えるまでは保管しておく（連邦規則 9 CFR パート 311.27 参照）。
 - 3.2.3 搬入時に歩行困難であったウシは、いかなる状況においてもレンダリング施設に搬送してはならない。
 - 3.2.4 不合格となった歩行困難牛は、埋め立て、焼却またはアルカリ処理する。

4.0 係留所内で歩行困難になった場合

- 4.1 損傷 - USDA の生体検査なしで不合格とする。
 - 4.1.1 当該牛を失神・放血させ、外部のレンダリング施設に搬送する。到着時にすでに歩行困難であった場合は、いかなる状況においてもレンダリング施設に搬送してはならない。
- 4.2 USDA CNS の疑い（BSE 検体または頭部切断）
 - 4.2.1 頭部切断牛の手順を参照のこと（食肉プログラム 2.2.14 セクション 3.1.5）。
 - 4.2.2 と畜場の構内で失神・放血・処分する（ただし、解体場所に持ち込まない）。

010904 Prohibited Feed SOP v2.doc "Prohibited Feed" Program SOP \ Effective: Replaces

PURPOSE:	Suppliers of slaughter cattle must certify non-use of "prohibited mammalian protein" in their cattle finishing rations (i.e., ruminant meat & bone meal). In 1997, FDA banned the use of such ingredients in feed for ruminant animals. The FDA ban was implemented to prevent the introduction of BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) into the U.S. cattle herd. This initiative is intended to support U.S. efforts to keep the nation's cattle herd BSE-free.
PROCEDURE:	All direct suppliers of cattle are required to certify their compliance to the FDA ruminant feeding ban for "prohibited mammalian protein" (ruminant meat & bone meal). This requirement applies to the owner/agent of cattle that are slaughtered at any beef slaughter facility (USA & Canada).
FDA REQUIREMENTS	Cattle feeders are required to keep invoices and labeling for all feed they receive that contains animal protein products, whether or not the animal protein is prohibited (required by CFR 589.2000). www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_00/21cfr589_00.htm
AFFIDAVITS - FREQUENCY:	<p>"Prohibited Feed" Affidavits are required initially for all current suppliers (by 04/01/01).</p> <p>"New" suppliers (after 04/01/01) are required to complete affidavits before cattle are slaughtered.</p> <p>Affidavits must be renewed annually for all cattle suppliers.</p>
MONITORING:	<p>Verification of this program will be monitored as follows:</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Affidavit Audit</u>: Will conduct random audits of direct cattle suppliers for <i>signed and current</i> "Prohibited Feed Affidavit". This will apply to cattle slaughtered at facilities within 6 months of when the audit is initiated. This audit will be conducted minimally twice per year. <u>Feedlot Audit</u>: Individual cattle suppliers will be randomly selected for an on-site "feeding record" audit. These reviews will consist of an audit of feedlot rations for presence/absence of animal proteins, and associated review of purchase invoices and labels of feeds containing any animal protein products. This will apply to cattle slaughtered at facilities within 6 months of when the audit is initiated. This audit will be conducted minimally twice per year.
BQA EXEMPTION	<p>Feeders participating in sanctioned Beef Quality Assurance (BQA) programs, and that have a defined CCP for "prohibited mammalian proteins", can be exempted from the "Feedlot Audit". BQA status must be current and an audit of the "prohibited protein" CCP conducted within the past 12 months.</p>
NON-COMPLIANCE	<p>If a current, signed affidavit from an owner/agent is not on-record with, cattle will not be slaughtered until the "Prohibited Feed" affidavit is completed.</p>

F:\4-Policy\BSE\FSC Review - June 05\USG responses\MEF responses\Prohibited Feed SOP v2.doc

010904 禁止飼料に関する標準作業手順書 (SOP) 第2版 「禁止飼料」プログラム SOP (仮訳)
有効: 差替

目的	と体供給者は、ウシの飼料に反芻動物の肉骨粉などの「禁止哺乳動物由来タンパク質」を使用していないことを証明しなければならない。1997年、FDA は反芻動物への当該飼料の使用を禁止した。このFDA 禁止措置は米国のウシへのBSE 感染を防ぐ目的で実施された。この措置の目的は、米国のBSE 非発生状態を維持する取り組みを支援することである。
手順	ウシの直接供給者は、「禁止哺乳類由来タンパク質」(肉骨粉)を反芻動物飼料とすることを禁止するFDA の措置を遵守し、これを証明しなければならない。本要件は、食肉処理施設(米国およびカナダ)でと畜されるウシの生産者またはその代理人に適用される。
FDA 要件	家畜飼料業者は、動物タンパク質製品を含有する飼料を受領した場合、当該動物タンパク質が禁止対象であるかを問わず、そのすべての明細書と表示を保存しなければならない。(CFR 589.2000 要件) www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx/00/21cfr589.00.htm
宣誓書と頻度	現在のすべての供給者に対し(2004年1月1日までに)「禁止飼料」宣誓書が要求される。 「新規」供給者(2004年1月1日以降)は、と畜前に宣誓書に記入しなければならない。 家畜供給者はすべて、年に一度宣誓書を更新しなければならない。
監視	本プログラムの検証について、以下のように監視を実施する。 1. 宣誓書監査: 家畜供給者が署名した現在の「禁止飼料宣誓書」に関して、無作為の監査を実施する。これは当該監査の開始後6ヵ月以内の食肉処理場に適用される。本監査は、少なくとも1年に2回実施する。 2. フィードロット監査: 現場の「給餌記録」を監査するため、個々の家畜供給者を無作為に選定する。この検討は、動物性タンパク質の有無に関するフィードロットの監査と、動物性タンパク質含有飼料の購入明細書と表示について行われる。これは監査開始後6ヵ月以内の食肉処理施設に適用される。本監査は、少なくとも年に2回実施する。
BQA 免除	牛肉品質保証(Beef Quality Assurance: BQA)プログラムに加盟し、「禁止哺乳類由来タンパク質」で定義された重要管理点(CCP)が確立されている飼料業者は、「フィードロット監査」を免除される。BQA 状況は現在のものであり、過去12ヵ月以内に「禁止タンパク質」CCP の監査を受けた者でなくてはならない。
非遵守	生産者またはその代理人の現時点での署名入り宣誓書が記録されていない場合、「禁止飼料」宣誓書が作成されるまでと畜は行わない。