



食安監発第0922002号
17消安第6244号
平成17年9月22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9月1日付け府食第851号、第857号及び平成17年9月16日付け府食第908号にて依頼のあった下記の補足資料について別添のとおり提出します。

記

<平成17年9月1日付け府食第851号、第857号で依頼のあった資料>

- 1 BSE確認検査(WB、IHC)結果の判定体制について、複数の専門家が判定するとのことであるが、その人数とそれぞれの専門家の専門分野
- 2 2004年1月12日付けFSIS NOTICE 5-04のIII. A. 2に関し、BSE検査のためのサンプリングにおいて、20ヶ月齢以上の牛に関心を示しているとしているが、その理由(APHISからの回答)
- 3 ラボで使用しているWBの詳細なプロトコール又はマニュアル

<平成17年9月16日付け府食第908号で依頼のあった資料>

- 1 米国のと畜場における、獣医官及び検査官の役割及び権限
- 2 米国産日本向け牛肉中の若齢乳用種牛由来牛肉の割合(過去の実績)
- 3 米国において、EVプログラムで管理した牛肉等を日本に輸出可能と予想される食肉関連施設数(見込み)

(参考資料)

- 1 生産記録又は牛枝肉の生理学的成熟度を利用した輸出証明プログラムの対象となる牛の割合
- 2 カナダ産日本向け牛肉中の若齢乳用種牛由来牛肉の割合
- 3 カナダにおいて、輸出基準で管理した牛肉等を日本に輸出可能と予想される食肉関連施設数(見込み)

平成17年9月1日付け府食第851号、第857号で
依頼のあった資料

- 1 BSE確認検査（WB、IHC）結果の判定体制について、複数の専門家が判定するとのことであるが、その人数とそれぞれの専門家の専門分野

(米国からの回答)

USDA's National Veterinary Services Laboratories is the leading laboratory in the United States for the diagnosis of BSE and other TSEs. NVSL is staffed by highly-trained scientists who enjoy wide expertise in the latest and most scientifically valid methods for the detection and diagnosis of TSEs, including BSE. While a team of pathologists consult on IHC results, ultimately, samples are be considered positive for BSE by IHC if criteria in NVSL SOP GPPISOP27 (previously provided) are met as interpreted by the section head or laboratory chief.

(仮訳)

USDA の国立獣医学研究所 (NVSL) は、BSE および他の伝達性海綿状脳症 (TSE) の診断を実施する米国の主力研究機関である。NVSL には高度な訓練を受けた科学者が配属されており、彼らは BSE を含む TSE の検出・診断に必要な最新かつ科学的に最も有効な方法について幅広い専門知識を有している。病理学者チームは IHC 結果について協議する一方、セクションリーダーが説明したように、検体が NVSL SOP GPPISOP27 (公表済み) の検査基準に合致した場合には、最終的には IHC により BSE 陽性と見なす。

2 2004年1月12日付けFSIS NOTICE 5-04の
Ⅲ. A. 2に関し、BSE検査のためのサンプリングにおいて、2
0ヶ月齢以上の牛に関心を示しているとしているが、その理由（A
PHISからの回答）

(米国からの回答)

The surveillance aspects of the notice in question (FSIS notice 05-04, issued in January 2004 – PRIOR TO the implementation of USDA's enhanced surveillance effort in June 2004) are superceded by subsequent notices (specifically Notices 28-04, 29-04, and 40-04) all of which outline the approach in the enhanced surveillance effort. Since the onset of the enhanced surveillance program in June 2004, USDA has consistently stated in all of its internal and external communications that the program is designed to test as many cattle in the high risk population as possible, regardless of age. It is nonetheless true, however, that the best scientific data available indicates that BSE, if present, is most likely to be found in animals over 30 months of age.

(仮訳)

当該の通知の監視に関する文面（FSIS 通知 05-04、2004 年 6 月に USDA が監視強化策を実施するのに先立って、同年 1 月に公表）を破棄して新しい通知（通知 28-04、29-04、40-04）を採用した。改訂された通知には、監視強化策の取り組みを概説している。2004 年 6 月の USDA による監視強化策の開始以来、USDA は内外すべての情報交換の場で一貫して、このプログラムは高リスク集団に帰属する牛を月齢にかかわらず可能な数だけ検査すると発表してきた。しかしながら、入手できる最も信頼性の高い科学的資料には、仮に BSE 陽性牛が検出されたとしても、それはほぼ間違いなく 30 ヶ月齢を超える牛であると示されている。

3 ラボで使用しているWBの詳細なプロトコール又はマニュアル

(米国からの回答)

USDA's Agricultural Research Service (ARS) conducts WB testing. ARS shared the following standards for evaluating samples: Results are determined based on visualization of 3 bands of the PrPres separated on the basis of molecular mass by electrophoresis in a gel. The prion binding specificity is provided by a prion-specific antibody and is further confirmed by the appearance of the characteristic diglycosylated, monoglycosylated and unglycosylated forms of the prion protein. There is also a typical size shift (smaller) following the PK digestion. ARS always runs positive (typically another TSE given to cattle as part of ARS' ongoing research program) and negative controls to ensure they have neither over-digested nor under-digested with the protease, and to confirm that the antibody is working. ARS also runs a PK and non-PK treated sample to ensure the proteinase K is working. If the samples are positive without enrichment, then no enrichment would be needed. ARS also recommends running a non-enriched sample on a WV in parallel to an OIE enrichment procedure. If it was positive without enrichment, the enrichment step could be aborted since it is rather time consuming. If the WB was negative without enrichment, then ARS would ensure that they loaded a range of several milligram-equivalents into different lanes in a gel to improve the probability of an optimally-loaded gel, thus saving time.

(仮訳)

USDA の農業研究局 (ARS) では WB を実施し、次の基準に準拠して検体の評価を行っている。ゲル電気誘導法によって分子量に応じて分離したプロテアーゼ耐性プリオン蛋白

(PrPres) のバンドが 3 本検出されれば BSE と判定する。プリオンの結合特異性は、プリオン特異抗体によって分かるが、プリオン蛋白に特徴的な 2 本糖鎖、1 本糖鎖、非糖鎖のパターンの有無によってさらに確認できる。一般的に、ピルビン酸キナーゼが消化されると PrPres の大きさも変化 (縮小) する。ARS は必ず、陽性コントロール群 (ARS が継続中の研究プログラムの一環として、患畜以外の BSE 感染牛) と陰性コントロール群を用いて検査を実施する。プロテアーゼによって過剰消化および過少消化されていないことを確認し、プリオン特異抗体が正常に機能していることを裏付けるためである。ARS はまた、プロテイナーゼ K が正常に機能していることを確認するため、PK 処理検体と PK 未処理検体を使用している。検体を濃縮しない状態で陽性反応を示した場合には、濃縮を行う必要はない。ARS はさらに、国際獣疫局 (OIE) の濃縮手順と並行して WV の未濃縮検体も使用することを推奨する。未濃縮検体に陽性反応が確認されれば、多大な時間を要する濃縮手順が不要になる。濃縮していない検体が WB で陰性と確認されれば、ARS は最適に負荷されたゲルの確率を高めるため、いくつかのミリグラム等価物をゲル中の異なるレーンに負荷する。これによって検査の所要時間が短縮される。

平成17年9月16日付け府食第908号で依頼のあった資料

1 と畜場における獣医官及び検査員の役割及び権限

Roles of FSIS Personnel (食品安全検査局職員の役割)

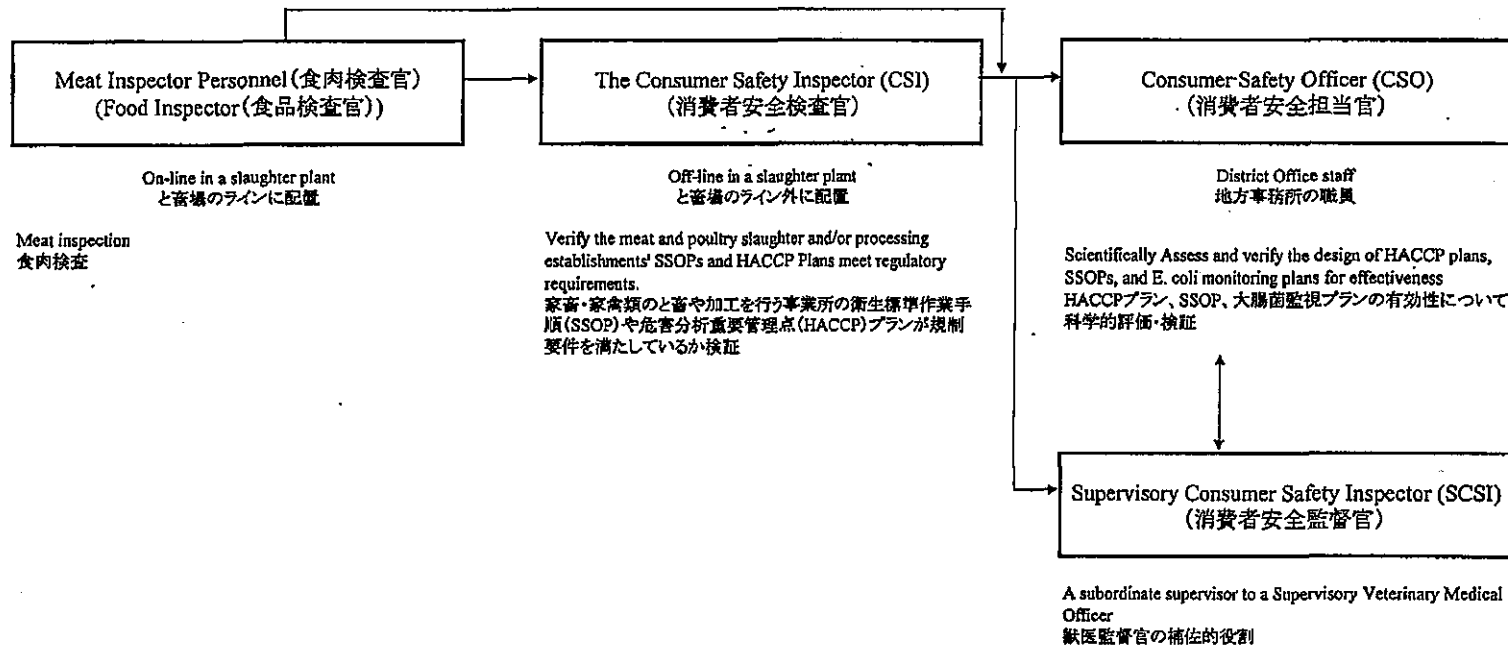
1. Veterinarian (獣医)

The Veterinary Medical Officer(獣医官)/
Public Health Veterinarian (PHV)
(公衆衛生獣医官)

Ensures that the nation's supply of fresh meat, poultry, and their processed products are free of disease or adulteration.
国民に供給される精肉、家禽肉、およびその加工製品について、疾病のある動物由来ではなく、品質劣化品でもないことを保証すること。

Perform ante-mortem inspection of livestock and poultry; post mortem inspection of livestock and poultry carcasses; supervision of the preparation, packaging, and labeling of meat and poultry products; plant and facilities sanitation inspection in meat and poultry slaughtering and processing plants. Supervise FI, CSI, and SCSI.
家畜・家禽類の生体検査および枝肉検査の実施、食肉・家禽肉製品の調理・包装・表示の監督、食肉・家禽肉のと畜および加工施設における施設や設備の衛生状態の検査を行う。食品検査官、消費者安全検査官、消費者安全監督官の監督。

2. Non-Veterinarian (獣医以外)



FSIS Personnel (食品安全検査局職員)

	Meat Inspector Personnel (Food Inspector) 食肉検査官(食品検査官)	The Consumer Safety Inspector (CSI) 消費者安全検査官	Consumer Safety Officer (CSO) 消費者安全担当官	The Veterinary Medical Officer/ Public Health Veterinarian (PHV) 獣医官/公衆衛生獣医官
Total numbers 人数	Approximately 8,000 約8,000名			Approximately 1,200 約1,200名
Qualification 資格	<p>The education required at the GS-5 level is the successful completion of a full 4-year course of study leading to a bachelor degree in an accredited college or university that included 12 semester hours in the biological, physical, mathematical, or agricultural sciences. Or Specialized experience for at least one year in a laboratory, the livestock or poultry industry, or the food industry.</p> <p>GS-5レベルでは、認定を受けた専門学校または大学における4年間の過程を履修して学士を取得する必要がある。この4年間に、生物学、物理学、数学、または農学について12単位を履修するものとする。あるいは、検査所、家畜・家禽産業、食品産業において1年以上の実務経験を有すること。</p>	<p>Time in Grade: In order to meet time-in-grade qualification, one needs to have completed 52 weeks at the next lower grade level within 30 days of the closing date of the job announcement.</p> <p>Specialized Experience: In order to meet the specialized experience requirement, one needs to have completed 52 weeks of progressively responsible specialized experience at the next lower grade level within 30 days after the closing date of the job announcement. Specialized experience is experience working with the Federal Meat, Poultry, and Egg Products Inspection Acts in order to inspect meat, poultry, and egg products. This experience also includes working with basic SSOP and HACCP principles and practices in order to verify plant HACCP and SSOP responsibilities; performing basic mathematic and elementary statistical concepts and methods to perform testing and sampling procedures; and experience in reaching and CSO positions will normally be filled through competitive selection from current inspectors with the requisite qualifications as a consumer safety inspector or, possibly, a food inspector. All candidates complete a rigorous 4-week program covering scientific and regulatory are as such as food microbiology, statistics, analyzing scientific and investigative information, and pathogen reduction and HACCP regulations.</p> <p>TIG: TIG資格を満たすためには、応募者は、募集の締切日から30日までの間に、直近下位レベルにおける52週間の実務経験が必要である。</p> <p>専門分野における経験: この要件を満たすためには、募集の締切日から30日までの間に、直近下位レベルにおいて、専門分野における経験を責任ある立場で52週間経験している必要がある。専門分野における経験とは、食肉・家禽肉・卵製品の検査における、連邦食肉・家禽肉・卵製品検査法に関わる実務経験を意味する。この経験には、各事業所のHACCPおよびSSOPの実施状況の検証を目的とした、これらの制度の基本原則および実践に関わる業務、基本的な数学や初歩的統計の概念・手法を用いた試験やサンプリングの実施、結論を導きそれに解釈を加える経験などが含まれる。</p> <p>一般にCSOは、消費者安全検査官または食品検査官として必要な資格を有する人材の中から選抜される。CSOへの応募者は全員、4週間にわたる厳しい教育/訓練プログラムを受け、その中で食品微生物学などの分野における科学・規制関連の情報、統計学、科学・調査情報の分析、病原体低減、HACCP規則などについて習得する。</p>	<p>The qualification requirements for an entry-level PHV must be successfully completed to enable hiring. Each candidate must successfully complete a full course of study leading to a degree of Doctor of Veterinary Medicine (DVM) or equivalent from a Veterinary school accredited by the American Veterinary Medical Association.</p> <p>採用に際しては、初級レベルのPHVの応募要件を満たす必要がある。応募者は、獣医の学位取得のための全過程を修了、または米国獣医師会公認の獣医学校において、これに相当する過程を修了するものとする。</p>	
Major roles and/or authorities 主な役割と権限	<p>The inspector ensures that the product is fit to eat and in compliance with Federal laws.</p> <p>In processing plants, an inspector reviews, verifies, and monitors plant operations and records as well as determines compliance with regulations.</p> <p>検査官は、製品が食用に適し、連邦法を遵守していることを確認する。</p> <p>加工施設では、検査官は操業およびその記録について確認・検証・モニタリングを行うとともに、法令を遵守しているかを判断する。</p>	<p>A CSI verifies that meat and poultry slaughter and/or processing establishments' Sanitation Standard Operating Procedures (SSOPs) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Plans meet regulatory requirements and are being executed effectively to prevent unsanitary conditions and adulteration of product.</p> <p>CSIs review records, observe plant operations, and conduct hands-on verification to ensure compliance with regulatory requirements. They also prepare detailed documentation (Non-Compliance Record) on noncompliance with regulatory requirements.</p> <p>CSIは、家畜・家禽類のと畜や加工を行う事業所の衛生標準作業手順(SSOP)や危害分析重要管理点(HACCP)プランが規制要件を満たし、これらの効果的な実施によって不衛生な状況や製品の品質低下が防止されているかを検証する。</p> <p>CSIは記録を見直し、操業を観察するとともに、規制要件が遵守されているかを実地検証を行う。規制要件に対する不遵守事項があれば、CSIは詳細な文書(不遵守記録)を作成する。</p>	<p>Assess and verify the design of HACCP plans, SSOPs, and E. coli monitoring plans.</p> <p>Participate in in-depth verification reviews, investigations, and other Agency reviews to assess the effectiveness of establishment food safety control systems.</p> <p>Define strategies to verify corrective actions implemented by establishments.</p> <p>Conduct data analysis and trend assessment of Agency information and regulatory data.</p> <p>HACCPプラン、SSOP、大腸菌監視プランの評価・検証</p> <p>事業所による食品安全管理システムの有効性を評価するための詳細な検証確認、調査、FSISによるその他の確認業務への参加</p> <p>事業所が実施している改善措置の検証戦略の明確化</p> <p>FSISの収集した情報および規制に関するデータの分析および状況評価</p>	<p>The U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS), a major Government employer of Veterinary Medical Officers (VMOs), ensures that the nation's supply of fresh meat, poultry, and their processed products are free of disease or adulteration. FSIS VMOs, in over 2,500 plants nationwide, perform ante-mortem inspection of livestock and poultry; post mortem inspection of livestock and poultry carcasses; supervision of the preparation, packaging, and labeling of meat and poultry products; plant and facilities sanitation inspection in meat and poultry slaughtering and processing plants; and surveillance of foreign inspection systems and establishments producing meat and poultry products for export to the United States.</p> <p>FSISが獣医官の主な公務員である。FSISは、国民に供給される精肉、家禽肉、およびその加工製品について、疾病のある動物由来ではなく、品質劣化品でもないことを保証するための機関である。FSISの獣医官は、全国の2,500か所以上の施設における家畜・家禽類の生体検査および絞肉検査の実施、食肉・家禽肉製品の調理・包装・表示の監督、食肉・家禽肉のと畜および加工施設における施設や設備の衛生状態の検査、諸外国の検査体制および米国に輸出する食肉・家禽肉を製造している施設に関する調査を担当している。</p>

FSISの検査員等について

(米国からの回答)

Veterinary Medical Officers (VMOs) and Public Health Veterinarians (PHVs) are the same (i.e., veterinarians). However, currently all field veterinarians in FSIS are classified as PHVs reflecting the agency's emphasis on its mission and its additional training in public health aspects. There are approximately 1,200 veterinarians employed by FSIS in all operations (i.e., field personnel in both slaughter and processing establishments as well as management positions). The remaining 8, 000 employees are mainly inspectors and support personnel.

1. Meat Inspector Personnel (Food Inspector):

Food inspector positions are typically entry-level positions in slaughter plants. After sufficient and successful training, a new government-paid food inspector examines food animals in privately-owned meat or poultry plants. The inspector ensures that the product is fit to eat and in compliance with Federal laws. Such inspection is performed before and after slaughter to ensure that the product is not contaminated and that sanitation procedures are maintained. The inspection of processed meat and poultry products is typically performed by more experienced inspectors. This includes frozen dinners, canned goods, as well as cured and smoked products. In processing plants, an inspector reviews, verifies, and monitors plant operations and records as well as determines compliance with regulations.

As a Federal official, the food inspector is required to uphold the integrity of the regulatory process. He/she will acquire the skills necessary to balance industry desire for productivity against public right to protection against unsafe or inferior food products.

Food inspectors must meet certain qualification requirements to be hired for their positions. Applicants qualify based on either education or experience, but not a combination of the two. At the GS-5 (beginning) level, their experience must consist of at least one year specialized experience that was obtained after their 16th birthday. The experience must show qualifying knowledge, judgment, interpretive ability, and technical skills. Such experience must be related to a finished product where there are specific standards. Specialized experience may include, but is not limited to, the following examples:

1. Work experience processing food, in a slaughter or processing plant, or a comparable production activity which prepares food for human consumption.
2. Work experience as a meat cutter/butcher in a wholesale or retail meat/poultry business.
3. Work experience performing Quality Control tests and/or laboratory tests. This experience must be in the food industry or other similar environments, working with products that are consumed by humans or animals.
4. Work experience as a manager or supervisor in the food or livestock industry. This experience in the food industry must

demonstrate effective skills in communicating job requirements, evaluating results of work methods or processes, applying instructions, and interpreting standards or instructions.

5. Work experience preparing food, as a chef or cook in a large-scale commercial establishment. This experience must demonstrate responsibility for proper food preparation, handling and sanitation practices.

6. Work experience as a **Veterinary Technician**. This experience must include conducting lab tests, assessing animals and/or partial examination of animals, performing autopsies, monitoring animals under anesthesia or other Vet Tech work involving standards and decisions.

The education required at the GS-5 level is the successful completion of a full 4-year course of study leading to a bachelor degree in an accredited college or university that included 12 semester hours in the biological, physical, mathematical, or agricultural sciences.

To qualify at the GS-7 level, applicants must have one year of full-time regulatory experience as a state, federal, or military food inspector. Education cannot be substituted for experience to qualify above the GS-5 level.

The duties of a Food Inspector are performed in a hazardous working environment. Therefore, applicants must be physically and mentally able to efficiently perform the job functions, without hazard to themselves and others. Specifically, full range of motion is required for rapid repetitive twisting and working

with arms above shoulder level as well as standing and walking on slippery and uneven floors and catwalks as well as climbing stairs and ladders. Applicants must be able to lift, carry, push, and pull up to 44 pounds. Manual dexterity of the upper body, including arms, hands, and fingers, with a normal sense of touch in both hands is mandatory. In addition, applicants must be free of chronic eye disease, have good near- and distance-vision, and have the ability to distinguish shades of color. Any significant degree of color blindness (25 percent or more error rate on approved color plate test) is disqualifying. The ability to hear and understand conversational voice is required. The above requirements are not all-inclusive.

2. The Consumer Safety Inspector (CSI):

The CSI has the authority to conduct/perform all the duties of the position. Adequate training is provided to ensure the successful performance of the assigned duties. The major duties are as follows:

CSI positions are filled through competitive selection from current food inspectors with the requisite qualifications as well as through external recruitment as attrition permits. All candidates selected for CSI positions must complete a rigorous four-week education program, which includes scientific and regulatory information in areas such as food microbiology, statistics, analyzing scientific and investigative information, and pathogen reduction and HACCP regulations.

A CSI ensures that regulated establishments produce a safe product by executing appropriate inspection methods,

determining noncompliance with regulatory requirements, documenting noncompliance, and initiating enforcement action, where warranted. A CSI verifies that meat and poultry slaughter and/or processing establishments' Sanitation Standard Operating Procedures (SSOPs) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Plans meet regulatory requirements and are being executed effectively to prevent unsanitary conditions and adulteration of product.

CSIs review records, observe plant operations, and conduct hands-on verification to ensure compliance with regulatory requirements. They also prepare detailed documentation (Non-Compliance Record) on noncompliance with regulatory requirements. They determine when regulatory control action is necessary and assess whether the plant's corrective or preventative actions are acceptable and effective, if there are trends in noncompliance, or if enforcement action is warranted.

CSIs also conduct regulatory oversight activities inside plants in matters relating to other consumer protections (e.g., economic adulteration and misbranding). A CSI has contact with plant managers, owners, and others to explain legal and regulatory requirements; discuss operation of the plants' SSOP, HACCP plan, and other food safety programs; communicate on and defend determinations on noncompliance issues; and discuss plans for addressing non-compliance. CSIs also work with a variety of individuals to resolve problems; clarify differences of interpretation concerning HACCP and other food safety or consumer protection requirements; and advise other Agency inspectors, supervisors, and officers on inspection and enforcement matters for which they are involved.

The CSI may also conduct various samplings, surveys, and tests to obtain pertinent data on potential problem areas, industry trends, or other issues of current interest to the Agency. A CSI may be involved in performing health and safety verification sampling and tests for detection of specific microbes (e.g., *Salmonella*, *Listeria*, etc.), residues, or contaminants. They may also perform direct, structured sampling involving Protein Fat Free (PFF), undeclared species, undeclared ingredients, or suspected economic violations involving net weight or labeling.

It should be noted that food inspectors and consumer safety inspectors are not required to make scientific assessments under PR/HACCP. Therefore, to further ensure the safety of public health in the PR/HACCP environment, FSIS needs front-line employees with a scientific background, able to assess and verify the design of food safety systems. The CSO was created to fill that need.

3. Consumer Safety Officer (CSO):

The CSO series gives the Agency more flexibility in assigning its workforce in areas where there is a greater demand for scientific knowledge and judgment. CSOs are part of the District Office staff. CSOs work in plants but do not have a fixed plant assignment or geographic area.

To that end, the CSO has the authority to conduct/perform all the duties of the position. The major duties are as follows:

- Assist with activities associated with the Small Business Regulatory Enforcement Fairness Act (SBREFA), which supports in-plant safety inspection activities and helps small and very small establishments.
- Assess and verify the design of HACCP plans, SSOPs, and *E. coli* monitoring plans.
- Participate in in-depth verification reviews, investigations, and other Agency reviews to assess the effectiveness of establishment food safety control systems.
- Define strategies to verify corrective actions implemented by establishments.
- Conduct data analysis and trend assessment of Agency information and regulatory data.

During a plant visit, if there are scientific questions concerning the design of the food safety systems, the CSO will issue a 30-day reassessment letter. If non-compliance is found during the CSO's assessment and verification of the design of an establishment's food safety system, some type of enforcement action will be taken in cooperation with the District Office. This action could be either a Notification of Intended Enforcement Action (NOIE) or suspension. In those cases where an enforcement action is taken, a letter of deferral, with a specified time frame, can be issued to the establishment once it has defined how it will come back into regulatory compliance. In all cases, the CSO will assist the establishment in finding the technical resources necessary to achieve compliance and develop an action plan to be used by in-plant inspection personnel to verify establishment compliance.

For the CSI and CSO positions, there are two basic components of experience that together define their qualifications. These are: 1) Time in Grade; and 2) Specialized Experience, as follows:

Time in Grade: In order to meet time-in-grade qualification, one needs to have completed 52 weeks at the next lower grade level within 30 days of the closing date of the job announcement.

Specialized Experience: In order to meet the specialized experience requirement, one needs to have completed 52 weeks of progressively responsible specialized experience at the next lower grade level within 30 days after the closing date of the job announcement. Specialized experience is experience working with the Federal Meat, Poultry, and Egg Products Inspection Acts in order to inspect meat, poultry, and egg products. This experience also includes working with basic SSOP and HACCP principles and practices in order to verify plant HACCP and SSOP responsibilities; performing basic mathematic and elementary statistical concepts and methods to perform testing and sampling procedures; and experience in reaching and interpreting conclusions.

CSO positions will normally be filled through competitive selection from current inspectors with the requisite qualifications as a consumer safety inspector or, possibly, a food inspector. All candidates selected for CSO positions must complete an especially rigorous four-week education/training program, which includes scientific and regulatory information in areas such as food microbiology; statistics; analyzing scientific and investigative information; and pathogen reduction and HACCP regulations.

The Supervisory CSI has the authority to conduct/perform all the duties of the position. Adequate training is provided to ensure the successful performance of the assigned duties. The major duties are as follows:

A Supervisory Consumer Safety Inspector (SCSI) serves as a subordinate supervisor to a Supervisory Veterinary Medical Officer (SVMO) in a large slaughter plant. The SCSI assigns, directs, reviews, and evaluates the work of line Food Inspectors (FI) and off-line Consumer Safety Inspectors (CSI). The SCSI monitors line inspection activities, assures appropriate breaks are provided and that relief inspectors are utilized as necessary. The SCSI provides training to new inspectors and to all inspectors, as needed, on new inspection procedures and techniques as well as verifies regulatory compliance with the full range of Sanitation and Standard Operating Procedures (SSOP) and with Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) requirements. Finally, an SCSI verifies that corrective actions are taken to deal with product contamination and prepares non-compliance documentation.

For the Supervisory Consumer Safety Inspector (SCSI) positions, there are two basic components of one's experience that together define the qualifications. These components are: 1) Time in Grade; and 2) Specialized Experience.

Time in Grade: In order to meet time-in-grade, one needs to have completed 52 weeks at the next lower grade level within 30 days of the closing date of the job announcement.

Specialized Experience: In order to meet the specialized experience requirement, one needs to have completed 52 weeks of progressively responsible specialized experience at the next lower grade level within 30 days after the closing date of the job announcement. Specialized experience is experience working with the Federal Meat, Poultry, and Egg Products Inspection Acts in order to inspect meat, poultry, and egg products. This experience also includes working with basic SSOP and HACCP principles and practices in order to verify plant HACCP and SSOP responsibilities; performing basic mathematic and elementary statistical concepts and methods to perform testing and sampling procedures; and experience in reaching and interpreting conclusions. Past or present supervisory experience enhances one's qualifications for the position.

4. The Veterinary Medical Officer/Public Health Veterinarian (PHV):

The PHV has the authority to conduct/perform all the duties of the position. Adequate training is provided to ensure the successful performance of the assigned duties. The major duties are as follows:

The U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS), a major Government employer of Veterinary Medical Officers (VMOs), ensures that the nation's supply of fresh meat, poultry, and their processed products are free of disease or adulteration. FSIS VMOs, in over 2,500 plants nationwide, perform ante-mortem inspection of livestock and poultry; post mortem inspection of livestock and poultry carcasses; supervision of the preparation, packaging, and

labeling of meat and poultry products; plant and facilities sanitation inspection in meat and poultry slaughtering and processing plants; and surveillance of foreign inspection systems and establishments producing meat and poultry products for export to the United States.

The qualification requirements for an entry-level PHV must be successfully completed to enable hiring. Each candidate must successfully complete a full course of study leading to a degree of Doctor of Veterinary Medicine (DVM) or equivalent from a Veterinary school accredited by the American Veterinary Medical Association.

PHV candidates must also meet certain experience requirements. In addition to the basic qualification requirements, the experience specified below is required as a minimum eligibility:

GS-9 positions: No post-DVM experience is required.

GS-11 positions: At least 1 year of post-DVM veterinary work experience is required. (Private practice experience is typically qualifying at this level.) Graduation in the upper 25% of an accredited DVM program OR completion of a master's degree, in addition to a DVM, in a field of veterinary or related science (e.g. microbiology, parasitological, pathology, immunology, etc.) may be substituted for the required experience.

GS-12 positions: At least 1 year of U.S. federal (equivalent to the GS-11 level or higher), state, or military (captain level or higher) veterinary work experience; OR at least 1 year directing

veterinary research; OR veterinary biologics or veterinary products research and development experience; OR a board certification in a veterinary medical specialty is required.

All applicants must be a U.S. citizen to apply. Applicants also must be physically and mentally able to efficiently perform the job functions, without hazard to themselves or others. These positions require good vision (including color), hearing, touch, and eye-hand coordination. Applicants who use a prosthesis or mechanical aid, which satisfactorily compensates for an impaired function, are considered. This position requires a pre-employment physical. Some positions require a valid state driver's license.

(仮訳)

獣医官 (VMO) と公衆衛生担当獣医官 (PHV) は同義である (ともに獣医師)。しかし最近では、米国農務省食品安全検査局 (FSIS) が公衆衛生に関連する業務および訓練を重視する方針を取っていることを反映して、同局に所属するすべての臨床獣医は PHV に分類されている。FSIS 所属の獣医は、業務全体 (と畜および加工事業所における現場担当官ならびに管理職) で約 1,200 名であり、残りの約 8,000 名の職員は主に検査官や支援要員である。

1. 食肉検査官 (食品検査官)

一般に食品検査官とは、と畜施設へ就職する際のポストである。その後十分な教育訓練を受けて連邦職員の食品検査官となり、民間の食肉・家禽肉処理施設において食用動物の検査を行う。検査官は、製品が食用に適し、連邦法を遵守していることを確認する。こうした検査業務はと畜の前後に実施し、製品が汚染されていないこと、および衛生手順が守られていることを確認する。一般に、加工肉および家禽肉製品の検査は経験豊富な検査官が行う。この検査の対象には、冷凍食品、缶詰、塩漬けや燻製製品が含まれる。加工施設では、検査官は操業およびその記録について確認・検証・モニタリングを行うとともに、法令を遵守しているか判断する。

食品検査官は連邦職員であるため、規制プロセスの完全実施を支援することが求められる。検査官には、生産性に関する業界の要望と、危険または劣悪な食品からの保護を求める公衆の権利の調整を図るための能力が必要である。

食品検査官として採用されるためには、決められた応募要件を満たすものとする。応募資格は教育または経験に基づくも

のであるが、その双方を組み合わせることはできない。GS-5（一般職員、初級）レベルでは、16歳の誕生日以降に専門分野における1年以上の経験が必要である。この経験は、当該ポストに求められる知識・判断力・解釈能力・技能を示すものとする。これらの経験は、特定の規格がある最終製品に関連するものとする。専門分野における経験として以下の例が挙げられるが、これに限るものではない。

1. と畜または加工施設における食品加工の実務経験、あるいは人が消費する食品の調理におけるこれに相当する生産活動の実績がある。
2. 食肉・家禽肉業界の卸売りまたは小売業における食肉解体の実務経験がある。
3. 品質管理試験または実験室試験の実施経験がある。これは、食品業界またはそれに類する環境で、人または動物が消費する製品を対象に行った経験とする。
4. 食品または家畜業界における管理者または監督者としての実務経験がある。食品業界における経験は、職務要件の伝達、作業方法や手順の結果に対する評価、指示の適用、基準や指示の解釈における高い技能を示すものとする。
5. 大規模商業施設において調理人として食品を調理した実務経験がある。この経験は、食品の適切な調理・管理、衛生措置の実施における履行能力を示すものとする。

6.動物看護師としての実務経験がある。この経験には、実験室試験、動物の評価または動物の部分的検査、解剖の実施、麻酔下の動物のモニタリング、規格や意思決定などの事項を含むその他の動物看護師としての業務などが挙げられる。

GS-5 レベルでは、認定を受けた専門学校または大学における4年間の過程を履修して学士を取得する必要がある。この4年間に、生物学、物理学、数学、または農学について12単位を履修するものとする。

GS-7 レベルに応募するためには、1年間常勤で州、連邦または軍の食品検査官として、規制業務に携わった経験が必要である。GS-5 レベルより上のポストに応募する場合、経験の不足を教育で補完することは認められない。

食品検査官の業務は危険な環境下で行われる。したがって応募者には、自身や他人を危険にさらすことなく、効率的に職務を遂行できるような精神力および体力が必須である。特に、迅速に繰り返し身体を捻る動き、肩の高さ以上に腕を上げた状態での作業、滑りやすくでこぼこした床や細い通路に立ったり歩いたりする作業、階段や梯子を上る作業などの全身運動が不可欠である。応募者は20 kg程度の物を持ち上げ、運び、押し、引くことができないといけない。腕、手、指などの上半身には器用さが求められ、両手が通常の触覚を持つことも必要である。さらに応募者は、慢性的な目の疾患がなく、視力は遠近ともに良好で、色の陰影が識別できるものとする。色盲がある場合は（認定を受けたカラープレート試験で25%以上の答えが誤り）、応募は認められない。会話を聞き取り、理解する能力も求められる。食品検査官としての要件はこれらに限定されるものではない。

2. 消費者安全検査官（CSI）

CSIは、そのすべての業務の遂行について権限を有する。与えられた任務を確実に遂行できるよう教育訓練が実施される。CSIの主な任務は以下のとおりである。

CSIの人材は、必要な応募資格を備えた食品検査官からの競争による選考や、職員の減少時における外部からの雇用により確保される。CSIの候補者は4週間にわたる厳しい教育訓練プログラムを受け、その中で、食品微生物学などの分野における科学・規制関連の情報、統計学、科学・調査情報の分析、病原体低減、HACCP規則などについて習得する。

CSIの任務は、規制を受けている事業所が適切な検査方法を実施し、規制要件の不遵守があればそれを特定して文書にするとともに、正当な理由があれば、是正措置を実施することによって、安全な製品を製造していることを保証することである。CSIは、家畜・家禽類のと畜や加工を行う事業所の衛生標準作業手順（SSOP）や危害分析重要管理点（HACCP）プランが規制要件を満たし、これらの効果的な実施によって不衛生な状況や製品の品質低下が防止されているか検証する。

CSIは記録を見直し、操業を観察するとともに、規制要件が遵守されているか実地検証を行う。規制要件に対する不遵守事項があれば、CSIは詳細な文書（不遵守記録）を作成する。さらに、不遵守が生じる傾向が確認された場合、または強制措置が妥当と判断される場合には、CSIは規制管理措置がいつ必要であるか決定し、事業所による是正または予防措置が受入れ可能で効果的であるか評価する。

CSIは、消費者保護に関するその他の事項（粗悪品や不正表示など）についても、施設内で規制監視活動を実施する。CSIの任務は、施設の責任者や所有者に対する法律・規制上の要件の説明、当該施設におけるSSOP、HACCPプラン、食品の安全性に関するプログラムなどの実施についての協議、不遵守事項の通知およびその決定に関する説明、不遵守に対処するための方策の検討などである。さらにCSIは個々人と協力して問題の解決に努め、HACCPなどの食品安全性要件や消費者保護要件に関する解釈の相違点の明確化を図り、彼らに関わる検査や執行事項について、FSISの他の検査官、監督官、担当官に対し助言を提供する。

CSIは、潜在的に問題のある分野、業界の動向、その他FSISが関心を持つ事項について適切なデータを得るために、各種のサンプリング、調査、試験を実施することができる。CSIには、特定の微生物（サルモネラ菌やリステリア菌など）、残留物、汚染物質などの検出を目的とした、衛生・安全性検証のためのサンプリングや試験の実施に関与することが認められている。また、無脂肪プロテイン（PFF）、未申請の動物種および原料、正味重量や表示などの違反疑惑などについて、直接的な構造サンプリング（structured sampling）を行うことができる。

留意すべき点は、食品検査官と消費者安全検査官には病原体低減（PR）/HACCPに基づく科学的評価を行うことは求められていないことである。したがって、PR/HACCP環境において、公衆衛生に関する安全性をさらに確実なものとするためには、科学的バックグラウンドを持ち、食品安全性システムの設計を評価・検証することができる第一線の人材を確保しなければならない。CSOはそうした要請を満たすために設けられたポストである。

3. 消費者安全担当官（CSO）

CSO を設けたことにより、科学的知識や判断に対する需要が高まっている分野に対する人員の配置について、FSIS はより柔軟に対応できるようになっている。CSO は地区事務所所属する。CSO は各施設において業務を行うが、担当施設や地域は特に決まっていない。

そのため、CSO は担当するすべての業務を遂行する権限を持つ。主な任務は以下のとおりである。

- ・ 施設内の安全点検活動に協力し、小規模および極小規模の事業所を支援する中小企業規制実施法（SBREFA）に関連する活動の援助
- ・ HACCP プラン、SSOP、大腸菌監視プランの評価・検証
- ・ 事業所による食品安全管理システムの有効性を評価するため詳細な検証確認、調査、FSIS によるその他の確認業務への参加
- ・ 事業所が実施している改善措置の検証戦略の明確化
- ・ FSIS の収集した情報および規制に関するデータの分析および状況評価

現場視察において食品安全性システムの設計に関する科学的問題が明らかになった場合、CSO は 30 日再評価文書（30-day reassessment letter）を作成する。CSO による評価および検証の結果、当該事業所の食品安全性システムの設計について不遵守事項が確認された場合、地区事務所の協力を受けて

何らかの強制措置が取られる。この措置とは、強制措置通知（NOIE）の発行または操業停止である。強制措置については、当該事業所がどのように遵守を実現するか明らかにした場合には、時間枠を設けた処分延期文書を作成することもできる。CSOはいかなる場合でも、事業所が遵守を達成し、施設の検査担当者が、遵守状況について検証するために策定した行動計画を推進する上で必要な技術的資源の確保を支援する。

CSIおよびCSOの応募資格を明確化する際に基本となるのは、1) 等級に要求される時間（Time in Grade、以下 TIG）および2) 専門分野における経験である。

TIG

TIG 資格を満たすためには、応募者は、募集の締切日から30日までの間に、直近下位レベルにおける52週間の実務経験が必要である。

専門分野における経験

この要件を満たすためには、募集の締切日から30日までの間に、直近下位レベルにおいて、専門分野における経験を責任ある立場で52週間経験している必要がある。専門分野における経験とは、食肉・家禽肉・卵製品の検査における、連邦食肉・家禽肉・卵製品検査法に関わる実務経験を意味する。この経験には、各事業所の HACCP および SSOP の実施状況の検証を目的とした、これらの制度の基本原則および実践に関わる業務、基本的な数学や初歩的統計の概念・手法を用いた試験やサンプリングの実施、結論を導きそれに解釈を加える経験などが含まれる。

一般に CSO は、消費者安全検査官または食品検査官として必要な資格を有する人材の中から選抜される。CSO への応募者は全員、4 週間にわたる厳しい教育/訓練プログラムを受け、その中で食品微生物学などの分野における科学・規制関連の情報、統計学、科学・調査情報の分析、病原体低減、HACCP 規則などについて習得する。

CSI 監督官は、CSI のすべての業務を遂行する権限を有する。与えられた任務を確実に遂行できるよう教育訓練が実施される。CSI 監督官の主な任務は以下のとおりである。

CSI 監督官 (SCSI) は、大規模と畜施設において獣医監督官 (SVMO) の補佐的役割を果たす。SCSI は、と畜検査を担当する食品検査官 (FI) およびそれ以外の業務を担当する消費者安全検査官 (CSI) に業務を割当て、指示、確認、評価を行う。SCSI はと畜検査業務を監視し、担当検査官が適切に休憩をとり、必要に応じて他の検査官と交代していることを確認する。SCSI は新任の検査官および必要があれば全検査官に対し、検査手順・技術に関する教育訓練を実施し、また、SSOP、HACCP 要件が完全に遵守されているか検証する。さらに、SCSI は製品の汚染については是正措置が取られていることを検証し、不遵守に関する文書を作成する。

SCSI の応募資格を明確化する際に基本となるのは、1) TIG および 2) 専門分野における経験である。

TIG

TIG 資格を満たすためには、応募者は、募集の締切日から 30 日までの間に、直近下位レベルにおける 52 週間の実務経験が必要である。

専門分野における経験

この要件を満たすためには、募集の締切日から 30 日までの間に、直近下位レベルにおいて、専門分野における経験を責任ある立場で 52 週間経験している必要がある。専門分野における経験とは、食肉・家禽肉・卵製品の検査において、連邦食肉・家禽肉・卵製品検査法に関わる実務経験を意味する。この経験には、各事業所の HACCP および SSOP の実施状況の検証を目的とした、これらの制度の基本原則および実践に関わる業務、基本的な数学や初歩的統計の概念・手法を用いた試験やサンプリングの実施、結論を導きそれに解釈を加える経験などが含まれる。これまでに監督者としての経験があれば、応募に際し有利になる。

4. 獣医官／公衆衛生獣医官（PHV）

PHV は担当する業務のすべてに対し権限を有する。与えられた任務を確実に遂行できるよう研修が実施される。主な任務は以下のとおりである。

FSIS が獣医官の主な公務員である。FSIS は、国民に供給される精肉、家禽肉、およびその加工製品について、疾病のある動物由来ではなく、品質劣化品でもないことを保証するための機関である。FSIS の獣医官は、全国の 2,500 カ所以上の施設における家畜・家禽類の生体検査および枝肉検査の実施、食肉・家禽肉製品の調理・包装・表示の監督、食肉・家禽肉のと畜および加工施設における施設や設備の衛生状態の検査、諸外国の検査体制および米国に輸出する食肉・家禽肉を製造している施設に関する調査を担当している。

採用に際しては、初級レベルの PHV の応募要件を満たす必要がある。応募者は、獣医の学位取得のための全過程を修了、

または米国獣医師会公認の獣医学校において、これに相当する過程を修了するものとする。

PHV 応募者は、経験に関する要件も満たす必要がある。基本的な応募要件に加え、最低適格要件として以下の経験が求められる。

GS-9：獣医としての卒後経験は不要。

GS-11：1年以上の獣医としての卒後実務経験が必要。（このレベルでは一般に個人開業医としての経験が要件である。）公認された獣医プログラムを上位 25%以内で卒業、または獣医の学位に加え、獣医または関連する分野（微生物学、寄生虫学、病理学、免疫学など）において修士を取得している場合、経験に関する要件を補完することができる。

GS-12：連邦（GS-11 レベル以上）、州、または軍（大尉・大佐以上）における 1 年以上の獣医としての実務経験、または 1 年以上にわたる獣医学研究の指導、獣医生物学または動物用医薬品の研究・開発経験、または獣医学専攻に対する委員会承認が必要である。

応募者は米国民に限るものとする。応募者には、自身や他人を危険にさらすことなく、効率的に職務を遂行できるような精神力および体力が必須である。これらのポストでは良好な視力（色覚を含む）、聴覚、触覚、目と手の協調が求められる。人工補充物や補助機器を使用する応募者については、それらが障害を十分に補完する場合には考慮される。このポストでは、採用前に健康診断を受けるものとする。ポストによっては、州政府が交付した有効な運転免許が必要な場合がある。

と畜場における獣医官数等について

(米国からの回答)

FSIS provided us with an overall estimate of 2,428 veterinarian medical officers and inspectors in U.S. beef slaughter plants. That is the figure as of August 11, 2005, but it is subject to operational fluctuations and, thus, could vary at any future date.

There are no major changes from the previous figures that I have provided you earlier in August, 2005. As you are aware, many factors impact the number of FSIS field personnel staffing at slaughter facilities as follows:

- Changes in plants' operations such as number of animals slaughtered. This can lead to changes in the number of days of slaughter and subsequently FSIS's staffing needs. This change could be seasonal or depending on market impact.
- Type of animal (high pathology vs. low pathology) impacts line speed and staffing patterns.
- Retirements, new hires...etc.
- Large plants are equipped with moving lines and chains while in very small slaughter operations everything is accomplished manually. This can impact the number of inspectors.

(仮訳)

米国の牛肉処理施設には全部で 2,428 人の獣医および検査官が従事していると FSIS では推測している。この数値は 2005 年 8 月 11 日現在のものであり、業務上の変化などによって今後変動する可能性もある。

2005 年 8 月に公表した数字から大きな変化はない。周知のとおり、FSIS からの現場スタッフの人数は以下のような影響を受けることがある。

- ・ 処理される家畜数など業務上の変化によって処理日数が増えることもあるため、FSIS からスタッフを増員する必要がある。これは季節や市場の反応に左右されることもある。
- ・ 動物の種類（感染しやすい動物と感染しにくい動物）によって、処理速度や人員形態が変わる。
- ・ 退職や新規雇用などによる影響。
- ・ 大規模施設にはオートメーション方式の生産ラインが備わっている一方、小規模施設によってはすべて手動操作で生産している場合もある。すなわち、設備の充実度によっても専門家の人数が変わる。

と畜場における獣医官及び検査員の役割及び権限について

(米国からの回答)

The text above, outlining the roles and responsibilities of the food inspector and the veterinarian, should adequately explain the difference in the roles and responsibilities between the two positions. Additional information in this regard is as follows:

For Food Inspectors: Slaughter inspection involves the ante-mortem and post-mortem inspection of cattle, swine, sheep, goats, chickens, turkeys, ducks, geese, equine, ratite, and squab. Ante-mortem inspection involves a visual examination of the live animal or poultry prior to slaughter. Food Inspectors are trained to recognize abnormalities in appearance and behavior of the live animal. Veterinarians either perform anti-mortem inspection and post-mortem inspection directly or supervise the trained food inspectors that perform the inspections. The final disposition of suspect animals is determined by a veterinarian. Post-mortem inspection consists of a visual and tactile and/or incisory inspection of the head, viscera, carcass, and offal (liver, heart, brain and tripe) in order to determine that no pathological conditions are present and that the carcass is in a clean and wholesome condition.

In large plants where slaughter is done on an assembly-line basis, inspection stations are established for the head, viscera, carcass, and offal inspection. In smaller plants that do not operate on an assembly line, a single inspector may carry out all four inspection processes.

(Because of the nature of the operation, poultry slaughter is generally carried out on an assembly-line basis. After the poultry has been slaughtered, singed, and eviscerated, each carcass passes before an inspector who examines the viscera and the body to assure that there are no evidences of pathology.) In all species, Food Inspectors determine the wholesomeness of each inspected carcass. If the carcass is considered questionable, it and the viscera are retained for veterinarian disposition.

Veterinarians: Veterinarians are trained in public health and regulatory medicine to protect the public from food-borne illnesses. FSIS veterinarians are team leaders that supervise other public health professionals (such as food inspectors and consumer safety inspectors) to ensure establishments under FSIS jurisdiction comply with sanitation standards and properly implement systems that control hazards from entering the food supply. Veterinarians supervise and enforce Federal meat and poultry inspection procedures at ante-mortem and throughout the entire establishment, including processing operations, transportation, and distribution of meat, poultry, and egg products to markets and retail stores. In addition, FSIS veterinarians are also responsible for enforcing the Humane Slaughter Act and ensure industry is following proper procedures.

Based on reports of food-borne health hazards and disease outbreaks, FSIS veterinarians are employed to conduct epidemiological investigations in collaboration with local health departments and the Centers for Disease Control and Prevention. Veterinarians are also used to assess State

inspection programs; design new inspection systems and procedures; evaluate agency programs to assess their effectiveness in ensuring the safety of meat, poultry, and egg products; create and deliver training and educational programs; and other challenging tasks that ultimately protect humans from food-borne illnesses.

On a broader scale, in 1999, the Agency improved the activities of the FSIS veterinarian, which include:

- Verifying that HACCP system and intervention processes/procedures are technically and scientifically sound by conducting food safety assessments.
- Conducting food-safety assessments of the slaughter and processing establishment to ensure it is meeting regulatory and public health protection regulations.
- Identifying and evaluating conditions affecting the growth of microorganisms; assessing the statistical validity of industry's microbiological sampling plans and their monitoring procedures; and assessing and performing a complete verification of the design of an establishment's control systems, including HACCP, SSOP, and Generic *E. coli* procedures as well as *Salmonella* data.
- Developing residue-violation cases to be provided to Food and Drug Administration's Center for Veterinary Medicine for enforcement action.
- Analyzing program and industry data to determine indicators of pathogen reduction before, at, or after critical control point implementation. Assessments include the nature and source of all items coming into the establishment as well as the

products, processes, and environment within the establishment.

- Participating in recalls of adulterated products.
- Directing ante-mortem and post-mortem inspection of livestock and/or poultry to detect, identify, and diagnose conditions that may render the food products unfit for human consumption.
- Overseeing the humane handling and slaughter of livestock and enforcing all pertinent regulations.
- Serving as Agency spokesperson to raise awareness of: 1) food safety through farm-to-table continuum being a shared responsibility; 2) Good Food Animal Production Practices; and 3) food security practices from farmer to consumer.

In summary, FSIS veterinarians and inspectors work together to protect consumers by ensuring that meat, poultry, and egg products are safe, wholesome, unadulterated, and properly labeled and packaged.

(仮訳)

両者の役割及び職責の違いは、食品検査官並びに獣医の役割及び責任を概説した上記で解説されている。その他の情報を以下に追記する。

食品検査官：食肉処理過程には、牛、豚、羊、ヤギ、鶏、七面鳥、アヒル、ガチョウ、馬、走鳥類、鳩の生体検査及び死後検査が含まれる。生体検査では、食肉処理に先立って生きた動物や家禽の望診を行う。食品検査官は生きた動物の外見及び行動の異常が認識可能な訓練を受けていること。獣医は生体検査及び死後検査を自ら行う場合と訓練を受けた食品検査官が検査を行うのを監督する場合がある。疑わしい動物の廃棄処分の最終決定は獣医が下す。死後検査は、頭部、内臓、枝肉、食用臓物（レバー、心臓、脳、胃袋）の望診・触診・剖診からなり、病的症状が見られないか、または屠体が清浄で健全な状態であるかを確認する。

屠畜が流れ作業で行われる大規模処理場では、頭部、内臓、枝肉、食用臓物（レバー、心臓、脳、胃袋）の検査所が設置されている。流れ作業用のラインがない小規模の処理場の場合は、検査官1名で4種類の検査をすべて実施することもある。

（作業の性質上、家禽の食肉処理は通常流れ作業ベースで行われる。家禽の屠畜・記号記入・除臓後、各屠体は、病気の痕跡がないことを確認するために、内臓及び屠体を検査する検査官の前を通過する。）食品検査官はすべての動物種において、検査済みの屠体が健康であることを確認する。屠体に異常が認められる場合は、屠体と内臓を保管し獣医の判断を仰ぐ。

獣医：獣医は、食物由来の疾病から一般の人々を守るために、公衆衛生及び制御医学の分野で訓練を受けていること。食品安全検査局（FSIS）の獣医は、FSIS 所轄の処理場が衛生基準に基づいて食物供給への危険物の混入を規制する制度を適切に実施するよう、他の公衆衛生の専門家（食品検査官、消費者安全官など）を監督するチームリーダーとしての役割も担う。獣医は、生体検査または食肉・卵製品が市場や小売店に配送されるまでの処理過程及び輸送を含む一連の作業における連邦獣鳥肉検査手順の施行を監督する。さらに、FSIS 獣医は、人道的家畜屠殺法の励行と、業界全体における適正な手順の準拠の責任を負う。

食物由来の健康被害及び疾病流行に関する報告書に基づき、FSIS 獣医は各地域の保健所並びに疾病対策予防センターと協力して、疫学的調査を実施するために起用される。獣医にはまた、州の検査プログラムの評価、新規の検査システム・手順の設計、政府関連機関のプログラムを検討して食肉・卵製品の安全を確保する上での有効性の評価、訓練・教育プログラムの作成・実施、その他、食物由来の疾病から最終的に人間を守るその他の困難な課題への関与などの役割もある。

より大局的な面として、同機関は 1999 年に以下を含む FSIS 獣医の活動を改善した。

- ・ 食品安全評価を実施し、HACCP 食品衛生管理システム及び介入プロセス・手順が技術的・科学的に良好であることを検証する。
- ・ 制御医学及び公衆衛生保護規定への適合を確認するため、食肉処理加工施設の食品安全性の評価を実施する。
- ・ 微生物の繁殖に影響する条件を特定・評価する。業界内における微生物の検体採取方法及び同観察手順の統計的

妥当性を評価する。HACCP 食品衛生管理システム、衛生標準作業手順（SSOP）、一般大腸菌、サルモネラ菌のデータを含んだ処理場における管理システムの設計の包括的検証を評価及び実施する。

- ・ 施行に向けて、食品医薬品局（FDA）動物用医薬品センターに提出する残留違反事例を策定する。
- ・ 重要管理点およびその前後での病原体低減指標を決定するため、プログラム及び業界データを分析する。評価対象には製品、処理工程、施設内の環境のみならず、施設に入ってくるものすべての性質と供給元も含む。
- ・ 品質劣化品の回収に関与する。
- ・ 人間の消費に適さない食品を提供しかねない動物の症状の発見・特定・診断を目的とする生体及び死後検査を指導する。
- ・ 家畜の取扱・屠畜作業を監督し、該当するすべての規制を順守させる。
- ・ FSIS の広報活動を展開する。活動は、(1) 農場から食卓へと続く食品の安全性は共有の責任であること、(2) 適正な食用動物生産の実施、(3) 生産者から消費者への食品安全保障の実施に関する意識向上を意図している。

すなわち、FSIS 獣医と検査官は一致協力し、食肉・卵製品が安全かつ健全で、品質劣化がなく、適切に包装・表示されているかを確認することで、消費者保護に努めている。

2 米国産日本向け牛肉中の若齢乳用種牛由来牛肉の割合（過去の実績）

米国産日本向け牛肉中の若齢乳用種牛由来牛肉の割合（過去の実績）

（米国からの回答）

In the United States, we do not maintain records that differentiate the different breeds of cattle; therefore, the USDA does not have specific information on the number of Holstein steers and heifers slaughtered each year. Only a few plants (8) primarily slaughter Holstein (dairy) cattle, which is due to the concentration of dairies across the United States.

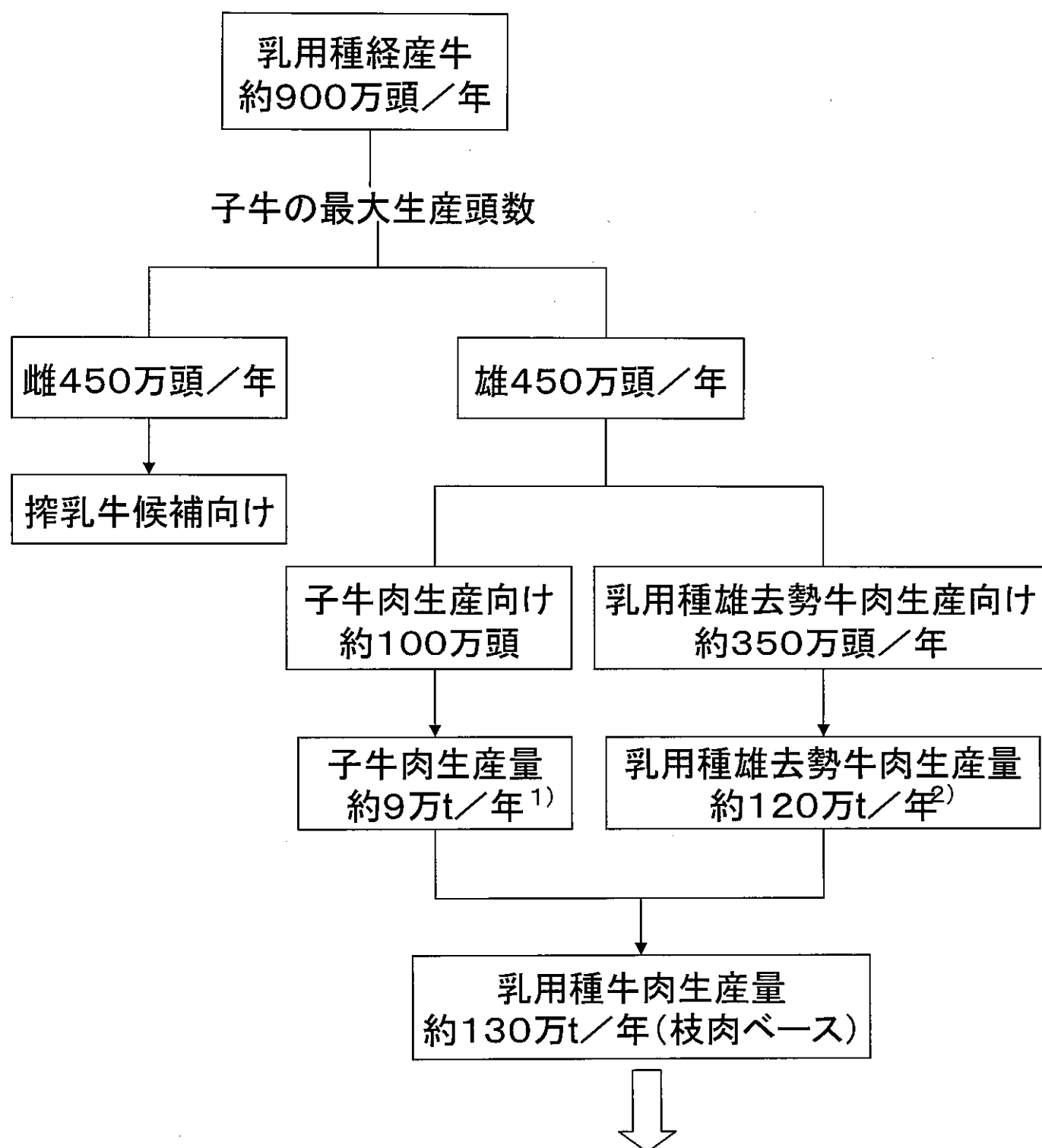
One way to estimate the number of Holstein steers slaughtered each year is to take the number of Dairy cows (9,084,000; NASS Consensus 2002) and divide by two (assuming 50% bull and 50% heifer calves). This would result in an estimated 4.5 million male Holstein (dairy) calves that would ultimately be castrated, grown, fattened, and slaughtered.

（仮訳）

米国では、牛の品種を区別するような記録は保存していない；したがって、USDA は、ホルスタインの去勢牛及び未經産牛の各年におけると畜頭数に関する特定の情報は保有していない。ホルスタイン牛（乳牛）をと畜しているのは数ヶ所の工場（8 工場）のみだが、それは、米国内において酪農場が集中しているためである。

ホルスタイン去勢牛の各年のと畜頭数を推定する唯一の方法は、乳牛の頭数(9,084,000；NASS Consensus 2002)を、(50 %が未去勢の雄牛 (bull)、50 %が未經産牛と推定して) 2 で割る。それにより、ホルスタインの雄牛（雄の乳牛）は 450 万頭で、それらは最終的に、去勢、飼養、肥育及びと畜されるということがわかる。

米国における乳用種牛肉生産量の試算



米国牛肉生産量(1100万t／年(枝肉ベース))の約10%

1) 平均枝肉重量約200Lbs／頭

2) 平均枝肉重量約750Lbs／頭

- 3 米国において、EVプログラムで管理した牛肉等を日本に輸出可能と予想される食肉関連施設数（見込み）

米国において、E Vプログラムで管理した牛肉等を日本に輸出可能と予想される食肉
関連施設数（見込み）

（米国からの回答）

There were approximately 40 slaughter and/or processing facilities exporting beef products to Japan before December 23rd, 2003. Currently there are 26 facilities that have met the requirements under the proposed Beef Export Verification Program for age verified animals. There are an additional 11 facilities that continue to develop a QSA program.

The safety of U.S. beef is assured by the interlocking system of safeguards in place in the United States. The ruminant feed ban (in place in the United States since 1997), the required removal of SRMs, the prohibition on air-injection stunning, enhanced surveillance, and several other effective safeguarding measurings have been carefully designed to protect animal and human health. USDA is confident that U.S. beef is safe irrespective of the number of facilities that process or handle any given lot of beef.

（仮訳）

2003 年 12 月 23 日以前には、日本向けに牛肉製品の輸出を行っていると畜及び／または処理施設は約 40 ヶ所あった。現在、月齢が証明された牛のために提案された牛肉輸出証明プログラム（Beef Export Verification Program）に基づく条件に一致している施設は、26 ヶ所ある。その上さらに 11 施設が、QSA プログラムを展開し続けている。

米国産牛肉の安全性は、米国で実施されているセーフガードの連動システムによって保証されている。（米国では 1997 年から実施されている）反芻類動物飼料規制、SRM の除去義務、エアインジェクションスタニングの禁止、拡大サーベイランス及びその他のいくつかの効果的な安全防護措置（safeguarding measurings）は、人間及び動物の健康を保護するために慎重に設計されている。USDA は、与えられたあらゆるロットの牛肉を処理する施設の数に関係なく、米国産牛肉は安全であるということを確信している。

(参考資料)

- 1 生産記録又は牛枝肉の生理学的成熟度を利用した輸出証明プログラムの対象となる牛の割合

生産記録又は牛枝肉の生理学的成熟度を利用した輸出証明プログラムの対象となる牛の割合

(米国からの回答)

"In two independent studies, there was less than 1.0% disagreement between the percentage of cattle that had a physiological maturity score of A40 and younger. A one-month survey of 12,075 carcasses conducted in September 2004 showed that 8.6% of the slaughter population had a physiological maturity score of A40 and younger. In the study conducted to determine the proper physiological threshold to ensure no beef from cattle greater than 20 months of age was exported to Japan, only 7.7% of the population sampled was A40 and younger (all of which had a chronological age of 17 months and younger). The USG has speculated that only 8 to 10% of the fed-beef population would have a physiological maturity of A40 and younger, although a majority of the cattle are younger than 20 months of age."

"Through a very general discussion with industry leaders and some very limited observations, it is anticipated that approximately 25% of the fed beef population has traceability to adequately determine the age of the cattle."

(仮訳)

「2件の独立した研究において、生理学的成熟度 A40 以下の牛の割合に関しては、1.0 %以下の不一致であった。2004 年 9 月に実施された 12,075 の枝肉の 1 ヶ月間の調査では、と畜牛の 8.6 %が生理学的成熟度 A40 以下だったことが示された。20 ヶ月齢を超える牛由来の牛肉が日本に輸出されないことを保証するために、正式な生理学的境界値 (threshold) を決定することを目的として実施された研究においては、採材された群の 7.7 %のみが A40 以下だった (それらの牛の全ての生活年齢は 17 ヶ月齢以下だった)。この飼養肉牛の大部分は 20 ヶ月齢未満であるものの、米国政府は、8 ~ 10 %のみが、A40 以下の生理学的成熟度であろうと推測した。」

「業界のトップとの極めて一般的な話し合いや極めて限られた知見からではあるが、肥育牛の概ね 25 %が月齢を十分確認できるトレーサビリティを有していると推定される。」

(参考資料)

2 カナダ産日本向け牛肉中の若齢乳用種牛由来牛肉の割合

カナダ産日本向け牛肉中の若齢乳用種牛由来牛肉の割合

(カナダからの回答)

Canada does not currently, nor has it historically, tracked slaughter cattle on the basis of breed designation. As a result, it is not possible to determine the percentage of total beef exported to Japan, or any other country for that matter, that was derived from any particular cattle breed, including young Holstein cattle. Although there are instances where individual food service companies have contracted with ranchers, feedlot operators or slaughter establishments to provide beef products derived from specific breeds of cattle, these arrangements are made directly between the buyer and seller and do not involve the Canadian Food Inspection Agency.

It is a far more common practice for transactions between the buyer and seller to be based on carcass grade, and although carcass grade is independent of the breed, certain breeds are perhaps more likely to consistently grade at a particular level. Nonetheless, it is not possible to select carcasses from any particular cattle breed solely on the basis of carcass grading characteristics.

Consequently, beyond the broad, general inferences that are possible based on the Canadian cattle demographics, including that the likelihood of beef having been derived from a dairy breed animal is less in western Canada than in eastern Canada, it is not possible to ascribe a percentage to the volume of beef and beef product that may have historically been derived from youthful dairy cattle.

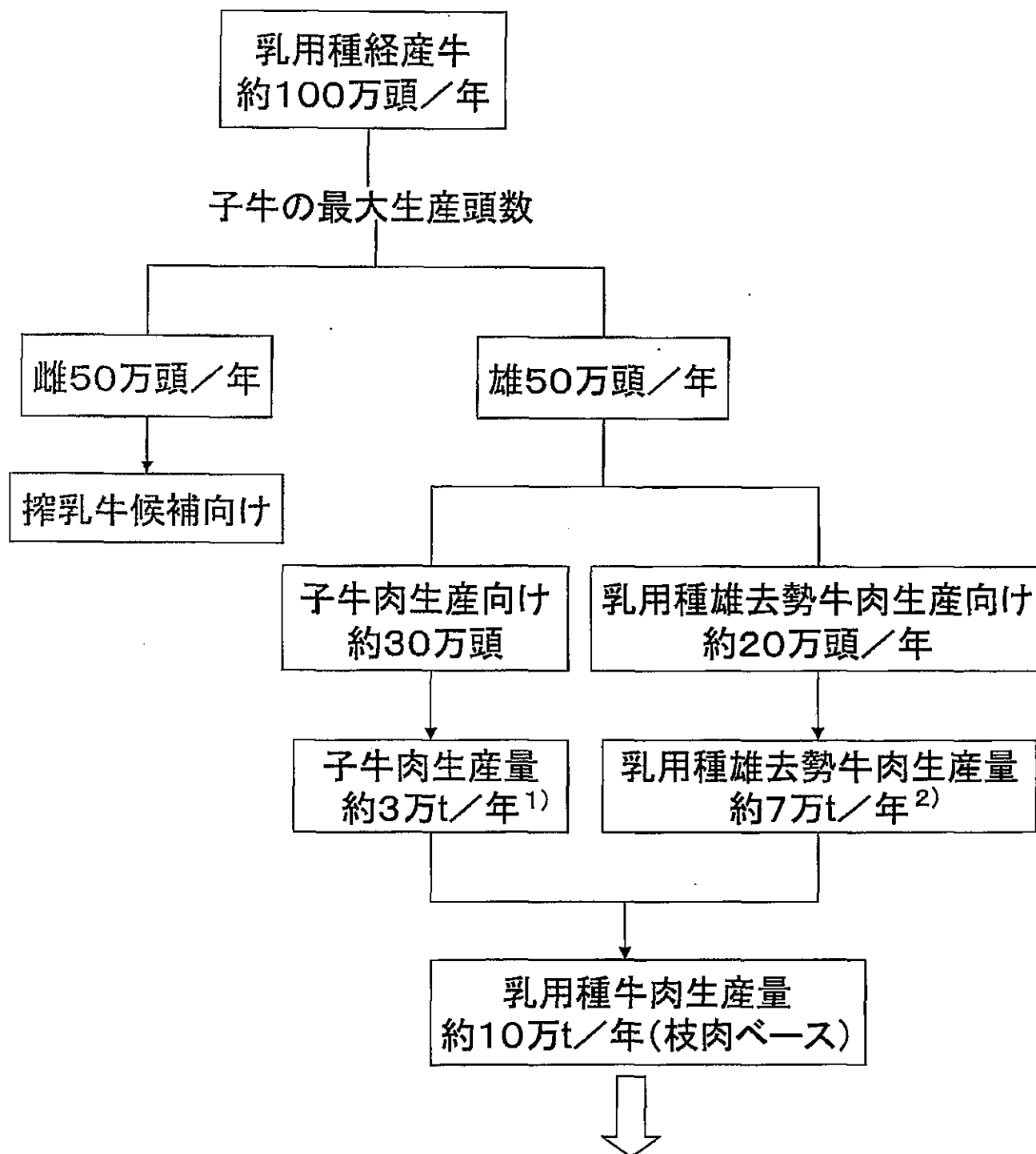
(仮訳)

カナダは、現在も、そしてこれまでも、と畜牛の品種ごとの追跡は行っていない。したがって、日本もしくはその他の国へ輸出された、若齢のホルスタイン牛を含む特定の品種の牛を由来とする牛肉の全体に占める割合を割り出すことは不可能である。個々の食品関係の企業が、牧場主、フィードロットオペレーターもしくはと畜施設と、特定の品種の牛由来の牛肉製品を提供するという契約を結んでいる場合はあるが、そういった契約は売り手と買い手の間で直接交わされ、カナダ食品検査庁（CFIA）は関与しない。

売り手と買い手の取引は、枝肉の格付けに基づいて行われる方がはるかに一般的であり、枝肉の格付けは品種には関係なく行われるが、おそらく特定の品種が、一貫して特定の水準に格付けされる可能性が比較的高い。とはいえ、枝肉の格付けの指標だけに基づいて枝肉を選択することは、いかなる品種の牛由来であっても不可能である。

結果的に、牛肉が乳牛由来である可能性はカナダの西部よりもカナダの東部において低いというような、カナダにおける牛の頭数分布に基づいて行うことが可能な、広範囲で一般的な推測の域を超えて、これまでに若齢の乳牛由来の可能性があった牛肉及び牛肉製品の量を割合（パーセンテージ）に結びつけることは不可能である。

カナダにおける乳用種牛肉生産量の試算



カナダ牛肉生産量(140万t／年(枝肉ベース))の約10%

1) 平均枝肉重量約200Lbs／頭

2) 平均枝肉重量約750Lbs／頭

(参考資料)

- 3 カナダにおいて、輸出基準で管理した牛肉等を日本に輸出可能と
予想される食肉関連施設数（見込み）

カナダにおいて、輸出基準で管理した牛肉等を日本に輸出可能と予想される食肉関連施設数（見込み）

（カナダからの回答）

Prior to the confirmation of BSE in Canada, the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) recognized 17 federally registered slaughter establishments as eligible to qualify product for export to Japan.

There are currently 32 beef slaughter establishments registered under the Meat Inspection Act and Regulations. In accordance with the Act and Regulations, federally registered establishments are eligible to engage in export activities. In this context, Canada would stress that any federally registered beef slaughter facility in Canada, in which the CFIA verifies compliance with Japanese requirements, be considered eligible to export product to Japan.

In order to provide a more accurate estimate of the number of establishments that are likely to be involved, the CFIA contacted industry representatives. At the present time, eight establishments have expressed a strong interest in exporting product to Japan.

In addition to the eight plants that have so far expressed interest, the CFIA fully expects that once trade resumes, there will be other plants requesting recognition. Accordingly, the CFIA estimates that the number of establishments likely to pursue marketing opportunities in Japan will fall between 8 and 17.

（仮訳）

カナダにおける BSE の確認以前は、CFIA は連邦政府によって登録された 17 のと畜施設を、日本向け輸出に適した製品を認定する資格がある施設として承認していた。

現在、食肉検査法令及び規則（Meat Inspection Act and Regulations）の下に、32 の牛のと畜施設が登録されている。法令と規則に従い、連邦政府によって登録された施設は、輸出事業に従事する資格を与えられている。これに関連して、日本の条件を遵守していることを CFIA によって保証されており、連邦政府によって登録されたいかなるカナダの牛と畜施設も、日本向けに製品を輸出する資格があるということをカナダは強く主張する。

関与する可能性がある施設の数に関するより正確な推定値を示すために、CFIA は、業界の代表者に連絡を取った。現在のところ、日本への製品の輸出に 8 施設が強い関心を示している。

これまでに関心を示した 8 施設に加え、貿易が再開されれば、承認を求める施設がさらに出てくることを CFIA は十分に予想している。従って、CFIA は、日本における市場取引の機会を求める可能性のある施設の数は、8 ～ 17 の間になるだろうと推測している。