

オーストラリア・メキシコ・チリ・ブラジル・ハンガリーへの 追加確認が必要な事項

1. オーストラリアへの追加確認事項

II 牛肉及び牛の内臓のリスク評価に必要な情報

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

	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)

4.1 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)

5.1 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（ライン分離、時間帯分離／特になし／不明 等）

2. メキシコへの追加確認事項

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

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年のデータが記載されていなかったが、データは無いのか。

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、スペインから1996年に91頭^{※1}、1997年に732頭^{※1}の生体牛の輸入があったと記録されているが、事実関係如何。

※1 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01.02）

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年のデータが記載されていなかったが、データは無いのか。

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年のデータが記載されていなかったが、データは無いのか。

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。

3.2.1.1 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

1.2 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。

2.7 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/○○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		

5.1 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
		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
食肉処理場	施設	日本向け輸出専用施設数	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

○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）

○3.1.3「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。

3. チリへの追加確認事項

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

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

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}の輸入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品（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品（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、ドイツからの輸出品（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品（HSコード2301.10）

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		
死産牛、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

2.7. 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

(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）

4. ブラジルへの追加確認事項

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

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。

2.3.3 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

2.7. 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		

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)

5.1 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）

5. ハンガリーへの追加確認事項

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

2.2.3 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年以降のデータが記載されていなかったが、データは無いのか。

II 牛肉及び牛の内臓のリスク評価に必要な情報

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

	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)

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）