

オーストラリアへの追加確認事項に対する回答（仮訳）

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/○○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）	○	全月齢
せき柱（背根神経節含む）	せき柱の除去は商業的判断により行われている。オーストラリアは BSE リスクが無視できる国であり、せき柱（背根神経節含む）の日本への輸出を妨げる公的方策はない。	
せき髄	○ せき髄は、オーストラリア食肉基準のと体トリミングに従って除去される。	全月齢
回腸遠位部	回腸遠位部の除去は商業的判断により行われている。オーストラリアは BSE リスクが無視できる国であり、回腸遠位部の日本への輸出を妨げる公的方策はない。	
その他（あれば記載） () 例) 腸、腸間膜	把握していない	把握していない

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）

と体を背割りし、せき髄を除去した後、いくつかの食肉処理施設は枝肉を洗浄しており、これらの施設では通常、低水圧の飲用適の水により洗浄している。少数（2または3）の施設は洗浄水に承認された抗菌作用を有する物質（例：乳酸）を加えている。

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)

はい。

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)

原材料に頭部は含んでいない。先進的食肉回収工程において、食肉はせき柱から分離される。過去1年間に1施設のみが、日本へMRM(冷凍骨なし腱除去済み牛挽肉、81.6 kg)を輸出している。

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)

日本向けの食肉および食肉製品を生産している輸出施設は、輸出管理法 1982 年、輸出管理令(定められた製品一般) 2005 年、輸出管理令(食肉および食肉製品) 2005 年、オーストラリア食肉基準の条件を遵守しなければならない。これらの文書の写しは、追加資料 2.1.1.として最初の回答に添付されている。さらに、日本へ食肉および食肉製品を輸出する者は、日本政府によるすべての公的追加的条件を遵守しなければならない。

○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	82 施設	日本向け輸出専用施設数	0 施設	0 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	82 施設	82 施設
食肉処理場	107 施設	日本向け輸出専用施設数	0 施設	0 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	107 施設	107 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）。

輸出登録施設で生産されたすべての製品は輸出管理法 1982 年、輸出管理令（食肉および食肉製品）2005 年、オーストラリア食肉基準を遵守しており、輸出市場（すべての具体的な海外諸国の条件を満たしていることを条件として）および国内市場の両方で流通が可能である。輸出管理令（食肉および食肉製品）2005 年は、次のことを定めている。すなわち、すべての市場での流通が認められていない食肉および食肉製品は、

(a)異なる市場適正の食肉および食肉製品から分離されなければならない

(b)それらの市場適正を突き止めることができるように、識別されなければならない

識別と分離の工程は、施設の承認協定に文書化されており、通常、時間および場所の使用方法が含まれている。施設は、輸出登録のために承認協定を取得することが要求される。承認協定には、その会社がどのようにオーストラリア食肉基準の条件を遵守するかが詳述されており、HACCP 計画、SSOP、作業説明書、製品品質、トレーサビリティシステムを含んでいる。施設における承認協定の遵守状況は定期的にオーストラリア検疫検査局により検証されている。