

ブラジルへの追加確認事項に対する回答（仮訳）

I 生体牛のリスク評価に必要な情報

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、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。

この活動は、反すう動物用飼料の規制実施の場所により、動物材料検査局(the Department of Livestock Input Inspection; DFIP)もしくは動物衛生部(the Animal Health Department; DSA)が行なっている。両機関は、同省の動植物検疫局(the Secretariat for Animal and Plant Health Inspection; SDA)の下部機関である。

規範指令(Normative Instruction)n. 8/2004 は、牛乳を除く動物製品やその他の製品を反すう動物飼料の成分として使用することを禁止する規則である。この指令に従って、動物材料検査局 (DFIP) と動物衛生部(DSA) が反すう動物用飼料の管理に関する特定の戦略や追加基準を作成している。

動物材料検査局 (DFIP) が作成した施設内の飼料管理に関して、前回の回答項目 2.2.3.1 にある情報部分に、次の最新情報を付け加えるべきである：

A) 同一施設内における反すう動物用と非反すう動物用製品の製造を禁止する標準命令 n. 17/2008 が発布された。ただし、以下の必要条件を満たす施設に関しては、この標準命令は適応されない：

- 1- 原材料の受け取りからミキサー投入までの過程において、反すう動物用と非反すう動物用飼料のラインが分離されている；
- 2- 適正製造基準(Good Manufacturing Practices; GMPs)を実施している；
- 3- 受け取りから搬出・輸送までの過程において、反すう動物用飼料と動物由来成分を含む製品との間で、交差汚染を管理するために妥当な手順が実施されている；
- 4- 生産された反すう動物用飼料のうち、少なくとも 10%のバッチについて検査室分析を行っており、この結果に基づく監視プログラムを持っている。

B) 命令 76.986/1976 は、命令 6.296/2007 により無効とされた。命令 6.296/2007 は、動物用飼料の製造施設において不適切な部分が見つかった場合に、以下の措置の実施に強制力を付するものである：

- 1- 2004 年 4 月 25 日付け規範指令 n.8 第 1 条、および指令 6.296/2007 により承認された規則第 60 条 I、VI、および XI の両方を準拠していない施設に対して違反通知を出す；
- 2- 採取サンプルと同一のバッチが施設内に残存している場合には、この製品を念のために差し止める；
- 3- 第 47 条 3 項に準拠し、施設（の責任者）を召喚して市場からの製品の排除を指示する；
- 4- 施設内に残存する全ての反すう動物用製品を念のために差し止め、第 68 条 2 項に準拠して顕微鏡検査用のサンプルを収集する。この回報(Circular Letter)を遵守している上に、これらのサンプルの顕微鏡検査が陽性であった場合は、適切な手順を段階的に行う。もし陰性であれば、製品の差し止めを解除する。

5- 保全措置として、第 61 条 III、IV、VI、及び VII の違反にあつては、第69条 VI 及び VII に基づき、第 112 条 IV に示されるような暫定的かつ即時的な反すう動物用製品の製造者差し止め措置を強制することができる。

5.1 反すう動物用飼料の製造の一時的差し止めは、以下に挙げるような、施設に対する要求命令が完全に遵守されるまで継続されるべきである：

- a) 規範指示 n. 04/07 に基づき、適正製造基準を採用している；
- b) 動物材料検査局に対して、材料の受け取りから製品の搬出・運搬までの過程において、特に反すう動物用飼料と動物成分を含む製品との間での交差汚染を管理するために、妥当な手順を提出する；
- c) 生産された反すう動物用製品のうち、少なくとも 10% のバッチにおいて検査を行い、この検査室分析に基づく監視プログラムを作成する。

5.2 上記 5.1 示されたような条件が遵守された後、販売業者及び製造者による洗浄及び交差汚染防止措置が適用され、サンプルが動植物検査官により一時的に収集され分析のために農牧食品流通省の公的ラボに提出された上で、検査官の監視の元で動物製品（副産物を含む）の製造者を認可する。

5.3 サンプルの分析結果が陰性であった場合は、反すう動物用製品の製造が認められる。

5.4 製品中に動物由来成分を使用しないと決めた施設に関しては、その旨を動物材料検査局に通知し、製品成分もしくは一時的代用成分としての動物由来成分を含む製品を全て取り消すよう依頼すべきである。製品の取消し、および施設内の動物由来成分の不在を確認した後、連邦動植物検査官が反すう動物用製品の製造を認める。家畜飼育施設(現場)における反すう動物用飼料の管理は、動植物検疫局(DSA)の責任の元、全州の動物衛生局 (SEDESA) もしくは SEDESA の管轄下にある動物衛生担当獣医師が現地視察することで行っている。

この分野における反すう動物飼料の管理方法は、飼料工場での管理法と同様である。すなわち、顕微鏡検査を用いて、飼料サンプルにおける動物副産物の残留を調べるものである。この検査は、サンタ・カタリナ州、サンパウロ州、ゴイアス州、ミナスジェライス州、ペルナンブコ州、およびパラ州の全 6 カ所にある農務省の公式検査室において行なわれる。

2005 年以降、現場での反すう動物用飼料の管理は公的獣医務局の獣医師が行っており、主に能動検査（飼料給与を行なっている牛の生産施設の場合）と受動検査（反すう動物用飼料中に動物由来製品使用の疑いがある場合）を通して実施している。

現場における反すう動物用飼料の管理には、検査に加えて衛生に関する教育活動も含まれている。公的獣医務局(Official Veterinary Service)が、主に州の動物防御局(state defense animal agencies)を介して普段の衛生教育活動を行なっている。この活動は年間を通して行なわれており、生産者や民間の獣医師に対して動物性たん白質を含む反すう動物用飼料の禁止を伝える事を念頭においている。現在、この文章に添付されたハンドブック「どのようにして狂牛病を防止するか(How to prevent the Mad Cow disease)」のような資料が、特に家畜生産者を対象として広く配布されている。2005 年以来、6 万部を超える資料が印刷・配布されており、このハンドブックは既に第 4 版となっている。

次の表は現場における管理活動の結果をまとめたものである:

年	飼料サンプル		陽性結果とする基準
	検査数	陽性数	
2005	354	58	0.10%
2006	525	44	0.10%
2007	717	106	0.10%
2008*	430	49	0.10%

* 2008: 部分データ

2007年現在、サンプリングはランダムではなく、疑わしい施設や以前に交差汚染が検知された施設に絞って行なわれている事を付記する。すなわち、このようなサンプリング形式を取っているため、我々はこの結果に示された陽性率は統計学的に代表的であるとは考えない。

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)	脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃・・・肉骨粉に加工し、動物用飼料に利用する 舌、頬肉・・・食用	脳、頭蓋、眼、三叉神経節、扁桃・・・焼却処分 舌、頬肉・・・食用
	せき柱 (背根神経節含む)	骨粉に加工	骨粉に加工
	せき髄	骨粉に加工	骨粉に加工
	回腸遠位部	肉骨粉に加工	焼却処分
	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		緊急と畜(死廃牛)・・・脳症の鑑別診断のために材料を採取する。 生体検査で処分決定が下された牛のと体・・・肉骨粉に加工され、動物用飼料の材料として使われる。	緊急と畜(死廃牛)・・・脳症の鑑別診断のために材料を採取する。 生体検査で処分決定が下された牛のと体・・・肉骨粉に加工され、動物用飼料の材料として使われる。

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)	はい 日本に輸出されている牛肉には、頭部は含まれていない	全月齢
せき柱 (背根神経節含む)	はい 日本に輸出されている牛肉には、せき柱は含まれていない	全月齢
せき髄	はい	全月齢
回腸遠位部	はい	全月齢
その他 (あれば記載) () 例) 腸、腸間膜	はい 煮沸した腸管(内臓等)は日本に輸出されているが、回腸遠位部は含まれていない	全月齢

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)

いいえ- 製造について詳しく記載した文を参照 (添付)。

ブラジルは加熱・冷凍されたカット牛肉しか輸出しておらず、この中に他の原料は含まれない (添付資料参照)。日本向け製品の製造に用いるカット牛肉には、特定危険部位は含まれていない。

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	7 施設	日本向け輸出専用施設数	SIF 337 - BERTIN S/A SIF 385 - JBS S/A SIF 458 - JBS S/A SIF 2015 - SADIA S/A SIF 2543 - MAFRIG FRIG. E COM. DE ALIMENTOS S/A SIF 2979 - JBS S/A SIF 3031 - QUATRO MARCOS	SIF 337 - BERTIN S/A SIF 385 - JBS S/A SIF 458 - JBS S/A SIF 2015 - SADIA S/A SIF 2543 - MAFRIG FRIG. E COM. DE ALIMENTOS S/A SIF 2979 - JBS S/A SIF 3031 - QUATRO MARCOS
		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	SIF 337 - BERTIN S/A SIF 385 - JBS S/A SIF 458 - JBS S/A SIF 2015 - SADIA S/A SIF 2543 - MAFRIG FRIG. E COM. DE ALIMENTOS S/A SIF 2979 - JBS S/A SIF 3031 - QUATRO MARCOS	SIF 337 - BERTIN S/A SIF 385 - JBS S/A SIF 458 - JBS S/A SIF 2015 - SADIA S/A SIF 2543 - MAFRIG FRIG. E COM. DE ALIMENTOS S/A SIF 2979 - JBS S/A SIF 3031 - QUATRO MARCOS
食肉処理場	7 施設	日本向け輸出専用施設数	SIF 337 - BERTIN S/A SIF 385 - JBS S/A SIF 458 - JBS S/A SIF 2015 - SADIA S/A SIF 2543 - MAFRIG FRIG. E COM. DE ALIMENTOS S/A SIF 2979 - JBS S/A SIF 3031 - QUATRO MARCOS	SIF 337 - BERTIN S/A SIF 385 - JBS S/A SIF 458 - JBS S/A SIF 2015 - SADIA S/A SIF 2543 - MAFRIG FRIG. E COM. DE ALIMENTOS S/A SIF 2979 - JBS S/A SIF 3031 - QUATRO MARCOS
		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	SIF 337 - BERTIN S/A SIF 385 - JBS S/A SIF 458 - JBS S/A SIF 2015 - SADIA S/A SIF 2543 - MAFRIG FRIG. E COM. DE ALIMENTOS S/A SIF 2979 - JBS S/A SIF 3031 - QUATRO MARCOS	SIF 337 - BERTIN S/A SIF 385 - JBS S/A SIF 458 - JBS S/A SIF 2015 - SADIA S/A SIF 2543 - MAFRIG FRIG. E COM. DE ALIMENTOS S/A SIF 2979 - JBS S/A SIF 3031 - QUATRO MARCOS

○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）

処理施設において製品は、対象とする市場ごとに違うシフトで加工されている。

このシフト間で、SSOPに基づいて施設と設備器具を洗浄・消毒の対象としている。

上記の施設は、加熱・冷凍済みの肉に特化した施設を持っている。

(施設内の)これらのエリアには、特定危険部位を搬入していない。