

ホンジュラス追加確認回答内容の照会結果（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

2.1 飼料給与規制

飼料給与規制について、前回の追加確認で質問したところ、

「2001年9月26日 Agriculture and Livestock Quarantine Regulation」
との回答であったが、内容が不明であったため、照会させていただきたい。

(1) 「反すう動物由来たん白質を含む飼料の反すう動物への給与禁止」等の、反すう動物に対する飼料給与規制は行われているか。以下のどちらかにチェック（レ）をすること。

- 行われている→質問（2）へ
 行われていない→質問 2.3.1 へ

(2) 飼料給与規制が行われている場合、その規制の内容について以下の3つの中から選び□内にチェック（レ）をし、法律・規制等が施行された時期を記載すること。

- 反すう動物由来たん白質を含む飼料の、反すう動物への給与禁止 2001年2月9日
(2001年2月2日)
 ほ乳動物由来たん白質を含む飼料の、反すう動物への給与禁止 2001年2月9日
(2001年2月2日)
 ほ乳動物由来たん白質を含む飼料の、ほ乳動物への給与禁止 _____年 月 日

2.3 特定危険部位（SRM）の利用

2.3.1 基本情報

2.3.1.1 レンダリング施設数、生産量

(1) レンダリング処理方法（圧力・温度・時間、連続処理／バッチ処理等）

レンダリング処理方法について、前回の追加確認回答で「3 時間、210° F（注；98.9℃）、70-90 psi（注；4.7～6.1 気圧）」と記載されていたが、70～90psi という高い気圧にすることは難しいと思われる。再度確認して以下に回答頂きたい。

レンダリング処理方法：

Empacadora C&D におけるレンダリング条件：
温度（120℃）、時間（2-3 時間）、気圧（約 4.2 気圧）での処理

Empacadora Continental でのレンダリング条件：
温度（104℃）、時間（2-3 時間）、気圧（約 6 気圧）での処理

※Empacadora C&D、Empacadora Continental…日本向け輸出施設

2.3.3 特定危険部位（SRM）等の取り扱い

2005 年の SRM に関する規制前および規制後における、以下のそれぞれの部位の利用実態について、再度回答願いたい。

前回の追加確認で質問したところ、いずれの欄も「No」との回答であったが、これらの部位はどのように処理されているのか。

以下の表に、「人の食用に回る」「レンダリング後飼料に利用される」「レンダリング後廃棄」「焼却」「埋却」等、詳しい処理方法を記載していただきたい。

		利用実態（食用／レンダリング後飼料利用／レンダリング後廃棄／焼却／埋却などを記載すること）	
		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）		焼却（人の食用には利用されない）
	せき柱（背根神経節含む）		焼却（人の食用には利用されない）
	せき髄		焼却（人の食用には利用されない）
	回腸遠位部		焼却（人の食用には利用されない）
	その他（あれば記載）（ 例）腸、腸間膜		レンダリング （非反すう動物用飼料に利用）
死廃牛 緊急と畜牛 と畜場における生体検査で処分決定 が下された牛			人の食用には利用されない 動物は生前検査の最中に廃棄処分される

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

前回の追加質問に対する回答では、表中「BSE が疑われる牛」の欄に頭数が記載されていたが、これは「通常と畜牛」の間違いであり、記載ミスという認識で良いか？

以下の□のどちらかにチェックを入れること

- はい
 いいえ

2.6.3 ピッシングを行っているとは畜場数及び割合

前回の追加回答では、「ピッシングを行っているとは畜場は 100%（すべてのと畜場でピッシングが行われている）」という回答だったが、日本に輸出を行っているホンジュラスの施設は、USDA-FSIS 検査プログラムにより公式認定されており、（圧縮した空気又はガスを頭蓋腔内に注入するスタンニング及びピッシングが禁止されている）米国への牛肉製品の輸出も行っていることから、ピッシングは実際には行われていないと思われるが、事実関係如何。

以下の□にチェック（レ）を入れること。

- ピッシングを
 すべてのと畜場で行っている
 すべてのと畜場で行っていない
 一部のと畜場で行っているが、日本向けの輸出を行っている施設では行っていない