

## BSE対策の点検表（ブラジルの実施状況及び点検結果）（案）

	実施状況	点検結果*3
I 生体牛		
1 侵入リスク		
a 生体牛*1	生体牛については、1990年より、BSEの発生例あるいは疑い例がある国からの輸入を禁止している。また、2001年には、BSE発生国由来の反すう動物の輸入を禁止し、2004年にはBSE発生国あるいはリスク国由来の反すう動物の輸入を禁止した。	◎
b 肉骨粉等（油脂）*1	1991年に、BSE発生国から、動物用飼料原料としての反すう動物由来肉骨粉の輸入を禁止した。2001年に、BSE発生国からの反すう動物由来製品の輸入を禁止した。また、2004年にはBSE発生国あるいはリスク国からの反すう動物由来製品の輸入を禁止した。	◎
2 国内安定性（国内対策有効性の評価）		
a 飼料規制		
・規制内容 （ほ乳動物たん白質の全家族への給与禁止等）*1	1996年：反すう動物由来たん白質の反すう動物への給与を禁止 2001年：ほ乳動物由来たん白質の反すう動物への給与を禁止 2004年：全ての動物由来たん白質の反すう動物への給与を禁止	○
・SRMの処理 （レンダリング条件等）*1	・脳、眼、扁桃、脊髄、回腸遠位部：焼却処理 ・頭蓋骨、脊柱：肉骨粉に加工（レンダリング条件：133℃/3気圧/20分）	○
・レンダリング施設・飼料工場等の交差汚染防止対策	【レンダリング施設】 レンダリング施設はと畜場に隣接しており、自社から出た家畜残渣のみを取り扱っていることに加え、獣医官による監視が常に行われているため、他から材料が混入することは考えにくいとされている。製造された肉骨粉等には、「反すう動物用飼料への使用禁止」の表示が義務付けられている。 【飼料工場】 2008年に同一施設内での反すう動物用飼料と非反すう動物用飼料の製造が禁止された。ただし、特定の要件を満たす施設（ライン分離が行われている、適正製造基準(GMP)を実施している、交差汚染防止のための適切な手順が実施されている、反すう動物用飼料の検査分析を行いその結果に基づく監視プログラムを保持していることが必須要件)にはこの規則は適用されない。	○
・レンダリング施設・飼料工場等の監視体制と遵守率	飼料製造規制の遵守に関しては、動植物検疫局（SDA）の動物材料検査部（DFIP）が年間検査目標を定め、各州の農業関連産業検査局の検査官により監査が行われている。動物由来たん白質の混入に関する牛用飼料のサンプリング検査は、顕微鏡検査による分析が行われている。 レンダリング施設及び飼料工場では、2013年に1,238件の監査が行われ、224件の違反を記録している。違反内容のうち反すう動物用飼料に動物由来たん白質が検出されたのは7件であった。反すう動物用飼料中に動物由来たん白質が検出された場合は、施設に対して当該ロットの回収、反すう動物向け製品の製造停止、製造工程の報告等の対策がとられる。	○
b SRMの利用実態		
・規制内容 （SRMの範囲等）	全月齢の脳、眼、扁桃、脊髄及び回腸遠位部 （参考） OIE管理されたリスク国：30か月齢超の脳・眼・頭蓋骨・脊髄・脊柱、全月齢の扁桃・回腸遠位部	○
・規制内容 （SRM等の利用実態）*1	【SRM】 ・脳、眼、扁桃、脊髄、回腸遠位部：焼却処理。脳及び脊髄は人の食用に流通可 ・頭蓋骨、脊柱：肉骨粉に加工（加工後の利用状況は確認中、反すう動物用飼料への使用は禁止）	○

		【死亡牛】 ・農場で焼却もしくは埋却(2003年以降は死亡動物の加工を法的に禁止)	
3 サーベイランスによる検証			
	・サーベイランスの概要	24か月齢超の臨床症状牛・死亡牛、36か月齢超の緊急と畜牛・と畜前検査異常牛、BSEリスク国からの輸入牛。 OIE基準の定める10万頭に1頭のBSE感染牛が検出可能なサーベイランスを実施。	◎
II SRM 及び食肉			
1 SRM 除去			
	・実施方法等 (食肉検査官による確認)*1	全ての施設で脊柱への脊髄の残存がないことを検査官が確認	◎
	・実施方法等 (高圧水等による枝肉の洗浄)	全ての施設で背割り後、高圧水により枝肉を洗浄	◎
	・実施方法等 (背割鋸の1頭毎の洗浄)*1	全ての施設で背割鋸は1頭毎に洗浄	◎
	・実施方法等 (吸引器等を利用した適切な脊髄の除去)	全ての施設で背割り後に脊髄は専用の器具又は吸引機によって除去	◎
	・SSOP,HACCPに基づく管理*1	全ての施設でSSOP及びHACCPを導入	◎
2 と畜処理の各プロセス			
	・と畜前検査	獣医官によりと畜前検査が実施され、疾病あるいは異常な行動の有無に関する観察を行う。神経症状を示す個体は隔離され、脳幹採取の対象となる。	◎
	・スタンニング(注)及びピッシング に対する規制措置 (と畜時の血流等を介した脳・脊髄による汚染の防止措置)	スタンニングについては、圧縮した空気又はガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いていると畜場はない。 ピッシング(ワイヤーその他これに類する器具を用いて脳及び脊髄を破壊することをいう。)は禁止されている。	◎
3 その他			
	・機械的回収肉*2)	一部の施設(9施設)で製造している。	○
総合評価			

(注)圧縮した空気又はガスを頭蓋腔内に注入する方法

\*1:「自ら評価」で利用されている項目

\*2:輸入月齢制限の規制閾値の引き上げに関連がうすい項目

\*3:点検結果の判定基準については、「BSE対策の点検表(判定基準)」を参照