



17消安第9468号
平成17年12月12日

動物検疫所長 殿

消費・安全局長

カナダから日本向けに輸出される牛肉等の家畜衛生条件について

カナダにおける牛海綿状脳症（BSE）の発生に伴い、同国から日本向けに輸出される牛肉等の取扱いについては、平成15年5月28日付け15生畜第1391号により通知したところである。

本件について「カナダから日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料とする加工品の家畜衛生条件及びそれらに添付される検査証明書様式について」（平成14年12月10日付け14生畜第5887号）のうち牛肉等に係る標記の家畜衛生条件及び輸出検疫証明書様式について、今般、別紙のとおり改正することとしたので、了知の上、動物検疫の実施に当たっては遺漏のないよう対応されたい。

Animal health requirements for beef and beef offal to be exported to Japan from Canada

Animal health requirements for beef and beef offal to be exported to Japan from Canada are as follows:

(Definitions)

For the purpose of these animal health requirements;

“cattle”

means any bovine (*Bos Taurus* and *Bos indicus* only)

“beef and beef offal”

Beef and beef offal would comprise fresh and/or frozen muscle cuts, trimmings and offal, and would not be ground meat, mechanically separated meat, or processed meat products. Beef and beef offal do not include head (except for hygienically removed tongues and cheek meat), tonsils, spinal cords, distal ileum (two meters from connection to caecum) and vertebral column (excluding the transverse process of the thoracic and lumbar vertebrae, the wings of the sacrum, and the vertebrae of the tail) of cattle.

“the exported beef to Japan”

means beef and beef offal to be exported to Japan from Canada.

“outbreak”

means detection of a specific pathogen, antigen or antibody of the disease as well as appearance of animals showing clinical symptoms of the disease.

“the Japanese animal health authorities”

means the Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan.

(General requirements)

1. Canada is free from Foot-and-mouth disease (FMD) and Rinderpest, and vaccination against FMD and Rinderpest is legally prohibited in Canada.
2. Importation of cloven-hoofed animals that have been vaccinated against FMD and Rinderpest is completely prohibited in Canada.
3. The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) will continue to maintain measures to prevent introduction, control spread, and detect BSE. These measures include SRM removal, an effective feed ban, and a surveillance program. In case that CFIA intends to amend or abolish the regulations or measures on BSE, CFIA should inform the Japanese animal health authorities of the fact in advance.

(Requirements for designated facilities)

4. Slaughterhouses and meat-processing facilities dealing with the exported beef to Japan shall have been designated by CFIA (hereinafter referred to as “the designated facilities”) as the ones that should fulfill the Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan, effected on December 12, 2005 (Annex) and Articles 5 and 6 below.

5. CFIA shall inform the Japanese animal health authorities of the name, address and establishment number of the designated facilities in advance of the shipment of the exported beef to Japan from the said facilities.
6. CFIA shall confirm, through an ordinary monitoring or periodic audit, that the designated facilities are fulfilling the conditions specified in Articles 4 and 5. If during ordinary monitoring or periodic audits of the designated facilities CFIA identifies a serious noncompliance with the conditions of Articles 4 and 5, CFIA shall immediately stop certification of the exported beef to Japan from the said facility, and shall inform the Japanese animal health authorities of the name, address and establishment number of the said facility. Thereafter, CFIA is to revoke the designation of the said facility. After verifying that acceptable corrective actions have been taken and informing the Japanese animal health authorities of the corrective actions taken by CFIA, CFIA may re-designate the revoked facilities as the designated facilities. A system-wide problem, such as repeated serious noncompliance may result in the suspension of the animal health requirement.

(Requirements for shipping)

7. The exported beef to Japan shall have been processed at the designated facilities in such a way as to prevent contamination with the agents of infectious animal disease. Clean and sanitary wrappings and/or containers, such as cardboard boxes, shall be used to pack the exported beef to Japan.
8. If an outbreak of FMD or Rinderpest is confirmed in Canada, CFIA shall immediately stop certification of the exported beef to Japan. In this case, the importation into Japan of the exported beef to Japan in transit at the time the said disease(s) was confirmed, will be prohibited, except those shipments that definitely bear no relation to the outbreak of the said diseases.
9. If a BSE case is detected in Canada with epidemiological relevance to the exported beef to Japan, CFIA shall immediately notify the Japanese animal health authorities, and shall provide relevant information.
10. When the exported beef to Japan is transported by way of third countries, it shall be shipped in sealed containers. CFIA shall seal the container with an official seal(s), which has been approved in advance by the Japanese animal health authorities, and which is readily distinguishable from those of other countries. If, upon arrival in Japan, the official seal has been broken or is absent at the time of import inspection, the exported beef to Japan in question may be prohibited entry into Japan.

(Requirements for the exported beef to Japan)

11. Cattle slaughtered for the production of the exported beef to Japan (hereinafter referred to as “the slaughtered cattle”) shall have been born and raised only in Canada or legally imported from the United States of America and raised in Canada.

12. The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or known to be the progeny of a female case, or cohorts of a confirmed BSE case, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organization for Animal Health (OIE).
13. At the designated facilities, the slaughtered cattle were subject to ante and post-mortem veterinary inspections by CFIA at the time of slaughter, and were approved for human consumption.
14. All of the required conditions described in the Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan, were fulfilled.
15. At the designated facility(s) the exported beef to Japan is processed in such a way as to prevent contamination with the agents of infectious animal disease.

(Audit by the Japanese Government)

16. The Japanese Government can be empowered to inspect the designated facilities and to investigate the original records. When there is evidence to show that the animal health requirements have not been met at a designated facility, CFIA shall immediately stop certification of the exported beef to Japan from the said facility. If CFIA verifies corrective actions at the said facilities, CFIA may re-designate the revoked facilities as the designated facilities after informing the animal health authorities of the corrective actions taken by CFIA. A system-wide problem, such as repeated serious noncompliance may result in the suspension of the animal health requirements.

(Issue of inspection certificate)

17. CFIA shall be responsible for issuing the inspection certificate for the exported beef to Japan, stating the following items in detail in English, after confirming the exported beef to Japan complies with the animal health requirements.
 - (1) Name, address and establishment number of the designated facility(s) (in case the relevant procedures such as slaughtering, processing were not done at the same designated facilities, each of the facilities at which the exported beef to Japan have been dealt with shall be described on this certificate)
 - (2) Date of slaughter.
 - (3) Date, authority's name and place of issue of the inspection certificate, and name and title of signer.
 - (4) Identification number of the seal(s) used to close up the container (when the container is sealed by an official seal approved by the Japanese animal health authorities in accordance with Article 10).
 - (5) Each required condition of Article 11 to 15.
18. These animal health requirements, for the export of beef and beef offal to Japan from Canada, come into effect beginning December 12, 2005.

【Appendix】

The Standards for the Slaughter of Cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan

カナダから日本向けに輸出される牛肉及び牛の内臓の家畜衛生条件（仮訳）

カナダから日本向けに輸出される牛肉及び牛の内臓に適用される家畜衛生条件は、以下のとおりとする。

(定義)

“牛”

牛科の動物 (*Bos taurus* , *B. indicus* のみ。)

“牛肉及び牛の内臓”

牛肉及び牛の内臓は、生鮮あるいは冷凍した部分肉、トリミング及び内臓からなり、挽肉、機械的除去肉あるいは肉加工製品は含まれない。牛肉及び牛の内臓は牛の頭部（衛生的に除去された舌、ほほ肉を除く。）、扁桃、脊髓、回腸遠位部（盲腸接続部より2メートルの部分。）及び脊柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。）は含まれない。

“日本向け輸出牛肉”

カナダから日本向けに輸出される牛肉及び牛の内臓。

“発生”

当該疾病の臨床症状を示した動物の出現、当該疾病に対する病原体、抗原もしくは抗体が検出されること。

“日本国家畜衛生当局”

農林水産省消費・安全局動物衛生課。

(一般条件)

- 1 カナダにおいては、口蹄疫及び牛疫の発生がなく、かつ、これら伝染病のワクチン接種が法的に禁止されていること。
- 2 カナダにおいては、口蹄疫及び牛疫のワクチン接種を受けた偶蹄類の動物の輸入が禁止されていること。
- 3 カナダ食品検査庁（CFIA）はBSEの侵入防止、まん延防止及び摘発のための措置を継続する。これら措置にはSRM除去、効果的な飼料規制及びサーベイランスプログラムが含まれる。CFIAがBSEに関する規則・対策の改廃を行う場合、CFIAは事前に日本国家畜衛生当局に通報すること。

(指定施設の条件)

- 4 日本向け輸出牛肉を取り扱うためのと畜場及び食肉加工施設は、2005年12月12日に有効となった「日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工に係る基準（別添）」及び以下の5及び6に適合した施設としてCFIAにより認定された施設(以下「指定施設」という。)であること。
- 5 CFIAは、指定施設の名称、所在地及び指定番号を、当該施設から日本向け輸出牛肉が

輸出される前に、日本国家畜衛生当局に書面で通知すること。

- 6 C F I Aは、日常のモニタリングや定期的な査察により、指定施設が4及び5の条件を充足していることの確認を行うこと。指定施設の日常のモニタリングや定期的な査察によりC F I Aが4及び5の条件に重大な遵守違反を発見した場合には、C F I Aは当該指定施設からの日本向け輸出牛肉の証明書発行を直ちに停止すること。その後に、C F I Aは当該指定施設の指定を取り消すこと。C F I Aにより満足できる是正措置がとられたことが証明され、日本国家畜衛生当局に是正措置について情報提供された後に、C F I Aは指定が取り消された施設を指定施設として再指定することができる。重大な遵守違反が繰り返されるようなシステム全般に係る問題により本家畜衛生条件は停止され得る。

(船積みの条件)

- 7 日本向け輸出牛肉は、指定施設において家畜の伝染性疾病の病原体の汚染されることを防止する方法で製造されること。その包装又はカートンボックス等の容器は清潔で衛生的なものであること。
- 8 カナダにおいて口蹄疫及び牛疫の発生があった場合は、C F I Aは直ちに日本向け輸出牛肉の証明書発行を直ちに停止すること。当該疾病が確認された時点で輸送途中の日本向け輸出牛肉は、当該疾病の発生との因果関係が明確に否定されるもの以外は輸入が禁止される。
- 9 カナダでBSEが確認され、この発生が日本向け輸出牛肉と疫学的に関係がある場合には、C F I Aはこのことを直ちに日本国家畜衛生当局に通報するとともに、関連情報を提供しなければならない。
- 10 日本向け輸出牛肉が第3国を経由して輸送される場合は、密閉式のコンテナに収容されなければならない。C F I Aは、事前に日本国家畜衛生当局の承認を受け、他の地域の封印と明確に識別できる封印で当該コンテナを封印しなければならない。日本国到着時、当該封印の破損又は脱落が輸入検査時にあった場合には、日本向け輸出牛肉の持ち込みが禁止される。

(日本向け輸出牛肉の条件)

- 11 日本向け輸出牛肉を生産するためにと殺された牛（以下「と殺牛」という。）は、カナダで出生し飼養されていたこと、又は米国から合法的に輸入されカナダで飼養された牛であること。
- 12 と殺牛はB S Eの疑いのある牛あるいはB S Eと確認された牛、あるいは国際獣疫事務局の陸生動物衛生規約に定義されたB S E牛の産子あるいは疑いのある産子、又はコホート(同居牛)でないこと。
- 13 と殺牛は、指定施設において、C F I Aによると畜時の生前・生後の獣医検査が実施され、人の食用として許可されたものであること。

- 14 日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工に係る基準の全ての要件が充足されていること。
- 15 指定施設において、全ての日本向け輸出牛肉は、家畜の伝染性疾病の病原体の汚染を防止する方法で製造されること。

(日本政府による査察)

- 16 日本政府は、指定施設の立入検査を実施し、記録原簿等の調査ができる。当該家畜防疫官は、当該家畜衛生条件に違反した事実がある場合には、CFIAは当該施設からの日本向け輸出牛肉の証明書発行を直ちに停止することとなる。CFIAにより満足できる是正措置がとられたことが証明され、日本国家畜衛生当局は是正措置について情報提供された後に、CFIAは指定が取り消された施設を指定施設として再指定することができる。重大な遵守違反が繰り返されるようなシステム全般に係る問題により本家畜衛生条件は停止され得る。

(検査証明書の発行)

- 17 CFIAは、日本向け輸出牛肉が家畜衛生条件を充足することを確認の上、次の各事項を具体的に記載した英文による日本向け輸出牛肉のための検査証明書を発行すること。
- (1) 指定施設の名称、所在地及び承認番号（処理・加工等が同一指定施設で行われていない場合は、日本向け輸出牛肉を取り扱ったすべての施設について記載すること。）
 - (2) と畜年月日
 - (3) 検査証明書の発行年月日、発行機関名、発行場所並びに署名者の氏名及び肩書き
 - (4) コンテナの封印の識別番号（前記 10 の規定に基づき、我が国が承認した封印様式により輸送コンテナが封印されている場合。）
 - (5) 前述 11 から 15 までの各事項。
- 18 このカナダから日本向けに輸出される牛肉及び牛の内臓の家畜衛生条件は、2005年12月12日から有効とする。

【別添：日本向けに輸出可能な牛のと殺及び牛肉製品の加工に係る基準】

Canadian Food inspection Agency

May 16, 2005

**Standards for the Slaughter of Cattle and
Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan**

This program will be a part of the export requirements of beef and beef offal for Japan as stipulated in Section 11.7.3 Japan, of the Meat Hygiene Manual of Procedures.

1. INTRODUCTION

The purpose of this document is to describe the standards that beef slaughter and processing establishments must meet in producing beef products for export to Japan. The standards are designed to meet the following objectives:

- (1) to ensure removal of all tissues ineligible for export to Japan from cattle;
- (2) to prevent cross contamination of edible beef products from ineligible tissues during slaughter and processing;
- (3) to ensure that only products derived from cattle 20 months of age or less are prepared and certified for export to Japan; and
- (4) to enable verification of compliance with Japan's import conditions relating to BSE, in addition to Canada's domestic requirements.

Relevant domestic requirements under the provisions of the *Meat Inspection Regulations* and Meat Hygiene Manual of Procedures which form the foundation for protection of consumers of Canadian beef products from potential BSE risk are included in this document for the sake of completeness. These requirements are outlined in Section 4, below.

2. SCOPE

This document applies to slaughter and processing establishments producing fresh and/or frozen beef products¹ for export to Japan. Establishments verified to be meeting the standards described in this document will be eligible to export fresh and/or frozen beef products derived from animals aged 20 months or less from which tissues ineligible for export to Japan have been removed.

¹ Comprising fresh and/or frozen muscle cuts, trimmings, offal and variety meats.

Tissues ineligible for export to Japan are those that are designated as specified risk materials in Japan, comprising the head, excluding tongue and cheek meat, the palatine and lingual tonsils, the spinal cord and dura mater, the distal ileum, and the vertebral column², including the dorsal root ganglia.

3. AGE VERIFICATION

Beef products eligible for export to Japan must be derived from cattle that are 20 months of age or younger at the time of slaughter, using the processes and methods described in "Age Verification : Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan." - <http://www.inspection.gc.ca/english/????.shtm> (under construction).

4. REQUIREMENTS APPLICABLE TO ALL REGISTERED BEEF ESTABLISHMENTS

All registered beef establishments in Canada must comply with the provisions described in Chapter 4, particularly Annex N, of the Meat Hygiene Manual of Procedures, with respect to SRM, including:

- (1) Use of dedicated tools, identified by colour-coding or other visual system, for severing of the spinal cord of animals of all ages and for removal of the spinal cord of animals aged 30 months or older, to prevent transfer of spinal cord tissue fragments to edible tissue.
- (2) Procedures for removal and disposal of SRM, as defined in Annex N, to prevent cross contamination of edible meat products.

Operators are required to reassess their HACCP plans to ensure the hazard associated with SRM (i.e. BSE infectivity) is identified on Food Safety Enhancement Program (FSEP) Form 5 (or equivalent) and that critical control points (CCP) are identified for animal aging, in the case of slaughter plants, and SRM removal. If the establishment is not yet recognized under FSEP, the operator is responsible for the development, implementation and maintenance of control programs (based on HACCP) that address all components of the SRM removal policy.

As prescribed in Chapter 3 of the Meat Hygiene Manual of Procedures, each establishment must have a written sanitation program, signed by the responsible plant official, that identifies the person(s) responsible for implementing the program, describes the daily procedures conducted before and during operations and the frequencies at which they are conducted to prevent contamination of edible products, and describes corrective procedures to be taken in response to occurrences of contamination. In particular, the program must address pre-operational requirements for the cleaning and sanitizing of food contact surfaces, equipment and tools, and provide for verification of the effectiveness of these procedures before the start-up of operations. Daily records are required to document implementation and monitoring of the sanitation program, deviations noted, and corrective and preventive actions taken.

² For these purposes, the definition of the vertebral column does not include the vertebrae of the tail, the transverse and dorsal processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum.

5. SLAUGHTER ESTABLISHMENTS PRODUCING BEEF PRODUCTS FOR EXPORT TO JAPAN

In addition to requirements outlined in Section 4, operators of slaughter establishments and integrated processing establishments are required to develop and implement written procedures to ensure the following:

- (1) that only products derived from cattle 20 months of age or less are prepared for export to Japan;
- (2) that all ineligible tissues are removed from these cattle in a hygienic manner to prevent cross contamination and commingling with meat products that may be exported to Japan; and
- (3) that the carcasses and meat products derived from these cattle are easily distinguished from other carcasses and beef products from the point at which the age is determined until the products are packaged and appropriately labeled or the carcass is removed from the establishment.

The written procedures should clearly outline the controls that will be implemented to ensure that applicable requirements are met and that eligible products can be readily distinguished from ineligible products at all times. The procedures must be acceptable to the inspector in charge and must include monitoring, verification and record-keeping activities, deviation procedures and be auditable and effective.

The procedures must address the following, as appropriate to the establishment and to CFIA verification needs:

- Determination of the age of cattle by a method acceptable to the CFIA.
- From the point where age is determined, distinguishing cattle determined to be 20 months of age or less and/or the carcasses, offal and other parts of carcasses derived from such cattle.
- Application of a mark or device to clearly identify the carcass sides of animals 20 months of age or less.
- Hygienic removal of the head, excluding tongue and cheek meat, the palatine and lingual tonsils, the spinal cord and dura mater, the distal ileum, and the vertebral column, including the dorsal root ganglia.
- Cutting/deboning of eligible carcasses in distinct lots, segregated temporally or by space from other carcasses and parts thereof.
- Labelling of boxes containing eligible meat or offal in a manner that will easily distinguish them from boxes containing meat or offal derived from other cattle.

6. CFIA VERIFICATION

CFIA inspection staff routinely verify the accuracy and/or effectiveness of operator implementation of the following requirements:

- Determination of age and identification of eligible carcasses, offal and other parts.

- Removal of ineligible tissues and related hygienic procedures.
- Distinguishing carcasses, offal and other parts.
- Labelling.
- Sanitation program.

The verification activities must be carried out daily in slaughter establishments.

Where compliance with these conditions cannot be verified, certification of product for export to Japan will not be provided.

A monthly review of the establishment's performance is conducted by the veterinarian or inspector in charge of each establishment. The report generated from this review is submitted to a Regional Veterinary Officer (in the case of a slaughter establishment) who will follow up on any concerns raised by the report. A quarterly review of the establishment's performance and CFIA verification responsibilities is conducted by a Regional Veterinary Officer.

Compliance and enforcement actions are taken by inspection staff when deviations are noted. Typical actions that are within the authority of inspection staff include:

- Placing product under detention pending rework (e.g. carcasses with remnants of spinal cord).
- Requiring an operator to develop and implement corrective and/or preventive measures with respect to deficiencies identified in a plan or program.
- Deeming product to be ineligible for export to Japan if age determination, removal of ineligible tissues, distinguishing and/or labelling requirements cannot be verified.
- Refusing to certify product for export if compliance with export requirements has not been achieved or cannot be verified.
- Ordering the suspension of operations in all or part of an establishment if a significant food safety risk is identified and cannot be immediately controlled.

Executive staff in CFIA Area Operations have authority to suspend an establishment's License to Operate, as necessary.

カナダ食品検査庁 (CFIA)

2005年5月16日

日本向けに輸出可能な牛のと殺と牛肉製品の加工に係る基準 [仮訳]

このプログラムは、Meat Hygiene Manual of Procedures の 11.7.3 で規定される日本向けの牛肉及び牛の内臓の輸出条件の一部となるものである。

1. 序論

本文書の目的は、牛のと殺と加工施設が日本に輸出される牛肉製品を生産する際に満たすべき基準を記述することである。この基準は以下の目的を満たすように設計されている。

- (1) 牛から、日本向けの輸出に不適格な全ての組織の除去を確実にすること
- (2) と殺から加工にかけての工程において、食用の牛肉製品の不適格な組織からの交差汚染を防ぐこと
- (3) 20ヶ月齢以下の牛からの製品のみが、日本向けの輸出入として加工・認定されること、そして
- (4) カナダの国内規制に加えて、BSE に関連する日本の輸入条件に適合していることを証明することを可能とすること

カナダ産牛肉製品の BSE の潜在的リスクからの消費者保護の基礎をなす Meat Inspection Regulations 及び Meat Hygiene Manual of Procedures の条項で定められる関連のある国内の必要条件は、本文書を補完する目的で含まれる。これらの措置は、以下のセクション4で概説される。

2. 範囲

この文書は、日本に輸出される生鮮及び/又は冷凍牛肉製品¹を生産すると畜場及び加工施設に適用される。本文書で規定されている基準に適合していると認定された施設は、日本向けの輸出に不適合な組織が除去された 20 か月齢以下の牛からの生鮮及び/又は、冷凍牛肉製品を輸出することができる。

日本向けの輸出に不適格な組織は、日本では特定危険部位 (SRM) として規定されている牛の頭部 (舌、ほほ肉を除く)、口蓋及び舌の扁桃、脊髓、硬膜、回腸遠位部及び、脊柱² (背根神経節を含む) から構成される。

1 生鮮/冷凍の筋肉、切り落とし、内臓及びバラエティミートからなる。

2 この文書の目的においては脊柱の定義には、尾椎、胸椎及び腰椎横突起、及び仙骨翼は含まれない。

3. 月齢証明

日本向けに輸出可能な牛肉製品は、「Age Verification: Age Determination of Cattle to Qualify Canadian Beef and Beef Products for Export to Japan (<http://www.inspection.gc.ca/english/???s.htm> (作成中))」で規定されている手順及び手法を用いてと殺の時点で20か月齢以下と証明される牛由来のものでなければならない。

4. 全ての登録済牛肉施設に適用される条件

カナダの全ての登録済牛肉施設は、SRM に関し、Meat Hygiene Manual of Procedure の Chapter 4 の特に Annex N で規定されている以下の条項に適合しなければならない。

- (1) 食用に供される組織に脊椎の断片が付着することを防止するため、全ての月齢の牛から脊椎を切除し、30か月齢以上の牛の脊椎を除去するために着色その他の視覚的に認識可能なシステムにより特定された専用の道具を用いること、
- (2) SRM の除去及び処分の手順は、Annex N で規定されているとおり、食用に供される食肉製品の交差汚染を防止すること

経営者は、SRM に関連しているハザード (BSE の感染性等) が、確実に Food Safety Enhancement Program (FSEP) の Form 5 (またはそれに相当するもの) において特定され、牛の月齢決定 (と畜場の場合) 及び SRM の除去における Critical Control Point (CCP) が特定されていることを確保するため、自らの HACCP プランを再評価することが求められる。もし施設が、FSEP の下で認証を受けていないのであれば、当該経営者は、SRM 除去方針の構成要素の全てに対応する管理プログラムの構築、実行、維持を行う責任を有する。

Meat Hygiene Manual of Procedures の Chapter 3 で規定されているとおり、各々の施設は、施設の責任者により署名された書面の衛生プログラムを整備しなければならず、それにより、当該プログラムの導入の責任者が特定され、施設の稼働前及び稼働中に行うべき日々の手順、及び、彼らが食用に供す製品の汚染を防止するためにその手順が行われる頻度が規定され、汚染の発生の際に講じられる是正措置が規定される。特に、当該プログラムにより、食品が接触する表面、器具及び道具の稼働前の洗浄及び消毒の条件が対処され、稼働前にこれらの手順の効果が検証されなければならない。日々の記録は、この衛生プログラムの導入及びモニタリング、確認された逸脱及び講じられた是正及び予防措置を記録するために必要とされる。

5. 日本向けに輸出される牛肉製品を生産すると畜場

セクション 4 で概説された要件に加え、と畜場及び統合された加工施設の管理者は、以下の事項を確実にするために書面で手順を構築し、導入することが求められる。

- (1) 20か月齢以下の牛由来の製品のみが日本向けの輸出用として用意されること
- (2) 全ての不適格な組織が、交差汚染及び、日本向けに輸出される食肉製品への混合を防止

するための衛生的な方法でこれらの牛から除去されること

- (3)これらの牛から得られた枝肉及び食肉は、月齢が決定された時点から、製品が梱包・表示されるか、当該枝肉が施設から搬出されるまで、他の枝肉や牛肉製品から容易に識別できるようにされること

文書化された手順は、適用される条件に適合し、常に適格な製品が不適格なものから容易に識別できることを確保するために導入される管理について明確に概説すべきである。この手順は、担当の検査官が受け入れることのできるものであり、モニタリング、検証及び記録保存に関する活動、逸脱があった場合の手順を含み、監査可能でかつ効果的でなければならない。

この手順は、施設や CFIA の検証の必要性に応じ、以下の事項に対処しなければならない。

- ・ CFIA に許容される手法による牛の月齢の決定
- ・ 月齢が決定される時点以降の 20 か月齢以下と決定された牛及び/又は、そのような牛の枝肉、内臓及びその他の枝肉の部位の区別
- ・ 20 か月齢以下の牛の枝肉の両側面を明確に識別するための印又は装置の適用
- ・ 頭部（舌、ほほ肉を除く）、口蓋及舌扁桃、脊髓、硬膜、回腸遠位部及び脊柱（背根神経節を含む）の衛生的な除去
- ・ その他の枝肉及びその一部から、時間的もしくは場所的に隔離した状態で、区別されたロットにおいて、適合する枝肉の解体/脱骨の実施
- ・ その他の牛肉や内臓を含む箱から容易に識別できる方法による適合する肉又は内臓を含む箱の表示

6. CFIA の検証

CFIA の検査官は日常的に以下の条件の導入の正確性及び/又は有効性を検証する。

- ・ 月齢の決定と適合する枝肉、内臓及びその他の部位の識別
- ・ 不適格な組織の除去と関連する衛生手順
- ・ 枝肉、内臓及びその他の部位の区別
- ・ 表示
- ・ 衛生プログラム

この検証活動は、と畜場において毎日実施されなければならない。

これらの条件に対する遵守が証明できないところについては、日本向け輸出のための製品の証明は交付されない。

施設のパフォーマンスに対する毎月のレビューが、各々の施設の担当の獣医師又は検査官によって実施される。このレビューの報告書は、当該報告書において提起された懸念を追跡することとなる地域獣医官(と畜場の場合)に提出される。

施設のパフォーマンスと CFIA の検証責任に対する四半期ごとのレビューは必要に応じ

地域獣医官により実施される。

逸脱が確認される場合は、遵守と実施の活動が検査スタッフの手により実施される。
検査スタッフの権限の中にある典型的な活動は以下を含む。

- ・ 差し止められた製品の保管と再稼働の停止（脊髄の残留した枝肉等）
- ・ 管理者に対する計画又はプログラムにおいて確認された不備に関連した是正及び/又は予防措置の構築及び実施の要求
- ・ 月齢証明、不適合な組織の除去、区別及び/又は表示の条件が証明できない場合において製品を日本向けの輸出に不適合とみなすこと
- ・ 輸出条件にかかる遵守が達成されてこなかったか又は証明できない場合における輸出向けの製品の証明の拒絶
- ・ 重大な食品安全上のリスクが確認され、直ちにコントロールすることができない場合における施設の全ての部門の稼働の停止の指示

CFIA の地域事務所の幹部職員は、必要に応じ、施設の操業ライセンスの停止を行う権限がある。

0017

THIS DOCUMENT HAS SECURITY FEATURES / CE DOCUMENT COMPORTE DES CARACTERISTIQUES DE SECURITE



Canadian Food Inspection Agency / Agence canadienne d'inspection des aliments

CERTIFICATE OF INSPECTION COVERING MEAT PRODUCTS

CERTIFICAT D'INSPECTION POUR LES PRODUITS CARNES

Canada

EXPORTER / EXPORTATEUR		FOREIGN EXPORT STAMP NUMBERS / NUMEROS D'ESTAMPILLE D'EXPORTATION		000000 ORIGINAL	
CONSIGNEE / CONSIGNATAIRE		SLAUGHTERED AT (NAME AND ADDRESS OF EST.) / ABATU A (NOM ET ADRESSE DE L'ETABL.)		EST. NO. / N° D'ETABL.	
		COUNTRY OF ORIGIN / PAYS D'ORIGINE		COUNTRY OF DESTINATION / PAYS DE DESTINATION	
		PROCESSED AT (NAME AND ADDRESS OF EST.) / TRANSFORME A (NOM ET ADRESSE DE L'ETABL.)		EST. NO. / N° D'ETABL.	
CARRIER / TRANSPORTEUR	POINT OF LADING / LIEU DE CHARGEMENT		PROCESS DATE / DATE DE TRANSFORMATION		
SHIP/RAIL/MAIL/TRUCK/PAIL / NAVIRE/AVION/POSTE/CALIONCH. DE FEH		SEAL AIRPORT OF DISCHARGE / AEROPORT OU PORT DE DECHARGEMENT			
MARKS / MARQUES		NUMBER AND KIND OF PACKAGES, DESCRIPTION OF MEAT PRODUCTS AND SPECIES OF ORIGIN / NOMBRE ET NATURE DES COLIS, DESCRIPTION DES PRODUITS DE VIANDE ET ESPECES D'ORIGINE		NET WEIGHT / POIDS NET	
CONTAINER NUMBER / NUMERO DE CONTENEUR		SEAL NUMBERS / NUMERO DE SCELLE			
<p>THIS IS TO CERTIFY THAT THE MEAT PRODUCTS HEREIN IDENTIFIED ORIGIN FROM FOOD ANIMALS THAT RECEIVED ANTI-ZOOPTIC AND POST-MORTEM VETERINARY INSPECTION AT THE TIME OF SLAUGHTER AND ARE FIT FOR HUMAN FOOD, HAVE NOT BEEN TREATED WITH AND DO NOT CONTAIN ANY PRESERVATIVE, COLORING MATTER OR OTHER SUBSTANCE NOT PERMITTED BY THE MEAT INSPECTION ACT AND REGULATIONS, AND HAVE BEEN HANDLED ONLY IN A SANITARY MANNER IN CANADA.</p>		<p>LA PRESENTE CERTIFIE QUE LES PRODUITS DE VIANDE IDENTIFIES CI-DESSUS PROVIENNENT D'ANIMAUX QUI ONT ETE SOUMIS A L'INSPECTION VETERINAIRE ANTI-ZOOPTIC ET POST-MORTEM AU MOMENT DE L'ABATAGE ET SONT PROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE, QU'ILS NE REMPLISSENT ET N'ONT ETE TRAITES AVEC AUCUNE MATIERE PRESERVATRICE OU COLORANTE, OU AUTRES SUBSTANCE NON AUTORISEE PAR LA LOI ET LE REGLEMENT SUR L'INSPECTION DES VIANDES, ET QUE LES DITS PRODUITS DE VIANDE ONT ETE MANUTEINTIENNES AVEC TOUTES LES PRECAUTIONS SANITAIRES DESHAULES AU CANADA.</p>			
ADDITIONAL CERTIFICATION (IF REQUESTED) / ATTESTATION SUPPLEMENTAIRE (SI REQUISE)					
PLACE OF ISSUE / LIEU D'EMISSION	DATE	D/J	M/M	Y/A	OFFICIAL VETERINARIAN (NAME & SIGNATURE) / VETERINAIRE OFFICIEL (SIGN ET TITULAIRE)

SPECIMEN

ANNEX A



Canadian Food Inspection Agency / Agence canadienne d'inspection des aliments

SANITARY HEALTH CERTIFICATE (RED MEAT)-JAPAN

CERTIFICAT SANITAIRE (VIANDE ROUGE)-JAPON

ORIGINAL

The meat viscera or meat products described below were derived from food producing animals which were found, upon ante-mortem and post-mortem veterinary inspection to be free of contagious diseases and were handled in Canada only in a sanitary manner in accordance with Canadian law and regulations. The meat, viscera or meat products have been derived from animals not suffering or suspected to be suffering from diseases prescribed by Ministerial Order, and have not been derived from diseased animals. The processing including slaughtering, dressing, eviscerating, dividing and chopping, or the manufacturing, has been done in accordance with Canadian livestock meat inspection requirements which are deemed equivalent to the Japanese Food Sanitation Law and the Japanese Abattoir Law.

Les viscères ou produits de viande décrits ci-dessous proviennent d'animaux destinés à la consommation humaine qui, après inspection vétérinaire ante et post mortem, ont été jugés exempts de maladies contagieuses et ont été manipulés au Canada avec toutes les précautions sanitaires en conformité avec la loi et les règlements canadiens. La viande, les viscères ou les produits de viande proviennent d'animaux ne souffrant pas ou jugés ne pas souffrir des maladies visées par l'ordonnance ministérielle, et ne proviennent pas d'animaux morts de cause naturelle ou accidentelle. La transformation, y compris l'abattage, l'éviscération, la division et le découpage, ou la fabrication ont été réalisées conformément aux exigences canadiennes relatives à l'inspection de la viande de bœuf qui sont jugées au moins équivalentes aux exigences prescrites dans les lois suivantes : Japanese Food Sanitation Law et Japanese Abattoir Law.

Shipped from (Name of Port) / Lieu d'embarquement (nom du port)			Date
Description	No. of packages / Nbre de paquets	Net weight (Kg) / Poids net (Kg)	Gross weight (Kg) / Poids brut (Kg)
SAMPLE			
Foreign Export Stamp Nos / N° d'estampilles d'exportation		Container No / N° du conteneur	Inspection Certificate No. / N° du certificat d'inspection
Name and Address of Consignor / Nom et adresse de l'expéditeur		Name and Address of Consignee / Nom et adresse du destinataire	
Meat or Viscera / Viande ou viscères		Meat Products / Produits de viande	
Species of Animals / Espèce animale		Name of Products / Nom des produits	Kind of Meat or Viscera of Raw Materials / Type de viandes ou de viscères utilisés
Number, Name and Address of Slaughter Plant / Numéro, nom et adresse de l'abattoir	Number, Name and Address of Processing Establishment / Numéro, nom et adresse de l'établissement de transformation <input type="checkbox"/> Same as previous, or Identique à la précédente, ou	Number, Name and Address of Shipping Establishment / Numéro, nom et adresse de l'expéditeur <input type="checkbox"/> Same as previous, or Identique à la précédente, ou	
Date of Slaughter / Date d'abattage	Date of Manufacture / Date de fabrication	Date of Inspection / Date d'inspection	Veterinarian in Charge (Name and Signature) / Vétérinaire de service (Nom et Signature)

HIGH QUALITY BEEF

VIANDE BOVINE DE HAUTE QUALITE

I certify that this beef is from a carcass meeting Japanese specifications for high quality beef.

J'affirme que cette viande provient d'une carcasse conforme aux normes japonaises pour la viande bovine de haute qualité.

* Inspector must sign and stamp each individual copy of the certificate. / L'inspecteur doit signer et estampiller individuellement chaque copie du certificat.

Grader, Canadian Beef Grading Agency / Classificateur, Agence canadienne de classement du bœuf	Date
--	------

The information is being collected by the Canadian Food Inspection Agency for the purpose of certifying meat products for export to Japan. Some information may be accessible or protected as required under the provisions of the Access to Information Act. Information that could cause you or your organization injury if released is protected from disclosure as defined in section 20 of the Access to Information Act.

Les renseignements sont recueillis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de certifier les produits de viande pour l'exportation au Japon. Certaines renseignements peuvent être accessibles ou protégés, selon ce que prévoit la Loi sur l'accès à l'information. Les renseignements qui pourraient porter préjudice à votre individu ou à celui de votre organisation, s'ils étaient divulgués, sont protégés aux termes de l'article 20 de la Loi sur l'accès à l'information.

Original - Attached to form CFIA 1454 / Originale - Joindre au formulaire ACIA 1454

Copy - Grader / Copie - Classificateur

Copy - To veterinarian in charge / Copie - Vétérinaire de service

CFIA / ACIA 1452 (2000/11)





Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

ANNEX(E) C

DRAFT

ADDENDUM TO CERTIFICATE CFIA-ACIA 1454 NO. /
AJOUT AU CERTIFICAT ACIA-CFIA 1454 N° :

**CERTIFICATE FOR BEEF AND BEEF PRODUCTS DESTINED TO JAPAN /
CERTIFICAT VISANT LE BŒUF ET LES PRODUITS DE BŒUF DESTINÉS AU JAPON**

I, the undersigned veterinarian, duly authorized by the Government of Canada, do hereby certify that: /
Je, vétérinaire soussigné, dûment autorisé par le gouvernement du Canada, certifie par la présente ce qui suit :

1. The beef or beef offal contained in this shipment is derived from cattle born, raised and slaughtered only in Canada or from cattle born in the United States and imported for feeding/fattening and slaughter in Canada. / Le bœuf ou les abats de bœuf contenus dans le présent envoi proviennent de bovins nés, élevés et abattus seulement au Canada ou nés aux États-Unis et importés pour élevage/engraissement et abattage au Canada.
2. The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or known to be the progeny of a female case or cohorts of a confirmed BSE case as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation for Animal Health (OIE). (1) / Les bovins abattus n'étaient pas des cas soupçonnés ou des cas confirmés d'ESB, ou connus comme étant des descendants d'une femelle ou élevés avec des animaux confirmés atteints d'ESB, comme il est défini dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres adopté par l'Organisation internationale des épizooties (OIE). (1)
3. The slaughtered cattle were subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by the CFIA at the time of slaughter in an establishment designated by the CFIA as eligible to export beef products to Japan and were approved for human consumption. / Les bovins abattus ont été soumis à une inspection vétérinaire ante-mortem et post-mortem par l'ACIA lors de l'abattage dans un établissement désigné par l'ACIA comme admis à exporter au Japon et sont jugés propres à la consommation humaine.
4. All the required conditions described in the « Standards for the Slaughter of cattle and Processing of Beef Products Eligible for Export to Japan » were fulfilled. (2) / Toutes les conditions décrites dans les « Normes relatives à l'abattage des bovins et à la transformation des produits du bœuf admissibles à l'exportation au Japon » ont été remplies. (2)
5. At the designated facility(ies), the beef products destined for export to Japan were processed in such a way as to prevent contamination with the agents of animal infectious disease. (3) / À l'établissement désigné, les produits de bœuf destinés à l'exportation au Japon ont été transformés de façon à prévenir la contamination par des vecteurs de maladies animales infectieuses. (3)

Done at / Fait à

on / le

.....

Seal / Cachet

.....
Signature of the official veterinarian /
Signature du vétérinaire officiel

.....
(name in capital letters,
qualification and title) /
(nom en lettres majuscules
qualification et titre)

(1) Canadian BSE control measures are in accordance with OIE guidelines/ Les mesures de contrôle de l'ESB sont conformes aux lignes directrices de l'OIE.

(2) Products produced in accordance with Canadian requirements and additional requirements articulated in Annex F are deemed to satisfy these conditions. / Les produits fabriqués selon les exigences canadiennes et les exigences additionnelles fournies à l'annexe F sont jugés conformes aux normes.

(3) Means that the beef product was handled in a hygienic manner in establishments eligible for export to Japan it was not exposed to contamination prior to export. / Signifie que le produit de bœuf a été manipulé de façon hygiénique dans les établissements admis à exporter au Japon et qu'il n'a pas été exposé à une contamination avant l'exportation.

Canada