

食安発 0 4 2 5 第 1 号
平成 2 4 年 4 月 2 5 日

各

都道府県知事
保健所設置市長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

「対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」の一部改正について

対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定については、「対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」（平成17年12月12日付け食安発第1212001号）により取り扱っているところですが、今般、その一部を下記のとおり改正することとしたので、御了知の上、対応方よろしく申し上げます。

記

- 1 本文中「記2から4までの」を「記2から7までの」に改める。
- 2 2中「スタンニング及びピッシングを行っていない」を「スタンニング及びピッシングを行わず、人道的に無意識の状態で放血された」に改める。
- 3 3中「とさつ後検査を受け」の次に「合格し」を加える。
- 4 4中「脳、三叉神経及び眼を含む頭蓋」の次に「、扁桃」を加え、「せき髄及びせき柱」の次に「の背根神経節」を加え、「全月齢の牛の小腸及び扁桃」を「全月齢の牛由来の小腸」に改める。
- 5 6を9、5を8とし、4の次に次を加える。
 - 5 30ヶ月齢以上の牛由来の頭蓋及びせき柱から機械的に回収された肉による汚染を防ぐよう処理されたこと。
 - 6 日本で生まれ、飼育され、と畜された牛由来であること。
 - 7 と畜、加工、包装、貯蔵及び出荷工程において、動物衛生ステータスが低い動物に由来する肉や副産物との直接的又は間接的接触を防ぐ手段がとられたこと。
- 6 別紙の対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱中別紙様式5を別添のとおり改める。

「対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」新旧対照表

新	旧
<p style="text-align: right;">食安発1212001号 平成17年12月12日 (最終改正：平成24年4月25日食安発0425第1号)</p> <p>各〔都道府県知事〕殿 〔保健所設置市長〕</p> <p style="text-align: right;">厚生労働省医薬食品局食品安全部長</p> <p style="text-align: center;">対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について</p> <p>標記については、カナダ食品安全検査庁との協議の結果、別紙のとおり「対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」（以下「認定要綱」という。）を定めることとしたので、御了知の上、関係営業者に対する周知及び指導方お願いする。</p> <p>なお、カナダへの輸出条件については下記のとおりであり、記2から7までの事項については食肉衛生証明書の記載事項となっていることを申し添える。</p> <p style="text-align: center;">記</p>	<p style="text-align: right;">食安発1212001号 平成17年12月12日 (最終改正：平成22年3月23日食安発0323第3号)</p> <p>各〔都道府県知事〕殿 〔保健所設置市長〕</p> <p style="text-align: right;">厚生労働省医薬食品局食品安全部長</p> <p style="text-align: center;">対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について</p> <p>標記については、カナダ食品安全検査庁との協議の結果、別紙のとおり「対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」（以下「認定要綱」という。）を定めることとしたので、御了知の上、関係営業者に対する周知及び指導方お願いする。</p> <p>なお、カナダへの輸出条件については下記のとおりであり、記2から4までの事項については食肉衛生証明書の記載事項となっていることを申し添える。</p> <p style="text-align: center;">記</p>

1 略

2 とさつ前に、圧縮空気若しくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング及びピッシングを行わず、人道的に無意識の状態で放血された牛由来であること。

3 生体検査及びとさつ後検査を受け合格し、BSEに罹患していない又はそのおそれがない牛由来であること。

4 30ヶ月齢以上の牛由来の脳、三叉神経節及び眼を含む頭蓋、扁桃、せき髄及びせき柱の背根神経節並びに全月齢の牛由来の小腸による汚染を防ぐよう処理されたこと。

5 30ヶ月齢以上の牛由来の頭蓋及びせき柱から機械的に回収された肉による汚染を防ぐよう処理されたこと。

6 日本で生まれ、飼育され、と畜された牛由来であること。

7 と畜、加工、包装、貯蔵及び出荷工程において、動物衛生ステータスが低い動物に由来する肉や副産物との直接的又は間接的接触を防ぐ手段がとられたこと。

8 本日以降にとさつ・解体が行われた牛由来であること。

9 食肉衛生証明書の公印の欄に使用する印は、別添のとおり直径35 mmの丸形で色は青であること。

1 略

2 とさつ前に、圧縮空気若しくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング及びピッシングを行っていない牛由来であること。

3 生体検査及びとさつ後検査を受け、BSEに罹患していない又はそのおそれがない牛由来であること。

4 30ヶ月齢以上の牛由来の脳、三叉神経節及び眼を含む頭蓋、せき髄及びせき柱並びに全月齢の牛の小腸及び扁桃による汚染を防ぐよう処理されたこと。

5 本日以降にとさつ・解体が行われた牛由来であること。

6 食肉衛生証明書の公印の欄に使用する印は、別添のとおり直径35 mmの丸形で色は青であること。

MINISTRY OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE
INSPECTION AND SAFETY DIVISION

ORIGINAL

1. Exporter / Exportateur / 輸出者		3. Certificate No. / N° du Certificat / 食肉衛生証明書番号	
2. Importer / Importateur / 輸入者		4. Slaughtered at (Establishment Number, Name and Country) Abattu à (N°, nom et le pays de l'établissement) と畜場の認定番号、名称及び国	
5. Carrier / Transporteur / 船舶又は航空機等		8. Processed at (Establishment No., Name and Country) Transformé à (N°, nom et le pays de l'établissement) 食肉処理場 (認定番号、名称及び国)	
6. Port of Loading / Port d'embarquement / 積込港		10. Exporting Establishment No / N° de l'établissement exportateur / 輸出施設認定番号	
7. Date of departure / Date de l'envoi / 出発年月日		11. Shipping Marks Marques d'expédition 積荷マーク	
9. Port of landing / Port de débarquement / 積卸港		12. No. and kind of Packages N° et nature des colis 数量及び包装の種類	
11. Shipping Marks Marques d'expédition 積荷マーク		13. Description of Meat Products and Label Reg. No. (if applicable) Description des produits de viande et n° d'entr. de l'étiquette (si applicable) 製品の種類及びラベル登録番号	
12. No. and kind of Packages N° et nature des colis 数量及び包装の種類		14. Net weight Poids net 重量	
15. Container number / Numéro du conteneur / コンテナ番号		16. Seal no(s) / N°(s) du (des) plomb(s) / 封印シール番号	
17. Additional Certification (if requested) / Attestation supplémentaire (si requise) / 追加証明 The beef meat is derived from animals which / La viande de boeuf est dérivée d'animaux qui: / 牛肉は、以下に掲げる動物から得られたものである。 1. were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process; and were humanely rendered unconscious prior to being bled / n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne ni soumis au jonchage; et ont été étourdis par des moyens respectueux du bien être animal avant la saignée / とさつ前に、圧縮空気若しくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング及びピッシングは行われず、人道的に無意識の状態では血が放された。 2. were subjected to and passed ante-mortem and post-mortem inspections and were not suspect or confirmed BSE cases, 3. the meat does not contain, and was prepared in such a manner as to avoid contamination with the following tissues: / la viande ne contient pas, et a été préparée de façon quant à éviter la contamination avec les tissus suivants: / 食肉は以下に掲げる組織による汚染を防ぐよう処理された。 - the skull including the brain, trigeminal ganglia and eyes, tonsils, the spinal cord and the dorsal root ganglia of the vertebral column, from all bovine animals aged 30 months or older, and the small intestine from bovine animals of all ages / le crâne comprenant le cerveau, les ganglions trigémiques et les yeux, les amygdales, le cordon médullaire et des ganglions de la racine dorsale de la colonne vertébrale, de tous les bovins âgés 30 mois ou plus, et le petit intestin des bovins de tous les ages / - 30ヶ月齢以上の牛由来の脳、三叉神経節及び眼を含む頭蓋、扁桃、せき髄及びせき柱の背根神経節並びに全月齢の牛由来の小腸。 - mechanically separated meat from the skull and vertebral column from bovine animals aged 30 months or older / de la viande mécaniquement séparée du crâne et de la colonne vertébrale des bovins âgés 30 mois ou plus / -30ヶ月齢以上の牛由来の頭蓋及びせき柱から機械的に回収された肉 4. were born, raised and slaughtered in Japan./ sont nés, ont été élevés et abattus au Japon / 日本で産まれ、飼育され、と畜された。 5. every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage/shipping of the meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoonosantary status./toutes les précautions ont été prises afin de prévenir le contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande avec tout produits ou sous-produits animal d'un statut zoonosantary moindre. / と畜、加工、包装、貯蔵、出荷工程において、動物衛生ステータスが低い動物に由来する肉や副産物との直接的又は間接的接触を防ぐ手段がとられた。 18. I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption in the country of origin and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Canadian Meat Inspection Act and Regulations. / Je certifie par la présente que les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements agréés pour exportation au Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie et que les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine dans le pays d'origine et sont à tous les points de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans la Loi et Règlement canadiens sur l'inspection des viandes / 上記の食肉は、対カナダ輸出認定施設において処理されたものであって、かつ、とさつ時に生体検査及びとさつ後検査を受け、疾病に患していないことが判明した獣畜から得られたものであり、また、当該製品はヒトの食用に適しており、カナダ食肉検査法及び規則と同等以上の基準に従っているものであることをここに証明する。 The _____ day of _____ Le _____ jour de _____ 発行日 _____ 年月 _____ Signature of The Official Veterinarian Signature du vétérinaire officiel 署名 Printed Name Nom en lettres moulées 署名者氏名			
15. Container number / Numéro du conteneur / コンテナ番号		16. Seal no(s) / N°(s) du (des) plomb(s) / 封印シール番号	
17. Additional Certification (if requested) / Attestation supplémentaire (si requise) / 追加証明 The beef meat is derived from animals which / La viande de boeuf est dérivée d'animaux qui: / 牛肉は、以下に掲げる動物から得られたものである。 1. were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process; and were humanely rendered unconscious prior to being bled / n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne ni soumis au jonchage; et ont été étourdis par des moyens respectueux du bien être animal avant la saignée / とさつ前に、圧縮空気若しくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング及びピッシングは行われず、人道的に無意識の状態では血が放された。 2. were subjected to and passed ante-mortem and post-mortem inspections and were not suspect or confirmed BSE cases, 3. the meat does not contain, and was prepared in such a manner as to avoid contamination with the following tissues: / la viande ne contient pas, et a été préparée de façon quant à éviter la contamination avec les tissus suivants: / 食肉は以下に掲げる組織による汚染を防ぐよう処理された。 - the skull including the brain, trigeminal ganglia and eyes, tonsils, the spinal cord and the dorsal root ganglia of the vertebral column, from all bovine animals aged 30 months or older, and the small intestine from bovine animals of all ages / le crâne comprenant le cerveau, les ganglions trigémiques et les yeux, les amygdales, le cordon médullaire et des ganglions de la racine dorsale de la colonne vertébrale, de tous les bovins âgés 30 mois ou plus, et le petit intestin des bovins de tous les ages / - 30ヶ月齢以上の牛由来の脳、三叉神経節及び眼を含む頭蓋、扁桃、せき髄及びせき柱の背根神経節並びに全月齢の牛由来の小腸。 - mechanically separated meat from the skull and vertebral column from bovine animals aged 30 months or older / de la viande mécaniquement séparée du crâne et de la colonne vertébrale des bovins âgés 30 mois ou plus / -30ヶ月齢以上の牛由来の頭蓋及びせき柱から機械的に回収された肉 4. were born, raised and slaughtered in Japan./ sont nés, ont été élevés et abattus au Japon / 日本で産まれ、飼育され、と畜された。 5. every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage/shipping of the meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoonosantary status./toutes les précautions ont été prises afin de prévenir le contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande avec tout produits ou sous-produits animal d'un statut zoonosantary moindre. / と畜、加工、包装、貯蔵、出荷工程において、動物衛生ステータスが低い動物に由来する肉や副産物との直接的又は間接的接触を防ぐ手段がとられた。 18. I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption in the country of origin and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Canadian Meat Inspection Act and Regulations. / Je certifie par la présente que les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements agréés pour exportation au Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie et que les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine dans le pays d'origine et sont à tous les points de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans la Loi et Règlement canadiens sur l'inspection des viandes / 上記の食肉は、対カナダ輸出認定施設において処理されたものであって、かつ、とさつ時に生体検査及びとさつ後検査を受け、疾病に患していないことが判明した獣畜から得られたものであり、また、当該製品はヒトの食用に適しており、カナダ食肉検査法及び規則と同等以上の基準に従っているものであることをここに証明する。 The _____ day of _____ Le _____ jour de _____ 発行日 _____ 年月 _____ Signature of The Official Veterinarian Signature du vétérinaire officiel 署名 Printed Name Nom en lettres moulées 署名者氏名			
15. Container number / Numéro du conteneur / コンテナ番号		16. Seal no(s) / N°(s) du (des) plomb(s) / 封印シール番号	
17. Additional Certification (if requested) / Attestation supplémentaire (si requise) / 追加証明 The beef meat is derived from animals which / La viande de boeuf est dérivée d'animaux qui: / 牛肉は、以下に掲げる動物から得られたものである。 1. were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process; and were humanely rendered unconscious prior to being bled / n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne ni soumis au jonchage; et ont été étourdis par des moyens respectueux du bien être animal avant la saignée / とさつ前に、圧縮空気若しくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング及びピッシングは行われず、人道的に無意識の状態では血が放された。 2. were subjected to and passed ante-mortem and post-mortem inspections and were not suspect or confirmed BSE cases, 3. the meat does not contain, and was prepared in such a manner as to avoid contamination with the following tissues: / la viande ne contient pas, et a été préparée de façon quant à éviter la contamination avec les tissus suivants: / 食肉は以下に掲げる組織による汚染を防ぐよう処理された。 - the skull including the brain, trigeminal ganglia and eyes, tonsils, the spinal cord and the dorsal root ganglia of the vertebral column, from all bovine animals aged 30 months or older, and the small intestine from bovine animals of all ages / le crâne comprenant le cerveau, les ganglions trigémiques et les yeux, les amygdales, le cordon médullaire et des ganglions de la racine dorsale de la colonne vertébrale, de tous les bovins âgés 30 mois ou plus, et le petit intestin des bovins de tous les ages / - 30ヶ月齢以上の牛由来の脳、三叉神経節及び眼を含む頭蓋、扁桃、せき髄及びせき柱の背根神経節並びに全月齢の牛由来の小腸。 - mechanically separated meat from the skull and vertebral column from bovine animals aged 30 months or older / de la viande mécaniquement séparée du crâne et de la colonne vertébrale des bovins âgés 30 mois ou plus / -30ヶ月齢以上の牛由来の頭蓋及びせき柱から機械的に回収された肉 4. were born, raised and slaughtered in Japan./ sont nés, ont été élevés et abattus au Japon / 日本で産まれ、飼育され、と畜された。 5. every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage/shipping of the meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoonosantary status./toutes les précautions ont été prises afin de prévenir le contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande avec tout produits ou sous-produits animal d'un statut zoonosantary moindre. / と畜、加工、包装、貯蔵、出荷工程において、動物衛生ステータスが低い動物に由来する肉や副産物との直接的又は間接的接触を防ぐ手段がとられた。 18. I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption in the country of origin and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Canadian Meat Inspection Act and Regulations. / Je certifie par la présente que les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements agréés pour exportation au Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie et que les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine dans le pays d'origine et sont à tous les points de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans la Loi et Règlement canadiens sur l'inspection des viandes / 上記の食肉は、対カナダ輸出認定施設において処理されたものであって、かつ、とさつ時に生体検査及びとさつ後検査を受け、疾病に患していないことが判明した獣畜から得られたものであり、また、当該製品はヒトの食用に適しており、カナダ食肉検査法及び規則と同等以上の基準に従っているものであることをここに証明する。 The _____ day of _____ Le _____ jour de _____ 発行日 _____ 年月 _____ Signature of The Official Veterinarian Signature du vétérinaire officiel 署名 Printed Name Nom en lettres moulées 署名者氏名			