

生食監発0202第1号
平成28年2月2日

各 検 疫 所 長 殿

医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

ノルウェーから輸入される牛肉等の取扱いについて

標記については、「ノルウェー産牛肉等（加工品を含む。）の取扱いについて」（平成27年1月30日付け食安輸発0130第1号）により取り扱っているところです。

今般、食品安全委員会における「ノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価」を踏まえ、ノルウェーと協議の上、新たにノルウェー産牛肉に関する対日輸出プログラムを別添1のとおり定めました。

つきましては、本日以降、下記のとおり取り扱うこととしますので、その運用に遺漏のないようお願いします。

なお、牛由来ゼラチン及びコラーゲン等については、下記1にかかわらず、平成27年3月27日付け食安監発0327第2号に基づく取扱いをお願いします。

記

1 対象品目

ノルウェー食品安全局から認定された対日輸出認定施設において、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉及び牛臓器（食肉製品等の加工品は含まない。）とすること。

また、上記以外でノルウェーにおいて、とさつ、解体、分割又は細切された牛肉、牛臓器及び牛由来原材料を含む食品及び添加物のうち、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第9条第2項に基づき証明書を要するものについてはこれを受け入れないこととし、要しないものについては輸入しないよう指導すること。

なお、対日輸出認定施設のリストについては、別途通知する予定であること。

2 衛生証明書

ノルウェー食品安全局が発行する法第9条第2項に基づく証明書については、別添2のとおりであるので、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第9条に規定された事項のほか、記の1に示した品目、施設であること及び対日輸出プログラム

に適合している旨（All the required conditions described in the EVP（Export Verification Program） were fulfilled.）等について確認すること。

3 現場検査

(1) 表1に基づき、施設の区分に応じて、下記に掲げる開梱数により検査を実施すること。なお、表1に掲げる各区分に該当する対日輸出認定施設については、別途連絡する。

<表1>

| 対象 | 施設名 | 検査頻度 | 開梱数 |
|--------|-----|----------|-------|
| 牛肉及び臓器 | 区分1 | 全件 | 表2による |
| | 区分2 | 10件につき1件 | 表2による |
| | 区分3 | 通常の検査体制 | |

区分1：輸入実績が100トン未満の施設

区分2：輸入実績が100トン以上1000トン未満の施設

区分3：輸入実績が1000トン以上の施設

注) 当該施設からの対日輸出品（内臓を含む）から不適格品が発見された場合には、その時点で輸入実績を0とする。

<表2>

| ロットの大きさ (N) | 開梱数 (n) |
|-------------|---------|
| ≦ 150 | 8 |
| 151 ~ 280 | 13 |
| 281 ~ 500 | 20 |
| 501 ≦ | 32 |

(2) 検査に際しては、(1)に基づきカートンが無作為に抽出して開梱し、カートン表示及び衛生証明書との同一性を確認すること。

(3) 扁桃及び回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）（以下「SRM」という。）が含まれていないことを確認すること。

(4) 2及び上記(1)から(3)の結果、SRMと疑われる部位の混入が発見された場合には、検疫所業務管理室を通じて当課へ報告すること。

4 措置

検査及び調査の結果、SRMの混入又は月齢条件に適合しないと判定された場合には、当該ロットを法第9条第2項に違反するものとして取り扱うこと。

Standards for slaughter of cattle and processing of Norwegian beef and beef offal eligible for export to Japan

Export Verification Program

This Export Verification Program (EVP) provides the specified products processing requirements and requirements for facilities for the export of beef and beef offal to Japan from Norway. This EVP comes in addition to the Norwegian and EU/EEA regulations but might include some relevant domestic requirements. The Norwegian Food Safety Authority is the competent authority overseeing the implementation of the EVP in Norway.

1. Purpose

This EVP describes the standards that slaughterhouses and processing facilities shall meet in producing beef and beef offal for export to Japan in order to meet the following objectives:

- Ensure removal from cattle carcasses of all tissues ineligible for export to Japan;
- Prevent cross contamination of eligible beef and beef offal for export to Japan from ineligible tissues during slaughter and/or processing;
- Ensure only cattle from 30 months of age or less are prepared and certified for export to Japan;
- Enable verification of compliance with Japan import condition relating to Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), in addition to Norwegian and EU/EEA domestic requirements.

2. Scope

This EVP applies to Norwegian facilities producing beef and beef offal for export to Japan from Norway. The facilities shall meet the specified processing requirements and requirements for facilities for beef and beef offal for export to Japan from Norway. These facilities shall be designated and listed by the Norwegian Food Safety Authority (NFSA) by agreement with the Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW).

3. Identification and traceability records

3.1 Live cattle shall be domesticated bovine animals (*Bos taurus* or *Bos indicus*) born and raised in Norway, or imported to Norway from countries eligible for export of beef and beef offal to Japan.

3.2 Live cattle shall be individually identified.

3.3 Live cattle shall be sent to slaughterhouses with correct recording in the Norwegian traceability system – “Husdyrregisteret”, including exact date of birth and identification information of each animal.

3.4 All carcasses complying with point 4.1 shall be clearly identified with a visible blue strip.

3.5 An identification mark allowing the verification that the beef and beef offal for export to Japan complies with point 4.1 is applied on the product at each level of processing.

3.6 Records and identification information through the process shall be sufficient to trace:

3.6.1 Beef and beef offal for export to Japan to carcasses;

3.6.2 Individual carcasses to individual animal;

3.6.3 Individual animal to farm records.

4. Specified Products Requirements

4.1 Beef and beef offal for export to Japan shall derive from cattle that are 30 months of age or younger at the time of slaughter.

4.2 Beef and beef offal for export to Japan shall be exclusively meat, offal and their products which the MHLW and NFSA recognize as eligible for export to Japan.

4.3 Beef and beef offal for export to Japan shall not include any Specified Risk Material (SRM) as defined by the enforced Japanese regulation, that is to say beef and beef offal for export to Japan shall not include any of the following tissues:

4.3.1 Tonsils from all cattle;

4.3.2 Distal ileum (two meters from connection to caecum) from all cattle;

4.3.3 Spinal cord from cattle older than 30 months of age;

4.3.4 Head (except for hygienically removed tongues, skin and cheek meat) from cattle older than 30 month of age;

4.3.5 Vertebral column (excluding vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, lumbar and thoracic vertebrae, the median sacral crest and wings of the sacrum) from cattle older than 30 months of age.

4.4 Beef and beef offal for export to Japan, and the carcasses and cattle from which they are derived should be traceable to production records.

5. Processing requirements

5.1 Beef and beef offal for export to Japan shall be processed using procedures ensuring compliance with point 4 and integrated into the facility HACCP.

5.2 Verification activities for age requirements as described above in point 4.1 must be conducted at the slaughter and processing levels.

5.3 Beef and beef offal for export to Japan shall be processed in a manner to ensure the hygienic removal of the SRM as described above in point 4.3. and to prevent any cross-contamination by these SRM.

5.4 The facility HACCP shall include internal verification activities that allow to control that the specified requirements of this EVP are effectively implemented and met.

6. Designated facilities for export to Japan

6.1 The designated facilities for export of beef and beef offal to Japan from Norway shall be facilities (slaughterhouses, cutting plants, processing plants, and cold stores) approved by the NFSA following an on-site inspection. The approval of the designated facilities is under the responsibility of the NFSA in accordance with the MHLW.

6.2 The designated facilities shall meet the specified products and processing requirements for beef and beef offal for export to Japan from Norway.

6.3 The designated facilities for export to Japan shall be listed by the NFSA; the NFSA shall provide annually to the MHLW an official listing of the designated facilities for export beef and beef offal to Japan. NFSA will keep the MHLW informed of any amendments or changes in the list of designated facilities.

6.4 The designated facilities for export of beef and beef offal to Japan from Norway are responsible for the compliance with all requirements outlined in this procedure and the Norwegian and EU/EEA regulations.

6.5 All necessary information to verify the enforcement of the EVP by the designated facilities shall be available to the Norwegian Food Safety Authority for review.

7. Export certificate

7.1 Beef and beef offal for export to Japan shall be accompanied by an export certificate issued by the NFSA when exported to Japan.

7.2 The export certificate shall include the information as required by the Food Sanitation Act of Japan.

7.3 The export certificate shall mention the following statement: "All the required conditions described in the EVP were fulfilled".

8. Audit and import inspection of the MHLW

8.1 The MHLW may conduct on-site audits of the Norwegian inspection system including visits of the NFSA designated facilities that export beef and beef offal to Japan and relevant facilities.

8.2 If non-compliance with these standards is found as a result of the audit or the import inspection of the MHLW, the NFSA shall take appropriate measures including corrective and/or preventive action.

These requirements for beef and beef offal for export to Japan from Norway will go into effect on February 2nd, 2016.

日本向けに輸出可能な牛のと畜並びにノルウェー産牛肉及び牛内臓肉の加工の基準：

輸出証明プログラム

この輸出証明プログラム（EVP）は、ノルウェーから日本向けに輸出される牛肉及び牛内臓肉の指定された製品の加工条件及び施設基準を規定する。本文書には、更にノルウェーとEU/EEA規則が加えられるが、関連する国内条件も含まれることがある。なお、ノルウェー食品安全局がノルウェーにおけるEVP実施の監督権限を有している。

1 目的

本文書は、次の目的を達成するために日本向けに輸出する牛肉及び牛内臓肉の生産において、と畜場及び加工施設が満たすべき基準を記載する。

- 日本に輸出できない全ての組織が、枝肉から除去されるようにする
- と畜及び/又は加工処理中、日本に輸出できる牛肉及び牛内臓肉が輸出できない組織により二次汚染されることを防ぐ
- 30か月齢以下の牛のみが日本向け輸出のために処理され、また、保証されることを確保する
- ノルウェー及びEU/EEA域内の条件に加えて、牛海綿状脳症（BSE）に関する日本の輸入条件に遵守していることの証明を可能とする

2 範囲

本文書は、ノルウェーから日本向けに輸出される牛肉及び牛内臓肉を生産するノルウェーの施設に適用する。その施設は、ノルウェーから日本に輸出される牛肉及び牛内臓肉の指定された製品の加工条件及び施設基準を満たさなければならない。これらの施設は、日本の厚生労働省との合意により、ノルウェー食品安全局（NFSA）によって指定され、リスト化されなければならない。

3 個体識別とトレーサビリティ記録

- 3.1 牛生体は、家畜化された牛科の動物（*Bos taurus* 又は *Bos indicus*）であり、ノルウェーで生まれ飼養されたもの、若しくは日本への牛肉及び牛内臓肉の輸出が認められている国からノルウェーへ輸入されたものでなければならない。
- 3.2 牛生体は、個別に特定されていなければならない。
- 3.3 牛生体は、ノルウェーのトレーサビリティシステム“Husdyrregisteret”によって正確な出生日と各個体の識別情報を正確に記録し、と畜場に搬送されなければならない。
- 3.4 4.1を遵守した全ての枝肉は、目視可能な青いタグにより明確に特定されなければならない。

3.5 4.1に遵守する日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉であることを明確にする個体識別マークは、各加工段階における製品に適用される。

3.6 工程における記録及び個体識別情報は以下のことを追跡するのに十分であること：

3.6.1 日本への輸出牛肉及び牛内臓肉から枝肉；

3.6.2 個別の枝肉から個別の動物；

3.6.3 個別の動物から農場記録；

4 特定の製品条件

4.1 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は、と畜時点で30か月齢以下の牛由来でなければならない。

4.2 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は、厚生労働省とノルウェー食品安全局が日本への輸出として認めた肉、内臓肉及びそれらの製品でなければならない。

4.3 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は日本の規則により定義されるどの特定危険部位（SRM）も含んではならない。したがって、日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉には、以下の組織を含んではならない：

4.3.1 全ての牛の扁桃

4.3.2 全ての牛の回腸（盲腸との接合部から2メートル）

4.3.3 30か月齢超の脊髄

4.3.4 30か月齢超の牛の頭部（衛生的に取り除かれた舌、皮及び頬肉を除く）

4.3.5 30か月齢超の牛の脊柱（頸椎・胸椎・腰椎の棘突起及び横突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く）

4.4 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉並びにそれらが由来する枝肉及び牛は、生産記録まで追跡可能であるべきである。

5 加工条件

5.1 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉は、4の遵守が確保された施設のHACCPによる手順で加工されなければならない。

5.2 前述の4.1中に記載されている月齢条件の確認作業は、と畜及び加工段階において実行されなければならない。

5.3 日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の加工は、前述の4.3中に記載されているように確実にSRMが衛生的に除去される方法でなければならない。また、SRMによるいかなる汚染も防がなければならない。

5.4 施設のHACCPに内部監査を含め、本文書の特定の条件が効果的に実行され、適合しているかを管理できるようにしなければならない。

6 日本向け輸出施設の指定

- 6.1 ノルウェーから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設は、現地調査の後、ノルウェー食品安全局による認可を得た施設（と畜場、カット施設、加工施設、冷蔵施設）でなければならない。指定施設の認可は厚生労働省との合意によるノルウェー食品安全局の責任の下にある。
- 6.2 指定施設はノルウェーから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉として指定された製品及び加工条件に適合していなければならない。
- 6.3 日本向け輸出の指定施設はノルウェー食品安全局によりリスト化され、ノルウェー食品安全局は公式な日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設リストを、毎年厚生労働省へ提供しなければならない。また、ノルウェー食品安全局は指定施設のリストの修正や変更に係る情報を、厚生労働省に提供することとする。
- 6.4 ノルウェーから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設は、本手順に示す全ての条件並びにノルウェー及びEU/EEAの規制を遵守しなければならない。
- 6.5 指定施設における本文書の執行状況を確認するために必要な全ての情報は、ノルウェー食品安全局の審査のために提供されなければならない。

7 輸出証明書

- 7.1 日本への輸出牛肉及び牛内臓肉にはノルウェー食品安全局が発行する輸出証明書が添付されなければならない。
- 7.2 輸出証明書は日本の食品衛生法に規定される必要な情報を含まなければならない。
- 7.3 輸出証明書は次の文を含まなければならない：「EVPに記載された全ての要求事項を満たす。」

8 現地査察及び厚生労働省による輸入検査

- 8.1 厚生労働省は、ノルウェー食品安全局、日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉の指定施設及び関連施設を含む、ノルウェーの監視システムに基づく現地査察を実施することができる。
- 8.2 厚生労働省による現地査察又は輸入検査の結果、これらの基準が遵守されていないことが判明した場合は、ノルウェー食品安全局は改善及び防止措置を含む適切な対応をとらなければならない。

ノルウェーから日本向け輸出牛肉及び牛内臓肉にかかるこれらの条件は、**2016年2月2日から適用される。**

I.2. Certificate reference number

I.2a. Company's information no.

| I.28 Identification of commodities: | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------------|----------------|--|------------------|------------|------------------------------|------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| Species Scientific name | Nature of commodity | Treatment type | Approval number, name and address of the establishment | | | Date of | | | | No. of packages | Net weight (kg) |
| | | | Abattoir | Processing plant | Cold store | Date of Slaughter (dd/mm/yy) | Slaughter Inspection (mm/yy) | Cutting (mm/yy) | Production (mm/yy) | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

II. Health information

II.a. Certificate reference number

II.b. Company reference number

11.1. Public health information

I, the undersigned official officer, declare that I am aware of the relevant provisions of the Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, and (EC) No 854/2004 and hereby certify that the meat of domestic animals described above was produced in accordance with those requirements.

1. The products are derived exclusively from animals subjected to sanitary and veterinary inspection by an official veterinarian of the animal health authorities of Norway in the designated facilities, before and after slaughtering and found sound and free from animal infectious diseases;
2. The products were obtained from animals born and raised only in Norway;
3. Norway is officially free from infectious animal disease:
 - **Foot-and-mouth disease,**
 - **Rinderpest,**
 - **Rift Valley fever,**
 - **Norway is recognized by the OIE as having a negligible BSE risk according to Resolution N0 22 of the 77th General Session in May 2009, satisfying the conditions in Chapter 11.5 of the Terrestrial Animal Health Code;**

Vaccination against these diseases and importation of animals (or products thereof) from countries with poorer health status than Norwegian and importation of animals vaccinated against aforementioned diseases is prohibited in Norway;

4. If a BSE case is detected in Norway and it is epidemiologically related to the exported beef products to Japan, the animal health authorities of Norway shall immediately notify the Japanese animal health authorities with relevant information;

The processing including slaughtering, dressing, eviscerating, dividing and chopping or manufacturing has been done in accordance with the Norwegian food hygiene requirements, identical with EU hygiene regulations and at least equivalent to that based on relevant Japanese laws;

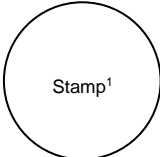
Approved processing plants have attached documentation regarding:

Sterilisation temperatures of 83°C.

5. (1) The products have been inspected and deemed fit for human consumption;
(2) The slaughtered cattle were not suspect or confirmed BSE cases, or cohorts of BSE cases, as defined in the Terrestrial Animal Health Code adopted by the World Organisation for Animal Health (OIE);
6. The products have been prepared, handled, stored and transported in such a way as to keep it from being contaminated with any causative agents of animal infectious disease, until shipment, in accordance with the Norwegian and European regulations on food hygiene. Clean and sanitary wrappings and/or containers such as cardboard boxes are used to pack the products;
7. The exported meat has undergone all precautions to avoid recontamination with pathogenic agents during transport.
8. All the required conditions described in the EVP (Export Verification Program) were fulfilled.

Box references:

- I.8 Provide the code of territory as appearing in Part 4 of Annex VI of Book of Rules on procedures for import and transit, list of third countries approved for import, form and content of the Certificate or other documents accompanying the consignment, veterinary checks at the border on consignments of animals, aquaculture and products and by-products of animal origin or equivalent Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010 (SANCO /4787/2009)
- I.11 Place of origin: name and address of the dispatch establishment
- I.15 Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided.
- I.20 Indicate total gross weight and total net weight
- I.23 For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.
- I.28 Nature of commodity: Indicate "carcass-whole", "carcass-side", "carcass-quarters", "cuts" or "minced meat".
Minced meat is boned meat that has been minced into fragments and that must have been prepared exclusively from striated muscle (including the adjoining fatty tissues) except heart muscle
- I.28 Treatment type: If appropriate, indicate, "boned"; "bone in"; "matured" and/or "minced". If frozen, indicate the date of freezing (mm/yy) of the cuts/piece

| | | | |
|--------------------------------------|---|--|--|
| Country: Norway | | Concerning meat and meat products derived from beef | |
| | II.a. Certificate reference number | I.2a. Company's information no. | |
| Official officer: | | | |
| _____ (Name (in capital letters)) | | Qualification and title: _____ | |
| Date: _____ |  | Signature¹: _____ | |
| Place: _____ | | | |

¹ The signature and stamp must be in a different colour to that of the printing

Specimen