

米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の条件

2013 年 1 月 25 日

米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の条件は以下のとおりとする

1. 一般条件

- a) 牛肉及び牛肉製品とは、30 か月齢未満の牛に由来する全ての可食部及びそれらの部位に由来する製品¹であり、扁桃及び回腸遠位部からなる特定危険部位（SRM）の衛生的な除去が確保される方法で製造されたものである。日本向けに牛肉及び牛肉製品を輸出するためには、米国食肉施設は米国農務省（USDA）の農業販売促進サービス（AMS）による認可を受けた USDA30 か月齢未満証明品質システム評価プログラム（QSA プログラム GVD1035A）（以下「QSA LT-30 プログラム」という。）を実施しなければならない。AMS による食肉施設の現地監査で QSA LT-30 プログラム要件の遵守が確認された後でのみ、米国の食肉施設は日本向けに牛肉及び牛肉製品を輸出できる施設として認可される。USDA の食品安全検査局（FSIS）が牛肉及び牛肉製品が日本向け輸出として QSA LT-30 プログラムに基づいて製造されたことを本文書のセクション 4 で記載のとおり証明する。
- b) 米国（50 州、コロンビア特別区及びグアム地区）から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品は、日本及び米国が日本へ輸出可能と認めたものとする。
- c) 牛は、家畜化された牛科の動物（*Bos taurus* 又は *Bos indicus*）であり、米国で生まれ飼養されたもの、若しくは日本への牛肉及び牛肉製品の輸出が認められている国から合法的に米国へ輸入されたものでなければならない。
- d) 米国は、BSE について管理されたリスクの国とみなされる国際獣疫事務局（OIE）ガイドラインに適合する又はそれを上回ること。
- e) 米国政府は、世界貿易機関（WTO）の義務に従い、あらゆる BSE 関連措置の廃止又は修正に関し、日本を含む全ての貿易相手国に対し、WTO 通報を行うこと。
- f) 新たな BSE の事例が確認された場合においても、本文書に規定される現行の条件は変更されないこと。

2. 米国食肉施設の条件²

- a) いかなる米国食肉施設も日本に輸出可能な施設として認可されうる。食肉施設は、米国政府が日本政府に FSIS の食肉及び食鳥検査（MPI）リストに記載されている食肉施設の名称、所在地、及び施設番号³を通報することにより、日本向けに牛肉及び牛肉製品が輸出可能な

¹ 米国連邦食肉検査法（21USC Sec 601）に定義されているとおり

² 「米国食肉施設」は USDA の監視下で操業している全てのと畜場又は牛肉及び牛肉製品の処理施設を含む。

³ 連邦共同提携プログラムの下で操業している、州の食肉及び食鳥検査プログラムの対象となる施設が、日本へ牛肉及び牛肉製品を輸出しようとする場合、本条件に基づく日本への牛肉及び牛肉製品の輸出について、これらの施設の参画を促進するために FSIS 及び厚生労働省（MHLW）は協議することとする。

施設として認可される。FSIS は日本政府に対し、日本向けに輸出可能な米国食肉施設リストを年 1 回提供する。

- b) AMS から 30 か月齢未満証明品質システム評価プログラム (QSA プログラム GVD1035A) の認可を受け、日本向けの特定製品条件を満たす米国食肉施設だけが、QSA LT-30 プログラムの適合施設として公式リストに記載される。QSA LT-30 プログラムは、条件が文書化された品質管理システムによって裏付けられていることを確保する。
- c) 日本政府は、食肉施設が本文書に規定される関連条件及び米国の規制を遵守していることを確認するため、日本向けに牛肉又は牛肉製品を輸出する食肉施設の代表サンプルを通して、米国の検査システムについての現地査察を実施することができる。現地査察の結果、本文書に規定される条件への不適合が確認された場合、日本政府は現場で米国政府に通報する。FSIS は、不適合記録 (NR) を発行し、直ちに不適合製品を管理下におく。不適合製品につながる処理が継続している場合は、適切な改善及び防止措置が取られたと判断するまで、FSIS は直ちに処理を停止させる。FSIS が改善措置を適切であると判断した場合のみ、生産の再開が許可される。米国政府は、米国食肉施設が NR の結果により稼働を停止した場合、及び当該施設が改善及び防止措置を実施し FSIS により当該施設の生産及び輸出が可能と判断された場合、日本国政府に通報する。
- d) 米国政府は、当該食肉施設が不適合に対処するために適切な改善及び防止措置を決定し、実施したことを検証する。米国政府は、当該食肉施設が実施した改善及び防止措置並びに FSIS が当該処理の停止を解除した日付を日本政府に通報する。

3. 牛肉及び牛肉製品の条件

- a) 牛肉又は牛肉製品は、FSIS 規則に合致すると畜前後検査に合格した牛に由来すること。
- b) 牛の月齢判別及び SRM 除去のため、と畜時の牛の月齢は、食肉施設により判定され、(1) 月齢を特定する文書又は(2)歯列判別、によって確認されること。
- c) 牛肉又は牛肉製品は、FSIS 規則に従い SRM による汚染を防止する方法で生産及び取り扱われること。
- d) 30 か月齢未満の牛由来の全ての枝肉は、そのことが分かるように識別されなければならない。
- e) FSIS のウェブサイトに掲載されている日本に輸出可能な牛肉及び牛肉製品は、施設の危害分析重要管理点 (HACCP)、衛生標準作業手順書 (SSOP) 又は前提条件プログラムに規定されている手順で処理されなければならない、SRM の衛生的な除去を確保する方法で製造されなければならない。
- f) 衛生的な包装資材が牛肉又は牛肉製品の包装に使用されること。
- g) 牛肉又は牛肉製品が第 3 国を経由して日本に輸送される場合、当該牛肉又は牛肉製品は、密閉された海上又は航空コンテナに収容されていなければならない。

4. 輸出証明書

- a) 牛肉及び牛肉製品は、日本の食品衛生法の要求に従い日本政府の検疫機関に提出するために、米国連邦食肉検査法に基づき権限を与えられた職員が発行する下記情報が英語に含まれる健全性についての輸出証明書並びに日本向け牛肉及び牛肉製品の輸出証明書が添付されていれば、輸入検疫を受けることができる。
 - 1) 関連する工程（と殺や処理）が行われた食肉施設ごとに、食肉施設の名称、所在地及び施設番号
 - 2) と畜及び/又は処理年月日（日/月/年一日/月/年）
 - 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職名
 - 4) 下記 4(b)にある必要条件
- b) 適格な米国食肉施設によって生産され、QSA LT-30 プログラムの条件に適合すると認められた適格製品については、適格製品は QSA LT-30 プログラムの全ての条件に適合している旨を記載した FSIS の輸出証明書を受けなければならない。

5. その他

- a) 牛肉及び牛肉製品は、日本向け牛肉及び牛肉製品を輸出する全ての国に適用される、検査頻度も含む、標準的な無作為輸入検疫検査の対象となる。
- b) 日本政府及び米国政府は、日本政府による輸入停止措置を 1 か月以内、場合によっては現実的に可能な限り早く解決できるよう両国政府間で定める慣例的な応答期間を導入し、できるだけ迅速に解決するために協力する。
- c) これらの条件が実施された日から適正な期間後、(a)日本の関係機関による輸入時検査に基づき確認された遵守状況、(b)米国の規制に基づき米国の関係機関が確認した遵守状況、(c)日本に関連した QSA LT-30 プログラムを実施した後の現地査察の結果、を踏まえ十分な遵守状況であった場合、日本政府は輸入検疫検査及び規制措置を精査し、これら対策の見直しを検討する。
- d) 日本政府は、検疫検査手続きや検査頻度の変更及びそれら理由について、米国政府に直ちに伝達する。
- e) 日本政府及び米国政府は、別段の定めを行わなかった場合は少なくとも年に 1 回は、本文書に記載された条件の解釈及び実施並びに牛肉及び牛肉製品の貿易に関する措置について、包括的に検討するための協議を実施する。また、両国政府は、どちらかの政府が要望した場合はいつでも臨時協議を行う。そのような臨時協議は、両者が可能な限り、要望があった日から 7 日以内、もしくは双方で受け入れられる最も早い日に開催され、本段落前段で記載された事項について議論する。

6. 開始日

米国から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品のこれら条件の適用は 2013 年 2 月 1 日からとする。