

対マカオおよび対タイ牛肉輸出に関する食肉衛生検査所の業務について

食肉衛生検査所
長谷川嘉子

1. はじめに

平成 19 年 4 月に滋賀食肉センターが操業し、今年度で 3 年目を迎えた。平成 20 年 4 月に「滋賀食肉センター衛生向上委員会」が発足し、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場」の厚生労働省認定取得を目指して、平成 20 年 5 月から「滋賀食肉センター-HACCP 推進委員会」いわゆる「HACCP チーム」が活動をはじめた。

さらに、今年度、滋賀食肉センターは、マカオおよびタイへの輸出食肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場として認定された。それに付随する食肉衛生検査所の輸出食肉に関する業務について報告する。

2. 滋賀食肉センター輸出取扱申請の経過について

対米	平成 21 年 5 月 20 日申請	申請中(厚生労働省認定)
対マカオ	平成 21 年 8 月 20 日申請	9 月 7 日選定(滋賀県) 10 月 1 日輸出可能
対シンガポール	平成 21 年 10 月 15 日申請	申請中(シンガポール認定)
対タイ	平成 21 年 11 月 9 日申請	11 月 24 日認定(滋賀県) 12 月 7 日輸出可能

3. 輸出可能な牛肉の条件について

マカオ

- ・ 30 ヶ月齢未満の牛由来の脱骨されたもの
- ・ とさつ、解体の過程で、せき髄、頭蓋、脳、目、背根神経節、扁桃、回腸遠位部が除去されたもの
- ・ 選定されたと畜場等で、とさつ、解体及び分割されたもの
- ・ 食肉衛生証明書が添付されたもの

タイ

- ・ 個体識別番号により日本において生まれ、飼育されたことが確認できる牛由来であること。
- ・ 30 ヶ月齢未満の牛由来の骨格筋を脱骨したものであり、とさつ、解体及び分割の過程で、せき髄、頭蓋、脳、目、三叉神経節、背根神経節、扁桃、回腸遠位部及びせき柱が衛生的に除去されていること。
- ・ 機械的回収肉を含まないこと。
- ・ 圧縮空気等を頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング処理を行っていない牛由来であること。
- ・ 認定されたと畜場等で、とさつ、解体及び分割されたもの
- ・ 食肉衛生証明書が添付されたもの

4. 輸出食肉における食肉衛生検査等に関する事務処理要領について
各国についての事務処理要領を作成した。

- ・ 対マカオ輸出食肉における食肉衛生検査等に関する事務処理要領
- ・ 対タイ輸出食肉における食肉衛生検査等に関する事務処理要領

5. 通常業務に加えて行わなければならない検査員の業務について

- ・ 個体識別番号により(日本で生まれ飼育された)30ヶ月齢未満であることを確認する。
- ・ 対マカオ(タイ)輸出牛個体識別台帳を作成する。
- ・ 対マカオ(タイ)輸出枝肉の確認(枝肉冷蔵庫)
(冷蔵庫の場所、頭数、前肢ラベル、個体識別番号(と畜日、月齢))
- ・ 部分肉ラベル、箱の外のラベルの確認
- ・ 対マカオ(タイ)輸出牛肉保管状況の確認(製品冷蔵庫)
- ・ 対マカオ(タイ)輸出牛肉の出荷日を滋賀食肉市場に確認する。
(追加確認・タイ)
- ・ 圧縮空気等を頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング処理でないことの確認
- ・ 機械的回収肉を含まないことを確認
- ・ 部分肉ラベルの確認および検査済証を貼付し検査済証管理簿に記帳する。(カット日)
- ・ 箱の外のラベルの確認および検査済証を貼付し検査済証管理簿に記帳する。(カット日)
- ・ **輸出食肉の食肉衛生証明書の作成および交付**
 - 対マカオ食肉衛生証明書
 - 対タイ食肉衛生証明書

**HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
 CHILLED/FROZEN BEEF AND BOVINE PRODUCTS
 FROM JAPAN TO MACAU**

No. :
 DATE :
 (Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Species of origin)	(Name of products)	
(Number of packages)	(Net weight of consignment)	(Identification number of cattle)
(Consignor)	(Consignor Address)	
(Consignee)	(Destination)	

II. Origin of products

Name	Est. No.	Address
(Slaughterhouse)		
(Cutting/processing plant)		
(Others)		

Date of Slaughter : Date of Production :

Storage and Transport Temperature (°C) :

I hereby certify that:

- 1) The meat is derived from animals which were originated from an area which was free from notifiable, contagious, infectious and parasitic disease and not under any restrictive measures.
- 2) The meat is derived from animals which passed ante- and post-mortem inspection under veterinary supervision at time of slaughter and were found free from contagious, infectious and parasitic diseases at time of slaughter and the meat must be derived from animals tested for BSE with negative results.
- 3) The meat is derived from animals which were slaughtered, processed, cut and stored hygienically at the establishments and was found to be sound, wholesome and fit for human consumption.
- 4) The meat is derived from animals which 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.
- 5) The bovine meat and meat products comprised boneless skeletal muscle cuts and were derived from animals less than 30 months of age, and do not contain, and have not commingled with tissue from spinal cord, skull, brain, eyes, dorsal root ganglia, tonsils, distal ileum, all of which have been removed from the carcass in a hygienic manner.
- 6) The result of the tests and/or other documents submitted have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substances which could be harmful to human health.

Signature :

Name of meat inspector :

Official Title :

(Name of prefecture or city) :

別紙様式 3

STANDARD FORM AUTHORIZED
BY THE MINISTRY OF HEALTH, LABOUR AND
WELFARE OF JAPAN

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF
DEBONED BEEF
FROM JAPAN TO THE KINGDOM OF THAILAND

No. :

DATE :
(Month/Day/Year)

I. Identification of the products

(Type of cuts)	
(Number of pieces or package)	(Net weight)
(Exporter)	(Exporter address)
(Consignee)	(Consignee address)

II. Origin of products

Name	Est. No.	Address
(Slaughterhouse)		
(Cutting/Processing plant)		

Date of slaughter :

Type of package of the meat :

I hereby certify that:

- 1) The cattle were born and reared in Japan
- 2) The cattle have received ante-mortem and post-mortem inspections by full-time authorized veterinary official of Japan.
- 3) The product was obtained from animals less than thirty (30) months of age.
- 4) The product was obtained from animals which were not stunned by means of gas injection in the cranial cavity or cutting of the spinal cord by laceration of the central nervous tissue by means of introducing a sharp cutting instrument in the cranial cavity, or by a pithing process.
- 5) The product were produced and handled in a manner which ensures that such products do not contain and are not contaminated with the following specified risk materials: the brain, skull, eyes, trigeminal ganglia, spinal cord, vertebral column, and dorsal root ganglia of cattle over 30 months of age, and the tonsils and distal ileum of the small intestine of any cattle regardless of age.
- 6) The product does not contain meat from advanced meat recovery and mechanically separated meat.
- 7) The meat was derived from animals which received ante - and post-mortem inspection. The meat was not derived from animals that were known suspect or confirmed BSE cases.
- 8) The slaughter, processing, and storage of the product were from establishment(s) under inspection of Japanese authorized veterinary official.
- 9) The meat contains no preservatives, additives or other substances posing a harmful risk to human health.
- 10) The meat has been produced according to a residue and microbiological sampling program in accordance with regulatory requirements of Japan.

Name of meat inspector:

Official Title:

Signature:

Name of prefecture or city: