

米国・カナダ産牛肉等への対応についての説明会

議事次第

平成17年12月15日(木)

13:30~16:00

於：中央合同庁舎2号館講堂

1. 開 会

2. 議 事

- (1) 米国・カナダ産牛肉等への対応について
- (2) 質疑応答

3. 閉 会

<配布資料一覧>

資 料 米国及びカナダ産牛肉の輸入再開について

参考資料1 食品健康影響評価について（食品安全委員会への諮問）

参考資料2 食品健康影響評価の結果の通知について（食品安全委員会の答申）

参考資料3 米国及びカナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価のポイントについて

参考資料4 米国産牛肉等の輸入再開に当たって

参考資料5 米国・カナダ産牛肉の輸入再開について（Q&A）

米国及びカナダ産牛肉の 輸入再開について

厚生労働省 食品安全部
農林水産省 消費・安全局

説明の流れ

- ❖ I 食品安全委員会の
答申
- ❖ II 答申を踏まえた対応
等
- ❖ III 米国・カナダの行う
管理措置
 - (1) 日本向け輸出プログラム
 - (2) 米国・カナダ側の管理措置
- ❖ IV 日本の行う管理措置
 - (1) 輸出プログラム遵守の確認
 - (2) その他
 - ① JAS法に基づく表示制度
 - ② 外食の原産地表示
- ❖ V まとめ

I 食品安全委員会の答申

衛生植物検疫措置の適用に関する協定 (SPS協定)

- ❑ 牛肉の国際貿易にあたり、OIE基準に基づく検疫措置をとることを推奨
- ❑ 科学的根拠が不十分な場合には暫定措置の採用が可能
- ❑ ただし、適当な期間内に当該検疫措置の再検討が必要。



暫定的な輸入禁止措置の再検討が必要

食品健康影響評価の考え方

定性的評価

- ① **生体牛のリスク (牛から牛)**
(侵入リスク、暴露・増幅リスクの比較)
- ② **牛肉及び牛の内臓のリスク (牛から人)**
(と畜対象、と畜処理の各プロセス、食肉等のリスクの比較)

生体牛のリスクの総括

日本と比較	米国	カナダ
生体牛リスク	楽観的には日本と同等 悲観的には約10倍 (7×1.5)	
(1) 侵入リスク		
輸入生体牛	約1.5~7倍	約4~6倍
輸入肉骨粉・動物製油脂	約1/12~1/47 約1/2	約1/5,100 約1/12
(2) 暴露・増幅リスク	日本より数倍(1.5倍)	日本より数倍(1.5倍)
(3) サーベイランスデータの 外挿・・・絶対数比較	5~6倍	4~5倍
100万頭当たりの BSE汚染頭数	約1頭 日本に比べやや少ない	5~6頭 日本と同等



- ・ **米国・カナダのサーベイランス強化・継続が必要**
- ・ **今後のデータによってはリスクの再評価もあり得る**

牛肉及び牛の内臓のリスクの総括

- ・日本向け輸出プログラム条件が遵守されれば、BSEプリオンによる汚染の可能性は非常に低い。

結 論 ①

- ⊚ 米国・カナダに関するデータの質・量ともに不明な点が多いこと、管理措置の遵守を前提に評価せざるを得なかったことから、米国・カナダのBSEリスクの科学的同等性を評価することは困難と言わざるを得ない。他方、リスク管理機関から提示された輸出プログラム(全頭からのSRM除去、20ヶ月齢以下の牛等)が遵守されるものと仮定した上で、米国・カナダの牛に由来する牛肉等と我が国の全月齢の牛に由来する牛肉等のリスクレベルについて、そのリスクの差は非常に小さいと考えられる。

結 論 ②

- ❖ リスク管理機関が輸入を再開する措置をとった場合には、仮定を前提に評価したものとして、プリオン専門調査会は管理機関から輸出プログラムの実効性、およびその遵守に関する検証結果の報告を受ける義務があり、また、管理機関は国民に報告する義務を負うものと考える。

※なお、結論への付帯事項においても指摘あり

Ⅱ 答申を踏まえた対応等

食品安全委員会の評価結果(結論)①

- ❖ 米国・カナダのBSEリスクの科学的同等性を評価するのは困難
 - ・ 米国・カナダに関するデータの質・量ともに不明点が多いため
 - ・ 管理措置の遵守を前提に評価しなければならなかったため
- ❖ 輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合、米国・カナダ産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さい

一定の条件を満たした牛肉等については、輸入禁止措置を継続する科学的根拠がなく、輸入を認めることが適当

食品安全委員会の評価結果(結論)②

- ❖ リスク管理機関が輸入を再開する措置をとった場合には、仮定を前提に評価したものとして、プリオン専門調査会は管理機関から輸出プログラムの実効性、およびその遵守に関する検証結果の報告をうける義務があり、また、管理機関は国民に報告する義務を負うと考える。

- ・ 担当官を派遣して査察を実施。
- ・ 査察結果については、食品安全委員会に報告を行うほか、プレスリリース、ホームページ等を通じて情報を公開

結論への付帯事項①

(米国・カナダにおいて)

- ・せき髄除去の監視体制の強化を図る必要
- ・健康な牛を含む十分なサーベイランスの拡大や継続が必要
- ・牛飼料への禁止のみならず、交差汚染の可能性のある、他の動物への利用も禁止する必要

米国・カナダ政府に対し、我が国のリスク評価結果を伝えるとともに、上記指摘への対応を検討するよう要請

結論への付帯事項②

- ・リスク低減措置が適切に実施されることが保証されるシステム構築を行う必要。
- ・管理措置が十分でない場合、……人へのリスクを否定することができない重大な事態となれば、一旦輸入を停止することも必要。

- ・査察において輸出国側の措置が確実に機能していること等を現場で確認
- ・問題が発生した場合には、迅速・的確に対応

Ⅲ 米国・カナダの行う管理措置

日本向け輸出プログラム

日本向け輸出プログラムの概要①

日本向け牛肉等の条件

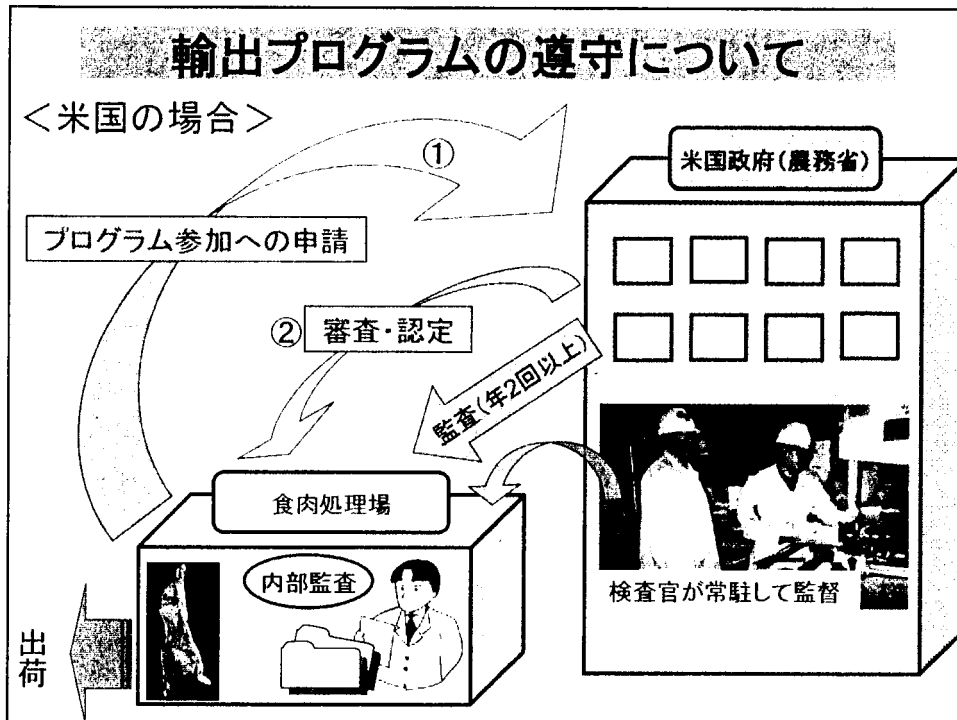
- 特定危険部位(SRM)はあらゆる月齢から除去
- 輸出される牛肉は20か月齢以下と証明される牛由来であること
- 日本向け牛肉が、処理から出荷まで他の牛肉と識別されること。

日本向け輸出プログラムの概要②

日本向けに輸出可能となる牛肉等

カット肉、内臓

※挽肉や肉加工製品(ビーフジャーキー、ハム、ソーセージ等)は日本向け輸出プログラムの対象外



輸出プログラムの違反に対する罰則

<米国の場合>

- プログラムに参加する際に虚偽の申請があった場合
米国連邦刑法に基づく罰則の適用
(5年以下の懲役若しくは1万ドル以下の罰金、
又はこれらの併科)
- プログラムの実施に当たって違反があった場合
改善指示、輸出資格の停止・取り消し、製品の回収
等の制裁が科される。

SRM除去 (と畜場における措置)

SRMの範囲、除去

全月齢の牛からのSRM除去

SRMの範囲：全月齢の牛の頭部（舌、頬肉を除き、扁桃含む）、
せき髄、回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートル）、
せき柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼、尾椎除く）

HACCP計画、SSOPに基づき除去等を実施

HACCP: 危害分析重要管理点方式
SSOP: 衛生標準作業手順書

- SRM除去、分離、廃棄のための手順を作成、実施
- 実施及び監視に関する日報を記録
- 各施設が有する管理計画は、米国・カナダ政府が検証

米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例①

生体受入

トレーラーで牛
が施設に搬入

肉質改善等の牛種改良受検済
11月17日 鳥取県
東部畜産事務所



政府機関の検査員による
生体検査



目視検査

米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例②

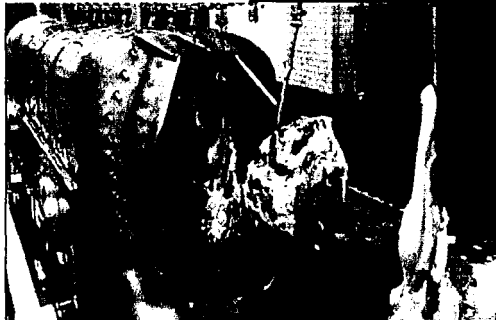
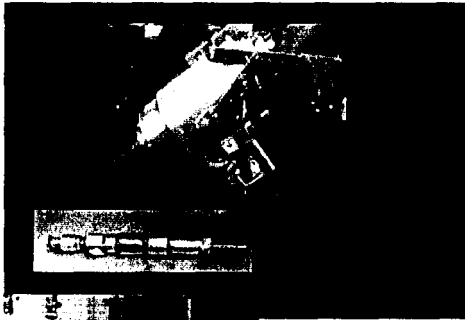
とさつ (スタンニング)

放 血

剥 皮

頭部除去

内臓摘出



米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例③

背割り



台を下降させながら背割り

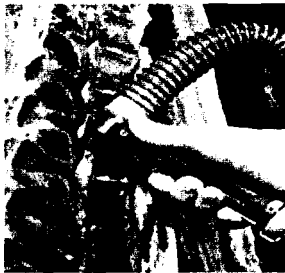


1頭毎に背割り鉋を洗浄

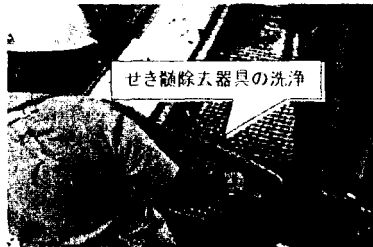


米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例④

せき髄除去



器具を用いてせき髄除去



せき髄除去器具の洗浄



高温ホイステムを採用

(参考) ※ナイフの洗浄消毒(1本のナイフを使用中にもう1本を洗浄消毒できる)

米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例⑤

洗浄

高圧洗浄



蒸気噴霧式吸引機による枝肉の洗浄



米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例⑥

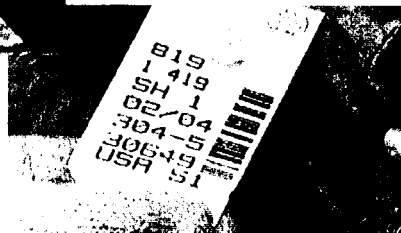
枝肉の識別

コンピューターによる管理



タグの貼り付け作業

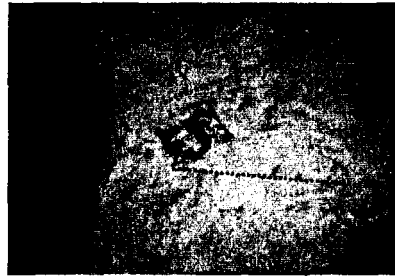
貼り付けられたタグ



米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例⑦

冷却・保管

格付け
(デモンストレーション)



通常の格付け工程で対日輸出用に選別された枝肉【Jマークがスタンプされる】

対日輸出専用作業ラインに移し、改めてA40以下であることを確認



対日輸出用として最終判定された枝肉【Jマークに重ねてUSDA(米国農務省)マークがスタンプされる】

米国・カナダ産牛肉処理施設の処理フロー例⑧

冷却・保管
(つづき)



レーンを区分して保管。
と体を移動させるには解錠する必要
(写真は30ヶ月齢超のもの)

食品衛生法(第114条)に基づき、
(117、1117、第115条)
取扱い(衛生管理)は、

細切



除去した脊柱等はベルトコンベアで指定場所に搬出

脊柱の除去

包装

出荷

月齡確認

月齡判別方法 (20ヶ月齡以下の確認)

米 国	カナダ	日 本
○生産記録 又は ○生理学的成熟度 (A40以下)	○個体識別 制度	○個体識別 制度

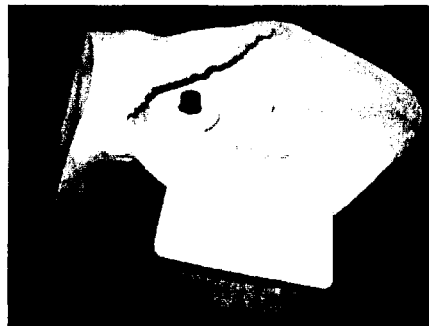
牛の個体識別制度

	米 国	カナダ	日 本
制度	任意	義務	義務
施行年	・2004年導入 ・2009年1月を目 処に完成予定	2002年7月	2003年12月
情報	個体識別番号・出生農場		
		生年月日 (2005年から任 意で実施)	生年月日等



カナダの個体識別

- ・89年:カナダ牛個体識別管理局(CCIA)が設立
- ・00年4月:ID法令公布
- ・01年1月:ID制度開始
- ・02年7月:ID制度完全実施
- ・05年1月:RFID (Radio Frequency ID :無線読取り方式ID)へ本格的に移行



良畜安全安心生産者登録
 5月17日(17) 福岡県
 県庁議事録(17)

生産記録による月齢確認 個体毎の月齢証明

Tag No.	Sex	Age	Birth Date	Sex	Age	Birth Date
105	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
106	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
107	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
108	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
109	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
110	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
111	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
112	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
113	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
114	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
115	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
116	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
117	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
118	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
119	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
120	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
121	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
122	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
123	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
124	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
125	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
126	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
127	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
128	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
129	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
130	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
131	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
132	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
133	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
134	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
135	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
136	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
137	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
138	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
139	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
140	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
141	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
142	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
143	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
144	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
145	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
146	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
147	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
148	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
149	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
150	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
151	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
152	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
153	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
154	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
155	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
156	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
157	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
158	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
159	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
160	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
161	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
162	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
163	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
164	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
165	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
166	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
167	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
168	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
169	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
170	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
171	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
172	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
173	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
174	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
175	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
176	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
177	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
178	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
179	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04
180	M	1	24-Mar-04	M	1	24-Mar-04

生産農家の出生記録台帳

子牛の生産農場において、
 個体ごとに生年月日などの
 記録を記載した台帳を保存

20-MAR-04
30-Mar-04
 24-Mar-04
 生年月日

生産記録による月齢確認 群毎の月齢証明

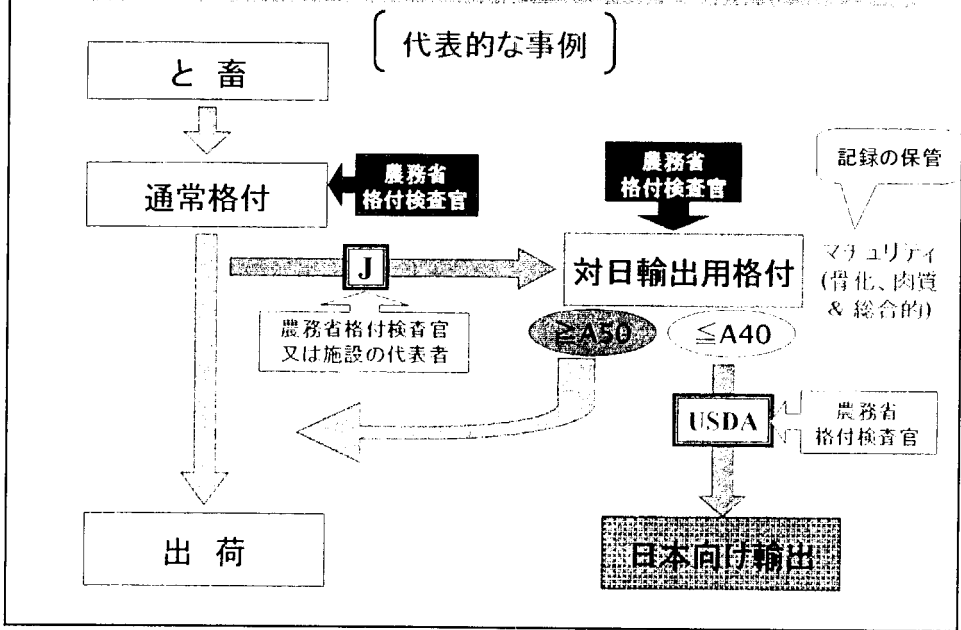
生産農家の群毎の管理台帳

同じシーズンに生まれた牛を群で管理(群で最初に牛が生まれた日を群全体の誕生日とする)

群の最初の誕生日から最後の誕生日

Age of Oldest	Birth Period
12	02/01/04 thru 04/15/04

生理学的成熟度による月齢判別の流れ



米国農務省の格付官による検証



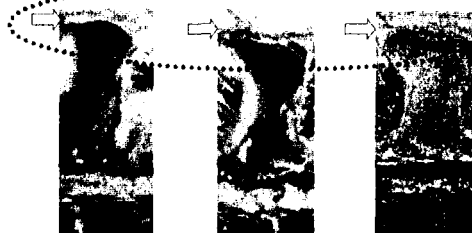
腰椎の評価(骨化について)



(←頭部)

- 骨化とは、
軟骨(軟らかく、白色)→硬骨(硬い骨)
- 腰椎の場合、棘突起上部の軟骨が
評価決定ポイント

棘突起上部の軟骨



軟骨だけ
白色の部分
が軟骨

一部骨化
赤色の部分
が骨化

ほぼ骨化
白色の軟骨
がない

(若い) 骨化の進行 (高齢)

米国・カナダ側の管理措置

米国・カナダの飼料規制

		給与飼料(米国・カナダ)			給与飼料(日本)		
		牛	豚	鶏	牛	豚	鶏
肉 骨 粉	牛	×	○→×	○→×	×	×	×
	豚	○	○	○	×	○	○
	鶏	○	○	○	×	○	○

注：米国は30ヶ月齢以上の牛由来の脳、脊髄等の高リスク原料を、カナダはSRMを給与飼料から排除することを検討中。

交差汚染対策

米・カナダ：クリーニング方式

日本：クリーニング方式→ライン分離 2005.4

BSE検査の目的

米国・カナダ	日本
<p>○サーベイランス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・浸潤状況の把握 ・対策の効果の確認 	<p>○サーベイランス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・浸潤状況の把握 ・対策の効果の確認 <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">死亡牛の検査等 (と畜牛の検査)</p> <p>○食肉の安全の確保</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">と畜牛の検査</p>

BSE検査方法

	米国	カナダ	日本
一次検査	エライザ法	エライザ法	エライザ法
確定検査	免疫組織化学的検査 ウエスタンブロット法	免疫組織化学的検査 ウエスタンブロット法	免疫組織化学的検査 ウエスタンブロット法

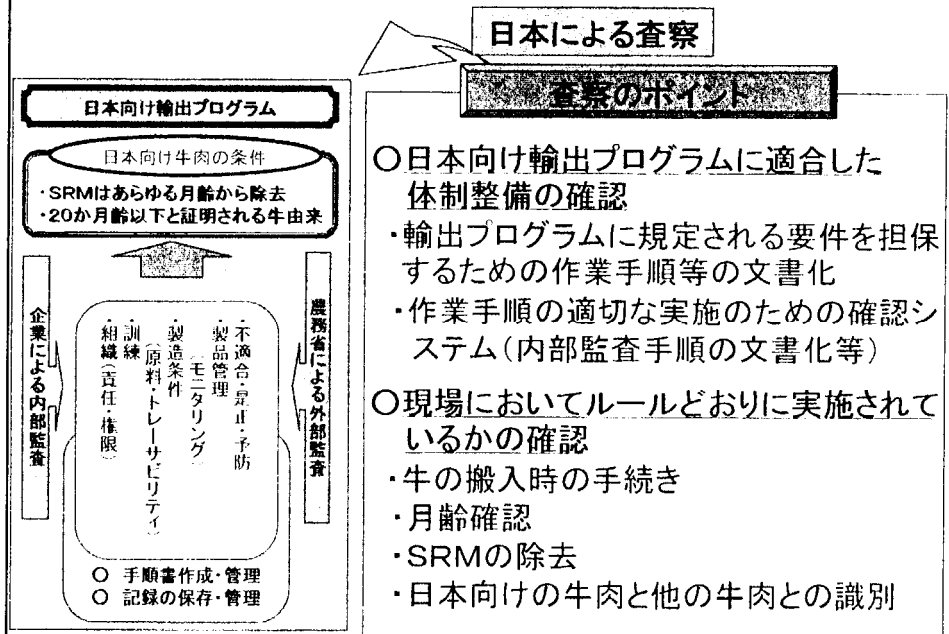
BSE検査の対象

	米国	カナダ	日本
と畜牛	成牛2万頭程度	—	130万頭程度 ・21か月齢以上 全頭 (現時点では各県が 自主的に全頭を検査)
リスク牛	20～27万頭程度 ・30か月齢以上 ・12～18か月間	3万頭以上 ・30か月齢 以上	9万頭程度 ・死亡牛(24か 月齢以上)等

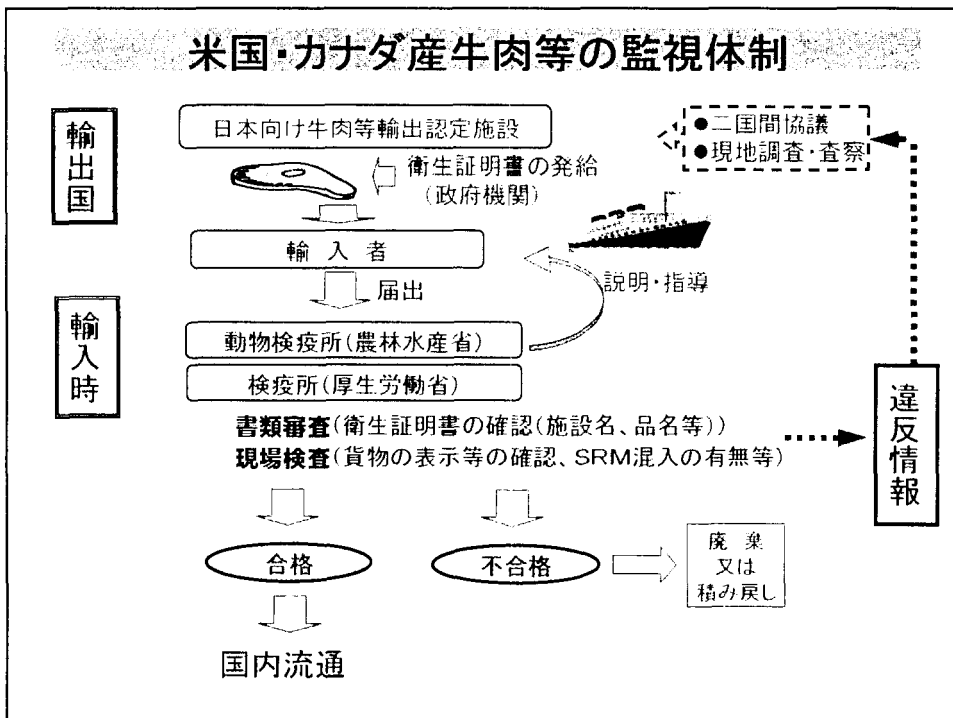
IV 日本の行う管理措置

輸出プログラム遵守の確認

日本向け輸出プログラムの遵守体制(査察)



米国・カナダ産牛肉等の監視体制



違反事例が確認された場合の対応

- 米国及びカナダ政府による日本向け輸出施設の日常のモニタリングや定期的な査察において、遵守違反が発見された場合
- 日本による査察や検疫において、遵守違反が確認された場合



当該施設からの日本向け輸出を直ちに停止。
是正措置がとられたことが確認されるまでの間、停止を継続。

- 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が確認された場合



輸出国全体からの輸入停止を検討

表示について

JAS法に基づく牛肉の原産地表示について

④ 生鮮食品について

名称、原産地の表示を義務付け。

例) 米国から輸入された牛肉→「米国産」と表示

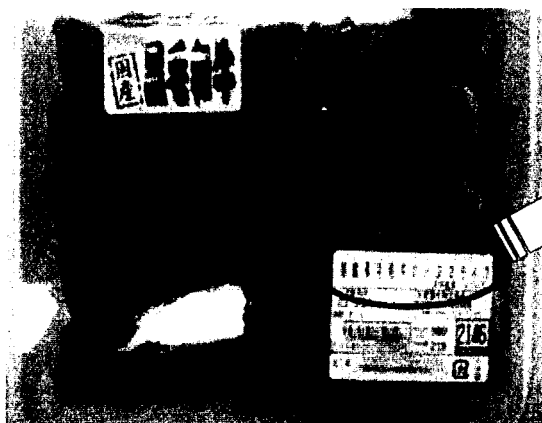
⑤ 加工食品について

・外国で製造された牛肉加工品を輸入・販売する場合
製造された国を原産国名として表示を義務づけ。

・国内で製造される加工食品の原料の原産地表示
加工度が低く生鮮食品に近い20食品群が原料
原産地表示の対象(平成18年10月義務化)。

例)「味付けカルビ」、「合挽肉」、「成形肉」など

生鮮食品の表示例



国産黒毛和牛ローススライス

加工食品の表示例

名 称	味付け牛カルビ
原材料名	牛肉（米国）、たれ（醤油、砂糖、にんにく、ごま、澱粉、野菜エキス、唐辛子、豆板醤）、香料、酸化防止剤（V、C）
内 容 量	200g
消費期限	17.12.01
保存方法	4℃以下で保存して下さい。
製 造 者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区霞ヶ関×-×

主な原材料の後ろにカッコ書き

外食の原産地表示について

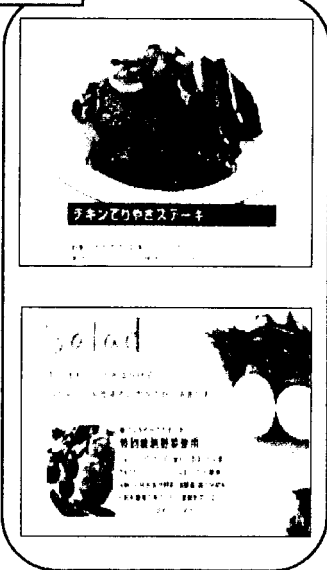
本年7月、「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、メニューの主たる原材料等の原産地表示を行うよう、外食事業者へ普及。

○ガイドラインの位置づけ

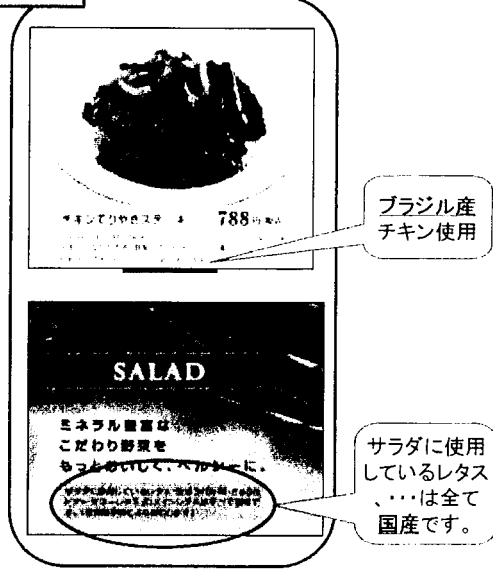
消費者のメニュー選択に資するため、事業者が自主的に表示を行うための指針。

外食の原産地表示例

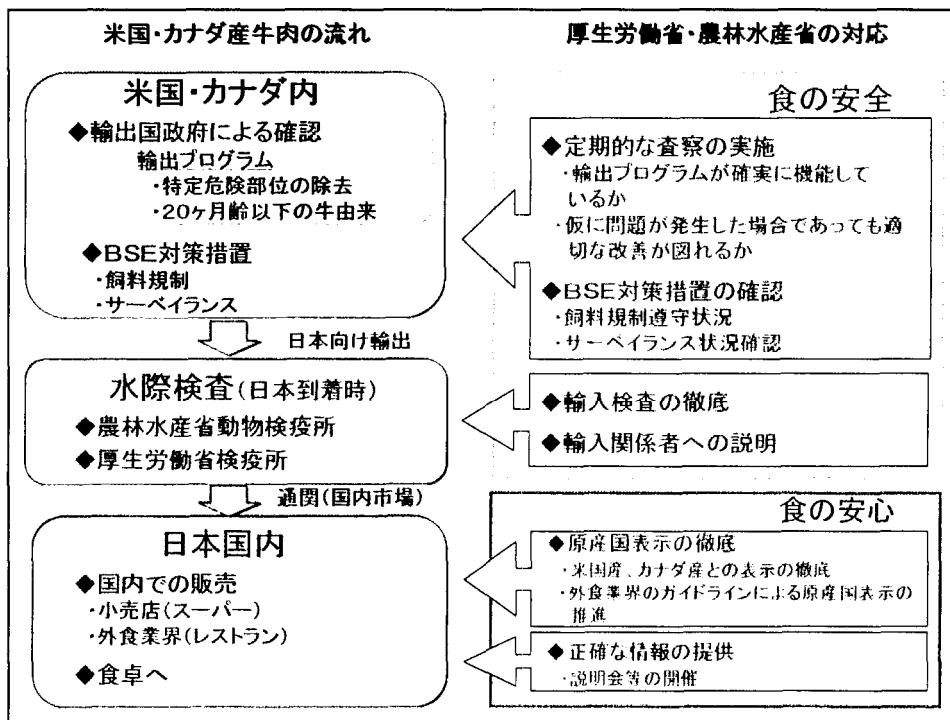
従前



現在



V まとめ



参考資料

BSEを巡る経緯(その1)

H15. 5.21

カナダでBSE感染牛1頭確認

H15.12.24

米国でBSE感染牛1頭確認

カナダ、米国からの牛肉等の輸入停止
両国とは、輸入停止直後から継続的
に協議を実施

検出限界以下の牛を検査対象から
除外しても現在の全月齢の牛を対象
としたSRM除去措置を変更しなければ、
vCJDのリスクは増加しない

H16. 9. 9

食品安全委員会が国内措置の検
証結果の「中間取りまとめ」を公表

と畜場での検査月齢の見直しなどの
評価を依頼

H16.10.15

国内対策の見直しを食品安全委
員会に諮問

H16.10.21~23

第4回日米局長級会合

国内の承認手続を条件として、科学
に基づいて、双方向の牛肉貿易を再
開するとの認識を共有

BSEを巡る経緯(その2)

食肉の汚染度は全頭検査した場合と21か月齢以上検査した場合、いずれも「無視できる」～「非常に低い」と畜場のBSE検査対象を21か月齢以上に変更(施行:H17.8.1～)

H17.5.6
国内措置の見直しに関する食品安全委員会の答申

H17.5.13～20
食品に関するリスクコミュニケーションを実施

米国・カナダ産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会

H17.5.24
米国産牛肉等の輸入再開について食品安全委員会へ諮問

H16.10の局長級会合を踏まえ、米国産牛肉等と我が国牛肉等とのBSEリスクの同等性を諮問

BSEを巡る経緯(その3)

H17.5.31～10.31
プリオン専門調査会における審議

10回にわたり専門調査会を開催し、評価結果案を取りまとめ

H17.11.14～22
食品に関するリスクコミュニケーションを実施

米国・カナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価案に関する意見交換会

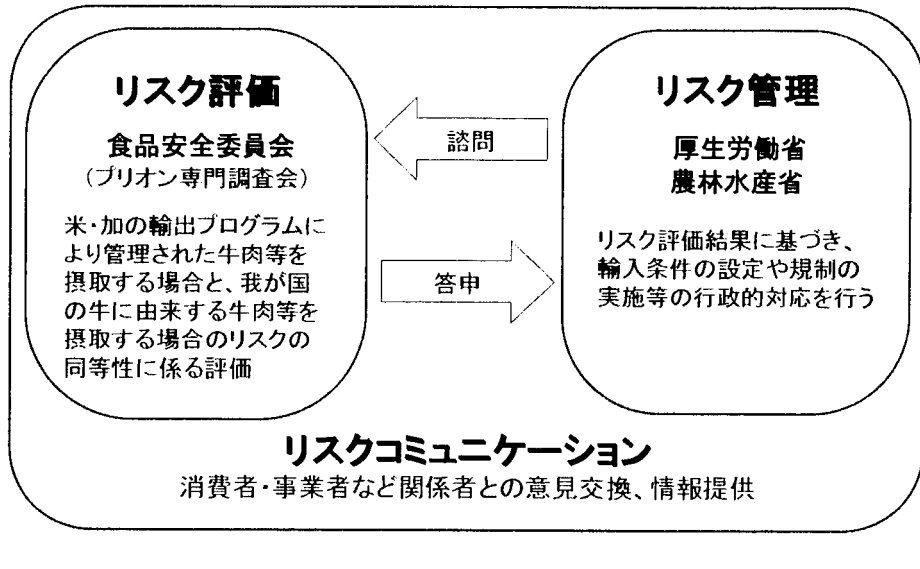
H17.11.2～29
食品安全委員会、評価結果案に対する意見・情報の募集を実施

8,846件の意見

H17.12.8
米国産牛肉等のリスク評価について食品安全委員会から答申

・米国・カナダのBSEリスクの科学的同等性を評価するのは困難
・輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合、米国・カナダ産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さい

牛肉の輸入に係るBSEのリスク分析



食品安全委員会への諮問

諮問内容

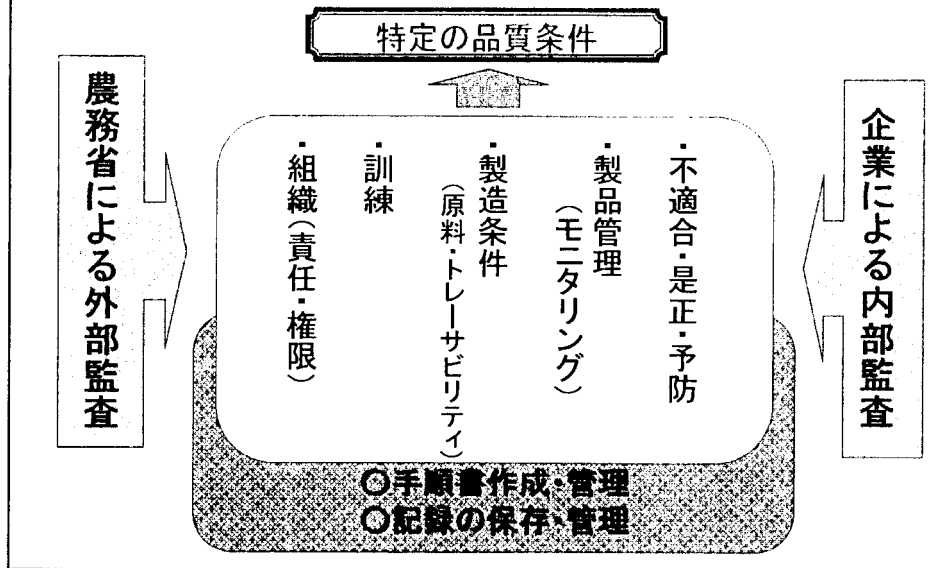
米国、カナダから輸入される牛肉について、我が国で流通する牛肉とのBSEリスクの同等性

諮問対象

米国及びカナダでとられている現在の国内規制及び日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉等

日本向け輸出プログラムの遵守体制(輸出国)

<米国の場合>



日本向け輸出と畜施設

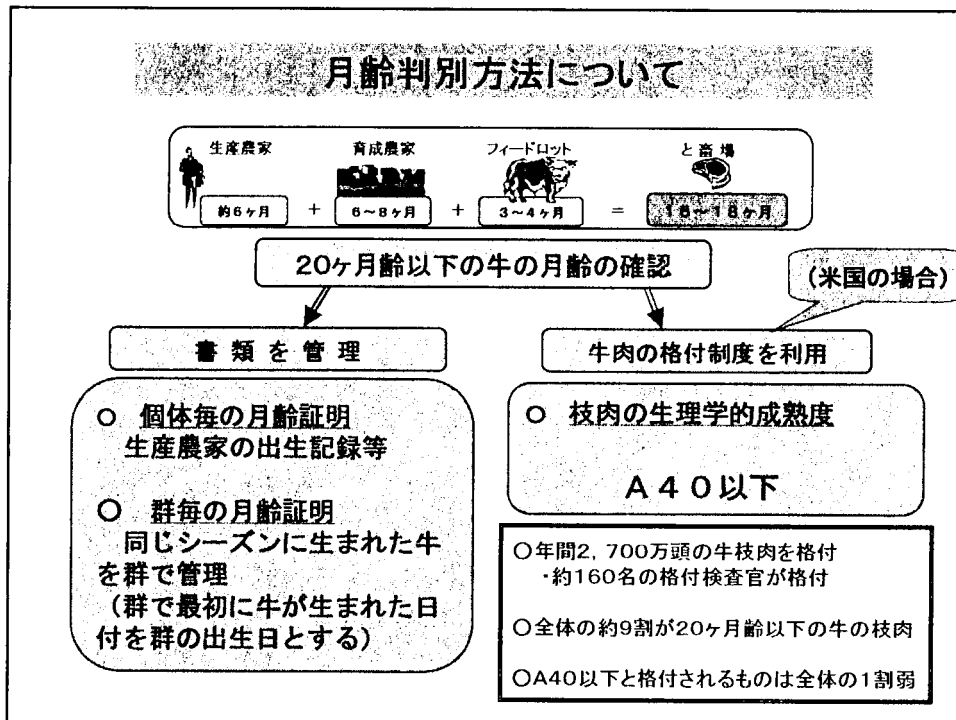
単位: 百万頭

	米国	カナダ	日本
と畜頭数(2004年)	33.5	4.3	1.3
連邦検査施設(と畜場)	825施設	29施設	— (161※)
うち日本向け輸出施設 (と畜場)(輸入停止前)	約40施設	17施設	—

出典: Livestock Slaughter(USDA) 他

※H17.10末時点の数

月齢判別方法について



生理学的成熟度による月齢判別方法について

◇牛の月齢判別に関する検討会報告書

- ① A40の評価決定ポイントは高い精度での判別が可能。牛枝肉の生理学的成熟度を客観的に判別する基準としては適当。
- ② A40を基準として採用し得るか否かの判断は、統計学的分析による数値のみではなく、米国产牛肉のBSE感染リスクの程度の評価とあわせて評価すべき。

生理学的成熟度による月齢判別方法について

◇牛の月齢判別に関する検討会報告書

- ③ A40を基準として用いた場合、統計学的分析からは、21ヶ月齢以上の牛の枝肉がA40以下と評価される可能性は1.92%以下。（追加データ（439サンプル）を加えた場合、99%の信頼度で0.95%以下に減少した。）
- ④ 仮にA40を基準として採用する場合には、
- ・評価結果の記録・保存が必要
 - 輸出プログラムに反映
 - ・追加的な検証または事後のフォローアップが必要

総合的成熟度別月齢分布表(1回目)

(枝肉の生理学的成熟度による月齢判別関連)

○ 2004.11実施分

	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	合計
A20			1	1	1																3
A30			1	1	47	6															57
A40		2	19	12	92	63	7														196
A50	1	7	24	26	42	135	199	16	18	10	9										401
A60		1	50	174	156	79	164	105	207	29	69										1141
A70		1	30	56	105	6	41	125	341	47	39										963
A90				2	2		11	56	115	53	27	1	1					2	1	1	192
A90			1	3	12		1	3	24	14	19						1	1			59
B00				3	1	1		7	13	4	4					2		1	1		22
B10				4	7			9	9												11
B20				4				7		2											13
B30				2	1				1									1			5
B40				1																	1
B50				1	1																2
B60								1													1
C00				7	7				2												5
合計	1	11	14	204	426	276	26	300	1043	162	277	1	1	0	0	2	1	5	2	1	3320

総合的成熟度別月齢分布表(サンプル追加)

(枝肉の生理学的成熟度による月齢判別関連)

○ 2004.12実施分(439サンプル)合計

	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	合計
A20			1	1	1																3
A30			3	1	47	6															57
A40		2	19	12	93	70	7														199
A50	1	7	31	28	54	162	100	10	19	11	19										442
A60		1	58	177	179	137	164	105	300	46	104										1271
A70		1	30	56	111	43	83	125	442	49	167										1127
A80				2	10	4	11	56	218	56	102	1	1				7	1	1		465
A90			1	3	13		3	1	36	14	27						1	1			100
B00				3	1	1		2	13	4	16					2		1	1		44
B10				4	3			1	9		6										23
B20				4					7		8										19
B30				2	1				1		5							1			10
B40				1							1										2
B50				1	1						3										5
B60									1												1
C00				2	1				2		5										10
合計	1	11	143	297	515	423	363	300	1042	180	483	1	1	0	0	2	1	5	2	1	3777

米国・カナダの飼料規制の遵守状況

	米国		カナダ		日本	
	2002年	2004年	2002年	2004年	2002年	2004年
検査件数	2153	1949	372	326	667	665
違反	12.0%	0.3%	8.3%	5.5%	0.6%	0.5%

注: 違反については、BSEに関する主要な飼料規制違反率

出典: FDA CVM Update, Feed Ban Review, 肥飼料検査所の業務概要

米国・カナダの飼料規制違反の主な内容

	米国	カナダ	日本
違反	<ul style="list-style-type: none"> ・牛MBMの牛用飼料への混入 ・共用ラインの不適切なクリーニング ・不適切な表示 等	<ul style="list-style-type: none"> ・牛MBMの牛用飼料への混入 ・共用ラインの不適切なクリーニング ・不適切な表示 等	<ul style="list-style-type: none"> ・動物性たん白質の牛用飼料への混入 ・不適切な表示 等
指導	<ul style="list-style-type: none"> ・記録の不備 等	<ul style="list-style-type: none"> ・記録の不備 等	—

JAS法に基づく牛肉の原産地表示について

品質表示基準とは、
一般の消費者の商品の選択に資するため、食品の品質に関する事項を表示する。

品質表示基準の対象：

- ・一般の消費者に販売される飲食料品

- ・品質表示基準では、大きく「生鮮食品」と「加工食品」に分けて、表示すべき事項等を規定

生鮮食品の表示

- ※ 一般消費者向けに販売される全ての生鮮食料品について、名称及び原産地名等を表示することが義務づけられている。
- ※ 原産地の表示方法

	国産品	輸入品
農産物	・都道府県名など	・原産国名など
畜産物	・国産など	・原産国名
水産物	・水域名又は地域名 など	・原産国名

加工食品の表示

- ※ 一般消費者向けに販売される加工食品について、以下の事項を表示することが義務づけられている。
- ※ 〈加工食品の表示事項〉
 - ①名称
 - ②原材料名(※)
 - ③内容量
 - ④賞味期限(消費期限)
 - ⑤保存方法
 - ⑥原産国名(* 輸入品には「原産国名」を表示することが必要)
 - ⑦製造業者等の氏名又は名称及び住所
(* 輸入品の場合は、製造業者を「輸入者」とする)
- (※) 生鮮食品に近い20食品群の加工食品には、平成16年9月から主な原材料の原産地表示が必要。
(平成18年10月から完全義務化)

加工食品の原料原産地表示の対象品目(20食品群)

義務表示対象品目群		義務表示対象品目群	
1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	11	表面をあぶった食肉
2	塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	12	フライ種として衣をつけた食肉
3	ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	13	合挽肉、その他異種混合した食肉
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びびこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類
5	緑茶	15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
6	もち	16	調味した魚介類及び海藻類
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類	17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
8	こんにやく	18	表面をあぶった魚介類
9	調味した食肉	19	フライ種として衣をつけた魚介類
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	20	4又は19に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

原料原産地表示の対象となる畜産加工品(例)

⑨塩こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みそ漬けた牛肉、⑩ゆでた牛もつ、⑪牛肉のたたき、⑫衣をつけた牛肉、⑬合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)、焼肉セット、⑳銅物セット など

外食の原産地表示

原産地表示ガイドラインの概要

1. ガイドラインの位置づけ

○消費者のメニュー選択に資するため、事業者が自主的に表示を行うための指針。

2. 原産地表示を行う原材料

○以下の原材料について原産地を表示。

- 1 メニューの主たる原材料(例:ステーキの牛肉)
- 2 メニュー名に用いられている原材料(例:チキンソテーの鶏肉)
- 3 こたわりの原材料(例:旬のさんま)

注「主たる原材料」は、メニュー構成を決定する原材料。「こたわりの原材料」は、品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料

○このほか

- 1 売れ筋メニューや定番メニュー等については、上記1～3以外の原材料についても積極的に表示
- 2 産地消の取組や農業との連携等により安定した調達に取り組んでいる事業者等は、表示方法を工夫し、より多くの原材料の原産地を表示。

3. 原産地の名称

○国産品は「国産」、輸入品は「原産国名」を表示

○このほか、一般に知られている地名を用いての表示が可能

例:国産品の場合、都道府県名、旧国名、地方名、地域名、本域名、島名

輸入品の場合、州名・省名、地方名、地域名、海域名、屋名

4. 複数の国の原材料を使用している場合の表示

○重量割合の多い順に原産国を表示

○このほか、3が国以上の原材料を使用している場合、重量割合で3番目以下を「その他」として表示が可能、等