

THE
CANADIAN
BEEF
ADVANTAGE



CANADIAN BEEF



カナダビーフの優位性

国内ブランドと世界的な優良牛肉ブランドの共存

カナダの各地域には独自の気候、地勢、人、背景事情があります。こうした変化に富んだ優れた特徴がカナダブランドを作り上げています。私たちが誇るカナダ国旗に込められたこうしたさまざまな違いを称えるうえで、カナダブランドであることが世界にとってなぜそれほど特別なのかをご紹介します。私たちのリサーチ結果が語るメッセージは世界的に重要な意味を持っているのです。

カナダビーフの戦略の中心にあるのは牛肉産業一体化の必要性であり、各州の多様性の活用です。単一ブランド下での一体化により、牛肉産業は各部門の総額を超えるものとなります。カナダビーフは優れた国内ブランドであり世界規模のブランドです。ブランド・ロイヤルティを確立・維持するうえでカナダビーフが注目し義務付けるのは、戦略的な事業開発優先事項に沿ってブランドとその市場進出施策を推進することです。最終的にはデマンド・プル（需要過多）となりビジネスチャンスを広げる結果となるでしょう。



カナダ畜牛協会 (Canadian Cattlemen's Association)

カナダの68,500件の肉牛農家の全国的な団体。カナダ畜牛協会（CCA）の構造は、生産システムの全段階、すなわち、純血種、カウ・カーフ、背景、フィードロット部門を示しています。本協会は生産者が創設し、カナダ全土から選ばれた人たちが構成される理事会が主導しています。



カナダ食肉協会 (Canada Meat Council)

カナダの連邦政府によって登録されたパッカーと加工業者及び食肉産業の設備・技術・サービス供給業者の団体。本協会はカナダの世界的な食肉競争を保証・改善し、カナダが安全で健康によい食肉を提供する世界的リーダーとしての信頼を確実に得られるよう、メンバーに代わりその必要性を主張しています。



カナダ牛肉品種評議会 (Canadian Beef Breeds Council)

CBBCはカナダの純血種肉牛産業団体を代表しており、この団体を支援・推進しています。牛の種付け業者を集散的に支援・推進し、国内および国際規模でメンバーを結びつけるためにさまざまな政府機関や産業団体と協力しています。



持続可能な牛肉に関するカナダ円卓会議 (Canadian Round Table for Sustainable Beef)

CRSBはカナダ牛肉産業内での持続可能性に関する取り組みを推進すべく策定された、複数の利害関係者による施策です。リーダーシップ、科学、複数の利害関係者の関与と協調を介して、カナダ牛肉のバリューチェーンの持続可能性が継続的に改善され、認識されるでしょう。



全国畜牛肥育協会 (National Cattle Feeder's Association)

全国畜牛肥育協会は、畜牛肥育産業の強化向上を図るうえで、他の畜牛組織や政府機関と協力して国内の問題や業務に関するカナダ畜牛肥育業者の声を代弁する団体です。



カナダ牛肉格付け協会 (Canadian Beef Grading Agency)

CBGAは、カナダの牛肉や仔牛肉に関する国際的レベルの格付けサービスを行う、カナダ食品検査庁が認定する民間非営利法人です。



カナダ畜牛個体管理局 (Canadian Cattle Identification Agency)

カナダ畜牛個体管理局（CCIA）は、カナダ畜牛群における動物の衛生と食物の安全を推進し保護する目的で設立された産業主導型の非営利機関です。



肉牛研究評議会 (Beef Cattle Research Council)

BCRCは、カナダ肉牛産業を牛肉の品質、動物の衛生、食品の安全と環境管理の世界的リーダーとして位置づけることに尽力しています。

カナダビーフの優位性

カナダ牛肉産業は、消費者の期待に応えカナダビーフの需要の拡大に真剣に取り組んでいます。
カナダビーフの優位性は次の4本柱で構成されています。



第一の柱

生産者

牧場経営者と農業経営者コミュニティは、私たち全員が大切にしている誠実、勤勉、高い処理能力という価値観に基づき畜牛と土地に配慮しています。私たちは長年の経験と実績を踏まえて作業を行っています。



第二の柱

製品

カナダビーフは土地の恩恵を受けており、世界各国の食卓にのぼっています。家畜遺伝資源、家族経営農場、寒冷気候、肥沃な草原、穀物飼育などの全要素によって高品質の牛肉が生産されています。



第三の柱

国際的基準

私たちが掲げるのは国際的基準であり、この基準がカナダの品質保証及び食品安全システムを規定しています。私たちは私たち全員の利益のために規則を設定し順守しようと努めています。安全品質の牛肉はカナダ文化の一端を担っています。



第四の柱

持続可能性

カナダの牛肉生産は長年にわたって培われてきた技の結晶です。私たちは資源に留意する責任を負っています。
管理は理念であり、持続可能性は実践です。

私たちが 約束すること

誇りと伝統に培われてきた
カナダビーフは毎日生産され
配送されています。

牛が飼育されている土地が
極めて肥沃であるように、
カナダビーフは一切の妥協を許さない
極上のものです。
私たちは正しいことを行います。

カナダについて

7.5時間のタイムゾーンに及ぶ国土は3つの海に接しており250万の湖と河川が点在しています。ロッキー山脈がちな山岳地帯、プレーリーが広がる肥沃な土地、非常に古い岩盤のカナダ盾状地が国土を構成しています。新鮮な空気と清浄な水に育まれた気候と環境は畜牛の放牧に最適です。

また、カナダは土地や飼育動物との相互依存を称えている国でもあります。カナダは広大な土地のイノベーションや専門技術を開発してきた勤勉で創造性豊かな人たちの社会です。ベストプラクティスを介して、カナダは人間と動物の本来の役割を理解すること、また、国内外で平和と秩序のために取り組むこと、正しいことを行うことを身をもって世界に示してきました。

カナダそのものが私たちの価値観を具現化しており、私たちの仕事に刺激を与えています。カナダビーフは注目に値するブランドであり生産物です。これは最高品質の牛肉を生産しているカナダ人の献身的作業の賜物であり、極上のカナダを牛肉に込めています。高品質の牛肉生産はカウ・カーフレベルから始まります。カナダの農家は、世界的に有名な遺伝資源と、非常に優れた動物福祉とを結びつけています。カナダビーフはどれも私たちの世界基準や品質へのこだわりを介して安全で健康によい製品であり続けています。



生産者

農場経営者と農業経営者コミュニティは、私たち全員が大切にしている誠実、勤勉、高い処理能力という価値観に基づき畜牛や土地に配慮しています。私たちは長年の経験と実績を踏まえて業務を行っています。

カナダの伝統的農業

畜産業は、300年以上にわたりカナダの伝統的農業に欠かせないものとなっています。1600年代にカナダにやってきた入植者たちは、肉、乳、革を畜牛に依存していました。生産が拡大され、現在ではカナダ全土に60,000軒を超える肉牛農家や牧場があります。カナダの畜産業は、世界各国の顧客のために栄養価が高く高品質で安全な牛肉と仔牛肉製品の生産に取り組んでいます。

カナダの畜牛飼育

牛肉生産用に畜牛を飼育するプロセスは、一般に夏に繁殖させ翌春に仔牛を産ませるカウ・カーフ農家から始まります。離乳後、冬の間は餌、シェルター、寝床が与えられます。この期間の雪や低温は病気に対する天然の防御設備としての役割を果たします。動物が目標体重の300kg~350kgになると、締りのある脂肪ののった良好な脂肪交雑の風味豊かな柔らかい肉となるよう慎重に考案した穀類の餌が与えられます。

高品質の牛肉生産

カナダビーフ産業は消費者の期待に応え、カナダ産牛肉の需要の拡大に真剣に取り組んでいます。カナダは世界をリードする牛肉生産国の一つです。カナダは長年にわたり牛肉生産のほぼ半数を国際市場に輸出してきました。

カナダの自然環境

カナダは、世界で二番目の広さを誇る国であり、新鮮な水や人が足を踏み入れていない未開拓の広大な土地に恵まれています。カナダでは、3エーカーの土地のうちの1エーカーは他の種類の農業にはあまり適さないため、畜産業に使用されています。バランスの取れた生産的な農業システムにも畜牛が大いに貢献しています。土壌肥沃度を向上させ、土壌浸食を減少させる輪作システムの一環である飼料とマメ科植物を活用します。1981年~2011年にかけて、カナダ牛肉産業は技術と管理の進歩により温室効果ガス（GHG）排出量を15%削減し、2011年には種畜が29%、と畜が27%、土地が24%減少する中1981年と同量の牛肉を生産することができました。

カナダビーフの優位性

カナダビーフを優位にしている品質は、感情的な消費者関連のつながりと、カナダビーフの機能的で科学に基づいた証の両方を示す4本のブランド柱で定義されます。カナダビーフは、妥協しない極上の品質をお約束します。カナダビーフは、カナダ独特の地勢と環境の恩恵を受けています。カナダは持続的な畜牛飼育で常に指導的役割を果たしてきました。カナダビーフはこうした努力の賜物なのです。カナダは安全とグッドガバナンスを誇る国であり、カナダの畜産農業はこれを象徴しています。非常に複雑化している状況の中であって、カナダ産であること、世界が耳を傾ける必要があるものこそがカナダビーフなのです。



穀物肥育

トウモロコシ、大麦、小麦を
飼料にすると、
締りのある白色の脂肪の乗った
良好な脂肪交雑の
風味豊かな
柔らかいカナダビーフになります。

優れた食味の 牛肉を提供する 穀物肥育

穀物の豊富な供給

カナダは世界最大の穀物生産国の一つです。カナダ西部では75,000軒以上の農家が大麦や小麦などの農作物を育てています。また、カナダ東部の気候は大量のトウモロコシ作りに適しています。カナダは穀物飼料が豊富であることを踏まえ、大麦、小麦、トウモロコシを含む飼料を与えた畜牛から生産される牛肉を提供できるほか、乳や穀物で飼育された仔牛肉を提供することができます。

優れた食味

トウモロコシ、大麦、小麦などの穀物を飼料にすることで締りのある白色の脂肪の乗った良好な脂肪交雑の風味豊かな柔らかいカナダビーフを提供することができます。このように畜牛に穀物を与えるというカナダの慣行により、牛肉生産用に育てられた畜牛の85%以上を2歳または2歳未満でと畜することが可能となっています。若齢牛のと畜で柔らかさと全体的な食味が一層増します。

カナダの全国家畜飼料プログラム (National Livestock Feed Program)

CFIAは、家畜飼料が連邦飼料法（Feeds Act）に従って生産・販売されていることを証明するために全国家畜飼料プログラムを運営しています。このプログラムには、販売前の製品の飼料部門担当職員による評価、市販後の検査、カナダ全土に配置されたCFIAフィールドスタッフによる監視が含まれています。



製品

カナダビーフは、土地の恩恵を受けており、世界中で食されています。高品質の牛肉を提供できるのは、家畜の遺伝子、家族経営農場、寒冷気候、豊かな牧草地そして穀物飼料のおかげなのです



国際的に認められた家畜の遺伝子 (Livestock Genetics)

カナダにはおおよそ10,000人の純血種ブリーダーがいます。こうしたブリーダーは動物の飼育に非常に誇りを持っているだけでなく、後に続く世代の遺伝的改良に注目しています。カナダは肉用牛生産の世界的リーダーとして認められており、私たちは世界各国に遺伝資源を輸出しています。カナダの環境は肉用牛の飼育に理想的な場所であり、寒冷な気候はアンガス (Angus)、ヘレフォード (Hereford)、シメンタル (Simmental)、リムジン (Limousin)、シャロレー (Charolais) などの肉専用種を育てるのに最適です。これらの畜種の交雑によって、世界中の消費者が望む柔らかくて風味豊かな製品が一貫して生産されます。カナダでは30以上の肉専用種の交雑種が肥育されており、複数の品種の最良の特性を組み合わせて一頭の動物にする異種交配が利用されています。カナダの高度な肉用牛生産システムと組み合わせることで、これらの品種は世界で最も飼料効率の高い品種になっており、高級製品を生産する上での高額な資金は必要なくなり、環境に対する影響が少なくなっています。

畜種の選択と遺伝的改良プログラム

カナダ動物血統法 (The Animal Pedigree Act) に基づき法人化された品種協会 (Breed Association) は、正しい血統、品種改良プログラム、生産者教育プログラム開発を確保する責任を負っています。カナダ生産者は、動物が効率的で健康で表現型として正しい (体の構造) レベルに基づき、種畜を選択すると同時に高品質の製品を生産しています。期待後代差 (Expected Progeny Differences) (EPD) と呼ばれる動物データの統計分析には、ゲノム情報のほか生産記録を盛り込んでいます。この分析は優れた動物の識別と選択に使用されています。これは意思決定プロセスの指針となる効果的なツールです。この分析により一貫した遺伝改良が可能となるほか、カナダを肉牛遺伝資源における世界的リーダーとして位置づけることが可能となります。



生きている動物のロース芯面積の測定に超音波測定が用いられています。

高品質なカナダビーフの格付け

カナダ牛肉格付けシステム

枝肉は、検査を行い牛肉が全ての食品安全要件を満たしていることを示す食肉検査スタンプを入手した後でのみ格付けを行うことができます。カナダ牛肉格付け協会（CBGA）の公認格付け検査官により品質と歩留まり（yield）等級が枝肉に割り当てられます。各格付け検査官は総合的な訓練プログラムを修了しなければなりません。認定されると、CBGA職員により、また、カナダ食品検査庁（CFIA）が運営する全国等級監視プログラムを介して定期的に監査されます。こうした継続監査によって、確実にカナダの国内基準を反映した一貫した方法での格付けを行うことができます。



カナダは牛肉格付けの世界的リーダーです。一貫した最終生産物を求める消費者を満足させるうえで、カナダ人は世界各国のベストプラクティスをカスタマイズし組み合わせる格付けシステムを考案しました。カナダA、AA、AAA、プライム等級に分類するには、それぞれの品質特性要件を満たさなければなりません。また、不足（deficiency）を他の特徴で相殺することはできません。格付けの目的は、枝肉を同様の品質、歩留まり、価値グループに分類することです。この分類によって、マーケティングと生産の意思決定が容易になり、消費者に一貫した製品を提供できるほか、予測通りの食体験を提供できます。

若齢牛の品質等級基準*

等級	脂肪交雑**	牛の成熟度***	肉の色	脂肪の色	筋肉の発達	肉のテクスチャー**
カナダ†						
プライム	やや多め	若齢牛	鮮紅色のみ可	黄色い脂肪は不可	良好もしくはそれ以上	締りの良いもののみ可
AAA	少ない	若齢牛	鮮紅色のみ可	黄色い脂肪は不可	良好もしくはそれ以上	締りの良いもののみ可
AA	わずか	若齢牛	鮮紅色のみ可	黄色い脂肪は不可	良好もしくはそれ以上	締りの良いもののみ可
A	ごくわずか	若齢牛	鮮紅色のみ可	黄色い脂肪は不可	良好もしくはそれ以上	締りの良いもののみ可
米国†						
プライム	やや多め	成熟度 クラスAおよびB	淡紅色	黄色い脂肪も可	最低要求基準なし	適度な締り
チョイス	少ない	成熟度 クラスAおよびB	ダークカッター可	黄色い脂肪も可	最低要求基準なし	わずかな締り
セレクト	わずか	成熟度 クラスA	ダークカッター可	黄色い脂肪も可	最低要求基準なし	わずかにソフト
スタンダード	無いに等しい	成熟度 クラスAおよびB	ダークカッター可	黄色い脂肪も可	最低要求基準なし	ソフト

* カナダの脂肪交雑基準は、米国の脂肪交雑基準を参考にして1996年に変更されました。カナダはUUDA（米国農務省）が定めたプライム（やや多め）、チョイス（少ない）、セレクト（わずか）の最低脂肪交雑基準をカナダプライム、カナダAAA、カナダAAの最低基準としてそのまま導入し、若齢牛の良質枝肉の等級分類に用いています。

** 脂肪交雑と肉のテクスチャーについては、各等級の最低合格基準

***成熟度のカテゴリーは、国内要件を反映しています。

† 2017年3月の時点の基準

カナダ産牛肉の歩留まり等級と品質等級

カナダの若齢牛の枝肉の品質等級は、カナダA、カナダAA、カナダAAA、カナダプライムです。これらの等級を割り当てらるうえで、冷蔵後に公認等級検査官により詳細な評価が行われます。評価特性には、肉の成熟度、性別、肉の色、脂肪の色、枝肉の脂肪交雑、脂肪のつき具合とテクスチャー、肉のテクスチャーと脂肪交雑レベルがあります。歩留まり等級は、枝肉の赤身もしくは筋肉の量に関連した評価基準です。カナダでは、カナダ1の歩留まり等級に赤身の歩留まり率の最高値が与えられます。歩留まり等級は、12番目と13番目の肋骨の間の格付け箇所脂肪の厚みとリブアイのサイズを測定して決定します。

等級	プライム	AAA	AA	A
公式カナダ産牛肉等級シンボル				

カナダの脂肪交雑基準

カナダは1996年、消費者需要を満たす取り組みで脂肪交雑基準システムと米国で利用されている基準システムの調整を行いました。カナダはUSDA（米国農務省）が定めたプライム（やや多め）、チョイス（少ない）、セレクト（わずか）の最低脂肪交雑基準をカナダプライム、カナダAAA、カナダAAの最低基準としてそのまま導入し、若齢牛の良質枝肉の等級分類に用いています。

カナダ	脂肪交雑のスコア [†]	米国
カナダプライム	多め	
	適度に多め	
	わずかに多め	
カナダAAA	適度	
	中くらい	
	少ない	
カナダAA	わずか	USDAセレクト
カナダA	ごくわずか	USDAスタンダード
	無いに等しい	

[†]上の実例は全米牛肉生産者協会により作成され同協会で購入可能な米国農務省向け公式USDA脂肪交雑写真の縮小コピーです。

カナダ産牛肉格付け特性



枝肉の熟成度——カナダA、カナダAA、カナダAAAまたはカナダプレミアムといった高品質等級では、分割された枝肉に見られる骨格の発達を基盤に、若齢牛として評価されなければなりません。と畜時に若齢である牛は柔らかさと全体的な食味が際立っています。



脂肪と肉の色——消費者は、肉と脂肪の色を牛肉の品質と鮮度の重要な指標と考えます。カナダA、カナダAA、カナダAAA、カナダプライムに等級分類するには、肉の色が鮮紅色でなければならず、脂肪の色が黄色がかったてはいけません。



枝肉の筋肉の発達——よく発達した脇腹肉の歩留まりは高く、より効率的に除骨しカットすることができます。カナダ産の高品質牛肉等級では、筋肉が発達していない枝肉は不可となっています。



肉のテクスチャー——高品質のカナダビーフの条件を満たすには、肉のテクスチャーに締りがなければなりません。テクスチャーは、肉を噛んでいる時の食感に影響します。また、テクスチャーは食味と消費者満足度の重要な要素です。



脂肪テクスチャーと脂肪のつき具合——カナダA、カナダAA、カナダAAA、カナダプライムに等級分類するには、脂肪の付き具合に一貫性があり、締りがあると評価されなければなりません。脂肪のつき具合が最適であれば、食味を最大限にする方法で枝肉を冷蔵することができます。



脂肪交雑レベル——脂肪交雑を評価するには、リブアイの断面を評価して筋肉内脂肪沈着の量、大きさ、分布を確認します。脂肪交雑レベルの一貫して正確な評価を確保するため公定写真基準を用いています。



等級スタンプ——所定の検査全てが終了すると、食用インクを用いた等級スタンプが付けられます。公式等級スタンプは、枝肉のショートロインと両脇腹のリブに付けられます。等級スタンプは、カナダ牛肉格付け協会の監視下で常時維持されます。

畜牛の 個体識別

カナダの畜牛個体識別システムは連邦法によって義務化されています。家畜疫病の監視を目的としてカナダで策定された解決策であり、この種のシステムとしては北米初です。

カナダ家畜 追跡システム

カナダ畜牛個体管理局

カナダ畜牛個体管理局（CCIA）は、1998年に法人化された産業主導型の非営利機関であり、カナダの全国畜牛個体識別プログラムをサポートする技術とサービスの実施に取り組んでいます。カナダ畜牛個体管理局はカウ・カーフの事業活動、フィードロット、オークションマーケット、処理工場、獣医師を含む、カナダの産業のあらゆる部門の代表で構成された理事会が主導しています。この機関の活動に向けた産業と政府の強力な支援により、カナダ畜牛個体管理局は、動物の個体識別で世界的リーダーとなりました。

動物の個体識別

RFIDタグは旧バーコードシステムと異なり、タグを「目で」読み取る必要はありません。電源がいらないRFID技術により、バッテリー不要で固有の識別番号タグを動物に付けることができるため、動物の情報入手が可能です。



国際的基準

私たちが掲げるのは国際的基準であり、この基準がカナダの品質保証と食品安全システムを規定しています。私たちは、私たち全員の利益のために規則を定めこれを順守するよう努めています。安全で高品質な牛肉はカナダ文化の一端を担っています。

疾病根絶の支援

カナダは全国動物衛生プログラム（National Animal Health Program）を介して重篤な動物の疾病の管理と撲滅に真剣に取り組んでいます。カナダ食品検査庁（CFIA）が運営するこのプログラムでは、疾病を継続して監視する必要があります。報告義務のある疾病やその他の状況を調査するために行われるトレースバックにはカナダ家畜追跡システムが極めて重要です。



システムはどのように機能するのか？

1. 動物が元の動物の群れから離れる前に、耳に承認されたCCIA RFIDタグを付けなければなりません。
2. 全国データベースから割り当てられた固有の識別番号を付された全てのRFIDタグが視覚的・電子的に埋め込まれます。
3. 全国RFIDタグ配布ネットワークが、全てのタグ発行記録を直接CLTSデータベースに安全に報告します。
4. 各動物の固有番号は、追跡できるよう輸出の時点または枝肉検査時点まで維持されます。CLTSデータベースは、固有の動物識別データの過去の記録全てを維持します。

カナダ家畜追跡システムでは、承認されたCCIA RFIDタグのみ使用することができます。

RFID応答装置にバッテリーは不要であり、極寒または酷暑の中でも使えます。

RFIDリーダーは応答装置にエネルギーを与える磁界を提供し、応答装置は動物に固有のID番号を伝達します。



正確で効率的な情報の伝達



RFIDタグ 各RFIDタグには、カナダ畜牛个体管理局（CCIA）により割り当てられた固有番号がついており、承認されたCCIA RFIDタグのみ使用することができます。



カウ・カーフ 各動物が元の群れを離れる際、耳にCCIA RFIDタグをつけなければなりません。CCIAとカナダ政府は、年齢確認システムに出生日を登録するよう勧めています。



オークション 畜牛にCCIA RFID耳タグをつけずにオークションで販売することはできません。タグ番号と輸出用の処理日をCLTSデータベースに報告しなければなりません。



フィードロット（肥育場） 全畜牛がフィードロットに到着した後、CCIA RFID耳タグがついているかどうか確認するためのチェックを行います。生産情報の追跡や動物移動イベントの報告に固有のタグ番号を使用することができます。



肉処理 パッカーは、入手した畜牛のタグ番号をCLTSデータベースに記録し報告する必要があります。と畜された畜牛のID番号はCLTSデータベースで使われなくなります。



監査と施行 カナダ食品検査庁（CFIA）は、カナダの全国畜牛个体識別プログラムを監査し施行する責任を負う政府機関です。

カナダの 全国動物衛生 プログラム

動物衛生において証明されたリーダーシップ

カナダ人である私たちは、カナダの牛群が、家畜遺伝資源輸入時の厳重な管理によって守られていることを保証します。カナダ食品検査庁（CFIA）の陸生動物衛生部（Terrestrial Animal Health Division）は、動物、胚または精液の輸入が、輸出国の動物衛生状態の調査を含む詳細なリスク評価に基づいて許可されているかどうか判断します。カナダは、入国時の検査と検疫および全国国外動物疾病センター（National Centre for Foreign Animal Disease）で検査する国外動物疾病（FAD）に関するプログラムを維持しています。

動物疾病の監視

CFIA疫学監視ユニット（CFIA Epidemiology and Surveillance Unit）は、発生する可能性のある動物疾病を発見し、管理プログラムの効率性を監視します。全国ネットワークを形成し、カナダ獣医師、地方や大学の臨床検査施設、連邦政府が連携して疾病の発見に取り組みます。疾病が発見された場合、影響を受けた動物の元の群れを速やかにかつ正確に識別できるように、カナダ家畜追跡システムがサポートします。カナダは、報告義務のある疾病の監視結果を国際獣疫事務局（World Organization for Animal Health）（OIE）に伝えます。情報交換は、動物と人の衛生の両方を保護する最良のアプローチ確立に向けて他国と協力するという公約の重要部分となっています。

獣医薬品の承認と使用

カナダ食品医薬品規則（Canadian Food and Drug Regulations）に基づき、全ての獣医薬品は、畜産業界で使用する前にカナダ保健省の認可を受けなければなりません。このような医薬品は、食物として使われる目的の健康的な動物の生産に重要なツールです。牛肉の動物薬許容残留限界は最大残留限界（MRL）と呼ばれています。MRLは、生涯にわたり人が動物に毎日投与しても健康に悪影響を与えないと考えられる残留型と残留量に基づいています。



**カナダの動物福祉は、
私たちの社会の一部になっています。
カナダで販売される全ての動物薬は
人の安全を守るために
調査しなければならないほか、
畜牛での使用が許可される前に、
連邦政府の認可を受けなければ
なりません。**

全国化学残留物監視プログラム

カナダの全国化学残留物監視プログラム（Canada's National Chemical Residue Monitoring Program）（NCRMP）では、化学残留物がないかどうか牛肉の脂肪、筋肉組織、内臓のサンプルを調べます。獣医薬品のほかその他の農業、工業用化学物質についても検査を行います。化学残留物が発見された場合、これを評価し、カナダ食品薬品法に基づき施行されるカナダMRLに違反していないかどうか判断します。ごくまれなケースとして違反が認められた場合、調査およびコンプライアンステストが行われます。

食品の安全こそ最も重要なこと

カナダの危害分析に基づく 重要管理点プログラム (HACCP) 牛肉安全システム

カナダの安全保証対策はよく知られています。カナダでは、食品の安全が最優先事項であり、食品の種類に関係なく全カナダ人が食品の安全を期待しています。カナダビーフはこれを世界規模で実証しており、世界をリードしています。食品安全システムは、世界で最良のシステムを長年にわたって調査し、自国の解決策を生み出した結果構築されました。この解決策は効果的であることが証明されてきました。人の健康に対する潜在的脅威が確認され報告されていますが、このことは正しいことを行うというカナダの公約を実証しています。カナダの食品安全強化プログラム (Food Safety Enhancement Program) は、世界的承認機関である国際食品規格委員会 (Codex Alimentarius) が案出したHACCPシステムの原則に基づいています。Codex Alimentariusすなわち「食品規格」 (Food Code) は、1963年、消費者の健康を守り公正な食品取引慣行を推進する調和のとれた国際食品基準の策定を目的として、国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関により定められました。

カナダは、畜牛業界と政府間のパートナーシップを介しての食品安全システムの継続強化に尽力しています。伝統的な食肉検査プログラムのほかに危害分析に基づく重要管理点プログラム (HACCP) 牛肉安全システムの構築が求められました。HACCPでは、カナダ牛肉産業の最重要事項となっている食中毒の防止を重要視しています。

前提条件プログラムとHACCP計画

カナダ食肉工場に対し完全なHACCPシステムが義務付けられており、前提条件プログラムとHACCP計画の両方が必要とされています。連邦政府が検査する牛肉工場のみ国内・州間の製品発送および国際市場への製品輸出が許可されます。前提条件プログラムとは全ての食肉生産プロセスの食品安全を強化する基本手順または製造管理および品質管理に関する基準 (GMP) です。HACCP計画は、前提条件プログラムの基盤上に構築されており、特に各生産プロセス用に考案されています。

HACCP重要管理点 (CCP)

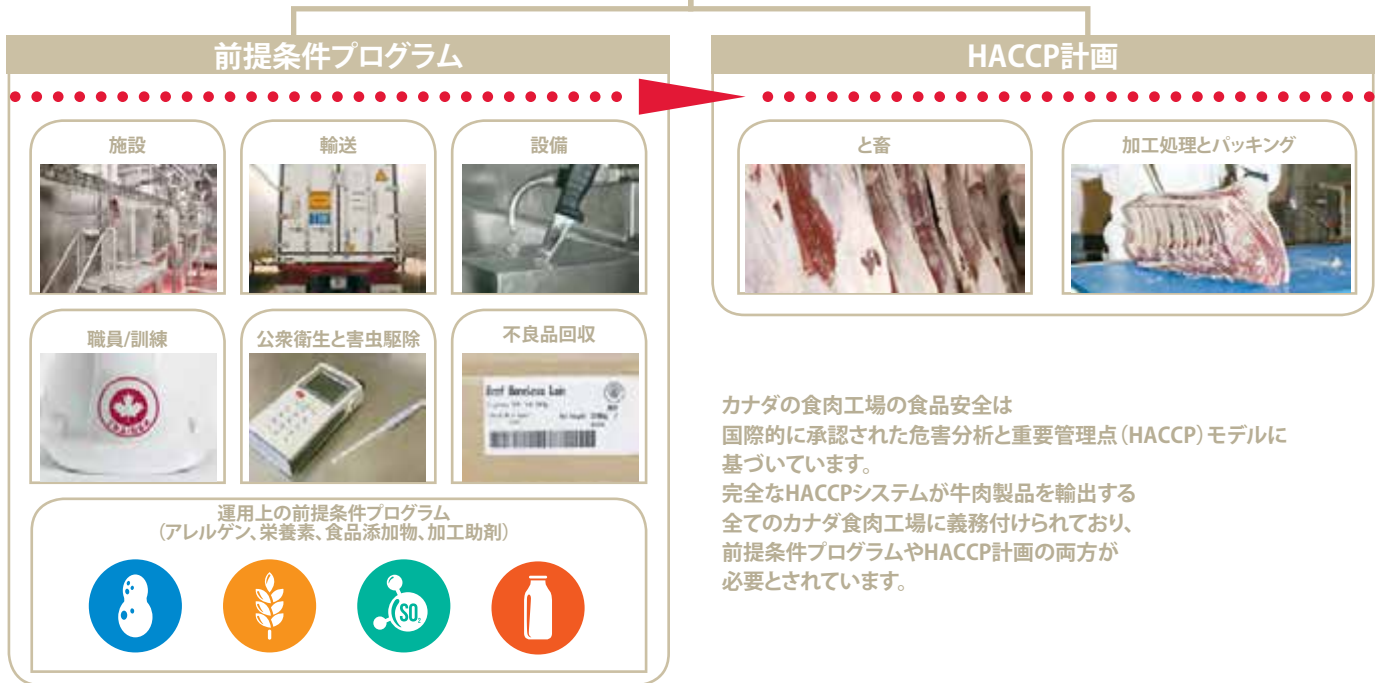
HACCP計画では、潜在的な食品安全リスク管理を目的として、特に訓練された職員がCCPの使用を監視します。CCPは、食肉生産プロセスの各段階に関連した予想される生物学的、物理的または化学的危害の包括的分析を行って決定します。HACCP計画の効率性は、カナダ食品検査庁 (CFIA) が承認した臨床検査またはその他の測定可能な方法を用いた検証手続きによりチェックされます。

カナダ食品検査庁による検証

食肉製品は、生産プロセスに向けたHACCP計画が策定されるまで販売することができません。食肉材料の供給業者や冷凍施設でも、サプライチェーン全体の食品の安全をサポートするうえでHACCPシステムが機能していなければなりません。HACCPシステムが正しく機能していることを確保するには、業務ごとにカナダ食品検査庁による検証手続きを受ける必要があります。検証にはHACCP文書や記録の見直し、CCPの監視方法・検証手続きの立ち入り検査があります。



CFIAによる規制システム検証



カナダの食肉工場の食品安全は国際的に承認された危害分析と重要管理点 (HACCP) モデルに基づいています。完全なHACCPシステムが牛肉製品を輸出する全てのカナダ食肉工場に義務付けられており、前提条件プログラムやHACCP計画の両方が必要とされています。

と畜に関するカナダの食品安全システム



生きた動物の検査

各動物はカナダの法律に基づき、潜在的な疾病または損傷の発見目的で熟練作業者の手で（と畜前の）生前検査を受けなければなりません。その後CFIA職員が、疾病証拠がある動物の公認獣医師による詳細な評価を含むさらなる生前検査を行います。動物衛生要件を満たしていない畜牛が特定された場合、他の畜牛から分離され、食肉生産から完全に除外されます。

スタンニング手順

健康な動物はCFIAで承認された方法のみを使用し人道的なやり方で気絶させます。神経組織と血液を汚染する可能性のある圧縮空気注入やピッシングを含む気絶処理技術は法律で禁止されています。

枝肉の識別

皮を剥いだ後、動物衛生規則 (Health of Animals Regulation) に基づき枝肉の固有識別維持を目的としてIDタグをつける必要があります。頭部も枝肉から分離する前にタグをつけ、CFIAの検査に備えます。

頭部の検査

頭部の死後検査後、健康な動物から舌と頬の肉を取り除き、特定危険部位 (SRM) の全てを処分し、専用の容器に入れます。科学的調査を行った結果、BSE感染がSRMと定められた (脳や脊髄など) 動物の特定細胞組織に集中していることが分かりました。カナダでは、国際獣疫事務局 (OIE) がSRMに分類する全ての細胞組織を畜牛から取り除いています。

内臓検査

肺、心臓、腎臓、肝臓、消化管を含む胸部内臓と腹部内臓の死後検査が内臓摘出後にCFIAにより行われます。カナダのBSE規制に定めるとおり、回腸末端部が除去された後に認可を受けた臓物が冷蔵・包装用に除去されます。



分割された枝肉の検査

枝肉は分割され、政府職員が分割された枝肉の外側面と内側面を慎重に検査します。

脊髄の除去

高出力真空装置の使用など承認された方法での脊髄除去が法律で定められています。脊髄を取り除き、死後検査手続きが無事完了した後でのみ食肉衛生証明書申請を行います。

肉のトリミング、洗浄、冷蔵

枝肉のトリミング後に1つまたは複数の洗浄段階があります。一般に枝肉は蒸気または熱湯に短時間さらします。こうすることで食肉の表面のバクテリアを効果的に減らすことができます。次に枝肉を冷蔵します。と畜に関するHACCP計画の効率性を検証するうえで微生物学的検査を利用することができます。

ボックスビーフ生産に関する カナダ食品安全システム

HACCP計画の承認と監査

加工・パッキングプロセスに向けたHACCP計画は、輸出用牛肉製品を含め、連邦政府により検査された全てのカナダ施設で必要とされています。この計画は、カナダ食品安全強化プログラム（FSEP）に要約されている手続きを用いてカナダ食品検査庁（CFIA）が検証し承認しなければなりません。

温度管理と衛生に関する要件

加工とパッキングエリアがカナダ規制基準を満たしていることを確保するうえで、温度管理と衛生に関する厳しい要件があります。各施設はCFIAの承認を得なければならない衛生標準作業手順書（Sanitation Standard Operating Procedure）（SSOP）を作成する必要があります。各作業のHACCPシステムに準じて一日中室内の温度、枝肉、カット肉の監視を行います。



室内温度、枝肉、フィニッシュカット肉 (finished cut) が一日中監視されます。

最終製品の検査

生産プロセスに利用される食肉衛生規制に加え、パッキング前の牛肉の品質と安全を監視するための最終製品の検査が行われます。検査は品質管理担当職員の手で行われ、CFIAが検証します。検査プロセスは、無作為に選択されたサンプルに食品の安全に影響を及ぼす物理的、化学的、生物学的危害が含まれていることが判明した場合に、ロット全体に対し是正措置を講じなければならないロットサンプリング手順を用いて行われます。

微生物学的検査プログラム

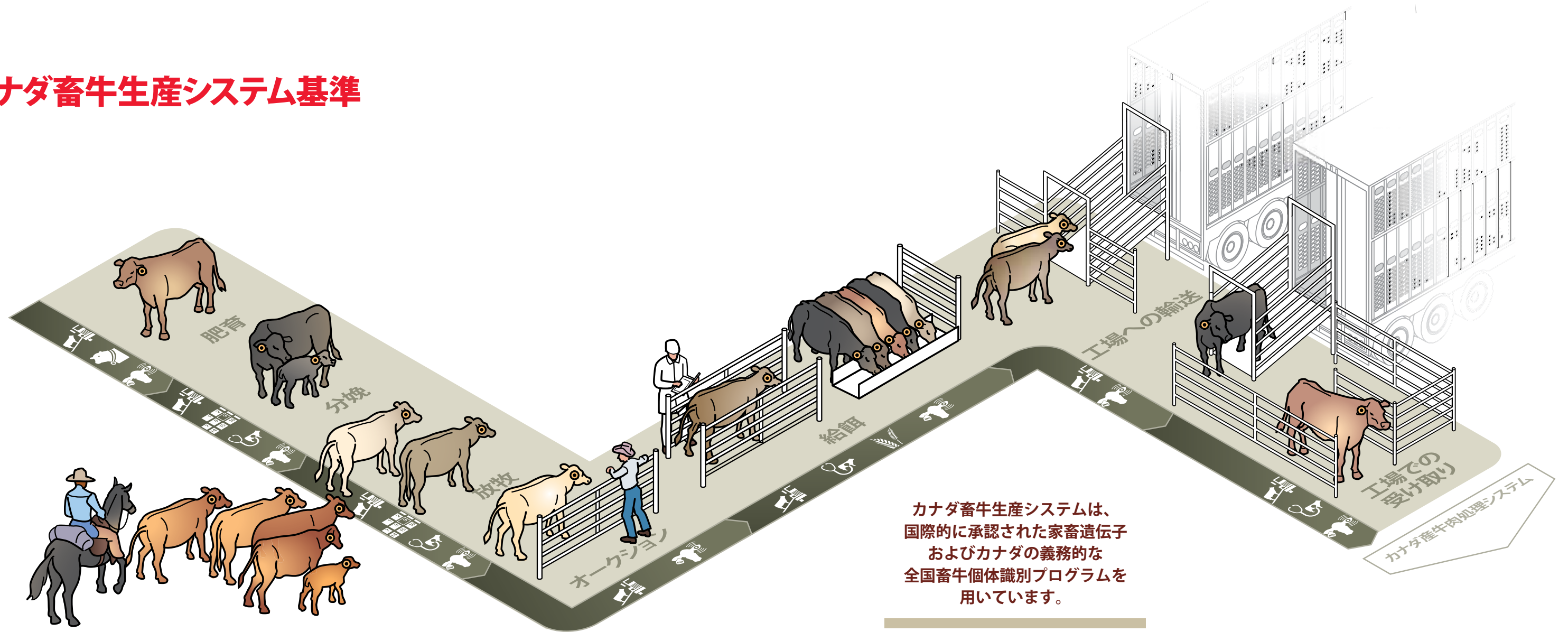
各施設は、HACCP計画および規制要件に定める頻度に従って微生物学的検査を行います。微生物学的検査では、衛生プログラムの効率性のほかと畜とボックスビーフ生産のHACCP重要管理点を検証します。

構成材料、パッキングプロセス、保存可能期間

連邦登録された食肉施設の作業員は、予防可能なHACCPプログラムの一環として、さまざまなプロセスで使用する構成材料、包装材料、非食用化学物質が安全で適切であることを証明する責任を負っています。新鮮な牛肉製品は一般に酸素透過率の非常に低い真空パックで輸出されます。こうした技術によって、バクテリアの増殖を抑止し腐敗が速まらないようにすることができます。生産プロセス中に抗菌剤を用いて食品の安全を強化し保存可能期間を延長することができます。

完全なHACCP食品安全システムは、連邦政府により検査された牛肉工場全てに義務付けられているものです。国際市場に輸出されるカナダビーフはどれも輸出要件を満たしているHACCP登録施設により生産されています。

カナダ畜牛生産システム基準



カナダ畜牛生産システムは、国際的に承認された家畜遺伝子およびカナダの義務的な全国畜牛個体識別プログラムを用いています。

機関

- カナダ保健省 (HEALTH CANADA)** は、全国食品安全基準を定めており、畜牛生産に獣医薬品を使用することを認可しています。
- カナダ食品検査庁 (CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY)** は、動物の衛生とカナダビーフの安全に関連した連邦法を施行しています。
- カナダ畜牛個体識別局 (CANADIAN CATTLE IDENTIFICATION AGENCY)** は、カナダの義務的な全国畜牛個体識別プログラムを支援する技術とサービスを実施しています。

プログラムと特性

- 畜牛生産情報**は、カナダの長い畜産生産の歴史から入手してきました。
- 動物福祉基準**は、畜牛を保護するものであり、政府とカナダの産業の共同責任となっています。
- 動物遺伝資源輸入管理**には、入国時の検査と検疫および国外動物疾病検査があります。
- 環境基準**によってカナダの自然環境が守られ、持続可能な高品質の牛肉生産がサポートされます。
- 飼料成分の承認**が畜牛の給餌に必要であり、カナダ食品検査庁が承認を行います。
- HACCP飼料生産システム**は、畜牛の給餌に関連した潜在的な危害を分析し管理するためのシステムです。
- BSEに関する飼料規制**は、カナダ連邦法で定められており、動物の飼料の特定危険部位の混入を禁じています。
- カナダ家畜追跡システム**は、迅速かつ正確な動物個体識別ができるようFID耳タグと全国データベースを使用しています。

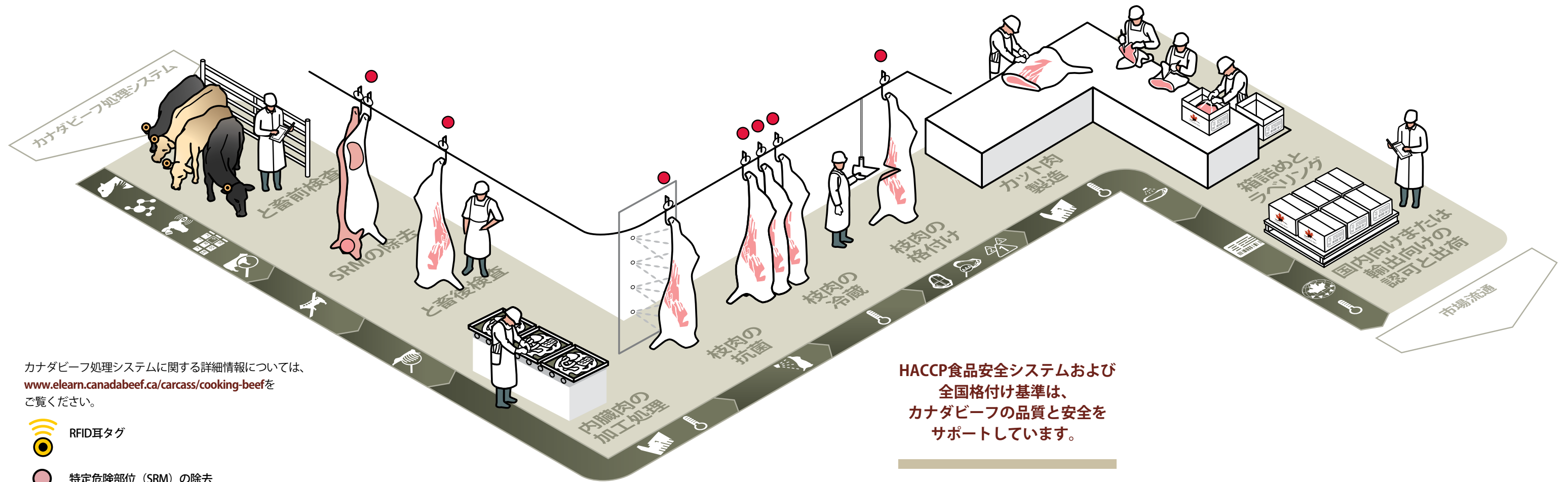
- 動物薬の承認**については、畜牛使用を許可する前にカナダ政府が決定します。
- 全国動物疾病監視システム**は、カナダが動物の新たな疾病を確認し対応できるように支援します。
- 畜牛飼育改良プログラム**は、カナダ畜牛の牛肉の食味と低歩留まり率を改善します。
- 畜牛の年齢測定**には、生理学的指標評価または年齢測定承認文書を活用します。

- 動物の衛生監視**は、生産プロセス全体にわたり牛肉生産者と獣医師が行います。
- 穀物給餌**により、脂肪交雑がよく柔らかくて風味豊かな、締りのある白い脂肪の乗った牛肉の生産を推進することができます。
- 畜牛輸送のベストプラクティス**は、輸送中の畜牛を保護し品質欠陥を削減するためのものです。
- 全国化学残留物監視プログラム**では、人の健康を守るために牛肉の化学残留物検査を行います。

カナダ畜牛生産システムに関する詳細情報については、www.canadabeef.ca/fact-sheetsをご覧ください。



カナダビーフ処理システム基準











カナダビーフ処理システムに関する詳細情報については、
www.elearn.canadabeef.ca/carcass/cooking-beef を
 ご覧ください。





-  RFID耳タグ
-  特定危険部位 (SRM) の除去
-  枝肉追跡システム





機関





-  **カナダ保健省 (HEALTH CANADA)** は、全国食品安全基準を定めており、畜牛生産に獣医薬を使用することを認可しています。
-  **カナダ食品検査庁 (CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY)** は、動物の衛生とカナダビーフの安全性に関連した連邦法を施行しています。
-  **カナダ牛肉格付け協会 (CANADIAN BEEF GRADING AGENCY)** は、カナダの国内基準に従って牛肉の格付けサービスを行います。
-  **カナダ畜牛個体識別局 (CANADIAN CATTLE IDENTIFICATION AGENCY)** は、カナダの義務的な全国畜牛個体識別プログラムを支援する技術とサービスを実施しています。

プログラムと特性

-  **動物福祉基準**は、畜牛を保護するものであり、政府とカナダの産業の共同責任となっています。
-  **牛肉生産情報**は、100か国以上に高品質の牛肉を提供しているサプライヤーとしてのカナダの経験から得られています。
-  **穀物給餌**により、脂肪交雑がよく柔らかくて風味豊かな、締りのある白い脂肪の乗った牛肉の生産を推進することができます。
-  **HACCP牛肉安全システム**は、牛肉を輸出している全てのカナダ処理工場で完全実施しなければなりません。
-  **微生物検査プログラム**は、衛生と食品の安全を監視する目的で全てのカナダ牛肉処理業者が実施します。
-  **カナダ家畜追跡システム**は、迅速かつ正確な動物個体識別ができるようFID耳タグと全国データベースを使用しています。
-  **動物薬の承認**については、畜牛使用を許可する前にカナダ政府が決定します。
-  カナダ食品検査庁の認可により、輸出要件全てが満たされていることが保証されます。

-  **全国化学残留物監視プログラム**では、人の健康を守る目的で牛肉の化学残留物を検査します。
-  **畜牛の年齢測定**には、生理学的指標評価または年齢測定承認文書を使用します。
-  **生前検査**は、と畜前の生きている畜牛の健康を監視するために行います。
-  **特定危険部位 (SRM) の除去**は、食品の安全に関連した潜在的な危害を分析し管理するためのものです。

-  **動物の衛生監視**は、生産プロセス全体にわたり牛肉生産者と獣医師が行います。
-  **温度の監視**は、HACCP食品安全システムに定める牛肉生産プロセス全体で行われます。
-  安全システムの一環としての**枝肉の抗菌処理**には枝肉の低温殺菌と有機酸があります。
-  **コンピュータビジョン格付け**は、歩留まりおよび品質等級を割り当てるために、リブアイの画像を分析する技術を用いています。

-  **牛肉品質等級**は、牛肉の食味を説明する目的で使用されます。牛肉品質等級にはカナダの高品質ブライム、AAA、AA、Aがあります。
-  **牛肉歩留まり等級**は、枝肉の赤身の量または筋肉の量に関連した分類システムです。
-  **カット/トリム抗菌処理**には、食品の安全を強化し保存可能期間を延長するための有機酸スプレーがあります。
-  **ボックスラベル情報**には、食品安全と追跡可能情報のほかに製品の重量と仕様が含まれています。

動物福祉

動物と環境への配慮により、
持続可能な高品質の
カナダ産牛肉の生産が
可能となります。

持続可能性 (SUSTAINABILITY)

消費者間や家庭内だけでなく世界中で持続可能な牛肉生産に対する関心が高まっています。消費者は、食品の出所や食品が責任を持って生産されているかどうかを知りたがっています。カナダの持続可能な牛肉生産をめぐる議論は、持続可能な牛肉に関するカナダ円卓会議（Canadian Roundtable for Sustainable Beef）（CRSB）の形成へとつながる進化プロセスとなっています。この会議は、最初に構築された同種の世界的会議の一つです。CRSBは、カナダの持続可能な牛肉の生産を促進し承認するにあたっての、先を見越した複数の利害関係者の協調に注目しています。



カナダは持続可能な牛肉の生産を評価、監視、促進するために、CRSBを介して揺るぎない枠組みを構築してきました。枠組みは3つの主要な作業分野で構成されています。

1. **持続可能なベンチマーク**——産業の持続可能な進展を監視、評価するための主要なパフォーマンス指標を用いて農家が社会、経済、環境に与える影響を評価します。
2. **指標と検証**——バリューチェーン全体のそれぞれの作業で何が評価されるのかを明確にし、手順を検証して結果を確認します。
3. **持続可能性プロジェクト**——持続可能性の前進を促す一方で進展をサポートし、産業が継続して発展し改善できるようにします。CRSBのさまざまな取り組みにより、持続可能な牛肉は、地球、人、動物、進歩を優先する、社会的責任があり環境的に健全で経済的に発展しうる製品と定義されてきました。

持続可能性

カナダの牛肉生産は長年にわたって培われてきた技の結晶です。
私たちは資源を大切にしている責任を負っています。
管理は理念であり、持続可能性は実践です。

動物と自然環境への配慮

環境への影響が少ない限られた資源を使った健康で配慮が行き届いた動物は、高品質な牛肉生産の基盤となっています。カナダは、世界で二番目に面積の広い国であり、豊富な水と広大な空間に恵まれています。そのため生産者は自然環境を維持したまま次世代の家族経営農場へと移っていきます。カナダの豊かで肥沃な大草原の三分の一は他の農業形式用に耕作することができません。このような自然の牧草地は、エコシステムにおける生物多様性を維持し、病気を最小限に抑え、抗菌の必要性を大幅に減少させます。また、炭素排出量の捕捉を促し、地球の自然空気清浄システムとしての役割を果たします。カナダ産牛肉の持続可能な責任ある生産を支援するため、州法と連邦法により土壌と水の品質が監視・保護されています。

畜牛は、私たち人間が消化できない草を私たちの食事に不可欠なエネルギーや栄養素という形に変える驚異的な動物です。動物福祉の管理人としてのカナダの生産者は、処理業者、輸送業者、獣医師、規制者、動物福祉支持者と協力し、肉用牛の人道的な扱いと福祉の実施規則を率先して作成しました。カナダの国立農動物福祉評議会 (National Farm Animal Care Council) は、農場の動物の福祉と扱いに関する実施規則に対して責任を負っており、産業の公約は現在の法律と規則で拡大されています。

カナダ食品検査庁は、動物の輸送に関する連邦動物衛生法で規制された基準を施行し、全市場向けの牛肉製造に使用された畜牛の人道的扱いと畜を監視します。動物福祉の維持は、高品質の牛肉生産に対する重要な責任であり不可欠な要素です。

より少数の動物からより多くの牛肉が生産できるよう現代的生産とフィードロット活動が展開され、牛肉のポンド当たりの餌を減らして成長パフォーマンスと環境利益を改善してきました。

認証牛肉生産プラス・プログラム (Verified Beef Production Plus Program)

認証牛肉生産プラス (VBP+) は、カナダ畜牛協会 (Canadian Cattlemen's Association) と肉用牛調査評議会 (Beef Cattle Research Council) により作られたプログラムです。VBP+は、農場での食品安全、動物福祉、バイオセキュリティ、環境管理に関連したガイドラインを介した持続可能性の強化を重視しています。畜産業者は農場での管理業務のほか、第三者監査プロセスを介した記録管理と検証に関する標準作業手順を用いてこのプログラムを実施します。

環境管理と比較すると、VBP+は環境農場計画 (Environmental Farm Plans) および土地と水の管理に関する地域要件に基づいています。VBP+プログラムは持続可能な牛肉に関するカナダ円卓会議 (Canadian Round Table for Sustainable Beef) で構築された指標と検証枠組みに沿ったものとなっています。このプログラムの最終目標は、カナダビーフと畜牛生産において消費者の信頼と国民の信頼を強化することです。



認証牛肉生産プラス



カナディアンビーフ・センター・オブ・エクセレンス

なにかお困りのことはありますか？

カナディアンビーフ・センター・オブ・エクセレンス（CBCE）は、チームが集まり、学び、国際的レベルの料理体験を分かち合う場所です。CBCEでは以下を含め、クリエイティブなニーズや教育的ニーズに合わせてカスタマイズできる価値あるサービスやプログラムを提供します。

- 販売チームの教育と育成
- 放送用の巨大なホスティングサイト
- 外食レストラン用の消費者向け料理の運用とメニューの作成
- 小売り向けマーチャンダイジング訓練
- グローバルな牛肉市場ニュースと情報
- 管理された牛肉の熟成、製品の品質、仕様の検査
- 牛肉の処理加工のベンチテスト
- 食品の写真撮影とビデオ撮影に最適な場所
- 輸出市場、牛肉バリューチェーン、トレードミッションの教育促進
- カナダビーフ成功例の重要な最終ポイント

カナディアンビーフ・センター・オブ・エクセレンスは、この業界で他の追随を許さない洗練された訓練、教育、クライアントや市場とのつながりを提供することを約束します。意味のある成果を手にするために創造力とつながりを駆使できる唯一の場とお考えください。



CBCE連絡先

詳細情報または予約に関するお問い合わせについては www.canadabeef.ca をご覧になるか、403 275 5890 内線225まで直接ご連絡ください。

マーチャンダイジングガイド

カナダは世界をリードする牛肉と仔牛肉の生産国の一つです。

カナダ牛肉産業は信頼できる安全で高品質の牛肉と仔牛肉を市場に供給し、カナダビーフの優位性を位置づけ、顧客や消費者と長期関係を構築しようと全力で取り組んでいます。

このマーチャンダイジングガイドは、市場性とマーチャンダイジングの改善を図るべく複雑な種々のカット肉を簡素化し、それぞれの調理方法とカット方法を盛り込み、カナダ産牛肉と仔牛肉の総合的な概観を提供できるようなデザインになっています。

カナダビーフの優位性に関する詳細については、www.canadabeef.caをご覧ください。

カナダビーフについて

カナダ産牛肉は、世界最良の牛肉を生産するカナダの68,500件以上の牧場経営者や農業経営者の努力の賜物です。

カナダビーフは国内のみならず国際的な牛肉市場と子牛肉市場の発展に対する責任を負っています。

カナダ、メキシコ、日本、中国、台湾の各支社にスタッフを配置しています。

カナダビーフは、カナダ産牛肉のブランド・ロイヤルティを可能にし維持できるだけでなく、世界中の顧客やパートナーとの強力な関係を築くことができます。

ミッションとビジョン

カナダ牛肉生産者に代わって私たちが義務を引き受けるうえで、

カナダビーフ、そしてカナダビーフを市場に出す業務に関わりのある人全員が

世界最高として認識され、評価され、功績が報われる世界を目標に邁進しています。

私たちは世界的な需要の拡大だけでなく、カナダで飼育・生産された牛肉の世界的需要とロイヤルティを拡大すべく尽力します。

このビジョンに向けた私たちのミッションは、

カナダビーフの優位性を戦略的に位置づけ、

カナダビーフに対する世界的な意識、願望、需要を刺激・維持し、

プレミアムブランドの人気商品として位置づけることです。

〒103-0027
東京都中央区日本橋1-13-1
日鉄日本橋ビル3階
WAW日本橋
代表電話:03-6665-6451

カナダビーフ国際機構
日本事務所

