

米国における日本向け牛肉認定施設の査察結果報告

平成17年12月26日

厚生労働省

農林水産省

12月13日から24日まで、米国の食肉処理施設（パッカー）11施設及び関連施設について査察を行い、輸出プログラムの実施状況、飼料規制の遵守状況等を検証したところ、概要以下のとおり。

査察日程等

- ・ 期間：12月13日（火）～12月24日（土）12日間
- ・ 査察場所：パッカー11施設及び関連施設（コロラド州、カンザス州、テキサス州、ネブラスカ州及びカリフォルニア州）
- ・ 実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者3チーム（計10名）

日本向け輸出プログラムの実施状況

各パッカーとも輸出プログラムの実施に必要な手順が文書で定められており、当該文書に従った作業が実施されていた。

1 牛の月齢確認

(1) 生産記録による確認

子牛生産農場では、子牛の生年月日や識別番号を記録し、フィードロットに伝達。フィードロットはこれらの情報を記録し、パッカーに伝達。

パッカーでは、フィードロットからの生産記録があるものについて20ヵ月齢以下であることを確認。

(2) 生理学的成熟度（A40）による確認

米国農務省（USDA）の規定に基づき適切に実施していることを確認。

U S D A 格付官が、通常の格付に加え、日本向け枝肉について、生理学的成熟度の判定を実施し、その記録を保存。

最終的に A 4 0 以下と判別された枝肉には日本向け牛枝肉として「U S D A 認証スタンプ」を押印。

2 特定危険部位（SRM）の除去

ピッシングの禁止、脊髄などのSRM除去、牛枝肉の高温・高圧洗浄などの適切な処理を確認。

パッカーに常駐するU S D A 検査官が、国内規制及び輸出プログラムの遵守を確認。

3 日本向け牛肉の分別 / 識別

手順書に基づき、品質管理担当者の監督の下で、適切に他の牛肉と分別。

生産記録で20ヶ月齢以下と確認した牛の枝肉は、タグ等により他の枝肉と区分。舌・内臓は、合札により枝肉と突合。

A 4 0 基準を使用した場合、U S D A 格付官が最終的に A 4 0 以下と判別した日本向け牛枝肉に「U S D A 認証スタンプ」を押印することにより他の枝肉と区分。一部施設では合札により枝肉と舌を突合。

日本向けと畜・部分肉処理を作業開始時に行うことや、前後に時間を空けることにより、他の牛肉の混入を防止。

日本向け牛肉の箱詰め後は、各企業が定めた製品管理番号により管理。

4 米側による監査

パッカーは、輸出プログラムに基づきフィードロット等の関連施設や牛の供給農家に対する監査を実施していることを確認。

飼料規制の遵守について

今回の査察において、米国の飼料規制から逸脱した事例は認められなかった。

1 牛の供給農家の宣誓書による確認

牛の供給農家はパッカーに宣誓書を提出。宣誓書には「米国の飼料規制を遵守して飼養した」旨記載。

2 パッカーに併設されたレンダリング施設での遵守

米国政府が立入検査を年1回実施していることを確認。肉骨粉等の製造工程は専用化され、出荷伝票に「反すう動物の飼料に用いてはならない」旨の注意事項を明記。

3 フィードロットでの遵守

反すう動物への使用が禁止されている肉骨粉等の給与がないことを確認。

今後対応することとした事項

多くの対日輸出施設では、対日輸出用の部分肉処理作業を作業開始時に実施し、対日輸出用以外の部分肉との分別を図っているが、全ての施設で同様の対応がとられるよう米国政府が指導。

S R Mの定義が、日本向け輸出基準と米国の国内規制で異なっていることから、定義の違いだけでなく、処理に当たっての留意事項についても、認定施設の品質マニュアルに明記するよう米国政府から対日認定施設へ通知。