

米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果等について

(資料 1) 米国における日本向け牛肉認定施設の査察結果について

(資料 2) カナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果について

(参考 1) BSE 対策に関する調査結果（平成 17 年 9 月末現在）

(参考 2) ピッシングに関する実態調査結果について

(別添) 米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果について（説明資料）

厚生労働省
農林水産省

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

- ① 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。
- ② 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。

- ① 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。
- ② 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（S R M）の除去

ピッシングの禁止、脊髄などの S R M 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。

- ① 生産記録で 2 0 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。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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

- ① 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。
- ② SRM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。

カナダ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23日まで、カナダの食肉処理施設（パッカー）4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23日（金）11日間
- ・ 査察場所：パッカー4施設及び関連施設（オンタリオ州、ケベック州、サスカチュワン州及びアルバータ州）
- ・ 実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者 1チーム（計3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

パッカーでは、と畜前又はと畜直後に耳標を電子的に読み取り、データベースの検索により20か月齢以下であることを確認する手順を文書で定め、これに基づき月齢を確認。

2 特定危険部位（SRM）の除去

パッカーで、国内基準や輸出プログラムに基づくSRM除去が確実に実施され、その手順が文書で定められていることを確認。

その過程において、ピッシングの禁止や牛枝肉の高温・高圧洗浄などの適切な処理を確認。

舌は、個体毎に月齢確認を行う場合には20ヶ月齢以下と識別するタグが付けられ、扁桃が除去されていた。小腸は日本向けに輸出予定がないため全部廃棄。

3 日本向け牛肉の分別／識別

手順書に基づき適切に他の牛肉と分別。

- ① 日本向け牛肉には、と畜時に従業員が特定のラベルやスタンプを付けることにより識別。
- ② 食肉処理を操業開始時に行うことや専用の冷蔵・保管場所を設けることなどにより、他の牛肉と分別。

◆ 飼料規制の遵守状況

関連する飼料工場、生産農場において、カナダの飼料規制に違反した事実は確認されなかった。

BSE対策に関する調査結果(平成17年9月末現在)

平成17年12月

厚生労働省食品安全部

1 調査の趣旨

SRM除去の徹底については、食品安全委員会が平成17年5月にとりまとめたBSE国内対策の見直しに関する食品健康影響評価の結果において、「SRM管理に関する施策の遵守状況と適切なSRM汚染防止方法の実施状況を確認するため、と畜場における実態調査を定期的には実施することはリスク回避に有効である。」とされている。

と畜場においては、と畜検査員が常駐して監督する下、と畜場側の衛生管理責任者及び作業衛生責任者の管理下で、日々、SRMの除去、廃棄及び焼却が行われているが、上記指摘を踏まえ、SRM管理に関する法令及び関係通知の遵守状況を確認するため、と畜場におけるSRM管理の実態調査を定期的に行うこととし、スタンニングの方法、ピッシングの有無、SRMの除去・焼却を行う際の標準的な作業手順及び確認方法を記載した文書及び実施記録の作成状況、背割り前のせき髄除去の有無、SRMの焼却方法、背割り後のせき髄の除去方法、枝肉の洗浄方法などについて定期的に調査を行うこととしたものである。

2 調査結果

1 調査対象施設	H17年9月末現在	H17年1月末現在
牛のとさつを行っていると畜場数	161施設	160施設
2 通常の牛のスタンニング方法		
(1) スタンガン(とさつ銃)を使用していると畜場数	150施設	149施設
① 弾の先が頭蓋腔内に入るもの	148施設	149施設
② 弾の先が頭蓋腔内に入らないもの	2施設	0施設
(2) と畜ハンマーを使用していると畜場数	26施設	30施設
その内、スタンガンと併用している施設	15施設	19施設
(3) 圧縮した空気又はガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いていると畜場数	0施設	0施設
3 牛のとさつ時のピッシングについて		
(1) ピッシングを行っていると畜場数	93施設	115施設
① 全頭～ほぼ全頭について行っていると畜場	72施設	102施設
② とさつする牛の状態、出荷者等により行ったり、行わなかったりすると畜場数	16施設	7施設
③ ほとんど行わないが、稀に行っていると畜場	5施設	6施設
(2) ピッシングを行っていないと畜場数	68施設	45施設
4 牛の背割りによるせき髄片の飛散防止について		
※背割りを行っていないと畜場数	6施設	6施設
(1) 基本的事項		
① 鋸の歯を洗浄しながら切断し、せき髄片を回収して		

いる	153施設	153施設
② 回収したせき髄片を焼却している	155施設	154施設
③ 背割鋸は一頭毎に十分に洗浄消毒している	154施設	154施設
④ 背割り後、せき柱中のせき髄を金属性器具を用いて除去している	154施設	154施設
⑤ 除去後、高圧水により洗浄している	153施設	154施設
⑥ と畜検査員が枝肉へのせき髄片の付着が無いことを確認している	155施設	154施設
(2)(1)の基本的事項以外の飛散防止措置を講じていると畜場数	156施設	136施設
① 背割りを行っていないと畜場数	6施設	6施設
② 背割りを正中線からずらしている	21施設	10施設
③ 背割り前にせき髄吸引機等を用いた除去を行っている	129施設	125施設
5 牛の特定部位の焼却について		
(1)と畜場内の施設で焼却している	73施設	74施設
(2)産業廃棄物処理業者に委託し焼却している	28施設	33施設
(3)市町村等の産業廃棄物処理施設で焼却している	21施設	25施設
(4)専用の化製場で肉骨粉等にしてから焼却している	47施設	37施設
(5)専用の化製場以外の化製場で肉骨粉等にしてから焼却している	2施設	5施設
6 めん羊及び山羊のSRMの取扱いについて		
(1)平成14年4月1日以降、12ヶ月齢以上のめん羊及び山羊をとさつしたと畜場数	52施設	54施設
(2)めん羊及び山羊のSRMの焼却について		
① と畜場内の施設で焼却している	35施設	39施設
② 産業廃棄物処理業者に委託し焼却している	8施設	13施設
③ 市町村等の産業廃棄物処理施設で焼却している	13施設	13施設
④ 専用の化製場で肉骨粉等にしてから焼却している	14施設	7施設
7 SRMに係るSSOPの作成について		
牛又はめん山羊をとさつした施設数	166施設	166施設
①SSOPは作成済みである	164施設	155施設
②SSOPが作成されていない	2施設	11施設

(注1)

「4 牛の背割りによるせき髄片の飛散防止について」の基本事項の一部に対応していなかったと畜場は2施設であり、1施設については、9月末以降に対応を完了している。また、別の1施設については、離島のと畜場で、と畜頭数が年間数頭と少ないため衛生上の対応が遅れているが、現在、と畜検査員による衛生教育等の指導が行われているところである。

(注2)

SSOPが作成されていない2施設は、いずれも山羊及びめん羊のSSOPが作成されていない。両施設とも、現在作成中である。

ピッシングに関する実態調査結果について

平成 17 年 11 月

厚生労働省食品安全部

1 調査の趣旨

ピッシングについては、これにより破壊された脳及び脊髄組織が血液循環を介して枝肉を汚染する可能性が指摘されており、また、「我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価」(平成17年5月6日内閣府食品安全委員会)において、「食肉のBSEリスクをさらに低減させるため、ピッシングの中止に向けて、具体的な目標を設定し、できる限り速やかに進める必要がある。」とされている。

厚生労働省としては、従来から食肉の安全性の確保と従事者の安全確保の両立に配慮しつつ、廃止に向けて取り組んでいるところであり、本年4月には、ピッシング中止への取り組みの更なる推進を図るため、ピッシングを実施していない施設の事例集を作成するとともに、各自治体を通じて今後3年間のと畜場毎の対応方針の作成を依頼し、今般、その結果を取りまとめた。

2 調査結果(平成17年9月末現在)

(1)ピッシング中止施設数

	中止している施設	中止していない施設	合計
平成16年10月末時点	45(28%)	115(72%)	160
平成17年9月末時点	63(39%)	98(61%)	161

○ 中止していない98施設におけるピッシング中止予定

(内訳)	・ H17年度中に対応完了予定	4 施設
	・ H18年度中に対応完了予定	16 施設
	・ H19年度中に対応完了予定	73 施設
	・ H20年度中に対応完了予定	5 施設

(2)各自治体毎の対応

	完全に中止をしている自治体	一部の施設が中止している自治体	ピッシングを中止していない自治体	合計
平成16年10月末時点	7(9%)	17(22%)	52(68%)	76
平成17年9月末時点	17(22%)	15(20%)	44(58%)	76

○ 全ての施設でピッシングを中止している17自治体(カッコ内は管轄する施設数)

宮崎県(6)	青森県(4)	三重県(4)	群馬県(2)	岡山県(2)
愛媛県(2)	函館市(1)	宮城県(1)	秋田市(1)	秋田県(1)
山梨県(1)	浜松市(1)	岐阜市(1)	広島県(1)	佐賀県(1)
熊本市(1)	鹿児島市(1)			

○ 一部の施設でピッシングを中止している15自治体(中止施設数/全施設数)

鹿児島県(8/13)	北海道(3/10)	沖縄県(2/5)	兵庫県(3/4)	東京都(2/4)
長野県(2/4)	岐阜県(2/4)	埼玉県(1/4)	徳島県(1/4)	山形県(2/3)
長崎県(2/3)	福岡県(1/3)	熊本県(1/3)	静岡県(1/2)	大分県(1/2)

3 今後のピッシング中止頭数(推計)

	ピッシングを実施している施設数	ピッシングを実施していない施設数	ピッシングを実施していない施設の割合	ピッシングを実施していない牛のと畜頭数の割合
平成16年10月末時点	116	45	28%	18%
平成17年9月末時点	98	63	39%	27%
平成17年度末時点(予定)	94	67	41%	28%
平成18年度末時点(予定)	78	83	52%	38%
平成19年度末時点(予定)	5	156	97%	96%
平成20年度末時点(予定)	0	161	100%	100%

※ 頭数は平成16年度中のと畜頭数(約127万頭)をもとに推計

米国及びカナダにおける日本向け の牛肉認定施設の査察について (結果報告)

厚生労働省 食品安全部
農林水産省 消費・安全局

目次

1. 輸出プログラム遵守の 確認

2. 月齢確認

- (1) 生産記録による月齢の確認
- (2) 生理学的成熟度による月齢
の判別

3. と畜場・食肉処理施設に おけるSRM除去、対日 輸出品の区分管理

4. 飼料規制

- (1) 米国・カナダの飼料規制
- (2) 農場における飼料規制遵守
状況
- (3) レンダリング施設における飼
料規制遵守状況

5. 今後対応することとした 事項

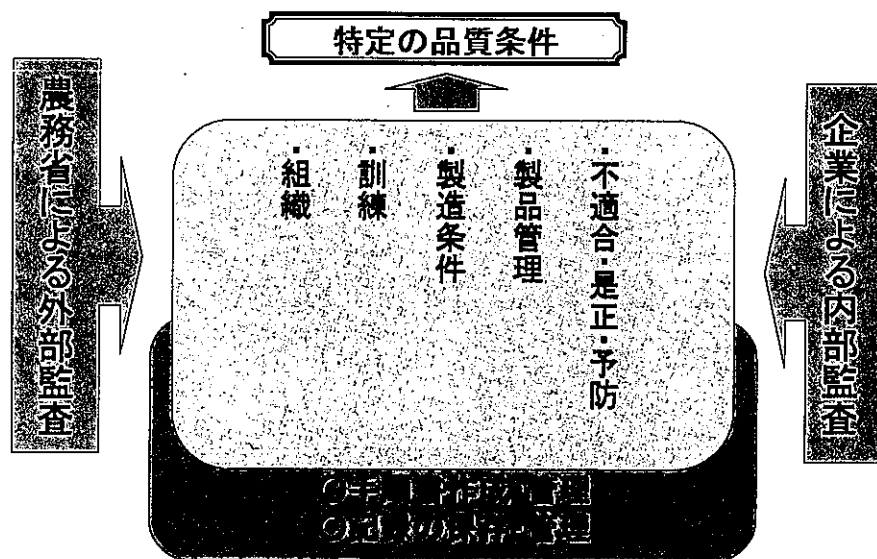
6. その他

- (1) 米国・カナダ産牛肉の監視
体制
- (2) 違反事例が確認された場合
の対応

1. 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(輸出国)

＜米国の場合＞



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イメージ（製造条件）

- 月齢証明牛の受け入れ
 - ・ 家畜の受け入れ担当者は、自社が規定する月齢証明書及び個体の耳標番号を確認
 - ・ 月齢証明牛は他とは異なる待機所の区画(ペン)に収容
- と畜
 - ・ と畜シフトの最初にと畜
- 枝肉の識別
 - ・ 枝肉は、特別の計量タグにより識別
- 部分肉処理
 - ・ 部分肉処理シフトの最初に処理
- 製品の識別
 - ・ 固有の製品コードで識別

日本向け輸出プログラムのイメージ（モニタリング）

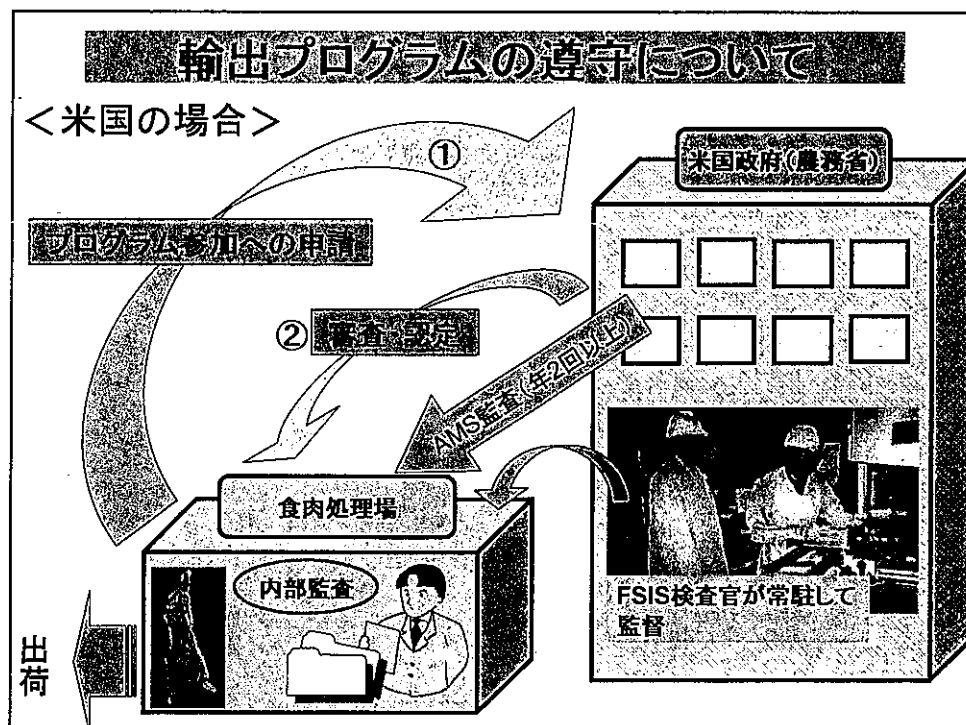
- ペンにおける牛の分離
- 計量タグの適正使用
- 月齢確認牛の頭数と冷蔵庫での枝肉の数量の突合
- 日本向け部分肉処理が作業開始時に実施されること
- 日本向け部分肉処理終了時に、日本向けラベルがパッキングエリアから除去されること
- 脊髄等のSRMの適正除去

日本向け輸出プログラムのイメージ（内部査察）

- パッカー内でのEVプログラムの実施状況
 - ・最低4半期に一度実施
 - ・牛の月齢証明書、牛の供給者の査察結果、日本向け輸出用枝肉の冷蔵庫への搬入、搬出記録等のチェック
- 牛の供給者の査察
 - ・年1回（ただし、問題がない場合は2年に1回 にすることも可能）
 - ・月齢確認牛の施設での分離、関係書類の保管状況、識別の実施状況等をチェック

日本向け輸出プログラムのイメージ（予防措置等）

- 日々の関係者のミーティング
- 顧客からのフィードバック、査察結果等を通じた不適合情報の収集
- 不適合事例が発見された場合は是正措置を実施
- 是正措置の記録
- 〔 ● FSIS検査官からの指摘 〕



日本向け輸出プログラムの遵守体制(査察)

日本による査察

査察のポイント

日本向け輸出プログラム

日本向け牛肉の条件

- ・SRMはあらゆる月齢から除去
- ・20か月齢以下と証明される牛由来

企業による内部監査

製造条件
(原料・トレーサビリティ)
訓練
組織(責任・権限)

農務省による外部監査

○日本向け輸出プログラムに適合した体制整備の確認

- ・輸出プログラムに規定される要件を担保するための作業手順等の文書化
- ・作業手順の適切な実施のための確認システム(内部監査手順の文書化等)

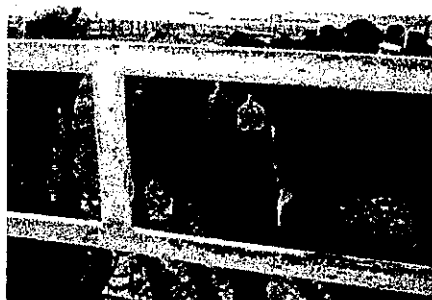
○現場においてルールどおりに実施されているかの確認

- ・牛の搬入時の手続き
- ・月齢確認
- ・SRMの除去
- ・日本向けの牛肉と他の牛肉との識別

2. 月齢確認

生産記録による月齢の確認

子牛生産農場1(一貫経営)

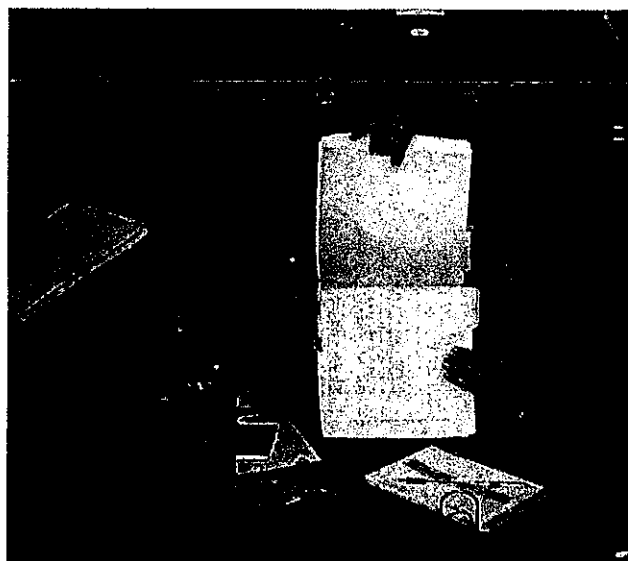


A black and white photograph of a dark, rectangular object, likely a book or folder, standing upright. It has a simple, solid design with a slight shadow at the base.



CALL INFORMATION					CALL INFORMATION		
Call ID	Extension No.	Area Code	Local No.	Calling Number	Time	Duration	Comments
101	2-7	1	552-46	3-1			
102	2-7	1	552-46	3-1			
103	2-7	1	552-46	3-1			
104	2-7	1	552-46	3-1			
105	2-7	1	552-46	3-1			
106	2-7	1	552-46	3-1			
107	2-7	1	552-46	3-1			
108	2-7	1	552-46	3-1			
109	2-7	1	552-46	3-1			
110	2-7	1	552-46	3-1			
111	2-7	1	552-46	3-1			
112	2-7	1	552-46	3-1			
113	2-7	1	552-46	3-1			
114	2-7	1	552-46	3-1			
115	2-7	1	552-46	3-1			
116	2-7	1	552-46	3-1			
117	2-7	1	552-46	3-1			
118	2-7	1	552-46	3-1			
119	2-7	1	552-46	3-1			
120	2-7	1	552-46	3-1			

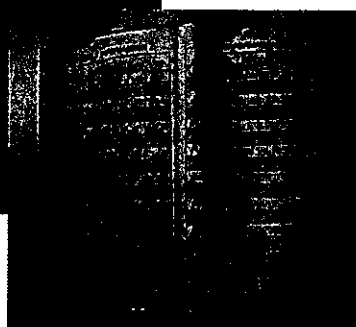
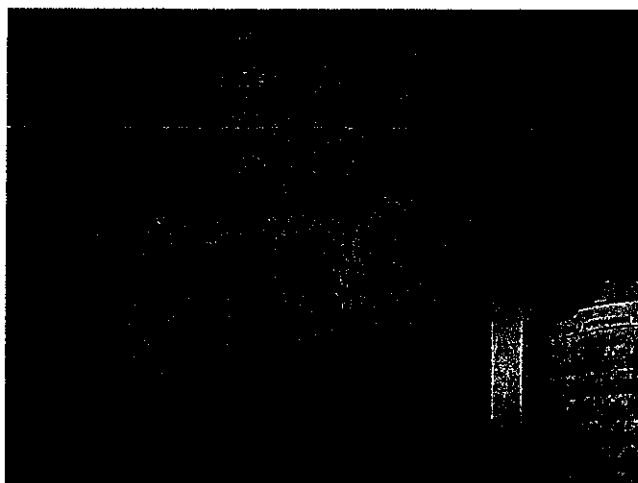
子牛生産農場1(出生記録データベース)



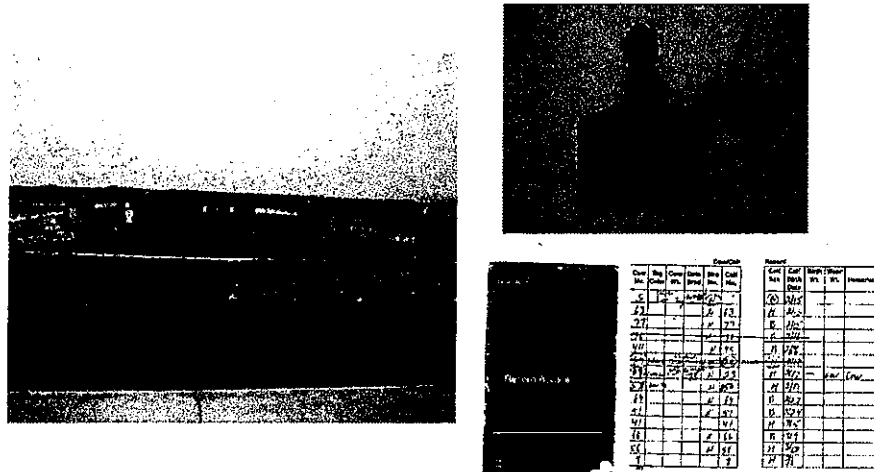
子牛生産農場2(放牧)



子牛生産農場2(出生記録)



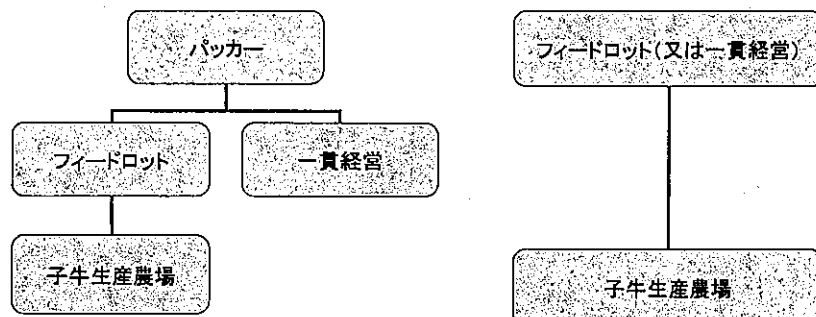
フィードロット(個体識別)



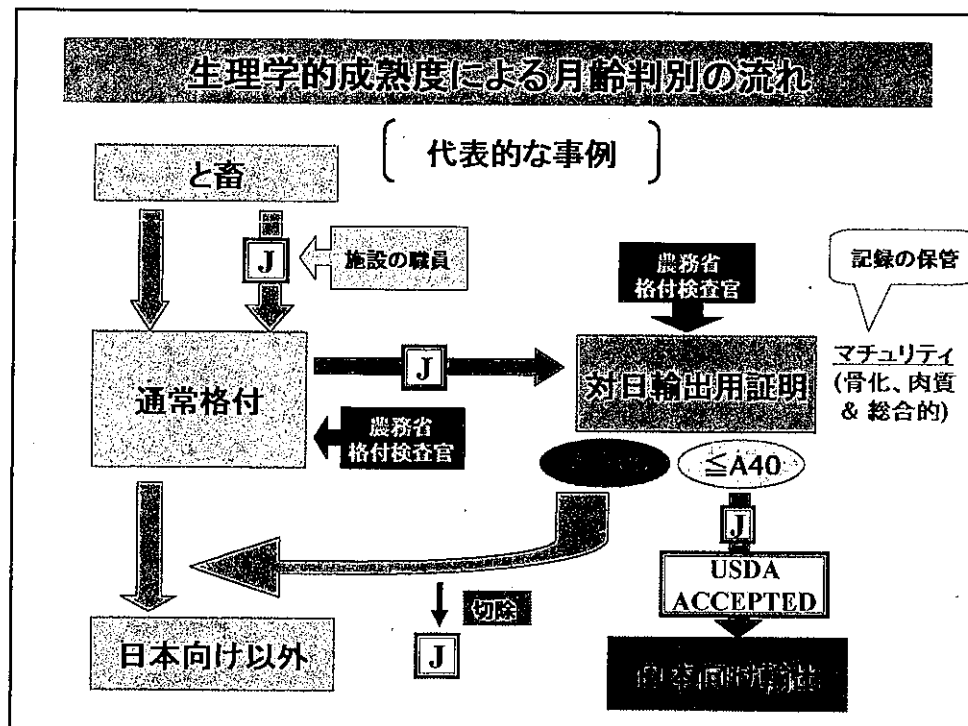
生産者の位置づけ

パッカーのQSAプログラム
(日本向けEVプログラム)

フィードロットの独自のQS
A(又はPVP)プログラム
(年齢認証)



生理学的成熟度による月齢の判別



生理学的成熟度による月齢判定(米国農務省通知)
(その1)

米国農務省 市場・規制プログラム 農業販売促進局
畜産種子プログラム 食肉格付証明課
(課長通知709 2005年12月12日付け)

United States Department of Agriculture Marketing and
Regulatory Programs Agricultural Marketing Service Livestock
and Seed Program Meat Grading & Certification Branch
(MGC Instruction 709 December 12, 2005)

○通知の骨子

1. 通知の目的
2. 参考資料
3. 範囲
4. USDA格付官の認定要件
5. 識別手順

生理学的成熟度による月齢判定(米国農務省通知)
(その2)

1 通知の目的

- ・米国農務省が認定した輸出証明プログラムに含めるための牛枝肉の証明条件を規定
- ・枝肉の証明は、AMSの代表者であって、本通知で定める条件に関して認定された者が実施。
- ・枝肉は生理学的成熟度A40以下と証明される。

生理学的成熟度による月齢判定(米国農務省通知)
(その3)

4 USDA格付官の認定要件

- ・テストで98%の信頼度を確保。
- ・GS-9(expert)以上。

生理学的成熟度による月齢判定(米国農務省通知)
(その4)

5 識別手順

- ・A40以下の牛枝肉は、証明時に「USDA Accepted as Specified stamp」で識別。
- ・全ての枝肉は3×3インチの「J」をスタンプ。
- ・格付官は、証明された枝肉個々について、生理学的成熟度評価様式で記録。

3. と畜場、食肉処理施設 におけるSRM除去、 対日輸出品の区分管理

SRMの範囲、除去

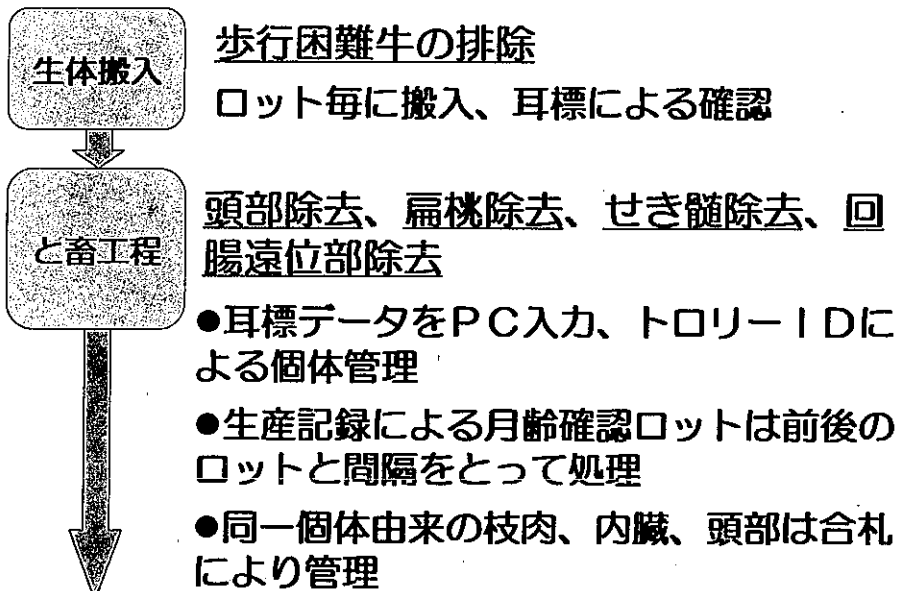
全月齢の牛からのSRM除去

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）

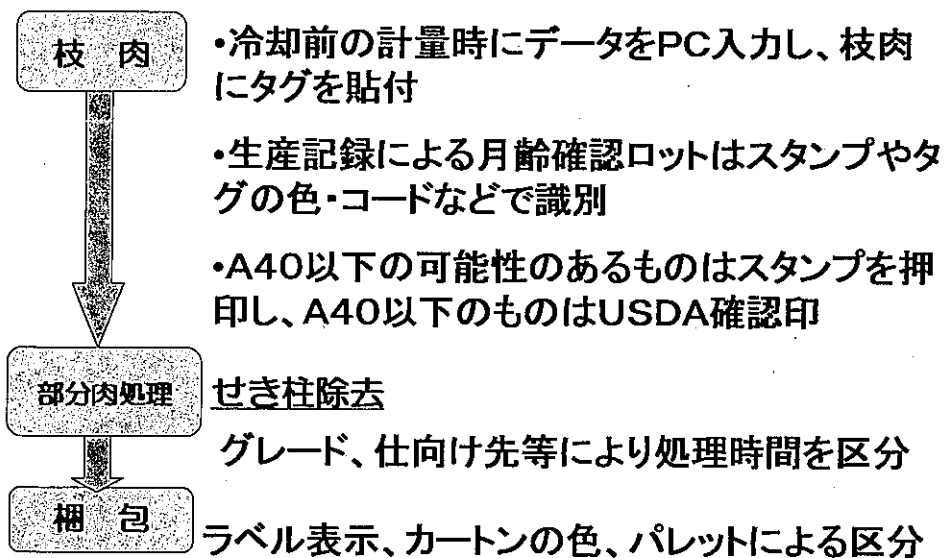
HACCPplanに基づき、SSOP等により実施

- SRM除去、分離、廃棄のための手順を作成、実施
- 実施に関するモニタリングと記録保存
- 各施設の管理の計画及び実施は、米国・カナダ政府が検証

対日輸出品のSRM除去、区分管理手法例 1



対日輸出品のSRM除去、区分管理手法例 2



農務省食品安全検査局の対日輸出監督体制

- ・ ラインインスペクター
生体検査、頭部検査、内臓検査、枝肉検査(頭部検査では扁桃除去、枝肉検査では脊髄除去の確認を含む。)
- ・ フロアインスペクター
SRM管理等衛生管理の検証(上記以外のSRM除去の検証を含む。)
- ・ 対日輸出不適合品を発見した場合の措置
輸出証明書の署名拒否、AMSへの通報(AMSの査察実施)

4. 飼料規制

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	×	○→× (注)	○→× (注)	×	×	×
	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

米国・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

米国・カナダ飼料規制で定める主な内容①

(飼料規制で定める禁止原料)

- ほ乳動物由来のたん白質を反すう動物に給与することを禁止

(規制対象除外品目)

- 血液及び血液製品、ゼラチン、残飯など調理して食用に供された後に熱処理の上、飼料に供される検査済み肉製品、乳製品(乳及び乳タンパク)並びに豚または馬のタンパクのみからなる製品、動物性油脂製品

注: 下線部は米国のみ

米国・カナダ飼料規制で定める主要内容②

(表示)

- ・ 対象: レンダリング業者、たん白質ブレンダー、飼料製造業者及び流通業者
- ・ 内容: 「牛その他の反すう動物に給与してはならない」旨表示
(記録の保存)

- ・ 内容: 送付状、ラベルの写しなどを1年以上保管

- ・ その他: 記録は検査を受けるときに示せるようにしておく。

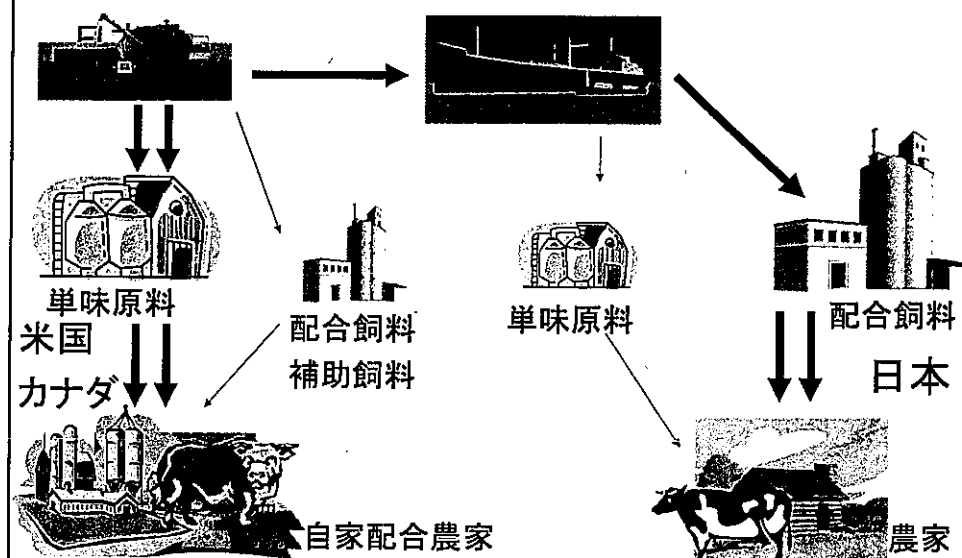
注: カナダは2年以上保管

(交差汚染防止対策)

- ・ 対象: ほ乳動物由来のたん白質を含む又はその可能性のある製品とそれ以外の製品の両方を製造している業者
- ・ 対策: (A) 製造施設を分離 又は
(B) キャリーオーバーを防ぐための製造工程のクリーニング
- ・ その他: クリーニングの方法は文書化し、記録を保存。検査を受けるときに示せるようにしておく。

農場における飼料規制 遵守状況

米国・カナダの飼料流通(牛用飼料の主要経路)



生産段階での飼料規制遵守状況

(調査対象)

- ・ パッカーに牛を供給しているフィードロット2カ所、フィードロットに肥育素牛を供給している育成農場3カ所及び酪農場1カ所を調査

(調査結果)

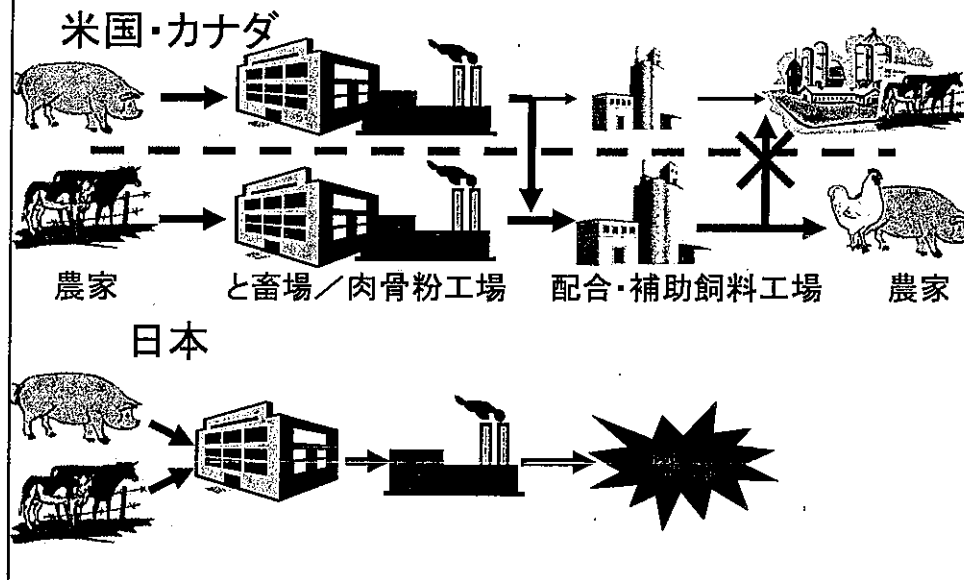
- ・ 反すう動物由来のたん白質を含む動物性たん白質の給与は補助飼料(サプリメント)を含め認められなかった
- ・ 油脂(イエローグリース)を配合した飼料を用いている農家があったが、植物及び廃食用油を原料として使用

生産農家からパッカーへの宣誓書の提出

- 調査した全てのパッカーは、牛を供給する生産農家に対し、原則として年1回の宣誓書の提出を要求
- 宣誓書には米国の飼料規制等を遵守して生産する旨記載
- 提出が行われていない農家からの牛の受入は拒否
- 宣誓書の内容への違反が判明した際には、取引停止等の措置を実施

レンダリング施設における 飼料規制遵守状況

レンダリング産業と肉骨粉利用の概要



レンダリング施設の飼料規制遵守状況①

(調査対象)

- ・ パッカー併設レンダリング施設8施設

(米国食品医薬品局(FDA)による検査状況)

- ・ FDAや州政府により、原則として年一回の立入検査を実施
- ・ これまで飼料規制への違反歴なし

(製造品目)

- ・ 禁止品目: 肉骨粉、ゲルボーン(ゼラチン原料の骨)
- ・ 非禁止品目: 血粉及び動物性油脂(食用タロー、非食用タロー)

レンダリング施設の飼料規制遵守状況②

(製造ラインの専用化の状況)

- ・ 製造品目毎に製造から出荷までの工程が専用化

(輸送)

- ・ 自主検査・クリーニング等が行われた貨車または車両により輸送

(表示)

- ・ 出荷伝票に「反すう動物の飼料に用いてはならない」旨を明記

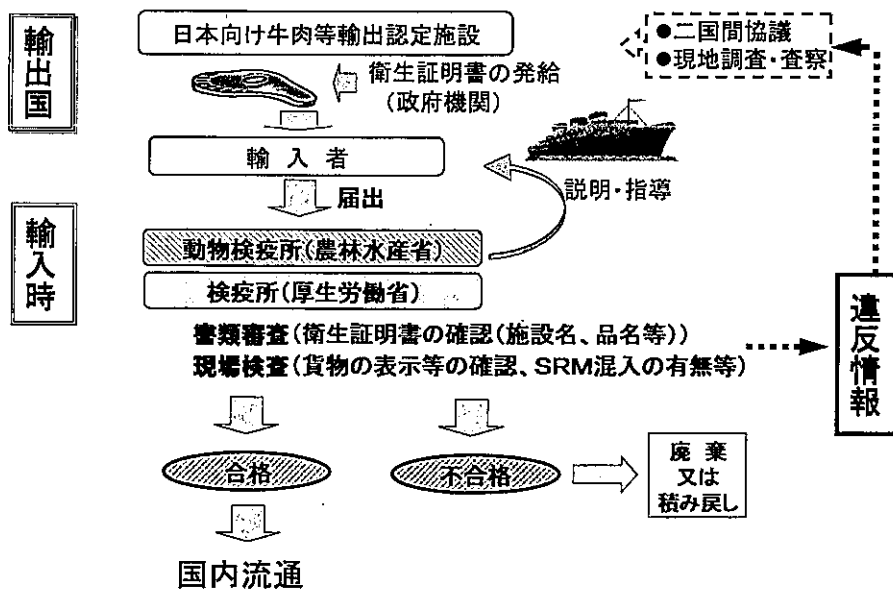
米国・カナダの飼料規制遵守状況 調査結果(まとめ)

- ・ 農場においては、禁止原料は使用されておらず、飼料規制からの逸脱は認められなかった。
- ・ レンダリング施設においては、禁止原料である旨の表示が行われるなど、飼料規制からの逸脱は認められなかった。
- ・ パッカーはフィードロットに対して、飼料規制等の法令を遵守して生産している旨の宣誓書の提出を求め、生産段階における飼料規制等の遵守を担保していた。

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。
- SRM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。

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

○日本による査察や検疫において、重大な日本向け条件の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。

○重大な日本向け条件の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