

プレスリリース

平成 22 年 4 月 30 日  
厚生労働省  
農林水産省

## 米国産牛肉（ひき肉）の混載事案に関する米国農務省の調査報告書の提出について

平成 20 年 8 月に確認された米国産牛肉（ひき肉）の混載事案について、米国農務省から調査報告書が提出されました。

本報告書について、厚生労働省と共に内容を精査したところ、再発防止に十分な改善措置がとられていると考えられました。

また、当該施設の混載は 3 回目であることから、米国側に追加措置を求めたところ、米国農務省から当該施設の輸出再開に先立って従業員の再教育を実施するなど追加的措置を実施したとの報告がありました。

これらを受け、本日付でカーギル社施設からの輸入停止措置を解除することとしました。

### 1. 経緯

平成 20 年 8 月に確認された米国産牛肉（ひき肉）の混載事例について、26 日、米国農務省から別添（仮訳、英文）の原因及び改善措置に関する調査報告書が提出されました。

（参考）混載事案の概要

公表日：平成 20 年 8 月 8 日

輸入品：冷凍牛肉等（肩肉等）298 箱（約 3.8 トン）

概要：衛生証明書に記載がなく、対日輸出品目に認められていないひき肉（1 箱）が混載

本報告書について、厚生労働省とともに、内容を精査したところ、再発防止に十分な改善措置が取られていると考えられました。

また、当該施設の混載は 3 回目であることから、米国側に追加措置を求めたところ、米国農務省から当該施設の輸出再開に先立って従業員の再教育を実施するなど追加的措置を実施したとの報告がありました。

これらから、本日（30 日）、カーギル社施設からの輸入停止措置を解除することとしました。

### 2. 報告書の概要

#### 原因

( 1 / 2 )

箱の損傷等による再箱詰め作業を行うエリアにおいて、作業員の不注意で肩肉の箱にひき肉チューブを詰め、そのまま封印・保管された。

#### ■ 改善措置

- (1) 再箱詰めエリアに送られる製品は、日本向けとはしないこととし、カーギル社の全対日輸出認定施設に対して適用。
- (2) 日本向け処理中は、再箱詰めエリアにひき肉を送ることを中止。
- (3) 日本向け処理中は品質管理担当が常駐し、すべての箱について中身とラベルの一致を確認するよう手順を変更

#### お問い合わせ先

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

代表：03-5253-1111(内線 2455)

直通：03-3595-2337

担当：横田、今西

農林水産省消費・安全局動物衛生課

代表：03-3502-8111(内線 4581)

直通：03-3502-5994

担当：山本、沖田

当資料のホームページ掲載 URL

<http://www.maff.go.jp/j/press/>

(仮訳)

## 調査報告書

カーギルミートソリューション社、86K工場  
日本向け不適格牛肉の輸出について

2010年4月26日

### 概要

カンザス州ドッジシティ イーストハイウェイ 154 に所在する、カーギルミートソリューション社 86K 工場（以下、カーギル社ドッジシティ工場）から日本向けに輸出された牛肉製品は、輸出証明書 MPG883237 に記載されていない、10 ポンドの日本向けに不適格な牛ひき肉 1 本を含んでいた。当該ひき肉はアメリカから輸出された適格な牛肉製品に含まれていた。このことにより、日本政府は当該施設から輸出される製品に対し輸入手続きを停止し、米国農務省（USDA）に対し、この事案への詳細な調査に基づく報告書を要求した。

USDA による調査により、ひき肉は日本向けに適格な「骨なしチャックアイロール」として誤ってラベルされ、日本向け輸出製品に紛れ込んだと結論づけられた。調査は、不適格製品が日本向け輸出適格製品としてラベルされてしまうことを防ぐには、施設の経営管理が不適切であったことを明らかにした。カーギル社の内部調査は、職員が製品を箱詰めし、その後誤ったラベルを箱に貼り付けたことを招いた想定されるシナリオを特定した。施設は、誤って箱詰めされラベルされた製品を検出することができなかった。施設は、日本向けに輸出される適格な製品に不適切な製品が混入する結果となった従業員のミスを発見し、防止することができなかった。

改善措置として、全ての再箱詰めエリアの上部を通るコンベヤシステムに構造的な改変を行った。自動保管取出システム（ASRS）エリアにおける品質保証（QA）検査場所は箱の封印の直前へと移動された。箱へのラベル貼付担当職員は全員、正しい日本向け輸出手順により再教育されることとなっている。

### 目的

米国農務省（USDA）は、日本向け貨物の中に、証明書に記載されておらず、カーギル社の適格品リストに掲載されていない、不適格な 10 ポンドの牛ひき肉チューブが混入した事案の周辺状況を評価するため、カーギル社ドッジシティ工場（Est. 86K）における操業状況の調査を行った。

### 背景

他国向け米国産牛肉製品の輸出品は、独立しているが相互に依存した 3 つの組織の活動により促進されている：

- 1) 米国の食肉および家畜業界
- 2) USDA 食品安全検査局（FSIS）、及び
- 3) USDA 農業販売促進局（AMS）

米国食肉業界は健康な動物のと畜と、健全で、適切に表示され、適正な食品の提供に関する責任を負っている。米国食品安全基準への適合に加え、業界は輸入国によって課される全ての条件を満たさなければならない。米国からの製品の輸出が米国農務省により認可されることが可能となる以前に、米国食品安全条件及び輸入国の貿易条件の双方に適合しなければならない。

FSIS は食肉及び食鳥製品の検査と他国への製品の輸出証明についての責務を負っている。2006年3月1日に公表されたFSIS指令9000.1改訂1「輸出証明」は、これらの責務について詳細な記述を提供している。FSISの規制に関する主要な役割は、食肉及び食鳥製品が適正で、国内及び国際取引における販売に関する全ての米国食品安全基準に適合しているという重要な決定を行うことである。この規制に関する活動は、FSISがUSDAの検査印を貼付する時点で完了する。しかし、FSISの職員が製品の輸出証明書に署名するためには、検査完了後に追加的検証が必要である。

AMSは、輸出認定された施設が輸入国の条件に適合できることを保証するためのEVプログラムの基準を設定する責任を負っている。これらのプログラムはAMSによって有料で認定・監視され、手数料は参加する施設が支払う。

USDA検査印とAMSのEVプログラムの組み合わせにより、輸出向けの米国産食肉及び食鳥製品が、全ての米国食品安全基準および輸入国の貿易条件に適合しているものとして認証されるに足るとの保証が得られる。

## 調査結果

USDAはカーギル社ドッジシティ工場の手続き及び作業が、米国の輸出証明要件及び日本の輸入条件に合致しているかどうかを判断するために調査を実施した。

結果は以下のとおりである：

- カーギル社の経営管理者は日本向け輸出適格品である貨物に不適格製品を混入させてしまうことを防げなかった。
- 調査において全工程の流れを検証した結果、カーギル社により提供されたシナリオが混載原因としての可能性が最も高いものであると考えられた。職員のミスと正しい輸出手順への不注意もまた、混載に寄与した。
- 当初、日本の顧客からカーギル社へは、日本向けに出荷された1箱で2パックのチャックアイロールと1パックの牛挽肉チューブが見つかったと報告された。カーギル社は、1パックのみと報告すべきところ、誤って2パックの「骨抜きチャックアイロール」と報告した。後の2008年8月21日の日本による査察の際に、当該箱に入っていたのは1パックのみのチャックアイロールと1パックの牛挽肉であったとカーギル社に伝えられた。誤梱包された箱の実際の中身について連絡ミスがあったことから、両方の想定について調査を行った。全職員へのインタビューの結果、カーギル社は混載に関し、最も可能性のあるシナリオを導き出した。その他の可能性は見出されなかった。手順の中で混載の原因となり得たのは、再箱詰め工程において牛挽肉チューブ

が混載したということであった。これは、同じ作業場で両製品が近接していたことから特定された。

- 「再箱詰めエリア」が、日本向けに輸出される製品に混載が起こりえる原因として考えられた。このエリアには、箱のスキャンと封印を行う ASRS エリアへ向かう 2 本のベルトコンベヤが存在する。製品のおよそ 1% が不合格品コンベヤによって送られ、再箱詰めエリアにおいてパレットに移されるか、コンベヤ上で是正される。不合格品コンベヤにのせられ、ラインを外れて積み上げられる理由はいくつかある。箱の品質や重量が適切な範囲を逸脱している場合、不合格となり再箱詰め対象となる。従業員は、破損した箱から製品を取り出し、包装パッケージに裂傷がないか検査する。製品に損傷が確認されない場合は、新しい箱が用意され、正しい情報を記したラベルを再び貼り付ける。この際、正しい情報は元の箱から読み取ることができる場合が多い。コンベヤベルト上を次々と箱が流れているため、チャックアイロールとひき肉の箱が再箱詰めエリアにおいて、隣り合わせでパレット積みされる。再箱詰めエリアでは、日本向け BEV 手順のトレーニングを受けている従業員一人が製品を取り扱っている。従業員による正しい箱詰め手順への不注意が日本向け製品に誤ってひき肉が混載することを招いた。この従業員は、中身が箱のラベルと一致していないことに気付かなかった。一旦混入した箱が封印され、集荷されると、このミスは、日本に到着して開封されるまで発見されることはなかった。一連の人的エラーと、その後の手順に関する不注意が原因となり、誤梱包された箱が日本に出荷されることとなる。
- 
- カーギル社には、日本向けに不適格な製品を箱詰め、ラベルし、発送する意図はなかった。カーギル社は、全ての日本向け牛肉製品の輸出条件をきちんと理解しており、これらの条件を遵守するつもりであった。この企業は混載を引き起こしたと考えられる原因に対応する改善措置を提出した。単純な細部の人的エラーと不注意が、不適格品が誤梱包されて日本に出荷された原因であるというのが結論である。
- 箱のラベルと箱の中身は合致していなかったことが確認された。
- USDA による遡り調査により、誤って箱詰めされた不適格な牛ひき肉を含む箱を除き、当該出荷の全ての箱が適格製品であり、輸出承認プロセスにおいて証明されていることが確認された。
- USDA の職員は全ての適用可能な規則、指令および通知に従っていた。

### 改善措置

日本向け BEV 認定されたカーギル社の全施設が、日本向けの再箱詰めを含めて、その工程を見直すよう指示された。現在は、カーギル社の全施設において、再箱詰めのためラインから外されなければならない日本向け製品全てをダウングレードし、日本向けに不適としている。この施設は、対日輸出不適格製品の輸出を引き起こした、また助長した状況を改善するための対策を実施した。改善措置は、問題とされたエリアに対応し、また施設内のその他のエリアについても混載を防ぐために操業全体に亘って改善がなされるようデザインされ実施された。更に、このようなラベルミスが今後起こらないことを保証するため、USDA により改善措置の実施状況が検証された。

以下の改善措置は、再箱詰め工程に対応するものである。

- カーギル社は、日本向け製品が生産されている間は、全てのひき肉製品が ASRS エリアの上階に留め置かれることとなるよう、牛肉作業エリアにおける作業手順を変更した。写真3および4は、2階の留め置きエリアの画像であり、背景に下に降りていくコンベアがある。(添付2, 3) 日本向け製品の生産が終了するまで、製品はこのエリアに留め置かれることとなる。パレットは留め置かれるエリアを示している。FSIS は、輸出再開が認められればこの措置を検証する予定である。
- カーギル社は全ての日本向けラベルが貼付され、製品が一部詰められた箱もしくは空箱が日本向け部分肉加工作業の後は確実に撤去されるよう、作業手順を変更した。
- このエリアの全ての職員は、カーギル社により、正しい日本向け輸出手順について再訓練された。
- 全ての日本向けラベルは引き続き、カーギル社の技術サービスが管理する、施錠された戸棚に保管される。
- 対日輸出製品の生産中に、日本向けチェックリストが作成される。これは本事業に関する改善措置を含むこととなる。
- 問題となるエリアを示した写真やフローチャートは、添付のとおりである。添付したコンベヤベルトエリアの図は、キャッチパンの設置、QA 検査員が検査のために居る時に箱の封印機を動作させる圧力感受性マット、コンベヤベルト、パレットエリアでの再箱詰め及び箱詰めエリアを示している。(添付資料1)
- 全ての日本向けラベルに、番号の前に付けられる 'J' と共に赤枠を付すことによって対日適格製品が強調される。ラインから外されて再箱詰めが必要な日本向けラベルが貼られた製品は、日本向けに輸出することが不適となる。再箱詰めのためラインから外される前に、ラベルを剥がされることとなる。技術サービスはラインから外れた製品については、ラベルがはがされていることを確認すると共に、ラインから外された製品が格下げになったことを確認することとする。これらの製品には、日本向けではないラベルが製品に貼付されることとなる。
- 製品が箱ラベルと一致していることを保証するため、箱のプレラベリングは、全ての輸出プログラムにおいて認められない。全ての再箱詰めされる製品は、箱の中身とラベルの正確性を確認する QA 検査員による検査システムを通過することとなる。QA の検査は、箱を封印する前に全箱実施される。

追加的予防措置として、当該施設は、輸出用製造過程での製品の取扱いを更に改善させるため、構造及び設備の変更を施した。

- 従業員はベルトコンベヤ上で最終製品を箱に詰めて梱包している。箱を封印するエリアに繋がるコンベアの数に限られていることから、カーギル社は、不合格品コンベヤの全体に沿ってキャッチパンを設置した。キャッチパンは封印機に至るまでのコンベヤベルト全体をカバーし、いかなる上部の不合格品コンベヤから落下するかもしれない製品も、全て捕捉するであろう。
- カーギル社は全ての日本向けラベルが貼られた箱を検査するために、最後の不合格品コンベヤ後の検査場所を封印機の直前の位置に移動させた。
- ASRS エリア内の QA 検査場所を封印機の直前へ移動させた。QA 検査担当者は全ての日本向け部分肉加工作業開始から作業中、配置されることとなる。
- 圧力感知エレクトロニックマットとキーアクティベーションスイッチが ASRS エリア検査ステ

ーションに設置されており、これは日本向け部分肉加工作業時に封印機を作動させるために必要なものである。エレクトロニックマットは、QA 担当者がマット上に立っていない場合は、封印機の直前の製品ベルトを停止させるものである。これは、箱の封印前に日本向け製品への QA 検査を保証するものとなる。キーアクティベーションスイッチは、エレクトロニックマットを作動させるために、輸出モードに切り替えるようプログラムできる。

- エレクトロニックマットは ASRS エリア内の封印機を停止させることとなる。
- すべての日本向け製品ラベルは日本向け部分肉加工作業終了後、作業エリアから片付けられ、施錠され保管される。
- このエリア内の全ての従業員はカーギル社により、日本向け輸出手順について再教育された。
- USDA 検査プログラム担当官は箱詰めエリア裏において、全ての対日輸出用箱が QA 検査員により検査されていることを確認した。

改善措置には職員のトレーニングおよび日本向けラベルの保管方法を含んでおり、すでに USDA により検証済みである。提案された改善措置の残りは、日本向けに輸出される製品の生産を再開次第、USDA により検証される。USDA は、カーギル社が日本向け表示および輸出条件違反に関し、効果的な改善措置と予防措置を実施していることを確かめるために、システムティックなツールとなる検証プランを定めた。

- 施設に駐在する USDA 検査官は、日本向け部分肉加工作業終了後、全ての日本向けラベルが貼付された一部製品が詰められた箱あるいは空き箱が作業エリアから撤去されていることを確認することとする。
- USDA は、日本向け部分肉加工作業チェックリストの記録の確認を実施することとする。
- USDA は日本向け製品の箱詰めエリアで従事することとなる職員のトレーニングの記録を確認し、情報が正確であることを検証した。
- USDA は全ての日本向け製品ラベルが施錠された安全な場所で保管されていることを確認した。これらのラベルはカーギル社の技術サービス部門の職員のみが取り扱うことができる。
- 当該施設が日本向けに輸出再開され次第、USDA はカーギル社の経営管理が日本向け生産時にひき肉の再箱詰めを許可しないことを確認する。

## 結論

USDA はこの調査に対して以下のように結論付けた。:

- 不適格な製品は USDA により食用としての検査を受け、これを合格しており、輸出の時点で、アメリカ国内での消費に適した、安全で健全な製品であった。
- カーギル社はその全ての対日牛肉輸出施設において、日本向け生産手順と封印前の箱を運ぶ、上部コンベヤについて再確認し、システム上の問題は確認されなかった。
- 日本向けに輸出された不適格な製品の混入の原因と思われる点は、従業員のミスと、日本向け作業手順への不注意により、悪化したと考えられる。
- 単純な人的エラーと日本向け手順への不注意が、誤って日本に輸出された製品の混入に繋がった。
- カーギル社は改善措置を提案し、これは同様の事案の再発を防止するだろう。

- USDA による遡り調査により、誤って箱詰めされた不適格な牛ひき肉を含む箱を除き、当該出荷の全ての箱が適格製品であり、輸出承認プロセスにおいて証明されていることが確認された。
- USDA の職員は全ての適用可能な規則、指令および指示に従っていた。
- USDA は、カーギル社ドッジシティ工場施設番号 86K により提案された改善措置の実行について検証を終えており、日本向け輸出が再開され次第、確認を行うこととしている。改善措置の概要には以下を含む：
  - 新たな機材の導入
  - QA 措置の改善
  - 日本向け製造から再箱詰め用牛ひき肉の処理を分離する
  - 輸出工程を含む、正確な箱詰手順の再教育を通じた職員トレーニング

2009 年 10 月 29 日現在、USDA はすべての対日牛肉輸出認定施設に対し、日本向け出荷の箱詰めおよび集荷時には常に警戒して作業することを注意喚起する覚え書きを発行した。輸出向け出荷は、確実に日本向け適格品のみが含まれるよう、注意深く箱詰めおよび集荷されなければならない。