

カナダにおける食肉処理施設の定期査察結果について

厚生労働省と農林水産省は、カナダにおける牛肉の日本向け輸出プログラムの遵守状況を確認・検証するため、カナダの食肉処理施設の定期査察を実施しました。月齢確認、特定危険部位（SRM）除去等の記録状況等を確認したところ、カナダの日本向け輸出プログラム遵守に関して問題がないことを確認しました。

1. 経緯

カナダにおける牛肉の日本向け輸出プログラムの遵守状況を確認・検証するため、厚生労働省と農林水産省の担当者を以下のとおりカナダに派遣しました。

期間：平成 22 年 9 月 28 日～ 30 日

施設数：日本向け食肉処理施設 3 か所（ケベック州）

実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者

2. 結果概要

カナダの食肉処理施設について、月齢確認、特定危険部位（SRM※）除去等の現場作業状況及び記録状況等を確認したところ、カナダの対日輸出プログラム遵守に関して、特段の問題がないことを確認しました。

なお、数量確認に関する指摘事項が 1 点あり、既に改善措置が取られています。

※SRM：Specified Risk Material

<添付資料>

- ・ カナダにおける定期査察報告書

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 2496)

直 通 : 03-3595-2337

担 当 : 戸嶋

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 : 川本

当資料のホームページ掲載 URL

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

カナダにおける牛肉の対日輸出認定施設等の現地査察結果

平成22年11月30日

厚生労働省

農林水産省

平成22年9月28日から9月30日まで、カナダにおける牛肉の対日輸出認定施設等について現地査察等を行い、対日輸出プログラムの遵守状況について検証したところ、結果は以下のとおり。

I. 日程等

- ・ 期間：平成22年9月28日（火）～9月30日（木）
- ・ 対象施設：対日輸出認定施設3施設
- ・ 実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者（計4名）

II. 施設調査の結果

1 対日輸出プログラム及びHACCPプランについて

(1) 対日輸出プログラム

対日輸出プログラムについて、日本側による前回現地査察[※]以降の変更の有無及び変更内容を確認したところ、カナダ政府による確認、承認のもと施設のプロセスが変更される等、適切に対応されていた。

※ 平成20年10月以降の状況について確認。新たに認定された施設については当該認定日以降の状況について確認。以下同じ。

(2) HACCPプラン

HACCPプランについて、日本側による前回現地査察以降の変更の有無及び変更内容を確認したところ、変更は軽微なもののみであり、また適切に対応されていた。

2 対日輸出された製品に関する生体受入、月齢確認、特定危険部位（SRM）除去、部分肉処理及び出荷等の記録

対日輸出認定施設について、前回現地査察以降に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムへの適合状況について、生体受入、月齢確認、特定危険部位（SRM）除去、部分肉処理及び出荷等の記録を確認したところ、4に記載する事項を除き、指摘すべき事項は特段確認されなかった。

3 対日輸出製品に関する現場作業（生体受入、月齢確認、と畜解体、部分肉処理、製品の保管・出荷等）

現場の作業状況については、施設内へ立ち入り、対日輸出処理の状況の確

認、デモンストレーション及びインタビューにより以下の事項について調査したところ、指摘すべき事項は特段確認されなかった。

(1) 生体受入

- ① 生体の受入時には、肥育農場（フィードロット）名、品種、性別等の関係情報を確認していること。
- ② カナダ食品検査庁（CFIA）の検査官により、生体検査が適切に実施されていること。

(2) 牛の月齢確認

ケベック農業追跡局(ATQ)のデータベースから取り出した生年月日に基づき、牛の月齢がと殺時点で20ヶ月齢以下であると確認されていること。

(3) と畜解体

- ① せき髄などのSRM除去、枝肉の高温・高圧洗浄などの適切な処理が行われていること。
- ② 日本向けの枝肉については、分別保管することにより、他の枝肉と区分されていること。

(4) 部分肉処理

- ① 日本向け牛肉について、せき柱が適切に除去されていること。
- ② 日本向け部分肉処理について、作業開始時から行うことや、日本向け作業終了後、他の地域向けの作業開始までの間に時間的間隔を設けること（グレードチェンジ）により、日本向け以外の牛肉の混入が防止されていること。

(5) 製品の保管・出荷

- ① 日本向け牛肉・内臓の箱詰後は、各企業が定めた製品管理番号により管理されていること。
- ② 冷蔵庫内において、日本向け以外の牛肉・内臓と適切に区分されていること。
- ③ 出荷時に、日本向け牛肉・内臓に貼付されているラベルのスキャン等を行い、日本向け以外の牛肉・内臓の混入がないか確認していること。
- ④ 対日輸出適格のものについての証明書が作成され、必要な検査等を受けて適切に証明書が発給されていること

4 指摘事項

と畜場（対日輸出認定施設）から日本向け枝肉を別の部分肉処理施設（対日輸出認定施設）が受け入れる場合には、畜種や数量等を記載した移送証明書が必要とされている。このような部分肉処理を行う一施設において、日本向け製品の処理記録の遡り確認を行ったところ、受け入れた枝肉が日本向けであることは確認していたものの、その数量が移送証明書に記載された数量よりも少ない事例が確認された。この指摘事項については、既に施設により、枝肉の受け入れ数量と移送証明書に記載された数量が異なる場合には、施設

間で日本向けであることを改めて確認する等、日本向け以外の牛肉の混入を防止するための適切な対応をとる旨を手順書に記載する等の改善措置が取られた。

Ⅲ. 今後の対応

今後も、引き続き、日加のシステムの同等性の検証を通じてカナダ国内の食品安全及び対日輸出プログラムの遵守状況を検証する。

日本向け牛肉等の輸出条件等の実施状況

項目	施設1	施設2	施設3
全般的条件			
<p>施設は、カナダの国内要件及び付属書Fに記された日本の追加要件を遵守して操業していなければならない。</p> <p>施設はと殺施設でなければならない。ただし、と殺施設がカッティング/脱骨などの設備を有していない場合、同系列のカッティング/脱骨施設も認定を受けることができる。</p> <p>施設がCFIAの対日輸出認定の指定を受ける前に、手順に従った認定手続きがとられなければならない。</p> <p>牛肉製品は、カナダで生まれかつ飼養された牛か、米国で生まれて輸入され、カナダにおいて育成/肥育されてと殺された牛由来でなければならない。と場直輸入牛は対日輸出不適格である。</p> <p>牛の起源について、手順書に定めているか</p> <p>米国からのと場直輸入牛を受け入れているか</p> <p>米国からのと場直輸入牛をどのように対日輸出用から排除しているか</p>			
記録条件			
施設に対する条件			
<p>手順書の作成と実施</p>			
<p>と場及びその系列の加工施設の業者は、以下を担保するための文書化された手順の作成と実施を求められる</p> <p>(1)20ヵ月以下の牛由来の製品のみが対日輸出用に処理されること</p> <p>(2)交差汚染を防ぎ、また、対日輸出品に混入することがないように、不適格部位が衛生的に除去されること</p> <p>30ヶ月齢以上の枝肉と接触していないか</p> <p>(3)牛の月齢が確認された時点から、製品が箱詰めされて適切にラベルされるかまたは枝肉が施設から出荷されるまで、ほかの枝肉や製品から容易に識別できること</p>			
(管理措置の)			
<p>文書化された手順は、要件の遵守および、適格品が常に不適格品から容易に識別できることを担保するために実施される管理措置を明確に記述しなければならない</p>			
(手順書の記述)			
<p>手順書はVICまたはIICが適当と認めるものでなければならない、モニタリング、検証及び記録保管、逸脱時の手順を含み、それらは査察可能でかつ実効性のあるものでなければならない</p> <p>手順書はCFIAの検査官がアクセスできるか</p> <p>手順書の改定についてどのように従業員に周知しているか</p>			
(月齢確認)			
<p>手順書は、施設やCFIAの証明ニーズに応じて、以下に対応するものでなければならない</p> <p>・CFIAが適当と認める方法で牛の月齢確認が行われていること(後述)</p>			
(適格品の識別)			
<p>・月齢が確認された時点以降、20ヵ月以下の牛及び/または、その枝肉、内臓及びその他の部位が識別されていること</p> <p>小腸、胃、肝臓その他の内臓は対日輸出品とそれ以外の分別管理が適切に行われているか</p> <p>枝肉は表示等による識別は可能か</p> <p>・20ヵ月以下の枝肉を明確に識別する印または器具を施すこと</p>			
(SRMの除去)			
<p>・舌及びほほ肉を除く頭部、口蓋扁桃及び舌扁桃、せき髄及び硬膜、回腸遠位部、並びに背根神経節を含むせき柱を衛生的に除去すること</p> <p>せき柱及び背根神経節以外の全ての不適格部位はと畜フロアで除去されなければならない</p>			
(分別管理)			
<p>(頭部)</p> <ul style="list-style-type: none"> 口蓋扁桃の除去方法は適切か 舌扁桃は有郭乳頭より近位が残存しないように除去されているか 舌扁桃は定められた廃棄容器に入れられているか 舌は対日輸出用とそれ以外の分別管理が適切に行われているか ほほ肉は他の頭部と接触しないように処理されているか ほほ肉は対日輸出用とそれ以外の分別管理が適切に行われているか <p>(せき髄)</p> <ul style="list-style-type: none"> せき髄除去作業後に肉眼的にせき柱管内にせき髄が残存していないか せき髄は定められた廃棄容器に入れられているか 枝肉検査はせき髄除去後に実施されているか <p>(回腸遠位部)</p> <ul style="list-style-type: none"> 除去方法は適切か 回腸遠位部は定められた廃棄容器に入れられているか <p>(せき柱)</p> <ul style="list-style-type: none"> せき柱の除去方法は適切か せき柱は予め定められた廃棄容器に入れられているか <p>・適格枝肉の部分肉加工及び脱骨が、時間的または空間的なスペースにより他の枝肉やその部分肉から分別されたロットにおいて実施されていること</p> <p>部分肉加工及び脱骨は、シフトの最初に実施され、他の製品の生産が始まる前に終了しなければならない。あるいは、不適格枝肉に由来する製品が生産ラインから全て取り除かれた後で、対日処理が開始されなければならない</p> <p>グレードチェンジなどの対日輸出用ロットの管理は適切か</p> <p>ロット間のギャップの時間は十分か、前後のロットと製品が混在していないか</p> <p>対日輸出用の枝肉のみがカット室に搬入されるよう管理されているか</p>			
(ラベリング)			
<p>・適格品の部分肉や内臓の入った箱は、他との区別が容易に付く方法でラベリングすること</p> <p>・ラベルは対日輸出品の処理時のみ保管庫から出されているか</p>			
(枝肉の受入)			
<p>・部分肉加工/脱骨、箱詰めまたは保管のために適格製品を受け入れる施設については、その受入手順</p>			
(記録保管)			
<p>・CFIAが適格品の生産や運搬の証明を行えるよう記録を保管すること</p> <p>・対日輸出された製品が、対日輸出条件を満たしていることを事後に検証可能であること</p>			
月齢確認			
<p>牛肉製品の対日輸出適格性を確認するため、CCIAまたはATQのデータベースから取り出した生年月日に基づき、牛の月齢が、と殺時点で20ヵ月齢以下であると確認されなければならない。</p> <p>生体検査は1頭ずつ適切に実施されているか</p> <p>(1)月齢確認牛を搬入する場合</p> <ul style="list-style-type: none"> 受け入れ方法は適切か ロットが搬入、待機ベンなどで適切に分別管理されているか 記録は適切に保管されているか 担当者は手順に関する研修を受けているか 			

項 目		施設1	施設2	施設3
	(2)受入後に月齢確認を行う場合 月齢確認の方法は適切か 他の牛との分別管理は適切か 記録は適切に保管されているか 担当者は手順に関する研修を受けているか			
	(3)と畜後に月齢確認を行う場合 月齢確認の方法は適切か 他の牛との分別管理は適切か 記録は適切に保管されているか 担当者は手順に関する研修を受けているか			
製品の由来	牛肉製品は、カナダで生まれかつ飼養された牛か、米国で生まれて輸入され、カナダにおいて育成/肥育されてと殺された牛由来でなければならない。と場直輸入牛は対日輸出不適格である。			
施設間での運搬	施設間での適格品の運搬に適用される要件 適格品が施設間で運搬される場合には付属書Jが使われなければならない。対日輸出適格品はその他の製品と分別されなければならない。		レ	
対日輸出適格性の維持	対日輸出適格性を維持しようとする施設は、対日輸出不適格施設(リストあり)に由来する偶蹄類の食肉製品を有してはならない。			
製品の保管	適格品は、輸出証明書が要求された際に容易に識別ができるよう、パレットで他の製品と区分されなければならない。 冷蔵庫搬入時に対日輸出製品であることを確認しているか 製品の保管は、対日輸出品とそれ以外とが区別しているか 出荷時に対日輸出製品であることを確認しているか			
研修手順の作成と実施	施設の 研修の責任者は誰か 研修について手順を定めているか 研修用の資料やカリキュラムはあるか マネジメント、品質管理部門、現場責任者、現場作業者等の各段階でどのように研修が行われているのか 対日条件と他国向けあるいは国内向けとの違いについてどのように周知しているのか 研修の実施記録は保管しているか 研修の効果を評価しているか			
内部監査手順の作成と実施	内部監査の実施 内部監査を実施しているか 内部監査について手順を定めているか 内部監査記録を確認 内部監査を実施していない場合、どのように自己検証を行っているのか			
飼料規制強化への対応	*2007年7月以降、SRMを全ての動物用飼料・ペットフード・肥料に使用することを禁止する飼料規制強化を実施			
(SRMの回収、識別、封じ込め)	SRMは、CFIAの認められた染料で着色され、SRMと明示された容器に入れられ、不可食製品のエリアの定められた場所に集められること			
(記録)	SRMを施設外に持ち出す場合、施設は、毎日の記録を10年間保管しなければならない。 SRMを含む全ての動物種の全ての不可食部分を施設内で廃棄する場合、施設は、毎日の記録を10年間保管しなければならない。			
(SRMの搬送)	SRMの搬送は、CFIAの許可証を有する者だけが行うことができる SRMが回収、識別、封じ込めされない場合、SRMを含む全ての動物種の全ての不可食部分は恒久的に施設内にとどまらなければならない。 SRMはCFIAの許可証を有する者に対してのみ搬送できる			
(SRMの廃棄または恒久的な封じ込め)	SRMを施設内で廃棄する場合、SRMを含む全ての動物種の全ての不可食部分は恒久的に施設内で封じ込められなければならない。封じ込め方法は州及び市の基準に適合したものでなければならない。 州及び市の許可をえて不可食部分をコンポスト化することは可能だが、その場合コンポスト化された製品をCFIAの許可なく搬送することはできない。			
CFIAの確認 (検査官の確認)	注意:要件遵守が確認できない場合、対日輸出証明書は発給されない。従業員が要件に適合できない場合、あるいは逸脱を改善できない場合、施設は対日輸出認定取り消しとなる。 CFIA検査官は、対日適格品が生産される各シフトにおいて、月齢確認、SRM除去、識別・区分管理等の要件が施設の従業員によって正しく、かつ効果的に実施されていることを確認する。 検証は適切に実施されているか 記録は適切に保管されているか			
(施設への立ち入り)	施設の運営状況の確認のため、各施設のVICまたはIICによる立ち入りが毎月実施される。この確認の報告書は(と畜施設の場合)RVOIに提出され、RVOIは報告書の懸案事項についてフォローアップする。 RVOIは、4半期に一度、施設の運営状況及びCFIAの証明手続きの確認を行う。 立ち入りは規定に従って実施されているか 報告書の内容に適切に対応しているか			