

プレスリリース

平成 23 年 4 月 15 日
厚生労働省
農林水産省

米国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、米国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、米国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、米国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のでお知らせします。

1. 経緯

米国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米国に派遣しました。

期間：平成 22 年 11 月 29 日～12 月 10 日

施設数：日本向け食肉処理施設 10 か所

実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者

2. 結果概要

米国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、米国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、一部の施設でマニュアルの記載に関する指摘事項があり、既に改善措置が取られています。

<添付資料>

- ・ 米国における現地査察報告書

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 2455)

直 通：03-3595-2337

担 当：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：川本、松尾

当資料のホームページ掲載 URL

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

米国における対日輸出認定施設等の現地査察結果

平成23年4月15日

厚生労働省

農林水産省

平成22年11月29日から12月10日まで、米国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11月29日（月）～12月10日（金）
- ・ 対象施設：対日輸出認定施設10施設
- ・ 実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者2チーム（計9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、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****(1) 対日輸出プログラム**

対日輸出認定施設について、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、4の事項を除き、前回現地査察における指摘事項の内容も含め、適切に対応されていた。また、従業員の研修についても、特段の指摘事項は確認されなかった。

(2) HACCPプラン

対日輸出認定施設について、日本側による前回現地査察以降のHACCPプランの変更の有無及び変更内容を確認したところ、変更内容が施設のHACCPプランに反映されるなど、適切に対応されていた。

※ 平成18年11月、平成19年5月、平成21年11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 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、特段の指摘事項は確認されなかった。

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、特段の指摘事項は確認されなかった。

（1）生体受入

- ① 生体の受入時には、農場（フィードロット）名、品種、性別等の関係情報を確認するとともに、日本向けの月齢確認牛（フィードロットから受け入れた生産記録がある牛）については、待機区画（ペン）で分別管理され係留されていること。
- ② 米国農務省（USDA）食品安全検査局（FSIS）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

- ① 施設において、日本向けの月齢確認牛について20ヶ月齢以下であることを生産記録により確認されていること。
- ② USDA格付官が、USDAの規定に基づいて日本向け枝肉について生理学的成熟度（A40）の判定を実施し、その記録が保管されていること。

（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 月齢確認牛の枝肉・内臓は、タグ等により他の枝肉・内臓と区分されていること。
- ③ A40基準により20ヶ月齢以下と判定された牛由来の内臓については、合札等により枝肉と突合されていること。
- ④ A40基準を使用した場合、USDA格付官が最終的にA40と判定した枝肉に「USDA認証スタンプ」を押印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、前後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

一部の施設において、AMS（注1）の承認を受けた対日輸出適格品リスト及び施設の標準作業手順書に掲載があり、実際に輸出実績がある製品部位について、当該施設のQSAマニュアル（注2）の対日輸出品目の中に記載されていないといった書類上の不備があったものの、いずれも対日輸出条件の遵守に影響するものではなかった。この指摘事項については、すでに対応済みである。

なお、AMSは念のため、全ての施設の適格品リストとQSAマニュアルの記載を再確認し、最新の適格品リストの日本向け適合性は全て確認されているとの報告があった。

注1：AMS 米国農務省農業販売促進局。農畜産物が一定の品質等を有することを証明する機関。日本向け牛肉輸出施設の認定等を実施。

注2：QSAマニュアル 製品の品質を維持するために各施設が作成している品質管理システムのマニュアル。

Ⅲ. 今後の対応

今後も、引き続き、日米のシステムの同等性の検証の一環としての現地査察（米国側の実施する抜打ち査察への同行を含む）を通じて米国内の食品安全及び対日輸出プログラムの遵守を検証する。

対日輸出プログラムの実施状況

項目		施設 1	施設 2	施設 3	施設 4	施設 5	施設 6	施設 7	施設 8	施設 9	施設 10
7. 輸出証明 7.1 輸出証明の申請及び検査	FSIS規則に定めるとおり、輸出者により輸出申請書が提出されると、FSIS担当職員による所要の手続が終了した場合に限り、申請書に署名がなされ、輸出証明書（FSIS様式9060-5）及び輸出印が発行される。										
7.2 製品リスト	認可プログラムには、EVプログラムを必要とする国に出荷できる全ての適格品リストを記載しなければならない。適格品は全て、製品を署名入り輸出申請書（FSIS書式9060-6）に製品を記載する前に認可リストに記載しなければならない。輸出者は、FSIS書式9060-6に署名することで、リストに記載された全ての製品の適格性を示すことになる。EVプログラムに基づき製造する必要がない製品は、認可製品リストに記載しない。										
7.3.1 AMS確認申告書	製品を輸出するためには、申請者はARC支局へ出荷のための確認申告書を請求しなければならない。										
7.3.2 さらに加工する製品についてのAMS確認申告書	EVプログラムを必要とする全ての国について、さらに加工するため、認可供給業者から別の認可供給業者に出荷される製品には、さらに加工する製品についてのAMS確認申告書を添付しなければならない。										
指摘事項	① AMSの承認を受けた適格品リストに掲載があり、実際に輸出実績がある内臓について、マニュアルに記載がないといった書類上の不備があった。		①				①				

注：米国農務省より、施設が特定できる情報は非公表との要請があった。