

平成18年1月20日

【照会先】

厚生労働省食品安全部監視安全課

輸入食品安全対策室長：道野（内線2495）

担当：蟹江（内線2455）

代表：03-5253-1111

農林水産省消費・安全局動物衛生課

国際衛生対策室長：池田（内線 3190）

担当：吉田（内線 3194）

代表：03-3502-8111

米国から到着したせき柱を含む子牛肉の確認について

1 1月20日、農林水産省動物検疫所成田支所からせき柱を含む米国産子牛肉を発見したとの通報があり、厚生労働省成田空港検疫所において、現物を確認したところ、せき柱を含むことを確認した。

- (1) 品名：米国産冷蔵牛肉（41箱、約390kg）
- (2) せき柱を含む子牛肉が確認された貨物：3箱（約55kg）
- (3) 食肉処理施設：Atlantic Veal & Lamb, Inc. (1509A)

2 当該ロットについては、全て積み戻し又は焼却処分することとし、今後、本件の原因について米国政府から報告があるまでの間、すべての米国産牛肉の輸入手続を停止することとした。

平成18年1月23日

【照会先】

厚生労働省食品全部監視安全課

輸入食品安全対策室長：道野（内線2495）

担当：蟹江（内線2455）

代表：03-5253-1111

直通：03-3595-2337

米国から輸入された牛肉の確認について

既に輸入された米国産牛肉については、これまでの強化された輸入検査や査察の結果により輸入条件の遵守を確認してきたところです。

しかしながら、1月20日、輸入時検査において、せき柱を含む子牛肉が確認されたことから、念のため、下記のとおり、既に輸入手続を終了した（国内流通を含む。）米国産牛肉のうち、せき柱周辺の部位について、関係都県等を通じて輸入者に対し、せき柱が含まれていないか自主的に調査させ、報告を求めることとしましたのでお知らせします。

なお、輸入者に対し、調査が終了するまでの間、当該部位の販売を見合わせるよう要請しており、結果がまとまり次第公表することとしています。

記

1 調査内容

- (1) 米国産牛肉のせき柱周囲部位へのせき柱等の混入の有無について、輸入者等が全箱開梱し、目視による自主調査を行う。
- (2) 調査結果を所轄の保健所、都県等を通じて報告する。

主な調査項目：①在庫数量、②保管場所、③調査日、④せき柱等の混入の有無、等

- 2 せき柱等の混入が確認された場合には、直ちに厚生労働省まで連絡する。
- 3 必要に応じて、食品衛生監視員による立会いを行う。

(参考)

調査対象となる米国産牛肉のうち、せき柱周囲の部位

関係都県等： 10自治体

輸 入 者： 26業者

重 量： 575.1トン

注：1月20日までに輸入届出があった1,496.0トンのうち、輸入手続が終了した730.1トンの内数。

なお、残りの765.9トンについては輸入手続が終了していないため流通していない。

平成18年1月24日

照会先：厚生労働省医薬食品局

食品安全部監視安全課

道野輸入食品安全対策室長

担当：蟹江（内線2455）

米国産牛肉に関する日米局長級会合の開催について

1. 24日午後、東京（於外務省）にて、先般米国から到着した子牛肉にせき柱が含まれていた件に関し、日米両政府は局長級会合を開催した。今回の会合の参加者は、日本側外務省石川経済局長、農林水産省中川消費・安全局長、厚生労働省松本食品安全部長他。米側ペン農務次官、ランバート農務次官代理、マン農務副次官他。
2. 会合では、米側より、本件に関し深い遺憾の意が表明され、本件の原因究明と再発防止のための方策につき、現状の説明があった。日本側よりは、徹底した原因の究明とこれを踏まえた再発防止策の確立が重要である点を改めて申し入れ、今後とも、米側において本件に関する報告作成のための作業を継続するとともに、必要に応じ日米間で意見交換を行うことで一致した。

平成17年12月12日
【照 会 先】
厚生労働省食品安全部監視安全課
輸入食品安全対策室長：道 野（内線 2495）
担 当：蟹 江（内線 2455）

米国及びカナダ産の牛肉の輸入再開について

米国及びカナダの対日輸出牛肉（内臓を含む。）について、本年12月8日の食品安全委員会からの答申を踏まえ、本日、農林水産省と連名で輸入再開を決定した旨両国政府に対し通知するとともに、下記について要請しました。

また、輸入時に来年3月31日までの間を強化期間として全ロット検査を行うこと等について検疫所あて、対日輸出プログラムの遵守について関係団体あてあわせて通知しました。

さらに、米国及びカナダにおける対日輸出プログラムの査察のため、明日から12月24日（カナダについては23日）までの間担当官を派遣することとしています。

なお、日本産牛肉の米国及びカナダへの輸出についても可能（米国：現地時間12日、カナダ：現地時間9日）となることを申し添えます。

記

- 1 せき髄除去の監視強化を図ることが必要であること
- 2 米国及びカナダにおけるBSEの汚染状況を正確に把握し、適切な管理対応を行うため、十分なサーベイランスの継続が必要であること
- 3 米国及びカナダにおけるBSEの増幅を止めるためには、SRMの利用の禁止が必須であり、牛飼料への禁止のみならず、交差汚染の可能性のある他の動物の飼料への利用も禁止する必要があること

（参考資料）

- 1 米国及びカナダ産牛肉等の輸入再開までの経緯
- 2 米国産牛肉等の輸入再開に当たって
- 3 米国・カナダ産牛肉の輸入再開について（Q&A）

米国及びカナダ産牛肉等の輸入再開までの経緯

- 平成15年 5月21日 ・ カナダにおいてBSE感染牛確認
・ カナダ産牛肉等の輸入禁止
- 平成15年12月24日 ・ 米国においてBSE感染牛確認
・ 米国産牛肉等の輸入禁止
- 平成16年10月23日 ・ 日米局長級会合において、国内承認手続を条件として、
科学に基づいて、双方向の牛肉貿易を再開するとの認識
を共有
- 平成17年 5月13日～ ・ 米国及びカナダ産牛肉等のリスク管理措置に関する意
20日 見交換会開催（全国9ヶ所）
- 平成17年 5月24日 ・ 米国及びカナダ産牛肉等の輸入再開について食品安全
委員会へ諮問
- 平成17年12月 8日 ・ 米国及びカナダ産牛肉等の輸入再開について食品安全
委員会から答申
- 平成17年12月12日 ・ 一定の条件で管理された米国及びカナダ牛肉等の輸入
再開決定
- 平成17年12月13日～ ・ 米国及びカナダの日本向け輸出食肉処理施設の査察
23日
- 平成17年12月15日～ ・ 米国及びカナダ産牛肉等への対応についての説明会開
21日 催（全国9ヶ所）

米国産牛肉等の輸入再開に当たって

平成17年12月12日

厚生労働省

農林水産省

厚生労働省及び農林水産省は、去る8日の食品安全委員会の答申を踏まえ、米国産牛肉の輸入再開について米国政府と協議してまいりましたが、本日、その輸入条件について米国政府と合意しました。厚生労働省及び農林水産省は、これを踏まえ、下記のとおり必要な措置を講じ、国民の皆様の食の安全・安心の確保に万全を期してまいります。

また、カナダ産牛肉についても、その輸入条件について、本日、カナダ政府と合意しましたので、米国産牛肉と同様の措置を講じてまいります。

記

1. 米国産牛肉等の輸入条件の遵守について

(1) 米国産牛肉及びカナダ産牛肉（内臓を含む。以下「米国産牛肉等」という。）

については、食品安全委員会の答申において、

① 全月齢からの脳、脊髄等の特定危険部位（SRM）の除去

② 20ヶ月齢以下と証明される牛由来の牛肉

等の輸入条件が遵守されれば、国産牛肉とのBSEリスクの差は非常に小さいとされました。厚生労働省と農林水産省は米・カナダ両国内における輸入条件の確実な実施を担保してまいります。

(2) 輸入条件は米国政府等が責任を持って遵守することとなっていますが、厚生労働省と農林水産省としても、このことを確保するため、速やかに担当官を米国及びカナダに派遣して査察を行い、直接確認いたします。

査察では農場での飼養管理やと畜場の処理工程をチェックします。できるだけ早期に全ての対日輸出施設を対象に査察を行い、順次、その結果を情報提供いたします。

(3) また、米国等の飼料規制の遵守状況等について情報収集を行い、不適切な事例があった場合は米国政府等に改善を要求します。

さらに、米国産牛肉等の到着時に、厚生労働省検疫所及び農林水産省動物検疫所が輸入牛肉の全ロットを検査する等、水際の輸入検査を徹底します。

2. 国民の皆様への情報提供について

(1) 輸入再開については、科学に基づく安全性確保を原則とするとともに、国民の皆様への理解と信頼を得るよう対処することが重要と考えております。このため、国民の皆様への的確な情報提供を実施してまいります。

(2) 厚生労働省と農林水産省は、先般、食品安全委員会が実施した意見交換会に積極的に参加し、リスク管理措置の考え方等について説明を行いました。加えて、15日より全国で9ヶ所で説明会を開催し、具体的な輸入条件やその担保措置等について積極的に情報を提供してまいります。両省で行う査察の結果についても、随時、情報を提供いたします。

3. 原産地表示の推進について

消費者の選択に資する観点から、適切な表示が確保されることは極めて重要です。

既に原産地表示が義務付けられている生鮮の輸入牛肉については、今後とも適切な表示に向けて監視指導を徹底してまいります。牛肉加工品についても、既に平成16年9月より、加工度の低い「味付けカルビ」、「合挽き肉」等が原産地表示の対象となっており、平成18年10月からこの表示は義務化されます。

また、外食における原産地表示については、本年7月に策定されたガイドラインにより、業界の自主的な取組を促進してまいります。

今後とも、こうした取組により、加工品や外食の原産地表示を推進してまいります。

平成17年12月26日
厚生労働省
農林水産省

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）

米国及びカナダからの牛肉等の輸入再開に当たり、両国における輸出プログラムの遵守状況等の確認のため、12月13日から12月24日まで（カナダに関しては23日まで）担当者を両国に派遣していたところ、今般、別添のとおり査察結果を取りまとめましたのでお知らせします。

今後も、我が国として査察を継続し、結果を公表して参ります。

なお、次回の査察の具体的な時期等は決定し次第お知らせします。

（別添）

- 1 米国における日本向け牛肉認定施設の査察結果報告
- 2 カナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果報告

【問合せ先】

厚生労働省食品安全部監視安全課
輸入食品安全対策室長：道野（内線2495）
担 当：蟹江（内線2455）
代 表：03-5253-1111

農林水産省消費・安全局動物衛生課
国際衛生対策室長：池田（内線3190）
担 当：吉田（内線3194）
代 表：03-3502-8111
直 通：03-3502-8295

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（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。

- ① 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。
- 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。