

対日輸出認定施設の 事前調査結果等について

厚生労働省 食品安全部
農林水産省 消費・安全局

説明の流れ

- I 米国産牛肉問題のこれまでの経緯
- II 「日本政府及び米国政府による米国産牛肉の輸入手続の再開に向けた措置についての共同記者発表」の概要
- III 対日輸出認定施設に対する調査結果等
 - ① 対日輸出認定施設の調査結果
 - ② 農場・飼料調査の結果
- IV 輸入手続再開の考え方
 - ① 対日輸出認定施設への対応
 - ② 日本国内で新たに講じる措置
 - ③ 輸入手続停止中貨物の取扱い
 - ④ その他

I. 米国産牛肉輸入問題 のこれまでの経緯

これまでの経緯 ①

H15.12.24

米国でBSE感染牛1頭確認

米国からの牛肉等の輸入停止
輸入停止直後から継続的に協議を実施

H17. 5.24

米国産牛肉等の輸入再開について食品安全委員会
へ諮問

H16.10の局長級会合を踏まえ、米国産牛肉等と我が国牛肉等とのBSEリスクの同等性を諮問
プリオン専門調査会において10回審議

H17.12.8

米国産牛肉等のリスク評価について食品安全委員会から答申

・米国・カナダのBSEリスクの科学的同等性を評価するのは困難
・輸出プログラム
〔全頭からのSRM除去
20か月齢以下の牛 等〕
が遵守された場合、米国・カナダ産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さい

H17.12.12

米国・カナダ産牛肉等の輸入再開決定

輸入再開に当たっての対応、Q&Aについてプレスリリース

H17. 12.13~24

米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設等の査察

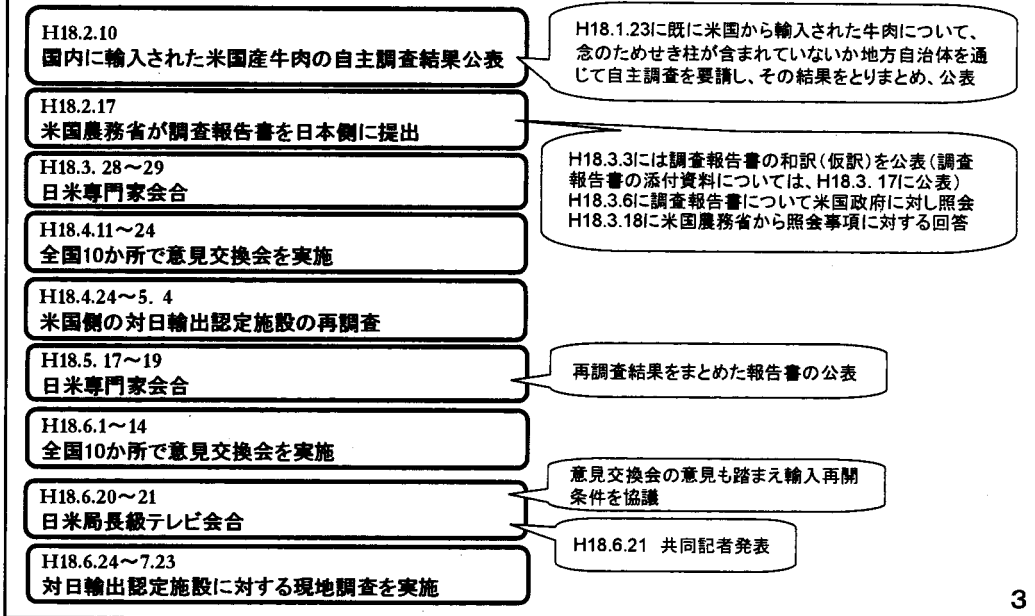
担当官を派遣し、食肉処理施設(米国11施設、カナダ4施設)等の査察を実施

H18.1.20

米国産牛肉の輸入手続の停止

・せき柱を含む米国産子牛肉を発見
・当該ロットについては、全て焼却処分
・全ての米国産牛肉の輸入手続を停止

これまでの経緯 ②



3

Ⅱ. 「日本政府及び米国政府による米国産牛肉の輸入手続の再開に向けた措置についての共同記者発表」の概要

4

米国側の措置①

★施設の措置

- ・対日輸出ができる製品リストを作成

部分肉処理施設については、輸出向け製品の原料の仕入れ先リストと仕入れ先ごとに仕入れ可能な製品リストを作成。

これらのリストは施設のマニュアルに記載。

- ・特定危険部位の除去等の対日輸出プログラム上必要とされている条件を施設のマニュアルに記載
- ・対日輸出条件について役職員への周知を徹底

5

米国側の措置②

★農務省農業販売促進局(AMS)の措置

- ・施設認定に際して、マニュアルの適正性、役職員の理解を確認

施設を担当する検査官の研修終了後に施設を認定

- ・製品リストを管理し、輸出申請ごとに、その製品が輸出可能か確認
- ・抜打ちによる査察を実施

★農務省食品安全検査局(FSIS)の措置

- ・輸出プログラム条件に関する試験への合格の義務づけ等を通じた周知徹底
- ・輸出検査証明に際して、製品リスト、対日輸出プログラム条件への適合性を確認
- ・抜打ちによる査察を実施

6

日本側の措置

- ★対日出荷再開前の現地調査
- ★米国農務省による抜打ち査察への同行
- ★日本の水際での検査の強化
- ★輸入業者に対する対日輸出プログラム条件についての周知徹底

7

輸入手続きの再開①

- ★輸入手続き再開の基本的な考え方
対日出荷再開前の現地調査により
 - ・米国の検査体制、対日輸出プログラムの有効性を検証
 - ・現地調査において、不適合がなかった施設について輸入手続きを再開
 - ・不適合のある施設が発見された場合、日米両政府は、その不適合について緊密に協議

8

輸入手続きの再開②

★国内にある輸入手続き停止中貨物の取扱い

- ・日本政府による現地調査で不適合がなければ、輸入手続きの再開後に全箱確認をし、問題がなかったものについて輸入を認める

9

Ⅲ. 対日輸出認定施設 に対する調査結果等

10

対日輸出認定施設の調査

11

調査期間、実施方法等

実施期間: 2006年6月24日から7月23日

対象施設: 対日輸出認定35施設

実施者: 厚生労働省・農林水産省

確認内容: 施設のマニュアルの整備状況(輸出プログラム要件(追加要件含む)への適合性)
マニュアルに沿った作業の実施(手順の遵守状況や記録の保管状況等、システム全体の適正な遵守状況)

12

と畜・食肉処理施設の調査方法

【書類等での調査】

- 施設の概要(従業員数、検査官数など)
- 輸出プログラム、HACCPプラン等の確認
- 関係記録の確認…過去の対日輸出に関連する記録、輸出プログラム・HACCPプランに関連する記録、ノンコンプライアンスレコード、従業員等への教育記録など

【現場での調査】

- デモンストレーション
- インタビュー

13

処理等の流れ

14

生体の受け入れ



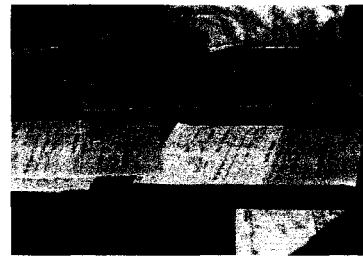
ロット単
位で収容

ロット単
位で搬
入



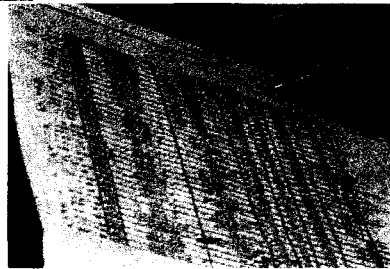
15

生体受入時の書類確認



受入施設に併設さ
れた事務所

書類
確認



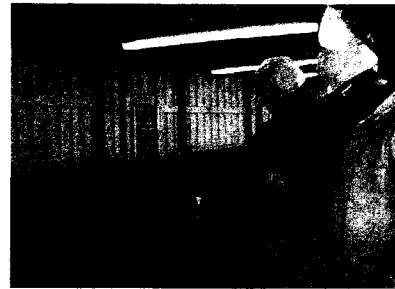
16

生体のロット管理

ロット毎にペンに搬入、管理

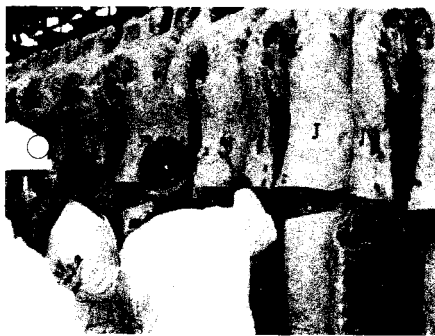


ロットの先頭・最後尾の個体に印を付け、ロット間を区分する例



17

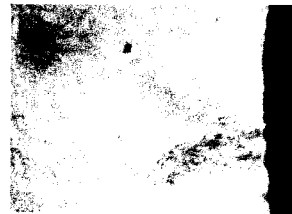
生理学的成熟度による月齢判別



懸垂保管状態での格付け
(A40以下の証明)



Jスタンプと
USDA認証
スタンプ

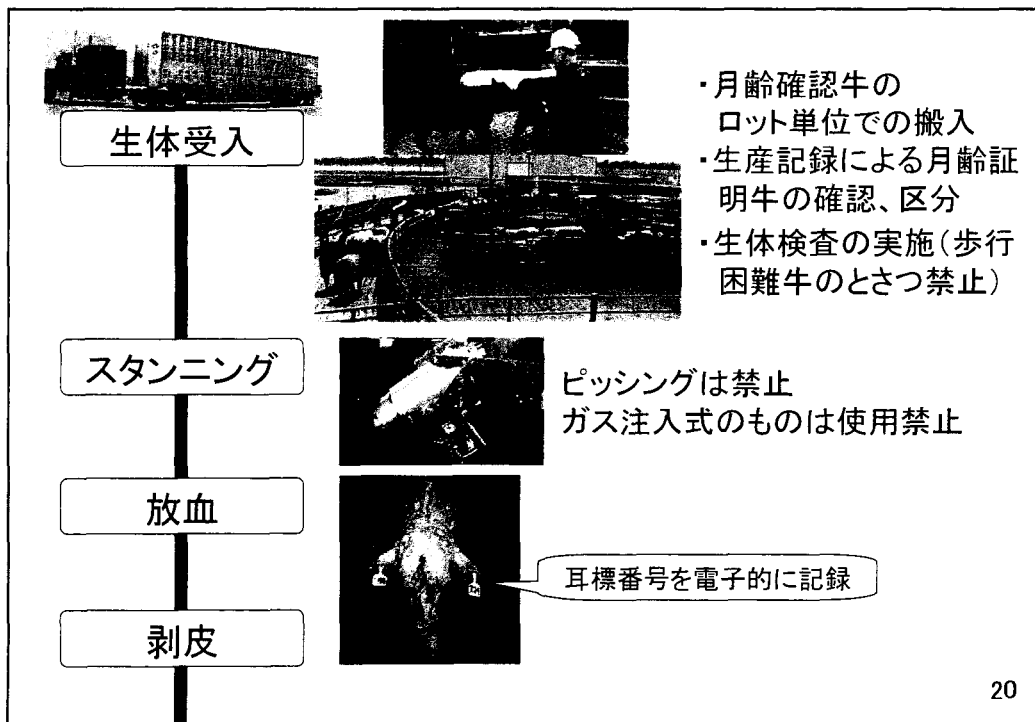


A50以上はJスタンプを除去

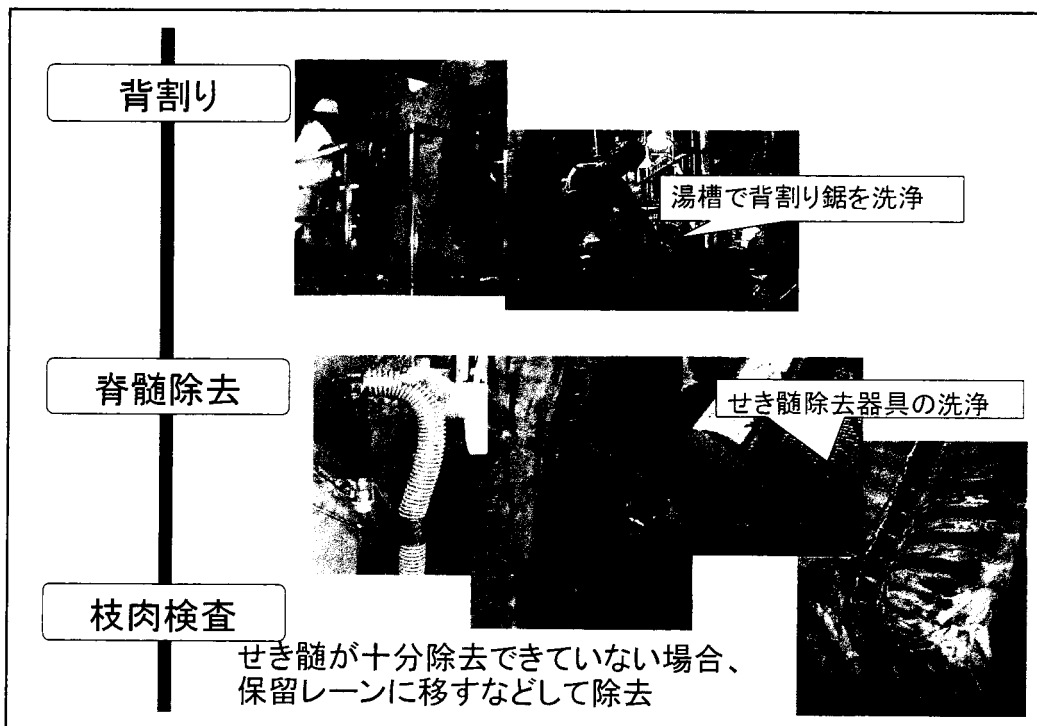
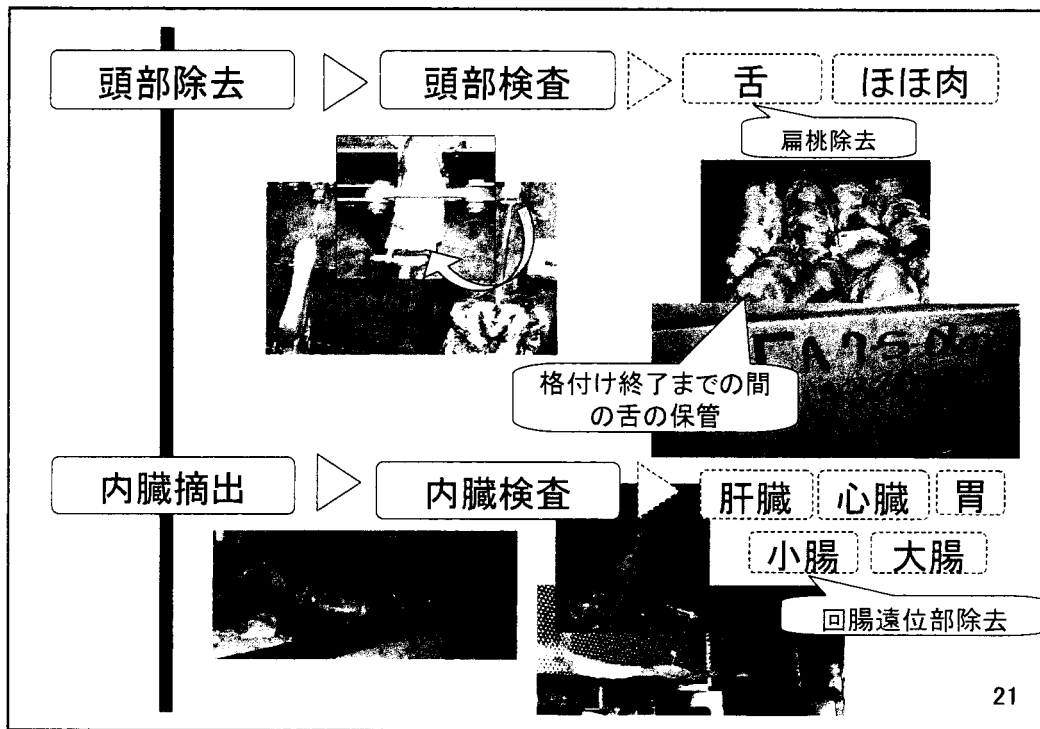
18

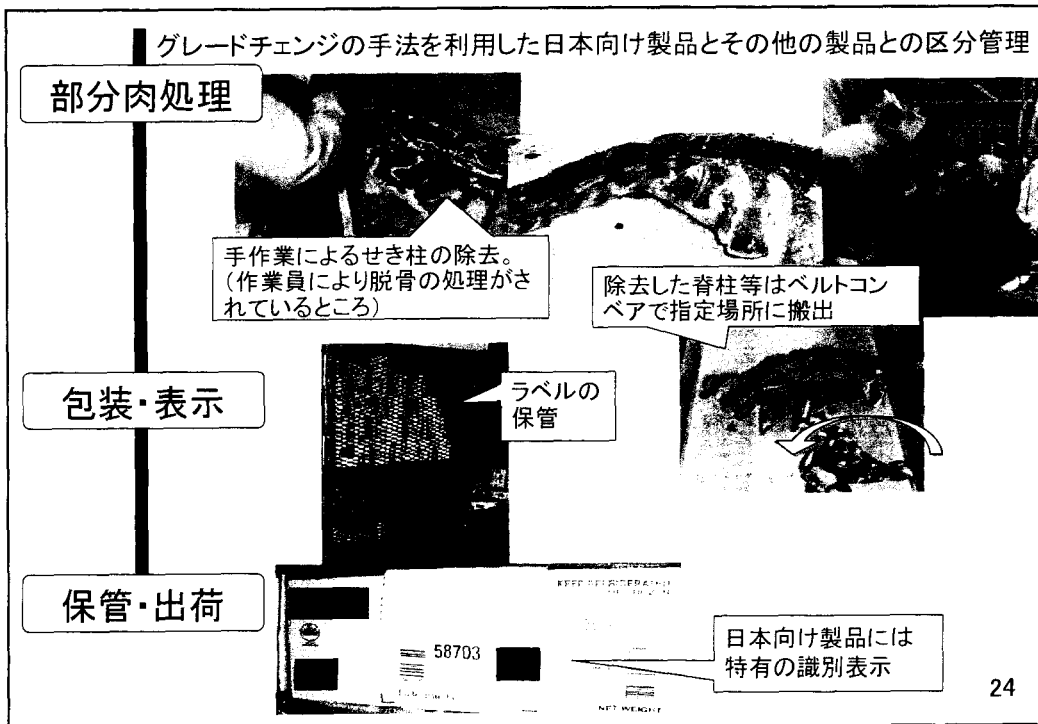
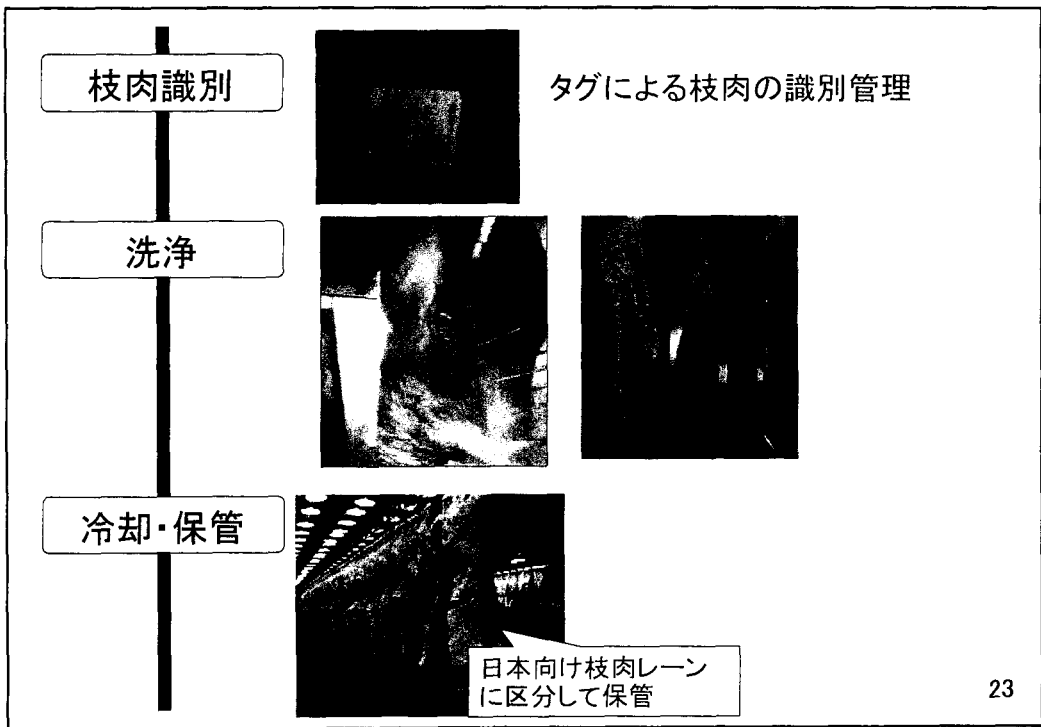
と畜場、食肉処理施設 におけるSRM除去、 対日輸出品の区分管理

19



20





調査結果の概要

25

－結果概要－

- 米国が実施した再調査における指摘事項の
改善措置の実施状況
すべての施設で改善が図られていた
- 現地調査対象35施設のうち
特段の指摘がなかった施設: 20施設
指摘事項が確認された施設: 15施設

26

— 指摘事項① —

- 企業合併によりマニュアルが大幅に変更手続き中
- 認定前にと畜された牛肉が含まれていた(20か月齢以下であり、SRMが除去されていたことについては確認済み)
- 適格品リストに対日輸出できない唇の肉を掲載という書類上の不備(対日輸出の計画・実績なし)
- 適格品リストに、処理設備が未整備又は具体的な処理手順が定められていないものを掲載という書類上の不備(対日輸出の計画・実績なし)

27

— 指摘事項② —

- マニュアルに対日輸出できない唇及び舌根部の筋肉の処理手順を記載(適格品リストには記載なし)という書類上の不備
- 一部の枝肉の仙骨部分にせき髓が少量残存(その後の工程では仙骨ごと除去)
- 月齢確認牛の供給者の認定リストが最新でないという書類上の不備(対日輸出の実績なし)

28

農場・飼料調査

29

調査期間、実施方法等

実施期間: 2006年7月6日から7月23日

対象施設: 農場5施設、飼料工場2施設、レンダリング工場1施設

実施者: 農林水産省

確認内容: 農場における月齢確認の記録の保管状況及び伝達状況、飼料の製造・出荷・給与の実態、飼料規制の遵守状況について確認

30

生産農場における月齢確認

USDAが認定する2つのプログラムによる月齢確認

- 1 工程証明プログラム (PVP: Process Verified Program)
- 2 品質システム評価プログラム (QSA: Quality System Assessment)

各農場において、牛の月齢確認の方法について調査を行った結果、
個体又は群単位での生年月日が適正に記録・伝達されていることが
確認された。

31

耳標による個体の確認



牛の出生月別に耳標を色分け
(アイダホ州)

フィードロットでの
耳標装着状況
(ネブラスカ州)



米国の飼料規制

| | | 給与飼料(米国) | | | 給与飼料(日本) | | |
|-----|---|----------|---|---|----------|---|---|
| | | 牛 | 豚 | 鶏 | 牛 | 豚 | 鶏 |
| 肉骨粉 | 牛 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 豚 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 鶏 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

(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)

豚由来たん白質、血液、ゼラチン、食品残渣、乳製品、動物性油脂製品等

33

飼料規制の遵守状況

【調査結果】

農場、飼料工場、レンダリング施設において、飼料の製造・出荷・給与の実態、飼料規制の遵守状況等の確認を行った。この結果、いずれの施設においても米国における飼料規制に違反する事実は認められなかった。

34

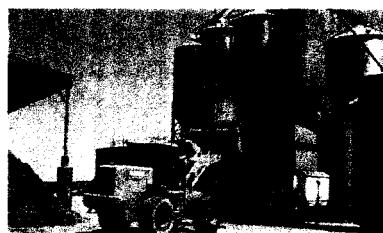
繁殖経営・フィードロットでの飼養管理



繁殖農家の放牧地
(アイダホ州)



フィードロット(ネブラスカ州)



フィードロットでの自家配合
施設(ネブラスカ州)

35

米国の業界における自主的取組の例

- 家畜に法令に違反する飼料が給与されていないことを示す宣誓書(アフィデビット)の提出
- 飼料に動物性の原料を使用していないことを示す宣誓書の提出
- 飼料の第三者機関による検査・証明 等

施設証明協会(Facility Certification Institute, FCI)による検査証明済み製品であることを示す
ロゴ

<http://www.certifiedfacility.org/main/index.cfm>



36

IV. 輸入手続き再開の 考え方

37

対日輸出認定施設 への対応

38

調査対象35施設への対応

指摘事項のなかった
施設: 20施設

当該施設からの
輸入手続きを再開

指摘事項のあった施設:
15施設

必要な是正措置が
講じられた施設: 13施設

対日輸出リストから
除外された施設: 1施設

条件付きで対日輸出リス
トに掲載する施設: 1施設

39

指摘事項のあった施設への対応①

対日輸出リストからの除外

- 企業合併によりマニュアルが大幅に変更手続き中であつた1施設
→ 米国が査察を行い、日本が確認するまでの間、対日輸出リストに掲載しない

条件付き対日輸出リストへの掲載

- 認定前のと畜牛肉を出荷した1施設
→ 通常常駐しないAMS職員を一定期間常駐させ、監視・評価。AMSは、その後さらに査察を行い遵守状況を監視・評価。日本側は、評価結果の報告を受けるとともに現地において実施状況の確認を行う

40

指摘事項のあった施設への対応②

是正措置を確認済の施設

- この他の事例(13施設)

→既にこれらの施設で是正措置が講じられていることを日本側が確認できたことから、米国側は対日輸出リストに掲載

- 適格品リストに対日輸出できない唇の肉を記載
- 適格品リストに、処理設備が未整備又は具体的な処理手順が定められていないものを掲載
- マニュアルに対日輸出できない唇及び舌根部の筋肉の処理手順を記載(適格品リストには記載なし)
- 一部の枝肉の仙骨部分にせき髓が少量残存(その後の工程では仙骨ごと除去)
- 月齢確認牛の供給者の認定リストが最新でない

41

— 今後の対応 —

- 調査対象施設35施設中34施設について輸入手続を再開(うち1施設は条件付き)
- 今後6ヶ月間は、米国側の対日輸出プログラムの実施状況を検証する期間とし、米国側は新たな施設の認定は行わない
- 輸入手続再開後、通常の査察に加え、米国側の抜き打ち査察に同行することにより、対日輸出プログラムの遵守状況を検証

42

日本国内で新たに 講じる措置

43

— 対応の内容 —

- 日本の水際での検査の強化
 - ・AMSから提供を受けた施設ごとの適格品リストを用いて製品の適合性を確認
 - ・当面、輸入業者の協力を得て全箱確認を実施
- 輸入業者等に対する輸出プログラムの再度の周知徹底(実施済み)

44

輸入手続き停止中 貨物の取扱い

45

－対応の考え方－

- 昨年12月12日から本年1月20日までの間に米国から輸出された未通関牛肉等は、米国側調査で問題がなかったとされ、日本側現地調査でも安全性について問題がないことを確認
- 念のため今後新たに対日輸出される牛肉等について一定期間問題がないことを確認の上輸入を認めることとし、その際輸入業者の協力を得て全箱を開梱し、SRMが含まれていないこと等を確認

46

その他

47

—その他の対応—

- 原産地表示
 - ・消費者の合理的な選択に資する観点から、牛肉を使用した加工食品の原料原産地表示「**「外食における原産地表示に関するガイドライン」**」に基づく事業者による主体的な情報提供の一層の活性化を促す
 - ・牛肉の原産地表示等について、JAS法に基づく監視指導の更なる徹底を図る
- 情報提供
 - 米国产牛肉輸入問題については、今後とも、査察の結果をはじめとして国民に対する情報提供に努める

48

参考資料

調査実施35施設

| | 会社名 | 所在地 | | 会社名 | 所在地 |
|----|----------------------|-----------------|----|--------------------|----------------|
| 1 | アイオワバシフィックプロセッサ | アイオワ州デモイン | 19 | タイソンフレッシュミート | ネブラスカ州ダコタシティ |
| 2 | アメリカンフードグループ | ウイスコンシン州グリーンベイ | 20 | タイソンフレッシュミート | アイオワ州デニソン |
| 3 | カーギルミートソリューションズ | カンザス州ドッジシティ | 21 | タイソンフレッシュミート | カンザス州エンボリア |
| 4 | カーギルミートソリューションズ | コロラド州フォートモーガン | 22 | タイソンフレッシュミート | カンザス州ホルコム |
| 5 | カーギルミートソリューションズ | テキサス州フリオナ | 23 | タイソンフレッシュミート | イリノイ州ジェネセオ |
| 6 | カーギルミートソリューションズ | テキサス州プレーンビュー | 24 | タイソンフレッシュミート | ネブラスカ州レキシントン |
| 7 | カーギルミートソリューションズ | ネブラスカ州スカイラー | 25 | タイソンフレッシュミート | ワシントン州ワルラ |
| 8 | クリークストーンファームプレミアムビーフ | カンザス州アーカンソーシティ | 26 | ナショナルビーフパッキングカンパニー | カンザス州ドッジシティ |
| 9 | グレーターオマハパッキングカンパニー | ネブラスカ州オマハ | 27 | ナショナルビーフパッキングカンパニー | カンザス州リベラル |
| 10 | スイフトビーフカンパニー | テキサス州カクタス | 28 | ネブラスカビーフ | ネブラスカ州オマハ |
| 11 | スイフトビーフカンパニー | ネブラスカ州グランドアイランド | 29 | ハリスランチビーフカンパニー | カリフォルニア州セルマ |
| 12 | スイフトビーフカンパニー | コロラド州グリーンリー | 30 | ビーエムビーフグループ | ミネソタ州ウインドム |
| 13 | スイフトビーフカンパニー | ユタ州ハイラム | 31 | プレミアムプロテインプロダクツ | ネブラスカ州ヘイスティングス |
| 14 | スミスフィールドビーフグループ | ウイスコンシン州グリーンベイ | 32 | フローリービーフ | カリフォルニア州ブローリー |
| 15 | スミスフィールドビーフグループ | ミシガン州ブレインウェル | 33 | マサミフード | オレゴン州クラマスフォールズ |
| 16 | スミスフィールドビーフグループ | アリゾナ州トレソン | 34 | モイヤールパッキングカンパニー | ペンシルバニア州サダールトン |
| 17 | タイソンフレッシュミート | テキサス州アマリロ | 35 | ワシントンビーフ | ワシントン州トベニッシュ |
| 18 | タイソンフレッシュミート | アイダホ州ボイズ | | | |

昨年12月に実施した我が国による査察 を踏まえた農務省からの通知事項等①

- 日本向け輸出プログラムのマニュアル
 - ・FSIS施設担当職員への対日輸出プログラムのマニュアルの提供
- カナダ産牛の取扱い
 - ・出生日で月齢判別されるカナダ産牛(CFIA確認)の供給業者の施設の認可供給業者一覧への掲載
- SRMの除去
 - ・FSISの最終検査場所以前でのせき髓の除去
 - ・30ヵ月齢以上の牛の場合と同様の手順・方法でのせき柱の除去
- 30ヵ月齢を超える牛由来のと体との識別管理
- ほほ肉の処理
 - ・他の頭部肉・組織とは区別しての処理

51

昨年12月に実施した我が国による査察 を踏まえた農務省からの通知事項等②

- SRM処理に際しての留意事項のマニュアルへの明記
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。

(業界への要請事項)

- 対日輸出用部分肉処理作業の作業開始時の実施
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をとるよう指導

52