

カナダ現地調査報告

出張期間：平成 31 年 2 月 17 日（日）～22 日（金）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：牛肉の対日輸出認定施設 Ontario 州 1 施設

廃用牛のみ扱う未認定施設 Quebec 州 1 施設

1. 調査の目的

カナダにおける牛肉の処理施設（対日輸出認定施設 1 施設、未認定施設 1 施設）について、現行の輸入牛肉等に対する月齢制限を 30 か月齢以下から制限無しに変更することによる日本向け輸出要件の修正を検討するに当たり、カナダの国内規制に基づく、特定危険部位（SRM）除去に係る 30 か月齢以上の牛の分別管理を確認するため、現地調査を行った。Ontario 州 1 施設は 30 か月齢以下及び 30 か月齢超の牛を扱っている。Quebec 州 1 施設は乳牛の廃用牛のみ扱い、全ての牛を 30 か月齢超として扱っている。

2 調査結果

（1）生体検査

食品検査局（CFIA）の検査官による生体検査が実施されており、神経症状を示す牛は、食用のときつがなされないように管理されていた。また、神経症状を示す牛等について BSE 検査が実施されていた。

（2）月齢確認（耳標又は歯列による確認）

Ontario 州 1 施設では耳標又は歯列により 30 か月齢以下の確認が適切に行われていた。Quebec 州 1 施設では全ての牛を 30 か月齢超の牛として扱っていた。

（3）SRMの除去

頭部処理の工程において、口蓋扁桃及び舌扁桃の適切な除去が行われていた。また、回腸遠位部については、内臓処理工程において適切な切除処理が行われ、SRM として処理されていた。

我が国では SRM とされている舌及びほほ肉以外の頭部の肉について、カナダでは SRM として取り扱われておらず、Ontario 州 1 施設では一部食用として採取されていた。

（4）分別管理

ア と畜・解体・枝肉保管においては、30 か月齢超についてスタンプ、タグ及び脊柱への着色により目視確認できる方法により実施されていた。

イ Ontario 州 1 施設において、30 か月齢超の枝肉と 30 か月齢以下の枝肉でレーンを区別することにより分別管理していた。

ウ Ontario 州 1 施設において、30 か月齢超の部分肉処理については、他の製品と混在しないようにシフトの最後に間隔（ギャップ）をあけて実施されていた。

エ 箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コードや識別マーク（30 か月齢超の製品ラベルには△中に 3 のマーク）により確認が可能であった。

（5）製品保管・出荷

Ontario 州 1 施設において、冷蔵庫内において、30 か月齢超の製品専用のスペースを設け保管していた。また、輸出の都度、CFIA の検査官が必要な確認を行い、適切に証明書が発行されていた。

（7）書類及び記録の確認

製造工程のモニタリング記録等を検証したところ、適切であった。

（8）政府による管理監督

各施設における HACCP 等による衛生管理について、CFIA による監視指導がなされており、これに基づき施設の改善がなされていることを確認した。また、Ontario 州 1 施設において、対日輸出基準の遵守に関して、CFIA による定期的な検証が定められた頻度で適切に実施されていた。

3 総括

と畜場において、SRM 除去に係る 30 か月齢超の牛の分別管理が適切に行われていることを確認した。

我が国では SRM として取り扱われる、30 か月齢超の牛の舌及び頬肉以外の頭部の肉が使用されていることから、これらの部位については対日輸出がされないよう注意をお願いした。

また、生体検査により BSE が疑われる牛については食用に回らないよう適切に取り扱われていることも確認した。