

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。