



## **INQUIRY**

Cargill Meat Solutions Corp., Establishment 86M  
Export of Ineligible Beef to Japan

January 10, 2013

### **EXECUTIVE SUMMARY**

A shipment from Cargill Meat Solutions Corp., Establishment 86M, 590 Road 9, Schuyler, NE (Cargill) to Japan containing 429 cartons weighing 19,921 pounds of beef rib meat cap plate, product code J91030, included one carton of beef rib, short rib bone-in, Product Code 20391, that was not eligible for export to Japan. Beef rib, short rib, bone-in is not identified on the List of Approved Exportable Products to Japan for Cargill Est. 86M. The United States Department of Agriculture (USDA) was unable to verify that this product was derived from cattle 20 months of age or younger, as specified under the Export Verification (EV) program for beef exports to Japan. Japan consequently suspended import procedures from products originating from this establishment and requested a report from USDA resulting from a detailed inquiry of this incident.

The USDA inquiry concluded that ineligible product code 20391 beef rib, short rib bone-in was erroneously added to the shipment exported to Japan as a result of an inadequate scanning system and controls at the shipping establishment, Nor-Am Logistics, Inc., Establishment 20968A, 481 Country Road 9, Schuyler NE (Nor-Am), a cold storage facility.

During the process of transferring cartons of product from Cargill in June 2012, Nor-Am received one carton of beef rib, short rib bone-in, product code 20391 that had a damaged label. A Nor-Am employee attempted to scan the label but the scanner was unable to read the damaged label. Nor-Am's practice was to return cartons with damaged labels to Cargill, however this was not done. Because of the damaged label the carton was not scanned into Nor-Am's inventory system, this carton was not placed under inventory control and Nor-Am was unable to determine how the carton of ineligible product was placed into the shipment for export to Japan. With no additional pre-shipment verification checks to ensure that only eligible product was loaded, the ineligible carton was exported to Japan.

As corrective actions, Nor-Am has established a pre-shipment review to verify the eligibility of the cartons included in orders destined to Japan, and has retrained all employees on export program requirements for Japan, including procedures to follow

when deviations occur. Effective December 10, 2012, the new validation process will confirm the carton count on each pallet to be validated in the Nor-Am Warehouse Management System (WMS). The WMS will automatically stop the loading process if an ineligible product code is identified and notify the Nor-Am manager. Only authorized personnel will be able to restart the system. In addition, Nor-Am has added an additional verification step prior to loading the pallet onto the transport vehicle, including a visual inspection of the cartons' labels and condition. Cargill has reviewed and verified the corrective actions taken by Nor-Am and will implement a random, unannounced audit of Nor-Am to observe the loading process of products being shipped to Japan.

Based on USDA's review and verification of Nor-Am and Cargill's corrective actions, USDA is prepared to resume certification of products for export to Japan from Cargill, Establishment 86M. .

## **PURPOSE**

The United States Department of Agriculture (USDA) conducted an inquiry into the operations of Cargill Meat Solutions Corp., Establishment 86M (Cargill), to assess events surrounding the inclusion of one carton of beef rib, short rib bone-in which was not listed on the export certificate and was not produced under the Export Verification program for export to Japan in a shipment to Japan.

## **BACKGROUND**

The export of U.S. meat products to Japan is facilitated by the activities of three separate but interdependent entities:

- 1) the U.S. meat and poultry industry,
- 2) USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS), and
- 3) USDA's Agricultural Marketing Service (AMS).

The U.S. meat industry is responsible for the slaughter of healthy animals and preparation of food products that are wholesome, properly labeled, and not adulterated. In addition to meeting U.S. food safety standards, the industry must meet all requirements imposed by importing countries. Both U.S. food safety requirements and the trade requirements of importing countries must be met before a product can be certified by USDA for export from the United States.

FSIS is responsible for the inspection of meat and poultry products and the certification of products for export to other countries. FSIS Directive 9000.1, Revision 1, "Export Certification," published March 1, 2006, provides an in-depth description of these responsibilities. The primary regulatory role of FSIS is to make critical determinations that meat and poultry products are not adulterated and meet all U.S. food safety standards for sale in domestic or international commerce. This regulatory activity is complete when FSIS applies the USDA mark of inspection. However, additional

verifications are necessary after inspection is complete in order for FSIS officials to execute certifications of product for export.

AMS is responsible for developing EV Program standards to ensure that establishments certified for export can meet the additional requirements of importing countries. These programs are approved and monitored by AMS for a fee, which is paid by participating establishments.

The combination of a USDA mark of inspection and an AMS EV Program provide assurance that U.S. meat and poultry products offered for export may be certified as meeting all U.S. food safety standards and importing country trade requirements.

## **RESULTS OF INQUIRY**

The USDA inquiry resulted in the following determinations:

- Cargill, as exporter of record, was unable to prevent the improper export to Japan of one carton of ineligible beef rib, short rib bone-in, product code 20391, in a shipment of 429 boxes product marked as beef rib meat cap plate, product code J91030. Cargill uses the 'J' mark to distinguish product eligible for export to Japan. The shipment was exported using FSIS Meat and Poultry Export Certificate of Wholesomeness, MPI-883592.
- Nor-Am Logistics, Inc., Est. 20968A (Nor-Am), as exporting establishment, failed to prevent the improper export to Japan of ineligible beef rib, short rib, bone-in, product code 20391. The shipment of 429 boxes of beef rib meat cap plate, product code J91030 was certified on FSIS Meat and Poultry Export Certificate of Wholesomeness, MPI-883592.
- Nor-Am is physically connected to Cargill Est. 86M via a completely sealed tunnel containing a conveyer system. Cartons of product are transferred via the conveyer system from Cargill to Nor-Am on a daily basis for cold storage and shipment.
- USDA trace-back analysis confirmed that 428 cartons of beef rib meat cap plate in the shipment were derived from age verified cattle 20 months of age or younger which were verified as conforming product produced during the export approval process. The trace-back also concluded that one carton of beef rib, short rib bone-in, product code 20391, could not be verified to have originated from age verified cattle 20 months of age or younger, although this product was verified to have originated from cattle less than 30 months of age.
- During the process of transferring cartons of product from Cargill in June 2012, Nor-Am received one carton of beef rib, short rib bone-in, product code 20391 that had a damaged label. A Nor-Am employee attempted to scan the label but the scanner was unable to read the damaged label. Nor-Am's practice was to return cartons with damaged labels to Cargill, however this was not done. Because of the damaged label the carton was not scanned into Nor-Am's inventory system, this carton was not placed under inventory control and Nor-Am was unable to determine how the carton of ineligible product was placed into

the shipment for export to Japan. With no additional pre-shipment verification checks to ensure that only eligible product was loaded, the ineligible carton was exported to Japan.

- Nor-Am concluded that its procedures for scanning cartons into its inventory system were inadequate to preclude the inclusion of ineligible products. These scanning procedures did not include steps to address damaged labels or bar codes that could not be read and did not alert employees or management of significant deviations. In addition, Nor-Am did not have adequate pre-shipment verification steps to prevent the inclusion of ineligible products prior to loading product for shipment.
- The root causes were inadequately designed scanning procedures and shipping controls by Nor-Am.

### **CORRECTIVE ACTIONS**

As of December 10, 2012, Nor-Am has taken actions to correct conditions that caused or contributed to the export of ineligible product to Japan.

- A Nor-Am employee, specially trained in the validation process, will confirm the carton count on the pallet to be validated in the Nor-Am Warehouse Management System (WMS) and will scan each carton's serial number (barcode) to validate that it belongs on the order. As a preventative action, if a carton does not belong on the order, the scanning devices have been reprogrammed to create a 'hard stop'. The 'hard stop' prevents the employee from continuing the inventory process if an ineligible product is scanned. The cause of the 'hard stop' is then identified and corrected.
  - Should a 'hard stop' occur, the WMS will send an email to the Nor-Am Manager and his designee.
  - A password override is then required by a separate authorized Nor-Am employee to restart the validation process.
- Prior to loading, the Nor-Am Supervisor/Lead will visually inspect the prepared load for proper labeling and carton condition.
- As each pallet enters the trailer, a Nor-Am Supervisor/Lead performs a final carton count verifying total cartons loaded on the trailer.
- Nor-Am supervision has retrained all employees on export program requirements for Japan and the verification processes. Nor-Am employees have been trained using scanning devices and export verification procedures for Japan product, including procedures to follow when deviations occur. All training has been documented in training logs for verification purposes.

Cargill has reviewed and verified that the corrective actions taken by Nor-Am are currently in place:

- The written procedures for verifying shipments destined to Japan have been posted in a prominent place at Nor-Am in both the English and Spanish languages.

- A Cargill representative has reviewed the training documents for export procedures and for serial number validation, complete with signatures in the log book for those employees receiving the training.
- A Cargill representative has verified the program changes in the scanning system that will stop the scanning process if a failed carton count or an unrecognized serial number is detected. During testing, the email was generated to the Nor-Am Manager advising him that a failure in the scanning system was observed and the scanning process was stopped until the Manager verified that the carton was removed from the shipment.
- As an additional corrective action, Cargill has implemented a random audit of Nor-Am to observe the loading process of products to be shipped to Japan. A Cargill employee will visit Nor-Am unannounced to observe the shipping process to Japan.

## **CONCLUSIONS**

USDA conclusions from this inquiry are as follows:

- The one carton of ineligible beef was not intended for export to Japan, though it was inspected and passed by the USDA for human consumption and was at the time of export, safe and wholesome and fit for human consumption.
- USDA was unable to verify that the ineligible product was derived from cattle 20 months of age or younger. However, USDA was able to verify that the ineligible product was derived from cattle less than 30 months of age.
- The inclusion of ineligible product code 20391, beef rib, short rib bone-in, was due to inadequate scanning and shipping procedures by Nor-Am, Est. 20968A, that failed to preclude the inclusion of ineligible products in shipments.
- USDA has reviewed and verified the corrective actions outlined in the previous section of this report.
- USDA is prepared to resume the certification of products for export to Japan from Establishment 86M since acceptable corrective actions are in place.

(別添)

## 調査報告書（仮訳）

カーギル社スカイラー工場（施設 86M）

日本への不適格な牛肉の輸出

2013年1月10日

### 要約

カーギルミートソリューション社（施設 86M。ネブラスカ州スカイラー、ロード9-590）（以下カーギル）から日本向けに出荷された19,921ポンド（417.8トン）429箱の製品コードJ91030のビーフリップ・ミート・キャップ・プレートを含む貨物に、日本向け輸出に不適格な製品コード20391の骨付ショートリブであるビーフリップが1箱含まれていた。米国農務省（USDA）は、当該製品が対日輸出証明（EV）プログラムで規定されている20か月齢以下の牛由来であることを確認できなかった。その結果、日本は当該施設から輸出される製品に対し輸入手続を停止し、USDAによる本事案の詳細な調査報告書を要求した。

USDAの分析は、不適格な製品コード20391の骨付きビーフリップであるショートリブが、出荷施設である冷凍倉庫施設のNor-Am ロジスティック社（施設20968A。ネブラスカ州スカイラー、カントリーロード9-481）（以下Nor-Am社）での不適切なスキャンニングシステム及び管理の結果、日本向けの輸出貨物に誤って積載されたものと結論した。

2012年6月にカーギル製品の箱を輸送する過程において、Nor-Am社は、ラベルが損傷している製品コード20391の骨付きショートリブであるビーフリップ1箱を受け取った。Nor-Am社の従業員はラベルのスキャンを試みたが、スキャナーはその損傷したラベルを読み取ることができなかった。Nor-Am社における手順では、損傷したラベルの箱はカーギルに返送することとなっていたが、これは実施されなかった。損傷したラベルの箱はNor-Am社の倉庫システムに読み込まれなかったため、当該箱は在庫管理下に置かれず、Nor-Am社は不適切な製品の箱がどのように日本向け輸出貨物に置かれたのか確認できなかった。適切な製品のみが積載されることを保証するための追加的な出荷前の確認検査なしに、不適切な箱は日本向けに輸出された。

改善措置として、Nor-Am社は、日本向けに発注品を含む箱の適合性を確認するため出荷前の見直しを規定し、加えて全ての従業員に、逸脱が起きた時以降の手順を含む日本向け輸出プログラムの条件について再教育を行っている。2012年12月10日に有効となった新しい確認手順では、Nor-Am社の倉庫管理システム（WMS）で確認され、個々のパレット上の箱の計数を確認する。WMSは、不適切な製品コードが確認された際に出荷手続きを自動的に停止しNor-Am社のマネージャーに通知する。認定された従業員のみがシステムの再開を行うことができる。加えてNor-Am社は輸送車両にパレッ

トを積載する前に、箱のラベル及び状態の目視検査を含む追加的な確認手順を追加している。カーギル社は Nor-Am 社による是正措置を確認・評価し、日本へ出荷される製品の積載手順を監視するために、ランダムで事前通知をしない Nor-Am 社の査察を実施する。

USDA による Nor-Am 社及びカーギル社の是正措置の調査及び確認を踏まえ、USDA はカーギル社の施設 86M からの対日輸出向け製品証明を再開する用意がある。

## 目的

米国農務省（USDA）は、日本向け貨物中に、輸出証明書に記載されず対日輸出認証プログラムに基づき製造されていない骨付きショートリブであるビーフリップ 1 箱が入ったことをめぐる事案を評価するため、カーギルミートソリューションズ社（施設 86M。カーギル社）の操業に対する調査を実施した。

## 背景

米国産食肉製品の他国向け輸出品は、独立しているが相互に依存した 3 つの組織の活動により促進されている：

- 1) 米国の食肉及び家畜業界
- 2) USDA 食品安全検査局（FSIS）及び
- 3) USDA 農業販売促進局（AMS）

米国食肉業界は健康な動物をと畜し、健全で、適切に表示され、適正な食品の提供に関する責任を負っている。米国食品安全基準への適合に加え、業界は輸入国によって課される全ての条件を満たさなければならない。米国からの製品の輸出前に、米国農務省は、米国食品安全基準及び輸入国の貿易条件の双方に適合していることを証明する。

FSIS は食肉及び食鳥製品の検査と他国への製品の輸出証明についての責務を負っている。2006 年 3 月 1 日に公表された FSIS 指令 9000.1 改訂 1「輸出証明」は、これらの責務について詳細な記述を提供している。FSIS の規制に関する主要な役割は、食肉及び食鳥製品が適正で、国内及び国際取引における販売に関する全ての米国食品安全基準に適合しているという重要な決定を行うことである。この規制に関する活動は、FSIS が USDA の検査印を付す時点で完了する。しかし、FSIS の職員が製品の輸出証明書に署名するためには、検査完了後の追加的検証が必要である。

AMS は、輸出認定された施設が輸入国の条件に適合できることを保証するための EV プログラムの基準を設定する責任を負っている。これらのプログラムは AMS によって有料で認定・監視され、手数料は参加する施設が支払う。

USDA 検査印と AMS の EV プログラムの組み合わせにより、輸出向けの米国産食肉及び食鳥製品が、全ての米国食品安全基準及び輸入国の貿易条件に適合しているもの

として認証されるに足るとの保証が得られる。

## 調査結果

USDA は調査により、以下について確認した。

- 記録上の輸出者であるカーギル社は、日本向けには不適格な骨付きショートリブであるビーフリブ（製品コード 20391）1箱をビーフリブ・ミート・キャップ・プレート（製品コード J91030）として印字された 429 箱の積み荷の中に入れてしまい、日本への不適切な輸出を防ぐことができなかった。カーギル社は、「J」印を日本向け輸出適合製品として識別するために使用している。当該積み荷は、FSIS 食肉及び家きん輸出衛生証明書(MPI-883592)を使用して輸出された。
- 輸出を行う施設である Nor-Am ロジスティックス社（施設 20968A。Nor-Am 社）は、日本向けには不適格な骨付きショートリブであるビーフリブ（製品コード 20391）の日本への不適切な輸出を防ぐことができなかった。ビーフリブ・ミート・キャップ・プレート（製品コード J91030）の 429 箱の積み荷は FSIS 食肉及び家きん輸出衛生証明書(MPI-883592)により証明された。
- Nor-Am 社は、カーギル社（施設 86M）とコンベヤーシステムを含む完全に密閉されたトンネルにより物理的に連結していた。製品を含む箱は、冷凍保管や出荷のために日常的にこのコンベヤーシステムを使用してカーギル社から Nor-Am 社へと輸送されていた。
- USDA の遡り分析により、出荷物のうち 428 箱のビーフ・リブ・ミート・キャップ・プレートは 20 か月齢以下の月齢確認牛から製造されたものであり、輸出認定プロセスの時間内に製造された適合製品であると証明されていると確認された。また、この遡り分析により骨付きショートリブであるビーフリブ（製品コード 20391）1箱は 20 か月齢以下の月齢確認牛由来であると証明することができなかった。ただし、この製品は 30 か月齢未満の牛由来であることは証明された。
- 2012 年 6 月にカーギル製品の箱を輸送する過程において、Nor-Am 社は、ラベルが損傷している製品コード 20391 の骨付きショートリブであるビーフリブ 1箱を受け取った。Nor-Am 社の従業員はラベルのスキヤンを試みたが、スキヤナーはその損傷したラベルを読み取ることができなかった。Nor-Am 社における手順では、損傷したラベルの箱はカーギルに返送することとなっていたが、これは実施されなかった。損傷したラベルの箱は Nor-Am 社の倉庫システムに読み込まれなかったため、当該箱は在庫管理下に置かれず、Nor-Am 社は不適切な製品の箱がどのように日本向け輸出貨物に置かれたのか確認できなかった。適切な製品のみが積載されることを保証するための追加的な出荷前の確認検査なしに、不適切な箱は日本向けに輸出された。



- Nor-Am 社は、箱をスキャンする手続きによって読み込む倉庫システムでは、不適切な製品の混入を排除するには不十分であると結論づけた。これらのスキャン工程では損傷を受けたラベルやバーコードに対処するためのステップが含まれておらず、判読不能で重大な管理上の逸脱事項が起きていることや従業員への警告を行うことはなかった。さらに Nor-Am 社は、出荷のために積載する前に不適切な製品の混入を防ぐための出荷前の確認段階を持っていなかった。
- 根本原因は、Nor-Am 社の不適切に設計されていたスキャン工程と出荷管理にあった。

## 改善措置

2012 年 12 月 10 日現在、不適格な製品を日本に輸出を生じさせた又はそれに寄与する状況を改善するための措置を実施している。

- 確認手順のために特別に訓練されている Nor-Am 社の従業員は Nor-Am 社の倉庫管理システム（WMS）を検証するため、パレット上の箱の数を確認し、箱ごとのシリアル番号（バーコード）をスキャンし、注文どおりに機能しているかを検証する。改善措置の一つとして、もし箱が注文どおりでない場合、スキャニング機器は緊急停止（hard stop）が行えるよう再プログラムされている。もし、不適格な製品がスキャンされた場合、この緊急停止により従業員は在庫手続きを続けることができない。その後、緊急停止の原因は確認され是正される。
  - 万が一、緊急停止が発生した場合、Nor-Am 社の倉庫管理システムは、Nor-Am 社のマネージャー及びマネージャーに指名された人物に電子メールを送付する。
  - 続いて検証プロセスを再開するために、Nor-Am 社の個々の認定された従業員により、パスワードの変更が要請される
- 荷積みの前には、Nor-Am 社の管理者又は統括者は、目視検査により、準備された積み荷が適切なラベル貼付されていること及び箱の状態を調べる。
- トレーラーに各パレットが積載される度に、Nor-Am 社の管理者又は統括者は、トレーラーに積載されている総箱数を検証するために、最終的な箱の計数を行う。
- Nor-Am 社の監督部局は、日本向けの輸出プログラムの条件及び確認手順について全ての従業員を再教育した。Nor-Am 社の従業員はスキャニング機器を使用し、問題が生じた場合に行うべき手順を含め、日本向け製品の輸出確認手順のトレーニングを受けた。全てのトレーニングは、確認目的のためトレーニング記録に文書化されている。

カーギル社は Nor-Am 社により現在実施されている改善措置を精査及び検証した。

- 文書化された日本向け出荷物の確認手順は Nor-Am 社の人目につきやすい場所に英語とスペイン語の両方で掲示されている。

- カーギル社の代表者は、トレーニングを受けた従業員の全署名が入っている記録帳の中にある輸出手順及びシリアル番号の確認のためのトレーニング文書を調査した。
- カーギル社の代表者は、誤った箱が計数された場合や承認されていないシリアル番号が検知された場合に、スキャン工程が停止するスキャニングシステムのプログラムの変更を検証した。テストに際して、電子メールが Nor-Am 社のマネージャーに送付され、スキャニングシステムにおいて問題が確認され、当該マネージャーが当該箱が出荷物から取り除かれたことを確認するまでは、スキャン工程が停止することが通知された。
- 追加的な改善措置として、日本向けに出荷される製品の荷積みプロセスを確認するため、カーギル社はランダムに Nor-Am 社の査察を実施した。カーギル社の従業員は Nor-Am 社に無通告で訪問し、日本向け出荷プロセスを確認する。

## 結論

本調査からの USDA の結論は以下のとおり：

- 不適格な牛肉を含む 1 箱は日本向けを意図したものではなかった。一方で、当該製品は USDA により人が消費することについて検査を受け、合格したものであり、輸出時において安全でかつ健康に良いものであり、人の消費に適したものであった。
- USDA は当該不適格品が 20 か月齢以下の牛に由来しているものであると検証することができなかった。しかし USDA は当該不定規格品が 30 か月齢未満の牛由来であることを検証することができた。
- 不適格品である骨付きショートリブであるビーフリップ(製品コード 20391)の混入は、Nor-Am 社(施設 20968A)の不適切なスキャニングと出荷手続きによるものであり、出荷の際に不適格な製品の混入を排除することができなかった。
- USDA はこのレポートの前章に説明されている改善措置を調査及び検証した。
- 認容できる改善措置が実施されているため、USDA は施設 86M からの日本向け輸出製品の証明を再開する用意がある。