

イタリア現地調査報告

出張期間：平成30年11月25日（日）～12月2日（日）

出張者：厚生労働省 2名

訪問先：エミリア・ロマーニャ州 1施設、ピエモンテ州 1施設
ロンバルディア州 1施設（牛肉加工品）

1 調査の目的

イタリアにおける牛肉の対日輸出認定施設等について、と畜場における対日輸出プログラムの遵守状況の確認をするとともに、対象製品の牛肉加工品への拡大のため加工品製造施設における対日輸出プログラム実施可能性の確認をするため、現地調査を行った。

2 調査結果

（1）対日輸出認定施設（と畜場）

1）生体検査

地域保健所の公的獣医師（施設に常駐）により、繋留所において一頭ずつ生体検査が行われていた。

2）月齢確認

牛につけられた耳標により月齢確認を行っており、生体受入時に、耳標情報を元に、イタリア政府が管理するトレーサビリティシステムの履歴情報（誕生日、出生地、生育農場名など）を、各施設が構築した牛個体管理システムに外挿・登録し管理していた。

3）SRMの除去

頭部処理の工程において、扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃）及び回腸遠位部の適切な除去が行われていた。また、専用ナイフを使用し一頭毎に器具を温水消毒することにより、交差汚染の防止が図られていた。

4）分別管理

ア と畜場における、月齢、出生国、飼養国の分別管理

日本輸出向けの処理を行う場合は、生体の受け入れ段階で対日輸出条件に合った月齢範囲のロットを構成し、特定の日若しくは最初にと畜処理をすることで、対日輸出が可能な国で生まれ育った、30か月齢以下の牛とそれ以外の牛とを分別管理する。

イ 部分肉処理における、月齢、出生国、飼養国の分別管理

対日輸出を行う際には、日本向けに輸出できるロットの枝肉かバーコード付きの個体識別ラベルにより管理し、1日の最初に部分肉処理を実施す

るなど、対日輸出条件に適合する枝肉の処理が終わった後にはギャップを開けることで、その他の牛を区分していた。また、枝肉及び部分肉は対日輸出専用の保管室又はエリアを特定（EJ, Export Japan を掲示）することにより管理を行っていた。

5) 対日輸出プログラム遵守のために必要なマニュアルの整備状況や、分別管理等に係るモニタリング記録を検証したところ、以下の点を除き、適切であった。

ア 現場作業の一部についてマニュアルに記載が無かった。

イ 対日輸出品用の作業マニュアルに対日輸出条件とは関係の無い作業手順が含まれていた。また、出荷時の対日輸出品と関係書類の確認手順が具体的ではなかった。

(2) 牛肉加工品製造施設

乾燥食肉製品を製造し、対日輸出施設認定を希望している施設について、対日輸出条件の遵守が可能か、並びに第三国の原料と日本向けのイタリア原産原料の分別手順案の有効性について確認を行った。

対日輸出を行う際には、日本向けにはイタリア原産のもののみを使用するよう、原料カートンへの識別ラベル（EJ マーク）の付与や原料の保管室における専用エリアの設置により分別管理を行っていた。また、乾燥・熟成工程は、対日輸出品専用の部屋を設け、製品保管庫にも専用エリアを設けていた。また、製造工程で複数ラインがある箇所は週に 1 回対日輸出品専用のラインを設けて処理し、1 ラインのみ箇所は 1 日の最初に日本向け処理を行うこととしていた。

3 総括

と畜場において、書類上の不備が認められたものの、いずれも対日輸出条件に影響するような問題は認められなかった。引き続き、対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。

牛肉加工品製造施設において、対日輸出条件を遵守するための準備が着実に進められていることを確認した。原料肉の受入工程において、遵守を確実にするための助言を提供した。