

## ブラジル現地調査報告

出張期間：令和元年 10 月 19 日（土）～10 月 27 日（日）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：牛と畜場 3 施設（対日輸出認定 2 施設及び未認定 1 施設）及び牛肉加工品製造施設 3 施設（と畜場に併設）

### 1 調査の目的

ブラジル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を確認するとともに、対日輸出施設の認定を希望している牛肉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を確認するため、現地調査を行った。

### 2 調査結果

#### （1）対日輸出認定 2 施設\*及び未認定 1 施設（と畜場）

※ 2 施設とも、対日輸出プログラムに基づく日本への輸出実績無し。

##### 1) 生体検査

ブラジル農務省連邦検査サービス（SIF）の公的検査員及び獣医師（施設に常駐）により、繋留所（ペン）に繋留された牛の状態をペン上部に渡された通路から観察することにより生体検査が行われていた。異常が認められた個体は専用エリアに移され詳細な検査が行われ、BSE が疑われる牛は独立した緊急と殺室で殺処分とし、死体は必要に応じ検体採取が行われたのち処分されていた。

##### 2) 月齢確認

調査を行った 3 施設とも、SIF の公的検査員により歯列による月齢確認が行われていた。と畜場に搬入される牛は、牛群ごとに出生以降の移動に係る証明書類が添付され、一部の牛については、出生時期や農場の情報と紐付けされた個体識別番号（耳標に表示）が付けられ、その情報はブラジル政府が運用するトレーサビリティシステムにより管理されているが、全ての牛の月齢は歯列により確認されていた。下顎切歯の数により 0～8 までの番号をと体にスタンピングしており、4 までが 36 か月齢以下と判断される。

##### 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）の適切な除去が行われていた。また回腸遠位部は 210cm を切除及び廃棄していた。また、SRM を扱う全ての工程において、専用の衣服を着用した従業員が専用ナイフ等により SRM を除去し、使用した器具は一頭毎に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。また、廃棄容器も専用のものを用いていた。

##### 4) 分別管理

と殺解体は、月齢条件を設定する輸出国など、追加的な輸入条件を課している国向けの牛ロットから順に実施していた。月齢条件を設定する国向け牛ロットの歯列確認において、月齢条件に合わない月齢の牛が確認された場合は、

枝肉保管工程において、当該牛に由来する枝肉を条件に適合する枝肉から分別して保管していた。

いずれの施設も、牛一頭ずつに牛ロットの出荷農場等の情報を紐付けたと体番号を付与し、枝肉から最終製品にいたるまで、と体番号と紐付いたバーコード付きのラベルが添付されており、輸出製品についてはラベルに輸出先国の略号を入れて区別していた（対日輸出認定施設において、輸出実績が無いために日本の略号が作成されていなかったが、輸出予定が立ち次第作成すること）。

部分肉処理も追加的な条件を課している国向けの枝肉から処理しており、部分肉処理室に搬入する際に一枝肉ずつバーコード付きラベルをスキャンすることにより、他の国向けの枝肉が搬入されないようにする措置がとられていた。

#### 5) 政府による監督体制

ブラジルにおける動物由来食品の監視指導は農務省 (MAPA)、州及び市により行われているが、輸出されるものは MAPA が所掌しており、MAPA の傘下にある SIF (地域支局に当たる FSA の下にあり、各と畜場にオフィスを設置) が施設の衛生管理を監督している。

SIF は輸出国の条件を満たしているかの検証を、衛生証明書の発行の都度、実施していたほか、特定の国向けロットの分別管理を含めた施設のオペレーションが適切に行われているか、定期的に検証していた。

また、MAPA 本省も年 1 回、施設及び SIF オフィスの監査を行っていた。

輸出品については、どの施設においても、SIF の獣医師が、施設から提供される貨物の状態の確認結果、トレーサビリティ情報等を確認した上で、出荷の都度、衛生証明書を発行していた。

### (2) 牛肉加工品製造施設

#### 1) 原料肉の受入

原料肉は自施設内のと畜場又は他施設から受け入れており、原料肉容器に貼付されたバーコード入りのラベル（他施設からのものにあつては、添付される国内獣医証明書も）により、出荷元の施設名及びどの国の条件に適合したものを確認し、製造管理用の原料ラベルを発行していた。また、原料保管庫においては、容器の保管場所を特定できる形で原料肉が保管されていた。

#### 2) 製造工程における分別管理

製造室に原料肉を搬入する際に、原料ラベルを確認することにより、特定の国向けロットのみを搬入する管理を行っていた。また、当該ロットの中間製品が製造室の外に搬出されるまでは、他ロットのものは室内に入れないようにしていた。

牛エキスは、原料肉の加熱処理により得られた肉汁を原料としていた。肉汁は同一建物内又は別の建物である牛エキス製造施設にパイプラインで送られ、製造室では、特定のロットから得られた分のみを受け入れ、最終製品まで製造していた。

中間製品及び最終製品に対しても、原料ロットと紐付いたロット番号が付与され、当該ロット番号が表示されたラベルにより、他ロットとの分別が可能となっていた。また、最終製品ラベルには、輸出先国の略号が記載されていた。

### 3) 政府による監督体制

牛肉加工品製造施設についても、と畜場と同じ SIF の獣医師が輸出国の条件を満たしているかの検証を、衛生証明書の発行の都度、実施していたほか、施設のオペレーションについて定期的に検証していた。

また、MAPA 本省も年 1 回、施設及び SIF オフィスの監査を行っていた。

衛生証明書についても、SIF の獣医師が、施設から提供される貨物の状態の確認結果、トレーサビリティ情報等を確認した上で、出荷の都度発行していた。

## 3 総括

### 1) 対日輸出認定施設

2 施設とも、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。ただし、両施設とも対日輸出実績が無いため、今後牛肉の対日輸出及び牛肉加工品の原料の供給を行う場合に備え、対日輸出プログラムを再確認するよう求めた。

なお、未認定の 1 施設は、認定施設と同様の管理が行われており、対日輸出条件を遵守することができる体制がとられていた。

### 2) 牛肉加工品製造施設

対日輸出条件を遵守するための準備が進められていることを確認した。原料肉が対日輸出認定施設からのものであることの確認が重要であることから、原料肉受入時の確認を確実にを行うよう要請した。