

## スペイン現地調査報告

出張期間：令和元年9月30日（月）～10月4日（金）

出張者：厚生労働省 3名

訪問先：牛肉処理施設2施設、羊肉処理施設1施設

### 1 調査の目的

食品健康影響評価に基づき、その範囲内で輸入を解禁するため、スペインと協議を行った対日輸出プログラムの実施可能性について、現地調査を行った。本調査においては、輸入条件を遵守することを前提に、スペインから輸出される30か月齢以下の牛由来の肉及び内臓について、月齢確認、出生国および飼養国の確認、SRMの除去並びに分別管理について確認を行った。

### 2 調査結果

#### (1) 牛の処理施設

##### 1) 月齢、出生国及び飼養国の確認

EUのトレーサビリティ制度に基づき、1頭毎に個体管理している。各個体の生年月日、出生国、飼養国、牛の種類、農場名などの情報をデータベース（SITRAN）で管理し、この番号は、パスポートと耳標に記載されている。

##### 2) SRMの除去

扁桃、腸、脊髄及び頭部の適切な除去が行われていた。専用器具の使用又一頭毎の器具の洗浄により、適切な方法で交差汚染の防止が図られていた。

##### 3) 分別管理

生体の受け入れ時のパスポート及び耳標等より、各個体の月齢、出生国、飼養国等を確認し、分別する。

また、と畜後に耳標をスキャンすることで、出生国、飼養国等の情報が記載されたラベルが発行される。部分肉処理においては、枝肉のラベルをスキャンすることにより、機械的に月齢や出生国等の情報を確認することが可能であり、当該方法により対日輸出向けとその他の牛を区別する。

製品については、ロット管理を行うことで、対日輸出向けの分別管理を行っている。

#### (2) 羊の処理施設

脾臓、回腸等のSRMの適切な除去が行われていた。また、12か月超の羊を扱う施設から輸出される場合も日本向け輸出には脾臓及び回腸に加え、頭蓋（脳及び眼を含む）、扁桃及び脊髄も除去されることを確認した。

#### (3) 衛生証明書の発行

輸出衛生証明書は CEXGAN というシステムにより管理され、輸出施設に常駐する自治州政府の公務員獣医師は、輸出にあたって、製品の保管状態、保管場所、トレーサビリティの実施、EVP 適合、貨物の外観等について確認を行う。確認の結果、輸出品として適合した場合、システムに登録された情報は MAPA の国境管理部門に連絡され輸出衛生証明書が発行される。

### 3 総括

スペインより対日輸出する施設は、EU 規則に基づくトレーサビリティシステムにより、個体識別番号での分別管理が可能である。

枝肉には、出生国、月齢等の情報が記載されたラベルが添付され容易に目視確認が可能であり、このラベルに従って製品のロット管理も行われている。

調査結果から、対日輸出条件に適合した牛肉及び内臓の輸出が可能な状況であることが確認できた。