

## スイス現地調査報告

出張期間：令和2年1月20日（月）～23日（木）

出張者：厚生労働省 3名

訪問先：連邦食品安全獣医局（FSVO）

牛と畜場 Sankt Gallen 州 1 施設

牛肉カット施設 Sankt Gallen 州 1 施設

牛肉加工品製造施設 Sankt Gallen 州 1 施設

### 1 調査の目的

スイスから輸入される牛肉等については、食品健康影響評価を踏まえ、対日輸出プログラムを遵守したのみ受け入れているところ。と畜場における対日輸出プログラムの遵守状況を確認（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の確認を含む）するため、現地調査を行った。また、スイスと関税同盟を締結するリヒテンシュタインから、食品衛生分野におけるスイスとリヒテンシュタインの関係について説明を聴取した。

### 2 調査結果

#### （1）政府による監督体制

##### 1) スイス

##### a) 組織概要

食品衛生に係るスイスの行政組織としては、連邦食品安全獣医局（Federal Food Safety and Veterinary Office, FSVO）が BSE 対策を含めた食品衛生、動物衛生、動物福祉等の法令及び施策の立案、州政府の活動の調整、教育訓練等を所掌する。26 ある州政府は、独立した食品獣医担当組織を有し、法令及び施策の実施を担う。

FSVO には、フードチェーン全体の動物衛生・食品衛生対策の有効性を検証する監査チーム（BLK）があり、各州の監査も行う。

##### b) 食肉衛生監視

全てのと畜場には州政府の公務員獣医師が常駐しており、日々の衛生管理も含めて検査や指導を行っている。食肉処理場（カット施設）及び食肉加工品製造施設については公務員獣医師の常駐はないが、州政府の検査官が定期的に監視を行っている。衛生証明書の発行も州政府が行う。

##### c) トレーサビリティ制度

1990 年から、牛のトレーサビリティ情報管理システム（動物移動記録データベース）を保有している。耳標の個体識別番号（生まれて 20 日以内又はそれ以前に移動があれば移動までに番号の入手と耳標の装着を義務付け）、各個体の生年月日、農場

名、出生国、移動履歴などの情報を調べることができる。また、牛を移動させる場合は、各個体に動物移動記録表の添付が必要である。

食肉は、ヘルスマーク（検印）及び分別管理が必要で、そのためのシステム（SAPシステム）が各施設に導入されている。動物受入時には移動記録表の情報及び耳標を読み込み、日齢、農場等の情報を登録する。と畜場は、当該情報を元に、農場からと畜、枝肉のトレースまでを確保する。枝肉がカットされた後の最終製品についてはロットごとの管理となる。

## 2) リヒテンシュタイン

### a) 組織概要

食品衛生に係るリヒテンシュタインの行政組織は、食品獣医局（Food and Veterinary Office, FVO）で、スイスとの関税同盟に基づき、スイスの法律を適用した食品衛生に関する活動を行っており、スイスの各州政府と同等の役割を担っている。また、スイスのFSVOの監査チーム（BLK）は、FVOの監査権限を有している。

### b) 食肉衛生監視

食肉衛生に関する法律は全てスイスの法律が適用される。スイスと同様、と畜場（国内向け食肉専用）にはFVOの公務員獣医師が常駐しており、日々の衛生管理も含めて検査や指導を行っている。食肉加工品製造施設については公務員獣医師の常駐はないが、FVOの検査官が定期的に監視を行っている。食肉加工品の対日輸出を希望する施設が1施設のみあり、FVOは当該施設における対日輸出プログラムの遵守を保証する。衛生証明書の発行もFVOが行う。

### c) トレーサビリティ制度

スイスのトレーサビリティ制度を利用している。なお、関税同盟に基づき、スイスとリヒテンシュタイン間の動物及び食品の移動に係る国境検査は行われない。

## (2) 対日輸出認定施設（と畜場）

※対日輸出実績無し。牛肉加工品の原料肉を供給する予定。

### 1) 生体検査

一頭ずつ繋留室に入る際に、州政府の獣医師による動物移動記録表及び動物の健康状態のチェックが行われていた。異常が認められた個体は受入を拒否する。

### 2) 月齢確認

と畜場に搬入される牛は、耳標と紐付けされている動物移動記録データベースの情報により、月齢（日齢で表示される）確認が行われていた。

### 3) SRMの除去

頭部処理の工程において、扁桃の除去が適切に行われていた。SRMは専用の廃棄容器に入れられ廃棄されていた。

#### 4) 分別管理

と体には、耳標を読み取ることで得られる個体識別番号、農家名、日齢等の情報に、と畜番号、と畜場の施設番号、と畜日時、加工方法記号等が追記されたラベルが貼付される。枝肉保管庫では、SAPシステムにより、特定の条件を満たす枝肉をレーンで分けることが可能となっていた。なお、加工方法記号について、日本向け製品であることを示す新たな記号を作成するとのことだった。

#### 5) 対日輸出マニュアル

日本向け製品の製造マニュアルが施設の HACCP プランに組み込まれていなかった。調査期間中に是正措置がとられ、改善を確認した。

#### 6) 政府による監督体制

州政府の獣医官及び検査官が常駐し、と畜検査及び衛生監視を実施している。輸出国の条件を満たしているかの検証も州政府が行う。

### (3) 牛肉カット施設

※対日輸出認定施設ではない。牛肉加工品の原料肉を供給する予定。

#### 2) 枝肉の受入

枝肉に貼付された、個体識別番号、日齢等が記載されたラベルを読み込むことにより、月齢を確認することが可能となっていた。枝肉保管庫では、SAPシステムにより、特定の条件を満たす枝肉をレーンで分けることが可能となっていた。

#### 3) カット室における分別管理

カットを開始する枝肉のロットが SAP システムによって自動的にカット室へと搬入されるように管理されていた。また、ロットの切り替え時には洗浄を行っていた。カット後の肉は容器に入れられた後、カット前の枝肉のラベル情報を元に、ロット番号、と畜場の情報等が記載された新たなタグが発行され、容器及び部分肉の包装に貼付されていた。

#### 4) 部分肉の保管及び出荷

製品保管庫では、容器及び包装に貼られたタグを読み取り、決まった場所に自動で収納される仕組みとなっており、保管場所の特定が可能であった。出荷時も SAP システム上で目的のロットを自動で取り出すことが可能であった。

### (4) 牛肉加工品製造施設

※乾燥食肉製品を製造。(3)の牛肉カット施設と同一企業が経営。

#### 1) 原料肉の受入

原料肉受入時に貼付されたタグを読み込むことにより、原料肉ロットを構成する牛の月齢を確認することが可能となっていた。その後、原料肉のタグ情報と紐付けられた新たなタグが発行され、本施設内でのトレーシングに使用されていた。当該施設でもロ

ット管理は SAP システムを使用していた。

## 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、1) で発行されたタグを読み込むことにより、特定のロットのみを搬入する管理を行っていた。また、複数ライン（攪拌機）がある調味工程は、どのラインにどのロットが入っているかを表にして管理していた。乾燥工程では、乾燥用ケージに1) で発行されたタグを元に新たに発行されるタグを取り付けることにより、ロット管理を維持していた。

## 3) 包装、出荷工程における分別管理

スライスラインは注文番号（製造ロットと紐付けあり）が表示され、包装後の製品にはロットを構成する枝肉の情報まで遡ることができる製品ロット番号が記載されることにより、原料肉ロット（さらにそのロットを構成する枝肉）までトレースが可能となっていた。

## 4) 政府による監督体制

衛生証明書を発行する際には、州の検査官が書類審査により必要な条件を満たしていることを確認するとともに、定期的に施設に立ち入り、対日輸出プログラムが遵守されていることを確認する体制となっていた。

## 3 総括

各施設において、いずれも牛肉加工品の対日輸出条件遵守を確保するための準備が着実に進められており、管理体制に問題は認められなかった。対日輸出認定施設（と畜場）については、対日輸出実績が無い状況ではあったが、対日輸出プログラムが施設の HACCP プランに組み込まれていなかったため、是正を指示し、改善されたことが確認された。他の対日輸出認定施設の対日輸出プログラムを再確認すること、加工品製造施設を含む、今後認定を希望する施設についても、同プログラムを当該施設の HACCP プランに反映することを要請した。

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

また、リヒテンシュタインについては、スイスの法律に基づき、スイスの州政府と同等の権限及び監視体制を有していることが確認できた。