

デンマークバーチャル調査報告

日時：令和3年6月14日（月）～17日（木）

査察者：厚生労働省 4名

対象施設：牛肉処理施設 Nordjylland 地域2施設

1 調査の目的

現行の輸入牛肉等に対する月齢制限を30か月齢以下から制限無しに変更することによる日本向け輸出条件の見直しを検討するため、EU規則を踏まえたデンマークの国内規制に基づく、特定危険部位（SRM）除去に係る30か月齢超の牛の分別管理を確認した。

また、食品衛生法第11条第1項の規定によりHACCPに基づく衛生管理が講じられている国若しくは地域又は施設において製造等された食肉等でなければ輸入してはならないことから、食肉処理施設における衛生管理が日本と同等のものであるかも併せて調査を行った。

2 調査結果

デンマークにおける牛肉の対日輸出認定施設2施設について、リモートによる施設調査を行った。当該施設は30か月齢以下及び30か月齢超の牛を扱っている。

（1）生体検査

デンマーク獣医・食料庁（The Danish Veterinary and Food Administration, DVFA）に所属する、施設常駐の獣医官による生体検査が実施されていた。

（2）月齢確認（耳標及び移動記録による確認）

牛の個体毎に装着される耳標及びCHRシステム（耳標に記載された個体の識別番号から各個体の誕生日、出生国、品種、農場名、移動履歴等の情報を調べることができるシステム）により30か月齢以下の確認が適切に行われていた。

（3）SRMの除去

ア 頭部の処理工程において我が国ではSRMとされている30か月齢超の牛の舌及び頬肉以外の頭部の肉については、EU加盟国では12か月齢超の脳及び眼球を含む頭蓋骨（下顎を除く。）をSRMとしており、適切に処理されていた。また、舌扁桃については、対日輸出用である30か月齢以下のもののみがEVPに適合するように切除されていた。

イ 脊髄については、月齢によらず全てのと体から除去され、SRMとして廃棄されていた。

ウ 回腸遠位部については、査察を行った2施設のうち、1施設では日本向けに腸は輸出していないとのことであり、もう1施設では腸そのものの取扱いがなかった。そのため、他の施設で輸出を行う際は、対日輸出用には除去が必要となると説明した。

（4）分別管理

ア と畜・解体・枝肉保管においては、と畜直前に耳標をスキャンすることで、と体及びそ

の施設内における管理番号と個体情報（識別番号、と畜日、生年月日、出生地、月齢等）が紐付けられると同時に、これらを記載したチケットが発行され、と体に貼付し、管理がなされていた。

イ 頭部・内臓肉については、チケット上のバーコードを読み取ることで発行されるラベルが添付され、その色・記載内容により月齢が確認できるようになっていた。

ウ カット施設においては、枝肉搬入時に出荷元が発行したチケット及び輸送書類の情報とバッチが紐付けられ、各処理段階でバッチや処理日を記載したラベルが発行及び貼付されていた。ラベル内容より処理後の部分肉が由来する牛個体群まで遡りが可能であった。

エ 包装・箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中のロット番号により、月齢の確認が可能であった。

（５）製品保管・出荷

部分肉及び加工製品については、冷蔵室内に日本向け製品専用のスペースを設けてはいないが、ラベル中のロット番号から遡って月齢の確認が可能であった。出荷時は取引記録（発送元、発送先、注文番号、発送する製品ロット、製品名及び数量等を記載したもの）が必ず発行されていた。輸出に当たっては、獣医官が必要な確認を行い、適切に証明書が発行されていた。

（６）施設の衛生管理

１施設において、脊髄除去時に枝肉をつり下げるレーンの高さが不十分なことにより、枝肉の大きさによっては床と枝肉が接触する可能性が考えられたため、指摘を行った。他１施設の衛生管理の実施状況に特段の問題は認められなかった。

（７）書類及び記録の確認

製造工程のモニタリング記録等を確認したところ問題は認められなかった。

（８）政府による管理監督

各施設における HACCP 等による衛生管理及び対日輸出条件の遵守について、DVFA の獣医官による監視指導がなされており、その結果に基づき施設の改善がなされていることを確認した。

３ 総括

と畜場において、SRM 除去に係る 30 か月齢超の牛の分別管理が適切に行われていることを確認した。

施設の HACCP 等による衛生管理において、改善・予防措置を含め適切な管理監督が行われていることを確認できた。