

## フランス現地調査報告

出張期間：令和2年3月9日（月）～13日（金）

出張者：厚生労働省 3名

訪問先：牛肉処理施設 Saône-et-Loire 県1施設

Allier 県1施設

牛肉加工品製造施設 Loir-et-Cher 県1施設

### 1 調査の目的

フランスにおける牛肉処理施設（対日輸出認定施設2施設）について、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要件の修正を検討するに当たり、EU規則を踏まえたフランスの国内規制に基づく、特定危険部位（SRM）除去に係る30か月齢以上の牛の分別管理を確認するため、現地調査を行った。2施設はいずれも30か月齢以下及び30か月齢超の牛を扱っている。

また、牛肉対日輸出認定施設1施設については、牛舌からの舌扁桃除去不十分による食品衛生法違反があり、その原因究明及び改善・予防策の報告があったことから、その対応が適切に実施されているかをあわせて調査した。

さらに、牛肉加工品の輸出再開要請を受け、牛肉加工品製造施設における分別管理について確認を行った。

### 2 牛肉処理施設の調査結果

#### （1）生体検査

施設を管轄する県の獣医当局に所属する、施設駐在の獣医官による生体検査が実施されていた。また、48か月齢超の緊急と殺牛など、EU規則に規定された牛等についてBSE検査が実施されていた。

#### （2）月齢確認（耳標及びパスポートによる確認）

牛の個体毎に装着される耳標及び移動の都度添付が義務づけられているパスポート（牛の誕生日、品種、耳標番号、移動履歴等が記載された文書）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 頭部処理の工程において、全月齢の牛と体から扁桃の適切な除去が行われていた。また、舌扁桃の除去不十分の事案を起こした施設では、施設の作業マニュアルを修正し、施設内に適切な舌の切断方法を掲示しエラーを防止する対策が取られていた。回腸遠位部については、全月齢について当該部位を含む十二指腸から直腸までの腸管全てをSRMとして処理していた。

イ 我が国ではSRMとされている30か月齢超の牛の頭部の肉（舌及び頬肉を除く。）につ

いて、フランスにおいては SRM として取り扱われておらず、一部の筋肉は食用に供していた。ただし、当該部位は対日輸出用にはしない取扱いとしていた。なお、フランスでは 12 か月齢超の牛の脳及び眼を含む頭蓋骨（下顎を除く。）を SRM としており、2 施設とも、月齢によらず全てのと体の分を SRM として廃棄していた。

ウ 脊髄は月齢によらず全てのと体から除去し、SRM として廃棄していた。

エ SRM に触れるナイフ等は、色により他のナイフと区別していた。

#### （4）分別管理

ア 日本向け処理を行う場合には、生体受入段階で確認した月齢を元に、現行の対日輸出条件である 30 か月齢以下の牛をまとめて 1 ロットを構成し、と畜日の最初にと畜処理を行っていた。

イ と畜・解体・枝肉保管においては、と畜後に耳標をスキャンすることで、牛の個体識別番号、品種、週齢を含むラベルが発行及び貼付されていた。枝肉保管庫は、日本向け製品など製品の特性毎にレーンを指定して枝肉を保管することが可能となっていた。

ウ 枝肉ラベルについて、せき柱を付けた製品を取り扱う 1 施設では、30 か月齢超の牛由来の枝肉にはラベルに赤色の一本線が、30 か月齢以下の枝肉には青色の一本線が入るようになっており、月齢による区別が可能となっていた。その他の 1 施設では、月齢によらず全ての枝肉からせき柱を除去していた。

エ 部分肉処理については、枝肉搬入時に製品ロット番号（ロットを構成する牛肉等が由来する牛個体まで遡り可能）を付与し、各製品ロットが混在しないようにシフトに間隔（ギャップ）をあけて処理が実施されていた。

オ 部分肉のケージでの一時保管及び箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の部分肉又は内臓の製品ロット番号により、月齢の確認が可能であった。

#### （5）製品保管・出荷

部分肉は真空パック後、箱詰め前にケージに入れられ保管されていた。当該ケージについて日本向け製品専用のスペースを設けてはいないが、ケージに貼付されたラベルで日本向け製品であることを確認可能で、箱詰め時はそのラベルの情報を読み込むことで外装ラベルが発行される仕組みとなっていた。箱詰め後はその日のうちに出荷されていた。輸出にあたっては、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、と畜レーンの錆及びカット室のまな板に削りカスの発生が認められた。また、その他の 1 施設において、と畜・解体室における結露の発生及び壁の隙間を埋めるパッキンのはがれが認められた。

#### （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

ア 各施設における HACCP 等による衛生管理について、施設駐在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。また、対日輸出条件の遵守に関して、県の獣医官による定期的な検証が実施されていた。

イ 舌扁桃の除去不十分の事案を起こした施設では、フランス政府から報告のあった施設駐在の獣医官による施設の改善・予防策の確認のほか、県の獣医当局において衛生証明書の発給手続を見直し、舌扁桃の適切な除去を確認項目に加える改善策を講じていた。

### 3 牛肉加工品（挽肉）製造施設の調査結果

#### （1）原料肉の受入

原料肉には、どの輸出先国の条件に適合しているかが判別できる情報を含むラベルが貼付されており、対日輸出条件に適合するものを特定することが可能であった。

#### （2）分別管理

ア 特定の製造ロットの製造開始時に原料肉ラベルを読み込み、製造ロットの条件に適合する原料肉のみを選択し使用していた。

イ 中間製品を入れた容器にも、製造ロット及び原料肉の情報を含むラベルを貼付していた。

ウ 挽肉の成型及び包装工程において、各製造ラインに投入する中間製品の情報を、ラベルを読み込むことにより確認し、どのラインでどの製品ロットが製造されているかを特定することが可能であった。

エ 包装製品のケージでの一時保管及び箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品ロット番号により、原料肉までさかのぼり可能であった。

#### （3）製品保管・出荷

包装製品は箱詰め前にケージに入れられ保管されていた。当該ケージについて日本向け製品専用のスペースを設けてはいないが、ケージに貼付されたラベルで日本向け製品であることを確認可能で、箱詰め時はそのラベルの情報を読み込むことで外装ラベルが発行される仕組みとなっていた。箱詰め後はその日のうちに出荷されていた。輸出にあたっては、施設から提出された衛生証明書発行申請書類の審査を行った上で発行しており、定期的に施設において輸出予定貨物と申請書類の内容が一致するかの検証を行っていた。

#### （4）施設の衛生管理

施設の衛生管理の実施状況については、特段問題は認められなかった。

#### （5）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。

#### （6）政府による管理監督

ア 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関して、県の獣医当局の検査官による定期的な検証が実施されていた。

### 3 総括

- ア と畜場において、SRM 除去に係る牛の分別管理が適切に行われていることを確認した。
- イ 我が国では SRM として取り扱われる、30 か月齢超の牛の頭部の肉（舌及び頬肉を除く。）は対日輸出用として扱われていなかった。
- ウ 舌扁桃の除去不十分の事案に対して、フランス政府から報告のあった改善・予防策が、当該施設において適切に実施されていたことを確認した。
- エ 加工品製造施設においても、対日輸出条件を遵守可能な体制が構築されていた。
- オ 施設の衛生管理において、一部不適切な状況が認められた。

以上の調査結果から、対日輸出条件に適合した牛肉、内臓及びその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、舌扁桃の除去不十分の事案に対し、適切な改善・予防措置が執られていたことを確認できた。

施設の衛生管理に関する問題については、フランス当局から、施設及び管轄の県獣医当局により適切に記録され、今後改善措置を図るとの方針が示された。