

フィンランド調査報告

期間：令和4年3月3、4、8、9、10日（オンライン5日間）

調査者：厚生労働省 4名

調査施設：牛と畜場・カット施設3施設、牛肉加工品製造施設2施設（と畜場の併設施設を含む）及び冷蔵施設1施設

1 調査の目的

食品健康影響評価を踏まえ、その範囲内で輸入を解禁するため、フィンランドと協議を行っている対日輸出プログラムの実施可能性について、輸出希望施設の調査を行った。本調査においては、輸入条件を遵守することを前提に、フィンランドの牛由来の肉、内臓及び加工品について、牛の月齢、出生国及び飼養国の管理、SRMの除去、加工品の原料肉のトレーサビリティ等について確認を行った。

2 調査結果

（1）と畜場及びカット施設

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、フィンランドの国番号「FI」と12桁の識別番号を用いて、牛は1頭毎に個体管理される。登録番号は、耳標（従来のタグと電子的なタグを1つずつ）に記載されており、この番号から、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調べることができるシステムが構築されている。このシステムを用いて、と畜場される牛の情報は事前にと畜場へ送られ、実際に牛の受入時には耳標から月齢、出生国、飼養国を確認するとともに、と畜日や施設の番号等が登録される。

2）SRMの除去

頭蓋及び脊髄は適切な方法で交差汚染防止策が図られた上で除去が行われ、カテゴリー1として廃棄されていた。舌扁桃については、フィンランドではSRMとして定められていないが、対日輸出用には扁桃を除去するカット方法に変更可能とのこと。

3）分別管理

トレーサビリティについては、耳標番号で登録されている生年月日、出生国、飼養国等の情報と、と畜日や枝肉の重量等の情報とが、と畜番号で紐付けされる。枝肉は、と畜日ごとにロット管理がされ、枝肉のラベル及びシステム上の情報によって、由来の牛の情報を追跡可能である。

（2）牛肉加工品製造施設

調査した2施設では、枝肉を企業内のと畜場及びカット施設からのみ、原料の

牛肉を搬入し、サラミ、ソーセージ等の加工品を製造している。原料は、枝肉や原料用牛肉に付されたラベル及びシステム上の情報によって、施設間でも由来の牛の情報を追跡可能である。また、製造中の製品は、製品のラベルからロットが特定できる。

30 か月を超える牛の脊柱、全ての牛の頬肉及び舌を除く頭部の肉については SRM に含まれることから、それを原料とする製品は対日輸出が出来ないことを説明した。

2施設は、と畜場が併設されている施設であるため、国の獣医官が常駐しており（併設ではない食肉加工品製造施設の場合は地方当局の管轄）、日常点検、定期監査の他、輸出のための衛生証明書の発行を行う。

(3) 冷蔵施設

と畜場併設ではない冷蔵施設は、地方の公的獣医官が監視を担当し、輸出のための衛生証明書の発行を行う。獣医官は、証明書に記載される情報と貨物の情報が正しいこと、輸出先国の要件を満たすことを確認し、衛生証明書の署名、発行を行う。

3 総括

フィンランドから対日輸出される牛は、EUの規則及びフィンランドの国内法に基づくトレーサビリティシステムにより、個体識別番号で管理されている。枝肉や原料用牛肉に付されたラベル及びシステム上の情報によって、施設内及び異なる施設間で、製品から原料の牛肉を追跡可能である。

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