

輸出国現地調査 概要 (メキシコ合衆国)

1. 調査期間等

- (1) 時期：2025 年 5 月
- (2) 内容：メキシコ合衆国における食品衛生管理体制
(農産物における農薬の管理、食肉の HACCP に基づく衛生管理等)

2. 調査結果（概要）

(1) メキシコ合衆国政府の組織及び所掌業務

SENASICA : Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

SENASICA は、動物、植物、養殖、漁業等の安全性確保や監査、保護を行うほか、国内外の貿易の円滑化、汚染リスク低減システムの適用と認証の促進等を担っている。内部には動植物検査局(DGIF)、農産水産食品安全局(DGIAAP)、植物衛生局(DGSV)、動物保健局(DGSA)、管理情報総局(DGAI) 及び法務総局(DGJ) が設置されている。

このうち、DGIAAP には、アボカドなどの農作物と有機農業管理を行う部署(DIACO) や公的獣医師による監視が行われ食肉の輸出資格を有するTIF (Tipo Inspección Federal) 施設を管轄する部署(DETIF) が含まれている。

(2) メキシコの食品衛生関連法令等

(ア) 連邦植物衛生法

植物検疫に関する法規制であり、植物の病虫害の侵入・まん延防止を図るとともに、農産物の一次生産段階における物理的・化学的・微生物学的汚染のリスク低減を規定している。

(イ) 連邦動物衛生法

動物衛生及び動物由来食品の安全確保を目的とした法律であり、動物疾病対策、動物福祉、衛生管理、輸出入検疫などを包括的に規定している。

(3) 輸出食品の衛生管理

(A) アボカド

アボカド等の農産食品については、汚染リスク軽減システム(SRRC)により管理されている。SRRC は、生産段階における物理的、化学的及び生物学的危害を低減することを目的とした予防管理制度である。

SENASICA 所属の専門家が技術支援を行い、認定された第三者機関が評価を実施する。認証の有効期間は2年間であり、認証1年後に内部監査が行われる。

輸出国現地調査 概要 (メキシコ合衆国)

また、SENASICA は生産農家の適正農業規範（GAP）、農薬の適正な使用と取扱い（BUMP）、収穫作業員の収穫活動における優良慣行（BPCO）、農園での野菜の包装などの適正管理基準（GMP）に関する検証を実施している。

今回訪問したアボカド農園及び包装施設では、農薬の使用履歴管理、残留農薬確認、トレーサビリティ及び輸出先別の区分管理が実施されていることを確認した。農園では COFEPRIS(衛生リスク保護連邦委員会)が承認した農薬のみを使用し、包装施設では農家から提供される記録及び外部検査機関の分析結果を確認し、残留農薬管理を行っていた。

(B) 牛肉・牛内臓

メキシコにおける食肉の公的監視制度として、汚染リスクの低減を促進し、安全な動物由来製品の生産を確保することを目的として作られた TIF 制度が設けられている。輸出を行う食肉処理施設は SENASICA による TIF 認証を受ける必要があり、公的獣医官による監視の下で運営されている。

TIF 認証の有効期間は 5 年間であり、認証にあたっては施設基準、HACCP 及びトレーサビリティ等に関する書類審査並びに現地調査が実施される。

TIF 施設では SIS（SISTEMA INFORMÁTICO DE SUPERVISIÓN）と呼ばれる監視システムを活用し、監査結果や不適合事項等の情報が管理されている。また、リスクに応じた頻度による定期監査や残留物質管理及び病原微生物低減プログラムが実施されている。

今回訪問した TIF 認定食肉処理施設においては、HACCP に基づく衛生管理、公的獣医官/検査官による監視、月齢確認、トレーサビリティ及び日本向け製品の区分管理が適切に実施されていることを確認した。

3. 総括

メキシコの食肉検査体制について、各施設の HACCP による管理を含めた衛生管理全般について、公的獣医官/検査官による監視指導がなされ、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、アボカドの農薬管理体制について、SENASICA や連邦委員会、農園、包装者等が連携して適切な農薬管理等を行っていることを確認した。

以上により、メキシコの食肉検査体制及びアボカドの農薬管理体制のいずれにおいても問題は認められず、日本と同等の監視体制が維持されていると評価する。