

ノルウェー現地調査報告

出張期間：令和 5 年 5 月 22 日（月）～26 日（金）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：牛肉処理施設 ローガラン県、オスロ、トロンデラーク県 3 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し、ノルウェー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するため、牛肉の対日輸出認定施設の現地調査を行った。

2 調査結果

（1）牛肉の対日輸出認定施設（と畜場及びカット施設）

※対日輸出実績があるのは内臓のみ。

ア 生体検査

施設を所管する地方の獣医当局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。異常が認められた個体については、専用の係留場で保留し、食用としてと畜がされないようになされていた。また、48 か月超の緊急と畜牛等に規定された牛について BSE 検査が実施されていた。

イ 月齢確認（耳標及び書類による確認）

トレーサビリティ制度に基づき、各個体の生年月日、出生国、飼養国、牛の種類、農場、移動履歴等の情報をデータベースで管理し、1 頭毎に個体管理が適切に行われていた。

ウ SRM の除去

頭部、脊髄等 SRM の適切な除去、廃棄が行われていた。専用器具の使用又一頭毎の器具の洗浄等により、交差汚染の防止が図られていた。

エ 分別管理

生体の受け入れ時の書類及び耳標等より個体情報を確認するとともに、と畜後に耳標番号を確認することでシステム入力された出生国、飼養国等の情報が記載された施設専用のラベルが発行され、処理施設内においても分別管理されていた。

部分肉処理においては、枝肉のラベルをスキャンすることにより、月齢や出生国等の情報を確認することが可能であった。

オ 製品保管・出荷

部分肉は、個別包装及び外装等の表示ラベルにより、製品名、処理日、ロット番号等が確認可能であった。

カ 施設の衛生管理

HACCP 及び SSOP に基づき、施設の衛生管理は適切に実施されていた。

キ 書類及び記録の確認

記録等を確認したところ、特段問題は認められなかった。

(3) 政府当局による公的管理

と畜場及びカット施設では、と畜検査の他、施設における HACCP 等による衛生管理及び輸出条件の遵守等に関して、年度計画に基づき定期的な監査及び指摘事項に関するフォローアップが実施されていた。

輸出にあたっては、輸出者等からの申請に基づき、管轄の地方当局の担当官が書類及び貨物に関連する情報について個別の確認を行った上で適切に輸出衛生証明書が発行する体制となっていた。

(4) 総括

牛肉処理施設において、SRM 除去に係る 30 か月齢超の牛の分別管理を適切に行うことができる体制であることを確認した。また、施設の HACCP 等による衛生管理において、改善・予防措置・検証を含め適切な管理監督が行われていることを確認した。

以上の調査結果から、対日輸出条件に適合した牛肉及び牛内臓の輸出が可能な状況であることが確認できた。