

アメリカ現地調査報告

出張期間：令和 6 年 1 月 22 日（月）～26 日（金）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：牛肉の対日輸出認定施設 テキサス州内 3 施設

1. 調査の目的

米国における牛肉の処理施設（対日輸出認定施設 3 施設）について、対日輸出プログラム*の遵守状況を確認するため、現地調査を行った。

（※日本で特定危険部位（SRM）とされる部位（全月齢の牛に由来する扁桃及び回腸遠位部、及び 30 か月齢超の牛に由来する頭部（舌、頬肉、皮を除く。）、脊髄、脊柱）の除去等が規定。）

2. 調査結果

1) 生体検査

食品安全検査局（FSIS）の検査員により、実際に歩行状態等を確認して生体検査が行われていた。異常が認められた個体については、別のペン（囲い）に移し、更なる検査を行い判断していた。歩行困難等の問題があった場合は、食用としてのと殺がされないよう管理されていた。

2) 月齢確認（歯列による確認）

歯列による確認が実施されていた。マニュアルの作成、担当者の研修の実施、記録の作成・保存がなされていた。

3) SRM の除去

扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃）及び回腸遠位部の適切な除去が行われていた。専用器具の使用又は一頭ごとの器具の洗浄により、交差汚染の防止が図られていた。

4) 分別管理

ア と殺・解体・枝肉保管においては、30 か月齢以上の牛についてスタンプ又はタグなどにより目視確認できる方法により実施されていた。

イ 部分肉処理においては、30 か月齢以上の部分肉処理については、シフトの最後又は他の製品と混在しないように間隔（ギャップ）をあけて実施されていた。

ウ 箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コード、箱詰め時刻などにより、30 か月齢以上かどうかの確認が可能であった。

5) 製品保管・出荷

冷蔵庫内において、製品コード等によりロット管理され、輸出品については、

輸出の都度、FSIS 検査官による必要な検査等を受けて適切に証明書が発行されていた。

3. 総括

と畜場及びカット施設において、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。

牛肉の対日輸出プログラムの実施状況について、特段問題は認められず、引き続き、対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。