

## スウェーデン現地調査報告

出張期間：令和 5 年 11 月 27 日（月）～12 月 1 日（金）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：牛肉処理施設 カルマル 県 1 施設、スコーネ県 1 施設

牛由来製品製造施設 スコーネ県 1 施設

### 1 調査の目的

スウェーデンにおける牛肉処理施設について、現行の輸入牛肉等に対する月齢制限 30 か月齢以下から制限なしに見直しを検討するにあたり、EU 規則を踏まえたスウェーデン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、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 調査結果

#### （1）対日輸出認定施設（と畜場及びカット施設）

##### ア 生体検査

施設を管轄する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。歩行困難等の動物に対しては、専用の係留エリアを設けられていた。また、48 か月齢超の緊急と畜牛など、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。

##### 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、脊髄等の SRM については、適切に除去された後、専用の容器に保管し、青色に染色を行った上で適切に廃棄が行われていた。SRM の除去に当たっては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、月齢区分を含めた種別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。

オ 製品保管・出荷

出荷時には処理施設名、施設番号、製品名、加工日、ロット番号等が記載されたラベルが貼付される。

カ 施設の衛生管理

衛生管理の実施状況に特段の問題は認められなかった。

キ 書類及び記録の確認

出荷記録から原料の枝肉まで遡り確認したところ、適切に記録されており問題は認められなかった。

ク 政府による管理監督

生体検査及びと畜後検査の他、各施設における HACCP 等による衛生管理を含めた管理全般について、公的獣医師及び検査員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。衛生証明書の発行に当たっては、施設を管轄する公的獣医師による確認を行う。

(2) 牛由来製品製造施設

ア 原料肉の受入

受け入れ時には納品書及び原料の品質、温度等が受入規格に合うものか確認していた。また、納品元である原料の処理施設で添付したラベルにより、処理施設名、カット日、ロット番号等識別できる情報が確認可能であった。

イ 分別管理

原料保管室において、受け入れた牛原料は保管庫内で列等を分け、原料・用途別に専用の札をかけるなど分別管理をしていた。またバッチ単位で製造しているため、使用している原料までの遡りも可能であった。

ウ 製品保管・出荷

製造原料用中間製品のため、納品先に応じた容器等を使用し、製品名、製品番号、等のラベルにより管理を行っていた。

エ 施設の衛生管理

施設の衛生管理の実施状況について、特段問題は認められなかった。

オ 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。

カ 政府による管理監督

生産量及び製品のリスクに応じた頻度で定期的な監査が行われていた。

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。

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。

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、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。