

## ドイツ現地調査報告

期間：令和5年12月4日（月）～8日（金）

調査者：厚生労働省 3名

調査施設：牛と畜場 Lower Saxony 州3施設（うち2施設はカット施設併設）

### 1 調査の目的

食品健康影響評価結果を踏まえた範囲内で輸入を解禁するため、ドイツ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、ドイツの牛由来の肉及び内臓について、牛の月齢、出生国及び飼養国の管理、SRMの除去、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）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。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。

#### （2）個体識別管理

EUのトレーサビリティ制度に基づき、固有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個体由来情報保証システム（HIT）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必要な情報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。

#### （3）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。回腸遠位部については、腸全体が食用として用いられないため、廃棄されていた。舌扁桃については、ドイツでは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であった。

#### （4）分別管理及びトレーサビリティ

牛のと体及び枝肉は、施設固有のと畜番号、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、と畜日や枝肉の重量等の情報とが紐付けされ管理される。カット肉は生産日ごとにロット管理され、ラベル及びシステム上の情報によって、由来の牛群の情報を追跡可能である。

#### (5) 衛生証明書発行体制

当局がと畜場及びカット施設等の関連施設の監視を実施し、輸出のための衛生証明書の発行を行う。証明書に記載される情報と貨物の同一性、輸出先国の要件等を満たすことを確認し、衛生証明書の署名、発行を行う。また、施設間移動がある場合には、処理等を行う施設に常駐する公的獣医官が発行した事前証明書に基づき、出荷施設を管轄する公的獣医官が衛生証明書を発行する。

### 3 総括

ドイツから対日輸出される牛は、EU の規則及びドイツ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、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及び内臓の輸出が可能な状況であることが確認できた。