

ベルギー現地調査報告

期間：令和7年11月17日（月）～21日（金）

調査者：厚生労働省2名

調査施設：牛と畜場・カット施設（2施設）、牛肉加工品製造施設（1施設）、BSE検査施設

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、ベルギー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。具体的には、輸入条件を遵守することを前提として、牛肉、内臓及び牛肉加工品を取り扱う施設における月齢確認、SRMの除去、原料牛肉の管理、トレーサビリティ並びに分別管理等について確認を行った。

2. 調査結果

（1）牛と畜場・カット施設

ア 生体検査

施設を管轄する獣医当局の獣医官による生体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、原産国、牛の種類、農場、移動履歴等の情報を耳標及びデータベース（SANITEL）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

EU規則に基づくSRM（12か月齢超の頭蓋及び脊髄）は交差汚染防止策が図られた上で適切に除去・廃棄が行われていた。日本への輸出条件として求められるSRMの除去（舌扁桃や回腸遠位部等）についても、ベルギー連邦政府食品安全庁が策定する指示書に従い、各施設において手順を策定することで、遵守可能な体制であった。

エ 分別管理

対日輸出プログラムに沿った管理が求められる日本向けの牛について、1日の最初に処理する、ラベルを付す、専用レールを用いる、他の製品と混在しないように間隔をあけて処理する等により、適切な区分管理を行うことが可能な体制であった。

オ 製品出荷

出荷時には、積み込むトラックが清潔であるか等、施設における出荷前の点検が実施されていた。

カ 施設の衛生管理

EU 規則及びベルギー国内法に基づき、HACCP 原則による自己点検システムが導入・維持されており、管理基準のモニタリングや微生物検査を通し、適切な衛生管理が実施されていた。

キ 書類及び記録の確認

モニタリング記録、教育訓練の記録、微生物検査記録等を確認した。これらは、適切に記録されており問題は認められなかった。

(2) 牛肉加工品製造施設

乾燥牛肉製品の製造施設について、対日輸出プログラムの遵守が可能か確認を行った。

ア 原料肉の受入

受け入れ時には原料の原産国、処理施設、品質、温度等が受入規格に合うものかを確認していた。また、対日輸出認定施設で処理された、対日輸出条件を満たす原料牛肉のみを使用することについても、受入時に確認を実施する旨の説明があった。

イ 分別管理

製造日や区域を分けることにより、区分管理を実施しており、対日輸出の製造においても適切な区分管理を行うことが可能な体制であった。

ウ 製品出荷

と畜場・カット施設同様、施設における出荷前の点検が実施されていた。

エ 施設の衛生管理

と畜場・カット施設同様、HACCP 原則に基づく自己点検システムが導入・維持されており、管理基準のモニタリングや微生物検査を通し、適切な衛生管理が実施されていた。

オ 書類及び記録の確認

製造工程のモニタリング記録、微生物検査記録等を確認した。これらは、適切に記録されており問題は認められなかった。

(3) 政府による管理監督、証明書の発行

上記（1）及び（2）の両者において、生体検査及びと畜後検査の他、各施設におけるHACCPによる管理を含めた衛生管理全般について、政府獣医官・検査官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。各施設に義務付けられている自己点検システムについては、希望する施設が第三者機関又はベルギー連邦政府食品安全庁による監査を受けることで、その妥当性を確認することが可能であり、日本向け輸出を行う施設については、この妥当性確認を受けることを必須条件とする旨の説明があった。訪問した3施設とも、既に妥当性確認を得た自己点検システムを保持しており、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。

また、既に日本以外の国へ輸出実績のある施設においては、輸出証明書を発行するにあたり、政府獣医官が施設に赴き、証明書に記載される情報と貨物の同一性や各輸出先の要件に従っているかを確認の上、証明書の発行が行われており、日本向けの輸出の際にも、輸出証明書の発行の都度、同様の現場確認が実施される旨、説明があった。

(4) BSE 検査施設

BSE 検査において、陽性時（疑いを含む）の場合に、適切かつ迅速に関係部局へ連絡可能な体制であるとともに、内部及び外部精度管理により検査精度が維持されており、適切な検査体制であることが確認できた。

3. 総括

ベルギーでは、EU 規則及びベルギーの国内法に基づくトレーサビリティ制度により、ベルギーのシステムやラベル、耳標等の情報を活用し、製品から枝肉、枝肉から個体牛、個体牛から農場の情報までの追跡可能であるとともに、牛の月齢確認が行われている。

また、原料牛肉の受入れから最終製品の出荷まで、必要な分別管理が可能な体制である。

ベルギー連邦政府食品安全庁が対日輸出に関する指示書を策定し、その指示書に基づいて対日輸出施設の認定、並びに管理・監督を実施することで、各施設において SRM の除去を含む対日輸出プログラムに沿った管理が適切に行える体制が確保されている。

調査結果から、対日輸出条件に適合した牛肉、内臓及び牛加工品の輸出が可能な状況であることが確認できた。