

## 米国現地調査報告

出張期間：令和7年9月8日（月）～9月12日（金）

出張者：厚生労働省2名

訪問先：牛肉の対日輸出認定施設 カリフォルニア州内3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）

### 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）牛と畜場・カット施設

##### 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）

歯列による月齢の確認が実施され、確認後、適切な区分管理がなされていた。

##### 3）SRMの除去

対日輸出プログラムで求めているSRMについて適切な除去が行われていた。色分けした専用器具の使用や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印やタグなどにより区別して管理が行われていた。

イ 部分肉処理においては、30か月齢未満の牛の部分肉を先に処理し、他の製品と混在しないように間隔があげられていた。

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、処理した牛群の由来農場まで遡って確認することが可能であった。

##### 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ていた。また、出荷

時に出荷前点検が実施されるとともに、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。

## (2) 牛肉加工品製造施設

原料牛肉の受け入れ時には、サプライヤーから提出される書類を確認し、品質等が受入規格に合うものかを確認するとともに、日本向け製品の原料にあつては、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であることを確認していた。また、その後の製造工程においても、1日の最初に日本向け製品の製造を行うことにより、適切な区別が実施されていた。

## 3. 指摘事項

一部の施設において、食用不適部位の取り扱い、従業員教育、牛のと畜処理速度及び水の飛散防止に関する指摘及び助言を行った（いずれも対日輸出の継続に影響するものではない）。

## 4. 総括

と畜場、カット施設及び牛肉加工品製造施設において、生体/原料牛肉の受入れから最終製品の出荷まで確認した結果、輸出の継続に影響する問題は認められず、引き続き、対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。