

カナダ現地調査報告

出張期間：令和8年1月26日（月）～30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 アルバータ州内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

カナダにおける牛肉の対日輸出認定施設について、月齢制限撤廃に伴い令和元年5年、及び牛肉加工品の輸出再開に伴い令和5年3月に改訂した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。

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

カナダ食品検査庁（CFIA）の検査官による生体検査が一頭ごとに実施されており、問題が認められた牛は待機ペンに隔離され、食用のと殺がなされないように管理されていた。

イ 牛海綿状脳症（BSE）検査

神経症状を示す牛等についてBSE検査が実施されていた。

ウ 月齢確認（耳標又は歯列による確認）

月齢確認はHACCPプランにおいて重要管理点（CCP）とされており、耳標又は歯列により30か月齢以下の確認が適切に行われていた。

エ 特定危険部位（SRM）の除去

扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃）及び回腸遠位部を含め、SRMの適切な除去が行われていた。また、それぞれの工程において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。

オ 分別管理

と畜・解体・枝肉保管においては、30か月齢超の牛についてスタンプ、タグ及び着色により目視確認で方法により実施されていた。

枝肉については、スタンプ及び脊柱への着色に加えて、専用のレーンに保管する等により、30か月齢超を分別管理していた。

30か月齢超の部分肉処理については、他の製品と混在しないようにシフトの最後に間隔（ギャップ）をあけて実施されるとの説明を受けた。

箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コードにより確認が可能であった。

カ 製品保管・出荷

冷蔵庫内において、対日輸出条件適合品は専用の棚等により適切に分別管理されていた。

キ 書類及び記録の確認

対日輸出プログラム遵守のために必要なマニュアルの整備状況や、製造工程のモニタリング記録等を検証したところ、適切であった。

ク 政府による管理監督

各施設におけるHACCP等による衛生管理について、CFIAによる監視指導がなされており、これに基づき施設の改善がなされていることを確認した。

対日輸出適格品について、CFIAの規定に基づいた確認の後、適切に衛生証明書が発行されていることを確認した。

(2) 牛肉加工品製造施設

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していた。

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、適切な区分管理を行っていた。

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 原則に基づく管理が導入・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 総括

と畜場及びカット施設において、SRM除去にかかる30か月齢超の牛の分別管理が適切に行われており、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。

また、加工品製造施設においても、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、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。