

オーストリア現地調査報告

出張期間：令和4年11月14日（月）～18日（金）

出張者：厚生労働省 3名

訪問先：Niederösterreich 州1施設（対日輸出認定施設）、Steiermark 州2施設（対日輸出認定施設 1施設、牛肉加工品製造施設 1施設）

1 調査の目的

現行の輸入牛肉等に対する月齢制限を30か月齢以下から制限無しに変更することによる日本向け輸出条件の見直しを検討するため、EU規則を踏まえたオーストリアの国内規制及び対日輸出条件に基づく、特定危険部位（SRM）の除去に係る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。

また、牛肉加工品の輸出再開要請を受け、対日輸出を希望している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

施設を所管する地域の獣医当局に所属する、施設常駐の獣医官による生体検査が実施されていた。

イ 月齢確認

EUのトレーサビリティ制度に基づき、EU加盟国では、国記号（オーストリアの場合は「AT」）と識別番号を用いて、1頭毎に個体管理している。この番号は、耳標及びパスポートに記載されており、この番号により、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VISシステム（VIS：Veterinary Information System）が構築されている。

このシステムを用いて、施設への受入時に耳標番号を入力することにより、データベースから月齢、出生国及び飼養国の確認が可能となっている。

ウ SRMの除去

頭部の処理工程において、我が国ではSRMとされている30か月齢超の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）について、オーストリアでは12か月齢超の脳及び眼球を含む頭蓋骨（下顎を除く。）をSRMとしており、これらは適切に処理されていた。オーストリアの規則ではSRMに含まれない舌扁桃の除去についても、各施設で対日輸出用の作業手順書を作成し、対日輸出条件に適合するよう適切に除去されていた。

脊髄についても適切に除去されており、SRMとして廃棄されていた。

腸については、輸出はしないとのことであった。そのため、今後腸の輸出を

行う際には、対日輸出条件のSRMの範囲に基づく除去が必要である旨を説明した。

SRMに触れるナイフの器具は、色分け等により区別されており、交差汚染の防止が図られていた。

エ 分別管理

とさつ・解体・枝肉保管においては、とさつ前の生体の受け入れ段階で耳標をスキャンし、各個体情報を確認するとともに、対日輸出条件にあった月齢範囲、出生国及び飼養国のロットを構成し、最初にと畜処理をする等の方法により、対日輸出が可能な国で生まれ育った30か月齢以下の牛とそれ以外の牛とを分別管理していた。また、とさつ・解体後に再度耳標をスキャンすることで、月齢、出生国、と畜日等の情報が記載されたラベルが発行され、枝肉に添付される。

部分肉処理においては、カット前にあらかじめ構成した日本向けに輸出できるロットの枝肉かどうかラベルをスキャンすることにより確認し、その他の牛と区別していた。

包装・箱詰め行程以降も、表示（ラベル）中のロット番号から遡って月齢の確認が可能であった。

オ 製品保管・出荷

部分肉は、真空包装後に日本向けの表示とともに日本向け製品専用の区画に保管されていた。

輸出にあたっては、輸出の都度、獣医官が書類及び貨物に対して必要な確認を行い、適切に衛生証明書を発行していた。

カ 施設の衛生管理

施設の衛生管理の実施状況については、特段問題は認められなかった。

キ 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、特段問題は認められなかった。

ク 政府による管理監督

施設におけるHACCP等による衛生管理及び対日輸出条件の遵守に関して、地方の獣医当局による定期的な検証が実施されていた。

(2) 牛肉加工品製造施設

ア 原料肉の搬入

原料肉に貼付されているラベルにより、出荷元の施設や対日輸出条件に適合するものであるかの確認を行うことが可能であった。

イ 分別管理

原料肉受け入れ時に、製造ロットと原料肉ラベルの情報を含んだラベルを作成し、以降の工程では当該ラベルを容器に貼付して管理していた。各製造ラ

インに投入する中間製品や副原料等の情報もラベルを読み込むことによって確認することができ、ラベル中の製造ロットにより原料肉まで遡りが可能であった。

日本向け製品製造時は、各製造段階で対日輸出製品専用の区画を設けることにより、他製品と区別される。

ウ 製品保管・出荷

包装製品は、箱詰め前にケージに入れて保管されていた。ケージに貼り付けされた搬送伝票に製造ロットが記載されており、日本向け製品であることが確認可能であった。日本向け製品の場合は、箱詰め後に対日輸出製品専用の保管スペースに保管され、他製品と区別される。

輸出にあたっては、獣医官が必要な確認を行い、衛生証明書が発行される。

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、特段問題は認められなかった。

カ 政府による管理監督

施設におけるHACCP等による衛生管理及び輸出先国の輸出条件の遵守状況に関して、地方の獣医当局による定期的な検証が実施されていた。

3 総括

と畜場において、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監督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。