デンマーク現地調査報告

日 時：令和元年 10 月 7 日（月）～10 日（木）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：牛と畜場兼加工品製造施設 1 施設、牛肉加工品製造施設 1 施設

1 調査の目的

デンマークから輸入される牛肉等については、食品健康影響評価を踏まえ、対日輸出プログラムを遵守したもののみ受け入れているところ。と畜場における対日輸出プログラムの遵守状況を確認（対日輸出施設の認定を希望している牛肉加工品製造施設における対日輸出プログラム実施可能性の確認を含む）するため、現地調査を行った。

2 調査結果

（1）政府による監督体制

a) 組織概要

食品衛生に係るデンマークの行政組織としては、デンマーク環境・食品省（Ministry of Environment and Food）がある。その中でも、デンマーク獣医食品庁（The Danish Veterinary and Food Administration; DVFA）が BSE 対策を含めた食品衛生に関連する。DVFA は食品だけでなく、動物飼料や副産物、動物疾病や動物福祉を幅広く管轄している。日本で言う農水省と厚生労働省の獣医領域を兼ね備えた役割を持っている

b) 食肉衛生監視

全てのと畜場には DVFA 所属の公務員獣医師が常駐しており、日々の衛生管理も含めて検査や指導を行っている。食肉処理場（カット等）については公務員獣医師の常駐義務はないが、DVFA の監視官が必要に応じて監視を行っている。DVFA の検査官による確認において、重大な逸脱が発見された場合、検査官は当該施設の証明書の発行停止や輸出認定取り下げといった対応を行う権限を有する。

DVFA による食品監視は、食品衛生上のリスク及び各施設の管理状況に応じて行われる。（例：過去に問題を起こした施設などは検査の頻度が多くなる。）

c) トレーサビリティ制度

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（デンマークの場合は「DK」）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システム（CHR システム）が構築されている。

このシステムを用いて、受入時には耳標をスキャンすることにより、月齢、出生国、飼養国等が確認できる。CHR は農場からと畜、枝肉のトレースまでを確保する。枝肉が切断された後の最終製品についてはロットごとの管理である。

d) 輸出証明書

輸出時に発行される証明書は DVFA の地方ユニットに所属する Certifying Officer

により発行される。Certifying Officer は EU 法、デンマーク国内法及び輸出国の要求を満たしているかを確認する。

食肉の生産から出荷に至るまでの一連の工程で、製品を次の施設に渡す度に、DVFA の地方管理ユニットにより、輸出条件を遵守している旨の証明として内部獣医申告 (Interior Veterinary Declarations; IVD) が発行され、製品に添付される。IVD は、継続的に生産、輸出等がある製品に対し発行され、1 年間有効である。

輸出証明書は、輸出施設又は出荷を行う施設に保管されている製品に添付されている IVD に基づき発行される。日本向け貨物がと畜場→カット場→冷蔵施設と移動する際、各貨物に貨物の詳細 (品目、数重量等) がわかる書類と有効な IVD がセットで添付される。これをもとに受け取り先の施設においても対日輸出品であることを確認している。

(2) 対日輸出認定施設 (と畜場及び加工品製造施設)

牛肉及び臓器について対日輸出認定されており、挽肉及び熟成肉の輸出を希望している施設について、対日輸出条件の遵守が可能か確認を行った。

生体搬入時に読み取られた個体情報は、枝肉となるまで社内共通のシステムで管理される。解体、細切後に与えられるラベルにより原料となった牛群 (バッチ) まで追跡が可能である。当該施設から日本へ輸出された牛肉の衛生証明書から、トレーサビリティが確保されていることを確認した。

当該施設では挽肉及びドライエイジングによる熟成肉を製造している。これらについても原料となるバッチごとに管理されており、添付されるラベルによってバッチの追跡が可能である。

対日輸出品を製造する際は、枝肉の段階で日本向け輸出ロットを分別管理しているとの説明であった。分別管理された枝肉を 1 バッチとして、その後の加工工程も分別管理される。また、原則として 1 バッチから 1 ロットの日本向け輸出品を製造し、複数バッチを組み合わせて製造しないということであった。日本輸出向け製品以外が混載しないようラベルや外装を識別可能なものにするよう助言を行った。

当該施設は DVFA による定期査察が年 3 回行われており、日々の衛生管理手順や輸出要件の遵守等を確認される。

(3) 牛肉加工品製造施設

挽肉等の加工品の輸出を希望している施設について、対日輸出条件の遵守が可能か確認を行った。当該施設は牛肉の枝肉をと畜場から搬入し、解体、細切、加工している事業者である。

日本向け輸出品を製造する場合、原材料の発注から出荷の各段階で日本向け輸出品として適格か確認している。発注の段階から日本向け輸出品予定であることを対日輸出と畜場に伝え、原料搬入時以降は対日輸出予定品としてバッチごとに分別管理される。枝肉搬入時はと畜場からの情報や資料をもとに適切な製品か、輸出予定品の場合は輸出国要件

を満たすものか確認される。最終製品に付与される管理番号から製造バッチまでトレースが可能である。挽肉についても基本的な分別管理は同様であり、1バッチから1ロットの製品が製造される。

当該施設はカット場であるため DVFA 検査員は常駐していないが、輸出時確認等の必要に応じて施設に来る。また、これとは別に DVFA による定期査察が実施され、輸出要件の遵守状況も確認される。今後挽肉が解禁された際、対日輸出要件を満たすような管理手順を改めて作成することであったため、日本向け輸出品とそうでないものの分別を誤ることのないよう管理の徹底を助言した。

3 総括

各施設において、いずれも対日輸出条件を遵守するための準備が着実に進められており、管理体制に問題は認められなかった。引き続き、対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。

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