

スペイン現地調査報告

出張期間：令和4年10月24日（月）～28日（金）

出張者：厚生労働省 3名

訪問先：牛肉処理施設 Barcelona 県1施設

Huesca 県1施設

牛肉加工品製造施設 León 県1施設

1 調査の目的

スペインにおける牛肉処理施設（対日輸出認定施設2施設）について、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要件の修正を検討するにあたり、EU規則を踏まえたスペインの国内規制に基づく、特定危険部位（SRM）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。2施設はいずれも30か月齢以下及び30か月齢超の牛を扱っている。

また、牛肉加工品の輸出再開要請を受け、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

施設に常駐する公的獣医師あるいは公的獣医師の監督の下、検査助手によって目視の生体検査が行われていた。歩行困難等の動物に対しては、専用の係留エリアを設けられていた。緊急と畜が必要だった48か月齢以上の牛等についてはBSE検査を行っていた。

イ 月齢確認

耳標とDIB（Document Identification per Bovine、牛個体識別書）の番号を照合、紐付けすることにより、各個体の月齢確認が可能で、適切な月齢管理が行われていた。

ウ SRMの除去

頭部の処理工程において、スペインでは12か月齢超の脳及び眼球を含む頭蓋骨（下顎を除く。）をSRMとしているが、日本向け製品について対日輸出条件である30か月齢超の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）についても適切に処理されていた。牛舌については日本向け製品のSOPが整備され、扁桃についても適切に処理されていた。脊髄は、全月齢でSRMとして青色に染色して廃棄されていた。なお、脊髄吸引器は一頭の処理毎に先端を熱湯洗浄していた。30か月齢超の個体の脊柱は、部分肉処理工程で除去されていた。回腸遠位部もSRMとして、あるいは人の食用に適さないものとして廃棄されていた。

エ 分別管理

と畜時において、月齢をグループ分けし、若い牛から先にと畜を行っており、30 か月齢超の牛は最後にと畜されていた。また、1 施設では 12 か月齢以上の個体には耳にラベルをつけて識別されていた。

解体以降では、ロット番号が処理工程の最初に付与され、処理施設や輸出国などの情報が保存されていた。1 施設ではカット部位（製品）ごと自動的にラベリングされており、システム上「日本」となっているものの製品が日本向けでなかった場合はラベルが出ないなど、人為的なミスを低減するための仕組みが取り入れられていた。30 か月齢以上の枝肉はラベル等で識別され、カット工程で確実に脊柱が除去されるように管理されていた。

オ 製品保管・出荷

日本向け製品についてはエリアを定めて保管され、日本向けの旨が表示されていた。

衛生証明書の申請にあたっては、作成手順のチェックポイント、検査証明のフォームの一致、製品名、ロット、保存方法、ラベル、包装の状態、製品温度、必要であれば輸送時の状態、検査記録を施設の常駐の公的獣医師が確認の上、記載が正しければ署名が行われ、企業に提出されていた。企業側はその検査証明をもって、スペイン共通のデータベースである CEXGAN により衛生証明書の申請を行っていた。

カ 施設の衛生管理

衛生管理の実施状況に特段の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問題は認められなかった。

ク 政府による管理監督

各施設における HACCP 等による衛生管理及び対日輸出条件の遵守について、公的獣医師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。

(2) 牛肉加工品（生ハム）製造施設

ア 原料肉の受入

受け入れ時には納品書及び肉の品質、温度、pH、重量等が受入規格に合うものか確認していた。また、納品元である原料肉の処理施設で添付したラベルにより、処理施設名、と畜または解体日、ロット番号、原産等の牛の個体識別ができる情報が、枝肉毎に確認可能であった。

イ 分別管理

原料保管室において、受け入れた牛原料は保管庫内で列等を分け、納品元である処理施設毎に保管していた。解体室において、解体後、個別の情報（と畜場名、解体施設名、

受付日、納品先番号、ロット番号等)が入った耐熱式のラベルを、同じ牛を由来とする各部位にそれぞれ貼付することで、製造工程中、一貫した識別管理がなされていた。

ウ 製品保管・出荷

梱包室では、施設内で使用していたラベルは取り外した上で、管理番号を入力し、ロット番号、重量、商品名、構成、賞味期限、保管方法（冷蔵など）が記載された出荷用ラベルを発行し、製品そのもの及び外装箱に貼り付けていた。

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

施設における定期的な監査と輸出証明書の申請のための衛生確認書の発行に際しては、公的獣医師が立ち会いを行っていた。

3 総括

と畜場及びカット施設において、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。