アメリカ現地調査報告

出張期間：平成 26 年 11 月 3 日（月）～11 日（火）
出張者：厚生労働省２名
訪問先：牛肉の対日輸出認定施設　Washington 州 1 施設、Arizona 州 1 施設、
　　California 州 1 施設
　　羊肉の処理施設　　California 州 1 施設

１　調査の目的

米国における牛肉の対日輸出認定施設等について、平成 25 年２月に定めた対日輸出プログラムの遵守状況及び実施可能性を確認するため、現地調査を行った。

２　調査結果

（１）牛肉の対日輸出認定施設

１）生体受入

農場名、品種、性別等を確認され係留されていた。

２）月齢確認（歯列による確認）

マニュアルの作成、担当者の研修の実施、記録の作成・保存がなされていた。

３）SRM の除去

扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃）及び回腸遠位部の適切な除去が行われていた。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。

４）分別管理

ア　と畜・解体・枝肉保管においては、30 か月齢以上についてスタンプ又はタグなどにより目視確認できる方法により実施されていた。

イ　部分肉処理においては、30 か月齢以上の部分肉処理については、シフトの最後又は他の製品と混在しないように間隔（ギャップ）をあけて実施されていた。

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確認が可能であった。

５）製品保管・出荷

冷蔵庫内において、30 か月齢以上の製品と適切に区別され、対日輸出適格品について、必要な検査等を受けて適切に証明書が発行されていた。

６）指摘事項

一部の施設において、以下のとおり書類上の不備があったものの、いずれも対日輸出条件に影響するものではなかった。

ア　現場作業の一部について、USDA 品質評価（QSA）プログラムに掲載されていなかった。

イ　QSA プログラムにおける対日輸出品についての記載と製品リストで整合性が図られていない品目があった。

（２）羊肉の処理施設

食品安全委員会への諮問に向けた情報収集のため、施設における衛生管理や輸出のための分別管理の方法、米国農務省による監視指導等の状況について確認した。

３　総括

牛肉の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。