

## カナダ現地調査報告

出張期間：平成 30 年 3 月 21 日（水）～23 日（金）

出張者：厚生労働省 2 名

訪問先：牛肉の対日輸出認定施設 Ontario 州 2 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、平成 25 年 2 月に定め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) 生体検査

食品検査局（CFIA）の検査官による生体検査が実施されており、神経症状を示す牛は、食用のときつがなされないように管理されていた。

#### (2) 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。

#### (3) 月齢確認（耳標又は歯列による確認）

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。

#### (4) 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。

#### (5) 分別管理

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

イ 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。

ウ 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。

エ 箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コードや識別マーク（30 か月齢超の製品ラベルには△中に 3 のマーク）により確認が可能であった。

#### (6) 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に保管されており、適切に管理されていた。

(7) 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。

(8) 政府による管理監督

ア 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。

イ 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。

3 指摘事項

なし。

4 総括

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。