

アメリカ現地調査報告

出張期間：平成31年2月3日（日）～9日（土）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：牛肉の対日輸出認定施設 Pennsylvania 州 2 施設

Wisconsin 州 1 施設

1. 調査の目的

米国における牛肉の処理施設（対日輸出認定施設 2 施設、未認定施設 1 施設）について、現行の輸入牛肉等に対する月齢制限を 30 か月齢未満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当たり、米国の国内規制に基づく、特定危険部位（SRM）除去に係る 30 か月齢以上の牛の分別管理を確認するため、現地調査を行った。

2. 調査結果

(1) 牛肉処理施設（と場）

1) 生体検査

食品安全検査局（FSIS）の検査員により、実際にペンの中で牛を歩かせながら生体検査が行われていた。異常が認められた個体については、別のペンに移し、更なる検査を行ったうえ、仮に歩行困難と判断された場合は食用のと殺がなされないようにするとの説明を受けた。

2) 月齡確認 (齒列による確認)

施設を行った 3 施設ともに歯列または出荷元の農場から提出される第三者機関の証明書による確認が実施されていた。

乳牛の廃用牛について 2 施設で、カナダ産と畜場直行牛について 1 施設で、月齢確認書類の添付にかかわらず、30 か月齢以上の牛として取り扱われていた。

3) SRM の除去

頭部処理の工程において、口蓋扁桃及び舌扁桃の適切な除去が行われていた。また、回腸遠位部については、2施設では小腸全てをSRMとして処理し、1施設では適切な切除処理が行われていた。

我が国では SRM とされている頭部の肉（頬肉以外）について、米国では SRM として取り扱われておらず、ひき肉（Ground Beef）として使用されていた。

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、30 か月齢以上かどうかの確認が可能であった。

5) 製品保管・出荷

冷蔵庫内において、月齢情報を含む製品コード等によりロット管理され、輸出品については、輸出の都度、FSIS 検査官による必要な検査等を受けて適切に証明書が発行されていた。

（2）牛肉加工品製造施設

2 施設において、先進的食肉回収システム（Advanced Meat Recovery, AMR、骨に付いた肉を圧搾により骨片を混入させずに取り出す方法）による食肉回収が行われていた。いずれの施設も月齢に関わらず脊柱及び頭部の骨は使用していなかった。また、AMR により得られた食肉は、FSIS 規則に基づき、ハンバーガー用など一部の食肉調整品には使用できるが、現在日本向けに輸出されているひき肉（Ground Beef）には使用が禁止されており、現場でも適切に取り扱われていた。なお、AMR によって得られた食肉は、対日輸出品には使用できないとしており、その旨 AMS の HP に明示している。

3. 総括

と畜場および牛肉加工品製造施設において、SRM 除去に係る 30 か月齢以上の牛の分別管理が適切に行われていることを確認した。

我が国では SRM として取り扱われる、30 ヶ月齢以上の牛の頬肉以外の頭部の肉がひき肉に使用されていることから、これらの部位については対日輸出がされないよう、輸出要件を修正する必要がある。

また、生体検査により BSE が疑われる牛については食用に回らないよう適切に取り扱われていることも確認した。