

カナダ現地調査報告

出張期間：令和5年1月16日（月）～20日（金）

出張者：厚生労働省 3名

訪問先：牛肉の対日輸出認定施設 Alberta州2施設

牛肉加工品製造施設 Alberta州1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、月齢制限撤廃に伴い令和元年5月に改訂し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。

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

食品検査局（CFIA）の検査官による生体検査が一頭毎に実施されており、問題が認められた牛は待機ペンに隔離され、食用のと殺がなされないように管理されていた。

イ 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。

ウ 月齢確認（耳標又は歯列による確認）

月齢確認はHACCPプランにおいて重要管理点（CCP）とされており、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。

エ 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。

オ 分別管理

と畜・解体・枝肉保管においては、30か月齢超の牛についてスタンプ、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。

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。

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。

箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コードにより確認が可能であった。

カ 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や専用のラベル等により適切に分別管理されていた。

キ 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。

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。

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。

(2) 牛肉加工品（挽肉）製造施設

挽肉等の加工品製造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。施設の衛生管理については適切に文書化されており、原料受入時には規格に合うか確認を行い、施設内においてもバッチごとに管理がなされるなど、最終製品から原料までトレースバックが可能であった。施設間の原料の移動においては、関連書類や検査結果等と対象原料を適切に紐付けることができていた。

施設における衛生管理については、CFIAによる定期的な監視指導がなされていることを確認した。また、輸出品の出荷時にはモニタリング記録の点検等の輸出先国の要件を満たすようプログラムが実施されており、衛生証明書発行の手順も整っていた。

3 総括

と畜場及びカット施設において、SRM除去にかかる30か月齢超の牛の分別管理が適切に行われていること、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。

また、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。