

## 米国現地調査報告

出張期間：平成 25 年 12 月 1 日（日）～14 日（土）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：Nebraska 州 3 施設、Kansas 州 1 施設、Iowa 州 1 施設、Ohio 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 月に新たに定めた対日輸出プログラムの遵守状況及び加工品製造施設における対日輸出プログラムの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) 対日輸出認定施設

##### 1) 生体受入

農場名、品種、性別等の確認が実施されていた。

##### 2) 生体検査

食品安全検査局（F S I S）の検査官による生体検査が一頭毎に実施されており、歩行困難牛について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るとの説明を受けた。

##### 3) 月齢確認（歯列による確認）

マニュアルが作成され、30 か月齢未満の確認が適切に行われていた。また、担当者の研修、記録の作成・保存が実施されていた。

##### 4) SRM の除去

頭部処理の工程において、扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃）の適切な除去が行われていた。内臓処理の工程においては、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・解体の工程においては、30 か月齢以上についてスタンプ、タグ又はリボン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 30 か月齢以上の内臓については、着色等により識別され、廃棄されていた。

ウ 枝肉については、タグ、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 か月齢以上を分別管理していた。

エ 30 か月齢以上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。

オ 箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コードなどにより、30 か月

齢未満の確認が可能であった。

#### 6) 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、分別管理等に係るモニタリング記録を検証したところ、8)に掲げる一部を除き、適切であった。

#### 7) 政府による監督体制

##### ア 農業販売促進サービス (AMS)

各施設において、AMSによる定期査察が実施されていること及び査察結果の記録が適切に保管されていることを確認した。

##### イ 食品安全検査局 (FSIS)

(ア) 各施設におけるHACCP等による衛生管理について、通常の監視のほか、総合的な評価・検証が行われるとともに、これらの結果に基づく改善がなされていたことを確認した。

(イ) 対日輸出適格品について、FSIS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。

#### 8) 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の遵守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、作業マニュアルや従業員の研修資料に掲載されている方法と異なっていた。

イ 設備を撤去したことにより製造されなくなった製品について、適格品リストから削除されていなかった。

### (2) 加工品製造施設

食肉製品等の加工品を製造する施設における製造工程について、対日輸出条件に適合させるための分別管理の方法をデモンストレーション及びインタビューにより確認したところ、概ね対日輸出プログラムの遵守について対応が可能な状況であることが確認できた。

また、FSISの検査官による検証が実施されていること及び衛生証明書の発行体制等についても確認した。

### 3 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。さらに、加工品製造施設においても対日輸出プログラムの遵守が可能であることを確認した。