

アメリカ現地調査報告

出張期間：平成 24 年 12 月 16 日（日）～22 日（土）

出張者：厚生労働省 4 名

訪問先：Nebraska 州 1 施設、Colorado 州 2 施設

1 調査の目的

食品健康影響評価に基づき、その範囲内で輸入条件を見直すため、アメリカと協議を行った新たな対日輸出プログラムの実施可能性について、輸入条件見直しの前に現地調査を行った。本調査においては、輸入条件の緩和を想定し、主に 30 か月齢未満の月齢確認、SRM の除去及び分別管理について確認を行った。

2 調査結果

(1) 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。

(2) SRM の除去

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。

(3) 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、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 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、シフトの最後に他の製品と混在しないように時間的に間隔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 か月齢未満か否か確認が可能であった。

3 総括

3 施設における 30 か月齢以上のと畜割合は 1～2%であり、上記の調査結果から、30 か月齢未満の牛由来製品の対日輸出が可能な状況と考えられる。更なる安全性確保のため、30 か月齢以上の製品の表示、内臓の区分管理、歯列による月齢確認等について米国側と意見を交換した。

4 その他

併せて調査した点は、以下のとおりであった。

- ・ 現行の対日輸出条件の実施状況については、特段問題は認められなかった。引き続き、現行の対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。

- ・病原微生物対策については、施設側の取組みや米国食品安全検査局による監視・評価・検証が行われていることを確認した。引き続き、対策及び監視の強化を求めるとともに、平成 25 年 2 月に予定されている米国内の規則改正（ひき肉及びトリミングについて、腸管出血性大腸菌 O157 などの試験検査により問題がないことが確認された製品のみを出荷可能とする）の適切な実施を要請した。