

調査報告書

タイソンフレッシュミート社レキシントン工場 (Est.245L)

日本への不適格な牛肉の輸出

2009年11月6日

要約

ネブラスカ州レキシントン、パークウェイ プラムクリーク 1500 に所在するタイソンフレッシュミート社レキシントン工場 施設番号 245L から日本向けに出荷された貨物は、証明書番号 MPH124093 上の「骨なし牛ハラミ」として誤って箱詰めされ、誤って米国から出荷された 1 箱 35.6 kg の骨付き牛ショートロインを含んでいた。このことにより、日本政府は当該施設から輸出される製品に対し輸入手続きを停止し、米国農務省 (USDA) に対し、この事案への詳細な調査に基づく報告書を要求した。

USDA の調査は、当該骨付き肉が、日本向けに適格な骨なし牛ハラミとして誤って箱詰めされ、日本向けに輸出される製品に混載されたと結論付けた。当調査は、不適格な製品が対日輸出適格製品として誤ってラベルされることを防ぐには、当該施設の経営管理が不十分であったことを明らかにした。タイソンフレッシュミート社の内部調査により、骨付きショートロインはハラミと同じ場所において箱詰めされており、誤って「牛ハラミ」とラベルされた箱に置かれたことがわかった。当該施設は、不適格な製品を日本向けに適格な製品に混入させる結果となった従業員の間違いを発見および防止することができなかった。

改善措置として、ラベル貼付担当者は正しい日本向け手順について再教育されることとなる。検査／検証担当者が封印室と生産フロアの双方に配置されることで、全ての日本向け適格製品コードと箱を 2 カ所でチェックすることが可能となるよう、箱詰め検査および検証手順が変更された。

目的

米国農務省 (USDA) は、日本向け貨物の中に輸出証明書に記載されておらず、日本向け EV プログラムのもとで生産されていない、日本向けに不適格な骨付き牛ショート

ロインが混入した事案の周辺状況を評価するため、タイソンフレッシュミート社（Est. 245L）における操業状況の調査を行った。

背景

他国向け米国産牛肉製品の輸出品は、独立しているが相互に依存した 3 つの組織の活動により構築されている：

- 1) 米国の食肉及び食鳥製品業界
- 2) USDA 食品安全検査局（FSIS）及び
- 3) USDA 農業販売促進局（AMS）

米国食肉業界は健康な動物をと畜し、健全で、適切に表示され、不正のない製品を製造している。業界は、米国食品安全基準への適合に加え、輸入国が要求する条件にも全て適合しなくてはならない。米国農務省による製品の輸出証明を受けるに先立って、米国食品安全基準と輸入国の貿易条件のいずれにも適合しなければならない。

FSIS は、食肉及び食鳥製品の検査と、製品の国外輸出のための証明を行っている。2006 年 3 月 1 日に公表された FSIS 指令 9000.1 改訂 1「輸出証明」は、これらの責任について細かく規定している。FSIS の主要な規制業務は、食肉及び食鳥製品に不正がなく、国内及び外国での販売のための米国食品安全基準の全てに適合していることを最終的に判断することにある。この規制に関する活動は、FSIS が USDA の検査印を貼付する時点で完了する。しかしながら、FSIS の職員が製品の輸出証明書に発行するためには、検査完了後に追加的に確認を行う必要がある。

AMS は、輸出認定施設が輸入国の追加的に要求する条件に適合することを担保する輸出証明プログラム基準を定めている。これらのプログラムは、AMS により有償で監視されており、コストはプログラムに参加する施設が負担している。

USDA 検査印と AMS の EV プログラムの組み合わせにより、輸出向けの米国産食肉及び食鳥製品が、全ての米国食品安全基準および輸入国の貿易条件に適合しているものとして認証されるに足るとの保証が得られる。

調査結果

USDA はタイソンフレッシュミート社 (Est. 245L) の手続き及び業務が、米国の輸出認証要件及び日本の輸入条件に合致しているかどうかを判断するために調査を実施した。

結果は以下のとおりである：

- タイソンフレッシュミート社は、証明書番号 MPH124093 に記載された適格品である骨なし牛ハラミとして誤って箱詰めされた骨付き牛肉製品に、正しくないラベルが貼付されることを防ぐことができなかった。
- 根本原因は、不注意で適格な牛肉製品としてラベルされ、日本向けのパレットに置かれてしまった不適格な骨付きショートロインの混載を招いた従業員のミスであると考えられた。
- タイソンフレッシュミート社には、日本向けに不適格な製品を箱詰めし、ラベルし、発送する意図はなかった。タイソンフレッシュミート社は、日本向け EV プログラムにおけるすべての条件をきちんと理解しており、これら条件をきちんと遵守する考えであった。
- 骨付きショートロインは、ナチュラルビーフプログラムの処理中に、牛ハラミとおなじ箱詰め作業場所で箱詰めされ、牛ハラミとしてラベルされた箱に誤って箱詰めされた。箱詰め場所までは箱にはラベルは貼られておらず、この時点で正しいラベルが貼り付けされることになっている。牛ハラミの箱詰め担当従業員が、空箱をラインから取り出し、牛ハラミラベルを貼り付け、牛ハラミが箱詰めされている場所の箱置き場においた。その場所で、隣の箱詰め場所にいた日本向け輸出手順の研修を受けていない従業員が、牛ハラミの箱詰めが滞っていたため、日本向け箱詰め担当を手伝った。この「研修を受けていない」従業員が、誤ってショートロイン製品を牛ハラミとラベルされた箱に入れてしまい、間違いが起きた。日本向け輸出製品のラベル担当者は混載の原因ではなかった。ナチュラルビーフプログラムは、由来及び月齢が確認され、完全なトレースバックができる牛を処理しており、完全に対日輸出適格である。
- コンベヤラインのさらに先に配置された従業員が、問題の箱の中身が箱に貼付されたラベルの表示と合致していなかったことを見落としした。改善前の検査手順では、「中箱付きマスターコンテナ」タイプの箱について、より徹底した確認および検査を実施していた。中箱のないものは検査を緩和していた。この「マスターコンテナ」タイプの箱はいったんラインから取り出し、中箱を開け、マスタ

ーコンテナーおよび中箱のラベルと中身の比較を行い、内容物とラベルの符合を確認することとなっていた。中箱付きのものは、中箱なしのものに比してより徹底したラベルと内容物の符合確認がなされていた。従業員がライン上の製品を見ていた際に、誤ってラベルと内容物が一致していると結論した。こうした、手順に注意を払わず、ラベルと内容物の確認を行わなかったことが、ミスパックがそのまま下流の封印段階まで継続することを許してしまった。この「中箱／マスターコンテナー」方式の検査は、エラーを起こす可能性をはらんでいると評価され、従って、現在は変更されている。現在の検査方法では、1) 箱詰めを行う従業員がラベルを貼ることとし、2) 箱の検査／検証担当者を封印部門および生産フロアに配置し、3) 監督者が週ごとに日本向け製品の手順について従業員を検証することとしている。

- ラベルを張り間違えられた箱が、封印、パレット積みされた後は、この間違いは日本に到着し、開封されるまで発見できなかった。
- 本事案の調査および製品の写真を精査することで、この箱のラベルと箱の中身は合致していなかったと結論づけられた。
- USDAによる遡り調査は、この貨物におけるすべての箱が20ヶ月齢以下の月齢証明牛から生産されており、誤って箱詰めされた不適格な骨付き牛ショートロインを除き適格な製品であり、輸出許可手順により証明されていることを確認した。

改善措置

タイソンフレッシュミート社は、日本向けに不適格な製品の輸出の原因もしくは一因となった状況を修正するための措置をとった。

タイソンフレッシュミート社のとった改善措置は以下のとおり：

- 同一従業員がラベル貼付と箱詰めを行うよう、箱へのラベル貼付手順が変更された。245Lにおける混載は、日本向け処理の箱詰めエリアにおいて、研修を受けていない従業員のミスにより脊柱付きの製品が含まれていた事案である。改善措置は、日本向け AV-A40 製品が箱詰め、ラベルされている間は箱詰めエリアにおいて一切の脊柱付き製品の存在や箱詰めを許さないよう変更するものである。これにより、脊柱付き製品が日本向け適格品として対日誤出荷される可能性を排除するものである。実際には、一人の従業員が複数の適格製品の箱詰めを担当する

ことが可能であるが、対日適格品の生産中には脊柱付き製品が存在することはないため、この種の事案が将来発生する可能性は0となる。

- すべてのラベル貼付担当者は正しい日本向け輸出手順について再教育されることとなる。
- 検査／検証担当者が封印室と生産フロアの双方に配置されることで、全ての日本向け適格製品コードと箱を2カ所でチェックすることが可能となるよう、箱詰め検査および検証手順が変更された。2カ所のチェックとは、箱詰め行程中の封印前の特定の段階でのチェックであり、内容物が正確かどうかラベルチェックが行われる。第1チェックポイントは、生産フロアにあり、箱が生産フロアから移される場所である各箱詰めラインにある。それぞれ、パレット1-2個分のスペースがあり、箱をおいて検証することができる。この作業は、日本向け処理時に配置される研修を受けた監査担当が実施することとなる。第2チェックポイントは、封印機室内の、封印前の段階にある。このエリアは不合格品を運ぶコンベヤーの後にあり、研修を受けた従業員がすべての箱とラベルを確認することができる。ここではパッキングラインが2つあり、100%検査が実施されることとなる。第1パックラインは、製品をパレット積みする6×30フィートのスペースにある。第2パックラインはパレット積みし製品検査を実施する15×20フィートのスペースにある。第2チェックポイントでは、日本向け輸出製品処理について具体的に研修を受けた監督者1名が従業員の作業を補助し、監視することとなる。
- 日本向け製品および箱詰めエリアの担当者は、週ごとに、正しい包装および箱詰め手順および手法について、生産責任者により再教育されることとなる。

2009年10月20日現在、タイソフフレッシュミート社はすべての牛肉処理施設において日本向け生産手順を再検証し、いかなる組織的な問題も発見されなかった。施設245Lにおいて起こってしまった残念な事案は、「研修を受けていない」従業員が、対日輸出製品処理中に仲間を手伝おうとした結果起こったものである。タイソフフレッシュミート社は、同僚を助けようという献身的な従業員の就業理念を評価するものの、今回の特殊な事案は、「研修を受けていない」従業員の善意によるものであると考えている。タイソフフレッシュミート社の従業員の協力的な気質を削ぐ意図はないが、当該従業員に対し、作業に入る前に常に対日輸出手順の研修を受けた従業員に従うよう説明した。また、タイソフフレッシュミート社は、ほかの段階においての防止システムが目的としている効果を達成できなかったことを認識している。当該工場の改善措置およびすべての工場における自発的な予防措置が、すべての牛肉処理工場における手順を強化すること

に貢献する。今後の事案発生の予防策および継続的な改善プロセスとして、2009年10月26日までにすべての牛肉処理施設における日本向け生産について、以下の変更を行うこととする；

- 日本向け月齢証明 (AV) -A40 製品が箱詰めもしくはラベル貼付が行われている荷造り／箱詰めエリアでは、いかなるせき柱付きの製品を置くことも、箱詰めすることも許可しないこととなる。これにより、脊柱製品が日本向け適格品として混載される可能性が排除されることとなる。骨付き製品の箱詰めは日本向け AV-A40 製品とは異なる場所で異なる時間帯に実施されることとなる。
- ラベル保管庫の施錠—それぞれのラベル保管庫に対して鍵は1つまでしか作らず、鍵は品質保証 (QA) 責任者により、保持および管理される。
- 混載の発生防止のため必要に応じ、各プラントの作業、原料取り扱いおよび QA チームによる追加的な混載チェックおよび再チェック手順が適用される。
- 再箱詰めは施設 245L における事案の原因ではないことが確認されたが、生産の全体的なシステム検証において、タイソンフレッシュミート社は、輸出製品処理において再箱詰め製品が問題とならないよう、自発的な変更を行うことを選択した。われわれは、作業体系の全体的な再検証の一環として、AV-A40 製品の作業の間は、再箱詰めを実施しないことを保証する。日本向け AV-A40 としてラベリングされた製品の再箱詰めが発生した場合、AV-A40 の作業が実施されていない時に実施され、国内向け製品として再ラベリングされることとなる。加えて、AV-A40 生産が実施されている間は、いかなる再箱詰め製品も生産フロアーへ戻すことができなくなる。
-
- 今後変更されるプログラム条件は、日本向け製品におけるいかなる箱詰めミスの発生する可能性をも防ぐために、しっかりと立案され検証されなければならない。このことは、施設ごとにケースバイケースで評価され、タイソンフレッシュミートの業務担当上級副社長による文書での許可を必要とすることとなる。

結論

- 不適格な製品は、USDA による食品検査を受けて合格しており、輸出の時点で、安全で健全な製品として、米国内での消費に適した製品である。
- 日本向け骨なし牛ハラミとして混載された、不適格な骨付き牛ショートロインの

混入は、不適格な製品が対日輸出適格製品としてラベルされることを防ぐには、施設の経営管理が不十分であることを明らかにした。

- タイソンプレッシュミート社には、日本向けに不適格な製品を箱詰め、ラベルし、発送する意図はなかった。タイソンプレッシュミート社は日本向け EV プログラムにおけるすべての条件をきちんと理解しており、これら条件をきちんと遵守する考えであった。
- タイソンプレッシュミート社は、不注意で誤ってラベルされ、日本向け貨物に置かれた骨付き牛ショートロインが、証明書番号 MPH124093 に掲載された輸出に適格な牛ハラミ製品として誤箱詰めされた根本原因は、従業員のミスであると考えられると特定した。
- タイソンプレッシュミート社は、この問題が二度と再発しないよう保証する改善措置をとった。
- USDA は、タイソンプレッシュミート社のとった改善措置を検証した。
- 当該施設が輸出再開し次第、USDA は適用できる検査手順を実行し、遵守のための全ての改善措置の実行を確認する予定。
- USDA による遡り調査はこの貨物におけるすべての箱が 20 ヶ月齢以下の月齢証明牛から生産されており、誤って箱詰めされた不適格な骨付き牛ショートロインをのぞき、適格な製品であり輸出許可手順により証明されていることを確認した。
- USDA 職員は、全ての適切な法律、指令および指示に従っていた。