

米国における食肉処理施設の 現地査察結果などについて

目次

1. 輸入手続き再開以降の経緯
2. 米国における対日輸出施設の現地査察結果
3. 「日本政府及び米国政府による対日輸出証明プログラムの検証期間終了についての共同記者発表」
4. 参考資料

1. 輸入手続き再開以降 の経緯について

これまでの経緯 ①

H15.12.24
米国でBSE感染牛1頭確認

米国からの牛肉等の輸入停止
輸入停止直後から継続的に協議を
実施

H16.10.23
日米共同記者発表

H17. 5.24
米国産牛肉等について食品安全委員
会へ諮問

H16.10の局長級会合を踏まえ、米
国産牛肉等と我が国牛肉等とのB
SEリスクの同等性を諮問

H17.12.8
食品安全委員会から答申

H17.12.12
米国産牛肉等の輸入再開決定

これまでの経緯 ②

H18.1.20
米国産牛肉の輸入手続の停止

せき柱を含む米国産子牛肉を発見
当該ロットについては、全て焼却
処分
全ての米国産牛肉の輸入手続を
停止

H18.2.17
米国農務省が調査報告書を提出

H18.3. 28～29、H18.5. 17～19
日米専門家会合

意見交換会の意見も踏まえ輸入
再開条件を協議

H18.4.11～24、H18.6.1～14
全国10か所で意見交換会を実施

H18.6.20～21
日米局長級テレビ会合

H18.6.21 共同記者発表

これまでの経緯③

H18.7.27

対日輸出認定施設34施設について輸
入手続の再開を決定

H18.6.24～7.23

対日輸出認定施設等(35施設)に対す
る現地調査

(企業合併によりマニュアルが大幅に
変更手続中であった1施設はリストから
除外)

H18.7.28～8.24

米国産牛肉輸入問題に関する説明会
の開催(全国10ヶ所)

H18.8.7～12 フォローアップ調査

(リストから除外された1施設について
輸入手続きを再開(H18.8.15))

H18.11.26～12.13

対日輸出認定施設に対する現地査察
を実施

対日輸出認定施設8施設

(うち2施設は米国抜き打ち査察への同行)

【結果】

一部の施設に指摘事項はあったものの、
いずれも対日輸出基準に影響する問題で
はなかった。

H19.5.13～28

対日輸出認定施設27施設及び新規認
定予定施設1施設に対する現地査察
を実施

検証期間の終了

H19.6.13

現地査察結果報告書等の公表

日本向け輸出プログラムの概要

日本向け牛肉等の条件

- 特定危険部位（SRM）はあらゆる月齢から除去
- 20か月齢以下と証明される牛由来であること
- 処理から出荷まで他の牛肉等と識別されること。

日本向けに輸出可能となる牛肉等

カット肉、内臓

※挽肉や肉加工製品は日本向け輸出プログラムの対象外

対日輸出プログラムの遵守状況の評価について

対日輸出認定施設

- 対日輸出プログラム文書・記録の管理
- 役職員の研修
- 対日輸出プログラムに沿った処理

対日輸出施設の認定等
対日輸出プログラムの管理を行う部局

AMS

対日輸出条件の遵守

- SRM除去
- 20ヵ月齢以下の牛由来

HACCPなど食品安全の監督
や輸出証明書の発行を行う部局

FSIS

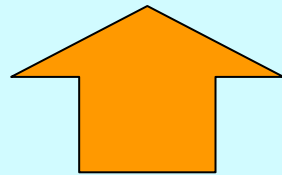
- 対日輸出施設の認定
- 査察の実施
- 適格品リストの承認

- FSIS検査官の研修
- 対日輸出証明書への署名
- 査察の実施

システムの問題が疑われた事例 (2006年1月20日せき柱混入事案)

事案の概要

- 輸入再開直後に発生
- 特定危険部位であるせき柱が混入
- 米国農務省(FSIS)の証明書付きで輸入



同様の違反が繰り返し起こる可能性があり、米国の対日輸出プログラム全体の問題が疑われたため、全面停止

施設の従業員が対日輸出プログラムを理解しておらず、マニュアルに違反して特定危険部位を除去せずに出荷

FSISの職員が、対日輸出プログラムを熟知しないまま対日輸出証明書に署名

1. 施設の措置

- 対日輸出適格品リストの作成
- SRM除去や対日輸出プログラムに関する手順の文書化及び管理
- 役職員に対する対日輸出プログラムの研修

2. AMSの措置

- 施設の役職員に対する対日輸出プログラムの理解度の確認
- 対日輸出適格品リストの承認
- 通常査察及び抜打ち査察の実施

3. FSISの措置

- FSIS検査官の研修
- 輸出証明書への署名に当たっての対日輸出適格品の確認
- 抜打ち査察の実施

2. 米国における対日輸出施設 の現地査察について

調査期間、実施方法等

実施期間 : 2007年5月13日～5月28日

対象施設 : 対日輸出認定27施設及び
新規認定予定1施設

実施者 : 厚生労働省・農林水産省

確認内容 : ① 対日輸出プログラム

② HACCPプラン

③ 対日輸出された製品に関する記録

- 生体受入、月齢確認、特定危険部位の除去、部分肉処理、出荷等

④ 対日輸出製品に関する現場作業

- 生体受入、月齢確認、と畜解体、部分肉処理、製品保管・出荷等

対日輸出認定施設等一覧

| | 会社名 | 所在地 | | 会社名 | 所在地 |
|----|----------------------|-----------------|----|--------------------|----------------|
| 1 | アイオワパシフィックプロセッサ | アイオワ州デモイン | 19 | タイソンフレッシュミート | ネブラスカ州ダコタシティ |
| 2 | アメリカンフードグループ | ウイコンシン州グリーンベイ | 20 | タイソンフレッシュミート | アイオワ州デニソン |
| 3 | カーギルミートソリューションズ | カンザス州ドッジシティ | 21 | タイソンフレッシュミート | カンザス州エンポリア |
| 4 | カーギルミートソリューションズ | コロラド州フォートモーガン | 22 | タイソンフレッシュミート | カンザス州ホルコム |
| 5 | カーギルミートソリューションズ | テキサス州フリオナ | 23 | タイソンフレッシュミート | イリノイ州ジェネセオ |
| 6 | カーギルミートソリューションズ | テキサス州プレーンビュー | 24 | タイソンフレッシュミート | ネブラスカ州レキシントン |
| 7 | カーギルミートソリューションズ | ネブラスカ州スカイラー | 25 | タイソンフレッシュミート | ワシントン州ワルラ |
| 8 | クリークストーンファームプレミアムビーフ | カンザス州アーカンソーシティ | 26 | ナショナルビーフパッキングカンパニー | カンザス州ドッジシティ |
| 9 | グレーターオマハパッキングカンパニー | ネブラスカ州オマハ | 27 | ナショナルビーフパッキングカンパニー | カンザス州リベラル |
| 10 | スイフトビーフカンパニー | テキサス州カクタス | 28 | ナショナルビーフカリフォルニア | カリフォルニア州ブローリー |
| 11 | スイフトビーフカンパニー | ネブラスカ州グランドアイランド | 29 | ネブラスカビーフ | ネブラスカ州オマハ |
| 12 | スイフトビーフカンパニー | コロラド州グリーンリー | 30 | ハリスランチビーフカンパニー | カリフォルニア州セルマ |
| 13 | スイフトビーフカンパニー | ユタ州ハイラム | 31 | ピーエムビーフグループ | ミネソタ州ウィンドム |
| 14 | スミスフィールドビーフグループ | ウイコンシン州グリーンベイ | 32 | プレミアムプロテインプロダクツ | ネブラスカ州ヘイスティングス |
| 15 | スミスフィールドビーフグループ | ミシガン州プレインウェル | 33 | マサミフード | オレゴン州クラマスフォールズ |
| 16 | スミスフィールドビーフグループ | アリゾナ州トレソン | 34 | モイヤーパーキングカンパニー | ペンシルバニア州サダールトン |
| 17 | タイソンフレッシュミート | テキサス州アマリロ | 35 | ワシントンビーフ | ワシントン州トペニッシュ |
| 18 | タイソンフレッシュミート※ | アイダホ州ボイジー | 36 | フリーモント※ | ネブラスカ州フリーモント |

注意：今回査察を行った施設は黄色に着色。

なお、No.18は閉鎖。また、No.36は新規認定予定の施設。

查察結果

査察結果の概要

一部の施設に指摘事項があったものの、いずれも対日輸出条件に影響するものではなかった。

指摘事項がなかった施設 : 22施設

指摘事項があった施設 : 6施設

指摘事項

肝臓の箱詰め工程で舌のラベルが貼られた箱が使われた。

問題の箱は直ちに取り除かれた。

(施設側で確認)



施設側の改善措置がとられた

指摘事項

実際に対日輸出は行われておらず、その予定もない内臓が対日輸出適格品リストに掲載。それらについて、マニュアルに取扱いの記載がないなどの事例があった。



施設側の改善措置がとられた

指摘事項

混載などの再発防止に向け、米側に要請

- 内臓は、牛肉に比べて包装、区分管理、ラベル貼付など手作業が多いため、施設側の出荷段階での確認を徹底するとともに、これに焦点を当てて検証を行う。
- 特別な作業や区分管理を必要とする製品を適格品リストに新たに掲載する場合には、適格品リストの承認や査察により、処理手順に加え、施設設備の整備や従業員の訓練について確認する。

(参考)部分肉の箱詰め等の工程(例)



せき柱の除去



箱詰め



ラベルをスキャン



保管場所へ移送

(参考)舌の箱詰め工程(例)



1個1個舌をラップで包装



ラップした舌を箱詰め



(参考) 出荷前のチェック(例)



専用の保管庫で保管



バーコードをスキャンして出荷製品に間違いがないか確認

日本向けの製品には、オレンジ色で縁取られたラベルを使用

3. 「日本政府及び米国政府による対日輸出証明プログラムの検証期間終了についての共同記者発表」の概要

対日輸出認定施設

- 対日輸出プログラム文書・記録の管理
- 役職員の研修
- 対日輸出プログラムに沿った処理

対日輸出施設の認定等
対日輸出プログラムの管理を行う部局

AMS

対日輸出条件の遵守

- SRM除去
- 20ヵ月齢以下の牛由来

HACCPなど食品安全の監督
や輸出証明書の発行を行う部局

FSIS

- 対日輸出施設の認定
- 査察の実施
- 適格品リストの承認

- FSIS検査官の研修
- 対日輸出証明書への署名
- 査察の実施

米国側のとった措置

- ★全ての対日輸出認定施設のとした措置
- 対日輸出が可能な製品のリスト(適格品リスト)の作成、更新
- SRM除去やその他の対日輸出プログラムに関連した手順を文書化し管理
- 関係する役職員に対して、対日輸出プログラム要件に関する研修を実施

★農務省農業販売促進局(AMS)のとした措置

- 対日輸出認定前に、マニュアルの妥当性や施設の役職員が対日輸出プログラムを完全に理解しているかどうかについて確認
- 各対日輸出認定施設について、適格品リストを維持管理
- 対日輸出プログラムを有する施設に対し年2回の査察を実施
- 8回の抜打ち査察の実施

★農務省食品安全検査局(FSIS)の措置

- 検査官に対する対日輸出プログラムの研修を実施。研修終了には試験への合格が義務付けるとともに、研修終了はFSISの研修データベースに記録
- 輸出検査証明書の発行前に、施設の適格品リストに掲載されていることを確認
- 8回の抜打ち査察を実施

★総括

- AMSは、通常及び抜打ち査察を通じて、施設が対日輸出プログラムを適切に運営していること等を確認
- FSISは、検査官の研修を実施するとともに、検査官は輸出証明書の発行に当たって、施設及び製品が対日輸出適格であることを確認
- 4件の混載事案に関しては、報告書の提出により、これらの事案の原因が当該施設の個別の問題であり、効果的な改善措置がとられたことを確認

日本側のための措置

★輸入手続き再開前の現地調査

●対日輸出認定施設35施設の現地調査の実施

(2006年6月24日～7月23日)

- 現地調査で特段の指摘事項のなかった施設及び是正措置の講じられた34施設→ 2006年7月27日に対日輸出認定
- 企業合併により変更手続き中であった1施設→ 2006年8月15日に対日輸出認定

★輸入手続き再開後の査察及び米国農務省による抜打ち査察への同行

●現地査察の実施

2006年11月26日～12月13日

(抜打ち査察への同行2施設を含む8施設)

2007年5月13日～28日

(対日輸出認定施設27施設及び新規認定予定1施設)

日本側の措置③

- 現地査察では対日輸出プログラムのシステム上の問題は発見されなかった
- 混載事例のあった施設では、米国側において原因究明及び再発防止措置が適切に実施されていたことを確認
- 今後の混載などの不適格品出荷の再発防止に向け、出荷段階でのチェック体制の強化等を米国側に要請

特に内臓について、施設の出荷段階の確認を徹底するとともに、AMSの査察においても焦点を当てて検証

★水際での検査

- 2006年7月27日の輸入手続き再開以降これまで、約125万箱の牛肉等が輸入され（2007年5月末時点）輸入業者による全箱確認及び検疫所及び動物検疫所の検査を実施
- この間、衛生証明書に記載のない4件の個別の混載事例が確認されたが、対日輸出プログラムのシステム上の問題は発見されなかった

- ★輸入業者に対する対日輸出プログラムの指導及び周知徹底
- 輸入業者等を対象として米国産牛肉の対日輸出プログラムに関する説明会の開催
(2006年7月5日及び8月2日)
- 検疫所及び動物検疫所における、輸入業者等への説明会の開催、マニュアルの配布や輸入検査基準の通知等を通じて、対日輸出プログラムの周知徹底

★総括

- 2006年6-7月の現地調査に基づき輸入手続きを再開
- 現地査察、輸入時検査、輸入業者による全箱確認を通じて、対日輸出プログラムの遵守状況について検証を行い、システム上の問題は発見されなかった
- 混載事例について米国側が行った原因究明及び再発防止措置を検証し、当該施設の個別の問題であり、改善措置が適切に措置されていることを確認

混載事案への対応

米国産牛肉の混載事案の概要

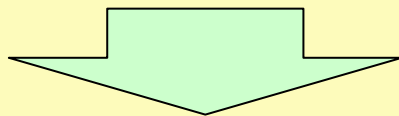
| 施設名 (公表日) | 事案の概要 |
|-----------------------------------|---|
| スィフト社 グリーリー工場 (H18.11.8) | <p>「胸腺」の混載事案（衛生証明書に記載なし）</p> <p>※当該品は、20か月齢以下の牛に由来するものであり、「胸腺」は適格品リストに登録すれば輸出が可能(対日輸出条件違反ではない)</p> |
| タイソン社 レキシントン工場 (H19.2.16) | <p>「牛ばら肉」の混載事案（衛生証明書に記載なし）</p> <p>※当該品は、20か月齢以下と証明できる牛由来ではない可能性</p> |
| カーギル社 ドッジシティ工場 (H19.4.6) | <p>「牛タン」の混載事案（衛生証明書に記載なし）</p> <p>※当該品は、20か月齢以下と証明できる牛由来ではない可能性</p> |
| カーギル社 フォートモーガン工場 (H19.5.18) | <p>「センマイ(第三胃)」の混載事案（衛生証明書に記載なし）</p> <p>※当該品は、20か月齢以下の月齢証明牛由来である可能性が極めて高い</p> |

混載事案に対する米国側の対応

- 米国政府の現地調査による原因究明
- 当該施設による原因に対応した改善措置の実施と米国政府による改善措置の確認
- 日本側への調査報告書の提出

タイソン社レキシントン工場

- スキャン担当者が、エラーメッセージを無視して不適格品をパレットに積載
- 確認作業担当者がそのまま適格品として処理



- 適格品確認を行う従業員の再トレーニング、パレット積載及び出荷時の全箱スキャンの実施
- スキャナーのシステム変更（異常時に停止）
- 出荷前の製品コードの確認体制の強化（2人→3人）

混載事案に対する日本側の対応

- 混載の確認後直ちに輸入手続きを保留
- 動物検疫所による当該貨物の全箱検査の実施
- 混載について公表
- 米側からの原因究明と改善措置の実施についての調査報告書を受けて、事案の性質に応じ、現地査察の実施も含め、適切に対応

原因が当該施設の個別の問題であることや、改善措置が適切に実施されていることが現地査察等を通じて確認できれば輸入手続きの保留を解除

混載事案への対応

- 混載事案のあった施設については、輸入手続きの保留を解除

スイフト社グリーンリー工場：06年12月26日

タイソン社レキシントン工場

カーギル社フォートモーガン工場

カーギル社ドゥッジシティ工場

07年6月13日

混載事例への対応

●米国政府に対し、全対日輸出施設におけるチェック体制の強化を指導するよう要請するとともに、そのチェック体制について5月の現地査察において検証

●なお、日本側が認定リストから除外するよう要請したタイソン社レキシントン工場に関し、米国側は、リストからの除外が適用されるのは当該施設が食品安全の原則に反した場合又は対日輸出プログラムの認定要件に適合しない場合であると回答

検証期間の評価等

米国側の検証

AMS・FSISによる対日輸出プログラムの遵守状況の確認

日本側の検証

現地査察、輸入時検査、全箱確認による対日輸出プログラムの遵守状況の確認



- 米国の対日輸出プログラムの遵守状況について、システム上の問題は発見されなかった。
- 混載事案については、当該施設の個別の問題であり、改善措置が適切に措置されていることを確認。



日米両政府は、米国側の対日輸出プログラムの遵守状況について確認し、米国側のシステムが機能しているとの認識を共有

今後の措置

●査察の実施

- 米国農務省は、日本政府と連携して、対日輸出施設（新規認定施設を含む）の年次査察を実施。
- 抜打ち査察については、引き続き適切に実施

米国側の措置②

- 対日輸出プログラムの遵守の確保
 - 米国農務省は、適格品リストの承認など、対日輸出プログラムの遵守を確保するための管理を引き続き行う。
 - FSISの検査要件及び日本の輸入条件に基づいて、対日輸出証明書を発行

米国側の措置③

●新規認定の開始

- 米国農務省は、新規の対日輸出施設の認定を開始
- 対日輸出認定施設リストの変更について速やかに日本側に通知

●不適格品出荷への対応

- 輸出不適格な製品の出荷が米国農務省に通知された場合には、米国農務省は原因究明と改善措置を適切に実施

日本側の措置①

●輸入時検査

- 検疫所及び動物検疫所において、これまでの対日輸出実績や過去の問題発生状況を踏まえて輸入時検査を実施し、引き続き、米国産製品の対日輸出プログラムの遵守を検証

●現地査察の実施

- 日本政府は、引き続き、現地査察を通じて米国内の食品安全条件及び対日輸出プログラムの遵守を検証

●輸入業者等への指導

検疫所及び動物検疫所において、改めて、輸入業者に対し、対日輸出プログラムの遵守について指導・周知徹底

(指導内容の例)

- ・ 輸出元への対日輸出プログラム遵守の確認
- ・ 倉庫への搬入時のラベル確認
- ・ 国内流通段階での検品の徹底
- ・ 問題確認時の行政機関への通報

(参考)

**食品安全基本法第8条
(食品関連事業者の責務)**

食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給工程の各段階において適切に講ずる責務を有する

●不適合品出荷への対応

日本政府は、米国農務省の原因究明と改善措置を踏まえて、査察の実施も含め事案の性質に応じた適切な措置を実施

4. 參考資料

日本政府及び米国政府による牛肉及び牛肉製品の貿易の再開に関する共同記者発表の骨子(2004年10月23日 抜粋)

B. 日本への米国産牛肉の輸出

米国は、暫定的貿易プログラム(牛肉輸出証明(BEV)プログラム)を設ける。

特定危険部位(SRM)はあらゆる月齢の牛から除去する。

牛肉は、個体月齢証明等の生産記録を通じて20ヵ月齢以下と証明される牛由来とする。

【略】

D. 共同の科学的協議の継続

—BSEに関し、日米の専門家による共同の科学的協議を継続する。

—国際獣疫事務局(OIE)及び世界保健機関(WHO)の専門家を含む国際的な専門家が、協議への参加を招致されうる。

—協議は、直ちに始まり、その情報はBEVプログラムの検証(下記E)のために提供される。

E. BEVプログラムの検証

BEVプログラムは、2005年7月を目途に日米両国により検証される。OIE及びWHOの専門家による科学的検証を考慮。検証は両政府の一致した判断によって結果を出し、日本の場合その結果は食品安全委員会の審議を条件とする

【以下略】

処理等の流れ

「米国産牛肉輸入問題(対日輸出認定施設の現地調査結果)
に関する説明会資料(平成18年7月28日～8月24日)より」

生体の受け入れ



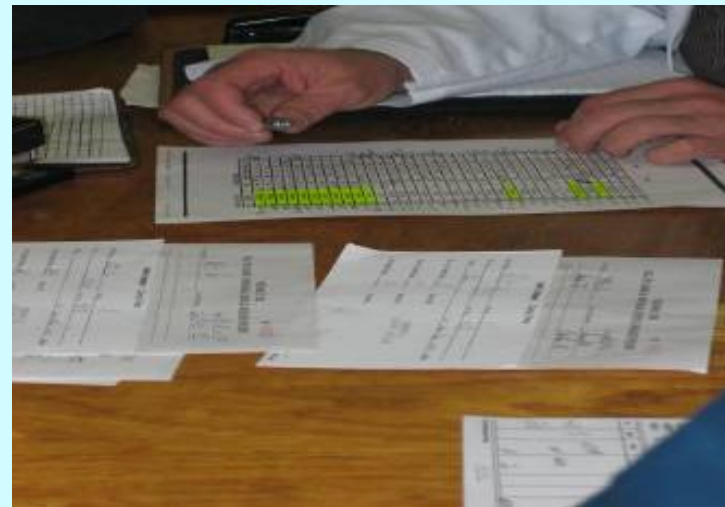
ロット単
位で収容



ロット単
位で搬
入



生体受入時の書類確認



受入施設に併設された事務所



書類確認