

米国産牛肉への 対応状況について

目 次

1. 米国産牛肉の輸入時検査 について

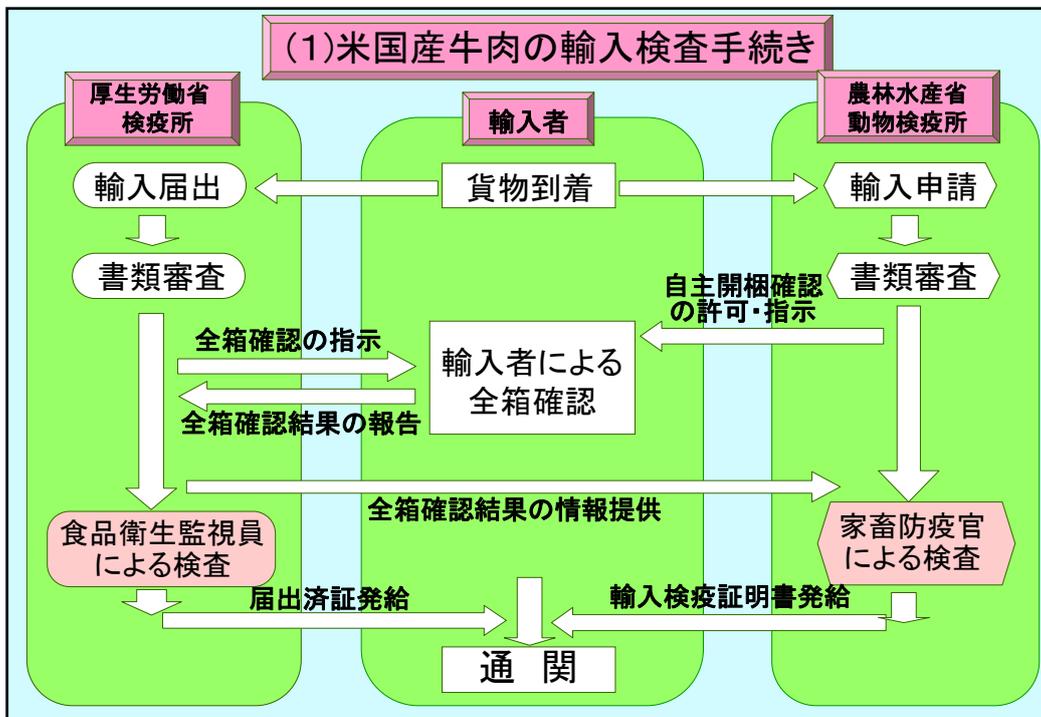
- (1)米国産牛肉の輸入検査手続き
- (2)米国産牛肉検査等
- (3)米国産牛肉の輸入実績
- (4)米国産牛肉の検査等の結果
- (5)輸入手続き停止前の未通関の
米国産牛肉について

2. 米国における対日輸出施 設の現地査察について

- (1)調査期間、実施方法等
- (2)結果概要
- (3)スイフト社グリーリー工場の調
査結果
- (4)米国農務省販売サービス局
(AMS)の査察内容の検証
- (5)米国産牛肉の今後の対応につ
いて

3. 参考資料

1. 米国産牛肉の 輸入時検査について



(2) 米国産牛肉の検査等

輸入者による全箱確認

- 輸入者は、全てのカートン(箱)について、
 - ・ カートン表示(品目、施設名、処理年月日及び衛生証明書番号等)と衛生証明書との内容が同一であること
 - ・ 牛の頭部(舌、頬肉を除き、扁桃を含む。)、せき髄、回腸遠位部(盲腸との接続部分から2メートルまでの部分)及びせき柱(胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。)が含まれないことの確認を実施。

検疫所・動物検疫所の検査

- 現場検査
輸入全ロットに対し、無作為に抽出、開梱して、上記内容についてそれぞれの機関が検査を実施。
(開梱例: 151箱～280箱のときは32箱、281箱～500箱のときは50箱)
- 理化学的検査【検疫所】
モニタリング検査として、各施設毎に少なくとも1回実施。
 - ・ 動物用医薬品等(抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤、残留農薬)
 - ・ ダイオキシン類(コプラナーPCBを含む)

(3) 米国産牛肉の輸入実績

輸入実績

米国産牛肉等の輸入が再開された平成18年7月27日以降、本年1月8日までの米国産牛肉等の輸入実績は、

- ・ **26施設から、約7,400トン**

※厚生労働省検疫所における輸入手続が終了したもの。
なお、平成17年12月から翌年1月までの間に対日輸出され、未通関となった米国産牛肉(約700トン)を除く。

(4)米国産牛肉の検査等の結果

これまでの検査等の結果

- 特定危険部位ではないが、米国農務省発行の証明書に記載されていない胸腺(1箱)が含まれていた。
当該事例については、11月8日に公表
- 検疫所の理化学的検査(動物用医薬品等)の結果で食品衛生法違反とされたものはない。

(5)輸入手続停止前の未通関の米国産牛肉について①

概要

平成17年12月から翌年1月までの間に対日輸出され、未通関となった米国産牛肉(約700トン)については、平成18年10月27日より実施していた輸入業者による全箱確認が終了したことから、問題がないものについて、平成18年12月18日以降、順次輸入を認めることとした。

輸入手続停止前の未通関の米国産牛肉について②

輸入を見合わせた事例

未通関の米国産牛肉約700トンのうち、

- 月齢要件や特定危険部位の除去といった対日輸出条件は満たしているが、施設の認定日の前日にと畜された牛由来の牛肉1箱(13kg)については、輸入を認めないこととした。
- なお、当該牛肉1箱を出荷した工場の他の貨物(約6トン)については、念のため、米国農務省に照会し、問題がないことを確認した後、輸入を認めることとしている。

2. 米国における対日輸出施設の現地査察について

(1) 調査期間、実施方法等

実施期間: 2006年11月26日から12月13日

対象施設: 対日輸出認定8施設(うち2施設は米側の抜き打ち査察への同行)

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

- 日本側による前回調査以降の変更内容

② HACCPプラン

- 日本側による前回調査以降の変更内容

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

(2) 結果概要①

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: 3施設

指摘事項があった施設: 5施設

結果概要②

指摘事項の内容

日本側指摘事項

日本側前回現地調査でと畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髓が少量残存していた施設で、研修記録が適切に保管されていなかった。

追加研修が実施され、現場ではせき髓が適切に除去されていた。

米国側指摘事項

- ① 月齢確認牛の受入時のマニュアルに具体的な手順の記述が不十分であった。

個体確認は適切に実施され、適格牛のみが対日輸出プログラムの対象となっていた。

結果概要③

- ② A40枝肉のJスタンプの押印の確認などのモニタリングを部分肉加工前に実施する手順について、マニュアルに具体的な手順の記述が不十分であった。

Jスタンプを押印した上で冷蔵庫内の専用ルールに保管され、適切に管理されていた。

- ③ 従業員の訓練の記録に、受けた訓練の対象国名等が記入されていない。

従業員は対日輸出条件を含む品質システム評価(QSA)プログラム上の自己の責任を熟知しており、QSAプログラムを遵守していた。

結果概要④

- ④ モニタリング担当従業員の訓練記録がなかった。
当該従業員は、QSAプログラム上の自己の責任を熟知しており、適切に業務を実施していた。
- ⑤ 日本向け処理時間中にモニタリングが実施されていない場合があった。
部分肉加工時にせき柱は適切に除去され、そのモニタリングも定期的実施され、出荷時には、対日製品のモニタリング適格品の確認を行っていた。
- ⑥ 施設が実施した内部監査について、内部監査の実施者が自己の責任範囲も含めて監査を実施していた。
製品製造上の指摘事項ではない。

(3) スイフト社グリーンリー工場の調査結果①

経緯

- H18.10.30 輸入業者から動物検疫所に対して特定危険部位ではないが、スイフト社グリーンリー工場が出荷した牛肉(760箱、約11トン)について、米国農務省発行の衛生証明書に記載されていない胸腺(1箱)が含まれていた旨、報告。
- H18.11. 8 本事案の発生及び動物検疫所がその他の牛肉(759箱、約11トン)について、7日までに全箱開梱検査を行い、問題がなかったことを公表するとともに、当該工場の輸入手続を保留。
- H18.12. 7 米国農務省により、調査報告書提出。

スィフト社グリーンリー工場の調査結果②

米国農務省報告書の概要

●原因

内臓製品を仕分けしている内臓部門において、スキャナーが正常に作動しなかったため、間違った箱(1箱)が日本向け舌のパレットに混載された可能性。

●改善措置の内容

- ① 日本向け製品以外の混入を検知し、除外するようスキャニング手順を修正
- ② 包装ラインに日本向け製品のみを流す
- ③ 日本向け製品出荷に先立ち、確認のためのスキャン、手作業での点検、ラベル目視確認

スィフト社グリーンリー工場の調査結果③

調査結果及びその後の対応

H18.12.11 日本側による当該施設への現地調査を実施

- 施設への立ち入り及びインタビュー等により、改善措置が確実に履行される体制が整備されていることを確認。
- 輸入手続を保留している製品に関する記録を確認したところ、特段の指摘事項はなし。

H18.12.26 輸入手続の保留措置を解除

(4) 米国農務省販売サービス局(AMS) の査察内容の検証

調査結果

AMS査察において、対日輸出プログラム及び関係記録の確認、施設内の立ち入り、施設側へのインタビュー等は適切に実施されており、対日輸出プログラムの遵守体制の査察について特段の指摘は確認されなかった。

(5) 米国産牛肉の今後の対応について

総括

現時点までの輸入時検査及び現地査察の結果からは米国側の構造的、システム上の問題は発見されていない。

注) 胸腺混載事例はSRMではなく、誤って混載されたものであるため、構造的、システム上の問題ではなく、当該施設個別の問題。



今後の対応

引き続き、対日輸出実績のある対日輸出認定施設の査察や輸入時検査を通じて対日輸出プログラムの遵守体制の検証を行うこととする。

また、全箱確認を含む検疫所における輸入時検査の対応について、検証結果を踏まえて検討。

3. 参考資料

処理等の流れ

生体の受け入れ



ロット単位で収容



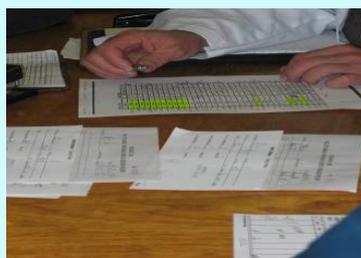
ロット単位で搬入



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



生体のロット管理

ロット毎にペンに搬入、管理



ロットの先頭・最後尾の個体に印を付け、ロット間を区分する例



生理学的成熟度による月齢判別



懸垂保管状態での格付け
(A40以下の証明)



Jスタンプと
USDA認証
スタンプ



A50以上はJスタンプを除去