

プレスリリース

平成18年3月20日
厚生労働省
農林水産省

カナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察について（結果報告）

カナダにおける日本向け牛肉認定施設の輸出プログラムの遵守状況を確認するため、3月12日から19日までの間、担当者を派遣したところ、今般、別添のとおり査察結果を取りまとめたのでお知らせします。

（別添）

カナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果報告

カナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果報告

平成18年3月20日

3月12日から19日までカナダの食肉処理施設（パッカー）5施設及び関連施設について査察を行い、輸出プログラムの実施状況等を検証したところ、概要以下のとおり。

◆ 査察日程等

- ・ 期間：3月12日（日）～3月19日（日）7日間
- ・ 査察場所：パッカー5施設及び関連施設（いずれもアルバータ州）
- ・ 実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者

◆ 日本向け輸出プログラムの実施状況

各パッカーとも輸出プログラムの実施に必要な手順が文書で定められており、当該文書に従った作業が実施されていることを確認した。

1 牛の月齢確認

パッカーでは、データベースに出生記録が登録されている牛で、20ヶ月齢以下の牛のみを対日輸出牛肉用に供していることを確認。

具体的に、パッカーが耳標番号をリーダーで電子的に読み取り、データベースの出生情報と照合する方法、牛の生産者からデータベースによる出生情報に関する書類を受理し、当該書類に記載された番号と耳標番号を照合する方法を確認。

2 特定危険部位（SRM）の除去

ピッシングの禁止、国内基準や輸出プログラムに基づくSRM除去、牛枝肉の高圧水などによる洗浄などの適切な処理を確認。

パッカー施設のカナダ食品検査庁（CFIA）検査官が、上記手順の遵守を確認していることを併せて確認。

3 日本向け牛肉の分別／識別

手順書に基づき適切に他の牛肉と分別。

- ① と畜及び部分肉処理において、操業開始時又は前後に十分な間隔を空けて処理を行うことにより、他の牛肉と分別。
- ② 日本向け牛肉には、と畜時に従業員が特定のリボンやスタンプ等を付けることにより識別。
- ③ 冷蔵・保管場所を区別することにより分別。
- ④ 部分肉処理は、日本向け牛肉の箱詰め作業が終了するまで他の枝肉（カナダ国内向け等）の搬入を行わないことによる分別。

◆ 指摘事項

3月14日（現地時間）、XLフーズ社（施設番号401）を査察した際に、施設の認定に必要なカナダ政府による現地確認に不備があったことを確認するとともに、当該施設から、

- ① 日本向けの輸出が行われていないこと
- ② これまでに処理された牛肉は日本向けに輸出されないことを確認した。

これを受け、カナダ政府は、直ちに、当該施設からの衛生証明書の発行を停止するとともに、15日付けでカナダの日本向け牛肉認定施設リストから除外した。

また、カナダ政府に対しその他の日本向け牛肉認定施設（8施設）の認定手続きについて念のため確認することを要請し、カナダ政府からは、その認定手続きには不備がないことについて確認した旨説明を受けた。