

平成19年3月22日  
厚生労働省  
農林水産省

## 米国産牛肉の混載事例に関する米国農務省の調査報告書の提出について

- 1 3月21日、米国産牛肉の混載事例（タイソン社レキシントン工場）について、米国農務省から別添の原因と改善措置に関する調査報告書が提出されたので公表します。
- 2 当該調査報告書の概要は以下のとおりです。
  - ① 今回の混載事例は以下の人的エラーにより発生したこと。
    - ア スキャン担当者がスキャナーのエラーメッセージを無視して非適合品をパレットに積載したこと。
    - イ その後の確認作業担当者がそのまま適合品として署名を行ったこと。
  - ② 今回誤って出荷された牛肉（2箱）は、20か月齢以下と確認できる牛由来ではなかったこと（その他の箱については対日輸出基準への適合を確認）。
  - ③ 当該施設については改善措置として、以下を実施。
    - ア 適格品確認を行う従業員の再トレーニングと、パレット積載時及び出荷時の全箱スキャン。
    - イ パレット積載時及び出荷時のスキャナーのシステム変更（異常時に自動停止）
    - ウ 対日輸出製品は、全箱について、出荷前の製品コードの確認を2人体制から品質保証部門の担当者を新たに加えた3人体制に増強。
- 3 この調査報告書を受けて、厚生労働省と農林水産省は、当該施設からの輸入手続を停止するとともに、米国政府に対し当該施設について対日輸出認定リストから除外するよう要請しました。

当該施設に対する今後の対応については、米国政府からの改善状況の報告等を踏まえて判断することとしています。

(参考)

〔これまでの経緯〕

- ・ 2月5日、倉庫業者から動物検疫所川崎分室に対して、横浜港に到着した貨物の中に、米国農務省発行の衛生証明書に記載されていない牛肉（ばら肉2箱）が含まれていた旨、報告があった。

〔注〕 貨物の概要

出荷施設：タイソン社 レキシントン工場（ネブラスカ州）

品目・数重量：冷凍牛肉、473箱（約9トン）

- ・ 動物検疫所川崎分室において、一旦、当該貨物の輸入手続を保留し、輸入者に対して確認するよう指示した結果、当該牛肉は20か月齢以下と証明できる牛由来ではない可能性があるとの報告があった。このため、同時に到着した他の貨物について、2月14日までに全箱を開梱し現物検査を行ったところ、特定危険部位の混入等の問題は発見されなかった。
- ・ 厚生労働省及び農林水産省は、当該事例について、米国側に調査を要請したところ、2月16日、誤って日本向け貨物とともに出荷されたものであり、詳細については、現在、調査中であるとの報告があった。
- ・ このため、同日付で米国側による詳細な調査結果の報告を受けるまで、当面、当該出荷施設からの輸入手続を保留した。

(仮訳)

## 調査

タイソン・フレッシュ・ミート社 施設番号 245L  
日本への不適格な牛肉の輸出

2007年3月20日

### 概要

タイソン・フレッシュ・ミート社、施設番号 245L (1500 Plum Creek Parkway, Lexington, Nebraska)からの日本向け貨物は、輸出証明書に記載がなく、またタイソン社の日本向け輸出のために認定された製品リストにない、不適格な牛骨なしショートリブ2箱を含んでいた。米国農務省 (USDA) による調査は、当該製品は20ヶ月齢以下と証明された牛由来ではないことに留意した。USDAは、本件は例外的な(isolated)事例であり、その原因が、製品スキャナーが検出したエラーを施設の出荷担当者が無視することを許容してしまったという当該施設における特定の従業員のエラーであるとのタイソン社の見解に同意する。

改善措置として、製品コードが日本向け輸出用として受け入れられるものであることを証明する責任を有する全ての従業員はタイソン社により忠告を受け、再研修を受けた。追加的な改善措置は以下を含む。：日本向け輸出適格な製品コードは、1名を追加して合計で3名により確認されることとし、エラーが検出された場合は操作を停止する更新ソフトウェアが、パレット積み工程および出荷積み込み工程の場のスキャナーにインストールされる。当該ソフトウェアの変更はタイソン社の他の全工場に対しても実施される。

USDAは、適切な訓練および追加的な管理措置の実施が当該施設の管理者により完了するまで、施設番号 245Lからの対日輸出証明を行わない。

### 目的

米国農務省 (USDA) は、輸出証明書に記載がなく、またタイソン社の日本向け輸出のために認定された製品リストにない、不適格な牛骨なしショートリブ2箱が日本向け貨物に含まれていたことに関連する一連の状況を評価するため、タイソン・フレッシュ・ミート社、施設番号 245L (1500 Plum Creek Parkway, Lexington, Nebraska) の調査を行った。

### 背景

米国産食肉の他国向け輸出は、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促進されている。：

- 1) 米国の食肉及び家畜産業
- 2) USDA 食品安全検査局 (FSIS)、及び
- 3) USDA 農業販売促進局 (AMS)

米国の食肉産業は、健康動物のと殺と、健全で、適切に表示され、問題のない食品の提供に関する責任を負っている。米国食品衛生基準への適合に加え、業界は、輸入国により課される全ての条件を満たさなくてはならない。米国からの製品の輸出が米国農務省により認可されることが可能となる前に、米国食品安全要件及び輸入国の貿易条件の双方に適合しなければならない。

USDA 食品安全検査局(FSIS)は食肉及び食鳥製品の検査と他国への製品の輸出証明についての責任を負っている。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、これらの責務について詳細に記述している。FSISの規制に関する主要な役割は、食肉及び食鳥製品が問題がなく、国内及び国際取引における販売に関する全ての米国食品安全基準に適合しているという重要な判断を行うことである。

この規制に関する業務は、FSISがUSDAの検査印を貼付する時点で完了する。しかし、FSISの職員が製品の輸出証明書に署名するためには、検査完了後に追加的検証が必要である。

USDA 農業販売促進局 (AMS) は、輸出が認められている施設が輸入国の追加的条件を満たすことを保証するためのEVプログラムの基準を設定する責任を負っている。それらのプログラムは、AMSによって有料で認定、監視されており、経費は参加する施設が支払う。

USDAの検査印 (mark of inspection) 及びAMSのEVプログラムの組み合わせにより、輸出に供される米国産食肉及び食鳥製品が、全ての米国食品安全基準及び輸入国の貿易条件を満たしているものであると認証されたものであることを保証している。

## 調査の結果

USDAは、タイソン社 (Tyson Fresh Meats Inc., 施設番号245L、1500 Plum Creek Parkway, Lexington, Nebraska) 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。調査には、査察及び調査の手法が組み合わせて用いられた。3人編成のチームが調査を実施し、当該施設への現地調査 (2日間) も行われた。調査チームは、現地調査の実施前に、入手可能な工場の記録及びFSISの輸出記録を検索した。

その後、まず、時系列による事実関係の整理を開始し、データの分析及び書類の調査を行った。

現地調査においては、さらなる調査データの収集、操業に関する情報／手順の分析、タイソン社の従業員及びF S I Sの職員に対する面接、そして、施設のレイアウト、製造工程の流れ及び工程管理の調査が行われた。また、調査チームは、受入、製造及び出荷の記録についても調査し、当局の方針及び手順が遵守されたか判定するために、F S I Sの指令及び通知、そしてAMSのE V要件に基づいて作成されたチェックリストを用いた。

結果は以下の通りである：

#### 1. 不適格な牛肉製品の混入

- ・ 施設の従業員は、製品が日本向け輸出用とコードされていることを確認するために、全ての箱をスキャンする責任があった。
- ・ スキャナーを操作する従業員は、2箱について、製品が日本向け輸出に適格ではないというエラーメッセージを受け取っていた。
- ・ ラベル番号は、当該製品は、20ヶ月齢以下であると証明された牛由来ではないことを示している。
- ・ 従業員は、パレットに正確な箱数を割り当てるため、スキャンシステムを無視した。
- ・ 他の2名の従業員が、パレット上の全ての箱（不適格な2箱も含む）が、日本向け輸出のためのUSDAの条件を満たしているとする確認書類にサインした。

#### 2. 製品のトレーサビリティ

- ・ USDAの追跡調査（trace-back analysis）により、当該貨物の全ての箱は、不適格な2箱を除いて適格品であり、輸出認証プロセスを通じて認証されたことが確認された。
- ・ タイソン社（施設番号245L）の管理監督部門は、出荷準備及び出荷作業の間に、日本向け輸出に適格な製品の貨物に、不適格な製品の箱が混入することを防げなかった。

#### 改善措置

タイソン・フレッシュ・ミート社、施設番号245Lは、不適格な製品の日本への輸出を引き起こした又は一因となった状況を改善するための以下の措置を提案した。

- タイソン社は、同社による誤送の原因はスキャンシステムの無視という人的なエラーであると確認していた。
- 新しい管理方法が開発され、既に、または今後、3段階で実施される。

### ○第1段階

- ・ 製品コードが日本向け輸出用に受け入れられるものであることを証明する責任を有する全ての従業員は、忠告を受け再研修された。
- ・ パレット積みの際にスキャナーのエラーメッセージが生じた場合、箱のスキャンを行う者は、当該パレット上の全ての箱を再確認し、混入した製品コードのパレットが倉庫に搬入することのないよう問題を是正する。
- ・ 出荷積み込みの際、出荷に先立ち全ての箱を個々に再度スキャンすることを要求するという第二の改善措置が実施される。もし承認されていない製品がスキャンされた場合は、エラーメッセージが発生し、問題が解決される。
- ・ 第1段階は既に実施済み。

### ○第2段階

- ・ パレット積みの工程において、エラーが検出された場合には、操作が停止され、器具の使用を再開するためには管理部門の措置が必要となるよう、スキャナーのソフトウェアの更新が実施される。
- ・ パレット積み用のスキャナーのソフトウェアの更新はタイソン社の全工場において実施される。
- ・ 第2段階は既に実施済み。

### ○第3段階

- ・ エラーが検出された場合には、操作が停止され、器具の使用を再開するためには管理部門の措置が必要となるよう、出荷積み込みの際のスキャナーについてもソフトの更新が実施される。
- ・ 出荷積み込みの際のスキャナーのソフトウェアの更新はタイソン社の全工場において実施する。
- ・ 第3段階は2007年4月に実施される。

- 輸出製品の署名書式(Sign-Off form)は、日本向け製品のラベリング及び製品コードの要件をより明瞭に記すよう修正・改良された。
- 追加的確認は、積み荷部門とは関連がない、施設の従業員によって行われる。
- 日本向け輸出のために準備された全ての箱は、製品コードが正しいかどうかを確認するために、積み荷される前にタイソン社によって点検される。
- 製品コードは一名追加して総勢3名によって確認される。：積み荷ドックの主任または、指名された者、積み荷ドックの管理者、及び、積み荷部門と関連のない品質保証部門の従業員又は訓練を受けて指名された者。

### 結論

今回の調査に関するUSDAの結論は以下のとおりである：

- ・ 不適格な骨なし牛肉（ショート・リブ）2箱については、日本向け輸出を意図したものではなく、日本向けEVプログラムで定義されている、現行の日本の輸入要件を満たしていなかった。

- 不適格な当該製品は、食品用としてUSDAの検査を受け合格したものであり、輸出時において、米国の国内消費用として適格であり、また、ほとんどの国際市場向けの輸出用として適格な、安全で健全な製品であった。
- 当該貨物の残り全ての箱には、月齢が確認された牛からのものであることとという条件を含む、日本向け牛肉のEVプログラムにおいて決められた特定製品要件を満たした肉が入っていた。
- USDAは、不適格な製品が日本向け輸出貨物に混入した根本的な原因は、当該施設における特定の従業員のエラーによるもので、製品スキャナーによるエラー検出を施設の出荷担当者が無視するということを許容してしまった、というタイソン社の見解にUSDAは同意する。
- USDAは、今回のエラーがタイソン社の別の施設においても起きていたという証拠を有していない。
- USDAは、当該施設の出荷における過失の根本的な原因に対処・解決するため、タイソン社（施設番号 245L）が計画した研修及び管理方法に関する是正措置を検討した。
- その結果、USDAは、現在、当該施設（施設番号 245L）から日本への輸出証明を行っていない。
- USDAは、適切な研修、及び、管理方法に関する第3段階の実施完了をもって、当該施設（施設番号 245L）製品の日本向け輸出証明を再開する準備があり、以上は、2007年4月には完了するものと見込まれる。



## **INQUIRY**

Tyson Fresh Meats, Inc., Establishment 245L  
Export of Ineligible Beef to Japan

March 20, 2007

### **EXECUTIVE SUMMARY**

A shipment from Tyson Fresh Meats, Inc., Establishment 245L, 1500 Plum Creek Parkway, Lexington, Nebraska to Japan included two boxes of ineligible boneless beef short-ribs that were not listed on the export certificate and were not on Tyson's approved list of products for export to Japan. An investigation by USDA noted that the product was not from cattle verified as 20 months of age or younger. USDA also agrees with Tyson that this was an isolated incident and that the root cause was plant-specific employee error that allowed establishment shipping personnel to override an error detected by the product scanner.

As corrective actions, all employees responsible for verifying the acceptability of product codes for export to Japan have been counseled and retrained by Tysons. Additional corrective actions include: product codes as eligible for Japan will be verified by an additional person, for a total of three people, and software updates to stop operations if an error is detected will be installed on scanners for the pallet loading process and at the point of loading. The software changes will also be made at all other Tyson plants.

USDA will not certify exports to Japan from Establishment 245L until plant management has completed appropriate training and implementation of the additional management controls.

### **PURPOSE**

The United States Department of Agriculture (USDA) has conducted an inquiry into the operations of Tyson Fresh Meats, Inc., Establishment 245L, 1500 Plum Creek Parkway, Lexington, Nebraska, in order to assess events surrounding its inclusion in a shipment to Japan of two boxes of ineligible boneless beef short-ribs that were not listed on the export certificate and were not on Tyson's approved list of products for export to Japan.

### **BACKGROUND**



The export of U.S. meat products to other countries is facilitated by the activities of three separate but interdependent entities:

- 1) the U.S. meat and poultry industry,
- 2) USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS), and
- 3) USDA's Agricultural Marketing Service (AMS).

The U.S. meat industry is responsible for the slaughter of healthy animals and preparation of food products that are wholesome, properly labeled, and not adulterated. In addition to meeting U.S. food safety standards, the industry must meet all requirements imposed by importing countries. Both U.S. food safety requirements and the trade requirements of importing countries must be met before a product can be certified by USDA for export from the United States.

FSIS is responsible for the inspection of meat and poultry products and the certification of products for export to other countries. FSIS Directive 9000.1, Revision 1, "Export Certification," published March 1, 2006, provides an in-depth description of these responsibilities. The primary regulatory role of FSIS is to make critical determinations that meat and poultry products are not adulterated and meet all U.S. food safety standards for sale in domestic or international commerce. This regulatory activity is complete when FSIS applies the USDA mark of inspection. However, additional verifications are necessary after inspection is complete in order for FSIS officials to execute certifications of product for export.

AMS is responsible for developing Export Verification (EV) Program standards to ensure that establishments certified for export can meet the additional requirements of importing countries. These programs are approved and monitored by AMS for a fee, which is paid by participating establishments.

The combination of a USDA mark of inspection and an AMS EV Program provide assurance that U.S. meat and poultry products offered for export may be certified as meeting all U.S. food safety standards and importing country trade requirements.

## **RESULTS OF INQUIRY**

USDA conducted an inquiry to determine whether the procedures and actions of Tyson Fresh Meats Inc., Establishment 245L, 1500 Plum Creek Parkway, Lexington, Nebraska, complied with U.S. export certification requirements and the import requirements of Japan. The inquiry used a combination of audit and investigative techniques. A three-person team conducted the inquiry, which included a 2-day visit to the establishment. Prior to going on-site, the team retrieved available plant records and FSIS export records. The team then began establishing a timeline and sequencing events, and performed a data analysis and document review.

The on-site portion involved additional data collection and analysis of operational information/procedures, interviews with Tyson and FSIS employees, observing the plant's layout, production workflow, and process controls. The team also examined the receiving, processing and shipping records, and used checklists developed from FSIS directives, notices, and AMS EV requirements in order to determine Agency policy and procedures were followed.

Results are as follows:

### **1. Inclusion of ineligible beef products**

- An establishment employee was responsible for scanning all boxes of product to ensure they were coded for export to Japan.
- Employee operating the scanner received an error message identifying two boxes as product not eligible for export to Japan.
- Label codes demonstrate the product was not from cattle verified as 20 months of age or younger.
- Employee overrode the scanning system in order to assign a correct box count to the pallet.
- Two other establishment employees signed verification documents attesting that all boxes on the pallet—including the two with ineligible product—met USDA requirements for export to Japan.

### **2. Product traceability**

- USDA trace-back analysis confirmed all boxes in the shipment—with exception of the two ineligible boxes—were conforming product and were verified during the export approval process.
- Tyson Fresh Meats, Inc. Establishment 245L management controls during staging and shipping failed to prevent inclusion of nonconforming boxed product in a shipment of products otherwise eligible for export to Japan.

## **CORRECTIVE ACTIONS**

Tyson Fresh Meats, Inc., Establishment 245L, has proposed the following actions to correct conditions that caused or contributed to the export of ineligible product to Japan.

- Tyson has identified the root cause of its shipping mistake as human error that resulted in scanner system override.
- New management controls have been developed and have been or will be implemented in three phases.
  - **Phase 1:**

- All employees responsible for verifying the acceptability of product codes for export to Japan have been counseled and retrained.
  - If a scanner error message occurs during pallet loading, the person scanning the boxes will re-check every box on that pallet and correct the problem so that mixed product code pallets do not enter into the storage facility.
  - At the point of loading, a secondary change will be implemented that will require every box be *individually scanned again* prior to shipment. If a non-approved product is scanned, an error message will be generated and the problem will be corrected.
  - Phase 1 has been implemented.
- **Phase 2:**
  - A scanner software update is being implemented for the pallet loading process that will stop operations if an error is detected and require management action to put the equipment back into service.
  - The pallet loading scanner software update will be implemented in all Tyson plants.
  - Phase 2 has been implemented.
- **Phase 3:**
  - A second scanner software update is being implemented at the point of loading that also will stop operations if an error is detected and require management action to put the equipment back into service.
  - The point of loading scanner software update will be implemented in all Tyson plants.
  - Phase 3 will be implemented in April 2007.
- The Export Product Sign-Off form has been modified and improved to more clearly specify labeling and product code requirements for Japan.
- Additional verifications will be conducted by establishment employees who are independent of the loading department.
- All boxes staged for export to Japan will be inspected by Tyson prior to loading to verify product codes are correct.
- Product codes will be verified by an additional person, for a total of three people: the Loading Dock Lead person or designee, the Loading Dock Supervisor, and by an independent Quality Assurance employee or a trained designee.

## **CONCLUSIONS**

USDA conclusions from this inquiry are as follows:

- The two boxes of ineligible boneless beef short-ribs were not intended for export to Japan and did not comply with Japan's current import requirements as defined in the Export Verification Program for Japan.
- The ineligible product was inspected and passed by USDA for human consumption and was at the time of export a safe and wholesome product fit for consumption in the United States and eligible for export to most international markets.
- All other boxes in the shipment contained meat that meet the Specified Product Requirements under the EV Program for beef to Japan, including being from age-verified animals.
- USDA agrees with Tyson that the root cause for inclusion of ineligible product in an export shipment to Japan was plant-specific employee error that allowed establishment shipping personnel to override an error detected by the product scanner.
- USDA has no evidence that this error has occurred in other Tyson establishments.
- USDA has reviewed the corrective actions regarding training and management controls planned by Tyson Fresh Meats, Inc., Establishment 245L, in order to address and resolve the root cause of their shipping mistake.
- Consequently, USDA is not certifying exports to Japan from Establishment 245L.
- USDA is prepared to resume the certification of products for export to Japan from Establishment 245L upon completion of appropriate training and implementation of phase 3 of the specified management controls, which is expected to be completed in April 2007.