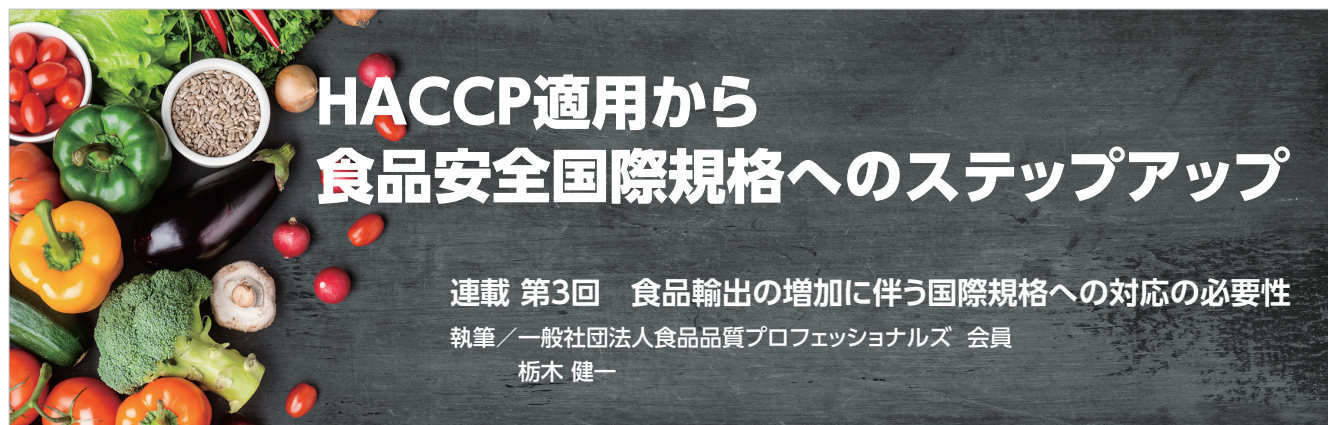




連載 第3回 食品輸出の増加に伴う国際規格への対応の必要性

執筆／一般社団法人食品品質プロフェSSIONナルズ 会員

栃木 健一

1. はじめに

平成31(2019)年4月、政府は農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応等に関する関係閣僚会議を設置して、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」(令和元年法律第57号、以下「輸出促進法」という)に基づき関係省庁が一体となった輸出促進に向けた取組みを進めている。

令和2(2020)年4月には、農林水産省に「農林水産物・食品輸出本部」を新たに設置し、政府が掲げた目標「輸出額を2025年に2兆円、2030年までに5兆円」の達成に向けて輸出拡大への対応を本格化させている。これまで厚労省と農水省がそれぞれ個別に対応していた輸出に関する窓口が農水省に一元化されたほか、令和3(2021)年1月には、農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略(農水省)^{*1}において、具体的に牛肉など輸出重点品目27品目と輸出目標が掲げられ、省庁の垣根を越えて迅速な輸出認定取得に向けた支援を行うなど、輸出拡大に向けた取組みを加速させている。

その中でも牛肉、特に和牛は重要

な輸出品目の一つとして位置づけられ、輸出拡大の切り札として今後さらなる実績の伸びが期待されている。

食肉の輸出については、これまで施策としての支援は農水省、輸出施設認定等の規制は厚労省と明確に線引きされてきたが、この行政対応にも大きな変化がもたらされた。

これまで食肉の輸出認定の申請にあたっては、現地調査やHACCPプラン構築に向けた協議などを重ねることで認定取得までかなり長期間を要してきたが、輸出促進法の施行に伴い認定申請前の段階から5者協議(農水省、厚労省(本省及び地方厚生局)、都道府県、申請者)により認定を取得する目標時期を明確にして、施設工事の進捗状況やHACCPプラン構築状況を共有しながら、計画的に準備を進めていく体制が整えられた。

このように平成31(2019)年以降、国の施策として輸出拡大に向けた動きが大きく変化する中、令和2(2020)年にアメリカ合衆国やEUなど5カ国(地域)向けに牛肉の輸出認定を取得した食肉処理施設の事例を紹介しながら、輸出拡大に向けた



課題と国際規格対応の必要性について考えてみたい。

2. 食肉の輸出規制について

食肉(牛肉)を輸出する場合には、と畜場法や食品衛生法などの国内規制だけでなく、輸出先国との2国間交渉で合意した内容に基づいて定められた「輸出食肉の取扱要綱」^{*2}に沿った対応を整え、輸出施設認定としての認定申請を行い、書類審査及び現地調査を経て認定を受ける必要がある。

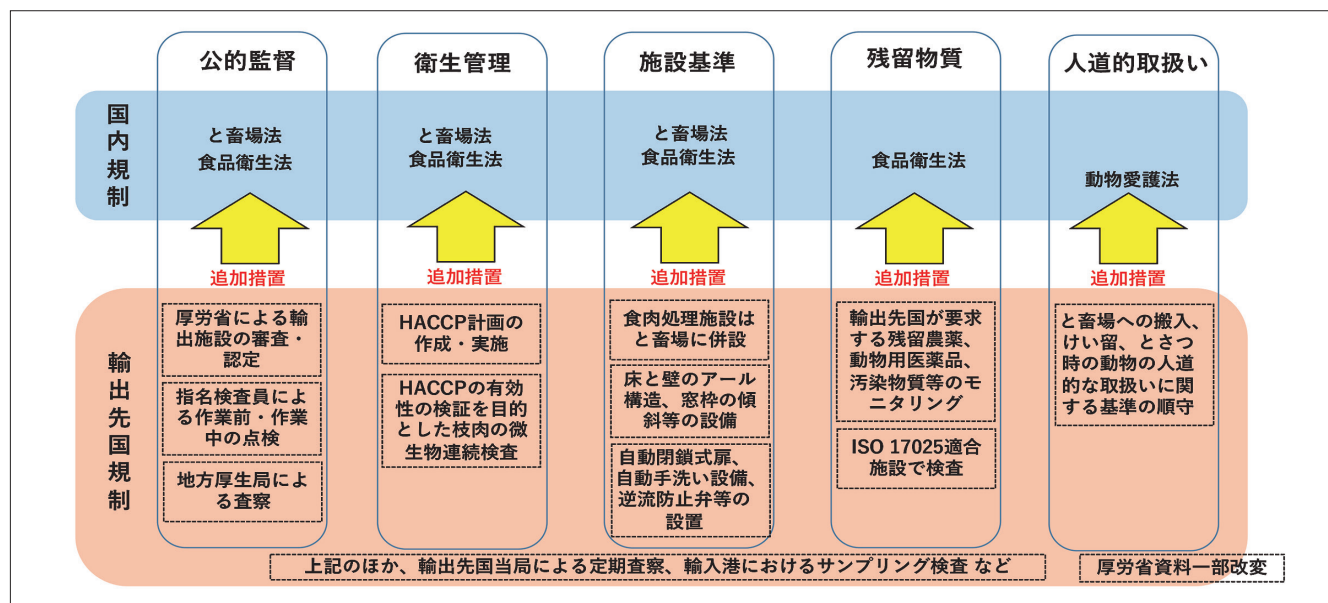
代表例としてアメリカ合衆国向け牛肉輸出に要求される事項の概要を図表1に示した。

施設設備では、食肉処理施設はと畜場に併設され、豚など他の動物の処理施設と完全に分離していること、と畜解体から分割処理まで

*1 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略について 2021年1月27日 農林水産省

*2 アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱(別紙 US-A1) 平成2年5月24日(最終更新日: 令和3年7月1日) など 農林水産省

図表1 米国向け牛肉輸出に要求される事項



一貫して処理できること、規定以上のレールの高さ、床と壁のアール構造、窓の高さ及び窓枠の斜め45度傾斜、自動閉鎖式の扉、自動手洗い設備や給水管の逆流防止弁などの設備が求められる。

特にレールの高さについては、放血区域では4.9m以上、解体区域では3.4m(又は3.8m以上:コンベア式内臓検査台の場合)以上の高さで規定されていることから、通常の国内仕様の施設では経験したことのない高所における作業にも対応する必要がある。

また、衛生管理については、令和3(2021)年6月から国内でもHACCPに沿った衛生管理が制度化されたが、輸出認定の取得にあたってはそれ以前からHACCPに基づく衛生管理がと畜場及び食肉処理施設の双方に必須であり、その前提となるSSOPが整備され、その文書及び記録が確

実に維持管理できていることが要求される。これはHACCPプランが形式上ででき上がっている状態ではなく、理論的に正しく構築され、これを確実に運用して実際に機能している、つまりHACCPプランが確実に機能していることを検証していく必要がある。

さらに、HACCPプランの有効性を検証することを目的とした枝肉の微生物検査(大腸菌検査、サルモネラ検査及び腸管出血性大腸菌(Siga-Toxin producing E.coli: STEC)検査^{*3})にも対応する必要がある。これらのうち、大腸菌検査は施設側で、サルモネラ検査は管轄の食肉衛生検査所等行政機関側で、STEC検査はその双方で実施するが、大腸菌検査は連続13検体(300頭につき1頭)で、サルモネラ検査は連続82日間(1日1検体)で判定するため、日々のとさつ解体作業においては、国内の通常のと畜解体作業よ

りも相当厳格に衛生的な作業が常時要求されることを意味する。と畜解体処理工程において、衛生的な作業とは、枝肉に糞便汚染を付けないこと、まさにこれに尽きる。そのためには、作業工程内だけの取組みだけでは完結せず、フードチェーンの上流にあたる牛を搬入する家畜商や畜産農家の段階から「糞便汚染」とと畜場に持ち込まないことを徹底することが必須と言える。

残留汚染物質の検査については、相手国が要求する項目について残留農薬や残留動物用医薬品(抗生物質や駆虫薬など)のモニタリング検査が求められる。この残留汚染物質の検査については、ISO 17025試験所認定を取得した外部検査機関による検査が必須であり、厚労省が策定した実施計画に基づき1施設あたり年間約50検体の検査が求められる。これに要する費用は施設側

* 3 アメリカ合衆国向け輸出食肉認定施設における牛肉からの腸管出血性大腸菌 O26、O45、O103、O111、O121、O145 及び O157 の検査法について(別紙 US-A1-1) 平成 30 年 11 月 9 日(最終改正日: 令和 3 年 1 月 15 日) 農林水産省

の負担であり、年間にすると相当な金額と推察する。

このほか、これまで国内ではあまり注視されていないアニマルウェルフェアについても規定があり、と畜場への搬入時や係留時の取扱いだけでなく、牛の追い込み作業やと畜放血時についても配慮が必要になる。係留所や通路で牛が滑らない構造であることや破損した設備で怪我しないこと、常時水が飲めることや24時間以上係留する場合の給餌、スタンニング後の無意識状態の確認などを実施していく必要がある。

輸出認定後には、食肉衛生検査所の指名検査員^{*4}による作業前点検や作業中点検による要綱に対する適合確認が毎日行われるほか、毎月実施される厚労省地方厚生局による査察、さらにはアメリカ合衆国農務省食品安全検査局(USDA FSIS:以下、FSISという)の査察にも対応していく必要がある。FSISによる査察は、これまでおよそ2年ごとに実施されており、前回2020年に実施された査察の報告書はFSISのHPで公表されている。^{*5}

以上のように、アメリカ合衆国など特に先進国向けに牛肉を輸出する施設として認定を取得するには、既存の国内仕様の施設設備での対応は非常に困難であり、実質的に輸出を見据えた新たな視点と戦略にもとづいて、施設設備を整備することから始める必要があるといえる。

3. 輸出施設として認定された先に目指すもの

その後国の輸出促進政策もあり、厚労省の事前現地指導への対応やHACCP関係資料の修正などで関係者は多忙を極めたが、令和2(2020)年4月にアメリカ合衆国向け輸出認定施設の申請受付が開始され、同年6月下旬には申請からわずか3カ月余りで輸出認定施設としての最初の認定が行われた。これまででは考えられないようなスピード認定となり、国の輸出促進に対する意気込みを感じる一幕でもあった。8月下旬には輸出牛肉の初出荷セレモニーが盛大に開催され、地元知事も参加してお祝いムードに沸いた。その後、EU、シンガポール、タイ、ベトナム向けの輸出認定も相次いで実施され、輸出の拡大に向けて関係者からの期待も大きい。

しかし、これらの認定取得により衛生的で安全な食肉の出荷という視点では格段に向上する半面、輸出認定施設としてこれらを維持運営し、輸出に今後の活路を見出していくならば、国内向け施設よりも相当な労力(人)とコストを要することはもちろん、さらなるハードルを越えていく覚悟が必要となることを強調しておきたい。

アメリカ合衆国向けなど輸出認定施設として認定を取得したことは、ただ単に相手国の制度に沿って輸出

の営業許可を取得し、そのスタート台に立っただけの状態である。これは必要条件であって十分条件とは言い難い。

実際の商取引に際しては、国内でも大手流通業者などから国際的な食品安全マネジメント規格の認証取得を求められるケースが増えているが、海外では商取引上の要件として国際的な食品安全マネジメント規格の認証取得の有無が問われることはごく普通の流れであり、この点が国内マーケットとは大きく異なっている。

現在、国では新たな牛肉の輸出先として中国や韓国、東南アジアのほか、中東や南米の国々などとも二国間協議を進めており、今後これら輸出未開拓の国々に向けた輸出の拡大が大きく期待されている。

今後、これらの国々をはじめ海外を相手に商機を見出して販路を拡大していくためには、取引先と共通のモノサシとなる国際的な食品安全マネジメント規格の認証取得は必須になると考える。

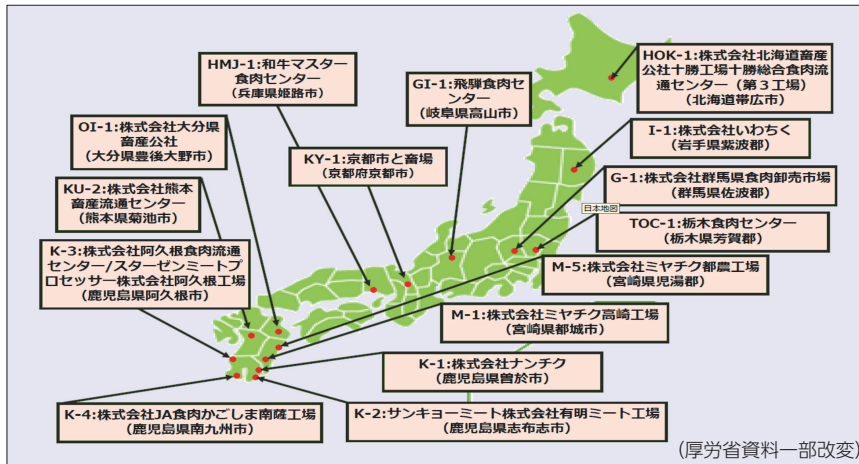
現在、アメリカ合衆国向け輸出食肉取扱施設リスト(農水省HP:令和2年6月17日現在)に掲載されている施設は全国で15施設(図表2)、このほかにも複数の施設がアメリカ合衆国向け輸出を目指して認定申請に向けた準備を進めている。

アメリカ合衆国向けの輸出認定制度がスタートしたのは平成2(1990)年であり、当初は鹿児島県、宮崎県、

* 4 指名検査員：と畜場法(昭和28年法律第114号)第19条第1項に規定すると畜検査員のうち、厚生労働省が都道府県等の推薦を受けて米国向け輸出牛肉を検査する検査員として指名した者(要綱2定義より抜粋)

* 5 FINAL REPORT OF AN AUDIT CONDUCTED IN JAPAN JANUARY27 – FEBRUARY14, 2020 (FSIS USDA)
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/importing-products/eligible-countries-products-foreign-establishments/foreign-audit-reports>

図表2 米国等向け輸出牛肉取扱施設(令和3(2021)年6月17日現在)



群馬県の3施設が認定されて始まった制度であるが、当時はHACCPですらまだまだ十分認知されている状況ではなく、輸出認定施設として承認を受けるだけでも相当高いハードルであったことは容易に想像がつく。ましてやGFSIの設立されたのは2000年、国際的な食品認証規格もまだ認知されていなかった時代であり、輸出認定を取得することだけで海外に活路を見出すことができた時代であったとも言える。

しかし、それから30年以上の時間が過ぎ、国内流通だけを視野にして外圧から守られている時代ではなくなった。

先に述べたように、食品流通のグローバル化に伴って、いち早く食品安全の世界的な規制の必要性を提唱して始まった国際的な食品安全規格の取得を目指す動きは、今や国内でも当然の流れとして多くの企業がこれらの認証を取得するようになった。

アメリカ合衆国向け輸出認定を受けた施設においても例外ではなく、15施設中10施設(約67%)において

ISO 22000などの何らかの食品安全マネジメント規格を取得している。この動きは検査機関や行政機関も例外ではなく、先に述べたように残留汚染物質のモニタリング検査についてはISO 17025試験所認定を取得した検査機関による検査が必須である。行政機関でも、国や地方衛生研究所ではISO 17025試験所認定の認証取得が進みつつあり、輸出認定施設を管轄する食肉衛生検査所等行政機関でも近い将来に同様の取組みが必要になると思われる。

4. おわりに

農林水産省のHPによると、令和3(2021)年の年間総輸出額は一兆二千億円を超え対前年比25.6%の伸びとなり、政府が掲げた目標「2025年に2兆円、2030年までに5兆円」に向けて順調に実績を伸ばしている。その中でも牛肉は輸出額ベースで289億円とホタテ貝に次いで二番目に多い主力品目であり、増加率も対前年比86%増と好調に

推移している。

農水省はさらに輸出認定施設を増やす目標を掲げ、アメリカ合衆国やEU向け施設は現行15施設及び11施設のところで、2025年にそれぞれ25施設にまで増やしたいとしている。

しかし、食肉の輸出にあたっては、輸出認定を取得することがゴールではない。

輸出促進法という支援策により、輸出認定取得のハードルは確かに下がったが、前述のように輸出認定取得は国内及び相手国の制度に沿って規制当局から輸出の営業許可を取得しただけの状態であり、認定取得後は実際に海外との商取引に向けての対応を急ぐ必要性に迫られる。その際に目指すものが国際的な食品安全マネジメント規格の認証と言える。

なお、多数ある食品安全マネジメント規格ではあるが、輸出先国に応じて向き不向きもあることから、その認証取得にあたっては慎重に選定する必要があるが、それでもなお輸出拡大に活路を見出すのであれば、グローバル水準の認証取得を目標とした対応は避けて通れないのではないだろうか。



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 会員

栃木 健一(とちぎ けんいち)

元と畜検査員・食品衛生監視員。食肉衛生検査所や保健所で監視指導業務に従事し、食肉の輸出に向けた支援業務にも携わった。退職後も行政機関との橋渡し役を信条に活動中。獣医師。