



## **INQUIRY**

Cargill Meat Solutions Inc., Establishment 86 K  
Export of Ineligible Beef to Japan

April 26, 2010

### **EXECUTIVE SUMMARY**

A shipment from Cargill Meat Solutions Inc., Establishment 86 K, 3201 East Highway, 154 Dodge City, KS to Japan contained an ineligible single ten (10) pound chub of ground beef that was not listed on the Export Certificate MPG 883237. The ground beef was commingled with eligible beef products shipped from the United States. Consequently, Japan suspended import procedures for products originating in this establishment and requested a report from the United States Department of Agriculture (USDA) resulting from a detailed investigation of this incident.

The USDA inquiry concluded that ground beef was incorrectly labeled as eligible "Beef Boneless Chuck Eye Roll" and included in a shipment of product exported to Japan. The inquiry revealed that the establishment's management controls were inadequate to prevent ineligible product from being labeled as products that were eligible for export to Japan. A Cargill Meat Solutions Inc. internal investigation identified the possible scenario that lead to an employee packing product and subsequently applying the incorrect label to the product. The establishment failed to identify the improperly boxed and labeled product. The plant failed to prevent and detect employee errors that resulted in nonconforming product commingling with conforming product for export to Japan.

As corrective actions, structural changes were made to overhead conveyor systems in all rework areas. The Quality Assurance (QA) inspection stations in the Automated Storage Retrieval System (ASRS) area have been moved to a location just prior to the case sealers. All plant employees labeling boxes will be retrained with regard to proper Japan export protocol procedures.

### **PURPOSE**

The USDA has conducted an inquiry into the operations of Cargill Meat Solutions Inc., Establishment 86 K, in order to assess events surrounding its inclusion in a shipment to Japan of an ineligible ten pound ground beef chub not listed on the export certificate and was not on the 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 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 Cargill Meat Solutions Inc, Establishment 86 K, complied with U.S. export certification requirements and the import requirements of Japan.

Results are as follows:

- Cargill Meat Solutions Inc management controls failed to prevent the inclusion of nonconforming product in a shipment of products otherwise eligible for export to Japan.
- A review of the entire process flow was conducted. It is believed that the scenario proffered by Cargill Meat Solutions Inc. are the most likely source of the mis-pack. Employee error and inattentiveness to appropriate export protocols further contributed to the mis-pack.
- The initial report from the customer in Japan to Cargill Meat Solutions was that two Chuck Eye Roll (CER) and one chub of ground beef were found in a box shipped to Japan. Cargill Meat Solutions Inc. erroneously reported two “Beef Boneless Chuck Eye Rolls” when they should have reported only one. It was communicated later to Cargill Meat Solutions Inc during a Japanese audit on 8/21/08 that there was only one CER and one ground beef chub in the box. Due to miscommunication of the actual contents of the mis-packed box, an investigation was conducted to explore both suppositions. As a result of interviews of all employees, Cargill Meat Solutions Inc. developed the most likely scenario for the commingling of product. No other possibilities were identified. The point in the process that could have resulted in the mis-pack was a ground beef chub commingled during the rework process. The scenario was identified due to the close proximity of both products in the same location.
- The “rework area” was a source of consideration for the possible commingled product exported to Japan. There are two belts that travel up to the ASRS area where they are scanned and sealed. Approximately one percent of boxes are sent down in the reject conveyor which are either placed in the rework area on a pallet or corrected online. There are several reasons why a box of product could be sent down the reject conveyor and stacked off. Boxes can be rejected for rework due to box quality or box weights are not in the appropriate range. The employees will remove product from a damage box, and inspect the product for tears in packaging. If damage to the product is not found, a new box is obtained and relabeled with appropriate label information that is often found of the original damaged box. Boxes of “Chuck Eye Rolls” and “Ground Beef” are palletized side by side in the rework area as boxes move on the conveyer belt. There is one employee handling product in the rework area who is trained in Japan BEV procedures. Inattentiveness by an employee to appropriate packing procedures led to the inclusion of a ground beef product being inadvertently placed inside a box of product intended for export to Japan. The employee failed to notice that the contents did not match the label on the box. Once the commingled box of product was sealed and palletized, the errors could no longer be detected until reopened on arrival in Japan. A series of human error and inattentiveness to procedures at subsequent steps lead to the mis-pack box being shipped to Japan.
- There was no intention by Cargill Meat Solutions Inc. to package, label and ship ineligible product to Japan. Cargill Meat Solutions Inc. fully understands all the requirements for export of beef products to Japan and fully intended to comply with those requirements. Consequently, the firm has put in corrective actions to

address possible cause of the mis-pack. In the scenario, the end result is simple human error to detail and inattentiveness lead to the mis-pack of ineligible product being shipped to Japan.

- It was determined that the box label and the box contents did not match.
- USDA trace-back analysis confirmed that all cartons in the shipment, with the exception of the box of mis-packaged ineligible ground beef, were conforming product and were verified during the export approval process.
- USDA personnel followed all applicable regulations, directives and notices.

## **CORRECTIVE ACTIONS**

All Cargill Meat Solutions Inc. Japan BEV facilities have been instructed on reassessing their process including the Japan rework situation. Current practice throughout the CMS facilities is to down grade (non-conforming for Japan) all Japan products that are required to be reworked off-line. The firm has taken actions to correct conditions that caused or contributed to the export of non-conforming product to Japan. The corrective actions were designed and implemented to address the area identified and provide further improvements of overall operations in other areas in the facility to prevent mis-packed product. The execution of the corrective actions has been verified by USDA to ensure that this kind of misbranding does not happen in future.

The following corrective actions address the issues identified at the rework process:

- Cargill Meat Solutions Inc. has revised procedures for the beef work area whereby all ground beef product will be held upstairs in the ASRS area during the production of product for Japan. Pictures 3 and 4 depict two views of the retained area on the second floor showing the decline conveyor in the background. (attachment 2 & 3) Product will be held in this area until the conclusion of the Japan eligible production is completed. The pallet demonstrates the location of the retained product area. FSIS will verify this activity once eligibility is granted.
- Cargill Meat Solutions Inc has revised procedures to ensure that all partial and empty J-code boxes are removed after the Japan fabrication run.
- All employees within the area have been reinstructed by Cargill Meat Solutions Inc. on proper protocol procedures for export to Japan.
- All Japan labels continue to be placed in a locked cabinet, which is controlled by Cargill Meat Solutions Inc.'s Technical Service.
- The Japan Checklist will be completed during the production run for product export to Japan, which will include the corrective actions regarding this issue.
- Pictures and flow charts were attached to demonstrate the areas discussed. Diagrams of the conveyor belt area were attached to show the installation of the catch pans, a pressure sensitive mat which activates the case sealer when QA is present to perform inspection, conveyor belts, rework of the palletizing area, and boxing area. (attachment 1)

- All Japan labels have a red border along with each code having a “J” in front of the series of numbers that make up the Japan eligible product. Any J coded product bound for Japan requiring offline rework will not be eligible for export to Japan. The label will be removed prior to being placed offline for rework. Technical Service will verify that the label was removed from any product offline. Technical Service will also verify that the product was downgraded when moved offline and the product will be labeled for non-Japan product.
- Pre-labeling of boxes will not be permitted for any export program to ensure the product will match the box label. All rework products will pass through the system to be inspected by a QA employee inspecting each box for accuracy of product content and label. The QA inspections will occur prior to the case sealer on each box.

As additional preventative measures, the firm has implemented structural and equipment changes to further facilitate improvement of handling products during export production:

- Employees are packing finished product into boxes on conveyor belts. Due to the limited number of conveyors leading to the case sealing areas, Cargill Meat Solutions Inc completed the installation of catch pans under the length of the reject conveyors. The catch pans are the entire length of the conveyor belt entering the case sealer and will contain any product that may fall from the reject conveyors above.
- Cargill Meat Solutions Inc has moved the inspection station past the last reject conveyor directly in front of the case sealer to inspect all Japan labeled boxes.
- The QA inspection stations in the Automated Storage Retrieval System area have been moved to a location just prior to the case sealers. QA inspections will occur at the start of and during all Japan fabrication runs.
- Pressure sensitive electronic mats and the key activation switches were installed at the ASRS inspection station area needed to activate the case sealers during the Japan fabrication run. The electronic mats disengage the product belt next to the case sealer if QA personnel are not standing on the mats. This will ensure QA verification of Japan fabrication run products prior to the sealing of boxes. The key activation switches are programmable with an export feature mode to activate the electronic mats.
- The electronic mats will turn off the case sealers in the ASRS area.
- All J-code labels are removed and locked after the Japan fabrication run.
- All employees within the area have been reinstructed by Cargill Meat Solutions Inc on proper protocol procedures for export to Japan.
- USDA inspection program personnel verified that the inspection QA's are inspecting each box of Japan product in back-pack off area.

Corrective actions involving employee training and the storage methods for Japan labels have been verified by USDA. The remainder of the proposed corrective actions will be verified by USDA once actual product for export to Japan is produced. USDA

has designed a verification plan which provides a systematic means for USDA to ensure that Cargill Meat Solutions Inc. is effectively implementing its corrective actions and preventative measures regarding a labeling and export violation to Japan.

- USDA in-plant inspection personnel will verify that all partial and empty J-code boxes are removed after the Japan fabrication run.
- USDA will perform record checks of the Japan Fabrication Checklist.
- USDA has reviewed the training records of the personnel that will be involved in the boxing area for the Japan product and verified the information is accurate.
- USDA verified that all Japanese product labels are kept in a locked and secure area. These labels can only be accessed by a member of Cargill Meat Solutions Inc.'s Technical Service Department.
- Once the plant is relisted for export to Japan, USDA will verify that Cargill Meat Solutions Inc.'s management controls will not allow ground beef rework to be conducted during production for Japan.

## **CONCLUSIONS**

USDA conclusions from this inquiry are as follows:

- The ineligible products were inspected and passed by USDA for human consumption and were at the time of export safe and wholesome products fit for consumption in the United States.
- Cargill Meat Solutions Inc has reassessed the Japan production process and overhead conveyors carrying unsealed boxes at all its BEV approved beef facilities and did not find any systemic problems.
- The likely causes for the commingling of nonconforming product exported to Japan were exacerbated by employee error and inattentiveness to export procedure protocols.
- Simple human error and inattentiveness to Japan protocol procedures contributed to the commingling of product that was inadvertently exported to Japan.
- Cargill Meat Solutions Inc has proposed and implemented corrective action plans that will prevent these kinds of accidents happening again.
- USDA trace-back analysis confirmed that all cartons in the shipment, with the exception of the box of mis-packaged ineligible ground beef, were conforming product and were verified during the export approval process.
- USDA personnel followed all applicable regulations, directives and notices.
- USDA has reviewed and will verify the implementation of the corrective actions proposed by Cargill Meat Solutions Inc once the plant is eligible for export to Japan. A summary of the corrective actions include the following:
  - Installation of new equipment
  - Improved QA measures
  - Separation of processing ground beef rework product from Japan production

- Employee training through reinstruction on proper boxing procedures involving the export process

As of October 29, 2009, the USDA issued a memo to all EV approved beef establishments reminding each to exercise constant vigilance when packing and assembling shipments for export to Japan. Export orders must be carefully packed and assembled to ensure that only products eligible for shipment to Japan are included.

( 仮訳 )

## 調査報告書 ( 案 )

カーギルミートソリューション社、86K工場

日本向け不適格牛肉の輸出について

2010年4月26日

### 概要

カンザス州ドッジシティ イーストハイウェイ 154 に所在する、カーギルミートソリューション社 86K 工場 ( 以下、カーギル社ドッジシティ工場 ) から日本向けに輸出された牛肉製品は、輸出証明書 MPG883237 に記載されていない、10 ポンドの日本向けに不適格な牛ひき肉 1 本を含んでいた。当該ひき肉はアメリカから輸出された適格な牛肉製品に含まれていた。このことにより、日本政府は当該施設から輸出される製品に対し輸入手続きを停止し、米国農務省 ( USDA ) に対し、この事案への詳細な調査に基づく報告書を要求した。

USDA による調査により、ひき肉は日本向けに適格な「骨なしチャックアイロール」として誤ってラベルされ、日本向け輸出製品に紛れ込んだと結論づけられた。調査は、不適格製品が日本向け輸出適格製品としてラベルされてしまうことを防ぐには、施設の経営管理が不適切であったことを明らかにした。カーギル社の内部調査は、職員が製品を箱詰めし、その後誤ったラベルを箱に貼り付けたことを招いた想定されるシナリオを特定した。施設は、誤って箱詰めされラベルされた製品を検出することができなかった。施設は、日本向けに輸出される適格な製品に不適切な製品が混入する結果となった従業員のミスを発見し、防止することができなかった。

改善措置として、全ての再箱詰めエリアの上部を通るコンベヤシステムに構造的な改変を行った。自動保管取出システム ( ASRS ) エリアにおける品質保証 ( QA ) 検査場所は箱の封印の直前へと移動された。箱へのラベル貼付担当職員は全員、正しい日本向け輸出手順により再教育されることとなっている。

### 目的

米国農務省 ( USDA ) は、日本向け貨物の中に、証明書に記載されておらず、カーギル社の適格品リストに掲載されていない、不適格な 10 ポンドの牛ひき肉チューブが混入した事案の周辺状況を評価するため、カーギル社ドッジシティ工場 ( Est. 86K ) における操業状況の調査を行った。

### 背景

他国向け米国産牛肉製品の輸出品は、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 ) 米国の食肉および家畜業界
- 2 ) USDA 食品安全検査局 ( FSIS )、及び
- 3 ) USDA 農業販売促進局 ( AMS )



米国食肉業界は健康な動物のと畜と、健全で、適切に表示され、適正な食品の提供に関する責任を負っている。米国食品安全基準への適合に加え、業界は輸入国によって課される全ての条件を満たさなければならない。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以前に、米国食品安全条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。

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務を負っている。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な記述を提供している。FSIS の規制に関する主要な役割は、食肉及び食鳥製品が適正で、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決定を行うことである。この規制に関する活動は、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。

AMS は、輸出認定された施設が輸入国の条件に適合できる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。これらのプログラムは AMS によって有料で認定・監視され、手数料は参加する施設が支払う。

USDA 検査印と AMS の EV プログラムの組み合わせにより、輸出向けの米国産食肉及び食鳥製品が、全ての米国食品安全基準および輸入国の貿易条件に適合しているものとして認証されるに足るとの保証が得られる。

## **調査結果**

USDA はカーギル社ドッジシティ工場の手続き及び作業が、米国の輸出証明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。

結果は以下のとおりである：

- カーギル社の経営管理者は日本向け輸出適格品である貨物に不適格製品を混入させてしまうことを防げなかった。
- 調査において全工程の流れを検証した結果、カーギル社により提供されたシナリオが混載原因としての可能性が最も高いものであると考えられた。職員のミスと正しい輸出手順への不注意もまた、混載に寄与した。
- 当初、日本の顧客からカーギル社へは、日本向けに出荷された 1 箱で 2 パックのチャックアイロールと 1 パックの牛挽肉チューブが見つかったと報告された。カーギル社は、1 パックのみと報告すべきところ、誤って 2 パックの「骨抜きチャックアイロール」と報告した。後の 2008 年 8 月 21 日の日本による査察の際に、当該箱に入っていたのは 1 パックのみのチャックアイロールと 1 パックの牛挽肉であったとカーギル社に伝えられた。誤梱包された箱の実際の中身について連絡ミスがあったことから、両方の想定について調査を行った。全職員へのインタビューの結果、カーギル社は混載に関し、最も可能性のあるシナリオを導き出した。その他の可能性は見出されなかった。手順の中で混載の原因となり得たのは、再箱詰め工程において牛挽肉チューブ

が混載したということであった。これは、同じ作業場で両製品が近接していたことから特定された。

- 「再箱詰めエリア」が、日本向けに輸出される製品に混載が起こりえる原因として考えられた。このエリアには、箱のスキャンと封印を行う ASRS エリアへ向かう 2 本のベルトコンベヤが存在する。製品のおよそ 1 % が不合格品コンベヤによって送られ、再箱詰めエリアにおいてパレットに移されるか、コンベヤ上で是正される。不合格品コンベヤにのせられ、ラインを外れて積み上げられる理由はいくつかある。箱の品質や重量が適切な範囲を逸脱している場合、不合格となり再箱詰め対象となる。従業員は、破損した箱から製品を取り出し、包装パッケージに裂傷がないか検査する。製品に損傷が確認されない場合は、新しい箱が用意され、正しい情報を記したラベルを再び貼り付ける。この際、正しい情報は元の箱から読み取ることができる場合が多い。コンベヤベルト上を次々と箱が流れているため、チャックアイロールとひき肉の箱が再箱詰めエリアにおいて、隣り合わせでパレット積みされる。再箱詰めエリアでは、日本向け BEV 手順のトレーニングを受けている従業員一人が製品を取り扱っている。従業員による正しい箱詰め手順への不注意が日本向け製品に誤ってひき肉が混載することを招いた。この従業員は、中身が箱のラベルと一致していないことに気付かなかった。一旦混入した箱が封印され、集荷されると、このミスは、日本に到着して開封されるまで発見されることはなかった。一連の人的エラーと、その後の手順に関する不注意が原因となり、誤梱包された箱が日本に出荷されることとなる。
- 
- カーギル社には、日本向けに不適格な製品を箱詰め、ラベルし、発送する意図はなかった。カーギル社は、全ての日本向け牛肉製品の輸出条件をきちんと理解しており、これらの条件を遵守するつもりであった。この企業は混載を引き起こしたと考えられる原因に対応する改善措置を提出した。単純な細部の人的エラーと不注意が、不適格品が誤梱包されて日本に出荷された原因であるというのが結論である。
- 箱のラベルと箱の中身は合致していなかったことが確認された。
- USDA による遡り調査により、誤って箱詰めされた不適格な牛ひき肉を含む箱を除き、当該出荷の全ての箱が適格製品であり、輸出承認プロセスにおいて証明されていることが確認された。
- USDA の職員は全ての適用可能な規則、指令および通知に従っていた。

## **改善措置**

日本向け BEV 認定されたカーギル社の全施設が、日本向けの再箱詰めを含めて、その工程を見直すよう指示された。現在は、カーギル社の全施設において、再箱詰めのためラインから外されなければならない日本向け製品全てをダウングレードし、日本向けに不適としている。この施設は、対日輸出不適格製品の輸出を引き起こした、また助長した状況を改善するための対策を実施した。改善措置は、問題とされたエリアに対応し、また施設内のその他のエリアについても混載を防ぐために操業全体に亘って改善がなされるようデザインされ実施された。更に、このようなラベルミスが今後起こらないことを保証するため、USDA により改善措置の実施状況が検証された。

以下の改善措置は、再箱詰め工程に対応するものである。

- カーギル社は、日本向け製品が生産されている間は、全てのひき肉製品が ASRS エリアの上階に留め置かれることとなるよう、牛肉作業エリアにおける作業手順を変更した。写真3および4は、2階の留め置きエリアの画像であり、背景に下に降りていくコンベアがある。(添付2,3) 日本向け製品の生産が終了するまで、製品はこのエリアに留め置かれることとなる。パレットは留め置かれるエリアを示している。FSISは、輸出再開が認められればこの措置を検証する予定である。
- カーギル社は全ての日本向けラベルが貼付され、製品が一部詰められた箱もしくは空箱が日本向け部分肉加工作業の後は確実に撤去されるよう、作業手順を変更した。
- このエリアの全ての職員は、カーギル社により、正しい日本向け輸出手順について再訓練された。
- 全ての日本向けラベルは引き続き、カーギル社の技術サービスが管理する、施錠された戸棚に保管される。
- 対日輸出製品の生産中に、日本向けチェックリストが作成される。これは本事案に関する改善措置を含むこととなる。
- 問題となるエリアを示した写真やフローチャートは、添付のとおりである。添付したコンベヤベルトエリアの図は、キャッチパンの設置、QA検査員が検査のために居る時に箱の封印機を作動させる圧力感受性マット、コンベヤベルト、パレットエリアでの再箱詰め及び箱詰めエリアを示している。(添付資料1)
- 全ての日本向けラベルに、番号の前に付けられる‘J’と共に赤枠を付すことによって対日適格製品が強調される。ラインから外されて再箱詰めが必要な日本向けラベルが貼られた製品は、日本向けに輸出することが不適となる。再箱詰めのためラインから外される前に、ラベルを剥がされることとなる。技術サービスはラインから外れた製品については、ラベルがはがされていることを確認すると共に、ラインから外された製品が格下げになったことを確認することとする。これらの製品には、日本向けではないラベルが製品に貼付されることとなる。
- 製品が箱ラベルと一致していることを保証するため、箱のプレラベリングは、全ての輸出プログラムにおいて認められない。全ての再箱詰めされる製品は、箱の中身とラベルの正確性を確認するQA検査員による検査システムを通過することとなる。QAの検査は、箱を封印する前に全箱実施される。

追加的予防措置として、当該施設は、輸出用製造過程での製品の取扱いを更に改善させるため、構造及び設備の変更を施した。

- 従業員はベルトコンベヤ上で最終製品を箱に詰めて梱包している。箱を封印するエリアに繋がるコンベアの数に限られていることから、カーギル社は、不合格品コンベヤの全体に沿ってキャッチパンを設置した。キャッチパンは封印機に至るまでのコンベヤベルト全体をカバーし、いかなる上部の不合格品コンベヤから落下するかもしれない製品も、全て捕捉するであろう。
- カーギル社は全ての日本向けラベルが貼られた箱を検査するために、最後の不合格品コンベヤ後の検査場所を封印機の直前の位置に移動させた。
- ASRS エリア内のQA検査場所を封印機の直前へ移動させた。QA検査担当者は全ての日本向け部分肉加工作業開始から作業中、配置されることとなる。
- 圧力感知エレクトロニックマットとキーアクティベーションスイッチがASRSエリア検査ステ

ーションに設置されており、これは日本向け部分肉加工作業時に封印機を作動させるために必要なものである。エレクトロニックマットは、QA 担当者がマット上に立っていない場合は、封印機の直前の製品ベルトを停止させるものである。これは、箱の封印前に日本向け製品への QA 検査を保証するものとなる。キーアクティベーションスイッチは、エレクトロニックマットを作動させるために、輸出モードに切り替えるようプログラムできる。

- エレクトロニックマットは ASRS エリア内の封印機を停止させることとなる。
- すべての日本向け製品ラベルは日本向け部分肉加工作業終了後、作業エリアから片付けられ、施錠され保管される。
- このエリア内の全ての従業員はカーギル社により、日本向け輸出手順について再教育された。
- USDA 検査プログラム担当官は箱詰めエリア裏において、全ての対日輸出用箱が QA 検査員により検査されていることを確認した。

改善措置には職員のトレーニングおよび日本向けラベルの保管方法を含んでおり、すでに USDA により検証済みである。提案された改善措置の残りは、日本向けに輸出される製品の生産を再開次第、USDA により検証される。USDA は、カーギル社が日本向け表示および輸出条件違反に関し、効果的な改善措置と予防措置を実施していることを確かめるために、システムティックなツールとなる検証プランを定めた。

- 施設に駐在する USDA 検査官は、日本向け部分肉加工作業終了後、全ての日本向けラベルが貼付された一部製品が詰められた箱あるいは空き箱が作業エリアから撤去されていることを確認することとする。
- USDA は、日本向け部分肉加工作業チェックリストの記録の確認を実施することとする。
- USDA は日本向け製品の箱詰めエリアで従事することとなる職員のトレーニングの記録を確認し、情報が正確であることを検証した。
- USDA は全ての日本向け製品ラベルが施錠された安全な場所で保管されていることを確認した。これらのラベルはカーギル社の技術サービス部門の職員のみが取り扱うことができる。
- 当該施設が日本向けに輸出再開され次第、USDA はカーギル社の経営管理が日本向け生産時にひき肉の再箱詰めを許可しないことを確認する。

## **結論**

USDA はこの調査に対して以下のように結論付けた。:

- 不適格な製品は USDA により食用としての検査を受け、これを合格しており、輸出の時点で、アメリカ国内での消費に適した、安全で健全な製品であった。
- カーギル社はその全ての対日牛肉輸出施設において、日本向け生産手順と封印前の箱を運ぶ、上部コンベヤについて再確認し、システム上の問題は確認されなかった。
- 日本向けに輸出された不適格な製品の混入の原因と思われる点は、従業員のミスと、日本向け作業手順への不注意により、悪化したと考えられる。
- 単純な人的エラーと日本向け手順への不注意が、誤って日本に輸出された製品の混入に繋がった。
- カーギル社は改善措置を提案し、これは同様の事案の再発を防止するだろう。

- USDA による遡り調査により、誤って箱詰めされた不適格な牛ひき肉を含む箱を除き、当該出荷の全ての箱が適格製品であり、輸出承認プロセスにおいて証明されていることが確認された。
- USDA の職員は全ての適用可能な規則、指令および指示に従っていた。
- USDA は、カーギル社ドッジシティ工場施設番号 86K により提案された改善措置の実行について検証を終えており、日本向け輸出が再開され次第、確認を行うこととしている。改善措置の概要には以下を含む：
  - 新たな機材の導入
  - QA 措置の改善
  - 日本向け製品から再箱詰め用牛ひき肉の処理を分離する
  - 輸出工程を含む、正確な箱詰手順の再教育を通じた職員トレーニング

2009 年 10 月 29 日現在、USDA はすべての対日牛肉輸出認定施設に対し、日本向け出荷の箱詰めおよび集荷時には常に警戒して作業することを注意喚起する覚え書きを発行した。輸出向け出荷は、確実に日本向け適格品のみが含まれるよう、注意深く箱詰めおよび集荷されなければならない。