#### 調査報告案

# JBS社 \*\*グリーンベイ工場 (Est.562)

#### 日本への不適格な牛肉の輸出

2009年7月15日

#### 要約

ウィスコンシン州グリーンベイに所在する JBS 社グリーンベイ工場 施設番号 562 から日本向けに 出荷された、2 箱の牛舌を含む証明書番号 MPH081851 の貨物は、日本向け EV プログラムに基づい て生産されておらず、誤って米国から出荷されたものであった。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。

当調査は、問題となる牛舌は、日本向けに適格な A40 牛舌として不正確にラベルされ、日本向けに輸出される製品に混入したと結論付けた。当調査は、当該施設の経営管理は、不適格な製品が日本向け輸出に適格な製品として不正確にラベルされることを防ぐには不適切であったことを明らかにした。ハンドヘルドスキャナーの操作を担当していた職員は、日本向けとされていない牛舌の作業中に日本向け輸出製品のバーコードにスキャナーを近づけすぎてしまった。この結果、プリンターが A40 舌のラベルを印刷し、職員がそのラベルを日本向け輸出には不適格な製品に使用してしまうこととなった。当該施設は、不適格な製品を日本向けに適格な製品に混入させる結果となった従業員の間違いを発見および防止することができなかった。

JBS 社により改善措置が実行され、いかなる同様の事案の再発を防止、発見又はなくすための適切な管理が実行されていることを保証するために、USDAにより検証された。

## 目的

米国農務省(USDA)は、日本向け貨物の中に日本向け EV プログラムのもとで生産されていない 2 箱の牛舌が混入した事案の周辺状況を評価するため、JBS 社グリーンベイ工場(Est. 562)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構築されている:

- 1) 米国の食肉及び食鳥製品業界
- 2) USDA 食品安全検査局(FSIS)及び
- 3) USDA 農業販売促進局(AMS)

\_

<sup>\*\*</sup> 旧スミスフィールド社

米国食肉業界は健康な動物をと畜し、健全で、適切に表示され、不正のない製品を製造している。 業界は、米国食品安全基準への適合に加え、輸入国が要求する条件にも全て適合しなくてはならない。 米国農務省による製品の輸出証明を受けるに先立って、米国食品安全基準と輸入国の貿易条件のいずれにも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、製品の国外輸出のための証明を行っている。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、これらの責任について細かく規定している。FSIS の主要な規制業務は、食肉及び食鳥製品に不正がなく、国内及び外国での販売のための米国食品安全基準の全てに適合していることを最終的に判断することにある。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。しかしながら、FSIS の職員が製品の輸出証明書に発行するためには、検査完了後に追加的に確認を行う必要がある。

AMS は、輸出認定施設が輸入国の追加的に要求する条件に適合することを担保する輸出証明プログラム基準を定めている。これらのプログラムは、AMS により有償で監視されており、コストはプログラムに参加する施設が負担している。

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 JBS 社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。

結果は以下のとおりである:

- JBS 社は日本向けに輸出される証明書番号 MPH081851 の貨物に、日本向け EV プログラム に基づいて生産されていない牛舌の混入を防ぐことができなかった。
- JBS 社は、月齢証明牛を受け入れていないことから、枝肉の A40 証明のため、AMS を利用している。日本向け舌は「J」スタンプが押され、マッチングバーコードタグにより識別される。日本向け舌は、ビニールでラッピング/包装された、スイスカットスタイル(自然な長い形状で、ロールアップやボール状ではない)である。日本向け舌の識別バーコードは、ラッピング工程の間、舌と共に管理される。日本向け舌は、包装およびラベリングの間、冷蔵庫で保管される。
- JBS 社は A40 舌選別及び包装トレーニング手順を熟知し、用いることが必要とされる品質保証(QA)担当者へのプログラムを作成していた。この手順は、30ヶ月齢未満の枝肉由来の舌について A40 手法による月齢判定を用いる品質保証担当者を訓練するものである。職員がこのトレーニングを終了した時点で、結果はトレーニング記録に記述され、USDA はこの記録を確認した。非 QA 担当者は日本向け製品のための A40 作業手順へのトレーニングは受

けていない。

- 本事案発生時の作業手順では、バーコードの管理及び使用について、適切に記述されていな かった。
- 調査において、USDA による JBS 社の現行の手順の観察により、いくつかの異なる製品の バーコードを含むラミネート加工された紙片がハンドヘルドスキャナーでスキャンされる ことが明らかとなった。箱の外装に貼付される箱用ラベルがプリンターより印刷される。
- EV プログラムに基づいて生産されていない牛舌が混入した根本原因は、日本向けに適格な 製品であるとして誤ってスキャンされ、日本向けラベルが貼付され、MPH081851 の証明書 が発行された日本向け輸出貨物とともに保管されたことと考えられる。
- 製品が包装およびラベリングされる際、職員は計量、包装およびラベリングのために、箱を 内臓室へ運ぶ。国にかかわらず、当該施設における全ての製品を対象とした様々なタイプの 製品のバーコードを含むリストから、ハンドヘルドスキャナーにより目的の製品コードが読 み取られる。職員は誤って国内向けに利用されているバーコードではなく、日本向輸出製品 のバーコードを読み取ってしまった。バーコード表上では、国内向け舌のバーコードは日本 向舌のバーコードの1インチ以内に表示されていることから、読み間違いが起こる可能性は ある。バーコードのひとつがスキャンされるとコンピューター/プリンターはラベルを作成 するが、このことが、ラベルが印刷され、不適格な製品に貼り付けられる結果となった。ラ ベル貼り付け後、箱はパレット組みエリアへのコンベヤーに置かれ、冷蔵庫で保管される。
- 全ての製品はコンピューターにより在庫管理されている。日本向貨物が準備された際、電子的に検索が行われ、日本向製品コードが表示されていたことから、2箱の舌が適格製品として特定された。
- 具体的に言うと、2008 年 6 月 20 日および 2008 年 7 月 15 日に、ハンドヘルドスキャナーを操作する職員が、日本向けとされていない牛舌の作業時に日本向け輸出製品のバーコードに近すぎる位置にスキャナーをかざしてしまった。プリンターは A40 舌用のラベルを印刷し、職員はそのラベルを日本向け輸出に適合していない製品に貼り付けてしまった。職員は間違ったラベルが印刷されたことに気づかなかった。本事案発生時、当該施設は正しいラベルがラベルと一致した製品が入った箱に貼付されていることを検証するためのモニタリングプログラムを有していなかった。本事案発生時、ラベルの不適切な管理が行われていた。
- その他の JBS 社において、同様の事案が存在するといった情報は得られなかった。したがって、本事案が個別事案であると考えられる。
- 全体の調査と製品写真の点検により、JBS 社は箱のラベルと中身の製品が合致していなかったと結論付けた。
- さらに、問題の箱に印字された日付及び製造時間(2008年6月20日及び2008年7月15日に)によると、施設は日本向け製品を生産していなかった。箱の中の舌は日本向けのみの舌の包装方法である自然な形状で長いスイスカットではなく、他の形状(ボール状)にバキュームパックされていた。

### 改善措置

JBS 社は、日本向けに不適格な製品の輸出への原因もしくは一因となった状況を修正するための措置をとった。

# JBS 社のとった改善措置は以下のとおり:

- 品質保証責任者のみ使用可能なオフラインのセキュリティーキャビネットにバーコードを保管する手順を追加するよう、2009年1月20日付でBEV/EV牛および内臓分別プログラムに改善措置が詳述された。セキュリティーキャビネットには、箱用ラベル作成のためにスキャンされる日本向け輸出用マスターバーコードが保管される。バーコード1とラベル2は同一のものではない。バーコードがスキャンされると、箱に貼付するラベルが作成される。日本向け舌のラベルを作成するために利用されるバーコードのみがキャビネットの中で保管される。日本向けバーコードは部分肉部門では利用されておらず、日本向け舌のバーコードは日本向け輸出生産が再開した際に、内臓部門でのみ利用される。ラベルの管理が強化された。
- 日本向けバーコードは、生産エリアから撤去され、輸出製品が日本向けのものである場合に のみ使用されるよう、施錠され、安全な場所に保管された。
- バーコードの取り扱いは作業マニュアルに記載された。JBS 社は改善措置の章における最初の項目として記述した、BEV/EV 牛及び内臓分別プログラムに詳述された手順とともに、包装に関する JBS 社品質保証マニュアル内の文書化された手順を有する。JBS 社作業マニュアルにおける手順では、輸出用舌のバーコードはオフラインの施錠されたキャビネットに保管され、取り扱いは権限を持つ職員に限定されることとなる旨記述される。選別された舌の箱が専用パレットに並べられると、品質保証責任者もしくは指定された職員はキャビネットを開錠し、バーコードをキャビネットから取り出し、内臓エリアへ向かい、ハンドヘルドスキャナーでバーコードを読み取り、そして箱にラベルを貼り付ける。このプロセスは、ミスラベルされた製品の再発を防ぐため、日本向け舌のみがラベルされ、包装されることを保証するように、生産時間外に実施される。
- 生産担当職員は日本向け製品のスキャンもしくはラベリング作業に従事させないこととする。 品質管理担当者のみが、日本向け製品コードをスキャンし、ラベリングし、全ての箱の中身 が日本向け輸出製品のラベルと一致していることを検証する業務に従事することとなる。品 質管理担当者に対し、日本向輸出製品の取り扱いに関する適切な手順について、デモンスト レーションによる実地研修が実施された。この研修には、正しいバーコードをスキャンする 適切な手順と、全箱の内容が日本向けに輸出する目的の製品ラベルと一致していることの確 認が含まれる。正確な手順を実行するため、この実地研修は当該施設が再開され次第、日本 向製品の輸出が行われるまでに実施される予定である。全ての日本向輸出内臓肉製品は、箱 の計量から封印までの間に、製品がラベルと合致することを検証するために、品質管理担当 者により 100%の検査が実施される予定である。検証結果は日本向け舌輸出確認様式に記録 され、この文書はラベルを貼付する JBS 社の責任者により署名される予定である。毎回、生

<sup>1</sup> 日本向け製品情報の光学器械による読み取り可能な表示

<sup>2</sup> 日本向け製品の包装及び識別用

産の後、日本向輸出の前に、日本向け舌輸出検証モニタリング用紙の記録の再確認が実施される。モニタリング用紙の完全性はJBS社の品質保証担当者による検証をうけることとなり、また、署名され、再確認を行った実際の時間が記録されることとなる。

- 2009年1月26日、USDAの検査プログラム担当官は、BEV/EV 牛および内臓分別プログラム (2009年1月20日改訂)の再確認を行い、日本向け輸出用タンのバーコードが施錠されたキャビネットに保管され、他の舌のバーコードと共に内臓室に置かれていないことを確認した。
- 施設がリストに再掲載され次第、USDAは適用可能な検査手順の実効性を通じ、遵守にかかる全ての改善措置の実施を確認する。

## 結論

- 不適格な製品は USDA による食品検査を受けて合格しており、輸出の時点で、安全で健全な製品として、米国内での消費に適した製品である。
- EV プログラムの元で生産されておらず、日本向け輸出用に適格な A40 牛舌として不適切に ラベルされた牛舌の混入は、施設の経営管理は不適格な製品が日本向けに輸出に適した製品 であるとしてラベルされることを防ぐには不適切であることを明らかにした。
- JBS 社は、EV プログラムに基づいて生産されていない牛舌が混入した根本原因を、日本向けに適格な製品であるとして誤ってスキャンされ、日本向けラベルが貼付され、MPH081851の証明書が発行された日本向け輸出貨物とともに保管されたことと考えられると特定した。
- JBS 社はこの問題が再発しないことを保証するために効果的な措置をとった。
- 日本向けバーコードは日本向け製品の生産時に限り使用されるよう、生産エリアから取り除かれ、施錠でき、安全な場所に保管されている。
- USDA は日本向けに輸出される舌のバーコードが、他の舌用のラベルと共に内臓室に置かれておらず、施錠された戸棚に置かれていることを確認した。
- JBS 社の品質管理担当者のみが日本向け輸出用バーコードとラベルにアクセスする権限を持つこととなる。
- 全ての日本向け内臓製品は、ラベルの正確さを確認するために100%検査される。
- 以下の記述は実施される 100%の検査手順である:
  - 。 月齢判定のために A40 手法を利用する際、30 ヶ月齢未満の枝肉由来の舌は由来となる枝肉を特定する枝肉タグとともに保管されることができる。これらの舌は衛生的に冷蔵庫に保管されることとなる。A40 手法により枝肉の月齢判定の時点で、A40 と証明された枝肉から生産されたと判定された、適格な舌は不適格な舌から分別されることとなる。適格な A40 の舌は適切な製品コードを用いて包装されることとなる。ラベル上に表示された日付はと殺日となる。全ての舌用のラベルに対するバーコードはオフラインに保管されることとなる。取り扱いは権限のある職員に限られることとなる。箱が計量される段階で、JBS 社の品質保証責任者は保護されたキャビネットからバーコードを持ち出すこととなる。JBS 社の品質保証責任者もしくは指定された職員は、休憩時間のような非生産時間に、内臓室でバーコードをスキャンし、箱用ラベルを作成し、箱に貼り付けることとなる。

- 品質保証検証の結果は日本向け舌輸出確認様式に記述され、JBS 社の品質保証担当者により 署名されることとなる。
- 毎回の生産ごとに、日本向け主出前にモニタリング様式の再確認が実施されることとなる。 この様式は JBS 社の品質保証担当者により署名され、再確認が行われた実際の時間が記録されることとなる。
- 当該施設が輸出再開し次第、USDA は適用できる検査手順の実行力を通じ、遵守のための全ての改善措置の実行を確認する予定。
- USDA の遡り分析がこの貨物の 2 箱の舌を除いて実施され、これらが適格な製品であり、輸出承認手順の中で検証されていることを確認した。
- USDA 職員は、全ての適切な法律、指令および指示に従っていた。