

速報

米国産牛肉特定危険部位除去されず



2003年12月24日、米国でBSE（牛海綿状脳症）感染牛が確認され、日本への輸入が停止された。検査体制の不備が囁かれていたが、輸入条件（①全月齢からの脳、脊髄等の特定危険部位（SRM）の除去。②20ヶ月齢以下と証明される牛由来の牛肉）の遵守の合意により、約2年ぶりの先年12月に輸入が解禁された。日本側の対応としては、米国産牛肉等の到着時に厚生労働省検疫所及び農林水産省動物検疫所が全ロットを水際の輸入検査を徹底することを打ち出していた。国内では2005年12月29日時点で21例のBSE患者が確認されている。

1月20日、農林水産省動物検疫所成田支社及び厚生労働省成田空港検疫所において、せき柱を含む米国産子牛肉を発見した。【上下写真】

農林水産省と厚生労働省は昨年12月13日～24日にかけて担当者が米国食肉処理施設の査察を行っており、特定危険部位の除去に関しても「適切な処理を確認」と査察結果を報告している。何をみてきたのか解らないが、混入どころか除去されていないような杜撰な管理体制全てを根本から疑う必要がある。これほど分かりやすいミスで救われた。もし、このままの杜撰な管理体制にて輸入が継続されたとしたならば、被害ならぬ食害が発生していたことは間違いないだろう。被害の教訓を国にはもう一度思い出していただきたい。実際、月齢20ヶ月以下という合意事項も根拠が曖昧である。今回、日本側のチェックシステムは機能した事が唯一の救いである。

ここに至っては、消費者の自己判断に委ねるしかない事が現状である。

写真提供：農林水産省消費・安全局動物衛生課

参考資料：農林水産省+厚生労働省「米国及びカナダ産牛肉等の輸入再開までの経緯及び今後の予定」

「米国産牛肉等の輸入再開に当たって」「米国における日本向け牛肉認定施設の査察結果報告」

「米国から到着したせき柱を含む子牛肉の確認について」



米国産冷蔵牛肉

41箱／約390kg

せき柱を含む子牛肉が確認された貨物

3箱／約55kg

食肉処理施設

Atlantic Veal & Lamb, Inc

農林水産省 提供