

ウルグアイからの牛舌の輸入に係るリスク評価報告書概要

令和 4 年 10 月 31 日
消費・安全局動物衛生課

I 経緯

1. ウルグアイは、かつては口蹄疫非接種清浄国として OIE に認定されていたが、2000 年の口蹄疫の発生を受け、ワクチン接種による防疫手法に切り替え、2003 年 5 月に口蹄疫ワクチン接種清浄国として認定された。
2. 2011 年 11 月、ウルグアイ当局からウルグアイ産生鮮牛肉の輸入解禁要請があったことから、農林水産省は、標準的手続に従い、2018 年 3 月にウルグアイ産生鮮牛肉の輸入に係るリスク評価を実施し、上乘せのリスク管理措置を講じることを前提に家畜衛生部会の了承を得た。
3. これを踏まえ、我が国は、2018 年 11 月にウルグアイとの間で家畜衛生条件を締結しウルグアイ産生鮮牛肉の輸入を認めることとした。
4. その後、2020 年 10 月、ウルグアイ当局から、輸入の対象とされていなかった牛舌の輸入解禁について要請があったことから、家畜衛生条件への牛舌の追加に関して検討を行った。

II 評価事項

1. ウルグアイからの生鮮牛肉の輸入について（2018 年 3 月リスク評価）

農林水産省は、2018 年 3 月にウルグアイからの生鮮牛肉の輸入にかかるリスク評価報告書を取りまとめた。当該評価報告書では、ウルグアイにおける獣医当局（国及び地方）及び法制度、一般状況（家畜の飼養状況等）、国境検疫措置、国内防疫措置、並びに口蹄疫発生時の対応についてウルグアイ当局から情報を収集し、「ワクチン接種清浄国であるウルグアイの清浄性については、ワクチン非接種清浄国と全く同等と言えないことから、輸入を認める際には、法令上、ウルグアイを口蹄疫の清浄国とは位置付けず、上乘せのリスク管理措置が講じられたもののみを輸入可能とするよう規定することが適当である。」との結論を得た。

上記のリスク評価を踏まえ、我が国は、2018 年 11 月にウルグアイとの間で家畜衛生条件を締結し、OIE 陸生動物衛生規約において口蹄疫汚染国・地域からの生鮮牛肉の輸入に当たってのリスク低減措置として勧告されている肉の熟成による pH 低減措置等を、上乘せのリスク管理措置として課すことを条件

にウルグアイ産生鮮牛肉の輸入を認めることとした。

ウルグアイからの輸入牛肉については、これまでの輸入において深刻な違反は確認されておらず、ウルグアイにおける口蹄疫のリスク管理にかかる体制については、2022年10月現在において、上記のリスク評価を覆す状況にはないことから、家畜衛生条件への牛舌の追加に関してのみ検討を行うこととした。

2. 口蹄疫の発生状況

ウルグアイ国内で確認された口蹄疫の最終発生は2001年である。

3. 牛舌のロット管理・トレーサビリティ

と畜室には同一群の動物が運ばれ、牛が運び込まれるとそれらのロットには、と畜番号が割り振られる。と体の剥皮の前に、耳標の電子デバイスが読み取られ、各牛の個体識別番号がロットごとのと畜番号と紐づけられる。その後、各枝肉及び頭部には、このと畜番号が付され、ロットごとに管理される。

と畜後検査終了後、ロットごとのと畜番号と紐づけされた牛舌は、内臓処理室に送られ、冷却及び熟成チャンバーに運ばれる。熟成完了後、各牛舌に対してpHの測定が行われ、pHが6.0未満であったもののみが対日輸出向けとなる。pHが6.0以上であった牛舌については、「acnym RpH (pH 不合格の意味)」の記載がされたコンテナに入れられ、対日輸出向けの製品とは分けて管理される。同一のと畜日でpHの条件を満たしていることが確認された牛舌は当該と畜日に施設でと畜された動物の由来農場の情報と紐づいたグループトレーサビリティによって管理される。

4. 牛舌の熟成にかかる科学的知見

口蹄疫ウイルスがpH6.0以下、2分間の条件において不活化されることを踏まえ、OIE陸生動物衛生規約では、口蹄疫汚染国から輸入する生鮮肉について、2°Cを上回る温度で24時間以上熟成し、熟成中のpH値が、両背最長筋の中間で検査して6.0未満であることを勧告している。牛肉については、熟成によってpHが低下することを示す知見が存在するものの、牛舌については、既存の知見が存在していない。そのため、ウルグアイ農牧水産省は熟成牛舌におけるpH低下動向試験報告書を農林水産省に提供した。

その結果、測定部位によりpH値の低下度合いに有意な差が認められたものの、すべての測定結果について約75%の牛舌は熟成開始後18-24時間でpHが6.0未満となった。30-36時間では98.4%が6.0未満となった。以上から、牛舌

についても熟成処理により pH が低下することが認められた。

5. 結論

本リスク評価は、ウルグアイから既に輸入が認められている生鮮牛肉に加え牛舌を家畜衛生条件に追加することに関するものである。

ウルグアイからの生鮮牛肉の輸入については、ウルグアイにおける獣医当局（国及び地方）及び法制度、一般状況（家畜の飼養状況等）、国境検疫措置、国内防疫措置、並びに口蹄疫発生時の対応についてウルグアイ当局から情報を収集し、2018年3月にリスク評価報告書を取りまとめており、これらの事項については、2022年10月現在において、上記のリスク評価を覆す状況にはない。また、このリスク評価を踏まえ、我が国は、2018年11月にウルグアイとの間で家畜衛生条件を締結し、OIE 陸生動物衛生規約において口蹄疫汚染国・地域からの生鮮牛肉の輸入に当たってのリスク低減措置として勧告されている肉の熟成による pH 低減措置等を、上乘せのリスク管理措置として課すことを条件にウルグアイ産生鮮牛肉の輸入を認めているところ。これまで輸入された牛肉に深刻な違反は確認されていない。

本リスク評価では、ウルグアイ農牧水産省を通じて収集した情報から、①2001年を最終発生とする口蹄疫の発生状況及び清浄性ステータスに変更がないこと、②ウルグアイのと畜場においてロット単位のトレーサビリティが適切に運用されており、対日輸出条件に合った牛舌とその他のものとの混入防止措置が適切に講じられていること、③熟成処理によって牛舌の pH が 6.0 未満に低下すること及び④測定部位による pH 値の低下度合いに差異は認められたものの、熟成 24 時間で全ての牛舌の 75%、36 時間で 98% が 6.0 未満になることを確認した。

以上のことから、牛舌をウルグアイからの家畜衛生条件に追加することについては、2018年3月のリスク評価結果のとおり、生鮮牛肉の輸入を認めるにあたって必要となる2つの条件（ウルグアイにおいて、現在の獣医組織体制、国境検疫体制、サーベイランス体制・診断体制、国内防疫体制、牛の個体識別・トレーサビリティ体制が維持されていること、及びその状況下でウルグアイにおいて口蹄疫の発生が確認されていないこと）を満たすことを前提とし、さらに、製品中に口蹄疫ウイルスが生残しているリスクを無視できるレベルとするために、生鮮牛肉同様 24 時間以上の熟成を行い、pH が 6.0 未満に下がっていることを確認する上乘せ管理措置が課されている限りにおいて、我が国に口蹄疫ウイルスを侵入させるリスクを増大させるものではないと考えられる。

なお、生鮮牛肉のリスク評価においても示したとおり、法令上、ウルグアイを口蹄疫の清浄国・地域に位置付けることについては、引き続き適当ではないものと考えられ、上乘せのリスク管理措置が講じられたもののみを輸入可能とするよう規定することが適当である。

(以上)