

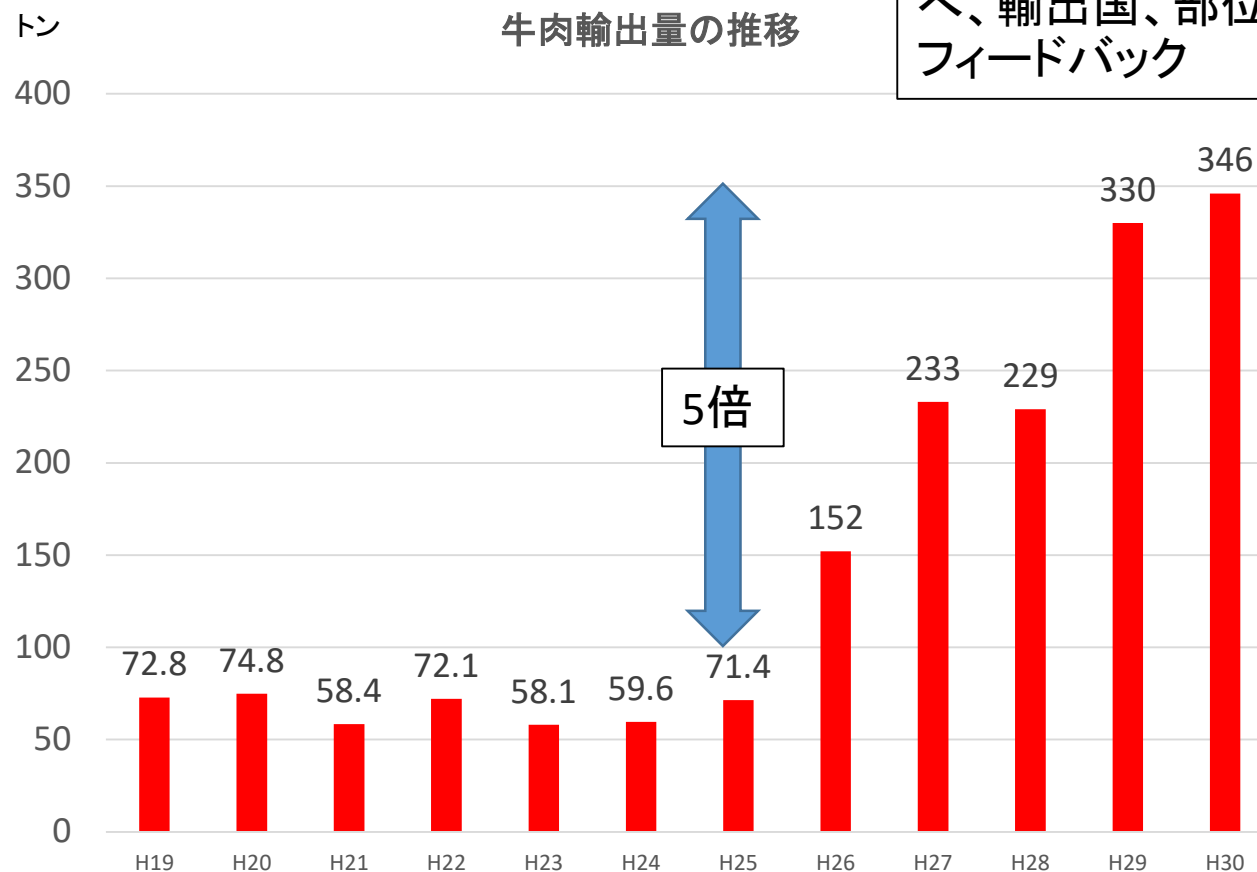
# 牛肉輸出の現状

## (株)ナンチク(概要)

創 立:1963年5月 所在地:鹿児島県曾於市  
 従業員:740名 資本金:4.9億円(国:43%)  
 年 商:540億円 業務:生販一貫  
 G関連:10数社(うち関連農場2社)

## 牛肉の輸出経過

昭38:産地食肉処理施設(初)  
 平 2:対米牛輸出認定(初)  
 平27:「輸出促進室」設置  
 平29:EU向け施設整備(繋留施設、7月)  
 台湾輸出再開(10月)  
 3つの黒(鹿児島黒牛、かごしま黒豚、黒さつま鶏)で事業展開  
 平30:オーストラリア牛肉再開  
 輸出実績10か国、今後EU輸出を計画中



当該牛肉を生産した農家へ、輸出国、部位、量をフィードバック

(株)ナンチク 専務取締役

北野良夫令和元5.17

# ① EU向け施設認定の迅速化：国と県の連携が不可欠

- 2017年 6月20日 EU対応牛繋留所工事完了(→県へ申請を相談)
- 2017年12月27日 県のアニマルウェルフェア—講習講師内諾
- 2018年 4月 9日 対EU施設認定申請書提出
- 9月10日 厚生労働省から書類審査の指摘事項通知
- 10月30日 厚生労働省での指摘事項に関するヒアリング
- 12月10,11日 厚生労働省の現地調査
- 12月26日 厚生労働省から現地調査の指摘事項通知
- 2019年 3月 6日 厚生労働省より床の破損補修が完了しないと認定できないと指摘。EU認定は8月以降と通告  
(現在、改善報告書を作成する一方、床の補修工事中)

10カ月

8カ月

2年2カ月

8カ月

県の対応：EU対応に必要なアニマルウェルフェア—の講習会の開催、人事異動などにより申請先延ばし。

(2018年4月にやっと申請)

国の対応：書類審査と現地調査を同時審査せず。当初すべき指摘事項を今年になって指摘

★国・県が連携し、先進事例等の情報提供を行うなど、施設に合った審査・認可事務の迅速化を模索・指導すべき

弊社は、国・県の指摘対応に対応するとともに、2018年11月、2019年1月の2回のEU市場調査済み。

現地バイヤーから、認可の見込みについてしきりに問い合わせ。工事完了から認可に2年2カ月を要する見込み

## ② 食品添加物(次亜塩素酸ナトリウム)の使用に関する国・県の見解の相違による損害賠償の発生

### 【事案の概要】

- 牛枝肉に少量の糞便が付着していたことから、弊社が定めるHACCPの改善処置手順に基づき、当該枝肉の汚染部分を削り取る(トリミング)処置をし、その前の同じロットの4頭分(下図No18~21)には食品添加物である次亜塩素酸ナトリウムを噴霧。
- 次亜塩素酸ナトリウムを噴霧した枝肉に対し、県はシンガポール輸出に必要な衛生証明書を発行したが、当該牛肉の輸出後に、食品添加物の使用基準の解釈についての国(厚生労働省)と県の見解が相違し、弊社が自主回収を強いられ、損害賠償金が発生。



当該システム: HACCPシステムとして弊社独自のシステム(2018/11/9 県、国届出済)

## ② 食品添加物(次亜塩素酸ナトリウム)の使用に関する国・県の見解の相違による損害賠償の発生

### シンガポール向け牛肉の食品添加物(次亜塩素酸)の使用基準 (4)

食品添加物は、食肉の衛生的な処理の追加的な措置として使用され、衛生管理の不備を補完するために使用するものではない

#### 【県(食肉衛生検査所)】

○ 次亜塩素酸の噴霧は、衛生的な処理の追加的な措置であり、使用基準を満たすものとして衛生証明書を発行。(→当該製品は輸出済)

#### 【厚生労働省の見解】

○ 衛生管理の不備の補完であり、使用基準を満たさないため、当該ロットは輸出してはならない。県はなぜ衛生証明書を出したかと問われ、最終的に自主回収できなければ、国同士を通じた判断となり、最悪、認可取り消しになる。

(ナンチクのミスにより、ナンチクが自主回収したことであって、厚生労働省には一切責任はないとの見解)

#### 【弊社の対応】

○ 県に対し不適當な製品を輸出可とした根拠を要求したが、明確な返事はなかった。厚生労働省は弊社に指示文書を出すことなく、シンガポール政府へ処分指示書を出したことから、弊社職員が現地に飛び、当該製品の焼却処分を行い、最終的に末端業者から損害賠償金1,019,498円(91.2kg)を請求され、2019/2/25に支払った。シンガポール政府は輸出証明が発行され問題はないのに理解できないとの見解であった。

★国・県が基準解釈を統一し、食肉処理場とともに共通認識を持って対応すべき。

### ③我が国の一般的と畜方法と異なる方法でのと畜：品質確保が困難

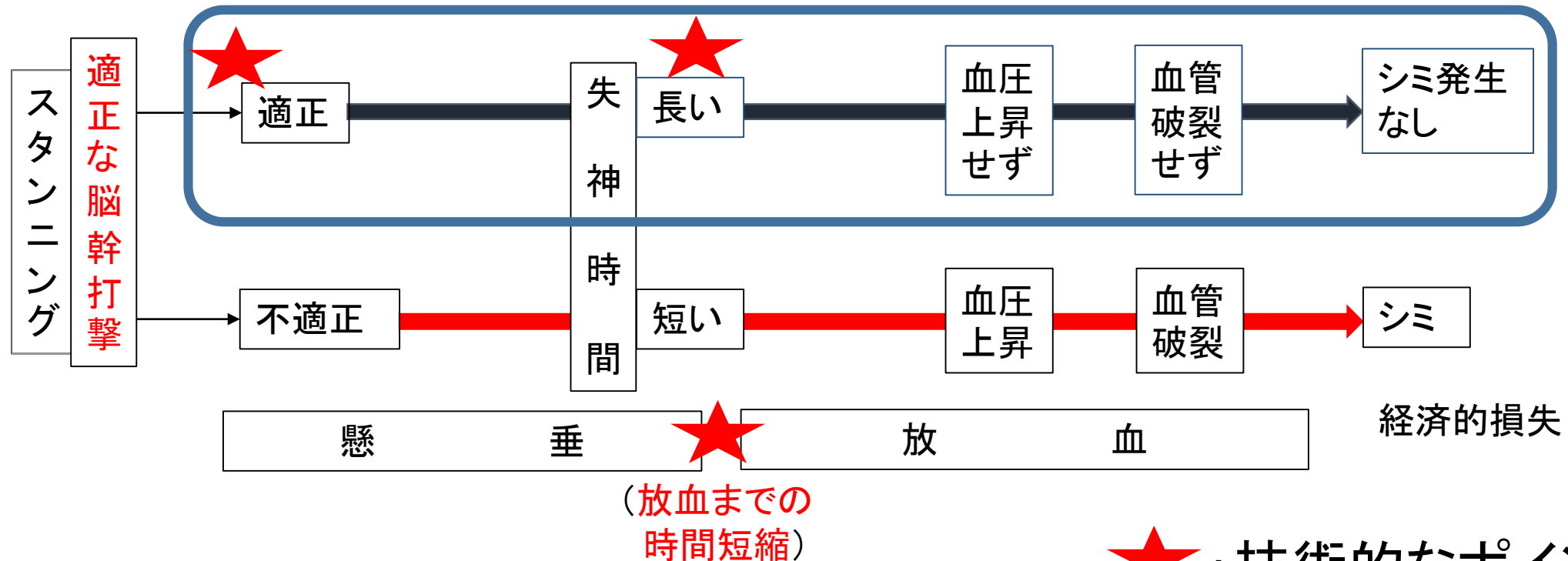
輸出相手国(米国等)の要件：衛生水準の確保

- ・日本の一般的なと畜方法  
→寝かせ放血(失神後直ちに放血)
- ・対米等輸出施設での処理方法  
→懸垂放血(失神後、牛を吊るしてから放血)  
●対米等処理方法では、多発性筋肉出血(シミ)が、国内の一般的と畜方法よりも多い7%程度発生。  
見た目や食味が低下し、取引価格にも影響。



# シミの発生機序（理論）と抑制対策

- 日本食肉生産技術開発センターと対米輸出10施設で研究会を30年9月に立ち上げ、スタンニングや放血の方法等について調査中。
- 対米等処理方法でのシミの発生の軽減に向け、各施設が技術を向上する必要。



★ ; 技術的なポイント

# ④ 運賃の低廉化：消費者価格へ影響→輸出阻害 (オーストラリアの事例：仲介業者からの聞き取り)

★ 沖縄国際物流ハブ事業による輸送費補助制度を全国的に拡大するなど、低廉策を検討すべきではないか。

