

JBS 社のゼンショー向け米国産牛肉を

「ゼンショーSFC(Safe-Feed Cattle)」と認定

12月上旬より「牛庵」「宝島」などの焼肉チェーンで販売開始

株式会社ゼンショー(代表取締役会長兼社長:小川賢太郎 本社:東京都港区)は、独自の安全基準を満たす牛肉を米国から輸入します。BSE の原因と疑われる原料を含まない安全な飼料のみを与えた牛の肉を、ゼンショーが独自に「ゼンショーSFC(Safe-Feed Cattle:安全飼料牛)」と認定し、グループ傘下のグローバルフーズが直輸入します。

ゼンショーは米国の食肉最大手である JBS 社と契約。JBS 社はゼンショー向けの牛の飼育履歴をすべて管理しているため、与えた飼料が追跡できます。ゼンショーは牛に与える飼料を定期的にサンプル採取し、自社で検査します。

ゼンショーでは、当初「牛庵」「宝島」などグループの焼肉チェーン約100店舗で、12月上旬からゼンショーSFCと認定した米国産牛肉を販売します。

ゼンショーは、2003年12月に米国で BSE が発生してから、同国産の牛肉の使用を中止していました。その後、ゼンショーでは安全な牛肉を確保するため、BSE 非発生国であるオーストラリアの牛肉の使用を本格的に開始しました。2004年9月からはすき家でもオーストラリア産牛肉を使用した新牛丼を発売しています。

2006年に米国から日本への牛肉の輸入が解禁になった後も、ゼンショーは前年の9月に行った現地調査の結果を踏まえ、状況が改善されたとは判断できず、使用を見送ってきました。当時の米国の状況では飼料規制と特定危険部位の除去が不徹底であり、その段階では特定危険部位の除去の徹底と全頭検査が不可欠とゼンショーでは判断していました。

その間、ゼンショーでは2005年に食品安全追求室(現・本部)を設置、BSE に関して独自に研究と情報収集を行う一方、2007年からはスイスに拠点を置く TAFS(伝達性家畜病および食品安全のフォーラム)のメンバーとして最新の科学的知見を継続的に追跡してきました。

その結果、①BSE 非発生国、もしくは②BSE 発生国で飼料規制とその管理徹底がなされ、特定危険部位の除去も完全になされていることで牛肉の安全性を保証できると判断しました。

この方針に則り、BSE 非発生国では、オーストラリアに続き、2008年からはニュージーランド、2009年からはメキシコから牛肉の輸入を開始しました。

また2009年からは、BSE 発生国についてもゼンショーの求める基準を満たす安全な牛肉を世界中で開拓し始め、2009年11月、カナダ・ケベック州から、BSE 発生国でこの基準を満たす最初の牛肉の輸入を開始しています。

折しも2009年10月から米国で飼料規制が強化され、ゼンショーでは2010年6月から米国でも安全な牛肉の調達について調査を開始。そしてこのたび JBS 社がゼンショーの要求する安全の基準を満たす牛肉を供給できることを確認しました。

米国産牛肉は肉質が柔らかく、甘くてジューシーであることから2003年以前は焼肉用などで人気が高く、安全な米国産牛肉は市場から長く期待されてきました。

ゼンショーは安全な食材の調達について、産地ではなく、自社として安全を担保できるかどうかを基準に考えています。今後も最新の科学的知見を常に追跡する一方、独自の厳しい基準を満たす安全で美味しい食材を世界中で開拓してまいります。

○ 「ゼンショーSFC」とは

(1) 牛が出生した時期や場所が明確であること。

(2) すべての育成期間を通じ、感染の原因になるような飼料が一切与えられていないこと。

以上の条件を満たす健康な牛です。

○ 安全性を確実にするため米国食肉最大手の JBS 社と契約

牛自体の安全性を確実なものにするには、牛の生産、牛の飼料、牛の加工場まで把握し、管理する必要があります。ゼンショーは、これらの生産の流れを一手に掌握できる、米国食肉最大手・JBS 社と提携し、当社独自の管理プログラムに基づき生産された「ゼンショーSFC」を米国から提供できるようになりました。

なお、ゼンショー食品安全追求本部に「SFC 管理室」を新設。今後、当社の管理プログラムが遵守されているかどうかを継続的に監視します。

○ 飼料規制の強化¹

米国産牛肉の安全性に対する最大の不安は、BSE の原因とされる肉骨粉などを与えられていないか、という点です。この懸念に対し米国は、2009年10月に「飼料規制の強化」を実行に移しました。この規制の確実な実施は、牛から牛への感染リスクを防ぐのに非常に有効とされています。ゼンショーは、この規制をより厳格に管理し運営します。

○ ゼンショーが飼料規制の実行を独自に監査

ゼンショーはJBS社の農場の飼料の原料や、配合内容、飼料の加工、その保管、流通に至るまで現地で調査しました。結果、指定農場ではいずれも安全な飼料のみが使われ、牛の飼料の加工や配合作業は、鶏、豚飼料などの混入リスクがない牛の飼料専用の工場で行われていることを確認しました。さらに、ゼンショーでは飼料の検査²の実施を含むゼンショー独自の管理プログラムが実施されているかどうか、食品安全追求本部 SFC 管理室が継続的に行います。

○ 日本向け輸出条件の遵守

牛の加工において、「日本向け輸出条件」である特定危険部位の除去³が正しく実施される必要があります。ゼンショー指定の加工場では、特定危険部位の除去に関わるすべての作業はすべてマニュアル化され、その遵守のために必要な教育も継続的に行われており、担当者はこの教育を受けないと作業にすら従事できない決まりになっています。

また、指定の加工場では国際的な衛生管理システムであるHACCP方式⁴を採用しています。細菌検査は毎日実施され、BSE 以外の部分でもその安全性を確保しています。

○ 日本で実証された「飼料規制」の有効性

日本では 2003 年の「流通、製造ラインの牛専用化を伴う完全飼料規制」⁵の導入以降に生まれた牛からはBSEが発生していないことが、全頭検査により確認されています。

このことは、より完全な飼料規制がBSE予防に非常に有効であることを証明しています。米国の飼料規制強化にゼンショー独自の監査の取り組みを加えた管理は、日本の完全飼料規制と同等か

それ以上のレベルであると当社では考えています。このように非常に有効なBSE予防管理の下で育った牛が、「ゼンショー-SFC」です。

<用語解説>

(1) 米国の飼料規制強化

月齢30ヶ月以上の牛の脳や脊髄を、すべての動物の飼料の原料に利用してはならないことになりました。これにより、牛の飼料に危険な原料が混入するリスクが激減します。これはかねてからOIEがその必要性を米国に指摘してきたことであり、ゼンショーも米国に対して求めてきたことです。

OIE:国際獣疫事務局;家畜の伝染性疾病の伝播を防ぐための国際機関。本部はパリで175の国と地域が加盟。

(2) 飼料の検査

飼料中の牛の蛋白質の有無を検査する方法。エライザー法とイムノクロマト法を組み合わせる継続的に実施します。「BSEにならない牛の生産」を重視した管理手法の一つです。

(3) 特定危険部位とその除去

牛海綿状脳症(BSE)の病原体とされる蛋白質「異常プリオン」が蓄積しやすい部分のこと。日本では脳や脊髄、脊柱などの部位を厚労省が指定。健康な牛であれば、これらの部位を人間が食べても健康上の心配はありませんが、感染牛ではプリオンの99%以上が危険部位に溜まるため、これらを確実に除去することが食品安全上の重要なポイントの一つとされています。

(4) HACCP方式

食品の原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程の危険性を予め調査・設定し、その対策を実施する手法で、国際的にも認められています。

(5) 流通、製造ラインの牛専用化を伴う完全飼料規制

日本において牛の肉骨粉をすべての家畜に使用禁止するとして、「2001年の飼料規制強化」及び、2003年7月から導入が開始された、「反すう動物用飼料への動物由来蛋白質の混入防止に関するガイドライン」を総称して、このように表現しています。

以上