

我が国における牛海綿状脳症（ＢＳＥ）に関する管理措置

ＢＳＥ国内対策 【と畜場・食肉処理関係】

厚生労働省

8月31日付け通知「平成20年度における BSE検査に係る国庫補助について」の趣旨

- ・ 関係者の理解を深めていただけるよう、3年間の経過措置について周知の協力依頼をするもの
- ・ 20ヶ月齢以下の牛のＢＳＥ検査は自治体が自治事務として自主的に行っているものであり、検査の実施については、自治体の判断に委ねられているもの
- ・ なお、通知においては、自治体の対応にばらつきができることにより、却って混乱等が生じることの懸念を表明

厚生労働省としては、今後とも、食品安全委員会の科学的知見に基づくリスク評価結果が国民に十分に理解されるようリスクコミュニケーション等に努める

2

国産牛のBSE確認に伴う対策

平成13(2001)年

- ・ 10月18日～：
と畜場でと畜解体される牛の全頭検査

その理由として

牛の月齢を正確に確認することができなかった
国内初のBSE感染牛が発見された直後で、
検査をした肉としていない肉が流通することへの
強い不安があった 等

3

国産牛のBSE確認に伴う対策

平成13(2001)年

- ・ 10月18日～：
と畜場での頭部、せき髄、回腸遠位部の
除去、焼却の義務化

平成16(2004)年

- ・ 2月16日～：
BSE発生国産の牛せき柱の食品使用の禁止

4

国産牛のBSE確認に伴う対策

平成17(2005)年

- ・ 8月 1日～：
と畜場でと畜解体される21ヶ月齢以上の牛
について検査を実施

制度変更に伴い生じかねない消費者の不安を払拭
生産・流通の現場における混乱を回避 するため
20ヶ月齢以下の牛について地方自治体が自主検
査を行う場合は、経過措置（最長3年：平成20年
7月まで）として引き続き国庫補助を行う。

5

と畜場におけるBSE対策

すべての牛の特定危険部位(SRM)を除去、焼却

食肉処理における管理要領に基づき除去

- 専用の容器に保管
- 機械器具等の洗浄・消毒
- と畜検査員による確認
- 完全焼却（800℃以上）

頭部（扁桃を含む）

- 舌、頬肉は食用可
- 舌は扁桃に接触しないよう除去

せき髄

- 背割り前のせき髄除去
高压洗浄により汚染除去

回腸遠位部

- 盲腸から安全率を見込んで
2mを除去

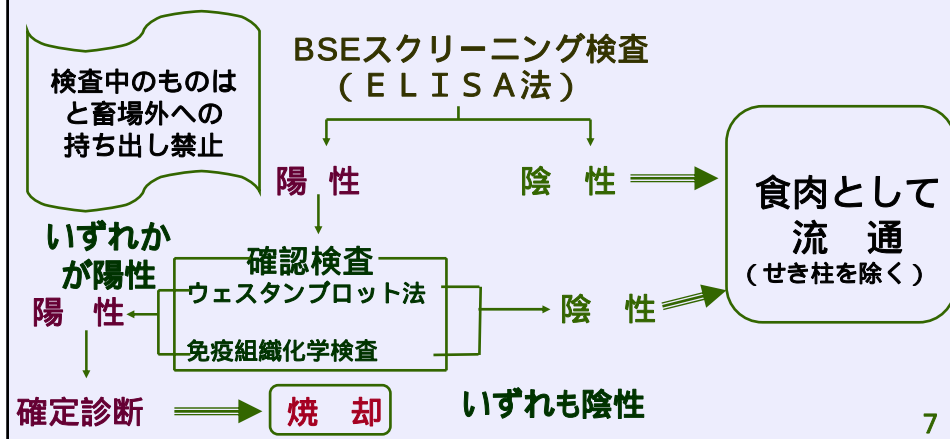
せき柱

- せき柱除去時の背根神経節に
よる汚染防止

6

と畜場における B S E 対策

21ヶ月齢以上の牛について検査を実施
(20ヶ月齢以下は自治体が自主的に検査)



7

都道府県等の食肉衛生検査体制

- ・ 牛を処理すると畜場：156施設₁
- ・ 関係自治体：76自治体₁
(食肉衛生検査所等を設置)
- ・ と畜検査員：2,566名₂

1:平成19年3月末現在、 2:平成17年3月末現在

8

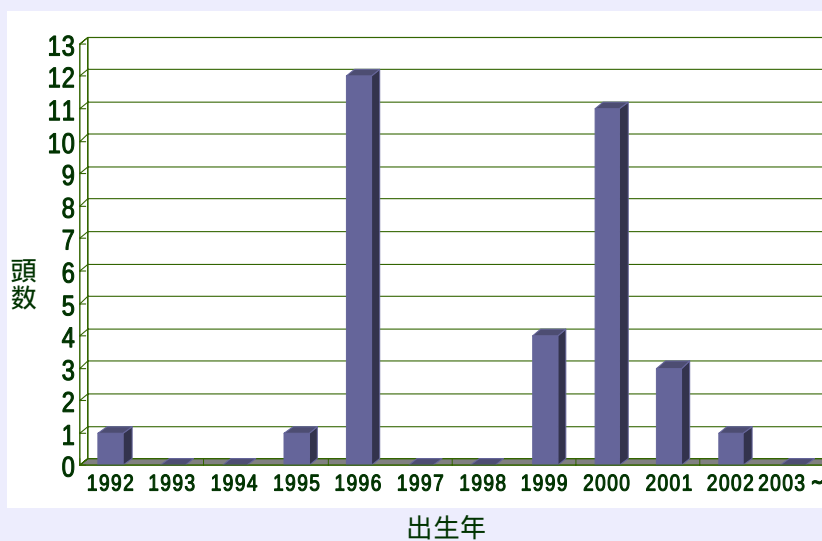
B S E 検査頭数（と畜場）と B S E 確認頭数

	BSE検査頭数 （と畜場）		B S E 確認頭数				
			<21	21-40	41-60	61-80	>80
平成 1 3 年度 (2001)	523,591	3 (2)				3 (2)	
平成 1 4 年度 (2002)	1,253,811	4 (4)				2 (2)	2 (2)
平成 1 5 年度 (2003)	1,252,630	4 (3)		2 (2)			2 (1)
平成 1 6 年度 (2004)	1,265,620	5 (3)			1	1 (1)	3 (2)
平成 1 7 年度 (2005)	1,232,252	8 (5)			2 (1)	4 (2)	2 (2)
平成 1 8 年度 (2006)	1,218,285	8 (3)				7 (2)	1 (1)
平成 1 9 年度 (2007) (10月末日まで)	700,620	1					1
合 計	7,446,809	3 3 (20)		2 (2)	3 (1)	1 7 (9)	1 1 (8)

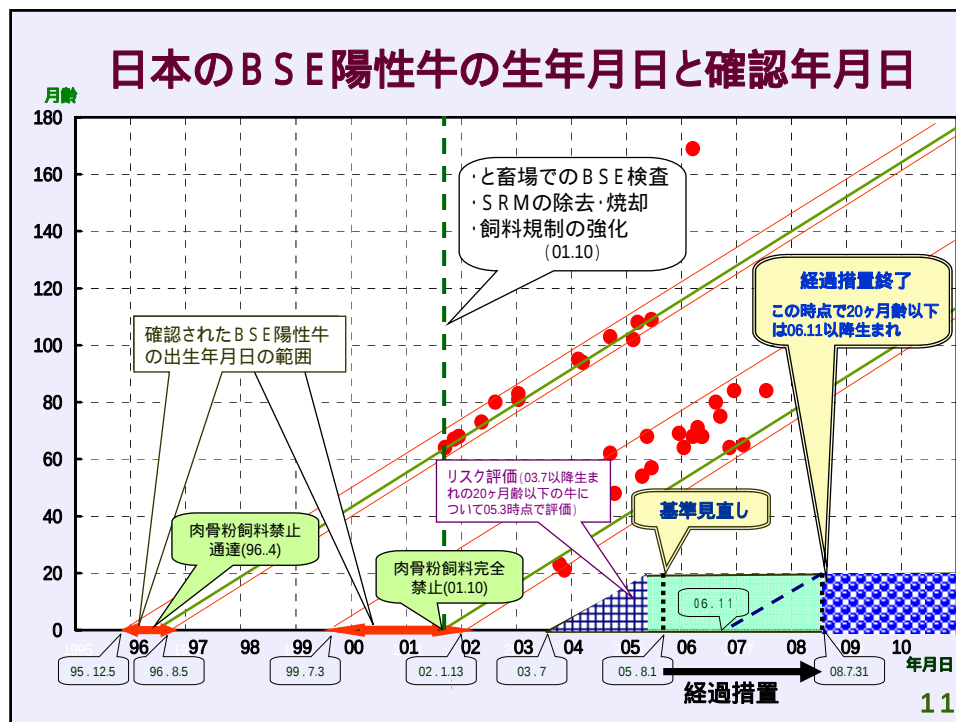
（ ）はと畜場で確認された頭数。平成 1 3 年 9 月に千葉県で確認された 1 例目、死亡牛検査で確認された 1 2 例を含め、国内では 3 3 頭が B S E として確認

9

B S E 検査陽性牛の出生年分布



10



BSE対策に関する調査について

食品安全委員会がとりまとめた我が国におけるBSE対策に係る食品健康影響評価において、SRMの除去の徹底について、「と畜場における実態調査を定期的の実施することはリスク回避に有効である」とされている。

B S E 対策に関する調査について

- ・ と畜場においては、と畜検査員が常駐して監督する中、と畜場と畜業者等により、SRMの除去、廃棄及び焼却が行われているが、食品安全委員会の指摘を踏まえ、SRM管理に関する法令や関係通知の遵守状況を確認するため、SRM管理の実態調査を定期的に行うこととしている。

13

B S E 対策に関する調査について

- 調査事項
 - ・ スタンニングの方法
 - ・ 背割りによる脊髓片の飛散防止
 - ・ SRMに係るSSOP(標準作業手順書)の作成及びこれに基づく点検・記録
 - ・ ピッシングの有無
 - ・ SRMの焼却 等

14

牛の背割りによるせき髄片の飛散防止について (平成19年3月末現在)

- 牛を処理すると畜場**156施設**のうち、背割りを行っていない施設は**6施設**
- **残りの150施設の全て**において
 - 鋸の歯を洗浄しながら切断し、脊髄を回収
 - 回収した脊髄の焼却
 - 背割り鋸を1頭ごとに洗浄消毒
 - 背割り後、せき柱中の脊髄除去
 - 除去後、高圧水により洗浄
 - と畜検査員が枝肉への脊髄付着がないことを確認

15

背割り前のせき髄除去について (平成19年3月末現在)

- 牛の背割りを行っている**150施設**のうち、背割り前にせき髄吸引を行っている施設は**133施設(89%)**

と畜頭数ベースでは、**97%**の牛が背割り前にせき髄吸引されている。
(数値は平成18年度のと畜頭数をもとに推定)

16

SRMに係るSSOP(衛生標準作業手順書) について(平成19年3月末現在)

- ・ 牛又はめん羊・山羊のと畜を行っている
と畜場の**全て(161施設)**において、
SSOPを作成済み
- ・ これらの施設のうち、
適正に点検・記録がなされていた施設は
159施設
- ・ **2施設**については、処理実績なし

17

ピッシングに関する実態調査について

- ・ ピッシングについては、これにより破壊され
た脳及びせき髄組織が血液循環を介して枝
肉を汚染する可能性が指摘されており、また、
食品安全委員会がとりまとめた食品健康影
響評価において、「食肉のBSEリスクをさら
に低減させるため、ピッシングの中止に向け
て、具体的な目標を設定し、できる限り速や
かに進める必要がある。」とされている。

18

ピッシングに関する実態調査について

- ・ 厚生労働省では、従来から食肉の安全性の確保と従事者の安全確保の両立に配慮しつつ、廃止に向けて取り組んでいる。
- ・ 平成17年11月には、3年間のと畜場毎の対応方針を公表
- ・ 定期的に中止への取組み状況を調査

19

ピッシング中止施設数

	中止施設	実施施設	合計
平成16年 10月末時点	45 (28%)	115 (72%)	160
平成17年 9月末時点	68 (42%)	93 (58%)	161
平成18年 2月末時点	79 (49%)	82 (51%)	161
平成18年 10月末時点	95 (60%)	64 (40%)	159
平成19年 3月末時点	109 (70%)	47 (30%)	156

注:平成19年11月中旬時点の中止施設は約8割(電話調査)

20

今後のピッシング中止予定

	中止施設	実施施設
平成19年3月末	109 (70%)	47 (30%)
平成19年度末 時点	148 (95%)	8 (5%)
平成20年度末 時点	156 (100%)	0 (0%)

21