

(当日配布資料)

食安監発第0310005号

平成17年 3 月10日

内閣府食品安全委員会事務局評価課長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

食品健康評価に係る資料の提出について

平成16年11月22日付け府食第1175号で依頼のあった件について、別添のとおり追加資料を提出いたします。

BSE対策に関する調査結果

(平成17年1月末現在)

1 調査対象施設

平成16年10月末日現在、牛のとさつを行っている畜場数 160施設

2 牛の背割りによるせき髓片の飛散防止について

(背割りを行っていない畜場数 6施設)

①鋸の歯を洗浄しながら切断し、せき髓片を回収している 153施設

(12月1日以降新たに改善が確認された施設 0施設)

※1施設については、本調査報告後に、改善確認済との連絡あり。

③背割鋸は一頭毎に十分に洗浄消毒している 154施設

(12月1日以降新たに改善が確認された施設 1施設)

⑤除去後、高圧水により洗浄している 154施設

(12月1日以降新たに改善が確認された施設 3施設)

3 SRMに係るSSOPの作成について

(牛又はめん山羊をとさつした畜場166施設分)

①SSOPは作成済みである 155施設

(12月1日以降新たに改善が確認された施設 37施設)

②SSOPが作成されていない 11施設

・作成中もしくは予定日を設けて作成予定 9施設

(予定日は平成17年3月31日までとしている。)

・今後牛、めん羊及び山羊のと畜をしない 2施設