

と
18消安第9484号
平成18年12月7日

内閣府食品安全委員会事務局評価課長 殿

農林水産省消費・安全局農産安全管理課長

食品安全委員会プリオン専門調査会（第40回）への追加提出資料の
提出について

食品安全委員会プリオン専門調査会（第40回）における「蒸製骨粉の製造過程
で生ずるにかわかすの肥料利用について」の検討に当たって、下記資料を提出し
ます。

記

資料1 にかわかす原料となる骨の流れ

「にかわかす」の肥料利用に関する食品安全委員会
プリオン専門調査会における検討経過

平成18年12月13日

農林水産省消費・安全局
農産安全管理課

- 1 平成16年7月2日：農林水産大臣から食品安全委員会に対して「133℃以上、3気圧以上及び20分以上の条件で処理をした蒸製骨粉の製造過程で生ずるにかわかすを肥料として利用すること。」について諮問。
- 2 平成17年4月26日：第23回プリオン専門調査会
農林水産省より、①諮問の内容、②「にかわかす」の製造方法及び肥料としての利用方法、③肥料製造、販売、利用にあたってのリスク管理措置について説明。
この際、「にかわかす」製造にあたっての具体的な①管理（検査・確認）方法、②処理条件について議論。また、輸入原料の混入の可能性の有無について言及あり。
- 3 平成17年5月9日：第24回プリオン専門調査会
農林水産省より、
（1）「にかわかす」の原料について①処理過程における管理方法、②処理工程（温度、時間、気圧等）を加えたりリスク管理措置、及び
（2）脊柱等の輸入自粛にかかる輸入業者への指導状況について説明。
この際、リスク管理措置において輸入骨付き牛肉に由来する骨（輸入枝肉等）が完全に排除できないことについて議論。
- 4 平成17年5月31日：第25回プリオン専門調査会
本件については、輸入骨付き牛肉に由来する骨が肥料原料として混入する可能性等について整理することとし、継続審議とされた。

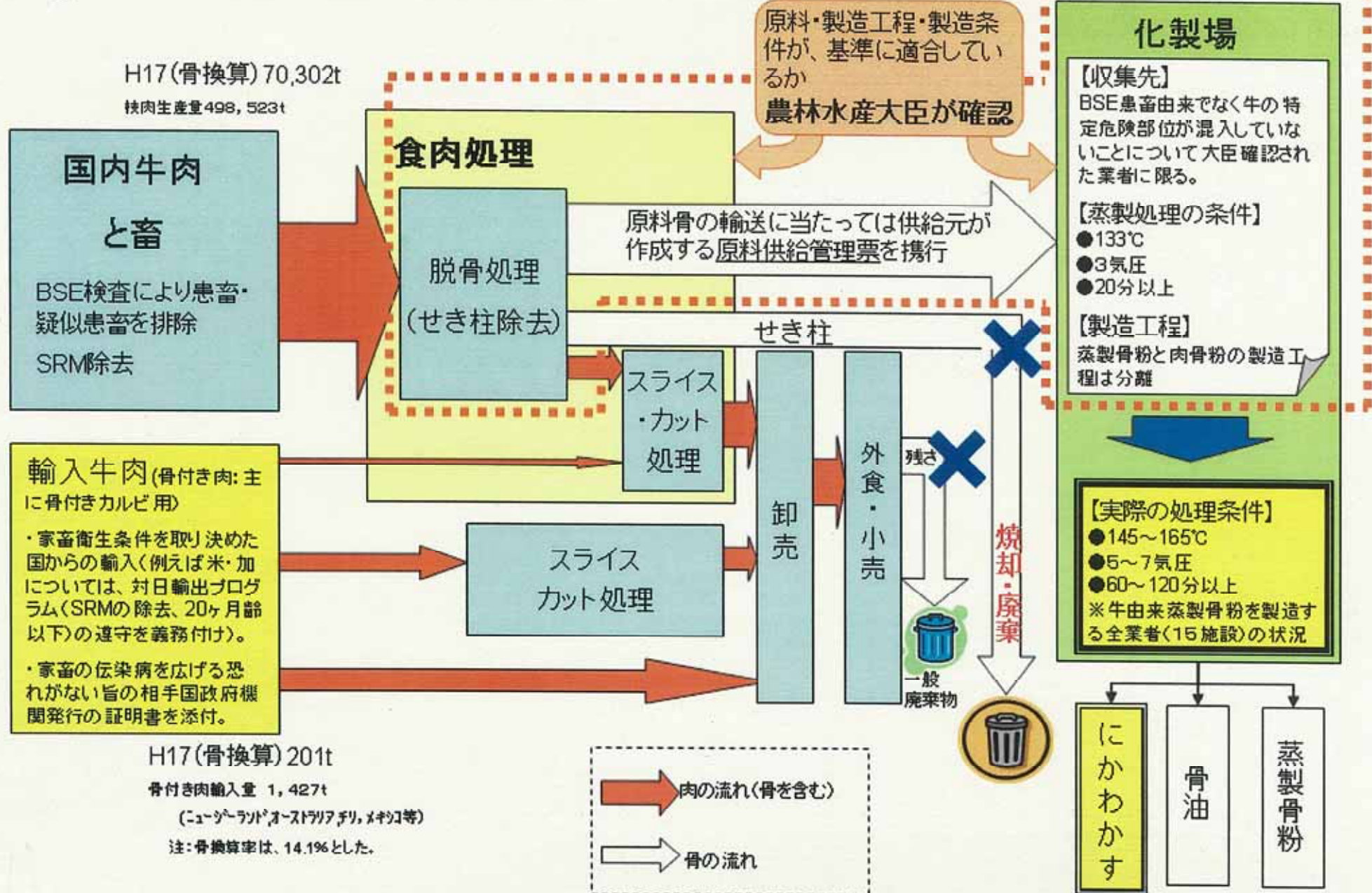
第24回及び第25回プリオン専門調査会（平成17年5月9日、31日）の審議における主な指摘事項

平成18年12月13日

農林水産省消費・安全局
農産安全管理課

- 1 輸入骨付き牛肉に由来する骨が肥料原料として混入する可能性
- 2 食肉処理場から化製場への搬入、化製場での処理過程における肥料原料の管理方法
- 3 化製場における処理工程（温度、時間、気圧等）の実態

にかわかす原料となる骨の流れ



(参考1)

外食産業における骨付き牛肉から排出される骨の処理実態等
の調査結果（概要）

平成18年12月13日

農林水産省消費・安全局
農産安全管理課

1. 調査対象

(1)調査実施時期 平成18年3月

(2)対象調査先 全国焼肉協会及び日本フードサービス協会（うち
焼肉店）会員

調査対象数 72社

回答数 35社 回答率 48.6%

2. 調査結果

(1)回答業者のうち骨付き牛肉使用業者 9社

(2)骨付き牛肉を使用していると回答した業者の骨の処分方法

他の食品残さと一緒に廃棄物として処分 9社

食肉処理工場及び化製場における処理工程と国のリスク管理

(参考2)

食肉処理工場における解体・脱骨

※農林水産大臣が確認

化製場における製造工程

