

牛のせき柱に係る食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく 食品健康影響評価について

1. 経緯

牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについては、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項に基づき、平成23年12月9日付け厚生労働省発食安1219第2号により貴委員会に意見を求め、貴委員会から平成24年10月22日付け府食第931号により食品健康影響評価の結果の通知を受けたところである。

今般、これを受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会及び食品衛生分科会・伝達性海綿状脳症対策部会で検討したところ、牛のせき柱の取扱いについては以下のとおり取扱うことが適当であるとされた。

- (1) 食品の製造、加工及び調理の原材料として使用してはならない牛海綿状脳症発生国又は発生地域において飼養された牛から、以下の条件を満たすものは除く。

- 食品安全基本法第11条に規定する食品健康影響評価の結果を踏まえ、安全性を確認した国又は地域において飼養された31月未満の牛

(参考)

安全性を確認した国又は地域とは、以下の2つの条件を満たす国又は地域として別途示す予定である。

- ①食品安全基本法第11条に規定する食品健康影響評価の結果を受けた国又は地域
②厚生労働省において二国間協議等により安全性を確認した国又は地域

現時点では、日本並びに①を満たすアメリカ、カナダ、フランス及びオランダが対象となる見込みであり、今後、追加等がありうる。

- (2) せき柱の範囲から、現行既に除外されている部位に加え、頸椎の横突起及び棘突起、胸椎及び腰椎の棘突起並びに正中仙骨稜を除外する。

| 現行 | 改正案 |
|--------------------|---|
| 胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼、尾椎 | <u>頸椎横突起</u> 、 <u>胸椎横突起</u> 、 <u>腰椎横突起</u> 、 <u>頸椎棘突起</u> 、 <u>胸椎棘突起</u> 、 <u>腰椎棘突起</u> 、 <u>仙骨翼</u> 、 <u>正中仙骨稜</u> 、 <u>尾椎</u> |

については、当該規制を導入するに当たり、同法第24条第1項第1号に基づき、食品安全委員会へ食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価対象の概要

頸椎の横突起及び棘突起、胸椎及び腰椎の棘突起並びに正中仙骨稜はBSEプリオンが蓄積する部位ではなく、また、せき髄や背根神経節に汚染される可能性のない部位である。なお、せき柱の除去は、背根神経節による汚染を防止できる方法で行わなければならないとする現行の規制を引き続き行う。

3. 規格基準（案）

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）のうち、B 食品一般の製造、加工及び調理基準中の牛のせき柱に係る規定を以下のとおり改正する。（下線部が改正部分であり、うち二重下線部が今回の評価依頼部分）

- 8 牛海綿状脳症（牛海綿状脳症対策特別措置法（平成14年法律第70号）第2条に規定する牛海綿状脳症をいう。）の発生国又は発生地域において飼養された牛（食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条に規定する食品健康影響評価の結果を踏まえ、安全性を確認した国又は地域において飼養された月齢が31月未満の牛を除く。以下「特定牛」という。）の肉を直接一般消費者に販売する場合は、せき柱（頸椎、胸椎及び腰椎の横突起及び棘突起、正中仙骨稜、仙骨翼並びに尾椎を除く。以下同じ。）を除去しなければならない。この場合において、せき柱の除去は、背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。

食品を製造し、加工し、又は調理する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合については、この限りではない。

4. 今後の方向

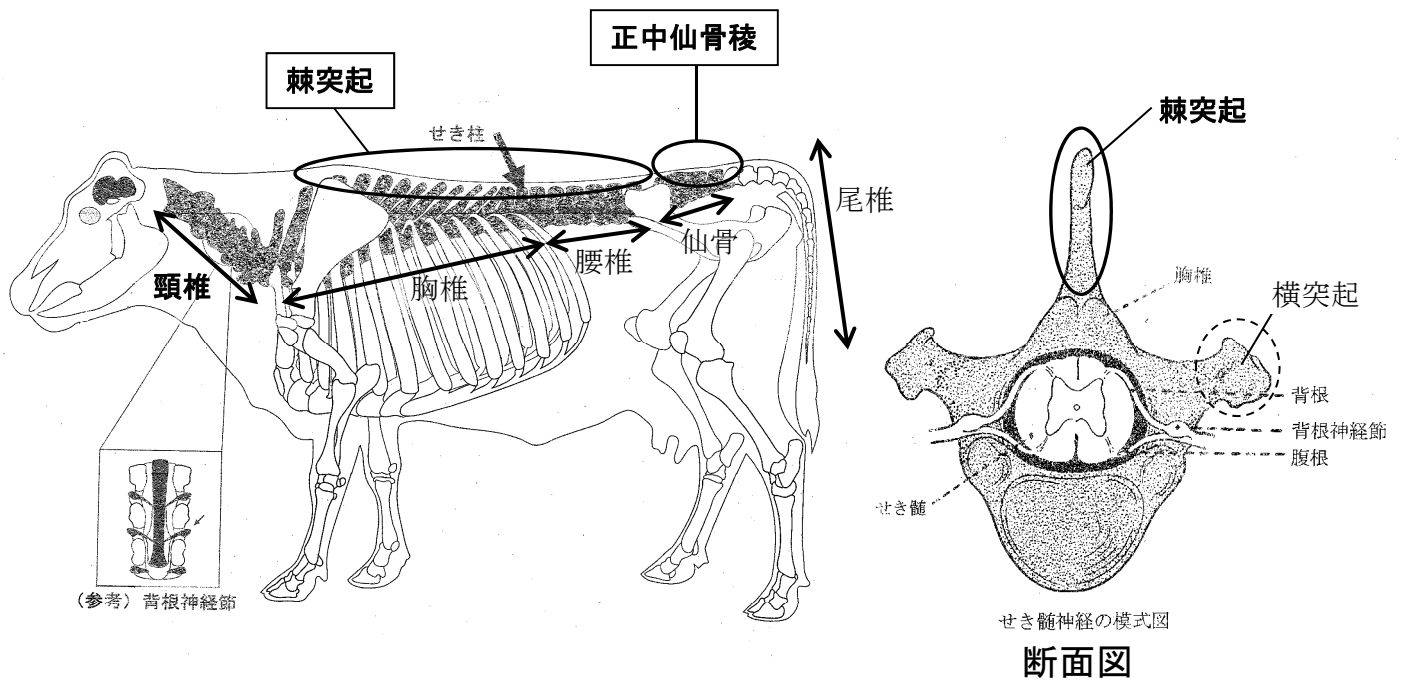
食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において牛のせき柱に係る基準の改正について検討する。

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件新旧対照条文
 ○食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

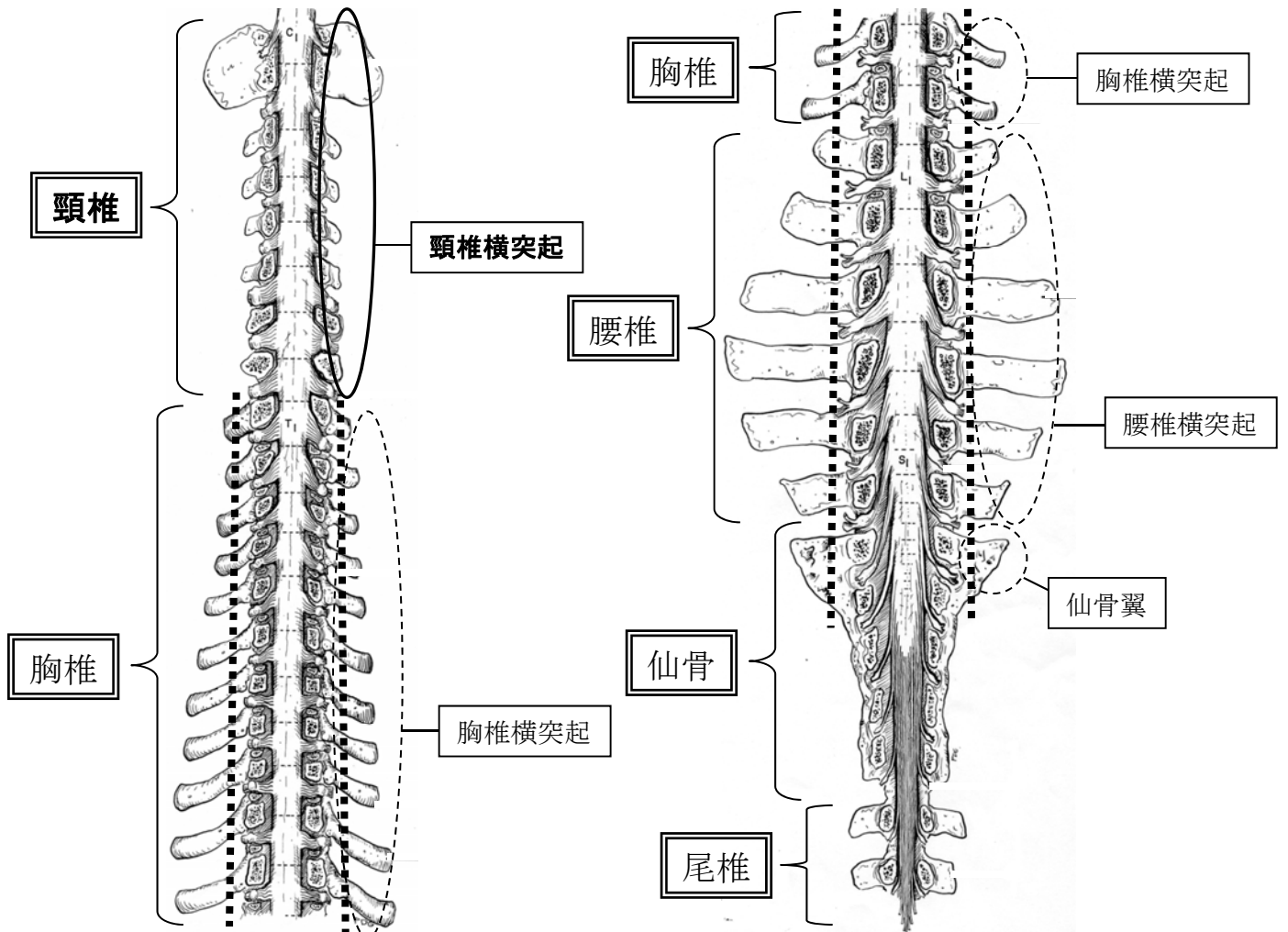
（傍線部分は改正部分）

| 改 正 案 | 現 行 |
|--|---|
| <p>第1 食品</p> <p>B 食品一般の製造，加工及び調理基準</p> <p>1～7（略）</p> <p>8 牛海綿状脳症（牛海綿状脳症対策特別措置法（平成14年法律第70号）第2条に規定する牛海綿状脳症をいう。）の発生国又は発生地域において飼養された牛（<u>食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条に規定する食品健康影響評価の結果を踏まえ，安全性を確認した国又は地域において飼養された月齢が31月未満の牛を除く。以下「特定牛」という。</u>）の肉を直接一般消費者に販売する場合は，<u>せき柱（^{けい}頸椎，胸椎及び腰椎の横突起及び^{きょく}棘突起，正中仙骨^{りょう}稜，仙骨翼並びに尾椎を除く。以下同じ。）</u>を除去しなければならない。</p> <p>この場合において，せき柱の除去は，背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。</p> <p>食品を製造し，加工し，又は調理する場合は，特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし，特定牛のせき柱に由来する油脂を，高温かつ高压の条件の下で，加水分解，けん化又はエステル交換したものを，原材料として使用する場合については，この限りでない。</p> | <p>第1 食品</p> <p>B 食品一般の製造，加工及び調理基準</p> <p>1～7（略）</p> <p>8 牛海綿状脳症（牛海綿状脳症対策特別措置法（平成14年法律第70号）第2条に規定する牛海綿状脳症をいう。）の発生国又は発生地域において飼養された牛（以下「特定牛」という。）の肉を直接一般消費者に販売する場合は，<u>せき柱（胸椎横突起，腰椎横突起，仙骨翼及び尾椎を除く。以下同じ。）</u>を除去しなければならない。この場合において，せき柱の除去は，背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。</p> <p>食品を製造し，加工し，又は調理する場合は，特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし，特定牛のせき柱に由来する油脂を，高温かつ高压の条件の下で，加水分解，けん化又はエステル交換したものを，原材料として使用する場合については，この限りでない。</p> |

せき柱の範囲について



せき柱(背面)





食安基発第0116002号
食安監発第0116001号
平成16年1月16日

各

| |
|--------|
| 都道府県 |
| 保健所設置市 |
| 特別区 |

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

牛せき柱の脱骨時の注意事項について

食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月厚生省告示第370号)の一部が食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成16年1月厚生労働省告示第10号)により、本日改正され、その内容については食安発第0116001号をもって食品安全部長から各都道府県知事等あて通知されたところであるが、さらに別添の事項に留意の上、その運用に遺憾のないようにされたい。

(別添)

枝肉等からせき柱を除去する際の注意点

牛海綿状脳症の発生国又は発生地域において飼養された牛のせき柱を除去する場合における背根神経節による牛肉等の汚染防止に当たっては、以下の点に注意されたい。(規制の範囲については図1、2参照)

1. 対象

枝肉及びせき柱が付いた部分肉からせき柱を除去する者。

2. 注意事項

- (1) 一般に行われている状況ではないが、せき柱を電気ノコギリで除去(脱骨)する場合には、図3に示すように背根神経節を破壊しないように注意すること。
- (2) 仙骨部分の背根神経節は、仙骨腹側面の脂肪層に位置するため、仙骨腹側面に付着する脂肪層をナイフ等を用いて削り取る等の処理は行わないこと。(参考、図4、5)
- (3) その他、食肉処理業にあつては、平成9年3月31日衛乳第104号を踏まえ、各自治体において条例等で設定されている衛生管理基準を遵守されたい。

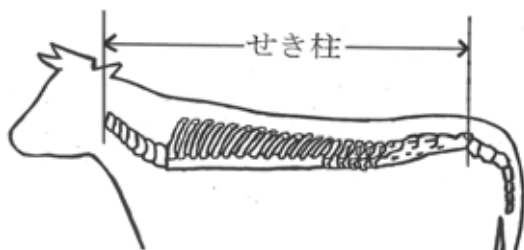
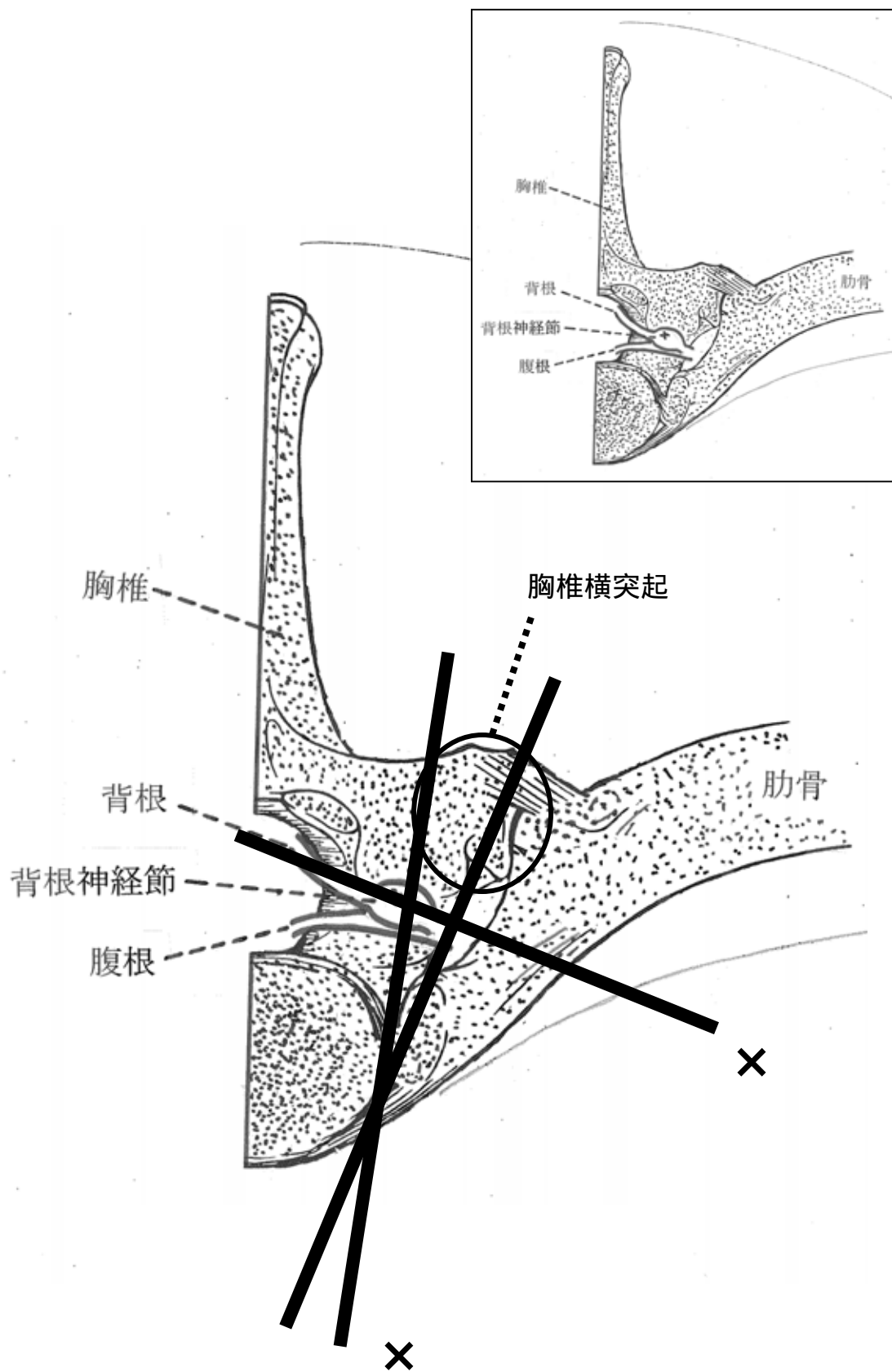


図1. せき柱



図2. 牛せき柱断面図

図3 .胸椎と肋骨連結部位の模式図



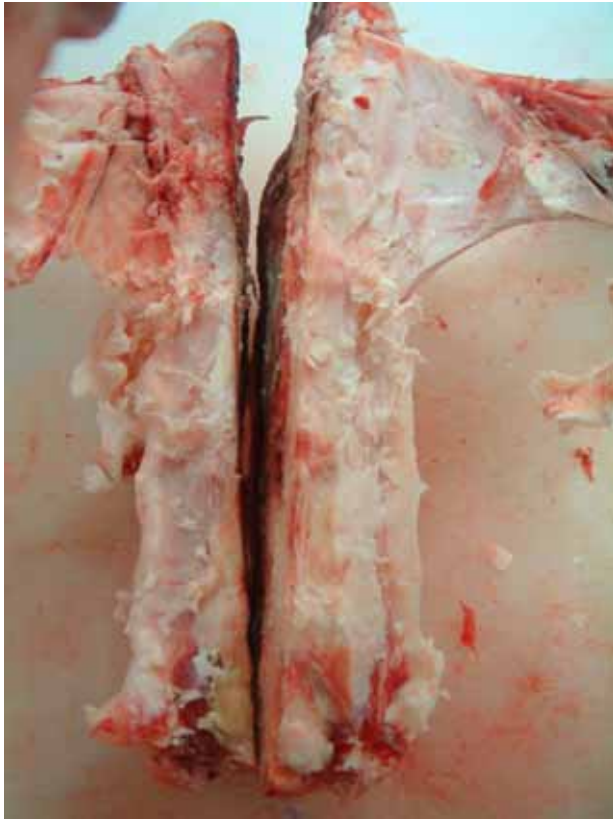
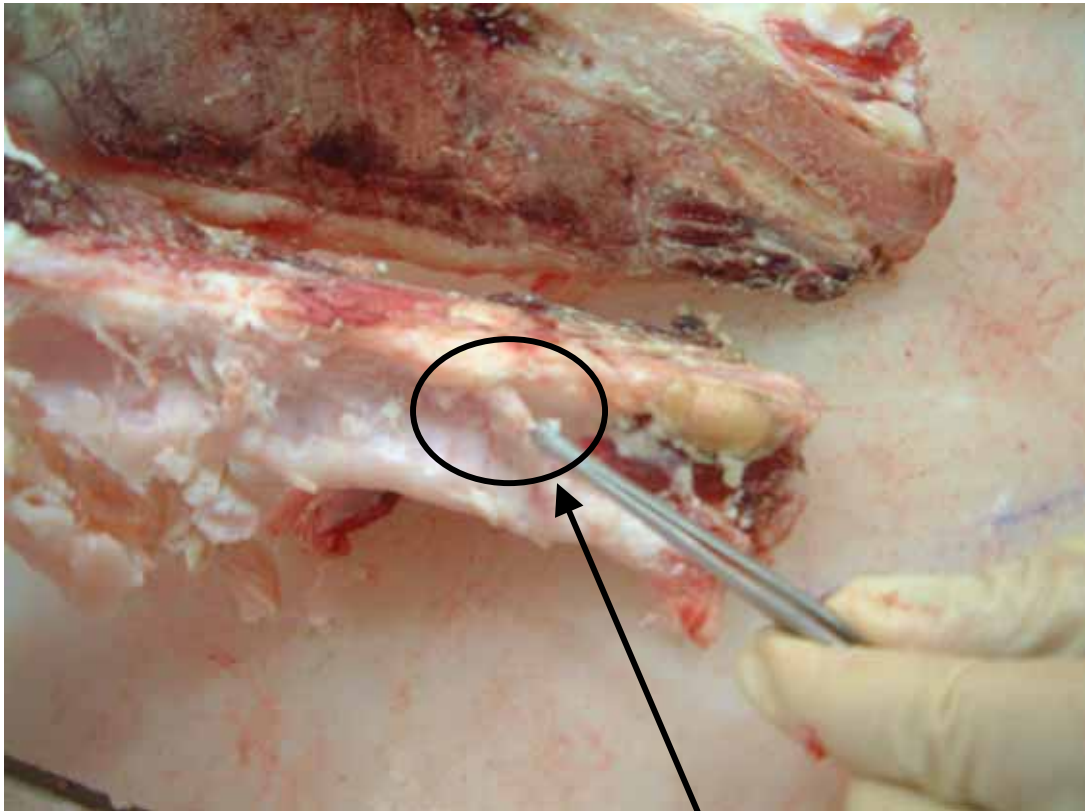


図4 . 仙骨（腹側面）

図5 . 仙骨部の背根神経節



背根神経節
（第4仙骨神経節）