

BSE対策の点検表(暫定版)(案) (日本試作)

	判定基準 *規制強化措置導入後5年未満の場合は、別途、総合評価の項で検討する。	項目の 分類	実施状況(日本)	点検結果
I 生体牛				
1 侵入リスク				
a 生体牛*1	◎: 発生国からの輸入禁止措置が、とられている。 ○: 発生国から輸入禁止措置がとられたものの、一定の条件の下、特定の国について解除している。 △: 発生国からの輸入禁止措置が、一部とられていない。 ×: 発生国からの輸入禁止措置が、とられていない。	A	生体牛については、1990年に英国から、その後、順次BSE国内発生事例が確認された国からの輸入を停止している。2001年以降、各国の発生の状況にかかわらずEU全体からの輸入を停止している。その他の国についても、BSEの国内発生事例が確認された国からの輸入を直ちに停止している。	◎
b 肉骨粉等(油脂)*1	◎: 発生国からの輸入禁止措置が、とられている。 ○: 発生国から輸入禁止措置がとられたものの、一定の条件の下、特定の国について解除している。 △: 発生国からの輸入禁止措置が、一部とられていない。 ×: 発生国からの輸入禁止措置が、とられていない。	A	肉骨粉及び動物性油脂については、2001年10月以降、動物性加工たん白質、動物性油脂等の輸入停止対象物及びこれらを成分とした飼料又は肥料となる可能性があるものの輸入を停止している。	◎
2 国内安定性(国内対策有効性の評価)				
a 飼料規制				
・規制内容(ほ乳動物たん白質の全家畜への給与禁止等)*1	◎: ほ乳動物由来肉骨粉等のほ乳動物への給与禁止。 ○: ほ乳動物由来肉骨粉等の反すう動物への給与禁止。 △: 反すう動物由来肉骨粉の反すう動物への給与禁止。 ×: 特に規制なし。	A	2001年10月: 反すう動物用飼料への全ての動物由来たん白質の使用を禁止するとともに、反すう動物以外の家畜用飼料への反すう動物由来たん白質の使用を禁止した。併せて、全ての国及び地域からの飼料原料として利用される反すう動物の肉骨粉等の輸入を禁止した。国内の製造肉骨粉は焼却処分しているため、反すう動物由来の肉骨粉等は国内に流通していない。	◎
・SRMの処理(レンダリング条件等)*1	◎: 焼却又は埋却 ○: 133°C20分3気圧のレンダリング(※)又はこれと同等以上の処理を実施。 △: (※)未満の処理を実施。 ×: レンダリング等の処理を未実施。	A	SRMは800°C以上で完全に焼却している。	◎
・レンダリング施設・飼料工場等の交差汚染防止対策	◎: 全ての施設・製造ラインで占有化されている。 ○: 多くの施設・製造ラインで占有化されている。 △: 一部の施設・製造ラインで占有化されている。 ×: 全ての施設・製造ラインで占有化されていない。	A	2005年4月: 豚の処理工程の分離が実施され、全ての飼料製造工場において製造工程の分離が終了した。(法令)	◎
・レンダリング施設・飼料工場等の監視体制と遵守率	◎: 定期的な監視が行われており、遵守率が高く、重大な違反がない。 ○: 定期的な監視が行われているが、遵守率がやや低いか、重大な違反が稀にある。 △: 定期的に監視が行われているが、遵守率が低いか、重大な違反が多い。 ×: 定期的な監視が行われていない。	B	独立行政法人農林水産消費安全技術センター(FAMIC)及び都道府県の飼料検査職員等は、製造・販売・農家への立入検査により、関係書類の確認、製造工程の査察、作業従事者等からの聴取を行い、必要な場合には定められたサンプリング方法に従って、試料を採取し、顕微鏡鑑定、ELISA法及びPCR法によって反すう動物由来たん白質、その他の動物性たん白質の混入の有無が確認されている。 輸入配合飼料の原料に関する確認は、2005～2011年度までに254点をサンプリング検査した結果、異常は認められていない。 製造段階では、2006～2011年度に3,391件検査が行われ、79件の不適合があった。不適合内容は帳簿不備や表示不備などが多く、これらの事例については、改善指導を行っている。なお、2010年度には飼料用肉骨粉に牛由来たん白が混入していた事例が1件確認されているが、1ロットのみであり前後のロットを含め、他に牛由来たん白質の混入は確認されなかった。当該肉骨粉については全て焼却処分、当該施設の製造・出荷を停止、FAMICが製造基準の遵守の徹底について指導を実施し、改善状況を確認の上で、製造・出荷が再開されている。 販売段階では、2006～2011年度に4,521件の検査が行われ、134件の不適合があった。不適合内容は帳簿不備や、A飼料、B飼料の保管場所等の区分が不明確などの交差汚染防止不備が多く、これらの事例については、改善指導を行っている。 牛飼養農家については、2006～2011年度に31,306件、毎年概ね4～10%の農家を対象に検査を実施、25件の不適合があった。不適合内容は保管等における取り扱い不備などで、禁止されている動物性たん白質を含む飼料等を給与しているなど重大な違反事例はなかった。	○
b SRMの利用実態				
・規制内容(SRMの範囲等)	◎: OIE基準と同等以上。 ○: 一部がOIE基準以下 △: 多くがOIE基準以下。 ×: 規定されていない。	A	・全月齢の牛の頭部(舌、頬肉を除く。)、せき髄及び回腸遠位部(盲腸との接続部分から2メートルまでの部位) ・全月齢の牛のせき柱(胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。)	◎
・規制内容(SRM等の利用実態)*1	◎: SRM及び死廃牛の飼料利用禁止。 ○: SRM等の一部が反すう動物用以外の飼料として利用される。 △: SRM等ほとんどが反すう動物用以外の飼料として利用される。 ×: SRM等の多くが飼料として利用される。	A	2001年10月: 全月齢の牛の頭部(舌、頬肉を除く。)、せき髄及び回腸遠位部(盲腸との接続部分から2メートルまでの部位)についての除去、焼却を義務付け。 2004年1月: せき柱の除去を義務付け。 SRMは800°C以上で完全な焼却が行われ、飼料には利用されない。	◎
3 サーベイランスによる検証				
・サーベイランスの概要	◎: OIE基準と同等以上。 △: OIE基準以下。 ×: 実施していない。	B	と畜場でと畜解体される全ての牛(20か月齢以下は地方自治体による自主的措置)及び24か月齢以上の全ての死亡牛についてBSE検査を実施している。	◎

II SRM及び食肉				
1 SRM除去				
・実施方法等(食肉検査官による確認)*1	◎:全ての施設で実施されている ○:多くの施設で実施されている △:一部の施設で実施されている ×:実施されていない	C	枝肉を洗浄後、と畜検査員がせき髄片の付着がないことを確認している。	◎
・実施方法等(高圧水等による枝肉の洗浄)*1	◎:全ての施設で実施されている ○:多くの施設で実施されている △:一部の施設で実施されている ×:実施されていない	C	背割後、高圧水により枝肉を洗浄している。	◎
・実施方法等(背割り鋸の1頭毎の洗浄)*1	◎:全ての施設で実施されている ○:多くの施設で実施されている △:一部の施設で実施されている ×:実施されていない	C	背割り鋸は1頭毎に洗浄をしている。	◎
・実施方法等(吸引器等を利用した適切なせき髄の除去)	◎:全ての施設で実施されている ○:多くの施設で実施されている △:一部の施設で実施されている ×:実施されていない	C	せき髄については、一般的には背割前に吸引機により吸引して除去している。	◎
・SSOP,HACCPに基づく管理*1	◎:導入されており、重度な違反がない。 ○:導入されているが、重度な違反が稀にある。 △:導入されているが、重度な違反が多くある。 ×:導入されていない。	C	2010年、SRMIに係るSSOPの作成については、全てで作成済み。また、全ての施設で、SSOPに定められた頻度で点検を実施し、その記録を保管していた。	◎
2 と畜処理の各プロセス				
・と畜前検査	◎:と畜前検査による歩行困難牛等の排除を実施している。 ×:実施していない。	C	生体検査では、全ての牛について、奇声、旋回等の行動異常、運動失調等の神経症状の有無を歩様検査の結果もあわせて判断され、当該牛がBSEに罹患している疑いがあると判断した場合には、と畜場法(昭和28年法律第114号)に基づきと殺解体禁止措置をとることが定められている。	◎
・スタンニング(注)及びピッシングに対する規制措置(と畜時の血流等を介した脳・せき髄による汚染の防止措置)	◎:全ての施設で実施されている ○:多くの施設で実施されている △:一部の施設で実施されている ×:全ての施設で実施されていない	C	スタンニングについては、牛のと殺を行っていると畜場149施設のうち、スタンガン(と殺銃)を使用していると畜場は141施設、と畜ハンマーを使用していると畜場は15施設であり、圧縮した空気又はガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いていると畜場はなかった。スタンガンを使用している141のと畜場のうち、弾の先が頭蓋腔内に入るものを使用している施設が140施設、頭蓋腔内に入らないものは3施設であった(「特定部位の取扱調査票結果」2012年3月時点)。 2009年4月1日より、と畜場法施行規則第7条第1項第3号の規定に基づき、牛のと殺に当たっては、ピッシング(ワイヤーその他これに類する器具を用いて脳及びせき髄を破壊することをいう。)は禁止されている。 なお、厚生労働省実施の「ピッシングに関する実態調査結果(2009年6月)」によると、2009年3月末時点で全てのと畜場においてピッシングが中止されたことが確認されている。	◎
3 その他				
(・機械的回収肉*2)	◎:実施されていない ○:一部の施設で実施されている △:多くの施設で実施されている ×:全ての施設で実施されている	C	食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示370号)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合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と規定されている。 2010年度は280施設の監視指導を行ったが、この方法により食肉処理を行っている施設はなかった。	◎
総合評価				

注1:圧縮した空気又はガスを頭蓋内に注入する方法

*1:「自ら評価」で利用されている項目

*2:検査月齢の引き上げに関連がうすい項目