

# SRM及び食肉処理のまとめ

## 資料4-2

国名		フランス	オランダ
と畜場での検査 スタンニング ピッシング	と畜場での検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜場に搬入される全ての牛について、DDVSの獣医官が歩行状態などを目視で検査する。</li> <li>・生体検査において、おびえ、恐怖、不安、知覚過敏、運動失調等のBSE様の臨床症状を示したものは解体されず、安楽死の後、サンプルを採取してBSE検査が実施される。</li> <li>・健康と畜牛のBSE検査は、2001年1月から30か月齢超、2001年7月から24か月齢超、2004年8月から30か月齢超、2009年1月から48か月齢超、2011年7月から72か月齢超が対象となっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜場に搬入される全ての牛について、VWAの獣医官が、歩行状態などを目視で検査する。</li> <li>・と畜前検査において、不安、おびえ、知覚過敏症、運動失調症等BSE様症状を示す牛が確認された場合は、と畜場で処理されることなく生きてままCVIIに送られ、安楽死の後、BSE検査が実施される。</li> <li>・健康と畜牛のBSE検査は、2000年11月から30か月齢超、2009年1月から48か月齢超、2011年7月から72か月齢超が対象となっている。</li> </ul>
	圧縮した空気又はガスを頭蓋内に注入する方法によるスタンニング	実施していない。	実施していない。
	ピッシング	実施していない。	実施していない。
SRM除去の 実施状況等	SRMの定義	<ul style="list-style-type: none"> <li>・12か月齢超の頭蓋(下顎を除き脳、眼を含む)及びせき髄</li> <li>・30か月齢超のせき柱(尾椎・頸椎・胸椎・腰椎の棘突起及び横突起並びに正中仙骨稜・仙骨翼除き、背根神経節含む)</li> <li>・全月齢の扁桃、十二指腸から直腸までの腸管及び腸間膜</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・12か月齢超の頭蓋(下顎を除き脳、眼を含む)及びせき髄</li> <li>・30か月齢超のせき柱(尾椎・頸椎・胸椎・腰椎の棘突起及び横突起並びに正中仙骨稜・仙骨翼除き、背根神経節含む)</li> <li>・全月齢の扁桃、十二指腸から直腸までの腸管及び腸間膜</li> </ul>
	SRMの除去	<ul style="list-style-type: none"> <li>・せき柱以外のSRMは、と畜場において専用の器具を用いて除去され、専用のコンテナに廃棄される。</li> <li>・SRMに該当する30か月齢超の牛由来のせき柱は、食肉処理施設で除去される。</li> <li>・SRM除去はと畜場における牛の特定危険部位管理指針(SRM GUIDE)に従って行われ、DDVSの検査官により検査・監督が行われている。</li> <li>・また、SRM除去の方法については、DGAL及びAFSSAIにより検証が行われている。</li> <li>・扁桃は舌を切除する際に頭部に残される、頭部への扁桃の残存については、食肉検査官による確認が行われる。</li> <li>・回腸遠位部を含む腸及び腸間膜については、内臓摘出後、SRM専用容器に収集される。SRM除去は食肉検査官が確認している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・SRM除去の確認はVWAの検査官により検査・監督。</li> <li>・扁桃の除去は、トレーニングを受けた作業員により実施され、検査官が検査の際に確認。</li> <li>・回腸遠位部を含む腸及び腸間膜は内臓摘出後、トレーニングを受けた作業員により除去され、検査官が検査の際に確認。</li> <li>また、12か月齢未満の子牛等については、扁桃、腸管(十二指腸～直腸)及び腸間膜は上述のEU規則に基づき除去。</li> <li>・全てのSRMは除去され、レンダリングまたは焼却処分される。</li> </ul>
	実施方法等	<p>背割り鋸は一頭毎に洗浄。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・12か月齢超の牛は背割り前に吸引機によりせき髄を除去することが義務付けられている。</li> <li>・せき髄除去後に高圧水等を用いた枝肉洗浄は行われておらず、スチームバキュームを実施している。</li> </ul> <p>背割り後に、残存するせき髄は作業員により除去され、検査官が枝肉検査時にせき髄が残存していないことを確認。</p>	<p>背割り鋸は一頭毎に洗浄。</p> <p>せき髄は、枝肉の背割り後、せき柱管から小さな金属製の器具を用いて手作業で除去され、その後、せき柱管は吸引洗浄装置により洗浄する。せき髄除去後の水による枝肉洗浄は行われない。</p> <p>せき髄の除去は検査官により確認。</p>
		と畜場(2001年以降)及び食肉処理施設(2006年以降)においてHACCPの導入が義務付け	全施設においてHACCP導入を義務付け。
MRM	製造していない。	製造していない。	