

BSE対策に関する調査結果(平成27年9月末現在)

平成28年3月
厚生労働省生活衛生・食品安全部

1 調査の趣旨

食品安全委員会が平成24年10月及び平成25年5月に取りまとめた、牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価を踏まえ、関係省令を改正し、これまでの全月齢の頭部(舌及び頬肉を除く。)、脊椎及び回腸遠位部から、30か月齢以下の頭部(扁桃を除く。)及び脊椎を除外し、BSE検査対象月齢を21か月齢以上から30か月齢超(平成25年4月)、さらに48か月齢超(平成25年7月)とした。このため、特定部位の除去対象月齢(30か月齢超)や検査対象月齢(48か月齢超)による分別管理について、ガイドラインで具体的な方法を示した(平成25年2月、同年6月、平成27年3月)。

と畜場においては、常駐していると畜検査員の監督下で、日々、と畜場側の衛生管理責任者及び作業衛生責任者の管理による特定部位の除去、廃棄及び焼却等が行われており、関係法令及び関係通知の遵守状況を確認するため、と畜場における、BSE対策に関する実態調査を定期的に行うこととしたものである。

2 調査結果

	平成27年 9月末現在	平成26年 9月末現在
1 調査対象施設	143 施設	147 施設
牛のとさつを行っていると畜場数	137 施設	141 施設
めん羊又は山羊のとさつを行っていると畜場数	62 施設	62 施設
2 通常の牛のスタンニング方法(重複を含む)		
(1)スタンガン(とさつ銃)を使用していると畜場数	132 施設	136 施設
(2)と畜ハンマーを使用していると畜場数	18 施設	16 施設
(3)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数	0 施設	0 施設
(4)その他	0 施設	0 施設
3 牛のとさつ時の不動化の方法について		
(1)電流、パルスによる不動化装置を使用	49 施設	50 施設
(2)強力スタンナー使用による不動化	4 施設	6 施設
(3)(1)(2)以外の不動化方法	6 施設	5 施設
4 月齢による分別管理について		
(1)分別管理を行っている月齢		
① 48か月齢と30か月齢で3区分に分別管理している	66 施設	72 施設
② 48か月齢のみ区分管理し、30か月齢では分別管理せずに全ての牛の頭部、脊椎を特定部位として取り扱っている	71 施設	69 施設
(2)分別管理の方法		
① 曜日等、日によって分別管理している	6 施設	4 施設
② 時間によって分別管理している	20 施設	24 施設
③ と室等、場所によって分別管理している	0 施設	0 施設
④ ①から③で分別せず、タグ等により識別して分別管理している	82 施設	84 施設
⑤ その他	29 施設	29 施設
5 30か月齢超の牛の背割りによる脊椎片の飛散防止について		
(1)基本的事項		
① 鋸の歯を洗浄しながら切断し、脊椎片を回収している	132 施設	136 施設
② 回収した脊椎片を焼却している	132 施設	136 施設
③ 背割鋸は一頭毎に十分に洗浄消毒している	132 施設	136 施設
④ 背割り後、脊柱中の脊椎を金属性器具を用いて除去している	132 施設	136 施設
⑤ 除去後、高圧水により洗浄している	132 施設	136 施設
⑥ と畜検査員が枝肉への脊椎片の付着がないことを確認している	132 施設	136 施設
(2)(1)の基本的事項以外の飛散防止措置を講じていると畜場数		
① 背割りを正中線からずらしている	6 施設	8 施設
② 背割り前に脊椎吸引機等を用いた除去を行っている	114 施設	117 施設
(3)背割りを行っていない	4 施設	4 施設

6 舌扁桃の除去について		
(1)左右の最後位有郭乳頭を結ぶラインを垂直に切断している	10 施設	10 施設
(2)最後位有郭乳頭から舌根側に掛けて舌表面(上皮～粘膜固有層)を除去している	101 施設	108 施設
(3)その他	26 施設	23 施設
7 30か月齢以下の牛の頭部(舌、頬肉及び皮を除く。)の使用について		
(1)30か月齢以下の牛の頭部の処理方法		
① 作業場所により30か月齢超の牛の頭部と分別している	12 施設	14 施設
② 時間により30か月齢超の牛の頭部と分別している	21 施設	20 施設
③ その他の方法により30か月齢超の牛の頭部と分別している	9 施設	10 施設
④ 30か月齢以下の牛の頭部を食品として使用していない	95 施設	97 施設
(2)30か月齢超の牛の頭部から、舌及び頬肉以外の部位を除去していないことについて、処理後に、と畜検査員の確認を受けている。	136 施設	140 施設
8 30か月齢超の牛の頭部の皮の使用について		
① スタニング孔をふさぎ、脳及び脊髄による皮の汚染を防いだ上で、食品として使用している	1 施設	
② その他の方法により、脳及び脊髄による皮の汚染を防いだ上で、食品として使用している	0 施設	
③ スタニング孔からの脳及び脊髄による皮の汚染を防ぐ措置はとらずに、食品として使用している	0 施設	
④ 30か月齢超の牛の頭部の皮を食品として使用していない	135 施設	
9 牛の特定部位の専用容器での保管及びと畜検査員による確認について		
(1)専用容器に保管し、と畜検査員の確認を受けて焼却している	137 施設	141 施設
(2)専用容器に保管しているが、と畜検査員の確認を受けずに焼却している	0 施設	0 施設
(3)専用容器に保管していない	0 施設	0 施設
10 牛の特定部位の焼却について(重複を含む)		
(1)と畜場内の施設で焼却している	35 施設	40 施設
(2)産業廃棄物処理業者に委託し焼却している	31 施設	33 施設
(3)市町村等の産業廃棄物処理施設で焼却している	13 施設	13 施設
(4)専用の化製場で肉骨粉にしてから焼却している	46 施設	43 施設
(5)専用の化製場以外の化製場で肉骨粉にしてから焼却している	18 施設	20 施設
11 と畜場の設置者または管理者による牛の特定部位の焼却の確認について		
(1)特定部位が確実に焼却されることを確認し、記録を保管している	137 施設	141 施設
(2)特定部位が確実に焼却されることを確認しているが、記録を保管していない	0 施設	0 施設
(3)特定部位が確実に焼却されることを確認していない	0 施設	0 施設
(4)その他	0 施設	0 施設
12 めん羊及び山羊のSRMの焼却について(重複含む)		
(1)と畜場内の施設で焼却している	22 施設	23 施設
(2)産業廃棄物処理業者に委託し焼却している	10 施設	12 施設
(3)市町村等の産業廃棄物処理施設で焼却している	13 施設	13 施設
(4)専用の化製場で肉骨粉にしてから焼却している	11 施設	8 施設
(5)専用の化製場以外の化製場で肉骨粉にしてから焼却している	8 施設	8 施設
13 文書の作成等に関すること		
(1)牛又はめん羊、山羊のとさつを行っている畜場数	143 施設	147 施設
(2)SRMに係るSSOPの作成について		
① SSOPは作成済みである	143 施設	147 施設
② SSOPは作成されていない	0 施設	0 施設
(3)SSOPに基づく点検及び確認並びに記録について		
① SSOPに定められた頻度で点検を実施し、記録を保管している	143 施設	147 施設
② SSOPに定められた頻度で点検を実施しているが、記録を保管していない	0 施設	0 施設
③ SSOPに定められた頻度で点検を実施できていないが、記録は保管している	0 施設	0 施設
④ SSOPに定められた頻度で点検を実施しておらず、記録も保管していない	0 施設	0 施設
⑤ その他	0 施設	0 施設