

食安発第0808001号
平成15年8月8日

各 都道府県知事
政令市市長 殿
特別区区長

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

BSE対策に関する牛せき柱の取扱いに係る実態調査及び
牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する御意見の
募集について

伝達性海綿状脳症に関する牛せき柱を含む食品等の安全性確保対策については、本年4月に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会に伝達性海綿状脳症対策部会を設置し、せき柱の取扱いについて審議してきたところです。

牛せき柱については、国内外とも、と畜場ではなく食肉処理場等において除去等が行われている状況にあることから、わが国における、牛せき柱の食用としての流通、使用状況を把握し、管理方法についての検討に資するため、別添1のとおり、せき柱の取扱いについて実態調査を行うこととしたので、その内容に十分留意し、農林水産関係部局と連携の上、関係者等に対する周知方お願いします。

また、同審議会において検討されている牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案（別添2）についても、広く国民の意見を求めることとしたので、あわせて周知方お願いします。

輸入品については、現在、BSE発生国からの牛肉及び牛肉を使用した食肉製品等の輸入は食品衛生法第5条等で禁止されていることから、今回の実態調査では輸入品は対象としていないことを申し添えます。

なお、本件については厚生労働省ホームページに掲載することとしております。

(別添1)

BSE対策に関する牛せき柱の取扱いに係る実態調査について

平成15年8月

厚生労働省医薬食品局

食品安全部基準審査課

1 目的

現在、薬事・食品衛生審議会において伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全確保対策として、牛のせき柱を含む食品の安全確保対策について検討されているところです。(伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の安全性確保対策に関するこれまでの議論のとりまとめ(平成15年6月26日)参照)

これまで伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全確保については、食用とされる牛の全頭検査に加え、特定部位(頭部(舌及び頬肉を除く。)、せき髄及び回腸(盲腸との接続部位から2メートルまでの部分に限る。))の除去・焼却を義務付けているところですが、せき柱については、国内外とも、食肉処理場等において除去等が行われている状況にあります。

これらのことから、わが国における、牛せき柱の食用としての流通、使用状況を把握し、規制の方法についての検討に資するため調査を行うものです。

なお、輸入品については、BSE発生国からの牛肉及び食肉製品等の輸入は、食品衛生法第5条で禁止されており、輸入されていないことから、輸入品は対象としていません。

2 調査の方法

調査対象となる製造・加工施設から、以下の提出先に、別添1又は2により直接、電子メール又は郵送にて、必ず「牛せき柱の取扱いに係る実態調査」と明記の上提出して下さい。

【提出先】

電子メールの場合

kjbsevc1@mhlw.go.jp

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

郵送の場合

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

FAXの場合

FAX番号：03(3501)4868

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

【調査票の提出期間】

平成15年8月13日(水)～平成15年10月14日(火)(必着)

3 調査対象施設等(国産牛せき柱に限る。輸入品は対象としない。)

- (1) 牛せき柱を枝肉から除去している施設(食肉処理業、食肉販売業等)
- (2) 牛せき柱を用いてエキス、ゼラチン、牛脂(いわゆる骨油)等の食品、食品添加物又は器具等を製造している施設

なお、牛せき柱を用いて製造したエキス等を購入して食品又は食品添加物等を製造している施設は対象としていません。

4 調査項目

- (1) 国産牛せき柱を枝肉から除去している施設(食肉処理業、食肉販売業等)の方は、以下の内容に従い、別添1に記入の上、提出してください。

ア．処理される国産せき柱の量(年間を平均し、1日当たりの量について記載してください。)

イ．国産せき柱の処理方法(化製場へ搬出、食品製造施設へ搬出、一般廃棄物、産業廃棄物として処理等)(年間を平均し、1日当たりの量についても記載してください。)

- (2) 国産牛せき柱を直接用いてエキス、ゼラチン、牛脂(いわゆる骨油)等の食品、食品添加物又は器具等を製造している施設の方は、以下の内容に従い、別添2に記入の上、提出してください。

ア．製造品目(複数の製品を製造している場合には、製造品目ごとに記載してください。以下同じ。)

イ．生産量(年間を平均し、1日当たりの量について記載してください。)

ウ．国産せき柱の使用量(年間を平均し、1日当たりの量について記載してください。)

エ．処理される国産せき柱の量(年間を平均し、1日当たりの量について記載してください。)

オ．利用後の国産せき柱の処理方法(化製場へ搬出、食品製造施設へ搬出、一般廃棄物、産業廃棄物として処理等)(年間を平均し、1日当たりの量についても記載してください。)

カ．当該製造品目の加工方法(例：温度、時間、圧力、アルカリ処理等)

5 調査結果の公表

調査結果は厚生労働省で取りまとめの上、製造者の名称及び住所を除き、公表させていただきますので、あらかじめ御了承願います。

(別添1)

調 査 票

国産牛せき柱を枝肉から除去している施設(食肉処理業、食肉販売業等)の方はこちらの用紙に記入してください。

製造者の名称・住所 (担当者)	(氏名)
	(住所) (電話番号) (担当者) <small>* 担当者に連絡する場合がありますので、必ずご記入ください。</small>
処理される国産せき柱の量* 注;食用以外のものについては調査対象ではありません。	_____ kg / 日
国産せき柱の処理方法*	(複数の場合はそれぞれの搬出・処理量を記載) 1 化製場へ搬出(_____ kg / 日) 2 食品製造施設へ搬出(_____ kg / 日) 3 産業廃棄物として処理(_____ kg / 日) 4 一般廃棄物として処理(_____ kg / 日) 5 その他(具体的に記載)(_____ kg / 日)

* : 年間を平均し、1日当たりの量について記載してください。

調査票の様式を「マイクロソフトワード2000用ファイル」、「一太郎11用ファイル」、「テキスト形式ファイル」にて提供しておりますので、対応するファイル名をクリックしてください。



実態調査別添1.doc 実態調査別添1.jtd 実態調査別添1.txt

(別添2)

調 査 票

国産牛せき柱を用いてエキス、ゼラチン、牛脂（いわゆる骨油）等の食品、食品添加物又は器具等を製造している施設の方は、こちらの用紙に記入してください。

なお、複数の製品を製造している場合には、製造品目ごとに調査票を作成してください。

製造者の名称・住所 (担当者)	(氏名)
	(住所) (電話番号) (担当者) <small>* 担当者に連絡する場合がありますので、必ずご記入ください。</small>
製造品目(食品の種類) 注; 食用以外のものについては調査対象ではありません。	1 エクス 2 ゼラチン 3 牛脂(いわゆる骨油) 4 その他(具体的に記載)

製造品目ごとに以下の項目について、記載してください。

製造品目	
製品の生産量*	_____ kg / 日
国産せき柱の使用量*	_____ kg / 日
処理される国産せき柱の量*	_____ kg / 日
利用後の国産せき柱の処理方法*	(複数の場合はそれぞれの搬出・処理量を記載) 1 化製場へ搬出(_____ kg / 日) 2 食品製造施設へ搬出(_____ kg / 日) 3 産業廃棄物として処理(_____ kg / 日) 4 一般廃棄物として処理(_____ kg / 日) 5 その他(具体的に記載)(_____ kg / 日)
当該製造品目の加工方法	1 3 3 3気圧 20分 と同等以上の加熱殺菌(具体的な温度・時間) () アルカリ処理 (濃度)

	その他（具体的に記載）
--	-------------

*：年間を平均し、1日当たりの量について記載してください。

調査票の様式を「マイクロソフトワード2000用ファイル」、「一太郎11用ファイル」、「テキスト形式ファイル」にて提供しておりますので、対応するファイル名をクリックしてください。



実態調査別添2.doc



実態調査別添2.jtd



実態調査別添2.txt

(別添2)

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する御意見の募集について

平成15年8月

厚生労働省医薬食品局

食品安全部基準審査課

厚生労働省では、伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の安全性確保について薬事・食品衛生審議会に諮問し、その具体的な検討が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会において進められております。

今般、伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の安全確保に万全を期すため、牛せき柱を含む食品等の管理方法について試案(別添1)を作成し、その試案について、御意見を募集致します。

つきましては、本案に関して御意見のある場合には、下記の要領により提出して下さい。

なお、いただいた御意見に対して個別の回答は致しかねますので、その旨御了承願います。

記

1. 募集期間

平成15年8月13日(水)～平成15年10月14日(火)(必着)

2. 提出方法

御意見等は理由を付して、以下に掲げるいずれかの方法で提出して下さい。(様式自由)。電話での受付はできませんので、御了承下さい。

また、提出していただく御意見等には必ず「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」と明記の上、提出して下さい。

郵送の場合

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

電子メールの場合

電子メールアドレス：kjbsevc2@mhlw.go.jp

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

(ファイル形式はテキスト形式でお願いします。)

3．御意見等の提出上の注意

御意見は日本語に限ります。また、個人の場合は住所・氏名・職業を、法人の方は法人名・所在地を記載して下さい。なお、寄せられた御意見については、住所、電子メールアドレスを除き、全て公開される可能性があることを予め御了承願います。

伝達性海綿状脳症対策部会における検討の経緯等についてお知りになりたい方は、厚生労働省「牛海綿状脳症（BSE）関係」ホームページ（Q&Aなど）（<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html>）を御参照下さい。

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案

1 経緯

伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全確保対策については、平成13年10月に食用として処理される全ての牛を対象としたBSE検査(いわゆる全頭検査)を開始するとともに、牛の特定部位(頭部(舌及び頬肉を除く。)、せき髄及び回腸(盲腸との接続部位から2メートルまでの部分に限る。))の除去・焼却を法令上義務化するなど、必要な対策を講じてきたところである。

国際獣疫事務局(OIE)による国際動物衛生規約の改正が昨年9月に公表され、食用とすべきでない牛の部位として、従来の脳、眼、せき髄、回腸遠位部に加え、新たに頭蓋及びせき柱が追加された。わが国では、頭蓋については既に「頭部」の一部として除去を実施しているところであり、また、せき柱については、せき柱を含む食肉が消費者に販売されることは一般的でない状況にある。

このようなことから、既に行われている全頭検査等に加え、伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全確保対策に万全を期すため、牛のせき柱の除去等に関する措置の必要性について検討するため、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会(以下、「部会」という。)において審議を行っているものである。

2 これまでの審議概要

今回、問題となっているのは、牛のせき柱そのものではなく、せき柱に付随する背根神経節である。

これまで部会において、牛のせき柱のリスク評価について、議論がとりまとめられており、牛のせき柱に含まれる神経節のリスクについては、現在特定部位とされているせき髄と同程度であるとされた。

また、わが国で実施している全頭検査の実施により、BSEのリスクは大幅に低下していること、BSE感染牛(潜伏期を含む)であって、全頭検査による検出限界以下であるため陰性と判断される牛は、感染の早期又は中期に相当するものであり、その大部分の異常プリオンたんぱく質は現在既に特定部位として除去されている回腸又は扁桃に存在するものと考えられるとされている。

なお、これまでの審議については、6月26日伝達性海綿状脳症対策部会におけるこれまでの議論の取りまとめ(<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2003/06/s0626-9.html>)でまとめられている。

3 せき柱の流通等について

厚生労働省において、限られたデータではあるが、地方自治体を通じて実施した、国産牛のせき柱の流通実態等調査結果は以下のとおりである。(別添2及び3参照)

と畜場でと殺、解体された肉用牛は、背骨のついた枝肉の形で食肉処理場、食肉製品製造業、食肉販売店等に出荷され、枝肉(部分肉を含む)からせき柱を除去している。

食肉処理場、食肉販売店等においては、除去されたせき柱の大部分は化製場へ、又は産業・一般廃棄物として搬出されており、その他、食品製造施設、飲食店等に搬出されていた。また、食肉製品製造業においては、除去されたせき柱の大部分は化製場又は産業廃棄物として搬出されていた。

食品製造施設等に搬出されたせき柱の多くは、骨ペースト、骨エキス、牛脂(いわゆる骨油)等を製造しているものと考えられ、これらの施設は5施設のみ調査可能であったが、そのうち4施設では133℃、3気圧、20分と同等以上の加熱殺菌、1施設では100℃、2~4時間の加熱殺菌を実施していた。

また、化製場では肉骨粉に加工後焼却している施設が多数であり、その他、飼料用油脂、肥料、飼料等に加工されていた。

4 管理方法の試案

上記の結果から、伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の安全確保に万全を期すため、次の試案1のとおり管理方法を設定することを検討する。

なお、と畜場において、背根神経節の除去が十分に行えることが確認できれば、試案2の管理方法について検討する。

【試案1】

(1) 食肉は、いわゆるTボーン等を除き、せき柱が付随したまま消費者に販売されることは一般的にないが、万全を期すため次のとおり規定する。なお、BSE発生国からの食肉の輸入は、食品衛生法第5条により禁止されており、BSE非発生国から輸入された、いわゆるTボーン等については、消費者に販売することは差し支えない。

最終的に消費者に販売される「食肉」については、牛のせき柱(BSE発生国としてOIEが公表した国・地域のもの)が含まれてはならない。なお、せき柱(同上)の除去にあたっては、背根神経節による牛の枝肉及び食用に供する内蔵の汚染を防ぐように処理しなければならない。

(2) エキス、ゼラチン、添加物等については、せき柱が原料として利用されていることが考えられることから、次のとおり規定する。なお、BSE非発生国のせき柱を使用する場合には、対象とはしない。

牛のせき柱（BSE発生国としてOIEが公表した国・地域のもの）を食品、添加物及び器具の製造に使用してはならない。ただし、食用牛脂（いわゆる骨油）であって、不溶性不純物が0.15%以下のものは除く。

なお、ゼラチンについては、せき柱（同上）の使用禁止に加え、OIE基準を参考に製造基準の設定を行う。

(3) せき柱の範囲

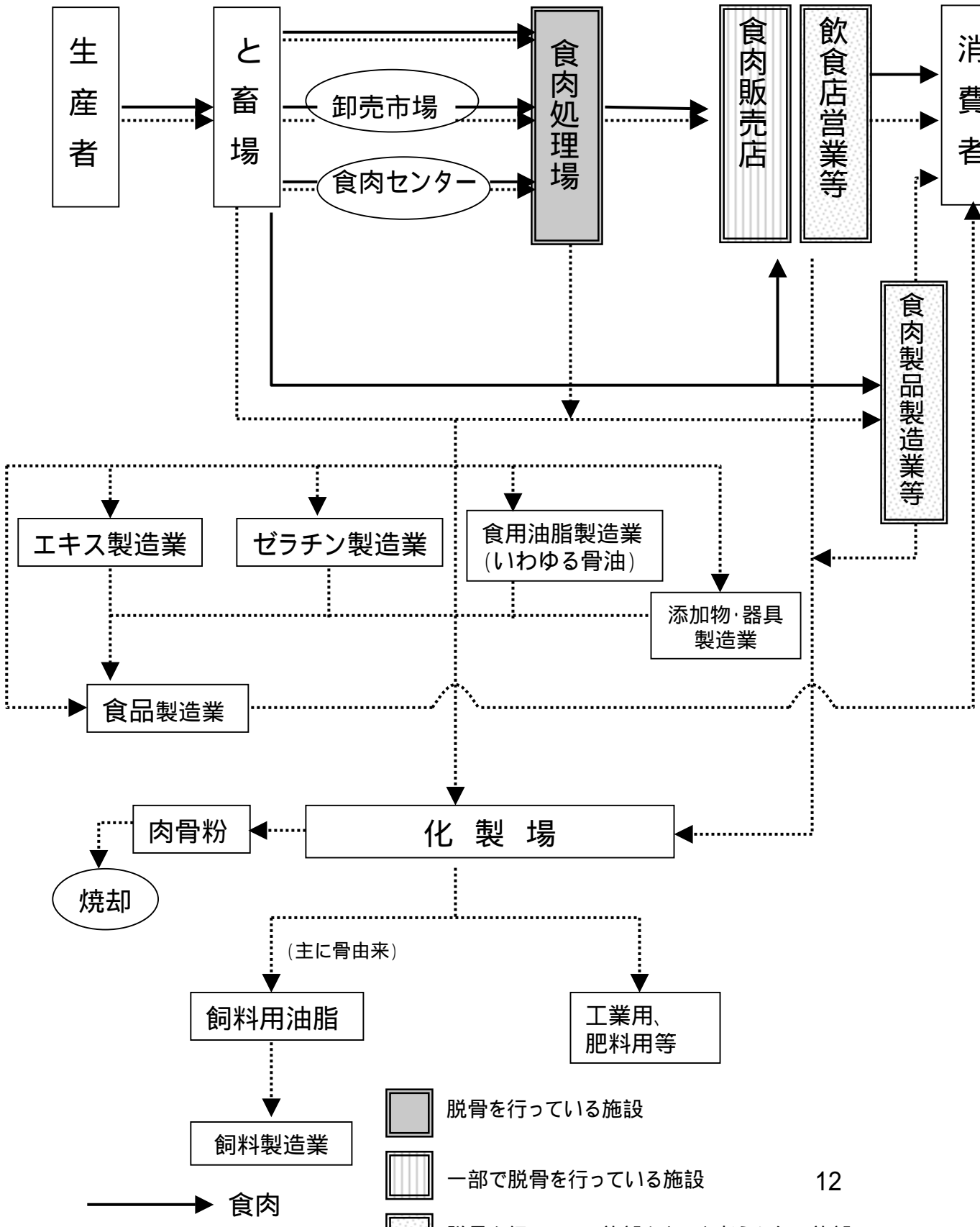
せき柱には、尾椎、腰椎横突起、胸椎横突起及び仙骨翼は含まない。

【試案2】

と畜場において、背根神経節の除去が十分に行えることが確認できれば、次のとおり規定する。なお、BSE非発生国から輸入された、背根神経節を含むせき柱を食品等の原料として使用することは差し支えない。

背根神経節を特定部位に指定し、と畜場において背根神経節の除去及び焼却を義務付ける。

肉及びその副産物の流通フロー



牛せき柱の流通実態等調査結果(127自治体)

1 食肉処理業 (許可数 9,964施設(H13年度))

(調査施設:718施設)

食肉処理業の許可を有する施設のうち国産牛枝肉の脱骨を行う施設を対象として、各自治体ごとに3割(と畜場に併設されている施設を優先的に調査)について抽出調査を実施

せき柱の処理方法	調査施設	搬出量が把握できたもの	
		施設数	搬出量(t/日)
化製場へ搬出	522	412 (72.7%)	100.40 (77.9%)
食品製造施設へ搬出	71	59 (10.4%)	6.18 (4.8%)
産業廃棄物として搬出	47	36 (6.3%)	15.19 (11.8%)
一般廃棄物として搬出	8	5 (0.9%)	3.45 (2.7%)
その他	69	56 (0.9%)	2.59 (2.0%)

注)その他:集荷業者、油脂(いわゆる骨油)業者、飲食店など

2 食肉製品製造業 (許可数 2,179施設(H13年度))

(調査施設:33施設)

食肉製品製造業の許可を有する施設のうち国産牛枝肉の脱骨を行う施設を対象として、各自治体ごとに10施設について抽出調査を実施

せき柱の処理方法	調査施設	搬出量が把握できたもの	
		施設数	搬出量(t/日)
化製場へ搬出	24	18 (66.7%)	0.39 (68.7%)
食品製造施設へ搬出	0	0 (0%)	0 (0%)
産業廃棄物として搬出	5	5 (18.5%)	0.15 (26.2%)
一般廃棄物として搬出	0	0 (0%)	0 (0%)
その他	4	4 (14.8%)	0.03 (5.1%)

注)その他:油脂(いわゆる骨油)業者、施設内で焼却

3 食肉販売業のみの許可を有する施設(食肉販売業許可数 165,101施設(H13年度))

(調査施設:275施設)

食肉販売業のみの許可を有する施設のうち国産牛枝肉の脱骨を行う施設を対象として、各自治体ごとに10施設について抽出調査を実施

せき柱の処理方法	調査施設	搬出量が把握できたもの	
		施設数	搬出量(t/日)
化製場へ搬出	167	115 (60.2%)	0.96 (61.0%)
食品製造施設へ搬出	18	8 (4.2%)	0.12 (7.4%)
産業廃棄物として搬出	36	27 (14.1%)	0.25 (15.5%)
一般廃棄物として搬出	15	8 (4.2%)	0.02 (1.2%)
その他	37	32 (16.8%)	0.22 (14.2%)

注)その他:飲食店、運搬業者など

4 国産牛せき柱を用いて食用として骨ペースト、骨エキス、ゼラチン、骨油、骨粉、添加物等の製造加工を行う施設

(調査施設:5施設)

国産牛せき柱を用いて食品の製造加工を行う施設を対象として、各自治体ごとに10施設について抽出調査を実施

加工方法	調査施設	搬入量が把握できたもの	
		施設数	搬入量(t/日)
加圧加熱殺菌	4	2 (66.7%)	1.05 (99.9%)
アルカリ処理	0	0 (0%)	0 (0%)
その他	1	1 (33.3%)	0.00 (0.1%)

注)その他:100、2~4時間加熱

5 化製場 (許可数 油脂(いわゆる骨油):114、肥料:88、飼料:124(H13年度))

(調査施設:54施設)

国産牛骨を処理するすべての化製場を対象に調査を実施

せき柱の処理方法	調査施設	搬入量が把握できたもの	
		施設数	搬入量(t/日)
肉骨粉に加工後焼却	40	23 (71.9%)	27.66 (66.7%)
油脂(いわゆる骨油)に加工	19	9 (28.1%)	11.08 (26.7%)
肥料に加工	7	5 (15.6%)	6.35 (15.3%)
飼料に加工	0	0 (0%)	0 (0%)
その他	7	3 (9.4%)	0.38 (0.9%)

注)その他:他(県外)の化製場へ搬出など

平成15年11月14日

国産牛せき柱の取扱いに係る実態調査結果

1 牛せき柱を枝肉から除去している施設(食肉処理業、食肉販売業等)

牛せき柱を枝肉から除去している施設 286施設

せき柱の処理方法

処理方法	施設数	処理量 (kg/日)	処理量全体に 占める割合(%)
化製場	225	45,463	92.9%
食品製造施設 ¹	9	235	0.5%
産業廃棄物	18	2,162	4.4%
一般廃棄物	6	12	0.0%
その他	32	1,046	2.1%
合計	286 (290)	48,918	100.0%

注)施設数の合計欄の括弧書きは延べ数

(参考)と畜頭数 1,114,686頭(平成13年)

せき柱の重量:

16,720,290kg(1頭当たり15kgとして算出)/平成13年

55,734kg/日(1年300日稼働と想定)

1:食品製造施設の内訳

食品製造施設	施設数
ラーメン店	2
飲食店	4
牛脂製造業	2
小売店	1
合計	9

2 国産せき柱を用いて骨油、ゼラチン、エキス等の食品、食品添加物又は器具等の製造施設

製品名	施設数	せき柱使用量 (kg/日)	使用量全体に 占める割合(%)	製品の生産量 (kg/日)
エキス	7	2,769	27.2%	7,987
骨油 ²	4	8,356	72.8%	2,593
合計	8 (11)	8,885 (11,125)	100.0%	-

注) 施設数及びせき柱使用量の合計欄の括弧書きは延べ数

2: せき柱の他、その他の骨、内臓、脂肪等から製造された油を含む。

(参考1) 実態調査の時点で3施設(3施設ともエキス、骨油の両方を製造)がせき柱を用いた食品の製造を中止していた。1施設は平成13年10月、1施設は本年5月、1施設は今年になって製造を中止。上記結果は、過去の製造量に基づき報告があったもの。

(参考2) 牛骨エキスの国内生産量は食品化学新聞社によると4,030t(平成13年)であり、1日当たりに換算すると13tである。

(参考3) 牛脂(通常牛の脂肪から製造される)の国内生産量は、日本マーガリン工業会によると、44,567t(平成14年)であり、1日当たりに換算すると149tである。上記の骨油生産量から割合を算出すると約2%となる。

(参考4) ゼラチン、骨ペースト等の加工品については、報告なし。

(製品毎の加工方法)

加工方法	エキス	骨油	合計
100 2~4時間	1	1	2
115 5気圧 120分		1	1
120 1気圧 2時間	1		1
133 3気圧 20分	1		1
140 3気圧 60分	1	1	2
150 7気圧 60分	1	1	2
159 5気圧 90分	1		1
164 7気圧 90分	1		1
合計	7	4	11