

食安発0327第12号
平成27年3月27日

各検査所長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
(公 印 省 略)

牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに関する通知について

標記について、本日、別添1のとおり都道府県知事等、別添2のとおり都道府県衛生主管部（局）長等宛て通知しましたので、お知らせします。

食安発0327第6号
平成27年3月27日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
(公 印 省 略)

と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令（平成27年厚生労働省令第50号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成27年厚生労働省告示第151号）が本日公布され、これらによりと畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）及びと畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令（平成26年厚生労働省令第59号）並びに食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らわれない。

記

第1 改正の概要

牛海綿状脳症（BSE）対策を開始して10年以上が経過し、国内外のリスクが大きく低下してきた。こうした状況に鑑み、食品安全委員会の評価を踏まえ、と畜場における牛の特定部位の取扱い及び牛の脊柱の取扱いについて改正するものである。

第2 改正の内容

1 と畜場法施行規則関係

牛の特定部位から、頭部の皮を除外したこと。（第3条、第7条関係）

2 厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則関係

牛の特定部位から、頭部の皮を除外したこと。（第2条関係）

3 食品、添加物等の規格基準関係

食品を製造、加工又は調理する場合並びに添加物、器具及び容器包装を製造する場合は、BSEの発生国又は発生地域において飼養された牛（食品健康影響評価の結果を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された、月齢が30月以下の牛を除く。）のうち、月齢が30月以下のものの脊柱を、以下のいずれかの方法によって処理をして製造したものについて、新たに原材料としての使用を認めることとしたこと。

（方法1）以下の全ての処理を経るもの

- ・脱脂処理
- ・酸による脱灰処理
- ・酸又はアルカリ処理
- ・ろ過
- ・138℃以上で4秒間以上の加熱殺菌

（方法2）方法1と同等以上の感染性を低下させる処理

第3 施行日

公布の日から施行すること。

第4 運用上の注意

と畜場における分別管理等については、別途改正を通知するガイドラインによること。

食安基発0327第4号
食安監発0327第1号
平成27年3月27日

各

都道府県
保健所設置市

 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

（公 印 省 略）

特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る
分別管理等のガイドラインの改正について

特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインについては、平成25年6月3日付け食安基発0603第1号及び食安監発0603第2号（以下「通知」という。）により実施しているところ、今般、と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令（平成27年厚生労働省令第50号）が本日公布されたことにより、月齢が30月を超える頭部の皮が特定部位から除外されるため、これを食品として使用する場合における分別管理が必要となった。

については、本通知別添「特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドライン」を別添のとおり改正するので、その運用に遺漏のないようにされたい。

特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドライン

1 基本事項

(1) 月齢の定義

月齢は、出生の年月日を起算日として、翌月より起算日に相当する日をもって1を加えることとする。ただし、相当する日がないときは、その月の末日をもって加算する。

出生の年月日は、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号。以下「牛トレサ法」という。）に基づく牛個体識別台帳に記載されている出生の年月日とする。

注）月齢が30月以下の牛とは、出生の年月日を起算日として30月目の起算日に相当する日までの牛をいい、その翌日以降の牛は月齢が30月を超える牛となる。例えば、出生の年月日が平成23年1月15日の牛の場合、平成25年7月15日までは月齢が30月以下の牛で、平成25年7月16日以降は月齢が30月を超える牛となる。

上記の方法で月齢が確認できない牛については、月齢が48月を超える牛として取り扱うこと。

(2) 特定危険部位（以下「SRM」という。）

ア と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）別表第1及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）第2条に定める特定部位

イ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1のBの8に定める脊柱（図1、図2）

2 と畜場における分別管理

1 (1)に基づき月齢の確認を行い、①月齢が30月以下の牛、②月齢が30月超48月以下の牛、③月齢が48月超の牛に分別して、とさつ、解体を行うこと。月齢が確認できないとたい、頭部、枝肉、内臓等については、48月超として取り扱うこと。

注）とさつ、解体及び保管の各段階で、30月の区分により分別しない牛の頭部（舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄並びにこれらを含むものは、特定部位として取り扱うこと。

(1) 月齢による分別管理

ア あらかじめ曜日やと室等を定めて、①30月以下、②30月超48月以下、③48月超に分別し、牛のとさつ、解体を行うこと。

イ 同一日に①30月以下の牛、②30月超48月以下の牛、③48月超の牛のとさつ、解体を行う場合、先にとさつ、解体する牛群の最後及び後にとさつ、解体する牛群の最初となる個体をタグ等により識別可能とすること。この場合、とさつ、解体の順番を①、②、③の順とすることが望ましいが、これにより難しい場合は、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

ウ ①30月以下の牛と②30月超48月以下の牛と③48月超の牛をとさつ、解体の順番で分別しない場合は、タグ等により①と②と③を識別可能とすること。この場合、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

(2) 牛海綿状脳症検査の分別管理

ア 牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）検査の対象ではない牛（以下「検査対象外牛」という。）の頭部、内臓等を、同一日にとさつ、解体された検査対象牛の検査結果判明前に出荷する場合には、と畜検査員から当該日の検査対象牛に関する情報を確認し、検査対象牛及び検査対象外牛双方の頭部、内臓等にタグ等を付け、識別可能とすること。また、BSE検査中の内臓は、専用の容器に保管し、タグ等により容易に識別可能とすること。

イ BSE検査中の枝肉は、専用の区画を設けて保管することが望ましいが、これにより難しい場合は、タグ等により容易に識別可能とすること。

この場合、枝肉同士が接触しないように保管することが望ましいこと。

ウ 枝肉の出荷に当たっては、牛トレサ法第14条に基づき、個体識別番号の表示等を行うこと。

エ BSE検査が陽性であった場合には、個体管理されていない頭部、枝肉、内臓等を一括して焼却すること。

(3) 特定部位の除去に係る分別管理

ア (1)ウの方法でとさつ、解体を行う場合は、1(1)に基づく月齢が確認できるもの（検査申請書を含む。）によりあらかじめ月齢確認を行い、月齢が30月以下の牛については、生体段階では頭部及び背中にスプレー等で、とさつ、解体段階では剥皮後のとたい、頭部、枝肉、内臓等にタグ等で、識別可能とすること。

イ 月齢が30月以下の牛の頭部（舌、頬肉及び皮を除く。）を使用する場合は、次によること。

(ア) 月齢が30月以下の牛の頭部の処理は、作業場所により分別して行うことが望ましいこと。これにより難しい場合は、時間などにより分別した上で、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

(イ) 月齢が30月を超える牛の頭部から、舌、頬肉及び皮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ること。

(4) 特定部位の処理については、以下によること。

ア 特定部位の取扱い

特定部位は、周囲を汚染しないように除去し、専用の容器に保管するとともに、と畜検査員の確認を受けて、確実に焼却すること。

イ 脊髄の処理

(ア) 背割りの際、椎孔にある脊髄が損傷された結果、枝肉を汚染するおそれがあること及び椎骨に付着した脊髄が食肉処理工程において、可食部分を汚染するおそれがあることから、背割りの段階で脊髄片の飛散を防ぐとともに、背割り後の枝肉から脊髄を確実に除去すること。

- (イ) 背割りに当たっては、脊髓片が飛散しないよう、鋸の歯を洗浄しながら切断し、洗浄水からスクリーンにより脊髓片を回収し、特定部位と同様に保管及び焼却すること。また、脊髓鋸は一頭ごとに十分に洗浄消毒を行うこと。
- (ウ) 背割り後、脊柱中の脊髓を金属製器具を用いて入念に除去し、高圧水により十分に洗浄すること。また、枝肉の検査の際に、枝肉に脊髓が付着していないことについて、と畜検査員の確認を受けること。
- (エ) 脊髓は軟組織で柔軟性があるため、脊髓の損傷を少なくするため、背割りを正中線から若干ずらした位置で行うことにより、片側の椎骨に脊髓を付着させることが望ましいこと。
- (オ) 背割りを行う際は、ゴーグルなどの眼の保護及びマスクを使用すること。
- (カ) 洗浄前の枝肉、機械等の汚染の低減のため、背割り前に、脊髓除去を行うことが望ましいこと。

ウ 頭部の処理

- (ア) 口腔内の組織のうち、舌のみを除去した後の頭部には、扁桃が含まれているため、月齢が30月以下の牛の頭部であっても特定部位として取り扱うこと。
- (イ) 月齢が30月を超える牛の皮を食品として使用する場合には、スタンピング孔をふさぐ等により、脳及び脊髓による周囲の皮の汚染を防ぐよう処理すること。

エ BSE陽性確認時の対応

特定部位に接触した施設設備、機械器具の消毒は異常プリオンたん白質を不活化する方法で行うこと。また、他の施設設備及び機械器具については入念に洗浄すること。

オ 特定部位の焼却条件

800℃以上で、完全に焼却すること。

(5) 関係者の協力

分別管理は、と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づき、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者が行うこととし、荷受業者、内臓業者、仲卸し業者等関係者はこれに協力すること。

(6) 標準作業書の作成

と畜場の設置者又は管理者は、と畜場法施行規則第3条第1項第24号イに基づき、分別管理を適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。作成に当たっては、と畜検査員の助言を受けること。作成した最新の標準作業書を食肉衛生検査所等に提出すること。

3 食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業等における分別管理

月齢が30月以下の牛に由来する脊柱を使用する場合（脊柱を含む部分肉を食用に供する場合など、脊柱を食品等の原材料として使用する場合をいう。以下同じ。）には、工程、タグ等により脊柱を月齢によって分別して管理する

こと。月齢が30月以下の牛に由来する脊柱であることが確認できない場合又は分別管理を行わない場合は、月齢が30月を超える牛に由来する脊柱として取り扱うこと。

- (1) 月齢が30月以下の牛に由来する脊柱の処理は、作業場所により分別して行うことが望ましいこと。これにより難しい場合は、時間などにより分別した上で、必要に応じ、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。
- (2) 脊柱を除去する際に、個体識別番号により1(1)に基づきと畜日の月齢を確認すること。脊柱等(脊柱を細切、粉碎、乾燥したもの等、脊柱を簡易に加工したものを含む。以下同じ。)を出荷する際には、月齢が30月以下の牛に由来することが確認できる荷送状等(個体識別番号又は輸入牛であることが確認できるものに限る。以下「荷送状等」という。)を脊柱等に添付して出荷することとし、業者間で取引する場合についても、同様の荷送状等の添付を行うこと。
- (3) 月齢が30月以下の牛に由来する脊柱等を仕入れる場合は、荷送状等により月齢を確認すること。
- (4) 出荷及び仕入れに関する記録(出荷及び仕入れの年月日、出荷先及び仕入れ元の名称及び所在地、個体識別番号等)については、出荷及び仕入れの日から3年間保存すること。
- (5) 荷送状等が添付されていないなど、月齢が30月以下の牛に由来することが確認できない脊柱等については、一般消費者に販売しないこと。
- (6) 輸入牛の脊柱を使用する場合は、衛生証明書及び伝票に基づき、輸入牛であることを確認すること。輸入牛であることが確認できた場合には、月齢が30月以下の国産牛と同様に取り扱うこと。
- (7) SRMの処理については、以下によること。

ア 脊柱を電動ノコギリで除去(脱骨)する場合には、背根神経節を破壊しないように注意すること(図3)。

イ 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置は行わないこと(図4、図5)。

ウ 牛の脊柱とこれが付着した肉を、骨とともに機械的にミンチ又は細切する方法による食肉処理は行わないこと。

エ 脊柱の処分については、廃棄物処理法(昭和45年法律第137号)に基づき、「廃棄物となった牛のせき柱の取扱いについて」(平成16年3月31日付環廃対発04331007・環廃産発040331007 環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部廃棄物対策課長、同産業廃棄物課長連名通知)により適切に行うこと。

4 都道府県等による検証

- (1) と畜場

と畜場の設置者又は管理者が標準作業書を作成する際には、適切な助言を行うこと。作成された最新の標準作業書の提出を受けるとともに、その標準作業書に沿った分別管理が実施されていることを確認すること。

(2) 食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業者等

食肉処理業等の監視指導を行う際には、分別管理が適切に行われていること及び脊柱が適切に除去されていることを確認すること。

(参考)

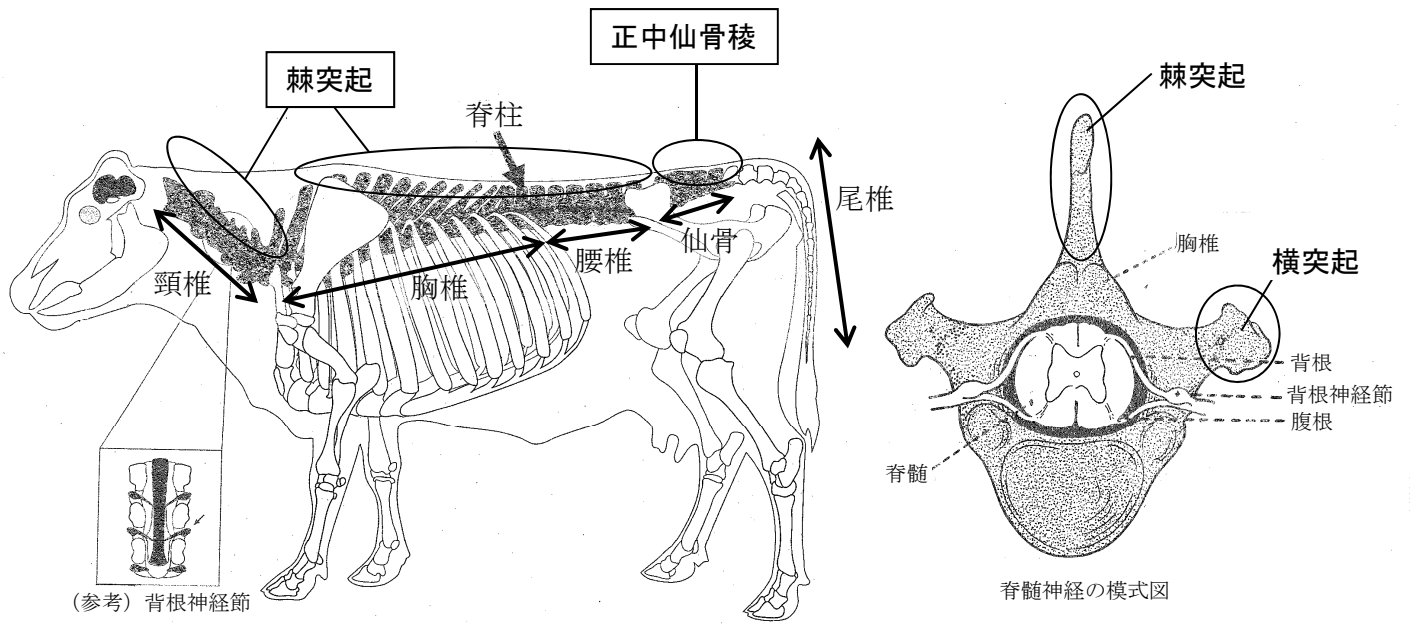


図1. 脊柱(背面)

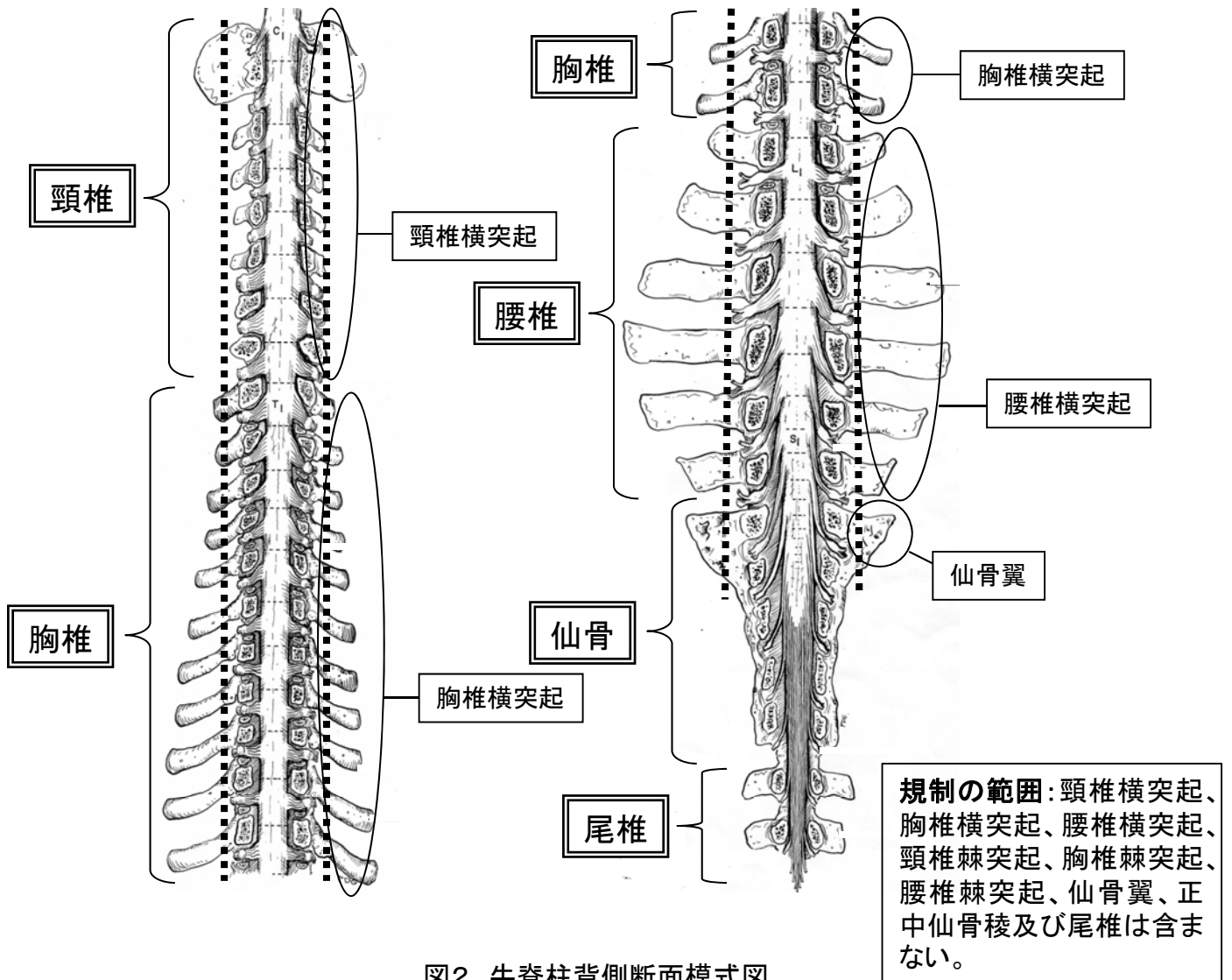


図2. 牛脊柱背側断面模式図

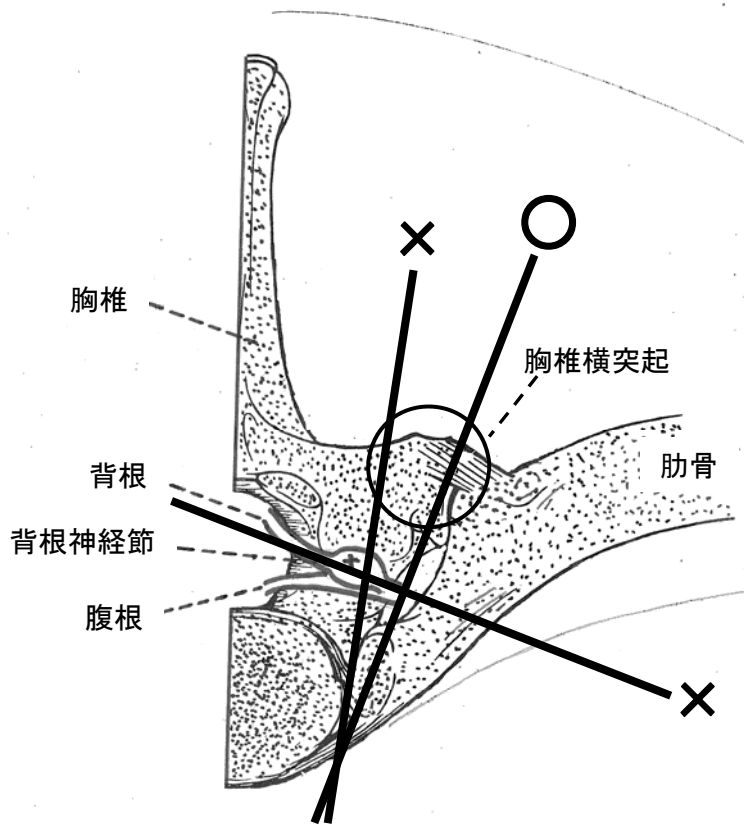


図3. 胸椎と肋骨連結部位の模式図



図4. 仙骨(腹側面)

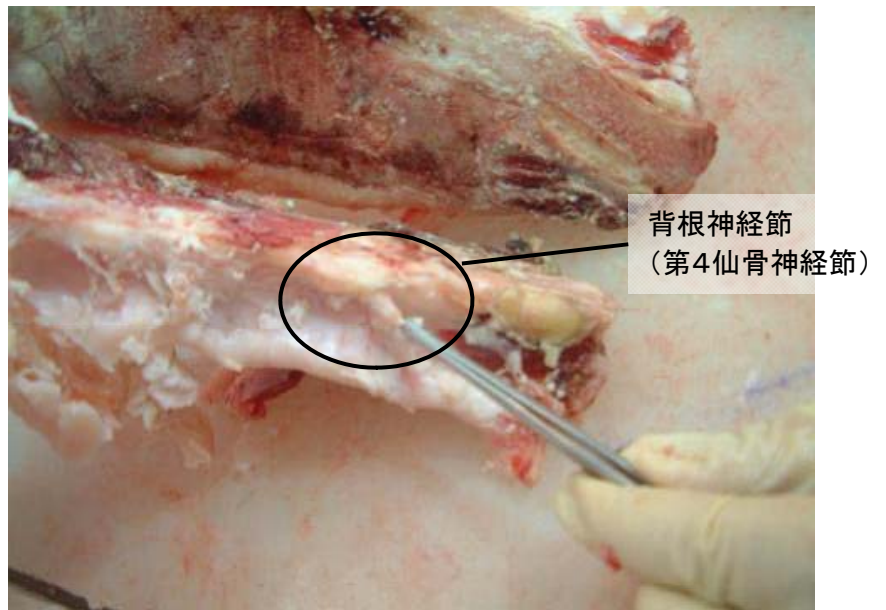


図5. 仙骨部の背根神経節