

せき柱の取扱施設調査

1 監視指導施設数について

監視指導実施施設数 267 施設

2 監視指導実施施設の業種別施設数（延べ数）

飲食店営業	<u>8</u>	施設	食肉処理業	<u>230</u>	施設
食肉製品製造業	<u>5</u>	施設	食肉販売業	<u>53</u>	施設
食用油脂製造業	<u>3</u>	施設	その他	<u>10</u>	施設

3 食品衛生法第11条第1項に基づく牛脊柱の基準について承知しているか

① 承知していた施設	<u>267</u>	施設
② 承知していない施設	<u>0</u>	施設

4 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内容について承知しているか

① 承知していた施設	<u>267</u>	施設
② 承知していない施設	<u>0</u>	施設

5 30月超若しくは月齢不明の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りする方法により食肉処理が行われていないか

① 行われていた施設	<u>0</u>	施設
② 行われていない施設	<u>267</u>	施設

6 重要な指摘事項がないか

① 指摘事項あり	<u>0</u>	施設
② 指摘事項なし	<u>267</u>	施設

7 牛の脊柱の最終処理方法について

① 化製場で処理している	<u>112</u>	施設
② 産業廃棄物処理業者に委託し処理している	<u>110</u>	施設
③ 市町村等の産業廃棄物処理施設で処理している	<u>4</u>	施設
④ 一般廃棄物として処理している	<u>14</u>	施設
⑤ その他の処理方法	<u>9</u>	施設

8 脊柱を取り扱う食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業者等における分別管理等のガイドラインに基づいた対応について

(1) 脊柱を食品等の原材料として使用している施設	<u>15</u>	施設
(2) 脊柱除去について		
・ 作業場所を分別している （それ以外の方法で分別して行う場合は、交差汚染を防止）	<u>15</u>	施設
・ 個体識別番号によりと畜日の月齢を確認している （輸入牛の脊柱を使用する場合は、衛生証明書及び伝票を確認）	<u>15</u>	施設
(3) 脊柱等の出入荷について		
・ 30月以下の牛に由来することが確認できる荷送状等を添付している	<u>15</u>	施設
・ 出入荷の記録を3年間保存している	<u>15</u>	施設
・ 脊柱を含む部分肉出荷時は、牛トレサ法に基づき、個体識別番号の表示等を行っている	<u>13</u>	施設
(4) 脊柱等の販売について		
・ 30月以下の牛に由来することが確認できない脊柱等は消費者に販売していない	<u>15</u>	施設