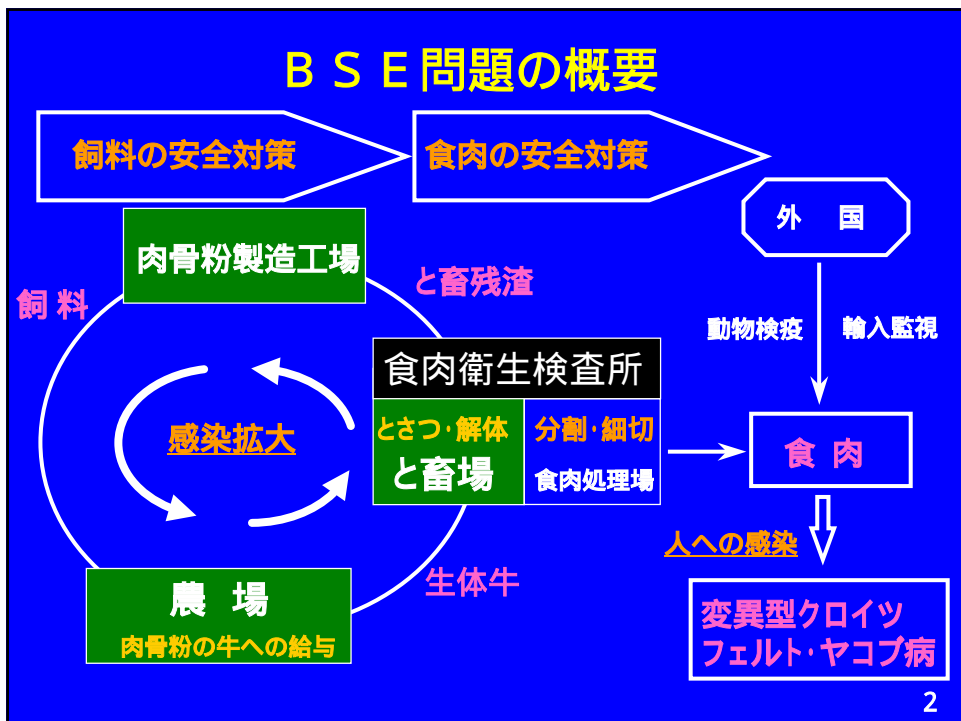


# 国産牛肉のBSE対策

厚生労働省医薬食品局  
食 品 安 全 部

1



2

# 国産牛のBSE確認に伴う対策

## 平成13年

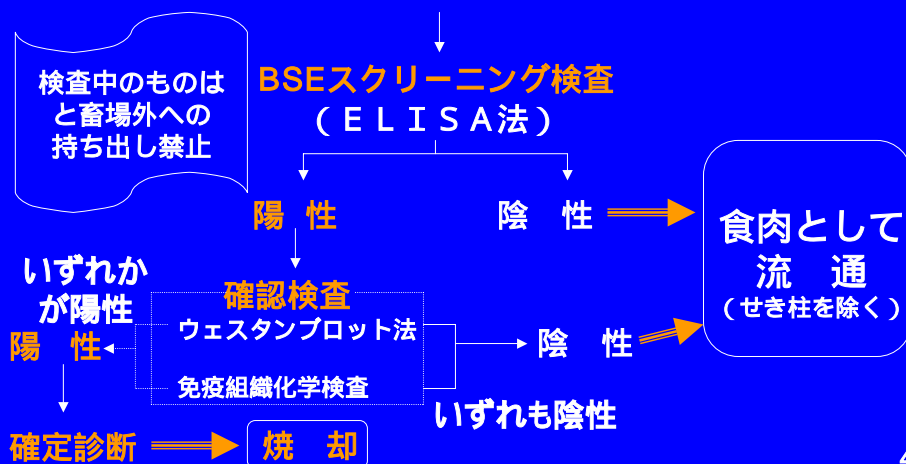
- 10月18日～：と畜場でと畜解体される牛の全頭検査
- 10月18日～：と畜場での頭部、せき髄、回腸遠位部の除去、焼却の義務化

## 平成16年

- 2月16日～：BSE発生国産の牛せき柱の食品使用の禁止

# と畜場におけるBSE対策フロー

すべての牛の頭部、せき髄、回腸遠位部を除去、焼却



## 都道府県等の食肉衛生検査体制

- 牛を処理すると畜場：161施設
- 食肉衛生検査所等：115機関  
(76自治体)
- と畜検査員：2,152名

5

## 食品安全委員会における検討

### 平成15年

- 7月：食品安全委員会設置

### 平成16年

- 2月：BSE対策全般について、中立的立場から科学的な評価・検証を開始
- 9月：我が国のBSE対策の評価・検証結果の中間とりまとめ公表

6

## 食品安全委員会の評価結果（総論）

- 今後、我が国において、さらにBSE感染牛が確認される可能性があるが、これらのBSE感染牛が食物連鎖に入り込んだ結果として、人への感染を起こすリスクは、現在のSRM（特定危険部位）除去及びBSE検査によって、効率的に排除されているものと推測される。

7

## 各国のSRMの範囲

部 位	日 本	米 国	E U
頭 蓋	全月齢の頭部 (舌・頬肉を除く)	30ヶ月齢以上 (脳、眼、三叉神経節を含む)	12ヶ月齢以上 (下顎を除き、脳、眼を含む)
扁桃		全月齢	全月齢
せき髄	全月齢	30ヶ月齢以上	12ヶ月齢以上
せき柱(背根神経節を含む)	全月齢	30ヶ月齢以上	12ヶ月齢以上
腸	全月齢の回腸遠位部	全月齢の小腸	全月齢の腸・腸間膜

8

## S R Mの種類



頭 部



せき髄、背根神経節



回腸遠位部



せき柱

9

## S R M除去の現状

### 食肉処理における特定部位管理要領に基づき除去

- 専用の容器に保管
- 機械器具等の洗浄・消毒
- と畜検査員による確認
- 完全焼却（800 以上）

### 頭部（扁桃を含む）

- 舌、頬肉は食用可
- 舌は扁桃に接触しないよう除去

### 回腸遠位部

- 盲腸から安全率を見込んで2 mを除去

### せき髄

- 背割り前のせき髄除去（と畜頭数ベースで約9割）
- 高圧洗浄により汚染防止

### せき柱

- せき柱除去時の背根神経節の汚染防止

10