

分科会 報告事項

・伝達性海綿状脳症対策部会の結果について

..... 1~22

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
議事次第

日時：平成26年5月16日（金）
10:00～12:00

場所：航空会館 201号室

（東京都港区新橋1丁目18番1号 航空会館2階）

1. 開会

2. 議題

- (1) BSE対策におけるゼラチン等に係る規制の見直しについて
- (2) めん羊及び山羊のBSE対策の見直しについて
- (3) その他

3. 閉会

<配布資料>

資料1：牛海綿状脳症(BSE)対策におけるゼラチン等にかかる規制の見直しについて(案)
資料2：めん羊及び山羊のBSE対策について

<参考資料1>

- 参考1-1：BSE対策の経緯、現状及び今後の見直しについて
- 参考1-2：牛由来食品の輸入措置の現状と今後について
- 参考1-3：米国現地調査報告
- 参考1-4：カナダ現地調査報告
- 参考1-5：BSE対策に関する調査結果（平成25年9月末現在）
- 参考1-6：ゼラチンの原料

<参考資料2>（委員のみ配布）

参考2-1：Officials' Review of New Zealand's BSE Country-Categorisation Measure (2006年10月OIEコード委で参照されたNZからの資料)

http://www.foodsafety.govt.nz/e-library/industry/Officials_Review_Scientific_Evidence.pdf

参考2-2：Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards of the European Food Safety Authority on the "Quantitative assessment of the human BSE risk posed by gelatin with respect to residual BSE risk." The EFSA Journal (2006) 312, 1-29. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1875.pdf>
仮訳（日本ゼラチン工業組合提供）

参考3-1：Scientific Opinion on BSE/TSE infectivity in small ruminant tissues EFSA Panel on Biological Hazards. The EFSA Journal 2010:8(12):1875.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1875.pdf>

参考3-2：Neuropathology: Confirmatory diagnosis of transmissible spongiform encephalopathies (TSEs) in cattle and small ruminants. (英国 DEFRA 水へん羊より)

<http://www.defra.gov.uk/ahvla-en/files/tse-oie-conf-crit1.pdf>

参考4-1：平成24年10月22日付け府食第931号

参考4-2：平成25年10月21日付け府食第864号

参考4-3：平成26年4月15日付け府食第309号

参考4-4：関連法規、通知集

参考4-5：掲載事案プレスリリース集

薬事・食品衛生審議会 伝達性海綿状膜 対策部会

(委員)

| | | |
|---|--------|----------------------|
| 1 | 甲斐 諭 | 中村学園大学学長 |
| 2 | 工藤 操 | 一般財団法人消費科学センター |
| 3 | 河野 康子 | 全国消費者団体連絡会事務局長 |
| 4 | 佐多 徹太郎 | 富山県衛生研究所長 |
| 5 | 堀内 基広 | 北海道大学大学院獣医学研究科教授 |
| 6 | 毛利 資郎 | 東北大学客員教授 |
| 7 | 山本 茂貴 | 東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻教授 |

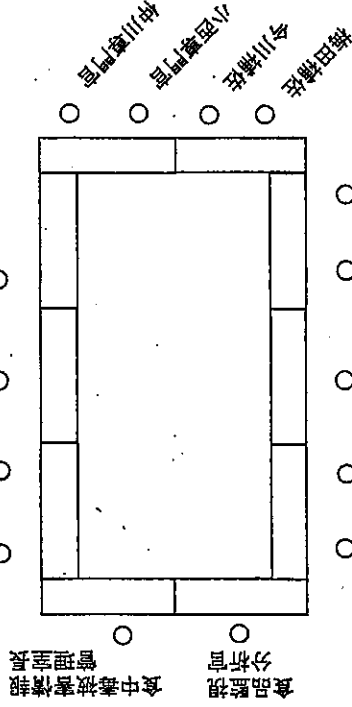
◎は部会長

平成26年5月16日(土)午後10時00分～12時00分(定例開催)

〒100-8305 東京都千代田区千代田1-1-1 千代田中央公会堂 第1001号室

(定例開催 10:00~12:00)

連絡先



事務局

議長

牛海綿状脳症 (BSE) 対策におけるゼラチン等に係る規制の見直しについて (案)

平成 26 年 5 月
食 品 安 全 部

1. 経緯

牛海綿状脳症 (BSE) 対策については、過去 10 年間の取組、国際的な状況、最新の科学的知見に基づく食品安全委員会からの評価結果等を踏まえ、昨年 2 月及び 7 月に検査対象月齢、特定危険部位 (SRM) の範囲及び国境措置の見直しを行った。

世界的に BSE リスクが減少している現在の状況等を踏まえ、引き続き、BSE 対策の見直しについて検討することとしており、今般、牛の骨、皮及びこれらに由来する食品の取扱いに関する今後の対応について検討するもの。

2. 現在の我が国の規制状況について

食用として用いられる骨、皮及びこれらに由来する食品については、と畜場法施行規則、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則及び食品衛生法に基づく規格基準に基づき措置のほか、輸入者に対する指導により対応している。

(1) 特定部位について

牛の膣牝及び回腸遠位部並びに月齢が 30 月を超える牛の頭部(舌、頬肉及び扁桃を除く。)及び脊髄については、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により、特定部位としてと畜場での除去を義務づけている。

(2) 脊柱について

脊柱については、異常プリオンたんぱく質が蓄積する背根神経節をと畜場で除去することが困難であるため、食品衛生法 (昭和 22 年法律第 233 号) 第 11 条に基づく食品、添加物等の規格基準 (昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「規格基準」という。) により規制している (平成 16 年 2 月 16 日適用)。

① BSE の発生国又は発生地域において飼養された牛 [食品安全基本法 (平成 15 年法律第 48 号) 第 11 条第 1 項に規定する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。以下「特定牛」という。] の肉を直接一般消費者に販売する場合は、脊柱 (背根神経節を含み、頭椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎を除く。以下同じ。) を除去しなければならない。

② 特定牛の肉から脊柱を除去する場合は、背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行わなければならない。

③ 特定牛の脊柱を原材料として使用して、食品、添加物又は器具若しくは容器包装を製造し、加工し、又は調理してはならない。

④ 特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを食品、添加物又は器具若しくは容器包装の原材料として使用する場合にあっては、上記の限りではない。

(※平成 26 年 5 月現在、日本、米国、フランス、オランダ及びアイルランドの 6 カ国)

(3) その他の部位について

○ BSE 発生国又は発生地域から輸入される牛由来原料を含む食品については、原材料の月齢管理が困難なため、通知により、輸入しないよう輸入者を指導している。そのため、牛の皮及び骨並びにこれらを原料として製造された食品については、食用に供する目的で BSE 発生国又は発生地域から輸入することはできない。

3. 骨及び皮の用途について

(1) 概要

○ 骨や皮を原料とし、商業的にゼラチンが製造される。ゼラチンは、コラーゲンを加熱変性させ、特定の工程を経て製造される高純度の動物性たんぱく質である。ゼリー、焼肉のタレ、ヨーグルト、クリームチーズ、ハム、ソーセージなどにゲル化剤・増粘剤・安定剤等として使用される。また、ゼラチンを酵素処理で低分子化するとコラーゲンペプチドとなり、食品にコラーゲンが配合されている場合は、一般的に成分はコラーゲンペプチドを指す。

○ 牛の皮を原料とし、商業的に製造される製品は、主にコラーゲンケンシング[※]である。コラーゲンケンシングは、ソーセージの皮等として使用される。(以下、「コラーゲン」とは、ゼラチンを低分子化したものではなく、コラーゲンケンシング等のことをいう。)

(2) 骨を原料としたゼラチンの製造

○ 国際獣疫事務局 (OIE) では、骨由来のゼラチン等について原料の条件及び製造基準を設定しており、BSE リスクの管理された国やリスク不明の国を原産とする牛骨のゼラチン等への使用を認めている。

<OIE におけるゼラチン等に係る規定[※]>

| 原料規制 (使用不可) | 製造基準 |
|---------------------------|--|
| ・ 全月齢の頭蓋骨 ・ 30 か月齢超の脊柱 | 骨は以下の全てを含む工程を経たものであること。 ① 脱脂 ② 酸による脱灰 ③ 酸又はアルカリ処理 ④ 濾過 ⑤ 138℃ 以上で 4 秒以上の殺菌、又は (高圧熱処理などの) 感染性の低減に相当する同等以上の処理 |

※ BSE リスクステータスが管理された国及び不明の国に対する規定

○ 骨そのものには BSE の感染性はないとされているが、骨には脊髄等の SRM の汚染や背根神経節を含む脊柱の混入の危険性がある。仮に骨が BSE プリオンに汚染されていたとしても、以下の製造工程中の処理により、その感染性は低下されるとの報告がある。

(参考 2-1, 2-2)

① 脱脂: 牛骨は、細かく粉砕された後、熱水で洗浄され、脂肪、骨髄、その他組織が除去される。この処理により 98~99% の神経系組織が除去されるため、BSE プリオンの汚染は約 10^2 低下する。(参考 2-1)

② 酸による脱灰: 塩酸に浸漬し、カルシウムやリンが除去される。この処理により、BSE プリオンを含むタンパク質の構造が変化し、BSE プリオンの感染性は低下する。

(参考 2-1)

- ③ アルカリ処理：石灰液に20～50日間浸漬する。この処理は②の処理と同様にBSEプリオンを含むタンパク質の構造を変化させるため、BSEプリオンの感染性は低下する。アルカリ処理の代わりに、酸に12～24時間浸漬する方法もある。(参考2-1)
 - ④ ろ過：珪藻土またはろ紙を用いて、浮遊粒子が除去される。(参考2-1)
 - ⑤ 加熱殺菌：138℃以上で4秒以上の超高温殺菌処理を行う。(参考2-1)
 - ⑥ 加圧加熱：①の後、脱脂粉骨をオートクレーブ処理する(133℃以上、圧力3バー以上、20分以上)方法もある。(参考2-2)
 - アルカリ及び酸処理(①～⑤)は、BSEの感染性を $10^{4.2} \sim 10^{4.8}$ 低下させ、加圧加熱処理(①⑥)は $10^{4.5} \sim 10^{4.9}$ 低下させると報告されている。(参考2-2)
- (01Eの製造基準では、①～⑤を定めており、⑥を同等以上の処理としている)

- (3) 皮を原料としたゼラチン及びコラーゲンの製造
 - 過去の感染試験の結果から、皮には異常プリオンたんぱく質が蓄積しないが頭部の皮については、スタンニング孔から流出する中枢神経組織の汚染が懸念されたことから、これまでSRMとして取り扱ってきた。
 - しかしながら、皮をゼラチン及びコラーゲン原料として使用する場合には、初めに細かく切断され、酸化ナトリウム及び石灰の混合物により毛が除去される工程を経ることから、仮に頭部の皮への中枢神経組織の汚染があったとしても、汚染は除去される。(参考2-1)
 - 業界団体等から聴取した限りでは、ゼラチン及びコラーゲンの原料以外への皮の食品用途への使用については、実証が認められない。なお、皮及び皮由来のゼラチン及びコラーゲンは、01Eの規定において、輸出国のBSEステータスにかかわらずいかなる要求をすべきでないとしてされている。米国、EU等の主な諸外国においても頭部の皮をSRMとはしていない。

4. 諸外国におけるゼラチン等の規制
米国及びEUにおけるゼラチン及びコラーゲンに関する規定は次表のとおり。

| | 原料規制 (使用不可) | 製造基準 |
|----|---|--|
| 米国 | 30 か月齢超の頭蓋骨及び脊柱 | なし |
| EU | 12 か月齢超の頭蓋 (下顎を除く。脳、眼珠、脊髄を含む) 30 か月齢超の脊柱 | ゼラチン：骨は脱脂、2日間以上の塩酸による処理後、以下のいずれか；アルカリ処理、酸処理、加圧加熱処理又はその他同等の処理。 骨以外の原料は、酸若しくはアルカリ処理、1回以上のすすぎ、ろ過及び加熱処理。 コラーゲン：骨は脱脂、2日間以上の塩酸による処理後、酸若しくはアルカリによるpH調整、1回以上の洗浄、ろ過及び押し出し(成形)又はその他同等の処理。 骨以外の原料は、洗浄、酸若しくはアルカリによるpH調整、1回以上のすすぎ、ろ過及び押し出し(成形)、又はその他同等の処理。 |

※ 米国：Code of Federal Regulation Title 21 189.5

EU：EC No 853/2004

5. 今後の骨及び皮に関する規制(案)
世界的にBSE発生頭数が減少しており、リスクの減少が認められることから、以下のとおり対応することとする。

(ア) 骨について

①原料の制限

- 我が国のSRMである30か月齢超の頭部の骨及び脊柱については、引き続き原料として使用してはならないこととする。
- 一方で、頭部及び脊柱以外の骨並びに30か月齢以下の頭部の骨や脊柱はSRMではないこと、ゼラチンの製造工程中においてBSEの感染性は低下することから、骨については後述(②)の製造基準を満たすものについては、ゼラチン等の原料として使用を認めることとする。

②製造基準

- BSE発生国又は発生地域30か月齢以下の頭蓋や脊柱を含む骨由来のゼラチンについては、以下の工程を経たものでなければならぬこととする。

<製造基準に含まれるべき工程>

- 脱脂、酸による脱灰、酸又はアルカリ処理、ろ過及び殺菌(138℃以上4秒以上)若しくはこれと同等以上の処理
(※加熱加圧処理を含む)

(イ) 頭部及び頭部以外の皮について

①原料の制限

- 頭部の皮については、3.(3)で示したとおり、現在のBSE発生状況や諸外国等における状況、異常プリオンたんぱく質の蓄積部位や食用に用いられる際の処理等を踏まえ、SRMの範囲から除外することとする。
- 頭部以外の皮についても、異常プリオンたんぱく質が蓄積しないことから、ゼラチン及びコラーゲンの原料として使用することを認めることとする。

②製造基準

- 皮由来のゼラチン及びコラーゲンについては、原材料となる皮にそもそも異常プリオンたんぱく質の蓄積がなく感染性がないとみなされていること、3.(3)で示したとおり毛の除去工程などによる洗浄が行われることから、製造基準は設定しない。

(ウ) 国境措置

(1) 製品

- 牛の骨に由来するゼラチン等については、上記(ア)が満たされていれば、BSE発生国又は発生地域からの輸入を認めることとする。
- 牛の皮に由来するゼラチン及びコラーゲンについては、上記(イ)を踏まえ、BSE発生国又は発生地域からの輸入を認めることとする。

(2) 原料としての骨及び皮

- BSE発生国又は発生地域から輸入される牛の骨(30か月齢以下の頭部の骨及び脊柱を含む)については、国内の施設において、上記(ア)②の製造基準を満たした上でゼラチン(コラーゲンペプチドを含む。)に加工されることを条件として輸入を認めることとする。
- BSE発生国又は発生地域から輸入される牛の皮については、国内の施設において

ゼラチン及びコラーゲンに加工されることを条件として輸入を認めることとする。

＜骨及び皮に関する輸入規制（案）＞

| | 原料規制（使用不可） | 製造基準 |
|----|--|------|
| 現状 | BSE安全性確認国* <input type="checkbox"/> 30か月齢超の頭部の骨 <input type="checkbox"/> 30か月齢超の脊柱 <input type="checkbox"/> 30か月齢超の骨 <input type="checkbox"/> 全月齢の皮 その他のBSE発生源 <input type="checkbox"/> 全月齢の骨及び皮 | なし |



| | 原料規制（使用不可） | 製造基準 |
|------|--|---|
| 見直し後 | <input type="checkbox"/> 30か月齢超の頭部の骨 <input type="checkbox"/> 30か月齢超の脊柱 | BSE発生源の骨について 脱脂、酸による脱灰、酸又はアルカリ 処理、ろ過及び殺菌(138℃以上4秒以 上)若しくはこれと同等以上の処理(加 熱加圧処理を含む) |

※…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。米国、カナダ、フランス、オランダ及びアイスランドが該当。

6. 今後の対応

ゼラチン等を製造する際の原材料の条件及び製造基準を導入すること、SRMから頭部の皮を除外すること等についての食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において管理措置を検討することとする。

めん羊及び山羊のBSE対策について

平成26年5月
食 品 安 全 部

1. 経緯

スクレイビはめん羊及び山羊の伝達性海綿状脳症 (TSE) で、250年以上前から知られており、ヨーロッパ、北米で散発的に発生しているほか、日本でもこれまでに65頭のめん羊に感染が確認されている。この疾病は、現在まで国内外において、ヒトへの感染例は報告がなく、ヒトへは感染しないと考えられている。

しかしながら、牛伝達性海綿状脳症 (BSE) に感染しためん羊及び山羊は、臨床的にスクレイビと区別できないことが指摘されていたことから、我が国においては、平成17年からスクリーニング検査及び特定危険部位 (SRM) 除去によるめん羊・山羊のBSE対策を実施してきた。

なお、山羊についてはこれまでに自然条件下のBSE感染が2例報告されているが、めん羊について自然条件下のBSE感染の報告はない。

厚生労働省においては、牛のBSE対策について、開始から10年が経過したことを契機に、それまでの取組み、国内外のBSEリスクが低下している状況を踏まえて諸般の見直しを行ったところであり、めん羊及び山羊のBSE対策についても、神奈川県や日本羊腸輸入組合等からの見直し要望があること、我が国における検査実績や即のモニタリング検査の結果等を踏まえ、対策を見直す必要がある。

2. 我が国の状況

(1) 飼料規制

平成13年10月より、反すう動物用飼料への全ての動物由来たん白質の使用を禁止するとともに、反すう動物以外の家畜用飼料への反すう動物由来たん白質の使用を禁止しており、めん羊及び山羊についても、牛と同様の飼料規制が行われている。

(2) と畜場での検査の実施

平成13年5月から24か月齢以上のめん羊を対象としてTSEサーベイランス (ウエスタンプロット法) を開始した。その後、検査対象を平成13年11月に18か月齢以上のめん羊及び山羊に拡大し、さらに、平成14年4月1日から12か月齢以上のめん羊及び山羊とした。

平成17年10月1日以降は、12か月齢以上の全てのめん羊及び山羊や生体検査におい

1 プランズ (2002年と畜、2005年確認) 及び英国 (1990年代淘汰、2009年確認)

2 「伝達性海綿状脳症検査実施要領」(最終改正平成25年6月3日) により検査対象月齢を規定。

て症状を呈するものについて迅速検査用キット (ELISA法) によるスクリーニング検査を実施することとした。検査実績は以下のとおり。

| 検入年度 | 知患頭数 | 検査実施 | | | | | | | | | | | |
|-------------|--------|------------------|----|----|--------|----|--------|-------------|----|--------|----|--------|--------|
| | | 症状を呈するめん羊及び山羊 ※1 | | | | | | その他のめん羊及び山羊 | | | | | |
| | | 陰性 | | 陽性 | | 計 | | 陰性 | | 陽性 | | 計 | |
| | | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陽性 |
| 平成17年度10～3月 | 2,634 | 1 | 0 | 1 | 2,670 | 0 | 2,070 | 2,071 | 0 | 2,071 | 0 | 2,071 | 763 |
| 平成18年度 | 6,096 | 1 | 0 | 1 | 4,211 | 0 | 4,211 | 4,212 | 0 | 4,212 | 0 | 4,212 | 1,884 |
| 平成19年度 | 6,900 | 1 | 0 | 1 | 4,634 | 0 | 4,634 | 4,635 | 0 | 4,635 | 0 | 4,635 | 1,873 |
| 平成20年度 | 6,344 | 1 | 0 | 1 | 4,544 | 0 | 4,544 | 4,545 | 0 | 4,545 | 0 | 4,545 | 1,799 |
| 平成21年度 | 7,722 | 0 | 0 | 0 | 5,102 | 0 | 5,102 | 5,102 | 0 | 5,102 | 0 | 5,102 | 2,620 |
| 平成22年度 | 7,765 | 1 | 0 | 1 | 5,322 | 0 | 5,322 | 5,322 | 0 | 5,322 | 0 | 5,322 | 2,463 |
| 平成23年度 | 8,479 | 0 | 0 | 0 | 5,800 | 0 | 5,800 | 5,800 | 0 | 5,800 | 0 | 5,800 | 2,599 |
| 平成24年度 | 9,301 | 0 | 0 | 0 | 6,557 | 0 | 6,557 | 6,557 | 0 | 6,557 | 0 | 6,557 | 2,744 |
| 平成25年度 | 8,388 | 0 | 0 | 0 | 6,128 | 0 | 6,128 | 6,128 | 0 | 6,128 | 0 | 6,128 | 2,262 |
| | 63,457 | 5 | 0 | 5 | 44,440 | 0 | 44,440 | 44,440 | 0 | 44,440 | 0 | 44,440 | 19,007 |

※1 生体検査において運動神経、呼吸器系、尿管又は集尿結集等の神経症状が保われたもの及び全病状を呈するめん羊及び山羊
(注) 平成17年10月1日～平成25年3月31日までTSEの疑いがあるためとさつ検出検査を要した件数 0件

(3) 特定危険部位 (SRM) の除去等

平成14年4月1日から、めん羊及び山羊のSRMの除去・焼却について都道府県等を通じて、と畜場の設置者、管理者及び従事者等に対し指導してきた。

平成16年2月27日には、と畜場法施行規則を改正し、めん羊及び山羊のSRM除去を法令上明確化した。SRMの範囲設定に当たっては、めん羊・山羊のBSEに関する科学的知見は限定的であったことから、スクレイビにおける病原体の体内分布が参考とされた。

【めん羊及び山羊のSRM】

扁桃、脾臓、小腸及び大腸 (これらに付属するリンパ節を含む。) 並びに12か月齢以上の頭部 (舌、頬肉及び扁桃を除く。) 脊髄及び胎盤

(4) 飼料規制

と畜場法施行規則を改正した平成16年2月27日より、BSE発生源からのめん羊・山羊の肉、臓器及びこれらを原材料とする食品については、輸入を禁止した。

3. 諸外国の状況

(ア) 国際獣疫事務局 (OIE) 及び米国

めん羊・山羊のBSE対策は飼料規制のみで、検査やSRM除去については規定していない。

3 と畜場法施行規則第13条 令第6条第2項2号の厚生労働省令で定める疾病は、伝達性海綿状脳症のうち牛、めん羊及び山羊に係るものとする。

4 と畜場法施行規則別表第1

(イ) EUの状況

(1) 飼料規制

欧州理事会決定及びTSE規則により、2001年1月から動物由来たん白質（牛乳、乳製品等一部のものを除く。）の全ての家畜への給与が禁止されており、めん羊及び山羊についても牛と同様の飼料規制が行われている。

(2) TSE 検査

18 か月齢以上の一部を対象としたモニタリング検査を実施しており、例えばフランスのと畜場においては、めん羊の2%及び山羊の8%を検査対象とすることとされている。検査で陽性となった検体の中からBSEかどうかを判別するための検査を実施している。

＜めん羊のTSE検査結果＞

| めん羊 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|---------------|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 検査頭数 | 1,039,065 | 829,644 | 465,278 | 331,027 | 344,211 | 369,417 | 358,850 |
| TSE陽性数 | 3,507 | 2,253 | 1,936 | 1,158 | 1,112 | 1,589 | 1,101 |
| BSE判別検査頭数 | 1,485 | 987 | 790 | 392 | 433 | 698 | 488 |
| BSE除外 | 1,481 | 986 | 780 | 387 | 430 | 691 | 487 |
| BSE検 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Inconclusive※ | 3 | 1 | 10 | 5 | 3 | 7 | 1 |

＜山羊のTSE検査結果＞

| 山羊 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 検査頭数 | 309,246 | 277,196 | 152,037 | 117,868 | 142,668 | 140,843 | 135,175 |
| TSE陽性数 | 791 | 1,272 | 1,214 | 89 | 435 | 380 | 1,219 |
| BSE判別検査頭数 | 76 | 112 | 128 | 36 | 52 | 134 | 104 |
| BSE除外 | 74 | 112 | 127 | 35 | 52 | 134 | 104 |
| BSE検 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Inconclusive※ | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |

(※ 免疫組織学的には明確であるが、神経網の空胞形成が組織学的に不明確である場合等。また、2006年にBSE 検とされためん羊の1頭は、後にBSEは否定)

(3) SRMの範囲

世界獣疫事務局 (OIE) のリスクステータスが「管理されたBSEリスク国」及び「不明なBSEリスク国」については、12 か月齢以上の脳及び眼を含む頭蓋、扁桃、脊髄、全身の脾臓及び回腸をSRMとしている。

(4) 欧州食品安全機関 (EFSA) パネルの科学的見解 (2010年12月2日公表) (参考3-1)

頭部と脊髄を除去した枝肉のみを使用することにより、現行のSRM管理対策よりもBSE曝露リスクはさらに低下することが考えられる。フードチェーンに入る可能性のある月齢12か月未満の動物については、回腸除去がBSE感染量の相対的減少に大きな影響を及ぼす。フードチェーンに入る可能性がある月齢12ヶ月以上のBSE感染小型反芻動物については、中枢神経系 (CNS) 組織の除去が相対的感染量減少のための

最も有効な対策である。

4. 今後の対応

国内外のBSEリスクが低下している状況や、牛と同様の飼料規制が行われていることを踏まえ、めん羊及び山羊についても、と畜場等におけるBSE対策の見直しが必要であることから、以下について、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、評価結果を受けた後に、管理措置を見直すこととする。

(1) 国内対策

○TSE検査対象の変更

BSE対策における飼料規制が有効に機能していることや、と畜場におけるこれまでの検査実績を踏まえ、12か月齢超の全てを対象とするスクリーニング検査は廃止する。

なお、生体検査において症状を呈するめん羊・山羊を対象とした検査は継続する。

○OSRMの範囲変更

BSE対策における飼料規制が有効に機能していることや、と畜場におけるこれまでの検査実績、EFSAの科学的見解を踏まえ、即と同等の範囲とする。

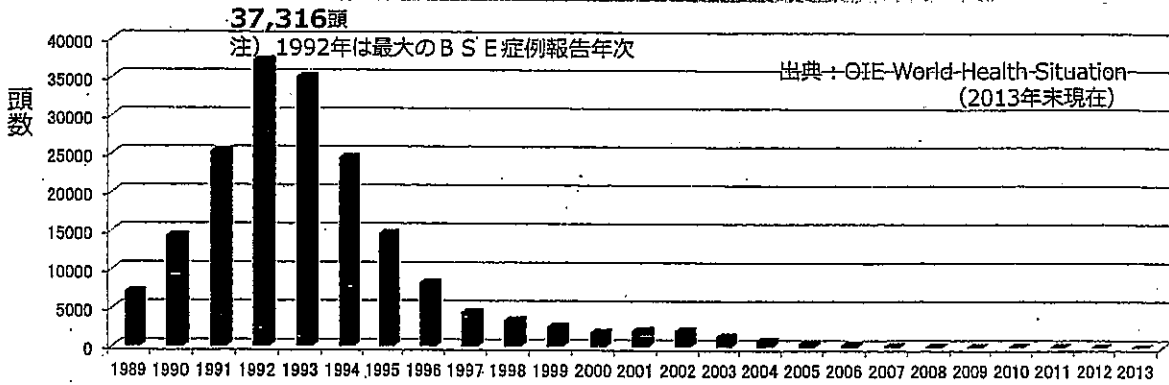
(2) 国境措置

○リスク評価を受けた国からの輸入再開

国内措置の見直し結果も踏まえ、牛肉等について食品安全委員会のリスク評価を受けた国（現時点では、米国、カナダ、フランス、オランダ及びアイルランド）からのめん羊及び山羊のSRMを除く肉及び臓器等について、輸入を再開する。

図1 世界のBSE発生件数の推移

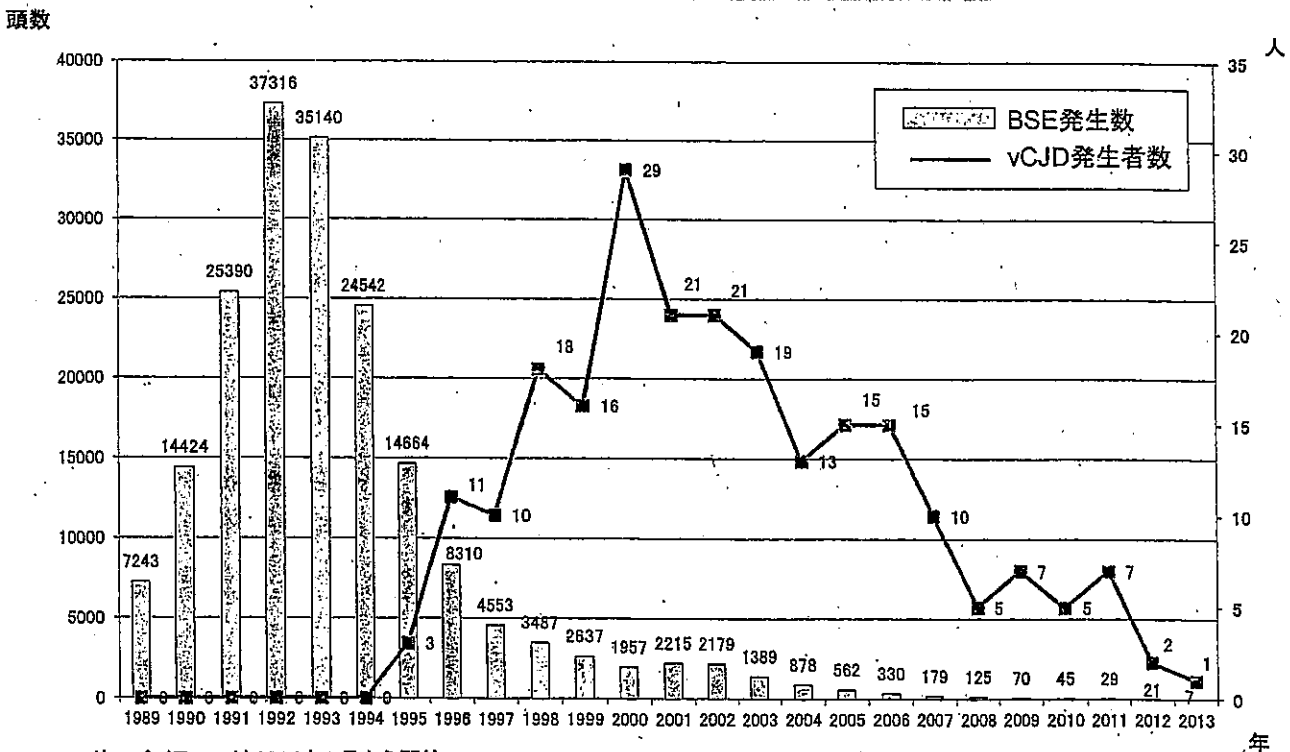
参考1-1



| | 1992 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 累計 |
|----------------|--------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|---------|
| 全体 | 37,316 | 2,215 | 2,179 | 1,389 | 878 | 561 | 329 | 179 | 125 | 70 | 45 | 29 | 21 | 7 | 190,650 |
| 欧州全体 (英国除く) | 36 | 1,010 | 1,032 | 772 | 529 | 327 | 199 | 106 | 83 | 56 | 33 | 21 | 16 | 4 | 5,965 |
| (フランス) | (0) | (274) | (239) | (137) | (54) | (31) | (8) | (9) | (8) | (10) | (5) | (3) | (1) | (2) | (1,023) |
| (オランダ) | (0) | (20) | (24) | (19) | (6) | (3) | (2) | (2) | (1) | (0) | (2) | (1) | (0) | (0) | (88) |
| (アイルランド) | (18) | (246) | (333) | (183) | (126) | (69) | (41) | (25) | (23) | (9) | (2) | (3) | (3) | (1) | (1,655) |
| (ポーランド) | (0) | (0) | (4) | (5) | (11) | (19) | (10) | (9) | (5) | (4) | (2) | (1) | (3) | (1) | (74) |
| 英国 | 37,280 | 1,202 | 1,144 | 611 | 343 | 225 | 114 | 67 | 37 | 12 | 11 | 7 | 3 | 3 | 184,624 |
| アメリカ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 3 |
| カナダ | 0 | 0 | 0 | 2(注1) | 1 | 1 | 5 | 3 | 4 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 20(注2) |
| 日本 | 0 | 3 | 2 | 4 | 5 | 7 | 10 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| イスラエル | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| ブラジル | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |

(注1) うち1頭はアメリカで確認されたもの。
 (注2) カナダの累計数は、輸入牛による発生1頭、米国での最初の確認事例(2003年12月)1頭を含む。

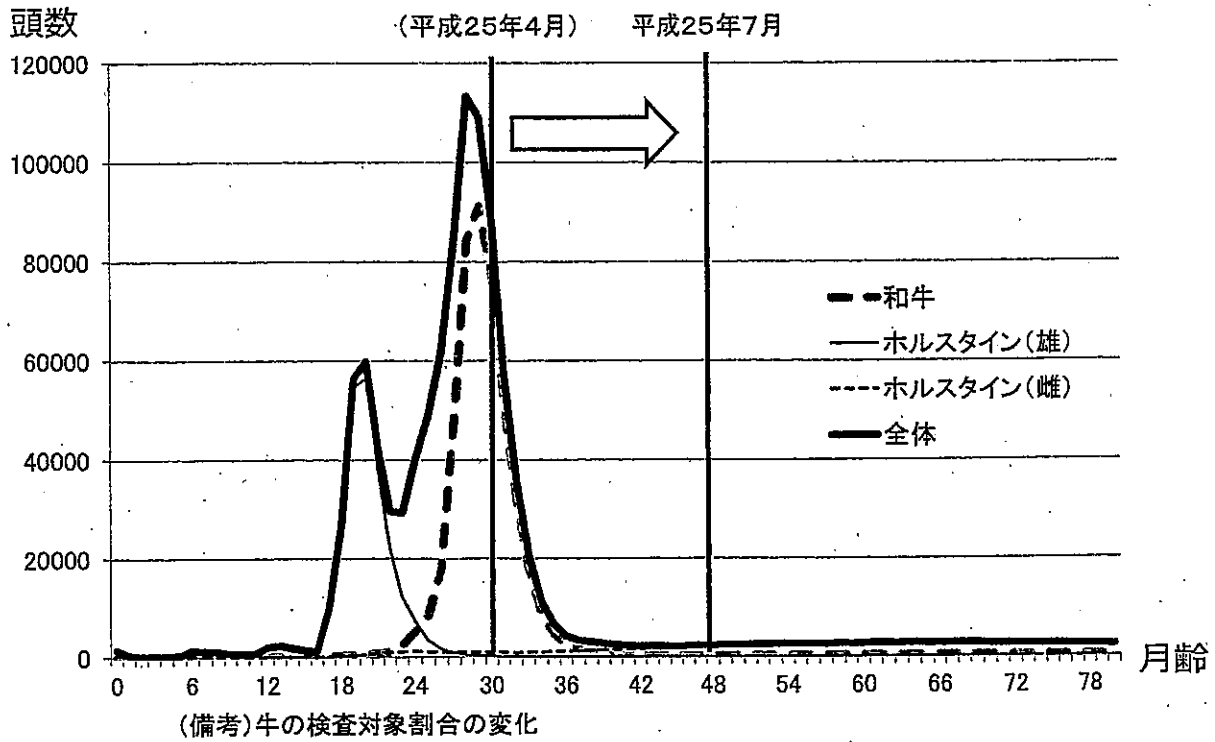
図2 世界のBSE発生頭数及びvCJD発生者数



サーベイランスは1990年5月から開始

資料: OIE "Number of reported cases of bovine spongiform encephalopathy (BSE) in farmed cattle worldwide: 2014/2
 vCJD数 vCJD cases Worldwide (NCJDRSU): 2013/10 (2012・2013年については発生確認時点の件数)

図3 国内の月齢別と畜頭数（平成23年度）



(備考)牛の検査対象割合の変化
 20か月齢以下:14.4% → 30か月齢以下:61.5% → 48か月齢以下:82.9%
 20か月齢超:85.6% → 30か月齢超:38.5% → 48か月齢超:17.1%

表1 BSE検査

| | 日本 | | 米 国 | カナダ | E U | OIE基準 |
|---------------------------------|------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|------------------|--------------------------|
| | H25/4/1以降 | 改正後 (H25/7/1以降) | | | | |
| 食肉検査 | 30ヶ月齢超 | 48ヶ月齢超 | - | - | - (注3) | - (注4) |
| 発生状況 調査 (注1) (高リスク牛 (注2)) | 24ヶ月齢以上の 死亡牛等 | 24ヶ月齢以上の 死亡牛等 | 30ヶ月齢以上の 高リスク牛 の一部 | 30ヶ月齢超の 高リスク牛 の一部 | 48ヶ月齢超の 高リスク牛 | 30ヶ月齢以上の 高リスク牛 の一部 |

(注1) BSEの発生状況やその推移などを継続的に調査・監視すること

(注2) 中枢神経症状牛、死亡牛、歩行困難牛などのこと

(注3) 欧州委員会は、平成25年2月下旬～3月上旬以降、加盟国（ブルガリア及びルーマニアを除く）の判断により健康牛のBSE検査を廃止することが可能としている。

(注4) OIE基準では、BSEスクリーニング検査の実施を求めている。

参考1 国産牛のBSE対策の経緯②

| | | |
|-----------------|----------|--|
| 平成23年 (2011) | ・ 12月19日 | BSE対策全般の再評価として国内措置及び国境措置について、食品安全委員会に諮問(厚) |
| 平成24年 (2012) | ・ 10月22日 | 食品安全委員会から1次答申(厚) |
| 平成25年 (2013) | ・ 2月1日 | 関係省令等の一部改正の公布(検査対象月齢:20ヶ月超→30ヶ月超、SRMの国際基準整合) |
| | ・ 4月1日 | 関係省令等の一部改正の施行 |
| | ・ 5月13日 | 食品安全委員会から2次答申(厚)(検査対象月齢を48ヶ月超を可能とする評価結果) |
| | ・ 5月28日 | OIE総会において、日本を「無視できるリスク」の国に認定することが決定された。 |
| | ・ 6月3日 | 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の公布 ・ 検査対象月齢:30ヶ月超→48ヶ月超 |
| | ・ 7月1日 | 改正省令の施行(厚) ・ 国庫補助についても同時に対象を48ヶ月超に見直し |



参考2 輸入牛肉のBSE対策の経緯①

| | | |
|-----------------|--------------------------------|--|
| 平成8年 (1996) | ・ 3月25日 ・ 3月26日 | 欧州委員会において、全ての英国産牛肉・牛肉加工品等のEU加盟国への輸出禁止を採択 英国産牛肉・牛肉加工品の輸入中止 |
| 平成12年 (2000) | ・ 12月22日 | EU諸国等からの牛肉・牛肉加工品の輸入中止 |
| 平成13年 (2001) | ・ 2月15日 | BSE発生国産の牛肉・牛加工品の輸入の法的禁止 |
| 平成15年 (2003) | ・ 5月21日 ・ 12月24日 | カナダにおいてBSE感染牛確認、輸入禁止 米国においてBSE感染牛確認、輸入禁止 |
| 平成17年 (2005) | ・ 5月24日 ・ 12月8日 ・ 12月12日 | 食品安全委員会へ、対日輸出プログラムの遵守を前提とした、我が国の牛肉と米国及びカナダから輸入される牛肉のリスクについての同等性について諮問 食品安全委員会の答申 米国及びカナダ産牛肉の輸入の再開 ・ 牛肉は20ヶ月齢以下と証明される牛由来 ・ 特定危険部位(SRM)はあらゆる月齢から除去 |
| 平成19年 (2007) | ・ 5月25日 ・ 6月1日 ・ 6月20日 | OIE総会(米国及びカナダのBSEステータスが「管理されたリスクの国」と認定) カナダ側から輸入条件見直し協議の要請 米国側から輸入条件見直し協議の要請 【要請の内容】国際基準に則した貿易条件への早期の移行 |



参考2 輸入牛肉のBSE対策の経緯②

| | |
|-----------------|--|
| 平成23年 (2011) | |
| ・12月19日 | BSE対策全般の再評価として、国内措置及び国境措置について、食品安全委員会に諮問(厚) |
| 平成24年 (2012) | |
| ・10月22日 | 食品安全委員会から答申(厚) |
| ・12月8日 | ブラジルにおいてBSE感染牛確認、輸入手続停止 |
| 平成25年 (2013) | |
| ・2月1日 | 米国、カナダ、フランス、オランダ産牛肉の輸入条件改正・施行(30か月齢以下の牛由来等)(厚) |
| ・4月2日 | アイルランド、ポーランド産牛肉の輸入条件について、食品安全委員会に諮問(厚) |
| ・4月12日 | ブラジル産牛肉の輸入条件について、食品安全委員会に諮問(厚) |
| ・5月28日 | OIE総会において、米国、オランダを「無視できるリスク」の国に認定することが決定された。 |
| ・12月2日 | アイルランド産牛肉の輸入条件改正・施行(30か月齢以下の牛由来等)(厚) |

○BSE対策の更なる見直しについて

| | | 現状 | 根拠 | 今後の見直し等 |
|-----------|---------|---|---|--|
| 牛 | 国内措置 | ○BSE検査:48か月齢超 ○SRM 屠後、回腸遠位部:全月齢 頭部、脊髄、脊柱:30か月齢超 | ○と畜場法 ○BSE対策特措法 ○食品、添加物等の規格基準 | ○検査対象月齢の更なる引き上げについては、食品安全委員会での評価が必要 |
| | 国境措置 | ○食品安全委員会の評価結果を踏まえ、30か月齢以下の肉、内臓の輸入再開 | ○食品衛生法第9条第2項(輸出国政府が発行する衛生証明書を受入) ○通知(H25.2.1食監発0201第3-6号、H25.12.2食安監発1202第1号等) | ○輸入量等を踏まえ輸出国における管理状況を確認 ○対象月齢の更なる引き上げについては、食品安全委員会での引き続き評価中 ○要請等に応じ、国毎の評価を実施 |
| | | ○対日輸出要請等を受け、食品安全委員会の評価中若しくは評価依頼予定 | | |
| | | ○牛由来ゼラチン/コラーゲンの輸入禁止 | ○通知(H13.2.15食監発第18号) ○と畜場法等 ○食品、添加物等の規格基準 | ○TSE部会で検討の上、食品安全委員会における評価を踏まえ、ゼラチン/コラーゲン及びこれらの原材料の輸入措置を見直し |
| | | ○食品安全委員会の評価が終了した国からの牛由来加工食品(30か月齢以下の食肉製品等)の輸入禁止 | ○通知(H25.2.1食監発0201第3-6号、H25.12.2食安監発1202第1号等) | ○要請に応じ、輸出国政府による管理状況等を踏まえ、牛由来加工食品の輸入措置を見直し |
| | | ○牛由来添加物の輸入禁止 | ○通知(H13.2.15食監発第18号、H16.1.19事務連絡) | ○原料や製造方法に応じた段階的解除について検討し、輸入措置を見直し |
| | BSE未発生国 | ○全月齢の頭部、脊髄、脊柱、回腸遠位部の輸入自粛を指導 | ○通知(H16.7.30食安監発第0730003号) | ○輸出国政府による管理状況等を踏まえ、SRMを除く部位に係る輸入自粛の見直し |
| めん羊 山羊 | 国内措置 | ○TSE検査:12か月齢超 ○SRM 屠後、脾臓、小腸、大腸:全月齢 頭部、脊髄、胎盤:12か月齢超 | ○と畜場法 | ○TSE部会で検討の上、食品安全委員会における評価を踏まえ、検査対象月齢、SRM範囲の変更について見直し |
| | 国境措置 | ○BSE発生国からめん羊、山羊の肉、臓器及び食肉製品の輸入禁止 ○上記を含む食品又は添加物の輸入禁止 | ○食品衛生法第9条第2項(輸出国政府が発行する衛生証明書を受入) ○通知(H16.2.27食安監発第0227003号) | ○TSE部会で検討の上、食品安全委員会における評価を踏まえ、めん羊・山羊の肉等の輸入措置を見直し |

牛由来食品の輸入措置の現状と今後について

平成 26 年 5 月
食 品 安 全 部

1. 現状

- 米国及びカナダ産牛肉等については平成 25 年 2 月に輸入条件の月齢を 20 か月から 30 か月に引き上げるなどの見直しを行ったところであり、輸入量は別紙のとおり増加している。なお、混載事例がカナダ産牛肉で 1 件あった。
- フランス及びオランダ産牛肉等については、平成 25 年 2 月に輸入条件の月齢をそれぞれ 30 か月と 12 か月として輸入を再開し、輸入量は別紙のとおり。なお、混載事例がフランス産牛肉で 2 件、オランダ産牛肉で 2 件あった。
- アイルランド産牛肉等について、平成 25 年 12 月に輸入条件の月齢を 30 か月として輸入を再開したが、輸入実績はない。

2. 今後の予定

(1) 牛肉及び牛臓器

- ポーランド産牛肉等については、食品安全委員会の食品健康影響評価結果の範囲内において輸入を再開することとし、5 月 1 日～30 日までの間、パブリックコメントを実施しているところ。
- ブラジル産については、食品安全委員会においてリスク評価中。

(2) 牛由来加工食品

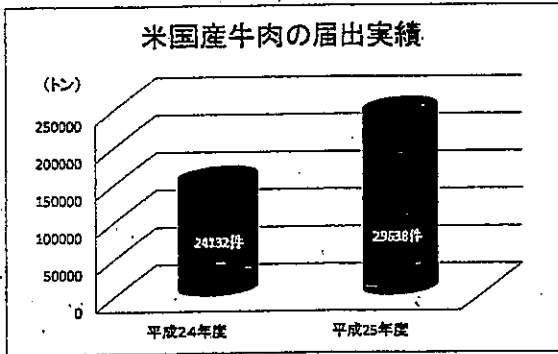
- 米国産牛肉等由来の加工品については、挽肉及び洗浄目的でゆでた内臓について、と畜場及びこれに付属する食肉処理場において一貫生産され、管理が容易であること等から、輸入を再開したところ。
また、と畜場に付属しない施設における加工品についても、現地調査等により、原料の受入や製造工程等において、対日輸出条件の遵守が可能な体制であることを確認したことから、今後、輸入を再開することとする。
- 他の輸出国についても、要請があれば、協議を行った上で、対日輸出条件の遵守が可能な体制であることを確認できれば、今後、輸入を再開することとする。

3. BSE 未発生国の対応

- BSE 未発生国について、万が一 BSE が発生した場合に、SRM を使用した食品の回収が必要となるため、混乱防止の観点から、SRM の輸入自粛を指導しているところ。
- オーストラリア政府より、牛の月齢管理が可能である旨の回答を得たことから、今般、30 か月齢以下の牛に由来する脊柱を含む牛肉について、輸入自粛対象から除外した。
- 他の輸出国についても、要請があれば、協議を行った上で、対応することとする。

各国からの牛肉の輸入届出実績

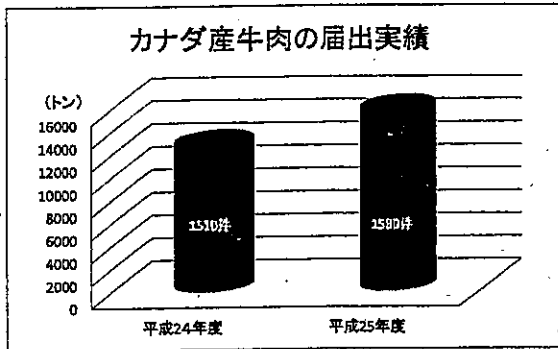
1 アメリカ



| | 平成 24 年度 | 平成 25 年度 |
|--------|-----------|-----------|
| 届出件数 | 24,132 | 29,638 |
| 重量(トン) | 151,670.3 | 243,226.3 |

平成 25 年 2 月、30 ヶ月齢以下の輸入を再開しました。
届出重量は、平成 24 年度比、平成 25 年度は 60% の増加です。

2 カナダ



| | 平成 24 年度 | 平成 25 年度 |
|--------|----------|----------|
| 届出件数 | 1510 | 1580 |
| 重量(トン) | 12749.19 | 15750.56 |

平成 25 年 2 月、30 ヶ月齢以下の輸入を再開しました。
届出重量は、平成 24 年度に比べ、平成 25 年度は 24% の増加です。

3 フランス

平成 25 年 2 月、30 ヶ月齢以下の輸入を再開しました。

| | 平成25年 | | | | | | | | | | | | 平成26年 | | | 合計 |
|--------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|------|-------|----|
| | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | | |
| 重量(トン) | 0.0 | 6.0 | 7.2 | 11.0 | 7.6 | 8.7 | 6.6 | 7.9 | 31.6 | 18.0 | 13.1 | 10.1 | 5.8 | 7.5 | 143.1 | |
| 届出件数 | 0.0 | 61.0 | 55.0 | 56.0 | 45.0 | 69.0 | 61.0 | 62.0 | 89.0 | 68.0 | 53.0 | 55.0 | 60.0 | 65.0 | 799.0 | |

4 オランダ

平成 25 年 2 月、12 ヶ月齢以下の輸入を再開しました。

| | 平成25年 | | | | | | | | | | | | 平成26年 | | | 合計 |
|--------|-------|-----|----|----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------|----|------|----|
| | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | | |
| 重量(トン) | 0.0 | 3.6 | | | 12.0 | 1.0 | 0.1 | 1.0 | | 6.9 | 3.5 | | 0.2 | | 28.4 | |
| 届出件数 | 0.0 | 9.0 | | | 4.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | | 4.0 | 2.0 | | 4.0 | | 29.0 | |

米国現地調査報告

出張期間：平成 25 年 12 月 1 日（日）～14 日（土）

出張者：厚生労働省 3 名

訪問先：Nebraska 州 3 施設、Kansas 州 1 施設、Iowa 州 1 施設、Ohio 州 1 施設

1 調査の目的

米国における牛肉の対日輸出認定施設等について、平成 25 年 2 月に新たに定めた対日輸出プログラムの遵守状況及び加工品製造施設における対日輸出プログラムの実施可能性を確認するため、現地調査を行った。

2 調査結果

(1) 対日輸出認定施設

1) 生体受入

農場名、品種、性別等の確認が実施されていた。

2) 生体検査

食品安全検査局（FSIS）の検査官による生体検査が一頭毎に実施されており、歩行困難牛については待機ベンに隔離され、食用のと殺がなされないように管理されるとの説明を受けた。

3) 月齢確認（歯列による確認）

マニュアルが作成され、30 か月齢未満の確認が適切に行われていた。また、担当者の研修、記録の作成・保存が実施されていた。

4) SRM の除去

頭部処理の工程において、扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃）の適切な除去が行われていた。内臓処理の工程においては、回腸遠位部の適切な除去が行われていた。また、それぞれの工程において専用器具の使用又は一頭ごとの器具の洗浄により、交差汚染の防止が図られていた。

5) 分別管理

ア と畜・解体の工程においては、30 か月齢以上についてスタンプ、タグ又はハリボンなどにより目視確認できる方法により実施されていた。

イ 30 か月齢以上の内臓については、着色等により識別され、廃棄されていた。

ウ 枝肉については、タグ、スタンプ及び脊柱への着色に加えて、専用のレーンに保管する等により、30 か月齢以上を分別管理していた。

エ 30 か月齢以上の部分肉処理については、他の製品と混在しないようにシフトの最後に間隔（ギャップ）をあけて実施されるとの説明を受けた。

オ 箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コードなどにより、30 か月

年齢未満の確認が可能であった。

6) 書類及び記録の確認

対日輸出プログラム遵守のために必要なマニュアルの整備状況や、分別管理等に係るモニタリング記録を検証したところ、8)に掲げる一部を除き、適切であった。

7) 政府による監督体制

ア 農業販売促進サービス (AMS)

各施設において、AMSによる定期査察が実施されていること及び査察結果の記録が適切に保管されていることを確認した。

イ 食品安全検査局 (FSIS)

(ア) 各施設におけるHACCP等による衛生管理について、通常の監視のほか、総合的な評価・検証が行われるとともに、これらの結果に基づく改善がなされていたことを確認した。

(イ) 対日輸出適格品について、FSISの規定に基づいた確認の後、適切に衛生証明書が発行されていることを確認した。

8) 指摘事項

一部の施設において、以下のとおり書類上の不備があったものの、いずれも対日輸出条件の遵守に影響するものではなかった。

ア 現場作業の一部について、作業マニュアルや従業員の研修資料に掲載されている方法と異なっていた。

イ 設備を撤去したことにより製造されなくなった製品について、適格品リストから削除されていなかった。

(2) 加工品製造施設

食肉製品等の加工品を製造する施設における製造工程について、対日輸出条件に適合させるための分別管理の方法をデモンストレーション及びインタビューにより確認したところ、概ね対日輸出プログラムの遵守について対応が可能な状況であることが確認できた。

また、FSISの検査官による検証が実施されていること及び衛生証明書の発行体制等についても確認した。

3 総括

対日輸出プログラムの実施状況について、特段問題は認められず、引き続き、対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。さらに、加工品製造施設においても対日輸出プログラムの遵守が可能であることを確認した。

カナダ現地調査報告

出張期間：平成 26 年 4 月 6 日（日）～11 日（金）

出張者：厚生労働省 2 名

訪問先：Alberta 州 2 施設

1 調査の目的

カナダにおける牛肉の対日輸出認定施設について、平成 25 年 2 月に新たに定められた対日輸出プログラムの遵守状況を確認するため、現地調査を行った。

なお、調査を行った時点で、カナダ産牛肉の混載事例（3 月 24 日に公表。対日輸出条件を満たしていない冷凍食肉 1 箱の混載）があった施設からの輸入を停止しており、同施設が改善を行ったとの報告があったことから、併せて、同施設においては、改善状況の確認も行った（別紙資料を参照）。

2 調査結果

1) 生体受入
肉用牛（一般的に 30 か月齢未満でと畜される牛）と乳用牛及び繁殖牛（一般的に 30 か月齢以上でと畜される牛）を区別し搬入していた。

2) 生体検査
食品検査局（CFIA）の検査官による生体検査が一头毎に実施されており、歩行困難牛については待機ベンに隔離され、食用と殺がなされないように管理されることの説明を受けた。

3) BSE 検査
神経症状を示す牛等について BSE 検査が実施されていた。

4) 月齢確認（耳標又は歯列による確認）
月齢確認は HACCP プランにおいて重要管理点（CCP）とされており、カナダ牛個体識別管理局（CCIA）のデータベース又は歯列により 30 か月齢未満の確認が適切に行われていた。

5) SRM の除去
扁桃（口蓋扁桃及び舌扁桃）及び回腸憩位部の適切な除去が行われていた。専用器具の使用又は一头ごとの器具の洗浄により、交差汚染の防止が図られていた。

6) 分別管理

ア 肉用牛のと畜処理及び部分肉処理を行った後に、乳用牛や繁殖牛の処理を行うことの説明を受けた。

イ と畜・解体・枝肉保管においては、30 か月齢以上についてスタンプ、タ

グ又はリボンなどにより目視確認できる方法により実施されていた。
ウ 30 か月齢以上の内臓については、着色により識別され、廃棄されていた。
エ 枝肉については、タグ、スタンプ及び骨柱への着色に加えて、専用のトレーンに保管する等により、30 か月齢以上を分別管理していた。

オ 30 か月齢以上の部分肉処理については、他の製品と混在しないようシートの最後に間隔（ギャップ）をあけて実施されるとの説明を受けた。

カ 箱詰め工程以降は、表示（ラベル）中の製品コードや識別マーク（30 か月齢以上の製品ラベルには△中に 3 のマーク）により確認が可能であった。
7) 製品保管・出荷
冷蔵庫内において、30 か月齢以上の製品と適切に区別されていた。

8) 蓄積及び記録の確認
対日輸出プログラム遵守のために必要なマニュアルの整備状況や、製造工程のモニタリング記録等を検証したところ、適切であった。

9) 政府による監督体制

ア 各施設における HACCP 等による衛生管理について、CFIA による監視指導がなされており、これに基づき施設の改善がなされていることを確認した。

イ 対日輸出適格品について、CFIA の規定に基づいた確認の後、適切に衛生証明書が発行されていることを確認した。

3 総括

対日輸出プログラムの実施状況については、混載事例に対する改善措置等の対応を含め、特段問題は認められず、引き続き、対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。



Press Release

平成 26 年 5 月 14 日
 医薬食品局食品安全部監視安全課
 輸入食品安全対策室
 室長 三木 朗
 室長補佐 今川 正紀
 (電話代表) 03(6263)1111
 (内線 2474)
 (電話直通) 03(3595)2337

報道関係者 各位

カナダ産牛肉の輸入停止措置の解除について

本年 3 月 24 日に公表したカナダ産牛肉の混載事例*について、カナダ政府から調査報告書が提出されました。
 本調査報告書について内容を精査したところ、再発防止に必要な改善措置がとられたことを確認できましたので、本日付けで本件に係るカナダ側の出荷施設からの輸入停止措置を解除することとしました。

※ 3 月 24 日公表のカナダ産牛肉の混載事例の概要。
 ・農林水産省動物検疫所において検査を行ったカナダ産牛肉について、30 か月齢超の牛由来であることが疑われる牛肉(冷凍横隔膜 1 箱約 12 kg)が混載されていると、同省より厚生労働省に連絡があった。
 ・厚生労働省は、カナダ政府からの当該案件に関する報告及び同省検疫所による現場検査の結果、冷凍横隔膜 1 箱約 12 kg について、対日輸出条件不適合と判断し、当該出荷施設からの輸入手続きを停止し、カナダ政府に対し詳細な調査を要請した。

1. 経緯
 本年 3 月 24 日に確認されたカナダ産牛肉の混載事例について、5 月 8 日、カナダ政府から別添(仮訳、英文)の原因及び改善措置に関する調査報告書が提出されました。
 本調査報告書について内容を精査したところ、再発防止に必要な改善措置がとられたことを確認できましたので、本日(5 月 14 日)、JBS 社からの輸入停止措置を解除することとしました。

(参考) 事案の概要
 公表日 : 平成 26 年 3 月 24 日
 出荷施設: JBS FOOD CANADA INC. (施設番号: 38)
 輸入品 : 冷凍横隔膜 (SRM ではない) 1494 箱 (約 24 トン)
 概要 : 対日輸出条件を満たしていない (30 か月齢超の牛由来の製品) 冷凍横隔膜 1 箱 (約 12kg) が混載

2. 調査報告書概要
 (1) 原因
 (ア) 対日輸出ができない製品 (30 か月齢超の牛由来の製品) に対し、対日輸出可能な製品としてのラベルが貼付された。
 (イ) ラベル貼付方法について、当該施設の作業手帳書に詳細な記載がなかった。
 (2) 改善措置
 (ア) 当該施設は、適切なラベルを作成し、製品に貼付できるように作業手帳書を改正し、従業員に指示した。
 (イ) カナダ食品検査庁 (CFIA) は改正内容について承認し、また、当該施設において、承認した内容に従い、適切にラベル貼付がなされ、日本の輸入条件に適合していることを確認した。

2014 年 5 月 6 日 (仮訳)
 EST38, JBS 社における骨なし牛肉/ハンギングテンダーの輸出に関する調査の概要

1. 貨物概要
- a. 衛生証明書番号: 239680
 - b. 施設名、施設番号及び住所
 JBS Food Canada Inc.
 Hwy 1 West, Brooks, AB, T1R1G6
 施設番号: 38
 - c. 輸出者名及び住所: 同上
 - d. 製品: 冷凍骨なし牛ハンギングテンダー/横隔膜
 1494 箱、24,049.17 kg

2. 輸入条件との不適合
 上記貨物(1494 箱)に、30 か月齢超の牛由来の製品が 1 箱含まれていた。

3. 不適合が発生した場所
 製品の計量場所

4. 行政機関による調査結果
 製品が対日輸出可能であるか不可能であることを示すラベルの作成手順が不適切なものであったことをカナダ食品検査庁 (CFIA) が確認した。

5. 不適合の原因
 計量作業員が誤って、対日輸出ができない製品 (30 か月齢超の牛由来の製品) に対し、対日輸出可能な製品としてのラベルを作成し、これが製品に貼付された。なお、JBS 社においてラベル貼付に係る作業手帳書は存在していたが、ラベルの作成にあたり、詳細な手順が明記されていなかった。

6. 改善措置及び再発防止措置内容
 JBS 社は正しいラベルの作成にあたり、正確で詳細な手順を明記するため、作業手帳書を改正した。モニタリング記録についても、正しいラベル貼付手順が遵守されていることを品質管理担当者が確認するよう改正した。改正された手順に関して、計量作業員に対し、再トレーニングを実施した。



7. 行政機関による改善措置に関する確認結果

CFIA は JBS 社の改正した改善措置を評価し、承認した。また、現場において、効果的な方法であることを検証した。

8. 結論

CFIA と JBS 社による調査により、対日輸出貨物として誤ったラベル貼付が行われた本件は JBS 社固有の事案と確認された。CFIA は JBS 社による改善措置が日本に輸入条件を満たさない製品が輸出されることを防止する効果的な措置であることと検証した。CFIA は JBS 社からの対日輸出製品の輸出証明書発行を再開する準備を完了した。

May 6, 2014

Summary of the investigation into export of boneless beef / hanging tenders by JBS Food Canada Inc., EST 38

1. Details of the shipment concerned
 - a. Inspection Certificate #: 239680
 - b. Name, number and address of the establishment
 - i. JBS Food Canada Inc.
 - ii. Hwy 1 West
 - iii. Brooks, AB, T1R1C6
 - iv. Establishment NO.: 38
 - c. Name & Address of the exporter. Same as establishment
 - d. Product: 1494 cartons of frozen Boneless Beef Hanging Tender / Diaphragm, 24,049.17kgs
2. Contents of non-conformity
The shipment contained a single carton of product derived from cattle over 30 months of age.
3. Exact location within the establishment where the non-conformity occurred
At the product weight scale station.
4. Result of investigation carried out by the administrative agency
CFIA investigation confirmed that an incorrect procedure was used to generate the label to identify whether the carton contained product eligible to export to Japan or not.
5. Cause of the non-conformity
The weight scale operator generated and attached a label, which identified a carton as containing product eligible for export to Japan, when the carton actually contained product not eligible to export to Japan (product was derived from cattle over 30 months of age).
Although the company had a labelling protocol, precise detailed procedures for generating labels were not specified.
6. Corrective and preventative actions
The company has revised the protocol to specify precise detailed procedures for generating correct labels.
Monitoring records were also revised to ensure Quality Assurance verifies compliance to all proper labelling procedures. Re-training of weight scale operators on the revised procedures has been completed.
7. Result of confirmation by the administrative agency
CFIA has reviewed and approved the corrective action plan implemented by Establishment 38 and has verified, on site, the measures to be effective.
8. Conclusion
The investigation by CFIA and the establishment operator has confirmed that this was an isolated event which resulted in a single carton of product being mislabeled as eligible to export to Japan. The CFIA has verified that the corrective actions implemented by the establishment operator are effective as a further safeguard against export of ineligible product to Japan. The CFIA can resume the issuance of export certificates for beef products from JBS Food Canada Inc. (Establishment 38) destined for Japan.

BSE対策に関する調査結果（平成25年9月末現在）

平成26年2月
厚生労働省食品安全部

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牛の頭部（舌及び頬肉を除く）、背脂及び回腸淋巴结から、30か月齢以下の頭部（扁桃を除く）及び背脂を除き、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月及び6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、と畜場内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

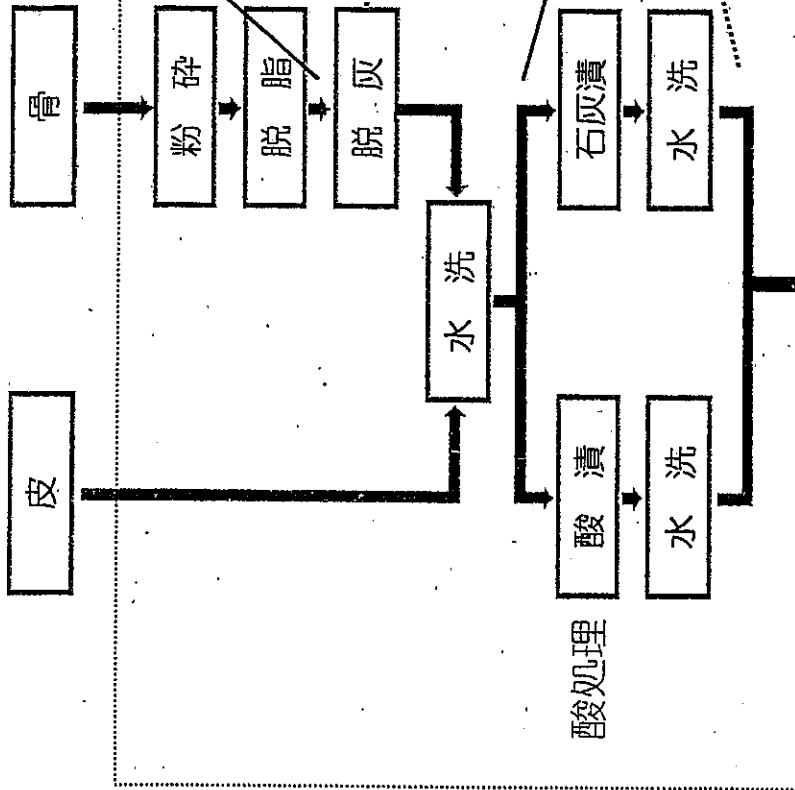
| | |
|---|-------|
| 1 調査対象施設 | 149施設 |
| 牛のとさつを行っているのと畜場数 | 144施設 |
| めん羊又は山羊のとさつを行っているのと畜場数 | 62施設 |
| 2 通常の牛のスタンニング方法（重複を含む） | 139施設 |
| (1) スタンガン（とさつ銃）を使用していると畜場数 | 17施設 |
| (2) と畜ハンマーを使用していると畜場数 | 0施設 |
| (3) 圧縮した空気又はガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いていると畜場数 | 0施設 |
| (4) その他 | 0施設 |
| 3 牛のとさつ時の不動化の方法について | 60施設 |
| (1) 電流、パルスによる不動化装置を使用 | 5施設 |
| (2) 強力スタンナー使用による不動化 | 5施設 |
| (3) 不動化装置以外の不動化の方法 | 0施設 |
| (4) その他 | 0施設 |
| 4 月齢による分別管理について | 73施設 |
| (1) 分別管理を行っている月齢 | 71施設 |
| ① 48か月齢と30か月齢で3区分に分別管理している | |
| ② 48か月齢のみ区分管理し、30か月齢では分別管理せず全ての牛の頭部、背脂を特定部位として取り扱っている | |
| (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 | 4施設 |
| ② 時間によって分別管理している | 23施設 |

| | |
|---|-------|
| ③ と畜等、場所によって分別管理している | 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 | 87施設 |
| ⑤ その他 | 30施設 |
| 5 30か月齢超の牛の背割りによる背脂片の飛散防止について | |
| (1) 基本事項 | |
| ① 鋸の歯を洗浄しながら切断し、背脂片を回収している | 139施設 |
| ② 回収した背脂片を焼却している | 139施設 |
| ③ 背脂片は一頭毎に十分に洗浄消毒している | 139施設 |
| ④ 背割り後、背脂中の背脂を金属性器具を用いて除去している | 139施設 |
| ⑤ 除去後、高圧水により洗浄している | 139施設 |
| ⑥ と畜検査員が筋肉への背脂片の付着がないことを確認している | 139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 背割りを正中からずらしている | 11施設 |
| ② 背割り前に背脂吸引機等を用いた除去を行っている | 122施設 |
| (3) 背割りを行っていない | 4施設 |
| 6 舌扁桃の除去について | |
| (1) 左右の最後位有乳乳頭を給ぶラインを垂直に切断している | 11施設 |
| (2) 最後位有乳乳頭から舌扁桃にかけて舌表面（上皮～粘膜面有層）を除去している | 107施設 |
| (3) その他 | 26施設 |
| 7 30か月齢以下の牛の頭部の処理方法 | |
| (1) 30か月齢以下の牛の頭部（舌及び頬肉を除く、以下同じ）の使用について | |
| ① 30か月齢以下の牛の頭部を使用しており、作業場所により分別している | 18施設 |
| ② 30か月齢以下の牛の頭部を使用しており、時間により分別している | 18施設 |
| ③ 30か月齢以下の牛の頭部を使用しており、その他の方法で分別している | 5施設 |
| ④ 30か月齢以下の牛の頭部を使用していない | 103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。（30か月齢以下の牛のみをとさつしている1施設を除く。） | 143施設 |
| 8 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 | 144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 |
| (3) 専用容器に保管していない | 0施設 |
| 9 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 | 45施設 |
| (2) 産業廃棄物処理業者に委託し焼却している | 36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 |
| (4) 専用の化製場で肉骨粉にしてから焼却する | 44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する | 13施設 |

| | | |
|-----|-------------------------------------|-------|
| 10 | 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 | 144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 |
| (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 |
| (4) | その他 | 0施設 |
| 11 | めん羊及び山羊のSRMの取扱いについて（重複を含む） | |
| (1) | と畜場内の施設で焼却している | 25施設 |
| (2) | 産業廃棄物処理業者に委託し焼却している | 11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 |
| (4) | 専用の化製場で肉骨粉等にしてから焼却している | 7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 | 7施設 |
| 12 | 文章の作成に関すること | |
| (1) | 牛又はめん羊、山羊のとさつを行っているのと畜場数 | 149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 | 149施設 |
| ② | SSOPは作成されていない | 0施設 |
| (3) | SSOPに基づく点検及び記録について | |
| ① | SSOPに定められた頻度で点検を実施し、その記録を保管している | 149施設 |
| ② | SSOPに定められた頻度で点検を実施しているが、記録していない | 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 |
| ④ | SSOPに定められた頻度で点検を実施できておらず、記録も保管していない | 0施設 |
| ⑤ | その他 | 0施設 |

ゼラチンの製造工程

粉碎骨 → 生骨をチップ状に粉碎し、脂や血液を除き、乾燥したもの



オセイン → 粉碎骨を塩酸で脱灰し、水洗後、乾燥したもの
 (一部には石灰漬まで処理し、水洗後、乾燥したものもある)

原料処理工程

ゼラチン製造および

精製工程

