

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に寄せられた御意見

| | 提出者 | ページ |
|-----|-------------------|-----|
| 1. | (社)日本食肉市場卸売協会 | 1 |
| 2. | (社)日本畜産副産物協会 | 2 |
| 3. | 日本エキス調味料協会 | 4 |
| 4. | 日本ゼラチン工業組合 | 7 |
| 5. | 全国食肉センター協議会 | 9 |
| 6. | 全農 | 11 |
| 7. | 北海道農業協同組合中央会 | 12 |
| 8. | ホクレン農業協同組合連合会 | 13 |
| 9. | 十勝地区農業協同組合長会 | 14 |
| 10. | 群馬県農協中央会他 | 15 |
| 11. | 全農新潟県本部 | 16 |
| 12. | JA 新潟中央会 | 17 |
| 13. | 愛知県食肉事業協同組合連合会 | 18 |
| 14. | JA 滋賀中央会 | 19 |
| 15. | 島根県農業協同組合中央会 | 20 |
| 16. | 全農広島県本部三次食肉加工センター | 21 |
| 17. | 全国農業協同組合連合会徳島県本部 | 22 |
| 18. | 愛媛県農業協同組合中央会 | 23 |
| 19. | JA 大分中央会 | 24 |
| 20. | 鹿児島県経済農業協同組合連合会 | 25 |
| 21. | 井原市食肉センター | 26 |
| 22. | (株)岩手畜産流通センター | 27 |
| 23. | 大垣食肉供給センター協同組合 | 28 |
| 24. | (株)神奈川食肉センター | 29 |
| 25. | (株)ごとう食肉センター | 30 |
| 26. | (株)全日本農協畜産公社 | 31 |
| 27. | (株)富山食肉総合センター | 32 |
| 28. | (株)鳥取県食肉センター | 33 |
| 29. | 中村市営食肉センター | 34 |
| 30. | (株)福島県食肉流通センター | 35 |

| | | |
|-----|----------------|----|
| 31. | (株)北海道畜産公社 | 36 |
| 32. | 南大阪食肉市場(株) | 37 |
| 33. | 日本生活協同組合連合会 | 38 |
| 34. | 生活協同組合コープながの | 40 |
| 35. | (株)コープ食品鳴門センター | 41 |
| 36. | (株)ケイ・ピー・シー | 42 |
| 37. | 県農えひめアイパックス(株) | 43 |
| 38. | スターゼン(株) | 44 |
| 39. | 竹田化成(株) | 45 |
| 40. | 合資会社徳岡商会 | 46 |
| 41. | 合資会社徳岡商会 | 47 |
| 42. | 長野県農協直販(株) | 48 |
| 43. | 日本ピュアフード(株) | 49 |
| 44. | (株)フジミツ | 50 |
| 45. | (有)前田畜産 | 51 |
| 46. | (株)山善商店 | 52 |
| 47. | 匿名希望 | 53 |
| 48. | 匿名希望 | 54 |
| 49. | 匿名希望 | 56 |
| 50. | 匿名希望 | 57 |
| 51. | 匿名希望 | 58 |
| 52. | 匿名希望 | 59 |
| 53. | 匿名希望 | 60 |
| 54. | 匿名希望 | 61 |
| 55. | 匿名希望 | 62 |
| 56. | 匿名希望 | 63 |
| 57. | 匿名希望 | 64 |
| 58. | 匿名希望 | 65 |
| 59. | 匿名希望 | 66 |
| 60. | 匿名希望 | 67 |
| 61. | 匿名希望 | 68 |
| 62. | 匿名希望 | 69 |
| 63. | 匿名希望 | 70 |

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

平成 15 年 10 月 14 日
社団法人 日本食肉市場卸売協会

このことについて、以下のように意見を提出します。

[試案 1] について

(意見) BSE 検査の結果が陰性のものについては、規制の対象から除外する。

理由：①最近確認された非定型的 BSE の事例を見ても明らかなように、わが国においては BSE 全頭検査を実施していることから、BSE 陰性の牛肉のみが消費者に販売されることとなっている。

②BSE が発生していない国から輸入される牛肉については、BSE 検査を実施していないものについても消費者に販売することができることとなっている。

[試案 2] について

(意見) 現在、と畜場において実施している試験的な背根神経節の除去方法の成果を高めるための技術開発を行うこと。

理由：①BSE 全頭検査が実施され、検査結果の陰性のものだけが消費者に販売されるという状況の下で、本来なら規制の対象外となるべき牛肉について、より安全性を高めるために背根神経節を除去するということからすれば、現在、50%程度である除去率を更に高めるための技術開発を行うべきである。

②と畜場以降の食肉流通段階でせき柱を除去することは、現実的には極めて困難であるとともに、多大な費用を要することになる。

なお、やむを得ず、せき柱を食用から排除することになれば、幅広い事業者が関わるものであることから、その措置については、せき柱の取扱いや処分などの具体的方法を事前に関係者に提示し、意見等を聞くとともに、実施に当たっては対象となる事業者への周知徹底を図っていただきたい。

厚生労働省医薬局食品安全部基準審査課長 殿

社団法人 日本畜産副産物協会

意 見

当協会は、畜産副産物の食品等としての有効利用を図る事業を担うとともに、その活動を通じて廃棄物の減量化、環境保全並びに畜産の安定的発展に寄与しているところであります。

さて、先般、食品安全委員会から、厚生労働大臣に対し、伝達性海綿状脳症に関する牛のせき柱を含む食品等の安全性確保について、食品健康影響評価(リスク評価)の結果を通知されたところであります。

このことを受けてのリスク管理についての薬事・食品衛生審議会の審議に当たり、下記の事項について考慮の上、執り進められますようお願いいたします。

記

- 1 牛せき柱の分離場所と流通の多様性を踏まえた実行あるリスク管理
 - (1) 牛肉の流通経路は、複雑であり、枝肉(骨付き)のまま小売段階まで流通し脱骨する場合と小売段階に至る途中で脱骨して部分肉として流通する場合に大別できるが、小売段階に至る途中で脱骨も大規模なカット処理場で行われる場合のほか、小規模な卸業者で家内工業的に行われている場合等多様となっている。
 - (2) ついては、牛せき柱を他の牛骨と分離する場所は、食品等の安全管理を所掌する厚生労働省の管理下で確実に行われるようすべき。
 - (3) また、リスク管理を検討するTSE対策部会においては、社会的な状況等を踏まえたせき柱の処理について、現行メンバーに加えてリスク管理の専門家を追加する等TSE対策部会メンバーを強化して、リスク管理の審議をすべき。
- 2 現行の特定部位の処理との整合性あるリスク管理
 - (1) 今般の食品安全委員会の「背根神経節のリスクについては、せき髄と同程度であると考えられる」、「・・・背根神経節を含むせき柱については特定危険部位に相当する対応を講じることが適当・・・」との評価を踏まえ、特定部位であるせき髄等の食品等への混入防止のため、現在特定部位に対し執られている除去(分離)・焼却を厚生労働省の管理下で行われるようすべき。
 - (2) 仮に、厚生労働省の管理下での除去(分離)・焼却を義務化しないとすれば、環境省等関係省庁と連携し、国として整合性の執れた一貫性のあるリスク管理を行うようすべき。
(タテ割行政の弊害を是とした断片的な審議は、国としての責任ある行政対応とは相反するもの)
- 3 試案1について
 - (1) (1)の○の文章中、なお書き以下は、具体的にどのような処理を誰にどのようにすべきかを求めているのか明確にしない状況での試案としての提示は、不適當。その具体的処理を明確にした上で、意見募集をすべき。
TSE対策部会においても、そのことを踏まえて審議すべき。
 - (2) (2)の○の文章中、なお書きのゼラチンは、厚生労働省所管の食品、添加物及び器具以外の写真フィルム等の製造基準の設定を厚生労働省が行うことを意味しているのか。
そうであれば、厚生労働省所管の範囲を越えた国として執るべき対応として評価したい。
 - (3) (2)がそうであれば、2の(2)の括弧書きで述べたの意見を踏まえ、国としての整合性の執れた一貫性のあるリスク管理対応を厚生労働省が関係省庁に働きかけ、タテ割行政を排除したリスク管理を具体的に行うようすべき。
- 4 試案2について
 - (1) と畜場以外の場所で行えることをと畜場でできないことを明確にしない状況での試案としての提示は、意見を求める判断材料としては不適當
 - (2) 例えば、背根神経節も1つではなく、27対ある中で、除去可能なものと困難なものとの部位を確認し、その対応を区分することも含めて試案として提示すべきであるとともに、TSE対策部会でもこのような観点から審議すべき。
- 5 その他

牛せき柱意見(151014)

- (1) 牛せき柱の処理の変更は、牛せき柱のみならず、牛骨全体の処理方法の大幅な変更が不可欠となり、その体制の整備及び社会的負担への対応を国の責任において行うべき。
- (2) 今回、牛せき柱が審議対象となったということのみで、我が国のBSE対策に疑念を生じさせており、新たな風評被害が出ていることも踏まえ、更なる社会的・経済的混乱が発生しないよう消費者、食品製造事業者等に適切な情報提供をすべき。
- (3) 我が国におけるBSE検査体制、牛肉及び牛由来食品の摂取量等諸外国とは異なる環境を踏まえた、異常プリオンの不活性化処理基準の設定、不活性化技術の開発と評価体制の整備等を行うことも含め、食品等の安全・安心に対する基準を明確化すべき。
このためには、国の責任において、新たな実験の開始等による科学的知見の収集に積極的に取り組み、我が国の実態を踏まえた適切な対応をすべき。
この場合、BSE発生の原因究明のための発生機序の究明のみに留まらず、食品等として使用可能な安全性の確保のための処理基準の解明のための科学的知見の収集も行うべき。(以上)

日本エキス調味料協会



「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」の意見

当協会は、エキス調味料の品質向上、安全性の確保、安心の提供並びにエキスの普及を図ることにより、国民の健康の維持、増進に寄与すると共に業界の健全な発展に資することを目的として、平成 15 年 9 月に設立された会員 47 社からなる協会であります。

さて、厚生労働省におかれましては、平成 15 年 8 月 8 日付けで「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意見募集」をされたところであります。

本件に関しましては、当協会の会員の中には、牛骨を原料としたエキス調味料の製造を実施しているところが多数あります。しかもこれらの調味料は、多岐に亘る加工食品に使用されている関係から、牛せき柱の管理方法の設定は、極めて重要なものと考えます。この様な観点から、当協会と致しまして下記のように意見を述べさせていただきます。

記

1. 確実に危険部位の除去を実施するよう指導と管理をお願いしたい

(1) 管理の徹底、安全・安心の観点から、まず〔試案 2〕の「と畜場において背根神経節の除去を確実なものにする技術」を確立して、背根神経節のみを特定部位に指定して頂きたい。

理由：①食肉処理場や食肉販売店は多数あり、多様化しており、ここでせき柱を除去する場合、ミスや間違いが発生し易いと予想されます。と畜場で一括管理し除去が出来れば、確実に信頼性が高まると考えられます。

②牛骨全体の約 20～30%を占めるせき柱が食用資源として活用できるメリットは大きいと考えられます。

問題点：背根神経節は、肉の部分にも繋がっているため、一部の神経節を除去しただけで肉は安全といえるか、その確認が必要と考えます。

(2) 〔試案 1〕の管理方法に従う場合には次の点を徹底して頂きたい。

①せき柱を取り扱う施設（食肉処理場、食肉販売店、焼却場などのせき柱の除去廃棄・焼却などを行う）では、記録をつけ、トレーサビリティを義務付けるようお願いしたい。

- ②行政機関として、せき柱を除去した原料に、特定部位が含まれていないことを証明する制度を確立して頂きたい。
- ③せき柱の除去に当り、食用に供する肉、内臓、牛骨への汚染を完全に排除することが重要であります。特に、小規模の食肉処理場や一般精肉店での、せき柱の除去に際しては、信頼のおける除去法とその管理を行政指導して頂きたい。
- ④上記の管理の実施や、せき柱除去による歩留まり低減に起因する牛骨原料の価格アップについては、極力国の負担において対処して頂きたい。

2. 「牛骨エキスは安全である」ことのリスクコミュニケーションの徹底

- (1) 牛骨エキスなどの BSE 対策に関しては、行政の対策並びに事業者の管理が徹底しており、世界一安全な行政指導と製品管理が行われていることを、消費者や流通業者、マスコミに対してのリスクコミュニケーションを強化・徹底して頂きたい。

また、非発生国のものは対象外であること、国産の場合は、せき柱を使用しない製品であることをマスコミ、流通や関連事業者へ良く理解させて、安全であることを徹底して説明して頂きたい。

理由：①マスコミや消費者は、牛せき柱のみならず、牛骨は全て危険であるなどの誤った認識を持つ傾向にあります。これらに関する安全・安心感の醸成は極めて重要であり、廃棄や原料転換などの無駄の排除に繋がると考えます。

②風評被害を事前に防止するよう情報面の徹底をお願いしたい。

- (2) BSE 非発生国からの輸入は、対象にならないとありますので、OIE で決めている非発生国の状況を事業者に分かりやすく説明するなどのリスクコミュニケーションを強化して頂きたい。

3. せき柱が使用できなくなった時の対策と問題点

- (1) 既に食品業界での風評は、牛せき柱は使用禁止（危険部位）という判断で進行していますので、牛せき柱使用禁止以前のエキスなどの生産分はどうするのか、行政機関での指導と管理が発生します。

- (2) 「牛せき柱の使用禁止省令」が施行された場合、たとえ「牛せき柱抜き牛骨エキス」を製造したとしても、エンドユーザーは「疑わしきは使用せず」になる傾向にあり、牛骨エキス、牛骨油の市場は消滅し事業者は甚大な損害を受ける可能性があります。この様な事態にならないよう行政での指導と管理が必要です。

- (3) 牛骨の 20～30%に相当するせき柱を焼却して、国産エキス事業が成り立つのか疑問であるとの意見があります。また、せき柱除去のための分別、廃棄、管理のコストによって、エキス等の原料価格のアップが予想され、この対策が必要となります。

- (4) 国と都道府県は、と畜場、食肉処理場、食肉販売業を「と畜場法、食品衛生法及び牛海綿状脳症対策特別措置法」によって、管理、指導されています。従って、こ

これらの事業者から出る牛骨も食肉と同様に管理されることとなります。この牛骨の主要部分であるせき柱が使用出来なくなるとすれば、これらを原料としているエキスメーカーでは、原料の価格アップ並びに使用禁止令以前に製造しエキスの処分など、経済的な問題、場合によっては死活問題の発生が予想されます。行政として先に食肉に対して実施されたように、牛骨並びにそれを原料として製造したエキスや骨油等に対しても同様の保障処置が必要と考えます。

理由：全頭検査で安全を確保した上、せき柱を廃棄することは、コスト的には問題の多い行政措置と考えられます。世界一の安全・安心の代償としてメーカーだけでなく、消費者を含めた国家的な負担が妥当と考えます。

また、牛骨も食肉と同様に行政の管理、許可制の下で生成する原料であることも、国家的な負担の対象になるものと考えます。

4. 国産資源としての牛骨の有効利用について

- (1) 食料自給率40%と資源の少ない日本においては、安全で美味しいものは食品として利用することが重要であります。安全なものを仮に廃棄することになれば、資源利用上の損失であり、焼却すればコスト面、環境面の負担も生じます。
- (2) 食肉事業全体からみると、牛骨関連事業が仮に成立たなくなれば、と殺、解体、食肉、副産物利用の循環系が崩れて、廃棄物が異常に増大することになります。

5. リスク管理上の問題点

- (1) BSE 非発生源からの輸入品は対象にしないということは「安全である」ということであり、「と畜場法と食品衛生法」による家畜の健康管理、衛生検査や、「牛海綿状脳症対策特別措置法」によって全頭検査を実施している日本の牛骨も同様に安全であるといえるのではないのでしょうか？
- (2) BSE 大量発生と全頭検査を実施していないEUの基準をそのまま、日本に導入することは、日本国内の検査体制に対して消費者への不信感を与えないのでしょうか？
- (3) 国産のせき柱を使用しても、133℃、3気圧、20分以上の加熱条件を満たしていれば良いとの条件はつけられないのでしょうか？

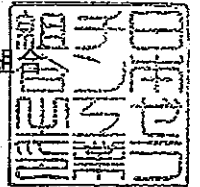
6. まとめ（管理の徹底と安全・安心の情報提供による牛骨関連事業の育成）

- (1) 危険部位の確実な除去法と、それを証明するシステムを確立して頂きたい。
- (2) 危険部位が確実に除去され、牛骨エキス等は安全・安心であるとの情報提供をお願いしたい。
- (3) 価格アップや廃棄が発生する場合には、国家的な対策をお願いしたい。

当協会会員は、食品衛生法で義務付けられています「食品事業者等の責務」を遵守して参ります。以上述べました意見を、お聞き届け頂くようお願い申し上げます。以上

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

2003年10月8日
日本ゼラチン工業組



(1) 試案1(2)(食安発第0808001号-H.15.8.8)について

別添2で示された試案1の(2)では、ゼラチンの規定案として、「(BSE発生国の)せき柱の使用禁止に加え、OIE基準を参考に製造基準の設定を行う」とあります。他の食品、添加物は、せき柱の使用が禁止されるだけですが、ゼラチンは、原料の部位と製造条件、両面で制限を設けようとしています。この理由は何でしょうか？

OIE基準、すなわち国際動物衛生規約(2002年度版)第2.3.13.20条では、ゼラチン製造に、BSE発生国の牛骨を用いる場合、酸による脱灰[2) b)-ii]ののち、長時間アルカリ処理[2) b)-iii]することを指定しています。ゼラチンの原料処理法には、アルカリ処理法のほかに、b)-iiiの工程で酸を用いる「酸処理ゼラチン」があります。しかし、OIE基準では、この方法に言及していないため、「酸処理牛骨ゼラチン」は、せき柱を除去しても、製造できないこととなります。

ゼラチン製造工程がもつBSE不活化効果について、欧州ゼラチン工業組合(GME)が実施した研究では、酸処理、アルカリ処理ともに十分なBSE不活化能を有することが検証されています。また、ゼラチン使用上の医薬品のリスク評価として、平成15年7月8日の伝達性海綿状脳症調査会の資料では、ゼラチンカプセルについて、アルカリ処理、酸処理どちらのゼラチンでも、理論的リスクはともに低い(-4)とあります。よって、使用部位の管理ができていれば、あらためてゼラチンの製造基準を設定する必要はないと考えられます。仮に、基準設定を検討される場合は、これらの研究成果や知見を踏まえた議論をお願いいたします。

(2) ゼラチン製造工程のBSE感染性不活化研究について

前述のように、欧州ゼラチン工業組合(GME)は、ゼラチン製造工程の化学的処理、加熱処理で期待されるBSE不活化効果を長年にわたり、バリデーション研究してまいりました。最近の研究では、現実に起こり得る1,000倍の汚染が牛骨原料に起こった場合でも、最終製品のゼラチンには、BSE感染性が検出されないことを検証しております。WHOなどが公開する強アルカリや次亜塩素酸ソーダによるプリオンの不活化方法は、医療用具等の滅菌を目的とし、特に食品加工の観点に立ったものではありません。この点で、GMEによるゼラチンの不活化研究は画期的と考えます。最新のGME研究成果について、プリオン専門調査会等の場でご評価いただけますでしょうか。技術的討論のため、GME研究に携わった専門家を招聘することについて、GMEの了承も得ております。よろしくご検討のほど、お願いいたします。

また、国のプリオン研究において、産業界が食品加工等で参考にできる実用的な不活化プロセス検証も重要なテーマであると考えます。バリデーション研究の体制構築、環境整備も、是非とも検討いただきたく、あわせてお願い申し上げます。