

(3) 牛せき柱のBSEリスクについて

食品安全委員会・プリオン専門調査会が示されたせき柱リスクに対する見解は、BSE感染牛に由来する組織についての科学的議論にもとづくもので、国内に流通する牛由来製品のリスクを直接的に示すものではないと考えます。日本においては、2001年10月以降、より厳密なBSE管理体制が敷かれ、肉骨粉等の動物由来製品の輸入規制とともに、厳格な飼料の給餌禁止令、と畜場での食肉牛の全頭検査が実施されています。よって、特定危険部位の扱いを議論する際には、当該の家畜がどのような履歴、経歴のもと、管理、飼育され、と畜されたかも考慮し、トータルなリスク評価をすべきと考えます。

完璧な体制のもと生産された牛由来製品は、どの部分をとっても、リスクはゼロに近いはずで、リスク部位の排除、焼却処分、廃棄は、産業的な価値を、何ら生み出さない活動です。調査会には、科学的な議論に加え、BSE管理体制の運用状況、監視等、実務面の吟味を含めた議論をお願いいたします。

(4) 特定危険部位としてのせき柱の定義

せき柱、その他の特定危険部位の定義づけは、当該地域のBSEステイタスや牛の月齢によって異なります。反芻動物由来の食品、飼料に関わるEU規則 (EC)1326/2001 では、12ヶ月令以上の牛のせき柱を特定危険部位 (SRM) に指定しています。一方、OIE基準では、BSEリスクが中程度の国の場合、屠殺月齢6ヶ月以上の、またBSEリスクが最小の国では、屠殺月齢30ヶ月以上のせき柱を使用禁止部位に定めています。このように、リスク部位の定義は、参照する規制や地域によって異なります。

言うまでもなく、せき柱除去の目的は、特定危険部位 (SRM) を排除し、リスクを回避することであり、せき柱の排除自体が目的ではありません。したがって、どのようなせき柱が「特定危険部位」に相当するかを明確にする必要があります。例えば、EUのSRM基準にもとづく加工食品は、12ヶ月令以下の牛せき柱を含む可能性があるため、せき柱の有無だけを問題にすると、不適切な食品と解釈されます。このような解釈上の食い違いによる誤解や混乱を避ける意味からも、日本でも、国際的な規約、科学的知見にもとづいて、月齢制限を明確にしたうえで、特定危険部位の指定を行なっていただきたい。仮に、月齢を定めない場合も、その旨をはっきりと規定すべきで、いずれの場合も、その根拠を示すことが必要だと考えます。

(5) 食品のせき柱規制とその他規制の整合性について

現在、日本では、第二リン酸カルシウムについて、OIE基準にもとづき、(BSEステイタスに関わらず)「タンパクまたは脂肪を含まない」ものであれば、肥料、飼料への用途を認めています。一方、OIE基準は、BSE清浄国由来の、またはリスク部位(頭蓋、せき柱)対応したBSE発生国の牛骨を、ゼラチン製造に使用することを認めています。しかし、牛骨ゼラチンの製造で副生される第二リン酸カルシウムは、製造工程上、タンパク質や脂肪を微量に含むため、牛骨原料の原産国や使用部位(せき柱の有無)が、食品や医薬用ゼラチンの要求事項に適合していても、基準の解釈上、肥・飼料用途への販売ができません。この矛盾は、第二リン酸カルシウムが、ゼラチンの製造工程から派生する副産物として位置づけられていないことにあります。よって、リスク部位の管理ができた牛骨から製造した第二リン酸カルシウムは、反芻動物以外の家畜飼料や肥料用途への使用を認めていただきたい。また、せき柱のリスク見直しに限らず、BSE保証や規制化にあたっては、関連産業の製造、物流等の実態を踏まえた上でご検討いただくよう、重ねてお願いいたします。

以上

平成15年10月14日

厚生労働省 基準審査課 御中

全国食肉センター協議会

牛せき柱を含む食品等の管理方法の「試案1」のパブリックコメントについて

1. 試案1は、(1)で「最終的に消費者に販売される「食肉」については、牛のせき柱が含まれてはならない、(2)で牛のせき柱を食品、添加物、及び器具の製造に使用してはならないこと等が骨子になっています。

2. 試案1は、せき柱の最終的な消費者との接点を規定していますが、枝肉から除かれたせき柱の管理をどのようにするのかについて何事も触れていません。

一方、食品安全委員会は、せき柱に含まれる背根神経節のリスク評価について、SRMと同程度のものと結論づけています。

それでは、せき柱は、SRMと同じ管理をしなければならぬのかということです。

せき柱から背根神経節を完全に除く技術が未確立の現段階では、脊柱の管理をどうするのか、また、せき柱と他の骨との区分をどうするのか、せき柱と他の骨との区分がきちんとできない場合どうするのか、そして、それをどのようにして担保するのか、等々を明確にすることが、リスク管理として必要でないかと考えます。

3. せき柱のリスク管理を従来と異なった方法で行う場合、それに付随した経費が掛かります。例えば、①焼却することになるなら、焼却場所の確保及びその費用 ②せき柱及びその他の骨を分けて分離管理するのであれば、そのための保管場所及び骨入容器の確保とその費用、③せき柱管理に伴う作業効率低下の場合、その経営負担、④従来有償の骨が経費をかけて処理する事業収益差の補填、⑤せき柱管理のための人件費、その他リスク管理方法の決定内容次第ではどのような費用が掛かるか不明確です。

せき柱の発生は、牛1頭から約15~16キロ、骨全体は、60キロ前後あります。

S R Mは、牛1頭20キロ前後で、せき柱・骨の発生量の多さがわかります。

4. しかし、経費の増嵩が避けられない時は国が対応するべきであると考えます。B S E発生以来、そのための食肉処理対策に必要な経費は、ほとんどが食肉センターや生産者が負担してきました。これら負担は、国が負担するべき内容であると思えます。

現在、食肉センターにおいては、O-157発生以来の衛生対策、B S E対策等で経営は大変厳しい状況にあります。このままでは、食肉センターの存立が問われることにもなります。

5. せき柱のリスク管理は、上記1~4の項目について、セットで決定するべきであると考えます。

この問題は、省庁縦割りに各省毎に決めるのではなく、政府・国として考えるべきです。

そのことなく、食品衛生法改正で急いで実施に移すと、食肉のと畜・部分肉加工の処理に大きな混乱をもたらすと考えられます。場合によっては、骨の処理ができず、食肉処理がストップすることさえ考えられます。

以上の点をご賢察のうえ、せき柱のリスク管理を考えていただきたく、よろしくお願ひします。

全国食肉センター協議会



2003/10/10 18:52

種類: 参考資料・他 作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhlw.go.jp

cc:
件名: 牛のせき柱取扱いに関する意見について

せき柱の取扱い「試案1」について

POD 試案1の(2)で、「牛のせき柱を食品、添加物および器具の製造に使用してはならない」となっていますが、今回の規制によって、レンダリングによって製造される牛脂等が流通できないこととなると、現行、牛の骨の大半がレンダリング原料として使用されており、骨の流通がストップすることが想定されます。

このことによって以下の課題が想定されます。

① いままで有償で販売できていた背骨を、コストをかけて産廃処理や償却処理しなくてはならなくなる。処分費用が発生する。

② 背骨と一般骨の区分管理を厳格におこなう必要がある。人件費・区分するためのスペースの確保、冷蔵保管施設の拡大等によるコストアップとなる。

③ 区分管理ができないと、一般骨に背骨が混入する可能性がある場合、すべての骨を背骨と同様に処分せざるを得ない状況になる可能性がある。
一頭あたり50kgもの骨をすべて処分する場合、焼却施設の確保や費用負担等膨大なコストがかかる。

④ 全国に約1万件ある食肉処理業で背骨が発生するが、この管理方法について、明確なものが示されないと、厳格なコストをかけて処理するところとそうでないところが出る等の不公平が生じる。また、消費者に不安感が残る。

⑥ 牛からの骨の発生量 : 背骨 15-20kg、骨全体: 50-60kg

2. ① すでにBSE発生以降、特定部位の処理に伴う膨大なコストを生産者や産地食肉センターが負担しているのが実態であり、安全を確保するために発生するコストは常に生産側で負担しています。

② 今回の背骨の処理いかんによっては、さらに生産側のコスト負担が発生することになり、牛生産農家や産地食肉センターの経営に甚大な影響が予想されます。もともと、BSEに伴うコストについては、公的な負担により対応すべき費用と考えますので、生産者サイドだけが負担することがないように措置をとるべきです。

※B 特に、牛肉は、自給率が年々低下し、輸入品との競合が激化している中で、国産牛肉を対象としたトレーサビリティ法の施行等も含めて、国産牛肉だけのコストアップが続くと、国際競争力がますます低下し、国産牛肉の生産が壊滅することも懸念されます。
以上のような観点も含めて、国産牛肉の振興・育成を十分に考慮した、行政全体としてのご判断をお願いします。

以上

全農畜産販売部食肉課

tel

fax

Eメールアドレス



2003/10/10 16:58

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhlw.go.jp

cc:

件名: 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見について

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係 御中

いつもお世話になっております。
みだしについて下記のとおり意見を申し上げますので、よろしくお取り計らい願います。

牛せき柱に関する意見について

①. 厚生労働省の薬品・食品審議会牛海綿状脳症対策部会における調査の結果、と畜場における背根神経節の除去率は2～3割程度とみられ、7～8割は枝肉に残っているものと考えられている。と畜場において、背根神経節の除去を100%に近い状態にするための時間とコストは課題とされており、試算はされていないが、細かな神経節を除去するには、相当の作業時間と労力を要するものと推察されるため、と畜場での背根神経節の除去・焼却の義務付けは望ましくないと考える。また、と畜場から食肉加工工場等までの搬入（運搬）は、枝肉の状態で行なわれていることから、と畜場において背根神経節を含んだせき柱を枝肉から除去してしまうと、流通上大きな問題となることから、と畜場でのせき柱除去には問題がある。

②. 背根神経節を含んだせき柱の除去は、従来通り食肉加工工場等で行なうことが一番良い方法と考える。ただし、せき柱を他の骨・肉・脂肪等に混入させないよう、またエキス・ゼラチン・添加物等の原料として使用されないように、厳密に分別して管理・処理することが望ましい。

- せき柱の分離および管理は、食肉加工業者が責任をもって行なう。
 - ・分別、管理には作業負担増となりコストがかかる。
- 確実に分別したせき柱は、死亡牛専用の化製処理場において化製処理し、肉骨粉・YGは定められた方法で焼却処理を行なう。
 - ・食肉加工工場等での焼却は施設がなく困難な加工場が発生すること、現状SRMを焼却処理しているところにおいても、現在の焼却量が能力の限界である。せき柱は1頭当たり15～20kg程度発生し、1日当たりでは膨大な量が発生することから、食肉加工工場等での焼却は困難と思われ、化製処理場での処理が望ましい。
 - ・死亡牛専用処理場においてせき柱の受け入れ許可が必要と予測される。
- 化製場から加工工場等に対し、せき柱処理料金の負担を求められコスト増となること予測される。
- 係るコスト増高・経費は生産者・加工業者等の負担とならないよう国において措置すること。

北海道農業協同組合中央会



牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

1. 【試案2】につきましては、貴省の調査結果からも、と畜場において背根神経節を完全除去することは技術的に困難であり、相当の時間と労力を要することから不 適 当と考える。

2. 背根神経節のリスクについては、食品安全委員会において脊髄と同程度と評価されていることから、最終的に消費者に販売される牛肉には、せき柱は含まれてはならない。また、このものは特定危険部位に相当することから、と畜場法で指定されている特定部位と同じく、全量化成処理もしくは焼却処理される必要がある。

しかし、【試案1】においては、食用に供さないことしか謳っておらず、せき柱を含めた骨の処理方法も決定した上で法の施行を行わなければ、食肉業界に混乱を招くことが予想される。

3. 本会としての考え方

○せき柱の分離および管理は加工業者が責任を持って行う。

○分別したせき柱は、死亡牛専用の化成処理場において肉骨粉処理し焼却する。

以上の対応において、分別費用や化成処理料等の新たなコストが増嵩するため生産者や関係業者の負担とならないよう、農水省とも連携した国としての対策が必要である。



2003/10/09 16:51

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhiw.go.jp

cc:

件名: 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係 御中
別添のとおり意見申し上げます。

ホクレン農業協同組合連合会



ドキュメント(牛せき柱問題).doc

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」に関する意見書
「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」に関する意見書

- ・試案2のように、と場において背根神経節の除去を十分行なうためには、と畜解体作業において過大な負担を強いることとなるため、実行は難しいと考える。
また、背根神経節を含むせき柱を除去する方法では、食肉加工工場への運搬及び品質等に大きな支障を来すため困難である。
- ・よって、試案1の考え方を尊重した上で、背根神経節を含むせき柱の処理を食肉加工工場等で行い、除去したせき柱は特定部位に準ずる扱いとしてしかるべき管理・処理を行なうが、最終的な処理方法・場所については国が明確に指示するとともに、管理・処理等のコスト増高部分についてはBSE対策特別措置法第9条に基づいて国が措置すること。

十勝地区農業協同組合長会

牛せき柱コメント

「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8月13日付で、貴省ホームページに掲載された「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対し意見を申し述べます。

現在市中に流通している牛肉は全てBSE検査が行なわれ、検査結果が陰性のもののみ流通していることから、基本的にはせき柱および背根神経節の除去は必要ないと考えます。

しかし、消費者の不安解消や牛肉の安全性向上のために必要であるならば、やむを得ない措置と考えますが、貴省の試案では次のような問題があることをご承知願ひ、生産者をはじめとする食肉関係者への十分な配慮を願うものです。

まず試案2について、実際に懸垂状態の枝肉で除去を試みましたが、次の点から現実的ではないと判断されます。

- ① 冷と体になつては除去できない。
- ② 除去に長時間を要することから、と畜ライン上では除去セクションをおくことができず、専門の場所と設備、作業者の配置が必要となり、多額の経費負担が発生する。
- ③ 完全に除去できたかどうかの確認が出来ない。

次に、試案1につきましては試案2よりは現実的と考えますが、次の点での配慮が必要となります。

- ① 除去は脱骨時に行なわれることになり、せき柱に付随する肋軟骨と胸骨まで処分しなければならず、今まで販売できていたものが逆に処分費用を要することとなる。
- ② 処分方法が不明。と畜場に併設するカット施設以外は焼却炉を所有しておらず、SRMと同様な自家焼却は不可能。
- ③ 脱骨時、背根神経節にナイフが触れないようにするためには、ロース、ヒレを多く捨てるようになってしまうため、高級部位の歩留まりが大きく減少する。(ロース、ヒレの形状が大きく変わるため、農林規格の変更が必要となるう。)
- ④ と畜施設から搬出された枝肉、および除去物の管理は誰が行なうのか。

いずれの場合も、かかる経費を全て販売価格に転嫁できるとは考えにくいことから、平成13年のBSE確認後、生産者をはじめ牛肉業界は多額な経費負担を強いられており、さらなる経費負担増に耐えられる状況にはありません。

また、BSE未発生国というだけで、BSE検査を行っていない国のTボーン等は無条件で販売できることには承服できず、国産牛肉との価格差をより一層広げることになり、国際競争力の低下を招くものです。

当規制の制定にあたりましては、消費者の安全性の確保にあわせ、業界関係者の費用負担軽減策の制定が必須であると考えます。

せき柱および背根神経節の除去については、その除去物の処分方法まで広範囲な影響が考えられるため、貴省はじめ関係省庁の連携により、より良い体制の構築をお願いするものです。

以上

平成15年10月10日

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係 御中

群馬県農業協同組合中央会
〔農業対策部〕

全国農業協同組合連合会群馬県本部
〔畜産部〕

群馬畜産加工販売農業協同組合連合会
〔原料部〕

株式会社 群馬県食肉卸売市場
〔製品部〕

株式会社 群馬県食肉公社
〔業務部〕

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)



2003/10/09 21:49

宛先: "kjbsevc2@mhlw.go.jp" <kjbsevc2@mhlw.go.jp>

CC:

件名: 牛脊柱を含む食品等の管理方法の試案に対する
意見

全農新潟県本部畜産部 畜産販売課

意見

現状では試案2については技術的に困難と思われ、試案1を進めるべきと考える

試案1のような規制をかけるのは食の安全確保の観点から必要なことである。

但し、食に安全確保ばかりの視点で進める話ではない。安全確保にはそれを支える生

産者
・食肉処理業者がいる。

すでにSRM処理による生産者・食肉センターでは経営が悪化している。
これ以上のコスト負担は受け入れられない。

また適正な脊柱の具体的管理・監視方法を考えなければレンダリング工場での受け取り
拒否など混乱する。

管理方法を確立した上で、新たな処理工場が必要

以上より食品の安全確保と生産者及び食肉センターの現状など食肉を取り巻く全ての
状況をしっかり考慮して実効性のある具体的な管理・監視方法を確立すべきである。