



2003/10/03 13:38

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhlw.go.jp (Receipt Notification Requested)

CC:

件名: 牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

いつもお世話になってます。
表第の件について、提出します。

日

平成15年10月 3

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 様

井原市食肉センター
[Redacted]

牛せき柱を含む食品等の
管理方法の試案について (意見)

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案(別添1)に対し、下記のとおり意見として、提出します。

記

井原市食肉センターでは、牛背根神経節等の除去をするには、解体作業時間の延長及び別途設備が必要と思われ現状では困難である。
また、設備等の負担が必要ならば、いっそう困難と思われることから、現状では試案1をもって意見とします。

【試案Ⅰに対して】

1 BSE全頭検査との関連

全頭検査を行い、安全性を確認したうえで以降の加工作業や流通に仕向けることから除去の必要が無いと考える。EUは全頭検査を行っていないためリスクの大きい特定部位と同程度のものと判断し対象としたのではない。

従って日本では脊柱だけではなく特定部位についても陰性が確認されたならば通常の処理にすべきと考える。

2 除去焼却にかかわる費用負担問題

BSE発生当初からこの費用はどの段階に帰属し誰が負担すべきか、多くの議論があった。いまだにはっきりとした結論に至っていないのが現状である。しかし処理場が負担するのには限界があり各出荷者(畜主)に協力費・と畜料金の値上げ等のかたちで負担して頂いている現状にある。

については再び除去焼却しなければならない部位が増えた場合、現実的な問題として係る費用負担をこれ以上出荷者に負担してもらうのには困難がある。これまでの経過も踏まえ、国の責任と負担で実施すべきと考える。

3 除去に係る技術的問題とコスト増

これまでの特定部位は、と畜場の処理段階で除去し、隔離保管のうえ指定の専門業者(処理場)に搬入、焼却処分している。

今回の脊柱がもし同様の処分を行わなければならない場合、まず部分肉加工処理がと畜場に併設されている所では、脊柱除去作業が部分肉加工段階となり、汚染防止の観点から枝肉大割～脱骨～整形など肉・骨・作業台・作業者・器具などの接触をなくすような作業工程管理を行う必要があり技術的・施設の難しい。

また個体識別関係で作業効率が低下しているさなか、この除去作業を行えば更に効率が悪くなり生産コスト増大に繋がるのが必至である。

4 枝肉流通の場合の汚染防止と費用負担問題

と畜場から部分肉加工施設に枝肉で流通する場合、接触汚染の可能性が大きいそれを防止することは困難である。

また、枝肉流通の場合、脊柱除去焼却に係る費用はどの段階が負担するのか現状に照らして考えた時極めて大きな問題となる。

以上4点



2003/09/11 17:16

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc1@mhlw.go.jp

cc:

件名: re:BSE対策に関する牛せき柱の取り扱い

1. 実態調査表 別添

2re: 試案に対する意見

部分肉工場への枝肉の移動は検査後に実施されるものであり、と場、部分肉工場での問題は無いと考える。

と場における背根神経節の完全除去は不可能である。

化成場等での加工利用についての条件有無については、当組合としての意見は無い。

2003.9.11 大垣食肉供給センター協同組合
<<tp0813-1a.doc>>



tp0813-1a.doc


平成 15 年 10 月 9 日

厚生労働省
医薬食品安全部基準審査課
乳肉水産基準係

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

標記の件について、当センターは課題中「試案2」について以下の通り要望します。

背根神経節を特定危険物に指定する必要はありません。なぜならば、食肉衛生検査所による嚴重な BSE 等の諸検査を行っており、仮に陽性の場合も当該牛は全て廃棄焼却され市場に流通せず食品の安全は担保されています。


株式会社 神奈川食肉センター

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

法人名 株式会社 ごとう食肉センター

[REDACTED]

[REDACTED]

・と畜場において背根神経節の除去及び焼却が義務付けられた場合、背根神経節を特定できないので、実態として完全に除去することは困難と思われる。

・牛せき柱の焼却が義務付けられると、下記の対策が必要と思われる。

- ① せき柱焼却までの保管管理施設の確保
- ② せき柱焼却費の増大
- ③ と畜場外への枝肉搬出のせき柱の取扱い

平成15年10月14日

厚生労働省御担当者 殿

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

(株)全日本農協畜産公社

1. 牛肉の第一次加工を生業とする私共には、BSE発生以降、頭部焼却だ、トレサビだ、と、費用の増高に悩まされる日々が続いております、今回も結局売れていたもの(背骨は骨全体の3割強を占める)が廃棄、廃棄のみならずへたをすると費用の負担まで増える可能性もあるし頭の痛いことです。

まず、と畜場での危険部位(背骨?)の除去は、牛肉の商品価値を壊滅的に低下させることから加工場で処理する方法しかないものと思います。

さて、枝肉を抜骨しパーツに加工している当社では、背骨とその他の骨の分別は、多少手間は増えるが、特に難かしいことではなく、その過程も危険なものが混入する可能性は少ないものと推定(御提案の試案1, 2は説明が不足しており、現場の者は具体的に何が危険なのかさっぱりわからない、ので推定としか書きようがない!!)できます。

いずれにしても消費者の理解が得られなければ仕事そのものが無くなるわけですから、我々だけの話ではできないことは重々承知しておりますが、消費の回復もなかなか進展が見られない中、私共の負担がこれ以上増えることのないよう善処方お願い申し上げます。

以上

平成15年10月 8日

厚生労働省医薬品局食品安全部
基準審査課乳肉水産基準係 御中

株式会社 富山食肉総合センター

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」の意見提出について

1. 現在、と畜段階で指定のSRMを除去・焼却しているのは、と畜処理作業手順及び保管管理の実態等から、万一の場合に備えて正常食肉等との接触汚染防止の方法として、食品管理上適切な措置と考えられるが、プリオンの最も集積度の高いとされる延髄門部の検査の結果、BSEには感染していない事が明確な牛についても論議されている事について率直に言って疑問である。
2. 牛の脊柱は、と畜処理・保管の行程で除去することは困難である。
3. と畜、加工（カット）業務を一貫して実施している食肉センターに、脊柱をSRMに認定し焼却処分を義務づけされる場合
 - 1) 法的にもと畜場法と食品衛生法、化製場法の三つの法令について、円滑な処理体系を一連に整備する必要がある。（産業廃棄物処理法にも関連する可能性がある。）
例えば、食肉センターからは、枝肉状態での出荷を規制し、部分肉のみの流通規制措置を講じる。
 - 2) これまで有価物であった脊柱を費用をかけて焼却処理する事について、誰に義務づけするのか。経費の負担措置をどうするのかを明確にし、適切な経費補填措置を講じる必要がある。
 - 3) 当社の現状の焼却炉では、現在のSRMの焼却が限度であり、処理費用の補填措置を含めて円滑な化製場での処理体系を整備確保する必要がある。

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見

試案1. 部分肉処理において、せき柱除去の際背根神経節に触れないで除去することは不可能である。

従って、現在の施設及び人員によるせき柱除去作業において背根神経節による食肉の汚染は防ぎようがない。

試案2. と畜場において背根神経背節を除去することについて、背根神経節を簡単に除去する機械があれば良いが、現状においては人手により1本1本除去するか、背割り作業でせき柱を分割せず、せき柱の左右を切断するしか方法は無いと思われる。

前者は作業行為でできる範囲を超えており不可能である。

後者を実行すると、ロース、カタロース、ヒレが商品として販売できなくなると考えられる為不可能である。

背根神経節を特定部位に指定し、と畜場において当該部位の焼却の義務付けは、現在有償で販売している背骨を焼却しなければならない。

そして、その焼却費用の負担を生産者・食肉センターが負うのか。BSE発生以来経営はどこも苦しくこれ以上の負担増は困難である。

日本の畜産農家・農協・食肉センター等の将来を考えて慎重に検討して頂きたいお願い致します。

鳥取県食肉センター

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思案について

2003/10/11 15:31



よろしく申し上げます

株式会社 鳥取県食肉センター

Tel: [redacted] Fax: [redacted]



***** 牛の脊柱.doc

「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

当と畜場では特定部位の除去焼却処分を行っております。

その特定部位の一部である脊髄の除去については、脊髄吸引除去装置で除去しておりますが100%除去はできないことから、背割後脊髄膜を手作業で除去し特定部位として焼却しております。

脊髄膜を除去するについてはそれぞれ脊髄の各分節ごとに脊髄神経の背根があることからその背根を切断しないと脊髄膜は取れないので刀で背根を切断して除去しております。

このことから、【試案2】にの背根神経節を特定部位に指定されても100%の除去は不可能です。

また、当と畜場ではと殺解体処理のみを行っており成果品は枝肉までであり、各食肉処理業者に渡ったせき柱の回収処理までにはできないことを申し添えます。

15中食 第 32号

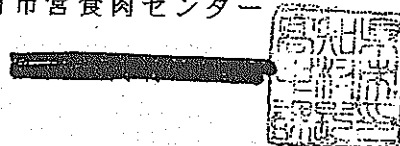
平成15年 9月10日

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 様

高知県中村市不破出来島2058-1

中村市営食肉センター



【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

当市と畜場行政につきましては、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。さて、標記の件につきまして別紙のとおり送付いたしますので御査収ねがいます。