

## 牛せき柱を含む食品等の管理方法について

(株) 福島県食肉流通センター

### 1、焼却経費の負担増加について

#### ①自社焼却炉の能力が不足

当社は、BSE対策として平成13年度焼却炉を設置して、牛・緬山羊のSRM焼却をしているが、せき柱を焼却する能力が足りない。処理業者に委託すれば更に経費が増える。

#### ②処分の委託

自社焼却の能力が足りないので、民間処理業者に処分を委託することになるが、その受け入れ先を探さなければならない。

### 2、せき柱の管理について

基本的に、せき柱管理と処理方法はセットにして問題解決をしなければならないと考えます。

その管理方法として、一般の卸業者（問屋）では、行政の指導監督が行き届かない場合があるので、保健所の出先機関である検査所等の指導機関が近くにあり、指導が出来やすい、と畜場とカット場を併設した施設でカットし、せき柱を区分することが一つの方法と考えます。

また、処理方法としては行政等が所有管理する処分場で対応できるように、国が対策検討をしていただきたい。

尚、現在市場に流通している牛肉は、全てBSE検査に合格したものであり特にせき柱区分処理の必要はないと考えます。

平成15年10月14日

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

- ① と畜場において、背根神経節を完全除去することは除去技術の確立が未だ不完全であり、これを完全とする場合は、相当の作業時間と労力、設備投資が必要となることが推定され、また、枝肉から背根神経節を含む脊柱を完全に除去すると、と畜場より食肉加工工場への移動など流通上に大きな問題を生じることが予想されることからと畜場でのせき柱除去・焼却の義務付けを求める試案2は適当ではないと思われず。
- ② 現状、背根神経節を含むせき柱除去は食肉加工工場などで枝肉より通常の加工方法で実施されていることから、除去後の区分をきちんと行いその他の骨・肉・脂肪などに混入させないようにすること、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区分・管理し処理されることが望ましいと思われず。
- ただし、せき柱の分離および管理を加工業者が責任をもって行うとした場合にはその分別・管理には人的にも施設の負担となりコストの増加を招くことが予想されます。
- また、分別されたせき柱の取扱いにつきましてもその処理については専用の処理設備が(焼却炉等)必要となるばかりでなくその処理時間と費用が膨大にかかるものと思われず。また外部に依頼処理をした場合にも相当額の処分費用が発生することになると思われず。これらの費用負担につきましては、生産者や食肉加工工場の負担とならぬよう国において適切な措置を取られることをお願いいたします。

株式会社 北海道畜産公社



2003/10/10 11:48

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: <kjbsevc1@mhlw.go.jp>

CC:

件名: 牛脊柱の取り扱いについて

消費者の安全第一は充分理解できますし、最優先課題ではありますが、なぜ牛脊柱を除去するのか？現在BSE全頭検査を実施しており、検査結果がシロであっても特定部位は焼却しています。この焼却部位も、食しても何ら問題ない部位ですが、消費者の信頼回復の為、断腸の思いで実施しています。しかし、安全委員会の方々は何ら原因追求する事なく、また科学的根拠も示さず、EUの博士のメールを委員が翻訳し、「EUはこうしているから日本も」という論理は判りかねます。日本とEUとは気候、風土、牛の育成の仕方も異なっているのであり、EUが脊柱を除去しているから日本も実施せよでは納得出来ません。また、委員のように、わずかでも疑いがあれば除去、焼却せよと言わず、業界全体が納得できる説明が必要かと思われま。安全委員会の方々は、市場を一度位見学しただけで意見を述べず、市場に出向き、我々に指導して頂きたい。  
現場も判らず、何の安全委員会か？  
これでは、単なる評論家と何ら変りないように思います。我々業界は必死で努力しております。もっと、生活そのものに不安を抱えている生産者や、流通業界のおかれて  
いる状況を踏まえて、現状に即した対応策を考えて頂きたい。

南大阪食肉市場株式会社



2003/08/22 10:56

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

2003年8月22日

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 御中

日本生活協同組合連合会

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見

1. 「試案1」による規制を早急に実施してください

試案が2つ示されていますが、伝達性海綿状脳症対策部会の場で、と畜場における背根神経節の除去試験の結果(除去率は2割程度)が報告されているところです。海外においても、背根神経節のみを除去して脊柱を流通させている例はありません。したがって、基本的に「試案1」によって脊柱の食用を規制することが適切と考えます。

パブリックコメントの募集終了、脊柱の使用実態調査の終了を待たず、脊柱のリスクについて食品関係者に広く周知し、食品への使用自粛を要請してください。

2. 脊柱の処理対策を早急に検討してください

脊柱が特定危険部位に準じて確実に処分されるように、関係省庁と連携を取って、早急に処理方法を検討してください。具体的には、枝肉を解体する事業者に、脊柱を焼却等の方法による処分(処分の委託又は自治体への引き渡しを含む)を行なうよう義務付け、これを毎月所轄の保健所に届けるようにさせていただきます。

3. BSE発生のおそれのある国からの危険部位輸入を規制してください

今年に入って新たにカナダにおいてBSEの発生が確認されていますが、BSEは潜伏期が長いために、発生確認前に当該国産牛の危険部位が輸入され、食用に供せられていることもあるのが実態です。加えて、非発生国とされている国の多くでは、必ずしも十分なサーベイランスが行われているとは言い難いと伝えられており、発生が確認される前の患畜の存在も可能性として否定できません。

今後新たにBSEの発生が確認される国が出れば、また同様のことが繰返され、いつまでも消費者は安心できません。したがって、EU科学委員会の評価によるレベルI以外の国からは、特定危険部位、脊柱及びこれらを原料とする食品の輸入を規制してください。

4. ビーフエキス、食用油脂への脊柱使用を禁止してください

「試案1」の(2)が曖昧な書き方となっており、条件によっては、食用油脂の原料として脊柱を用いてよいように読めます。「ただし」以下を削除してください。

5. 国際的動向などへの遅れ、迅速さを欠く対応は遺憾です

OIE(国際獣疫事務局)で脊柱を危険部位として取扱うことは昨年5月の会で決定されており、相前後して欧州各国では脊柱の流通規制が行なわれているのに対して、日本では、規制の検討が開始されたのが今年4月になってからと、約1年の遅れを取っています。国際機関や外国の情報を活かすことについては、すでに「BSE問題に関する調査検討委員会」で議論され、貴省においても教訓とされているはずですが、このような対応の遅れは大変遺憾です。対応が遅れた原因について、国民・消費者に説明を行なってください。

4月に検討が始まった当初から、委員の中で脊柱のリスクについての認識が持たれ、早急な規制が必要という意見も出ており、すでにリスクアセスメントは実質的に終了しているにもかかわらず、不使用の指導などもなされていない様子で、消費者は必要以上に脊柱の感染リスクに曝されていると言えます。消費者の安全に関わる検討は可及的速やかに行なわれ、直ちに実施に移すべきであり、この間の迅速さを欠く対応は大変遺憾です。早急に対応してください。

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 御中

生活協同組合コープながの



「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見

1. 背根神経節の完全除去と、除去時の他部位への汚染がないようにしてください。
  - (1) 試案 2 を入れたということは、完全除去の可能性があるということなのではないでしょうか。少なくとも部会での判断は、海外での例も見つつ無理との判断をしているように思えます。敢えて入れた意図がわかりませんが、あくまで、完全除去を保証できるようにしてください。
  - (2) 試案 1 については、管理対象が大きく広がることからその方法が決定的に重要だと思います。せき柱の区分処理は当然ですが、処理時の他部位への汚染対策がどう採られるのかが重要だと考えます。この点についての消費者の信頼が得られないと、再び不安が広がり、風評被害を生む可能性があります。
2. BSE 発生の恐れのある国からの危険部位輸入を規制してください。具体的には、EU 科学委員会の評価によるバルI 以外の国からの特定危険部位、せき柱及びこれらを原料とする食品の輸入を規制して下さい。
  - (1) BSE は潜伏期間が長いことから、発生確認前に輸入された危険部位が食用に供せられている可能性があり、大きな不安となっています。
  - (2) 非発生国とされている国でも、その調査が不十分なところがあると言われており、患畜の存在の可能性は否定できないと考えます。
3. ゼラチン、食用油脂について(試案 1-(2)○印との関係で)
  - (1) ゼラチンについて基準を決めることは賛成です。
  - (2) 牛脂については、なぜ特別扱いなのでしょう。エキスや他の食品と同等の扱いでよいのではないのでしょうか。

試案に対する意見は以上ですが、この問題に対する対応の遅れについては強く抗議します。

OIE の昨年 5 月の会議は、日本からも参加していたと聞いています。また、EU など諸国の動きは当然把握していただろうと思います。そうした中でこのような状態にあることは到底納得できるものではありません。

以上

(別添2)

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見

1) 試案1に対する意見

現行通りであり、別添1

2) 試案2に対する意見

製品及び商品として、別添1

3) その他

別添1

製造者の名称・住所 (担当者)	(氏名) 株式会社コープ食品 鳴門センター
	(住所) [REDACTED] (電話番号) [REDACTED] (担当者) [REDACTED]
処理される国産せき柱の 量*	*担当者に連絡する場合がありますので、必ずご記入ください。

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

すでに金頭検査に加えて、危険部位を取り除いており、  
十分安全確保がなされているはずである。

当加工場におきましても、枝肉から骨を除去する作業において  
工程的にせき柱だけを除去するのは非常に困難だと  
思われます。

(株) ケイ・ピー・シー

████████████████████  
████████████████████



## 「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

### 1. BSE検査結果の消費者への情報公開による安全意識の再構築

現在、食肉センターでは、厚生労働省による厳正な「BSE全頭検査」が実施されている。言うまでもなくこの検査は、先進国屈指の制度と管理体制のもと実施されているものであり、このことが消費者の「食肉」に対する「信頼性」に強く結び付くべきであると考えます。

そのためには、検査を実施している国の中で異例とも言うべき全頭検査の完全実施状況や、そのことから市場流通している食肉はもとより、全ての食材について安全であることの啓蒙が必須条件であると思われる。

については「せき柱」についても、検査合格したものが大前提となって流通していることから、この「BSE検査」が牛に係る全ての製品の信頼の源となるべく、徹底した行政指導を期待したい。

### 2. せき柱処理のセンターにおける負担増

仮に、せき柱処理が食肉センターに帰属された場合、現在生産農家及び食肉センターの大きな負担となっているSRM焼却費用の負担に加え、新たな経費が発生することとなる。食品衛生上発生するこの新たな費用については、その負担を生産農家に求めることは困難であり、必然的に流通業界・消費者に対して応分の負担を求めることとなる。現在の流通諸事情を鑑みると、商品価格にこれらの新たな経費を加えることは、イコール競争力の低下となることは明らかであり、ひいては食肉センターの負担となることを懸念せざるを得ない。

### 3. 輸入Tボーンに対する除外措置について

このたび発見された8頭目の感染牛が若齢であったことを考えると、輸入されるものの中で、「Tボーン」が除外されている方向で検討されていることに不安をおぼえる。

あくまでも、国内基準と同等に、厳正な検査が実施されているものが同様な条件で流通すべきであるし、そのことが消費者への安心の裏づけになるものと思われる。

県農えひめアイパックス株式会社