

スターゼン株式会社

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」

平成 15 年 9 月 11 日に内閣府の食品安全委員会が牛の背骨に含まれる「背根神経節」が牛海面状脳症(BSE)の感染性を持ち、脊髄と同じ危険性があるとの結論を下したことを受け、年内には管理方法が決定されると思われませんが、現状危険部位の処理は最終的には肉骨粉製造後焼却処分となっております。しかしながら、その過程で、特に頭蓋などの処理方法は地域の屠畜場や化成工場業者によってまちまちであり、粉碎をと場で行ったり、またあるところでは化成工場で行ったりしております。

よって、牛せき柱も同様扱いとなると思われませんが、せき柱を加工場(抜骨処理)で別途、分別搬出するとすれば、以下の点が問題となります。

- ① 分別管理、搬出の問題(保管、搬出)⇒何処で誰が処理するのか？
- ② 焼却炉等の施設増設と費用の問題⇒焼却炉を何処(誰)の負担で、何処へ設置し、誰が実施するのか？
- ③ その後の処理は？(肉骨粉処理後焼却)

また、屠畜場の処理工程上で行う場合、単純にせき柱を除去すれば、枝肉を懸垂すること自体不可能であり、JAMTI(日本食肉生産技術開発センター)でも現在、妙案はありません。

結局、部分肉加工工場(抜骨処理工場)が上記手順にてレンダリング(残滓引取り業者)へ依頼する外なく、膨大な費用が発生いたします。また、それら費用は製品に反映されるとは考えられず、経済的な負担は一企業や処理施設では賄えられません。

もう一点、部分肉処理工程でナイフにて脊椎を除骨する際に、髄間にナイフを入れ、剥離する作業での、ナイフへの交叉汚染の可能性があります。豚枝肉のような除骨方法をとった場合(せき柱の一括除去)は製品歩留まり低下の問題も残ります。

よって、現状の危険部位と同時に処理されれば、もっとも効率的であり、費用負担も軽減されると思われ、是が非でも屠場での除去処理の技術(枝肉の脊柱を外さずに脊髄神経節を除去できる技術)を開発し、【試案2】での方法が最良とは思われます。ゆえに実際問題、法制化される以前にさらに技術的な難題についての議論を早急に行う必要があると思われま

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

- 1、全頭検査を行ったうえで、背骨を特定危険部位に指定する必要があるのでしょうか？
- 2、当初では、OIE 基準 (133℃ 3気圧 20分) を上回る 164℃ 7気圧 90分で処理しているので安全と判断できると考えているが、いかがでしょうか？
- 3、全頭検査を行い食肉が安全という中で、食肉と一体化している背骨をはずすことができるのでしょうか？
- 4、全頭検査をすることにより、流通の川上で食肉がついている段階で行うことが安全管理の第一であり、ト畜場から流通すると食肉加工向上から食肉店まで流通し、これらの管理・検査をどこが行うのか？
- 5、全頭検査でもし脳だけでは検査が出ないというのであれば、脊髄及びそのまわりの初期段階でプリオン物質が出る場所で検査を行えばよいものである。陰性と判断されれば流通しても安全なものであり、OIE 基準以上での非活性化が行われているのであれば、流通しても何ら差し支えがないと考えられる。



竹田化成株式会社

2003/10/14 15:49

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: <kjbsevc1@mhlw.go.jp>

cc:
件名: 牛せき柱の取扱いに係る実態調査の件

「牛せき柱の取扱いに係る実態調査」と「牛せき柱を食品等の管理方法の試案について」を送付致します。宜しくお願い申し上げます。

竹田化成株式会社



「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」、.doc 別.doc

平成 15 年 10 月 9 日

牛脊柱を含む食品等の管理方法の試案について

厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課 御中

合資会社 徳岡商会

当社は、エキス及び粉末食品製造業と化製場の併設工場です。
上記の課題について結論から申し上げます。脊柱を含む生骨は特定部位に指定し、
屠畜場に於いて脊柱を除去及び焼却を国として義務付ける事。(市場流通を止める)

理由としまして、

- ① 背根神経節の完全な除去が不可能である事から、神経節を含む脊柱を特定部位と認めるべきである。
- ② 流通市場に脊柱が流通した場合に、分別及び取扱いの完全なる管理及び監督は、民間ベースでなく関係省庁が行うべきである。
(混入防止のため、関係省庁の荷重増加)
- ③ 仮に一般市場に脊柱附着のまま流通した場合、各種食肉処理場にて発生する脊柱を各処理場が廃棄物発生者責任で処理は出来ない。集荷業者を通して化製場及びエキスメーカーに持込まれることに成ると考えられますが、化製場もエキスメーカーも分別処理は不可能で、又利用価値の無い材料を引受ける事は出来ません。事態が発生しないためにも屠畜場での処理を願います。
- ④ エキスメーカーの立場から脊柱の問題を考えれば、一般消費者や食品製造メーカーからの食品の安全に関しての問い合わせが殺到することになると思われ、それ故屠畜場に於いて国の監督省庁のもとで、脊柱の除去及び焼却する事が一般消費者の食の安全を確立し、又食品製造メーカーも納得してエキスの使用が出来ると信じています。

以上のような理由から、関係省庁には種々の困難な問題が山積されていると察しますが、前記の結論の如き結果が得られるようお願い申し上げる次第です。

平成15年10月11日

牛脊柱を含む食品等の管理方法の試案について

厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課 御中

合資会社 徳岡商会 印

弊社は、エキス及び粉末食品製造業と化製場の併設工場です。上記の課題について、食の安全性から牛脊柱が危険部位とみなされる事については賛成であるが、その除去方法については他の危険部位と同じように、屠畜場での除去が当然であると考えている。現在流通しているビーフエキスについては、BSE 異常プリオン汚染の科学的証明の早期実施を行うべきである。また、OIE 基準 (133°C 20分3気圧) の真実性を裏付けるための科学的検査も必要である。

①屠畜場で除去する事についての理由

危険部位 (脊柱) が市場に流れ、他の場所での除去は健全な部位との混入が予想され、エキスメーカーなど牛骨原料を扱う企業の信頼性が希薄になる。また、それを使う食品メーカーも敬遠することにつながる。

②BSE 異常プリオン汚染の科学的証明についての理由

化学的証明もなく、ビーフエキスの安全性を問うのは論外である。BSE が日本で発生する以前から OIE 基準を取入れて製造している弊社としては、その真実性に期待している。

〈脊柱が規制された場合の問題点〉

脊柱が規制された場合、原料牛骨の激減が予測され、弊社にとっても経営が非常に困難となり、国の対応として、有効利用できる健全な部位の供給を求めるものである。

- ① 現在日本では、有機農法に取り組む生産者たちが増えている。その生産者の方達が使用している『蒸製骨粉』がすでに不足している。その状況の中で、さらに『蒸製骨粉』が不足する事態は避けるべきで、これは日本の農業の発展にもつながる重要なことであり、資源の乏しい日本には重大な問題である。
- ② ビーフエキスについても同じである。現在のビーフエキスは、味を増幅させたり、増量剂的な使い方をされているが、そもそもビーフエキスは戸山にある陸軍病院の白石博士のもと、元の厚生省の依頼により弊社で牛骨からエキスを抽出し、服役軍人の栄養失調の体力回復を目的とした栄養食として、製造したのが始まりである。臨床実験記録もされているものである。BSEの影響により敬遠されるのは、遺憾である。

【脊柱を含む、危険部位以外の有効利用できる部位を肉骨粉にし、さらに焼却処分し、我々国民の税金で負担するという事は理解しがたく、日本の将来のためにも検討を求める。】

「牛脊柱を含む食肉等の管理方法の試案」に対するパブリックコメント

厚生労働省医療食品局食品安全規準審査課

乳肉水産規準係 御中

長野県農協直販株式会社

食肉事業部

当社は、と畜場より牛枝肉を買い入れ、脱骨、分割、整形処理により部分肉（カット肉）を製造しております。

試案1についての意見を下記のとおり述べさせていただきます。

記

- (1) 試案1の「○最終的に消費者・・・内臓の汚染を防ぐように処理しなければならない」の語句について

除去作業場は食肉カット場若しくは食肉店と想定します。「枝肉と内臓への汚染を防ぐ・・・」と併記しますと、作業場のイメージはと畜場と考えてしまいました。

文中の「枝肉」とは骨がついている状態までで、骨を除去した後の名称「牛部分肉」「牛精肉」とした方がわかりやすいと思われます。

- (2) やはり分別管理と処分の費用について

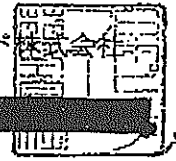
その処分方法にも課題（焼却施設の不整備、汚染防止対応した集荷、運搬作業）がありますが、

- ① 精肉に小骨が残ることはクレーム対象となり、あつてはならぬ事ですが、骨＝背骨と捕らえる風潮がひろがり、万が一の時カット業界は致命的ダメージを受けることが予想されます。そこで作業者の教育、養成、細心の注意で対応するためカット作業時間が延長することなどカット費用の増加が考えられます。
 - ② また背骨処分費用が最終発生者の部分肉製造者と食肉店負担になること。
 - ③ さらにその増加した費用と処分負担額を製品価格に転嫁できる情勢でないこと。
- この点も私は大きな問題としております。何卒充分なご配慮を願います。 以上

平成15年10月8日

食品全部基準審査課 御中

日本ピュアフード株式会社



「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

表記の件、意見の募集につきまして、下記のとおり、意見を提出致しますので宜しくお願い致します。

記

1. 本件、通達の際には、禁止と許可の範囲を明確に通知していただきたいと思ひます。
特に、BSE非発生国の背骨に関しては問題がないという見解を明確に、通知していただきたいと思ひます。この点が明確に伝わらなかった場合は、消費者や小売業者、加工メーカーが、原産国に関わらず全ての牛背骨、牛エキスの安全性に対して不安を抱き、販売停止、返品要求、補償要求などのトラブルが相次ぐことで、エキスメーカー等、源流に近い業者にしわよせが集中することが予測されます。
2. 消費者に不安を与えないよう、BSE非発生国の背骨、牛エキスは、安全性には全く問題の無いことを国民に広くアピールする方策を充分にとつていただきたいと思ひます。
3. 通達もしくは方向性などを、マスコミが報道する際に、BSE非発生国原産のものも含め、全ての背骨、全ての牛エキスが危険であると誤解されるような報道がなされることの無い様、なんらかのご配慮を御願ひしたいと思ひます。

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

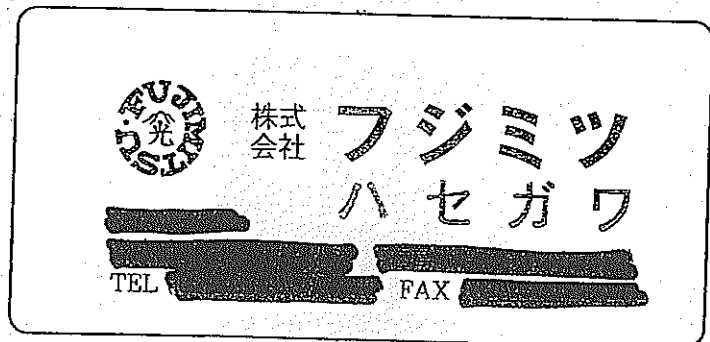
1) 試案1に対する意見

可能

2) 試案2に対する意見

枝肉出荷を行うため不可能

3) その他



(氏名)

(住所)

(電話番号)

(担当者)

有限会社 前田畜産 前川 前田兄弟

代筆 〇〇〇〇〇〇

〇〇〇〇〇〇 (〇〇〇〇〇〇)

(別添2)

*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対する意見

1) 試案1に対する意見

2) 試案2に対する意見

3) その他

牛の全頭検査を行ない 安全宣言をした牛の
せき柱が 重大危険部位として除去されたこと
消費者にまた動搖をおこし 牛肉(特和肉)への
影響が大きい。

と場内でのせき柱除去では 枝肉流通が各産地から
各あめの所の 脱骨作業で せき柱骨と物他の骨とを
区別して 化製業者へお渡しするようにしてはどうだろうか

厚生労働省医薬食品局安全部基準審査課乳牛水産基準係 御中

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の思案」に対するご意見の募集ついて

当社は主に牛骨からエキス・骨油を採り、蒸製骨粉を製造することを業としている企業です。現在の原料である牛骨の入荷はすべての部位が混在している状態であり、当社に入荷後これを分別することは不可能です。BSE発生以来次々と原料である牛骨を取り上げられ、今度またせき柱をとられては会社の経営そのものが立ち行かなくなる可能性があります。できることであればせき柱の規制をかけないでいただきたいし、よしんば掛けるにしてもせき柱そのものにはリスクがないわけですから、神経根のみを除去する方法をぜひ考えていただきたいと思います。

さらに先にも申しましたように現在の状態で私どもにせき柱混在の骨が参りましても、その状態からの分別はどうやっても不可能です。

「国民の食の安全を考えるが為のせき柱の除去」ということであれば、と畜場内で分別する以外、食品に混入することを防ぐことは不可能だと思います。それをせずにと畜場から枝肉の状態で搬出させ、その先のカット場・小売店でせき柱の管理をさせるなどということは不可能で、これほどと畜場から搬出を許可した厚生労働省の職務放棄ではないかと思えます。そんなことを許可するのであればせき柱を食品に利用しても構わないとっていることと同様ではないかと思えますがいかがでしょうか？現在、厚生労働省がやろうとしていることは、「国民の食の安全」ではなく、『自分達の身分の安全以外なものでもない』ような気がいたしますがいかがでしょうか。

規制をするなら自分達でその責任をきっちりとっていただきたいと思えます。それができないようなら規制などしないでいただきたいと思えます。

株式会社 山善商店