

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

試案1

- (1) 消費者に販売される「食肉」については、牛せき柱が含まれてはならない。  
なお、せき柱の除去にあたっては、背根神経節による牛の枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐように処理しなければならない。
- (2) 牛せき柱を食品、添加物及び器具の製造に使用してはならない。  
ただし、食用牛脂（いわゆる骨油）であって、不溶性不純物が0.15%以下は除く。  
なお、ゼラチンについては、牛せき柱の使用禁止とする。
- (3) せき柱の範囲  
せき柱には、尾椎、腰椎横突起、胸椎横突起及び仙骨翼は含まない。

試案2

背根神経節を特定部位に指定し、と畜場において背根神経節の除去及び焼却を義務づける。

11 ~ (3) 特になし

試案2 ~ と畜場で除去してほしい。

[Redacted text block]

## 脊柱の管理方法について

(匿名希望)

### 【要旨】

- (1) 案1や試案2の是非を検討する前に、国産と外国産のリスク評価のありかたについて、明確にするべき。国産だけ、ゼロリスクを追及しても意味がない。
- (2) 同じ厚生労働省の部会では、「カナダでのBSE発生の確認を踏まえた医薬品等のBSEリスク評価の考え方について」において定量的にリスク評価し、BSE発生国であっても血清等に使用できる、としている。この部会では、定量的なリスク評価の検討が不十分ではないか。

### 【理由】

#### (1) について

- 消費者が求めているのは、ゼロリスクではありません。どの程度のリスクがどこにどれだけあるか明確にすることです。
- 今回の脊柱の規制は、国産だけの規制であり、(自給率は3割)外国産は規制をかけないとのことで片手落ちだと思います。
- たとえば、アメリカ(OIEの分類では非発生国となるようですが)は、BSE未発生国ということだけで、せき柱の食用への利用が可能と思われるが、カナダの農相もアメリカとカナダは子牛や育成・肥育とそれぞれのステージで売買がされており、アメリカにもBSE感染牛がいる可能性は否定できないとしています。
- つまり、アメリカ牛に関するリスクが定量的にも定性的にもわかっていないにもかかわらず、輸入されつづけ、まるでゼロリスクが確定しているかのように、流通・販売されるのはおかしいと思います。
- このまま国産牛肉だけ規制をかけると、BSE全頭検査を実施している日本のせき柱は使えず、全頭検査どころか抽出検査の実施率も低いアメリカの国の背骨は使えることになるでしょう。そんな規制に果たして意味があるのでしょうか。
- 食の安全を確保する厚生労働省は、仮にそれが所管外のことであったとしても、国際ルール上整理されている問題であったとしても、食のリスク全体を公平にみたうえで結論をだすべきではないでしょうか。

(2) について

- ・ 厚生労働省の伝達性海綿状脳症調査会に関する検討結果については、「カナダでのBSE発生の確認を踏まえた医薬品等のBSEリスク評価の考え方について」において、たとえBSE発生国であっても一定の工程を経てできた場合は、血清等に使用しても差し支えない、としています。
- ・ 確かに、医薬の分野と食品の生産工程は異なりますが、全頭検査も実施しており、今回の実態調査等もふまえれば、一定の定量的なリスク評価は可能だと思えます。
- ・ 具体的には、①全頭検査で見えない牛が発生するリスク、②背骨神経節にプリオンが存在する割合、③それが食用に供される場合をケースごとに、④エキスの場合は、〇時間、〇℃、〇気圧の場合のリスク、等を計算すれば、かなりリスクが低いことが、わかるのではないのでしょうか。
- ・ 一定のリスクを定量的に評価できれば、管理にかかる多大なコストと混乱は回避できるのではないかと思います。

## 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

住所           

名前           

職業 団体職員

実名 or 匿名希望

### ◇意見◇

- 現状では、試案 2 つについては技術的に困難であるということから、試案 1 で進めるべきであると考えます。(試案 2 の技術が確立された場合は、試案 1、2 の実効性等を比較・検討し、管理方法を選ぶべきである)
- 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。
- ただし、食の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・食肉処理業者等がいることを忘れてはいけません。
- すでに、SRM 処理により生産者・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などを受け入れる状態にない。
- また、適正なせき柱の具体的管理・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の混乱を招きかねない。
- 管理方法を確立した上では、新たな処理施設・設備が必要になることが考えられる。

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ながら、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と考えます。

## 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

住所 [REDACTED]  
氏名 [REDACTED]  
職業 団体職員  
実名 or 匿名希望

### 意見

- 現状では、試案2のようにと畜場において背根神経節の除去及び焼却を義務つけることができますか？ 困難を要する場合試案1で進めるべきであると考えられます。
- 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と思います。
- すでにSRM処理により生産者・食肉センターでは経営的に負担をしいられています。これ以上のコスト負担などは受け入れられません。
- また、適正なせき柱の具体的な管理・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の混乱を招きかねないと思います。

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つかり考慮しながら、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と思われます。

「せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見

今回の管理方法の試案には、良く分からないことがあります。

まず、背根神経節は脊髄と同等のリスクがある、とのことですが、とすれば、背根神経節だけを除去すればよいのであって、その方法を充分検討されないまま、背根神経節を含むせき柱を除去するという安直すぎる観があります。

せき柱を食品等に利用してはならないとなれば、EUの対応がそうであるように早晚、飼料や肥料への利用も規制されるはずで、このことが畜産副産物の有効利用価値を低減するに留まらず、逆にせき柱が産業廃棄物となることで、公共経費が増額することを考えれば、背根神経節を除去する方法をもっと真剣に検討されてはいかがでしょう。

また、どうしても背根神経節を除去する方法がないとすれば、背根神経節を含むせき柱を「特定部位」と定め、と畜場の外には流通させないことが当然であると考えます。今回の管理方法の試案は、なぜか「試案1」に誘導の意図が感じられます。食の安全を優先するならば、なぜ「試案1」なのか分かりません。頭部や脊髄や回腸遠回部は特定部位としてと畜場の外には流通させないようにしているのですから、せき柱だけを別扱いにするのはおかしいと思います。果たして「試案2」を取った場合には、管理責任の所在はどこにあるのか、実効をだれがどう確認するのか、難問が多すぎて、有形無実の管理方法であるような気がいたします。

食品等のリスク管理方法を検討するについては、前述したように、関連して管理の必要が生ずる周辺の事柄（飼料や肥料への利用）を考慮して検討すべきであると思います。今回の管理は食品等だけであって、ほかのことは知らないでは、無責任に過ぎます。それが行政の縦割りなのかもしれませんが、そのことが国民の食の安全を軽視し、産業界の混乱を招くこととなるのではないのでしょうか

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

「牛せき柱を含む食品等の管理方法等の試案について」

せき柱の流通について「と畜場でと殺された肉用牛は、背骨のついた枝肉の形で食肉処理場、食肉製品製造業、食肉販売店等の出荷され、枝肉（部分肉を含む）からせき柱を除去している。」と記載されていますが、本当に除去されているのですか。せき柱に背根神経節も含まれるとすれば、せき柱を特定危険部位なみの扱いとするからには、と畜場で除去して産業廃棄物として処理すべきでしょう。

どうして、他の特定危険部位と扱いを分けるのでしょうか。

「と畜場で、背根神経節の除去が十分に行えることが、確認できれば、試案2の管理方法について検討する。」食肉処理場、食肉製品製造業、食肉販売店等でせき柱を除去出来るのであれば、と畜場で出来ないわけがないと思われま

す。と畜場でせき柱を除去するのも食肉処理場、食肉製品製造業、食肉販売店等で除去するのも、同じ事であり、少なくとも食肉に対する経済的デメリットはないと考えられます。

また、食肉処理場、食肉製品製造業、食肉販売店等でのせき柱の除去の確認は、どこがどのように行うのですか。確認しやすいのはと畜場で行う以外に無いと思われま

す。近年の補助金に係る不祥事の多い食肉業界で、枝肉からせき柱を除去し、さらに背根神経節の除去など本当に行うことなど期待する方がおかしいのではないで

しょうか。本当に危険部位であれば、他の特定危険部位と同様に扱うべきではないで

## 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」について

あまりよく理解できない部分があるのですが、食品の安全確保のため背根神経節を食品から除去するというのは当然必要なことだと思います。

しかし、その除去をと畜場ですら出来にくいのに、食肉処理場、食肉販売店等で出来るとは思えません。

「せき柱の除去にあたっては、背根神経節による牛の枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐよう処理しなければならない。」とあります。その方法はあるのでしょうか？試案1・2を読む限り、今現在はその方法がまだ見つからないのだと思います。もしそうであれば、まずその方法を検討してください。

そして、他の特定危険部位と同様にと畜場で除去し、その先には流通させないようにすべきだと思います。危険とされるものは、少しでも国民から遠ざけるべきです。

[REDACTED]



## 牛のせき柱の取り扱いについて

ホームページで意見の募集のことでお知らせさせていただきます。

私の友人が現在『食』に関して非常に興味を持っている方がいてその方に勧められてご意見を述べさせていただきます。

今まで特別気にしていませんでしたが牛肉の安全性について、日本は全頭検査を行なっているから安心だとは思っていました。

ただ今回せき柱の件を知り、検査に合格した牛の部位も危険ということなのでしょうか？それなら検査に合格した肉だから安全というような報告は間違いなのですか。

食べる側としては本当に危険なものであれば必ず排除していただかないといけないと思いますが、友人から聞いた話によると、食肉処理場をででしまつてはせき柱の管理ができないと聞きました。詳しいことまではわかりませんが本当に危険なものであれば厚生省の責任できちんと管理するべきでないでしょうか。また、全頭検査が安心なものでないとするならばそのこともきっちり説明するべきだと思います。

