

食品衛生法（一部抜粋）

（昭和二十二年十二月二十四日）

（法律第二百三十三号）

第十一条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

第十八条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供し、若しくは営業上使用する器具若しくは容器包装若しくはこれらの原材料につき規格を定め、又はこれらの製造方法につき基準を定めることができる。

食品、添加物等の規格基準

（昭和三十四年十二月二十八日）

（厚生省告示第三百七十号）

第 1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準

8 牛海綿状脳症（牛海綿状脳症対策特別措置法（平成 14 年法律第 70 号）

第 2 条に規定する牛海綿状脳症をいう。）の発生国又は発生地域において飼養された牛（以下「特定牛」という。）の肉を直接一般消費者に販売する場合は、せき柱（胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。以下同じ。）を除去しなければならない。この場合において、せき柱の除去は、背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。

食品を製造し、加工し、又は調理する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。

第 2 添加物

E 製造基準

添加物一般

4. 添加物を製造し、又は加工する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。

第 3 器具及び容器包装

F 器具及び容器包装の製造基準

4 器具又は容器包装を製造する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。

## 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

(平成 16 年 1 月 16 日)

(食安発第 0116001 号)

(各都道府県知事・各保健所設置市長・各特別区長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年 12 月厚生省告示第 370 号)の一部が食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成 16 年 1 月厚生労働省告示第 10 号)により、本日、改正されたので下記の事項に留意の上、その運用に遺憾のないようにされたい。

なお、本通知中第 4 の 7 は、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 22 条の規定に基づく事務を処理する際の地方自治法(昭和 22 年法律第 67 号)第 245 条の 9 に基づく処理基準とする。

### 記

#### 第 1 改正の要旨

伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全確保対策に万全を期すため、国際獣疫事務局(OIE)による国際動物衛生規約の改正を踏まえ、と畜場における BSE 検査等に加えて、牛のせき柱の取扱いについて所要の措置を講じたものである。

#### 第 2 改正の内容

- 1 牛海綿状脳症の発生国又は発生地域において飼養された牛(以下「特定牛」という。)の肉を、一般消費者に直接販売する場合は、せき柱(胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。以下同じ。)を除去しなければならないとしたこと。
- 2 特定牛の肉からせき柱を除去する場合は、背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行わなければならないとしたこと。
- 3 特定牛のせき柱を原材料として使用して、食品、添加物又は器具若しくは容器包装を製造し、加工し、又は調理してはならないとしたこと。
- 4 特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを食品、添加物又は器具若しくは容器包装の原材料として使用する場合にあっては、上記の限りでないこと。

#### 第 3 施行期日

これらの改正規定は、平成 16 年 2 月 16 日から施行されるものであること。

#### 第 4 運用上の注意

- 1 「牛海綿状脳症の発生国又は発生地域(以下「発生国等」という。)」に該当する国又は地域は、本年 1 月 16 日時点では以下のとおりである。  
アイルランド、イスラエル、イタリア共和国、英国、オーストリア共和国、オランダ王国、カナダ、ギリシャ共和国、スイス連邦、スペイン、スロバキア共和国、スロベニア共和国、チェコ共和国、デンマーク王国、ドイツ連邦共和国、日本、フィンランド共和国、フランス共和国、米国、

ベルギー王国、ポーランド共和国、ポルトガル共和国、リヒテンシュタイン公国、ルクセンブルク大公国

- 2 肉を直接一般消費者に販売する場合とは、販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。)の相手方が当該肉を摂取する者であることが社会通念上想定される場合をいうものであること。また、直接一般消費者に販売されるせき柱を含む食肉とは、例えばTボーンステーキであること。
- 3 せき柱の除去が、背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなかった場合、背根神経節による汚染の疑いがある牛の肉等は、食品衛生法第7条第2項に違反したものとして取り扱うこと。
- 4 せき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものと、具体的にグリセリン、脂肪酸及びこれらのエステル類等であること。  
なお、我が国におけるせき柱に由来する油脂を原料としてグリセリン等を製造している製造者からの報告では、その製造過程において、250℃、50気圧、3時間の連続高圧加水分解の処理が実施されている。
- 5 特定牛の肉及び特定牛由来の加工品については、既に、食品衛生法第5条等により輸入禁止等の措置が講じられていること。
- 6 既に1に掲げる国のせき柱を使用して製造された食品等であっても、その販売等は禁止されること。
- 7 旧来から発生国等と認められている牛のせき柱を使用して製造した食品等については、昨年11月に通知を発出し、約3か月間の実質的な周知期間を設けてきたことに鑑み、新たに発生国等と認定されてからいとまがない発生国又は発生地域において飼養された牛のせき柱を使用した食品等については、新たに発生国等と認定されてから3か月間に限っては、食品衛生法第22条に基づく対応ではなく、今回の規制の周知徹底を図ることとし、営業者による自主的な対応の促進を指導されたい。