

No.	分類	意見	回答
45	管理	<p>せき柱が特定危険部位となった場合、と畜場、カット場で一般骨と分離する必要がある、せき柱の管理責任が発生する、保管場所や保管容器を準備する必要がある、新たな焼却費用が発生することから、次の点について要請する。</p> <p>①保管容器、保管場所の新設への助成 ②カット処理を外部業者に委託しているため、管理責任をどうするか。 ③外部へ産業廃棄物として委託していることから、せき柱の焼却費用の負担(他、同旨2件)</p>	
46	管理	試案1にはせき柱の管理について規定されていない。せき柱から背根神経節の除去技術が未確立の段階では、せき柱と他の骨の区分、それらの担保等を明確にするべきである。(他、同旨1件)	同上
47	管理	<p>せき柱の焼却の義務化にあたっては以下の対策が必要である。</p> <p>①焼却までの保管施設の確保 ②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(他、同旨5件)</p>	
48	管理	牛肉の流通経路は、複雑であり、枝肉(骨付き)のまま小売段階まで流通し脱骨する場合と小売段階に至る中途で脱骨して部分肉として流通する場合に大別できるが、小売段階に至る中途での脱骨も大規模なカット処理場で行われる場合のほか、小規模な卸業者で室内工業的に行われている場合等多様となっている。については、牛せき柱を他の牛骨と分離する場所は、食品等の安全管理を所掌する厚生労働省の管理下で確実に行われるようすべき。(他、同旨1件)	
49	管理	エキス工場への入荷後の分別は不可能なので、と畜場で分別する以外、食品に混入することを防ぐことは不可能であり、カット場や小売店でせき柱の管理をさせるのは、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。規制をするならその責任をきっちり取るべきである。	試案2としてと畜場で行う方法を検討しましたが、その採用は未だ適当でないと審議会で判断されたものです。
50	輸入	BSE発生のおそれがある国(EU科学委員会の評価によるレベル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すべき。	BSE発生国からの食肉はもちろん、BSE発生国の牛由来の原材料を用いた食品の輸入は禁止等の措置を講じているところです。さらに、農林水産省において、各国のBSE発生リスクを評価するため、OIE(国際獣疫事務局)の基準に基づき、BSEステータス評価手法を開発するとともに、これに基づく各國の評価が進められており、当該評価について食品安全委員会の意見を聴いた上で、これに基づきBSE非発生国からの牛肉等の取扱いについて検討することとなります。
51	輸入	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」が除外すべきではない。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。	
52	輸入	BSE発生のおそれがある国からの危険部位の輸入を規制すべき。BSEは潜伏期が長いため、発症前に食用とされていることが考えられる。加えて、非発生国では十分な検査が実施されていない。EU科学委員会の評価レベルI以外の国からの輸入を禁止すべき。	

No.	分類	意見	回答
53	調査研究	我が国におけるBSE検査体制、牛肉及び牛由来食品の摂取量等諸外国とは異なる環境を踏まえた、異常プリオンの不活性化処理基準の設定、不活性化技術の開発と評価体制の整備等を行うことも含め、食品等の安全・安心に対する基準を明確化すべき。このためには、国の責任において、新たな実験の開始等による科学的知見の収集に積極的に取り組み、我が国の実態を踏まえた適切な対応をすべき。この場合、BSE発生の原因究明のための発生機序の究明のみに留まらず、食品等として使用可能な安全性の確保のための処理基準の解明のための科学的知見の収集も行うべき。	厚生労働省においては、これまでにもプリオント病に関する調査研究を進めてきたところですが、平成14年度から食品分野におけるBSEに関する調査研究を本格的に開始しており、プリオント不活性化法の開発等についても実施しているところです。
54	リスク評価	欧洲ゼラチン工業組合は、ゼラチン製造工程の化学的処理、加熱処理でのBSE不活性化を長年にわたり研究しており、最新の研究成果についてプリオント専門調査会で評価するべきである。また、食品加工工程での実用的な不活性化プロセスの検証も重要であり、研究体制の構築、環境整備も検討されたい。	リスク評価については、本年7月に発足した食品安全委員会において実施することとなりましたが、厚生労働省としてもリスク評価に必要な資料の収集を図るとともにステータス評価等を行っている農林水産省とも連携し、食品安全委員会において、科学的知見に基づき、客観的かつ中立公平に評価が実施されるよう必要な協力をしていく考えです。
55	リスク評価	食品安全委員会・プリオント専門調査会が示したせき柱に関する評価は、感染牛の組織に関する科学的議論に基づくものであり、国内における飼料の給餌禁止や全頭検査によるトータルなリスク評価をすべき。	
56	リスク評価	特定危険部位はその地域のBSEステータスや牛の月齢によって異なるものである。せき柱の除去目的は、排除することではなくリスクの低減であり、解釈上の食い違いによる誤解や混乱を避ける意味からも、国際規約や科学的知見に基づき月齢制限を明確にすべきである。仮に、月齢制限しない場合には、その旨を明記すべきであり、その根拠を示す必要がある。	
57	リスク評価	試案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。	
58	リスク評価	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。全頭検査+背根神経節のプリオントの存在+食用の供されるケース+エキスの加圧加熱を加味し総合的に定量的リスク評価を実施するべき。	

No.	分類	意見	回答
59	その他	昨年のOIE総会には日本も出席していたはずであり、この問題に対する対応の遅れについては強く抗議する。	
60	その他	国際動向などの遅れ、迅速さを欠く対応は遺憾である。OIEでせき柱を危険部位として取り扱うことは昨年の5月の総会で決定されているにもかかわらず、日本での検討開始は今年の4月と、1年以上の遅れを取っている。対応が遅れた原因について、国民・消費者に説明を行うべきである。また、検討が始まった当初からせき柱のリスクについては指摘されているが、不使用の指導などもされていない。消費者の安全に関わる検討は可及的速やかに実施すべきである。早急に対応すべき。	平成14年5月のOIE総会における規約改正が同年9月に公表され、食用とすべきでない部位に新たにせき柱が追加されたことを踏まえ、本年1月にドイツ及びイタリアに担当官を派遣して現地調査を行いました。その結果も踏まえて、本年4月に審議会における検討を開始するとともに、本年7月には食品安全委員会にリスク評価を依頼したところです。
61	その他	当規制の制定にあたりましては、消費者の安全性の確保にあわせ、業界関係者の費用負担軽減策の制定が必須であると考えます。	
62	その他	せき柱の問題は安全性確保の観点から必要と思うが、可能な限りスムーズに負担の少ない規制すべきである。	
63	その他	現行のSRM処理により負担を強いられている生産者・食肉センターには、これ以上のコスト負担をかけるべきではない。(他、同旨1件)	今回の規制はBSE発生国の牛せき柱の食品等への使用を禁止するもので、他の用途への使用やその処理方法について規定するものではありません。いただいた御意見はこの処理方法、すなわち分別、焼却等に要する負担等に関するものですが、分別、焼却等に関する規定は食品衛生法の所掌範囲を超えていたため、4月の審議会における検討の開始から農林水産省に対し適宜、情報提供を行うとともに、6月には審議会のとりまとめ、9月には食品安全委員会の評価結果を通知するなどの対応をしてきたところです。
64	その他	仮に、せき柱処理が食肉センターに帰属された場合、現在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がとなるが、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。	
65	その他	特定部位の処理費用は生産者や産地食肉センターが負担している。背骨の管理方法によっては、さらに生産側のコスト負担が発生することになり、経営に甚大な影響が予想される。BSEに伴うコストについては、公的な負担により対応すべきであり、生産者サイドだけが負担することがないような措置をとるべき。	
66	その他	具体的な規制の方法、規制により発生する問題(経費負担等)についての対策が明確にされていない。このままでは生産者が費用負担することとなり経営を圧迫する可能性がある。BSEは国の防疫体制の不備により発生したものであり、規定の制定により発生する経費については国が負担すべきである。(他、同旨2件)	

No.	分類	意見	回答
67	その他	<p>①骨＝背骨と捕らえる風潮がひろがることを防止するため、作業者の教育、養成、細心の注意で対応する必要があり、カット作業時間が延長することなどカット費用が増加する。</p> <p>②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。</p> <p>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。</p>	
68	その他	<p>背根神経節を含むせき柱の除去は食肉加工工場等において通常の加工方法で実施されていることから、除去後の区分を適切に行い他の骨、肉、脂肪等に混入させないようにすること、また、エキス等の原料として使用されないように区分、管理する必要がある。</p> <p>しかし、これらの区分、管理、又はその処理について人的、施設的にも負担が増えることとなることから、これらの費用負担について国において適切な措置を取るべきである。</p>	
69	その他	<p>試案1の(2)では、レンダリングによって製造される牛脂等が流通できなくなること、レンダリング原料として使用されている大半の骨の流通がストップすることが想定される。</p> <p>①有償で販売できていた背骨の産廃処理や償却処理費用が発生する。</p> <p>②背骨と一般骨の区分管理を厳格におこなう必要があり、人件費、区分スペースの確保、冷蔵保管施設の拡大等によるコストアップとなる。</p> <p>③区分管理ができないと、一般骨に背骨が混入し、すべての骨を背骨と同様に処分せざるを得ない。</p>	同上
70	その他	<p>規制強化に伴うせき柱を含む骨の処理方法やコスト負担等が問題となる。国民の安全・安心は一つの法律のみで規制できるものではありませんので、厚生労働省の立場だけではなく、農林水産省等とも十分連携をとり、消費者だけでなく、加工・流通業界にとっても安全で安心できる政策を確立すべきである。</p>	
71	その他	<p>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であることである。</p> <p>しかし、すでにSRM処理により、安全確保を支える生産者・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は受け入れられず、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混乱する。管理方法を確立した上で、新たな処理工場が必要である。</p> <p>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を取り巻く全ての状況を考慮して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。</p>	

No.	分類	意見	回答
72	その他	<p>試案1につきましては試案2よりは現実的だが、次の点での配慮が必要である。</p> <p>①せき柱に付随する肋軟骨と胸骨まで処分する必要があり、今までと逆に処分費用を要する。</p> <p>②処分方法が不明。カット施設は焼却炉を所有しておらず、自家焼却は不可能。</p> <p>③脱骨時、背根神経節にナイフが触れないようにするためにロース、ヒレを多く捨てる必要になる。</p> <p>④と畜施設から搬出された枝肉、および除去物の管理は誰が行なうのか。</p>	
73	その他	<p>食の安全確保から規制については理解するが、生産者・食肉処理業者に多大な負担を強いることになることから、畜産事業の健全な経営確保も考慮しながら、実効ある具体的な管理・監視方法を確立すべき。(他、同旨1件)</p>	同上
74	その他	<p>せき柱が規制された場合、エキス及び粉末食品製造用の原料牛骨の激減が予測され、経営が困難になる。国として有効利用できる健全な部位の供給を求める。</p> <p>有機農法に「蒸製骨粉」が使用されており、せき柱の規制により「蒸製骨粉」の不足する事態は避けるべきである。また、ビーフエキスも古くから栄養食として製造されており、BSEの影響により敬遠されるのは遺憾である。</p>	
75	その他	<p>管理方法を検討するにあたり、関連して管理の必要が生じる周辺の事柄(飼料や肥料)を考慮して検討するべきである。今回の管理方法は食品のことのみであり、他のことは知らないでは無責任である。</p>	
76	その他	<p>カット場でせき柱の除去を行う場合、処分費用の負担や作業工程の増加に伴う費用負担が発生するため、現行どおりの処理方法にすべき。</p>	<p>食品安全委員会において、せき柱の背根神経節のリスクがせき骨と同程度であると評価されているとおり、今回の規制を行うことは妥当であると考えています。</p>
77	その他	<p>リスク管理を検討するTSE対策部会においては、社会的な状況等を踏まえたせき柱の処理について、現行メンバーに加えてリスク管理の専門家を追加する等TSE対策部会メンバーを強化して、リスク管理の審議をすべき。</p>	<p>審議会には、BSEに関する専門家の外、食肉流通に関する専門家、消費者の視点に立った専門家等幅広い分野から参加いただきており、また、今回の審議に当たっては、と畜場、食肉処理場、化製場の視察に加え、関係団体からのヒアリング、さらには実態調査等を実施しております。</p>
78	その他	<p>部会審議について、委員が十分理解しないまま発言しているのではないか、また、審議に際して事前の調査があまりにも不十分である。</p>	
79	その他	<p>日本で現在飼育されている牛でBSE罹患牛はどのくらいいると想っているのか。</p>	<p>本年9月30日に農林水産省で開催された第18回牛海綿状脳症(BSE)に関する技術検討会・第7回BSE疫学検討チーム合同検討会の報告によると、2003～2006年の間にBSE感染牛は、東日本・西日本で10～20頭、九州地方で8～13頭程度になると試算されています。</p>

No.	分類	意見	回答
80	その他	現在、第二リン酸カルシウムはOIE基準に基づき「タンパク又は脂肪を含まないもの」に限り飼料、肥料への使用が認められている。ゼラチンの製造工程で副生される第二リン酸カルシウムはタンパク又は脂肪を微量に含むため、せき柱は使用していなくても牛骨から製造されたものは肥料、飼料に使用できません。せき柱のリスク見直しに限らず、BSE保証や規制化にあたっては、関連産業の実態を踏まえた上で検討すべきである。	いただいた御意見については、飼料、肥料の規制を所管している農林水産省へ伝えることとします。