

厚生労働省発食第0411001号

平成15年4月11日

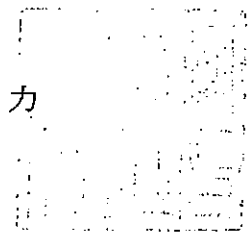


薬事・食品衛生審議会

会長 寺尾 充 男 殿

厚生労働大臣 坂 口

力



諮 問 書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第7条第1項の規定に基づき、
下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の
安全性確保対策について

伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む
食品等の安全性確保対策について

1. 諮問の概要

伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の安全確保に万全を期すため、せき柱の除去等に関する措置の必要性について検討すること。

2. 諮問の背景

伝達性海綿状脳症対策に関する食品等の安全確保については、平成13年10月に食用として処理される全ての牛を対象としたBSE検査(いわゆる全頭検査)を全国一斉に開始するとともに、と畜場における牛の特定部位の除去・焼却を法令上義務化するなど、と畜場法や牛海綿状脳症特別措置法等に基づき必要な対策を講じてきたところである。

OIE(国際獣疫事務局)による国際動物衛生規約の改正が昨年9月に公表され、食用とすべきでない部位として、従来の脳、眼、せき髄、回腸遠位部に加え、新たに頭蓋及びせき柱が追加された。わが国では、頭蓋については既に「頭部」の一部としてと畜場での除去を実施しているところである。せき柱については、国内外とも、と畜場ではなく、食肉処理場等においてせき柱の除去等が行われており、いわゆるTボーン等を除き、せき柱を含む食肉が消費者に販売されることは一般的にない状況にある。

わが国では、上述のとおり、いわゆる全頭検査等を実施しているところであるが、これに加え、伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の安全確保に万全を期すため、せき柱の除去等に関する措置の必要性について検討するものである。

伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の
安全確保対策に関する検討課題（たたき台）

- 1 人の健康影響に対する特定部位等の全体リスクの中で、せき柱はどのように位置付けられるのか。
- 2 せき柱を食品等の製造加工の原材料又は食品として供した場合のリスクをどのように考えるか。
- 3 食肉加工及びせき柱を用いた食品の各製造加工工程で講ずべき措置は。不活化等によるリスク低減の可能性をも踏まえ。
 - （1）食肉加工段階
 - （2）せき柱を用いた食品製造段階
- 4 その他
 - （1）人の健康確保の観点から、せき柱の処理について議論する必要があるか。
 - （2）必要な措置の緊急性と実現可能性をどのように考えるか。

背根神経節について

右枝内側面

←棘突起側

胸腔側→

椎間孔

第10胸椎



背根+腹根

脊髄神経節 (背根)

