

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。

BSE対策に係る国産牛せき柱の取扱いについて（案） －実態調査方針－

1 目的

国産牛せき柱の流通及び処理実態を把握するため都道府県等に調査依頼を行う。

2 調査実施機関

都道府県、政令市、特別区の衛生主幹部局

3 調査対象施設等

- (1) 食肉処理業(牛枝肉の脱骨を行う施設に限る)
- (2) 食肉製品製造業(牛枝肉の脱骨を行う施設に限る)
- (3) 食肉販売業のみの許可を有する施設(牛枝肉の脱骨を行う施設に限る)
- (4) 牛せき柱を用いて食用として骨ペースト、骨エキス、ゼラチン、骨油、骨粉、添加物等の製造加工を行う施設
- (5) 化製場（牛骨を処理する施設に限る）

※ 1 調査実施機関当たり、(1)～(4)については30施設以上、(5)については10施設以上を調査対象とする。

4 調査項目

- (1) 食肉処理業、食肉製品製造業又は食肉販売業(牛枝肉の脱骨を行う施設)
○せき柱の処理方法
例：化製場へ搬出、食品製造施設へ搬出、一般廃棄物、産業廃棄物として処理など
- (2) 食用として骨ペースト、骨エキス、ゼラチン、骨油、骨粉、添加物等牛せき柱の加工を行う施設
○加工方法
例：温度、時間、圧力、アルカリ処理など
- (3) 化製場（骨を処理する施設に限る）
○搬入されたせき柱の処理方法
例：肉骨粉に加工後焼却、油脂に加工、肥料に加工、飼料に加工

調 査 票

都道府県等名 _____

1 食肉処理業(牛枝肉の脱骨を行う施設に限る) (施設)

【せき柱の処理方法】

- ①化製場へ搬出 (施設) ②食品製造施設へ搬出 (施設)
③産業廃棄物として処理 (施設) ④一般廃棄物として処理 (施設)
⑤その他 [(施設)、 (施設)]

2 食肉製品製造業(牛枝肉の脱骨を行う施設に限る) (施設)

【せき柱の処理方法】

- ①化製場へ搬出 (施設) ②食品製造施設へ搬出 (施設)
③産業廃棄物として処理 (施設) ④一般廃棄物として処理 (施設)
⑤その他 [(施設)、 (施設)]

3 食肉販売業のみの許可を有する施設(牛枝肉の脱骨を行う施設に限る) (施設)

【せき柱の処理方法】

- ①化製場へ搬出 (施設) ②食品製造施設へ搬出 (施設)
③産業廃棄物として処理 (施設) ④一般廃棄物として処理 (施設)
⑤その他 [(施設)、 (施設)]

4 牛せき柱を用いて食用として骨ペースト、骨エキス、ゼラチン、骨油、骨粉、添加物等の製造加工を行う施設 (施設)

【加工方法】

- ①133℃ 3気圧 20分と同等以上の加熱殺菌 (施設)
②アルカリ処理 (施設)
③その他 [(施設)、 (施設)]

5 化製場(牛骨を処理する施設に限る) (施設)

【搬入されたせき柱の処理方法】

- ①肉骨粉に加工後焼却 (施設) ②油脂に加工 (施設)
③肥料に加工 (施設) ④飼料に加工 (施設)
⑤その他 [(施設)、 (施設)]

《記載にあたっての注意事項》

- (1) 1～5の「(施設)」には、調査実施施設数を記載すること。
- (2) 1～4については30施設以上、5については10施設以上を調査対象とすること。
ただし、調査対象施設が存在しない場合はこの限りではない。
- (3) 1及び2の許可を有する施設については、いずれかに記載すること。
- (4) ①～⑤の「(施設)」には、調査実施施設における処理方法別の施設数を記載すること
(重複可)。
- (5) 「その他」には、具体的な処理方法等を記載するとともに処理方法等別の施設数を記載すること。