

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に寄せられた御意見

	提出者	ページ
1.	(社)日本食肉市場卸売協会	1
2.	(社)日本畜産副産物協会	2
3.	日本エキス調味料協会	4
4.	日本ゼラチン工業組合	7
5.	全国食肉センター協議会	9
6.	全農	11
7.	北海道農業協同組合中央会	12
8.	ホクレン農業協同組合連合会	13
9.	十勝地区農業協同組合長会	14
10.	群馬県農協中央会他	15
11.	全農新潟県本部	16
12.	JA 新潟中央会	17
13.	愛知県食肉事業協同組合連合会	18
14.	JA 滋賀中央会	19
15.	島根県農業協同組合中央会	20
16.	全農広島県本部三次食肉加工センター	21
17.	全国農業協同組合連合会徳島県本部	22
18.	愛媛県農業協同組合中央会	23
19.	JA 大分中央会	24
20.	鹿児島県経済農業協同組合連合会	25
21.	井原市食肉センター	26
22.	(株)岩手畜産流通センター	27
23.	大垣食肉供給センター協同組合	28
24.	(株)神奈川食肉センター	29
25.	(株)ごとう食肉センター	30
26.	(株)全日本農協畜産公社	31
27.	(株)富山食肉総合センター	32
28.	(株)鳥取県食肉センター	33
29.	中村市営食肉センター	34
30.	(株)福島県食肉流通センター	35

31.	(株)北海道畜産公社	36
32.	南大阪食肉市場(株)	37
33.	日本生活協同組合連合会	38
34.	生活協同組合コープながの	40
35.	(株)コープ食品鳴門センター	41
36.	(株)ケイ・ピー・シー	42
37.	県農えひめアイパックス(株)	43
38.	スターゼン(株)	44
39.	竹田化成(株)	45
40.	合資会社徳岡商会	46
41.	合資会社徳岡商会	47
42.	長野県農協直販(株)	48
43.	日本ピュアフード(株)	49
44.	(株)フジミツ	50
45.	(有)前田畜産	51
46.	(株)山善商店	52
47.	匿名希望	53
48.	匿名希望	54
49.	匿名希望	56
50.	匿名希望	57
51.	匿名希望	58
52.	匿名希望	59
53.	匿名希望	60
54.	匿名希望	61
55.	匿名希望	62
56.	匿名希望	63
57.	匿名希望	64
58.	匿名希望	65
59.	匿名希望	66
60.	匿名希望	67
61.	匿名希望	68
62.	匿名希望	69
63.	匿名希望	70

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

平成 15 年 10 月 14 日
社団法人 日本食肉市場卸売協会

このことについて、以下のように意見を提出します。

〔試案 1〕 について

(意見) BSE 検査の結果が陰性のものについては、規制の対象から除外する。

理由：①最近確認された非定型的 BSE の事例を見ても明らかなように、わが国においては BSE 全頭検査を実施していることから、BSE 陰性の牛肉のみが消費者に販売されることとなっている。

②BSE が発生していない国から輸入される牛肉については、BSE 検査を実施していないものについても消費者に販売することができることとなっている。

〔試案 2〕 について

(意見) 現在、と畜場において実施している試験的な背根神経節の除去方法の成果を高めるための技術開発を行うこと。

理由：①BSE 全頭検査が実施され、検査結果の陰性のものだけが消費者に販売されるという状況の下で、本来なら規制の対象外となるべき牛肉について、より安全性を高めるために背根神経節を除去することからすれば、現在、50%程度である除去率を更に高めるための技術開発を行うべきである。

②と畜場以降の食肉流通段階でせき柱を除去することは、現実的には極めて困難であるとともに、多大な費用を要することになる。

なお、やむを得ず、せき柱を食用から排除することになれば、幅広い事業者が関わるものであることから、その措置については、せき柱の取扱いや処分の具体的方法を事前に関係者に提示し、意見等を聞くとともに、実施に当たっては対象となる事業者への周知徹底を図っていただきたい。

厚生労働省医薬局食品安全部基準審査課長 殿

社団法人 日本畜産副産物協会

意見

当協会は、畜産副産物の食品等としての有効利用を図る事業を担うとともに、その活動を通じて廃棄物の減量化、環境保全並びに畜産の安定的発展に寄与しているところであります。
さて、先般、食品安全委員会から、厚生労働大臣に対し、伝達性海綿状脳症に関する牛のせき柱を含む食品等の安全性確保について、食品健康影響評価(リスク評価)の結果を通知されたところであります。
このことを受けてのリスク管理についての薬事・食品衛生審議会の審議に当たり、下記の事項について考慮の上、執り進められますようお願いいたします。

記

- 1 牛せき柱の分離場所と流通の多様性を踏まえた実行あるリスク管理
 - (1) 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途中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、小規模な卸業者で家内工業的に行われている場合等多様となっている。
 - (2) 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。
 - (3) また、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、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。
- 2 現行の特定部位の処理との整合性あるリスク管理
 - (1) 今般の食品安全委員会の「背根神経節のリスクについては、せき髄と同程度であると考えられる」、「・・・背根神経節を含むせき柱については特定危険部位に相当する対応を講じることが適当・・・」との評価を踏まえ、特定部位であるせき髄等の食品等への混入防止のため、現在特定部位に対し執られている除去(分離)・焼却を厚生労働省の管理下で行われるようすべき。
 - (2) 仮に、厚生労働省の管理下での除去(分離)・焼却を義務化しないとするれば、環境省等関係省庁と連携し、国として整合性の執れた一貫性のあるリスク管理を行うようすべき。
(タテ割行政の弊害を是とした断片的な審議は、国としての責任ある行政対応とは相反するもの)
- 3 試案1について
 - (1) (1)の○の文章中、なお書き以下は、具体的にどのような処理を誰にどのようにすべきかを求めているのか明確にしない状況での試案としての提示は、不適当。その具体的処理を明確にした上で、意見募集をすべき。
TSE対策部会においても、そのことを踏まえて審議すべき。
 - (2) (2)の○の文章中、なお書きのゼラチンは、厚生労働省所管の食品、添加物及び器具以外の写真フィルム等の製造基準の設定を厚生労働省が行うことを意味しているのか。
そうであれば、厚生労働省所管の範囲を越えた国として執るべき対応として評価したい。
 - (3) (2)がそうであれば、2の(2)の括弧書きで述べたの意見を踏まえ、国としての整合性の執れた一貫性のあるリスク管理対応を厚生労働省が関係省庁に働きかけ、タテ割行政を排除したリスク管理を具体的にを行うようすべき。
- 4 試案2について
 - (1) と畜場以外の場所で行えることをと畜場でできないことを明確にしない状況での試案としての提示は、意見を求める判断材料としては不適当
 - (2) 例えば、背根神経節も1つではなく、27対ある中で、除去可能なものと困難なものとの部位を確認し、その対応を区分することも含めて試案として提示すべきであるとともに、TSE対策部会でもこのような観点から審議すべき。
- 5 その他

牛せき柱意見(151014)

- (1) 牛せき柱の処理の変更は、牛せき柱のみならず、牛骨全体の処理方法の大幅な変更が不可欠となり、その体制の整備及び社会的負担への対応を国の責任において行うべき。
- (2) 今回、牛せき柱が審議対象となったということのみで、我が国のBSE対策に疑念を生じさせており、新たな風評被害が出ていることも踏まえ、更なる社会的・経済的混乱が発生しないよう消費者、食品製造事業者等に適切な情報提供をすべき。
- (3) 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。(以上)

日本エキス調味料協会

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」の意見

当協会は、エキス調味料の品質向上、安全性の確保、安心の提供並びにエキスの普及を図ることにより、国民の健康の維持、増進に寄与すると共に業界の健全な発展に資することを目的として、平成 15 年 9 月に設立された会員 47 社からなる協会であります。

さて、厚生労働省におかれましては、平成 15 年 8 月 8 日付けで「BSE 対策に関する牛せき柱の取扱いに係る実態調査及び牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見募集」をされたところであります。

本件に関しましては、当協会の会員の中には、牛骨を原料としたエキス調味料の製造を実施しているところが多数あります。しかもこれらの調味料は、多岐に亘る加工食品に使用されている関係から、牛せき柱の管理方法の設定は、極めて重要なものと考えます。この様な観点から、当協会と致しまして下記のように意見を述べさせていただきます。

記

1. 確実に危険部位の除去を実施するよう指導と管理をお願いしたい

- (1) 管理の徹底、安全・安心の観点から、まず【試案 2】の「と畜場において背根神経節の除去を確実なものにする技術」を確立して、背根神経節のみを特定部位に指定して頂きたい。

理由：①食肉処理場や食肉販売店は多数あり、多様化しており、ここでせき柱を除去する場合、ミスや間違いが発生し易いと予想されます。と畜場で一括管理し除去が出来れば、確実に信頼性が高まると考えられます。

②牛骨全体の約 20～30%を占めるせき柱が食用資源として活用できるメリットは大きいと考えられます。

問題点：背根神経節は、肉の部分にも繋がっているため、一部の神経節を除去しただけで肉は安全といえるか、その確認が必要と考えます。

- (2) 【試案 1】の管理方法に従う場合には次の点を徹底して頂きたい。

①せき柱を取り扱う施設（食肉処理場、食肉販売店、焼却場などのせき柱の除去廃棄・焼却などを行う）では、記録をつけ、トレーサビリティを義務付けるようお願いしたい。

- ②行政機関として、せき柱を除去した原料に、特定部位が含まれていないことを証明する制度を確立して頂きたい。
- ③せき柱の除去に当り、食用に供する肉、内臓、牛骨への汚染を完全に排除することが重要であります。特に、小規模の食肉処理場や一般精肉店での、せき柱の除去に際しては、信頼のおける除去法とその管理を行政指導して頂きたい。
- ④上記の管理の実施や、せき柱除去による歩留まり低減に起因する牛骨原料の価格アップについては、極力国の負担において対処して頂きたい。

2. 「牛骨エキスは安全である」ことのリスクコミュニケーションの徹底

- (1) 牛骨エキスなどの BSE 対策に関しては、行政の対策並びに事業者の管理が徹底しており、世界一安全な行政指導と製品管理が行われていることを、消費者や流通業者、マスコミに対してのリスクコミュニケーションを強化・徹底して頂きたい。

また、非発生国のものは対象外であること、国産の場合は、せき柱を使用しない製品であることをマスコミ、流通や関連事業者へ良く理解させて、安全であることを徹底して説明して頂きたい。

理由：①マスコミや消費者は、牛せき柱のみならず、牛骨は全て危険であるなどの誤った認識を持つ傾向にあります。これらに関する安全・安心感の醸成は極めて重要であり、廃棄や原料転換などの無駄の排除に繋がると考えます。

②風評被害を事前に防止するよう情報面の徹底をお願いしたい。

- (2) BSE 非発生国からの輸入は、対象にならないとありますので、OIE で決めている非発生国の状況を事業者に分かりやすく説明するなどのリスクコミュニケーションを強化して頂きたい。

3. せき柱が使用できなくなった時の対策と問題点

- (1) 既に食品業界での風評は、牛せき柱は使用禁止（危険部位）という判断で進行していますので、牛せき柱使用禁止以前のエキスなどの生産分はどうするのか、行政機関での指導と管理が発生します。
- (2) 「牛せき柱の使用禁止省令」が施行された場合、たとえ「牛せき柱抜き牛骨エキス」を製造したとしても、エンドユーザーは「疑わしきは使用せず」になる傾向にあり、牛骨エキス、牛骨油の市場は消滅し事業者は甚大な損害を受ける可能性があります。この様な事態にならないよう行政での指導と管理が必要です。
- (3) 牛骨の 20～30%に相当するせき柱を焼却して、国産エキス事業が成り立つのか疑問であるとの意見があります。また、せき柱除去のための分別、廃棄、管理のコストによって、エキス等の原料価格のアップが予想され、この対策が必要となります。
- (4) 国と都道府県は、と畜場、食肉処理場、食肉販売業を「と畜場法、食品衛生法及び牛海綿状脳症対策特別措置法」によって、管理、指導されています。従って、こ

これらの事業者から出る牛骨も食肉と同様に管理されることとなります。この牛骨の主要部分であるせき柱が使用出来なくなるとすれば、これらを原料としているエキスメーカーでは、原料の価格アップ並びに使用禁止令以前に製造したエキスの処分など、経済的な問題、場合によっては死活問題の発生が予想されます。行政として先に食肉に対して実施されたように、牛骨並びにそれを原料として製造したエキスや骨油等に対しても同様の保障処置が必要と考えます。

理由：全頭検査で安全を確保した上、せき柱を廃棄することは、コスト的には問題の多い行政措置と考えられます。世界一の安全・安心の代償としてメーカーだけでなく、消費者を含めた国家的な負担が妥当と考えます。

また、牛骨も食肉と同様に行政の管理、許可制の下で生成する原料であることも、国家的な負担の対象になるものと考えます。

4. 国産資源としての牛骨の有効利用について

- (1) 食料自給率40%と資源の少ない日本においては、安全で美味しいものは食品として利用することが重要であります。安全なものを仮に廃棄することになれば、資源利用上の損失であり、焼却すればコスト面、環境面の負担も生じます。
- (2) 食肉事業全体からみると、牛骨関連事業が仮に成立たなくなれば、と殺、解体、食肉、副産物利用の循環系が崩れて、廃棄物が異常に増大することになります。

5. リスク管理上の問題点

- (1) BSE 非発生国からの輸入品は対象にしないということは「安全である」ということであり、「と畜場法と食品衛生法」による家畜の健康管理、衛生検査や、「牛海綿状脳症対策特別措置法」によって全頭検査を実施している日本の牛骨も同様に安全であるといえるのではないのでしょうか？
- (2) BSE 大量発生と全頭検査を実施していないEUの基準をそのまま、日本に導入することは、日本国内の検査体制に対して消費者への不信任を与えないのでしょうか？
- (3) 国産のせき柱を使用しても、133℃、3気圧、20分以上の加熱条件を満たしていれば良いとの条件はつけられないのでしょうか？

6. まとめ（管理の徹底と安全・安心の情報提供による牛骨関連事業の育成）

- (1) 危険部位の確実な除去法と、それを証明するシステムを確立して頂きたい。
- (2) 危険部位が確実に除去され、牛骨エキス等は安全・安心であるとの情報提供をお願いしたい。
- (3) 価格アップや廃棄が発生する場合には、国家的な対策をお願いしたい。

当協会会員は、食品衛生法で義務付けられています「食品事業者等の責務」を遵守して参ります。以上述べました意見を、お聞き届け頂くようお願い申し上げます。 以上

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

2003年10月8日
日本ゼラチン工業組合

(1) 試案1(2)(食安発第0808001号-H.15.8.8)について

別添2で示された試案1の(2)では、ゼラチンの規定案として、「(BSE発生国の)せき柱の使用禁止に加え、OIE基準を参考に製造基準の設定を行う」とあります。他の食品、添加物は、せき柱の使用が禁止されるだけですが、ゼラチンは、原料の部位と製造条件、両面で制限を設けようとしてあります。この理由は何でしょうか？

OIE基準、すなわち国際動物衛生規約(2002年度版)第2.3.13.20条では、ゼラチン製造に、BSE発生国の牛骨を用いる場合、酸による脱灰〔2) b)-ii〕ののち、長時間アルカリ処理〔2) b)-iii〕することを指定しています。ゼラチンの原料処理法には、アルカリ処理法のほかに、b)-iii)の工程で酸を用いる「酸処理ゼラチン」があります。しかし、OIE基準では、この方法に言及していないため、「酸処理牛骨ゼラチン」は、せき柱を除去しても、製造できないこととなります。

ゼラチン製造工程がもつBSE不活化効果について、欧州ゼラチン工業組合(GME)が実施した研究では、酸処理、アルカリ処理ともに十分なBSE不活化能を有することが検証されています。また、ゼラチン使用上の医薬品のリスク評価として、平成15年7月8日の伝達性海綿状脳症調査会の資料では、ゼラチンカプセルについて、アルカリ処理、酸処理どちらのゼラチンでも、理論的リスクはともに低い(-4)とあります。よって、使用部位の管理ができていれば、あらためてゼラチンの製造基準を設定する必要はないと考えられます。仮に、基準設定を検討される場合は、これらの研究成果や知見を踏まえた議論をお願いいたします。

(2) ゼラチン製造工程のBSE感染性不活化研究について

前述のように、欧州ゼラチン工業組合(GME)は、ゼラチン製造工程の化学的処理、加熱処理で期待されるBSE不活化効果を長年にわたり、バリデーション研究してまいりました。最近の研究では、現実に起こり得る1,000倍の汚染が牛骨原料に起こった場合でも、最終製品のゼラチンには、BSE感染性が検出されないことを検証しております。WHOなどが公開する強アルカリや次亜塩素酸ソーダによるプリオンの不活化方法は、医療用具等の滅菌を目的とし、特に食品加工の観点に立ったものではありません。この点で、GMEによるゼラチンの不活化研究は画期的と考えます。最新のGME研究成果について、プリオン専門調査会等の場でご評価いただけますでしょうか。技術的討論のため、GME研究に携わった専門家を招聘することについて、GMEの了承も得ております。よろしくご検討のほど、お願いいたします。

また、国のプリオン研究において、産業界が食品加工等で参考にできる実用的な不活化プロセス検証も重要なテーマであると考えます。バリデーション研究の体制構築、環境整備も、是非とも検討いただきたく、あわせてお願い申し上げます。

(3) 牛せき柱のBSEリスクについて

食品安全委員会・プリオン専門調査会が示されたせき柱リスクに対する見解は、BSE感染牛に由来する組織についての科学的議論にもとづくもので、国内に流通する牛由来製品のリスクを直接的に示すものではないと考えます。日本においては、2001年10月以降、より厳密なBSE管理体制が敷かれ、肉骨粉等の動物由来製品の輸入規制とともに、厳格な飼料の給餌禁止令、と畜場での食肉牛の全頭検査が実施されています。よって、特定危険部位の扱いを議論する際には、当該の家畜がどのような履歴、経歴のもと、管理、飼育され、と畜されたかも考慮し、トータルなリスク評価をすべきと考えます。

完璧な体制のもと生産された牛由来製品は、どの部分をとっても、リスクはゼロに近いはずで、リスク部位の排除、焼却処分、廃棄は、産業的な価値を、何ら生み出さない活動です。調査会には、科学的な議論に加え、BSE管理体制の運用状況、監視等、実務面の吟味を含めた議論をお願いいたします。

(4) 特定危険部位としてのせき柱の定義

せき柱、その他の特定危険部位の定義づけは、当該地域のBSEステータスや牛の月齢によって異なります。反芻動物由来の食品、飼料に関わるEU規則 (EC)1326/2001 では、12ヶ月令以上の牛のせき柱を特定危険部位 (SRM) に指定しています。一方、OIE基準では、BSEリスクが中程度の国の場合、屠殺月齢6ヶ月以上の、またBSEリスクが最小の国では、屠殺月齢30ヶ月以上のせき柱を使用禁止部位に定めています。このように、リスク部位の定義は、参照する規制や地域によって異なります。

言うまでもなく、せき柱除去の目的は、特定危険部位 (SRM) を排除し、リスクを回避することであり、せき柱の排除自体が目的ではありません。したがって、どのようなせき柱が「特定危険部位」に相当するかを明確にする必要があります。例えば、EUのSRM基準にもとづく加工食品は、12ヶ月令以下の牛せき柱を含む可能性があるため、せき柱の有無だけを問題にすると、不適切な食品と解釈されます。このような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、日本でも、国際的な規約、科学的知見にもとづいて、月齢制限を明確にしたうえで、特定危険部位の指定を行っていただきたい。仮に、月齢を定めない場合も、その旨をはっきりと規定すべきで、いずれの場合も、その根拠を示すことが必要だと考えます。

(5) 食品のせき柱規制とその他規制の整合性について

現在、日本では、第二リン酸カルシウムについて、OIE基準にもとづき、(BSEステータスに関わらず)「タンパクまたは脂肪を含まない」ものであれば、肥料、飼料への用途を認めています。一方、OIE基準は、BSE清浄国由来の、またはリスク部位 (頭蓋、せき柱) 対応したBSE発生国の牛骨を、ゼラチン製造に使用することを認めています。しかし、牛骨ゼラチンの製造で副生される第二リン酸カルシウムは、製造工程上、タンパク質や脂肪を微量に含むため、牛骨原料の原産国や使用部位 (せき柱の有無) が、食品や医薬用ゼラチンの要求事項に適合していても、基準の解釈上、肥・飼料用途への販売ができません。この矛盾は、第二リン酸カルシウムが、ゼラチンの製造工程から派生する副産物として位置づけられていないことにあります。よって、リスク部位の管理ができた牛骨から製造した第二リン酸カルシウムは、反芻動物以外の家畜飼料や肥料用途への使用を認めていただきたい。また、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、関連産業の製造、物流等の実態を踏まえた上でご検討いただくよう、重ねてお願いいたします。

以上

平成 15 年 10 月 14 日

厚生労働省 基準審査課 御中

全国食肉センター協議会

牛せき柱を含む食品等の管理方法の〔試案 1〕のパブリックコメントについて

1. 試案 1 は、(1)で「最終的に消費者に販売される「食肉」については、牛のせき柱が含まれてはならない、(2)で牛のせき柱を食品、添加物、及び器具の製造に使用してはならないこと等が骨子になっています。

2. 試案 1 は、せき柱の最終的な消費者との接点を規定していますが、枝肉から除かれたせき柱の管理をどのようにするのかについて何事も触れていません。

一方、食品安全委員会は、せき柱に含まれる背根神経節のリスク評価について、SRMと同程度のものと結論づけています。

それでは、せき柱は、SRMと同じ管理をしなければならないのかということです。

せき柱から背根神経節を完全に除く技術が未確立の現段階では、脊柱の管理をどうするのか、また、せき柱と他の骨との区分をどうするのか、せき柱と他の骨との区分がきちんとできない場合どうするのか、そして、それをどのようにして担保するのか、等々を明確にすることが、リスク管理として必要でないかと考えます。

3. せき柱のリスク管理を従来と異なった方法で行う場合、それに付随した経費が掛かります。例えば、①焼却することになるなら、焼却場所の確保及びその費用 ②せき柱及びその他の骨を分けて分離管理するのであれば、そのための保管場所及び骨入容器の確保とその費用、③せき柱管理に伴う作業効率低下の場合、その経営負担、④従来有償の骨が経費をかけて処理する事業収益差の補填、⑤せき柱管理のための人件費、その他リスク管理方法の決定内容次第ではどのような費用が掛かるか不明確です。

せき柱の発生は、牛 1 頭から約 15～16 キロ、骨全体は、60 キロ前後あります。

SRMは、牛1頭20キロ前後で、せき柱・骨の発生量の多さがわかります。

4. しかし、経費の増嵩が避けられない時は国が対応するべきであると考えます。BSE発生以来、そのための食肉処理対策に必要な経費は、ほとんどが食肉センターや生産者が負担してきました。これら負担は、国が負担するべき内容であると思います。

現在、食肉センターにおいては、O-157発生以来の衛生対策、BSE対策等で経営は大変厳しい状況にあります。

このままでは、食肉センターの存立が問われることにもなります。

5. せき柱のリスク管理は、上記1~4の項目について、セットで決定するべきであると考えます。

この問題は、省庁縦割りに各省毎に決めるのではなく、政府・国として考えるべきです。

そのことなく、食品衛生法改正で急いで実施に移すと、食肉のと畜・部分肉加工の処理に大きな混乱をもたらすと考えられます。

場合によっては、骨の処理ができず、食肉処理がストップすることさえ考えられます。

以上の点をご賢察のうえ、せき柱のリスク管理を考えていただきたく、よろしく申し上げます。

全国食肉センター協議会



2003/10/10 18:52

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhlw.go.jp

cc:

件名: 牛のせき柱取扱いに関する意見について

せき柱の取扱い「試案1」について

POD 試案1の(2)で、「牛のせき柱を食品、添加物および器具の製造に使用してはならない」となっていますが、今回の規制によって、レンダリングによって製造される牛脂等が流通できないこととなると、現行、牛の骨の大半がレンダリング原料として使用されており、骨の流通がストップすることが想定されます。

このことによって以下の課題が想定されます。

- ① いままで有償で販売できていた背骨を、コストをかけて産廃処理や償却処理しなくてはならなくなる。処分費用が発生する。
- ② 背骨と一般骨の区分管理を厳格におこなう必要がある。人件費・区分するためのスペースの確保、冷蔵保管施設の拡大等によるコストアップとなる。
- ③ 区分管理ができないと、一般骨に背骨が混入する可能性がある場合、すべての骨を背骨と同様に処分せざるを得ない状況になる可能性がある。一頭あたり50kgもの骨をすべて処分する場合、焼却施設の確保や費用負担等膨大なコストがかかる。
- ④ 全国に約1万件ある食肉処理業で背骨が発生するが、この管理方法について、明確なものが示されないと、厳格なコストをかけて処理するところとそうでないところが出る等の不公平が生じる。また、消費者に不安感が残る。

⑥ 牛からの骨の発生量 : 背骨 15-20kg、骨全体: 50-60kg

2. ① すでにBSE発生以降、特定部位の処理に伴う膨大なコストを生産者や産地食肉センターが負担しているのが実態であり、安全を確保するために発生するコストは常に生産側で負担しています。

② 今回の背骨の処理いかんによっては、さらに生産側のコスト負担が発生することになり、牛生産農家や産地食肉センターの経営に甚大な影響が予想されます。もともと、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費用と考えますので、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です。

±B 特に、牛肉は、自給率が年々低下し、輸入品との競合が激化している中で、国産牛肉を対象としたトレーサビリティ法の施行等も含めて、国産牛肉だけのコストアップが続くと、国際競争力がますます低下し、国産牛肉の生産が壊滅することも懸念されます。

以上のような観点も含めて、国産牛肉の振興・育成を十分に考慮した、行政全体としてのご判断をお願いします。

以上

全農畜産販売部食肉課

tel

fax

Eメールアドレス



2003/10/10 16:58

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhlw.go.jp

CC:

件名: 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見について

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係 御中

いつもお世話になっております。
みだしについて下記のとおり意見を申し上げますので、よろしくお取り計らい願います。

牛せき柱に関する意見について

- ①. 厚生労働省の薬品・食品審議会牛海綿状脳症対策部会における調査の結果、と畜場における背根神経節の除去率は2～3割程度とみられ、7～8割は枝肉に残っているものと考えられている。と畜場において、背根神経節の除去を100%に近い状態にするための時間とコストは課題とされており、試算はされていないが、細かな神経節を除去するには、相当の作業時間と労力を要するものと推察されるため、と畜場での背根神経節の除去・焼却の義務付けは望ましくないと考える。また、と畜場から食肉加工工場等までの搬入（運搬）は、枝肉の状態で行なわれていることから、と畜場において背根神経節を含んだせき柱を枝肉から除去してしまうと、流通上大きな問題となることから、と畜場でのせき柱除去には問題がある。
- ②. 背根神経節を含んだせき柱の除去は、従来通り食肉加工工場等で行なうことが一番良い方法と考える。ただし、せき柱を他の骨・肉・脂肪等に混入させないように、またエキス・ゼラチン・添加物等の原料として使用されないように、厳密に分別して管理・処理することが望ましい。
 - せき柱の分離および管理は、食肉加工業者が責任をもって行なう。
 - ・分別、管理には作業負担増となりコストがかかる。
 - 確実に分別したせき柱は、死亡牛専用の化製処理場において化製処理し、肉骨粉・YGは定められた方法で焼却処理を行なう。
 - ・食肉加工工場等での焼却は施設がなく困難な加工場が発生すること、現状SRMを焼却処理しているところにおいても、現在の焼却量が能力の限界である。せき柱は1頭当たり15～20kg程度発生し、1日当たりでは膨大な量が発生することから、食肉加工場等での焼却は困難と思われ、化製処理場での処理が望ましい。
 - ・死亡牛専用処理場においてせき柱の受け入れ許可が必要と予測される。
 - ・化製場から加工場等に対し、せき柱処理料金の負担を求められコスト増となることが予測される。
 - 係るコスト増高・経費は生産者・加工業者等の負担とならないよう国において措置すること。

北海道農業協同組合中央会

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

1. 【試案2】につきましては、貴省の調査結果からも、と畜場において背根神経節を完全除去することは技術的に困難であり、相当の時間と労力を要することから不 適当と考える。

2. 背根神経節のリスクについては、食品安全委員会において脊髄と同程度と評価されていることから、最終的に消費者に販売される牛肉には、せき柱は含まれてはならない。また、このものは特定危険部位に相当することから、と畜場法で指定されている特定部位と同じく、全量化成処理もしくは焼却処理される必要がある。

しかし、【試案1】においては、食用に供さないことしか謳っておらず、せき柱を含めた骨の処理方法も決定した上で法の施行を行わなければ、食肉業界に混乱を招くことが予想される。

3. 本会としての考え方

○せき柱の分離および管理は加工業者が責任を持って行う。

○分別したせき柱は、死亡牛専用の化成処理場において肉骨粉処理し焼却する。

以上の対応において、分別費用や化成処理料等の新たなコストが増嵩するため生産者や関係業者の負担とならないよう、農水省とも連携した国としての対策が必要である。



2003/10/09 16:51

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhlw.go.jp

cc:

件名: 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係 御中
別添のとおり意見申し上げます。

ホクレン農業協同組合連合会



ドキュメント(牛せき柱問題).doc

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」に関する意見書
「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」に関する意見書

- ・ 試案2のように、と場において背根神経節の除去を十分行なうためには、と畜解体作業において過大な負担を強いることとなるため、実行は難しいと考える。
また、背根神経節を含むせき柱を除去する方法では、食肉加工工場への運搬及び品質等に大きな支障を来すため困難である。
- ・ よって、試案1の考え方を尊重した上で、背根神経節を含むせき柱の処理を食肉加工工場等で行い、除去したせき柱は特定部位に準ずる扱いとしてしかるべき管理・処理を行なうが、最終的な処理方法・場所については国が明確に指示するとともに、管理・処理等のコスト増嵩部分についてはBSE対策特別措置法第9条に基づいて国が措置すること。

十勝地区農業協同組合長会

牛せき柱コメント

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

平成15年8月13日付で、貴省ホームページに掲載された「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対し意見を申し述べます。

現在市中に流通している牛肉は全てBSE検査が行なわれ、検査結果が陰性のもののみ流通していることから、基本的にはせき柱および背根神経節の除去は必要ないと考えます。

しかし、消費者の不安解消や牛肉の安全性向上のために必要であるならば、やむを得ない措置と考えますが、貴省の試案では次のような問題があることをご承知願ひ、生産者をはじめとする食肉関係者への十分な配慮を願うものです。

まず試案2について、実際に懸垂状態の枝肉で除去を試みましたが、次の点から現実的ではないと判断されます。

- ① 冷と体になっては除去できない。
- ② 除去に長時間を要することから、と畜ライン上では除去セクションをおくことができず、専門の場所と設備、作業者の配置が必要となり、多額の経費負担が発生する。
- ③ 完全に除去できたかどうかの確認が出来ない。

次に、試案1につきましては試案2よりは現実的と考えますが、次の点での配慮が必要となります。

- ① 除去は脱骨時に行なわれることになり、せき柱に付随する肋軟骨と胸骨まで処分しなければならず、今まで販売できていたものが逆に処分費用を要することとなる。
- ② 処分方法が不明。と畜場に併設するカット施設以外は焼却炉を所有しておらず、SRMと同様な自家焼却は不可能。
- 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は、ロース、ヒレを多く捨てるようになってしまうため、高級部位の歩留まりが大きく減少する。(ロース、ヒレの形状が大きく変わるため、農林規格の変更が必要となるう。)
- 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。

いずれの場合も、かかる経費を全て販売価格に転嫁できるとは考えにくいことから、平成13年のBSE確認後、生産者をはじめ牛肉業界は多額の経費負担を強いられており、さらなる経費負担増に耐えられる状況にはありません。

また、BSE未発生国というだけで、BSE検査を行っていない国のTボーン等は無条件で販売できることには承服できず、国産牛肉との価格差をより一層広げることになり、国際競争力の低下を招くものです。

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。

せき柱および背根神経節の除去については、その除去物の処分方法まで広範囲な影響が考えられるため、貴省はじめ関係省庁の連携により、より良い体制の構築をお願いするものです。

以上

平成15年10月10日

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係 御中

群馬県農業協同組合中央会
〔農業対策部〕

全国農業協同組合連合会群馬県本部
〔畜産部〕

群馬畜産加工販売農業協同組合連合会
〔原料部〕

株式会社 群馬県食肉卸売市場
〔製品部〕

株式会社 群馬県食肉公社
〔業務部〕

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)



2003/10/09 21:49

宛先: "kjbsevc2@mhlw.go.jp" <kjbsevc2@mhlw.go.jp>

cc:

件名: 牛脊柱を含む食品等の管理方法の試案に対する
意見

全農新潟県本部畜産部 畜産販売課 [REDACTED]

意見

現状では試案2については技術的に困難と思われ、試案1で進めるべきと考える

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。

但し、食に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

・食肉処理業者がいる。

すでにSRM処理による生産者・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ない。

また適正な脊柱の具体的管理・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

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。