

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

住 所 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
名 前 JA新潟中央会
職 業 農業団体

【 意 見 】

- 現状では、試案2については技術的に困難であるということから、試案1で検討するべきと考える。
- 食料の安全確保から規制をかけざるを得ないことには理解はしている。
- しかし、食の安全確保には、生産者・食肉処理業者も多大な努力をしていることを忘れないで貰いたい。
- 食肉センターの経営も悪化しており、頭部等特定部位の処理経費を生産者負担としている現状にある。生産者の経営も厳しい状況にあり、これ以上のコスト負担は受け入れる状態にない。
- 食肉センターにおける、せき柱等の処理費用等は公的負担とし、生産者・食肉センターへのコスト負担は避けるような対策を講じる必要がある。
- また、適正なせき柱の具体的管理・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の混乱を招きかねない。
- 管理方法を確立した上は、新たな処理施設・設備が必要になることが考えられる。

以上から、食品の安全確保と生産者及び食肉センターの現状などから、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と考える。

平成15年9月9日

厚生労働省医薬品局食品安全部
基準審査課 様

愛知県食肉事業協同組合連合会

牛せき柱を含む食品の管理方法の試案について

このことについて、国産獣疫事務局（OIE）より食用とすべきでない部位として「牛せき柱」が追加された結果を受けて、薬事・食品衛生審議会、食品衛生審議会、食品衛生分科会、伝達性牛海綿状脳症対策部会において審議された概要について下記のとおり意見を述べる。

記

1. 部会の審議について

- ・ 部会の構成員で現状を十分理解して発言できる人がいないのではないか。
- ・ 審議に際して事前の調査があまりにも不十分でないか。

2. 管理方法の試案について

- ・ 現状の流通形態から考えて、と畜されたときに枝肉から背根神経節を除去するのが一番望ましいが、枝肉から背根神経節を除去するには技術開発が必要であり早急には間に合わず、現状枝肉カット処理過程で除去せざるを得ないので、せき柱を産業廃棄物系一般廃棄物として指定されるよう検討をお願いします。
- ・ 日本で現在飼育されている牛でBSE罹患牛はどれ程いるとお考えですか。



2003/10/14 10:10

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

牛のせき柱問題に対する意見

「背根神経節を含む牛せき柱」のリスク管理について、厚生労働省は食品衛生法の観点から規制を強化する方向で検討中ですが、一方、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り、食肉の加工・流通業界はこのことを大変危惧しております。

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いただくようお願いいたします。

JA滋賀中央会
(滋賀県農業協同組合中央会)

電話

FAX

E-mail



2003/10/14 13:52

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

島根県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」

管理方法の【試案1】について、(2)で「牛せき柱を食品、添加物・・・使用してはならない」となっていますが、

①現在、レンダリング原料として使用され、些少なから有価流通ですが、試案1により実施されれば、全量多額のコストを掛けて焼却、焼却施設への運搬を必要とします。当県においては、このように多量の産廃を焼却する施設も無く、コストの増大は計り知れないものがあります。

②せき柱と他の骨との区分管理には、要員増を伴うなど、コストアップは免れず、また、区分管理の施設の増設が必要となります。

③BSE発生後の対応として、特定部位管理による莫大なコストは、肉牛肥育農家、県行政、JAグループ等が負担しており、これ以上の負担が発生すれば、肥育農家の再生産が困難となる状況および食肉センターの存続が憂慮されます。

以上の観点から、牛肉の国内自給を確保し、消費者が安心して食べられるよう国産牛肉の生産振興に配慮したご検討をお願いいたします。

平成 15 年 10 月 14 日

厚生労働省医薬食品安全部
基準審査課乳肉水産基準係 殿

全農広島県本部 三次食肉加工センター
[Redacted]

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

件名について、当センターの意見を下記のとおり提出いたします。

記

1. 試案にあります牛せき柱の除去は、と場での除去処理は技術的に困難であり、カット場での処理となる。
2. カット場で処理を行った場合の問題点は次のとおり。
 - ① 処分費用の負担を誰が負うのか。
 - ② 作業工程増加に係る費用負担は誰が負うのか。

したがって、現行とおりの処理方法が望ましい。

以上

牛脊柱が特定危険部位になった場合の問題点

1. と畜場・カット処理場で一般骨と脊柱骨を分離する必要がある
※カット場施設に分離する余裕が無い
2. 現行の特定危険部位と同様に管理責任が発生する
※管理責任者を置く人員の余裕や確認する人員の余裕が無い
※誰が確認するのか不明である 現行の特定危険部位は
食肉衛生検査所が確認している
3. 化製場等へ搬出する場合に施設の保管管理場所の新設および保管
容器を準備する必要がある
※カット処理場から搬出後の保管場所施設がないことや保管
容器等が無い
4. 特定危険部位同様に新たな焼却費用が生じる
※特定危険部位と同様の焼却費用が必要となる

今後の要請事項

1. 保管容器新設および保管場所新設にかかわる助成をお願いしたい
※負担できない
2. カット処理場および現場での管理責任をどうするのか
※場内で処理しているが外部業者にカット処理を委託している
ので管理責任はもてない
3. 脊柱の焼却費用の負担をお願いしたい 処理場では負担できない
※本会は外部へ産業廃棄物として委託しているから

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

住 所 [REDACTED]
団体名 愛媛県農業協同組合中央会

【意見】

現状では、牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案2については、技術的に困難であるということから、試案1で進めるべきものと考えます。
試案1のような規制をかけることは、食の安全確保の観点から必要なことです。
ただし、食の安全確保ばかりの視点で、話を進めるべきではなく、安全確保には、それを支える生産者・食肉業者等がいることを忘れてはなりません。
すでに、SRM処理により生産者・食肉センターでは経営が悪化しています。これ以上のコスト負担などを受け入れる状態ではありません。
また、適切なせき柱の具体的な管理・監視方法を考えなければ、化製場での引き取り拒否などの混乱を招きかねません。

以上により、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すべての状況を十分考慮しながら、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と考えております。

BSE 対策に関する牛せき柱の取扱いに関する意見について

管理方法の試案1によれば、「最終的に消費者に販売される「食肉」については、牛せき柱(BSE 発生国として OIE が公表した国・地域のもの)が含まれてはならない」こととなっているが、全頭検査を実施することにより大幅なリスクの低減がなされている中で、せき柱背根神経節を完全除去する必要性について根拠を明確にすべきである。

また、実際に流通に関わる取扱い業者がこの規制にどのように対応していくのか、規制に対応するために発生する問題(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は、規制に対応するために発生する費用を直接・間接的に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。



2003/10/14 12:49

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」に対する意見募集について

厚生等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

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見募集について
別添のとおり意見提出いたします。

J A大分中央会



(担当: 営農農政部) BSE対策に関する牛せき柱の取扱いに関する意見について.rtf

BSE対策に関する牛せき柱の取扱に関する意見について

厚生労働省は牛せき柱の処理取扱方法については試案1で検討が進んでおる旨聞いておりますが、BSE発生後産地としても安心・安全供給に努力致しているところで御座いますが、一言下記によりお願い申し上げます。

(焼却コストの補助について)


○産地カットされた枝肉の牛せき柱と一般骨と分別・搬出・処理において食品に混入しないよう厳重な管理をするとともに私ども食肉処理工場においては工場内において焼却処理を致しますが、焼却施設のランニングコストが現行SRMの焼却コストに上乗せすることになり、食肉処理会社の厳しい経営環境の中でこれ以上の経費増は非常に厳しいものがありますので、焼却に係わる助成策を講じて頂きたい。

○このことは、厚生労働省だけの問題ではありませんので農林水産省とも連携をとって頂き適正な対策を講じて頂きたい。

(リスク管理について)

○牛せき柱の処理管理については、消費者にリスクが発生することのないよう、またこのことによって消費者の牛肉消費が減退することのないよう法整備をお願いしたい。

平成15年10月14日

鹿児島県経済農業協同組合連合会
畜産販売課 



2003/10/03 13:38

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhlw.go.jp (Receipt Notification Requested)

cc:

件名: 牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

いつもお世話になっています。
表第の件について、提出します。

平成15年10月 3

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 様

井原市食肉センタ

牛せき柱を含む食品等の
管理方法の試案について (意見)

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案(別添1)に対し、下記のとおり意見として、提出します。

記

井原市食肉センターでは、牛背根神経節等の除去をするには、解体作業時間の延長及び別途設備が必要と思われ現状では困難である。
また、設備等の負担が必要ならば、いっそう困難と思われることから、現状では試案1をもって意見とします。

平成15年 9月22日

「牛脊柱を含む食品等の管理方法の試案について」（意見）

（株）岩手畜産流通センター

【試案1に対して】

1 BSE全頭検査との関連

全頭検査を行い、安全性を確認したうえで以降の加工作業や流通に仕向けることから除去の必要が無いと考える。EUは全頭検査を行っていないためリスクの大きい特定部位と同程度のもので判断し対象としたのではないか。

従って日本では脊柱だけではなく特定部位についても陰性が確認されたならば通常の処理にすべきと考える。

2 除去焼却にかかわる費用負担問題

BSE発生当初からこの費用はどの段階に帰属し誰が負担すべきか、多くの議論があった。いまだにはっきりとした結論に至っていないのが現状である。しかし処理場が負担するのには限界があり各出荷者（畜主）に協力費・と畜料金の値上げ等のかたちで負担して頂いている現状にある。

については再び除去焼却しなければならない部位が増えた場合、現実的な問題として係る費用負担をこれ以上出荷者に負担してもらうのには困難がある。これまでの経過も踏まえ、国の責任と負担で実施すべきと考える。

3 除去に係る技術的問題とコスト増

これまでの特定部位は、と畜場の処理段階で除去し、隔離保管のうえ指定の専門業者（処理場）に搬入、焼却処分している。

今回の脊柱がもし同様の処分を行わなければならない場合、まず部分肉加工処理がと畜場に併設されている所では、脊柱除去作業が部分肉加工段階となり、汚染防止の観点から枝肉大割～脱骨～整形など 肉・骨・作業台・作業着・器具などの接触をなくすような作業工程管理を行う必要があり技術的・施設的に難しい。

また個体識別関係で作業効率が低下しているさなか、この除去作業を行えば更に効率が悪くなり生産コスト増大に繋がるのが必至である。

4 枝肉流通の場合の汚染防止と費用負担問題

と畜場から部分肉加工施設に枝肉で流通する場合、接触汚染の可能性が大きいそれを防止することは困難である。

また、枝肉流通の場合、脊柱除去焼却に係る費用はどの段階が負担するのか現状に照らして考えた時極めて大きな問題となる。

以上4点



2003/09/11 17:16

種類: 参考資料・他 作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc1@mhlw.go.jp

cc:

件名: re:BSE対策に関する牛せき柱の取り扱い

1. 実態調査表 別添

2re: 試案に対する意見

部分肉工場への枝肉の移動は検査後に実施されるものであり、と場、部分肉工場での問題は無いと考える。

と場においての背根神経節の完全除去は不可能である。

化成場等での加工利用についての条件有無については、当組合としての意見は無い。

2003.9.11 大垣食肉供給センター協同組合
<<tp0813-1a.doc>>



tp0813-1a.doc


平成 15 年 10 月 9 日

厚生労働省
医薬食品安全部基準審査課
乳肉水産基準係

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

標記の件について、当センターは課題中「試案2」について以下の通り要望します。

背根神経節を特定危険物に指定する必要はありません。なぜならば、食肉衛生検査所による嚴重な BSE 等の諸検査を行っており、仮に陽性の場合も当該牛は全て廃棄焼却され市場に流通せず食品の安全は担保されています。


株式会社 神奈川食肉センター

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

法人名 株式会社 ごとう食肉センター

- ・と畜場において背根神経節の除去及び焼却が義務付けられた場合、背根神経節を特定できないので、実態として完全に除去することは困難と思われる。
- ・牛せき柱の焼却が義務付けられると、下記の対策が必要と思われる。
 - ① せき柱焼却までの保管管理施設の確保
 - ② せき柱焼却費の増大
 - ③ と畜場外への枝肉搬出のせき柱の取扱い

平成15年10月14日

厚生労働省御担当者 殿

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について

(株) 全日本農協畜産公社

1. 牛肉の第一次加工を生業とする私共には、BSE発生以降、頭部焼却だ、トレサビだ、と、費用の増高に悩まされる日々が続いておりまして、今回も結局売れていたもの（背骨は骨全体の3割強を占める）が廃棄、廃棄のみならずへたをすると費用の負担まで増える可能性もあるし頭の痛いことです。

まず、と畜場での危険部位（背骨？）の除去は、牛肉の商品価値を壊滅的に低下させることから加工場で処理する方法しかないものと思います。

さて、枝肉を抜骨しパーツに加工している当社では、背骨とその他の骨の分別は、多少手間は増えるが、特に難しいことではなく、その過程も危険なものが混入する可能性は少ないものと推定（御提案の試案1、2は説明が不足しており、現場の者は具体的に何が危険なのかさっぱりわからない、ので推定としか書きようがない！！）できます。

いずれにしても消費者の理解が得られなければ仕事そのものが無くなるわけですから、我々だけの話ではできないことは重々承知しておりますが、消費の回復もなかなか進展が見られない中、私共の負担がこれ以上増えることのないよう善処方お願い申し上げます。

以上

平成15年10月 8日

厚生労働省医薬品局食品安全部
基準審査課乳肉水産基準係 御中

株式会社 富山食肉総合センター

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」の意見提出について

1. 現在、と畜段階で指定のSRMを除去・焼却しているのは、と畜処理作業手順及び保管管理の実態等から、万一の場合に備えて正常食肉等との接触汚染防止の方法として、食品管理上適切な措置と考えられるが、プリオンの最も集積度の高いとされる延髄門部の検査の結果、BSEには感染していない事が明確な牛についても論議されている事について率直に言って疑問である。
2. 牛の脊柱は、と畜処理・保管の行程で除去することは困難である。
3. と畜、加工（カット）業務を一貫して実施している食肉センターに、脊柱をSRMに認定し焼却処分を義務づけされる場合
 - 1) 法的にもと畜場法と食品衛生法、化製場法の三つの法令について、円滑な処理体系を一連に整備する必要がある。（産業廃棄物処理法にも関連する可能性がある。）
例えば、食肉センターからは、枝肉状態での出荷を規制し、部分肉のみの流通規制措置を講じる。
 - 2) これまで有価物であった脊柱を費用をかけて焼却処理する事について、誰に義務づけするのか。経費の負担措置をどうするのかを明確にし、適切な経費補填措置を講じる必要がある。
 - 3) 当社の現状の焼却炉では、現在のSRMの焼却が限度であり、処理費用の補填措置を含めて円滑な化製場での処理体系を整備確保する必要がある。

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見

試案1. 部分肉処理において、せき柱除去の際背根神経節に触れないで除去することは不可能である。

従って、現在の施設及び人員によるせき柱除去作業において背根神経節による食肉の汚染は防ぎようがない。

試案2. と畜場において背根神経背節を除去することについて、背根神経節を簡単に除去する機械があれば良いが、現状においては人手により1本1本除去するか、背割り作業でせき柱を分割せず、せき柱の左右を切断するしか方法は無いと思われる。

前者は作業行為でできる範囲を超えており不可能である。

後者を実行すると、ロース、カタロース、ヒレが商品として販売できなくなると考えられる為不可能である。

背根神経節を特定部位に指定し、と畜場において当該部位の焼却の義務付けは、現在有償で販売している背骨を焼却しなければならない。

そして、その焼却費用の負担を生産者・食肉センターが負うのか。BSE発生以来経営はどこも苦しくこれ以上の負担増は困難である。

日本の畜産農家・農協・食肉センター等の将来を考えて慎重に検討して頂きたいお願い致します。

鳥取県食肉センター

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思案について

2003/10/11 15:31



よろしくお願ひします

株式会社 鳥取県食肉センター

Tel: [redacted] Fax: [redacted]



***** 牛の脊柱.doc

「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

当と畜場では特定部位の除去焼却処分を行っております。

その特定部位の一部である脊髄の除去については、脊髄吸引除去装置で除去しておりますが100%除去はできないことから、背割後脊髄膜を手作業で除去し特定部位として焼却しております。

脊髄膜を除去するについてはそれぞれ脊髄の各分節ごとに脊髄神経の背根があることからその背根を切断しないと脊髄膜は取れないので刀で背根を切断して除去しております。

このことから、【試案2】にの背根神経節を特定部位に指定されても100%の除去は不可能です。

また、当と畜場ではと殺解体処理のみを行っており成果品は枝肉までであり、各食肉処理業者に渡ったせき柱の回収処理まではできないことを申し添えます。

15中食 第 32号

平成15年 9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 様

高知県中村市不破出来島2058-1

中村市営食肉センター

【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

当市と畜場行政につきましては、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。さて、標記の件につきまして別紙のとおり送付いたしますので御査収ねがいます。