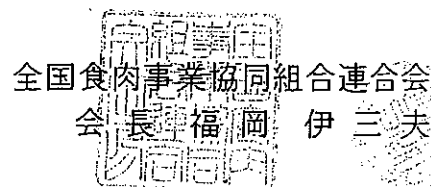




15全肉連発第142号  
平成15年11月4日

厚生労働省医薬食品局  
食品安全部長 遠藤 明 殿



### せき柱の安全性確保対策に関する要請について

食品安全委員会は、せき柱の背根神経節のリスクについて、BSEにおける特定危険と同等と評価し、これを受けて、厚生労働省におかれては、せき柱に関する安全性確保対策を講じると聞いております。

つきましては、今後、具体的に対策を講じられるにあたっては、当連合会傘下組合員である食肉販売業者に負担がかからぬよう下記について留意されるよう要請します。

### 記

- 1 消費者の牛肉に対する安心感を確保するため、従来の特定危険部位と同様にせき柱も屠畜場で処理、焼却し、せき柱が屠畜場から流通しない対策を講じること。
- 2 屠畜場以外でせき柱を処理する場合は、食肉販売業者がせき柱の処理をせざるを得なくなるが、この場合、以下についての的確な対策を講じること。
  - (1) せき柱を肉骨粉処理できないと想定されるため、骨処理業者が食肉処理販売業者からのせき柱を含む骨の処理依頼を受付けず、在庫として抱えることが懸念される。

このため、厚生労働省は、食肉販売業者がせき柱を含む骨の処理が円滑にできるような的確な対策を講じること。
  - (2) 厚生労働省は、せき柱が食品として流通、販売されず、特定危険部位としての確に処理されたことを自ら監視する体制を講じること。
  - (3) 厚生労働省は、食肉販売業者にせき柱を含む骨の処理に負担を生じた場合、これを軽減する対策を講じること。

なお、食肉販売業者がせき柱を分離処理するには余分な費用、労力を要する。

平成15年11月5日

厚生労働省医薬食品局  
食品安全部長 遠藤 明 殿

全国食肉生活衛生同業組合連合会  
会長 平井 千代治



全国食肉業務用卸協同組合連合会  
会長 杉本 嘉 範



## 要 請 書

食品安全委員会は、せき柱の背根神経節のリスクについて、BSEにおける特定危険部位と同等と評価し、これを受けて、厚生労働省におかれては、せき柱に関する安全確保対策を講じると聞いております。

つきましては、今後、具体的に対策を講じられるにあたっては、当連合会傘下の会員と検討したところ下記事項について強い要請がありましたので、よろしく願いいたします。

### 記

- 1 消費者には食肉の安全性の確保が最重要であることから、せき柱の除去については、従来の特特定危険部位と同様にと畜場で、全て処理し、流通段階には出ないようにすること。

当該連合会では、危険であるせき柱の処理について、対応は不可能である。

## 牛せき柱の取扱いに関する要請

平成 15 年 11 月 13 日  
全国農業協同組合中央会  
全国農業協同組合連合会  
全国食肉センター協議会

平成 13 年 9 月に国内で初めて BSE が発生したことを契機に、JA グループは、牛肉に対する消費者の不安を払拭し、安全・安心な国産牛肉を供給するため、国および県等の指導のもと、関係機関・業界とも連携し、BSE 全頭検査や特定部位(SRM)の焼却処理などの円滑な実施に向けて取り組んできている。

こうしたなかで国は、本年 5 月食品安全基本法を制定したが、この中で食品供給行程の各段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置が適切に講じられること等を基本理念とし、食品の安全性に関する施策を総合的に策定・実施することが国の責務であるとしている。

食品安全委員会において「特定部位に相当する対応を構わずべき」とされた牛せき柱の今後の取扱いについては、11 月 14 日に開催される厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会において、とりまとめがおこなわれる予定となっているが、牛せき柱の管理について規制を講じる場合には、かかる国の基本的な考え方を着実にすすめ、消費者に安全・安心を提供していく観点から下記の事項について要請する。

### 記

1. 牛せき柱の処理・管理については、食肉の流通実態を十分にふまえ、国の適切な関与のもとで対応すること。

<理由>

食肉加工場において、1 頭の牛から約 60 キロの骨が発生するが、この 1/3、約 20 キロがせき柱である。また、系統食肉センターでは、6 割が枝肉で搬出されており、その流通経路は多岐にわたっている。こうした状況の中で、食品等にせき柱が混入することのないよう誰がどのように管理し、その後どのように処理するのか、また、そのための施設は十分確保されているのか、といった十分な検証をすることなく規制だけが先行した場合、食肉加工業界や化製業者に大きな混乱をもたらすだけでなく、消費者にも無用な不安を与えることが懸念される。

については、牛せき柱の規制を導入するにあたっては、国が責任をもって流通の各段階における適正な処理・管理の仕組みを構築する必要がある。

2. 牛せき柱を食用に供さないよう規制をかける場合は、一定の準備期間を設けること。

<理由>

牛せき柱処理に関しては、流通段階に約1万の食肉処理業者や約17万の食肉販売業者があり、せき柱処理に関する規制の変更についての周知徹底には、相当程度の時間を要することが想定され、拙速な規制は逆に流通段階における混乱をもたらし、適切な安全・安心な管理に問題が生じるおそれがある。

また、産地食肉センター等せき柱を分離作業する業者では、作業工程の変更や保管施設・保管容器の確保等のインフラ整備、取引先との契約条件の設定、等についても一定期間を要する。

については、規制の実施に当って一定の準備期間を設ける必要がある。

3. 牛せき柱処理については、生産者及び産地食肉センター等食肉処理場において負担とならない措置を講じること。

<理由>

牛せき柱を食用に供さない規制が実施された場合、当然のことながらせき柱を食用に供することのできる一般骨と分別して管理し、処分するなどの処理が必要となることが想定される。

そのため、焼却施設を早急に確保することに加えて、その焼却費用や保管管理のための施設費用など新たな掛増し経費や、食肉加工場における作業効率の低下や現在、有価物であるせき柱の喪失利益などの問題が生ずることになる。

もとより、消費者に安全・安心を提供していくにあたって、生産者団体としても努力していく所存であるが、こうした負担について、流通の川上段階にある生産者及び産地食肉センター等食肉処理場だけに負担がかからないよう消費者などにも負担をお願いする新たな仕組みの構築や助成措置等が必要である。

以上

拝 啓

秋も深まってまいりましたが、先生方におかれては、益々ご清栄の事と存じます。

さて、私どもは、家畜（牛）の骨（原骨）を材料に、膠（にかわ）及び膠粕、蒸製骨粉を生産している者です。

なお、この膠粕は、本年15年9月30日のBSE技術検討委員会において、一定の条件を保つ場合は、肥料として使用できる方向の結果が出て、大変嬉しく思っているところです。平成14年1月の蒸製骨粉の肥料利用の解禁から1年半以上経ちましたが、私どもが行政の皆様へ、膠粕の安全性をご説明してきたことが、科学的見地でも認められ、実ったものと考えました。

ご検討いただいた先生方に、直接お会いし、御礼申し上げたい気持ちで一杯です。

さて、今回のこのご判断は、私どもが行っている、EU基準をはるかに上回る処理、すなわち、164℃、7気圧、90分の湿熱加熱加圧処理が、すべてのタンパク質分を処理されていること。

また、現在と畜場で実施されている、BSE研際フリーの牛の原骨を扱っていることが、認められたもの等と考えます。

私どもは、この処理（164℃、7気圧、90分）によれば、仮に異常プリオンが含まれている原料であったとしても、不活化できるものであると考えており、このことをつくばにあります動物衛生研究所の品川先生や東京大学の小野寺先生にもご報告申し上げ、今後の研究対象として大変興味がある旨のお話を伺っております。

私どもは、本年8月に、このことを農林水産省の肥料担当官にもお伝えし、是非研究予算をとっていただきたいこと、現場の処理法を知る私どもの情報はいくらかでも提供することをお伝えしたところです。

ところで、最近の情勢の中で、厚生労働省が背根神経節が脊髄と同じ程度の危険であるということで、特定危険部位（SRM）になる方向で検討されているとの事です。（脊柱骨は、危険でないという事です）

私どもは、科学的知識をお持ちの先生方のご意見を採用することが、国民全体、さらには世界の人々の健康と命を守る上で大切なことであることは、十分に承知しております。

しかしながら、以下のような考えを持っておりますので、少しばかり、業者の意見開陳にお目通し願いたいと存じます。

- (1) 仮に背根神経節を取り外すことができないために、脊柱をはずすように指導されても、
  - ①と畜場では、食肉（特にロースなどの高級部位）のついた形では、副産物である骨（脊柱）を除去できないでしょうから、脊柱はと畜場の外へ持ち出されることとなります。
  - ②それは、脊柱がSRMに指定された場合、「現行のと畜場法」の例外となることでしょうか（推測です）。
  - ③その後、食肉を取った後に、脊柱を除去することになりますが、一般的には、その煩雑さから、殆どは、産業廃棄分として処理され、膠や膠粕の生産部門に回ってこないと考えられます。
  - ④仮に脊柱と他の部位の骨が区分されても、内部では、それらを一緒にもっていつてくれる業者に処分を依頼することになると考えられます。

- (2) すなわち、危険部位（背根神経節を含む安全な脊柱骨）を取り除きさえすれば、肥料用などにも利用できるとしても、分離する業者は少ない上に、原骨を引き取りに行った場合でも、危険部位を含む背骨を引き取らない食品産業でもある私どもに、背骨を取り除いた骨だけを回すよりも、死亡牛の処理ができるレンダリング業者が「全ての骨を引き取ります」と言えば、現場では、骨全てをレンダリング業者に回すようになると思われます。（膠や蒸製骨粉の方に回る割合は少なくなり、激減もしくは皆無となる恐れがあります）  
日本のような火山灰土の多い日本で、肥料として有効かつ必要な蒸製骨粉は、膠を取った後の骨を利用するので、日本における蒸製骨粉の生産は止まると考えます（実質廃業となります）
- (3) 当初、私どもが農林水産省にお願いしていたのは、膠粕が肥料用に使われるようになることもありましたが、164℃、7気圧、90分という加熱処理条件が背根神経節を完全に焼失させており、プリオンを不活化していると考えておりますので、科学的な実証を重ねるためにも、それらの研究をすすめていただくことが、国際的にもBSE問題により発生した資源（骨）の有効活用になると考えたものです。
- (4) さらに、脳や門部に比べ、1000分の1程度の危険度の背根神経節を危険部位とすることは良いと考えますが、それらを加熱加圧処理することにより肥料に利用することまで止めるのは、あまりにゼロリスクを求めすぎていると考える次第です。（水酸化カリウムや水酸化ナトリウムなどのアルカリ処理による他の除去方法もあるかと思います）
- (5) 尚、日本で脊柱を肥料原料から取り除く場合、輸入原骨の脊柱を取り外すことになると思いますが、BSE非発生国にもそれらを求めるのでしょうか？  
EUの国別リストの発表を見ておりませんので、どの国が非発生国になっているか知りませんが、インドやパキスタン、ベトナムなどアジアを含む世界の輸出国からの輸入は、将来も可能なのでしょうか？
- (6) 30ヶ月齢以下の牛では、発病がないとされていた外国の体制も、全頭検査を行っていた故に日本で新たに21ヶ月齢、23ヶ月齢の若齢牛が発見された結果、安全性につながったものと思われまます。非発生国といえども、検査もされていない国からの背骨を含む輸入牛骨エキスは安全だといいきれるのでしょうか？また不活化条件がOIEで削除されているならば全ての牛骨エキスが安全であるのでしょうか？日本は全頭検査を行い、国民に安全性を訴えてきたならば、1年半も過ぎてから（これまで全国民がそれらを食べてきています）危険部位に加えるというのは、あまりにも無責任であると考えるところであります。

今後、このままでは国内資源（背骨を含む牛の骨、BSE健康検査済の牛由来のもの）は国内では、（殆ど）全てが、産業廃棄物処理をされ、肥料に使われないことは、永年肥料産業に貢献してきた私どもとしては、慙愧に耐えないものです。

思わず、感情的な内容になった部分もあるかもしれませんが、科学的な判断には従うものの、各家で食べる生卵による食中毒（死亡者も出ています）の確率の方が高い中、BSEに関しては、あまりにゼロリスクを追うことは、不作為を心配するあまり（他の社会的影響の大きいのに気付かず）過激なほどの注意をしているように思えてなりません。

人獣共通の疾病であるBSEが蔓延することを望む人は、誰一人いないと思いますが、これまで何千年もの間、利用されてきた膠粕や蒸製骨粉の生産・流通までが止まらないように、ご賢察の程お願い申し上げます。骨等の肥料利用はエジプトのナイル川の例を出すまでもなく、自然のサイクル（循環）利用であって、未利用資源のリサイクルではありません。

最後まで、一業者の意見に目を通してくださいました先生方に感謝申し上げます。

近い将来、さらに資源の有効利用ができる研究が進み、その中で私どもも貢献できることをお待ちしております。

敬 具

平成 15 年 10 月 31 日

竹田化成株式会社 竹田 尚  
株式会社平成化成 北谷 正人