

## 牛のせき柱を含む食品等の管理等について（論点）

## 1. 牛せき柱を含む食品等の管理方法について

## 【試案1】

- (1) 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（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。なお、せき柱（同上）の除去にあたっては、背根神経節による牛の枝肉及び食用に供する内蔵の汚染を防ぐように処理しなければならない。
- (2) 牛のせき柱（BSE 発生国として OIE が公表した国・地域のもの）を食品、添加物及び器具の製造に使用してはならない。ただし、食用牛脂（いわゆる骨油）であって、不溶性不純物が 0.15% 以下のものは除く。なお、ゼラチンについては、せき柱（同上）の使用禁止に加え、成分規格の設定を行う。
- (3) せき柱には、尾椎、腰椎横突起、胸椎横突起及び仙骨翼は含まない。

## 【試案2】

背根神経節を特定部位に指定し、と畜場において背根神経節の除去及び焼却を義務付ける。

## 2. 試案1における牛脂（いわゆる骨油）、ゼラチン及びエキスの取扱い

## (1) 牛脂（いわゆる骨油）

試案1において「ただし、食用牛脂（いわゆる骨油）であって、不溶性不純物が 0.15% 以下のものは除く。」としたが、①不溶性不純物が 0.15% 以下とする根拠が必ずしも明確でない、②OIE でも見直しの検討がなされていることを踏まえ、検討する必要がある。

## (2) ゼラチン

試案1において、「なお、ゼラチンについては、せき柱（同上）の使用禁止に加え、成分規格の設定を行う。」としたが、せき柱使用禁止に加え、製造基準を上乗せする必要性が必ずしも明確でないことを踏まえ、検討する必要がある。

## (3) エキス

エキスについては実態調査の結果、100℃2～4 時間等の加工をしていることを踏まえ、検討する必要がある。

### 3. 規制の実施

当部会→分科会→官報掲載という流れの中で、

(1)経過措置の期間

(2)在庫品（牛せき柱そのもの、エキスや骨油等の原体、エキス等を使用した加工食品）の取扱いについて、議論する必要がある。

食品添加物指定の取消し等の際の経過措置期間

品目名	告示年月日	経過措置期間
ズルチン	昭和43年7月3日	6か月
サイクラミン酸カルシウム サイクラミン酸ナトリウム	昭和44年11月5日	11か月
クマリン及びその誘導体 臭素化油	昭和46年2月26日	6か月
クロラミンT 食用赤色103号 硫酸銅	昭和46年2月26日	6か月
2-(2-フリル)-3-(5- ニトロ-2-フリル)アクリル酸 アミド	昭和49年8月27日	1か月
過酸化水素 (使用基準改正)	昭和55年2月20日	7か月

せき柱等の在庫品の取扱いに関する参考資料

	せき柱	エキスや骨油等の原体	エキス等を使用した加工食品
全頭検査等の実施前 (平成13年10月17日以前)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在庫品は存在するか</li> <li>○ 在庫品を使用して新たに加工食品を製造する可能性あり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在庫品は存在するか</li> <li>○ 100℃ 2～4時間等の一定の加工</li> <li>○ 在庫品を使用して新たに加工食品を製造する可能性あり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在庫品は存在するか</li> <li>○ 使用量は一般に限られている。</li> </ul>
全頭検査等の実施後 (平成13年10月18日以降)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 全頭検査等によるリスクの大幅低減</li> <li>○ 在庫品を使用して新たに加工食品を製造する可能性あり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 全頭検査等によるリスクの大幅低減</li> <li>○ 100℃ 2～4時間等の一定の加工</li> <li>○ 在庫品を使用して新たに加工食品を製造する可能性あり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 全頭検査等によるリスクの大幅低減</li> <li>○ 100℃ 2～4時間等の一定の加工</li> <li>○ 使用量は一般に限られている</li> </ul>