

※ 改訂部分を二重線で示しています。

「牛の脊柱を含む食品等に係る基準」に関するQ & A

最終改正 平成 27 年 3 月 27 日

(平成 25 年 2 月 1 日規格基準改正関係)

問 1-1 どうして牛の脊柱に係る規制を改正することにしたのですか？ またその改正内容はどのようなものですか？

(参考) 牛の脊柱について規制している理由

問 1-2 「食品健康影響評価を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域」とはどの国ですか？

(平成 27 年 3 月 27 日規格基準改正関係)

問 2 どうしてゼラチン等に係る規制を改正することにしたのですか？ またその改正内容はどのようなものですか？

はいこんしんけいせつ  
(背根神経節について)

問 3 「脊柱」や「背根神経節」とは、どのような部位ですか？

問 4 食肉処理において牛脊柱を外す際に背根神経節が食肉に残ったりすることはありますか？

問 5 背根神経節をと畜場で除去することはできないのですか？

(その他)

問 6 グリセリンや脂肪酸及びこれらのエステル類（以下「グリセリン等」という。）については、なぜ規制の対象外なのですか？

問 7 国際獣疫事務局(OIE)による我が国の BSE ステータスが無視できるリスクの国になれば、国産牛の脊柱は規制の対象外となるのですか？

問 8 月齢が 30 月以下の牛と月齢が 30 月を超える牛に由来する脊柱はどのように管理されるのですか？

注) 牛海綿状脳症 (BSE) 全般に関する Q & A は、[厚生労働省](#)及び[農林水産省](#)のホームページにあります。

(平成 25 年 2 月 1 日規格基準改正関係)

問 1-1 どうして牛の脊柱に係る規制を改正することにしたのですか？またその改正内容はどのようなものですか？

答)

- 1 牛海綿状脳症 (BSE) の病原体である BSE プリオンは、主に脳、脊髄、小腸などに蓄積され、このような部位を含むものについては、食用に供することができない特定危険部位 (SRM) として規制しています。脊柱については背根神経節を含むため、SRM として平成 16 年 2 月から規制してきました (脊柱と背根神経節については Q3 参照)。今般、BSE 対策を開始して 10 年が経過し、過去 10 年間の対策の取組み、国内外の BSE のリスクが低下している状況を踏まえ、最新の科学的知見に基づいた対策の見直しを行うため、平成 23 年 12 月 19 日に食品安全委員会に諮問しました。
- 2 食品安全委員会の食品健康影響評価 (平成 24 年 10 月 22 日) において、頭部 (扁桃を除く。)、脊髄及び脊柱について、SRM の範囲が、『「全月齢」の場合と「30 か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる』とされたことを踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された月齢が 30 月以下の牛 (出生の年月日から起算して 30 月を経過した日までのもの) の脊柱については食用に使用できることとしました。
- 3 また、脊柱の範囲について、BSE プリオンが蓄積しない突起部は安全性に問題のないことから、規制の対象から除外される突起部を追加することとしました。この見直しは、現場の負担を軽減することが目的であり、突起部が除去しきれなくても問題ないとするものです。
- 4 今回の牛の脊柱に関する規制の主な改正内容をまとめると以下のとおりです。
  - (1) BSE の発生国又は発生地域において飼養された牛を規制の対象としていたが、食品安全基本法 (平成 15 年法律第 48 号) 第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価を踏まえ、規制の対象から、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された月齢が 30 月以下の牛を除いたこと。
  - (2) 食用に供してはならない脊柱の範囲から従来から除外していた胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎に加えて、頸椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起及び正中仙骨稜を除外したこと。
  - (3) 脊柱の定義に背根神経節が含まれることを改めて明示したこと。

(注) 牛の飼養された国による規制対象となる脊柱

牛が飼養された国又は地域	規制対象となる脊柱
食品健康影響評価を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域	月齢が 30 月を超える牛由来の脊柱
上記以外の BSE の発生国又は発生地域	全月齢の牛由来の脊柱

(参考) 牛の脊柱について規制している理由

我が国では、「背根神経節を含む脊柱については、特定危険部位に相当する対応を講じることが適当である」との食品安全委員会の食品健康影響評価結果（平成 15 年 9 月 11 日）を受け、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。）により、平成 16 年 2 月から BSE の発生国又は発生地域において飼養された牛について、消費者に販売される食肉に脊柱が含まれてはならないこと及び脊柱を食品の製造等に使用してはならないこととしてきました。

問 1-2 「食品健康影響評価を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域」とはどの国ですか？

答)

- 1 厚生労働省は、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえて、輸出国政府と輸出条件について協議を行い、食肉の加工に係る安全性の確保について確認することとしています。
- 2 平成 27 年 3 月 27 日時点で、食肉の加工に係る安全性が確保されると認められる国は我が国のほか以下のとおりです。今後、変更が生じた場合は別途通知することとしています。  
アイルランド、アメリカ合衆国、オランダ王国、カナダ、フランス共和国、ポーランド共和国

(平成 27 年 3 月 27 日規格基準改正関係)

問 2 どうしてゼラチン等に係る規制を改正することにしたのですか？ またその改正内容はどのようなものですか？

答)

- 1 ゼラチンは、骨や皮を原料とし、商業的に製造され、コラーゲンを加熱変性させ、特定の工程を経て製造される高純度の動物性たん白質で、様々な食品にゲル化剤・増粘剤・安定剤などとして使用されます。また、ゼラチンを酵素処理で低分子化するとコラーゲンペプチドとなります。一般的に、食品にコラーゲンが配合されているとされている場合は、その成分はコラーゲンペプチドです。
- 2 これまで我が国では、食品健康影響評価を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域以外の BSE の発生国又は発生地域において飼養された全月齢の牛由来の脊柱を規制していました（問 1-1 参照）。今般、世界的に BSE リスクが減少している現在の状況等を踏まえ、BSE 対策の見直しを検討しました。
- 3 国際獣疫事務局（OIE）では、仮に骨が BSE プリオンに汚染されていたとしても、ゼラチン等の製造工程中の処理により、その感染性は低下されとの報告があり、原材料及び製造方法を定めた上で、脊柱のゼラチン等への使用を認めています。我が国においても、OIE で定

められている原料となる脊柱の条件及び製造方法を規定し、脊柱のゼラチン等への使用を認めることとしました。

4 今回のゼラチン等に係る牛の脊柱に関する規制の主な改正内容は以下のとおりです。

BSEの発生国又は発生地域において飼養された牛を規制の対象としていましたが、30か月齢以下の脊柱についてはSRMではないこと、また、ゼラチン製造工程には異常プリオンたん白質の感染性の低減効果を有することから、30か月齢以下の脊柱であり、かつ下記のいずれかの方法によって製造するものについて、ゼラチン等の原料として使用を認めました。

- ① 方法1：脱脂、酸による脱灰、酸若しくはアルカリ処理、ろ過及び殺菌(138℃以上4秒以上)
- ② 方法2：方法1と同等以上\*の感染性を低下させる処理（※加圧加熱処理を含む）

はいこんしんけいせつ  
(背根神経節について)

問3 「脊柱」や「背根神経節」とはどのような部位ですか？

答)

- 1 「脊柱」とは、各椎骨（頸・胸・腰・仙・尾椎）が関節形成や融合することによって全体に一本にまとまった骨格をいい、脊椎（いわゆる背骨）と同義語です。脊柱の骨自体は本来、伝達性海綿状脳症の感染性を有するものではありませんが、脊柱に含まれる背根神経節はリスクがあります。
- 2 「背根神経節」とは、脊柱の中を通過するせき髄から分枝した神経が、脊柱から出る前につくる膨らみをいいます。食肉処理の過程で脊柱と食肉を分離する際には、背根神経節は脊柱側に残ると考えられています。
- 3 規制の対象となるのは、背根神経節を含んだ牛脊柱になります。脊柱の頸椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起、仙骨翼、正中仙骨稜及び尾椎には背根神経節が含まれることがありませんので規制対象から除かれます。

(参考)

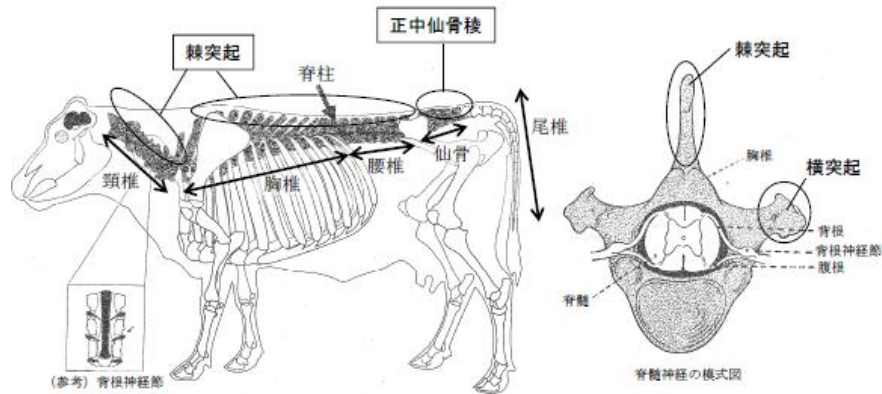


図1. 脊柱(背面)

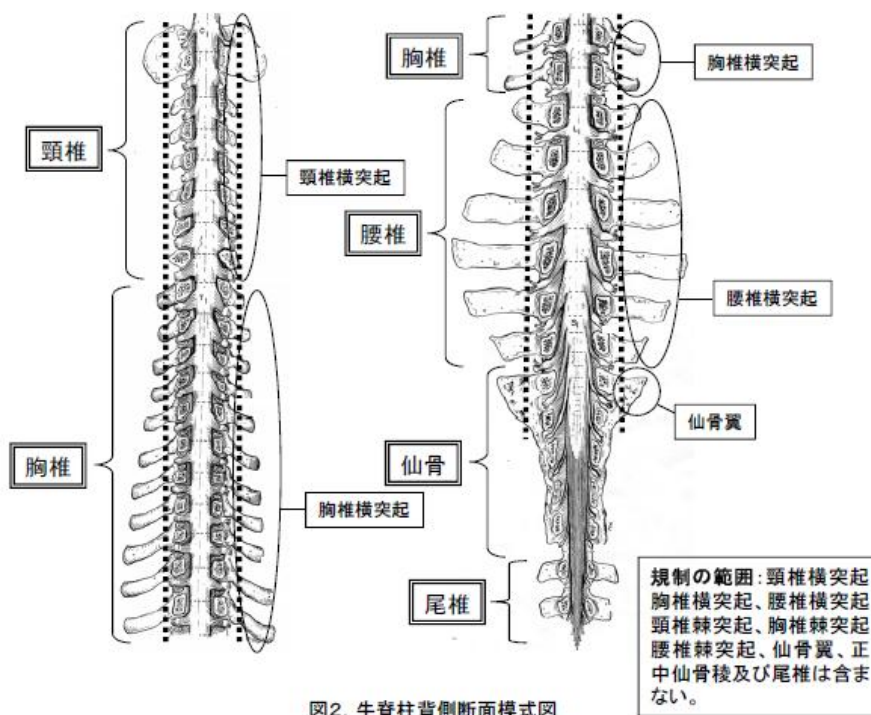


図2. 牛脊柱背側断面模式図

問4 食肉処理において脊柱を外す際に背根神経節が食肉に残ったりすることはありませんか？

答)

- 1 脊柱の除去に際しては、背根神経節による牛肉等の汚染を防止できる方法で行わなければならないとしています。
- 2 背根神経節は、我が国で行われている通常の食肉処理では脊柱を外す際に、脊柱とともに除去されています。厚生労働科学研究によると、『ナイフを用いた通常の食肉処理では問題ないが、吊り除骨（機械を用いて枝肉を吊り下げた状態で、骨を外す（脱骨）食肉処理方法）及び仙骨部分の脱骨に際しては注意を要する』と報告されています。

- 3 このため、脊柱の除去時に背根神経節による汚染が起こらないよう、食肉加工業者など食肉処理を行う営業者に対し、吊り除骨や仙骨部分の脱骨の場合における注意喚起を行っています。

問5 背根神経節をと畜場で除去することはできないのですか？

答)

- 1 背根神経節は、脊柱を構成する骨の内部にあるため、構造的に剥離や吸引などの方法により全てを確実に除去することは困難です。と畜場において技術的な工夫などにより、32対ある背根神経節のうち約9割は除去できることが、厚生労働科学研究により確かめられています（平成23年5月）。しかしながら脊柱除去のように確実に背根神経節を除去するまでには至っていません。なお、と畜場で脊柱そのものを除去することは、食肉が枝肉で取引される現在の食肉流通では実施することは困難です。厚生労働省が行った調査結果では、欧米においても、と畜場ではなく食肉処理場等において脊柱が除去されています。
- 2 厚生労働省では、と畜場における背根神経節の除去率が十分高くなるなど今後の技術の進展があれば、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改めて審議することとしています。

(その他)

問6 グリセリンや脂肪酸及びエステル類等（以下「グリセリン等」という。）については、どうして規制の対象外なのですか？

答)

- 1 牛脂（牛の脂身から製造された油脂等）を用いてグリセリン等を製造することができますが、これらの原材料の油脂の一部として牛骨油の使用を認めています。
- 2 これは、グリセリン等の製造に当たっては、油脂を高温高圧下で加水分解、けん化又はエステル交換の処理がされており、異常プリオンの量が顕著に減少し安全性に問題ないと考えられることからであり、OIEにおいても、これらの処理を行ったものは規制の対象外とされています。そのため、我が国においても、グリセリン、脂肪酸及びこれらのエステル類等、油脂を高温高圧下で加水分解、けん化又はエステル交換したものについては規制の対象外としています。

問7 国際獣疫事務局(OIE)による我が国のBSEステータスが無視できるリスクの国になれば、国産牛の脊柱は規制の対象外となるのですか？

答)

- 1 牛の脊柱に係る規制は、OIEによるBSEに関するステータスと直接連動しているものでは

ありません。今回の見直しは、食品安全委員会の評価結果に基づき行うものです。

- 2 そのため、我が国の BSE ステータスが無視できるリスクの国になっても、直ちに国産牛の脊柱が規制の対象外となることはありません。

問8 月齢が 30 月以下の牛に由来する脊柱を食品等へ使用する場合はどのように管理されるのですか？
---

答)

- 1 脊柱を食品等の原材料として使用する場合は、食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業など、脊柱の加工品を取扱う業者も含めて、月齢の確認及び月齢による適切な分別管理を行うことが必要です。
- 2 厚生労働省は、主な分別管理の方法をガイドラインで示しており、その概要は以下のとおりです。
  - (1) 月齢が 30 月以下の牛に由来する脊柱を処理する場合は、作業場所や時間などにより分別して行うこと。月齢が 30 月以下の牛に由来する脊柱であることが確認できない場合などは、月齢が 30 月を超える牛に由来する脊柱として取り扱うこと。
  - (2) 脊柱等（脊柱を細切、粉碎、乾燥したもの等、脊柱を簡易に加工したものを含む。以下同じ。）を出荷する際には、月齢が 30 月以下の牛に由来することが確認できる荷送状等を脊柱等に添付して出荷すること。

なお、脊柱を含む部分肉を出荷する際には、個体識別番号の表示等を行うこと。
  - (3) 月齢が 30 月以下の牛に由来する脊柱等を仕入れる場合は、荷送状等により月齢を確認し、出荷及び仕入れに関する記録については、出荷及び仕入れの日から 3 年間保存すること。