牛の脊柱に係る規格基準の改正について（報告）

１．経緯

BSE 国内対策については、

- 生産段階における飼料規制、死亡牛の BSE 検査
- と畜・食肉処理段階におけるとと畜検査、特定危険部位（SRM）の除去

等をフードチェーンの各段階で実施することにより食肉の安全性を確保している。

平成 27 年 12 月に、国内外の BSE の発生の減少、国際的な状況等を踏まえ、SRM の範囲について、現行の「全月齢の扁桃及び回腸遠位部並びに 30 か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）、脊髄及び脊柱」から、「30 か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髄」に変更した場合のリスクの比較について食品安全委員会に評価を依頼し、令和８年６月に評価結果が答申された。

こうした状況を踏まえ、牛の脊柱に係る規格基準の改正について、内閣総理大臣より食品衛生基準審議会に対し、令和８年８月 28 日付けで諮問され、同年９月 18 日に開催された伝達性海綿状脳症対策調査会及び 10 月 14 日に開催された食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会において審議を行った結果、了承された。

２．告示の改正案の概要

食品、添加物等の規格基準　第１　食品　Ｂ　食品一般の製造、加工及び調理基準　８　に規定されている特定牛（牛海綿状脳症の発生国又は発生地域において飼養された牛）に係る除外規定について、「食品健康影響評価の結果を踏まえ、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」を「特定の国等」と定義した上で、「特定の国等のうち、食品健康影響評価の結果を踏まえ、食肉の加工に当たり、月齢が 30 月を超える牛の脊柱の除去が不要と認められる国又は地域において飼養された月齢が 30 月を超える牛」を新設する。なお、食品、添加物等の規格基準　第２　添加物　Ｅ　製造基準　添加物一般　５．及び第３　器具及び容器包装　Ｆ　器具及び容器包装の製造基準　４において、牛の脊柱に係る規格基準を参照していることから、同様の定義を用いることとする。

３．食品安全委員会における評価結果について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第１項第１号に基づき、厚生労働省から食品安全委員会に対して、平成 27 年 12 月 18 日付けで規格基

準告示の改正について意見を求めたところ、令和８年６月 11 日府食第 350 号により以下の評価結果が通知されている。

【Ⅵ.食品健康影響評価の抜粋】

５．評価結果

諮問事項の国内と畜牛に関する SRM 範囲の変更について、現行の「全月齢の扁桃及び回腸遠位部並びに 30 か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）、脊髄及び脊柱」から「30 か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髄」に変更した場合のリスクの差は非常に小さく、食品を介した人への健康影響は無視できると考えられる。

なお、本評価は、今回評価した以外の BSE リスク管理措置及び現時点で得られる水準の科学的知見に基づくものである。引き続き、非定型 BSE に係る知見（非定型 BSE と人のプリオン病に係る疫学的状況を含む）の収集に努めるとともに、関連情報（ばく露に係る情報、食品としての利用状況等）の経時的把握に努めることが重要である。

答申（案）

牛の脊柱に係る規格基準について、以下のとおり改正することが適当である。

○食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）（案）

改正案	現行
第１　食品 Ｂ　食品一般の製造、加工及び調理基準 ８　牛海綿状脳症（牛海綿状脳症対策特別措置法（平成 14 年法律第 70 号）第２条に規定する牛海綿状脳症をいう。）の発生国又は発生地域において飼養された牛（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（以下「食品健康影響評価」という。）の結果を踏まえ、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（以下「特定の国等」という。）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をいう。）及び特定の国等のうち、食品健康影響評価の結果を踏まえ、食肉の加工に当たり、月齢が 30 月を超える牛（出生の年月日から起算して 30 月を経過した日の翌日以降のものをいう。以下同じ。）の脊柱（背根神経節を含み、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を除く。以下同じ。）の除去が不要と認められる国又は地域において飼養された月齢が 30 月を超える牛を除く。以下「特定牛」という。）の肉を直接一般消費者に	第１　食品 Ｂ　食品一般の製造、加工及び調理基準 ８　牛海綿状脳症（牛海綿状脳症対策特別措置法（平成 14 年法律第 70 号）第２条に規定する牛海綿状脳症をいう。）の発生国又は発生地域において飼養された牛（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の結果を踏まえ、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をいう。）を除く。以下「特定牛」という。）の肉を直接一般消費者に販売する場合は、脊柱（背根神経節を含み、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を除く。以下同じ。）を除去しなければならない。この場合において、脊柱の除去は、背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。

販売する場合は、脊柱を除去しなければならない。この場合において、脊柱の除去は、背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。 　食品を製造し、加工し、又は調理する場合は、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合は、この限りでない。 （１）　特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したもの （２）　月齢が 30 月以下の特定牛の脊柱を、脱脂、酸による脱灰、酸若しくはアルカリ処理、ろ過及び 138℃以上で４秒間以上の加熱殺菌を行つたもの又はこれらと同等以上の感染性を低下させる処理をして製造したもの	食品を製造し、加工し、又は調理する場合は、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合は、この限りでない。 （１）　特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したもの （２）　月齢が 30 月以下の特定牛の脊柱を、脱脂、酸による脱灰、酸若しくはアルカリ処理、ろ過及び 138℃以上で４秒間以上の加熱殺菌を行つたもの又はこれらと同等以上の感染性を低下させる処理をして製造したもの