

伝達性海綿状脳症対策に関する小委員会の設置について（案）

厚生科学審議会

食品衛生監視部会決定

1. 設置の趣旨

食品における伝達性海綿状脳症対策については、と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）別表第一及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）第2条において、衛生上支障のないように処理しなければならない牛の部位の範囲が定められているほか、と畜場法施行規則第3条等において、牛の月齢に応じた衛生的な管理等が定められている。

食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たっては、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第12条に基づき、食品健康影響評価が行われたときは、その結果に基づいて、これを行うこととされている。

食品における伝達性海綿状脳症対策に係る健康影響評価が行われた場合には、当該評価結果に基づき、リスク管理措置の内容について、専門的な調査審議を行う必要があることから、厚生科学審議会食品衛生監視部会運営細則（令和6年5月29日食品衛生監視部会長決定）第1条に基づき、食品衛生監視部会の下に「伝達性海綿状脳症対策に関する小委員会」を設置する。

2. 組織等

- (1) 小委員会の構成員は、伝達性海綿状脳症対策の見直しの内容に応じて、その評価等に関し学識経験を有するものとして、厚生科学審議会の委員、臨時委員又は専門委員の中から食品衛生監視部会長が指名する。
- (2) 小委員会の委員長は、食品衛生監視部会長の指名によるものとする。
- (3) 専門の事項について検討を行うため、必要があるときは、小委員会の下にワーキンググループを置くことができる。
- (4) 必要に応じて、委員長の判断により、他の委員又は外部の有識者に意見を求めることができる。

3. 検討事項

- (1) 伝達性海綿状脳症の対策に関する事項（ただし、食品衛生基準審議会食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会伝達性海綿状脳症対策調査会の所掌に属するものを除く。）
- (2) その他、食品衛生監視部会の部会長が本小委員会での審議が必要と認める事項

4. その他

- (1) 小委員会の庶務は、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課が行う。
- (2) その他、小委員会の運営に必要な事項については、食品衛生監視部会長又は小委員会委員長が定める。

SRM範囲の変更に係る食品安全委員会の審議について

○諮問内容（2015年12月）

特定危険部位（SRM）の範囲を、
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を比較。



○食品健康影響評価の結果（2026年6月）

審議の結果、「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」と評価された。

牛海綿状脳症における特定危険部位に関する関係法令及び所管省庁

関係法令	所管省庁
<p>○と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号） 別表第一（第三条、第七条関係） 牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が三十月を超える牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髄並びにめん羊及び山羊の脾臓及び回腸並びに月齢が十二月を超えるめん羊及び山羊（出生の年月日から起算して十二月を経過した日の翌日以後のものをいう。）の頭部（舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄</p> <p>○厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号） （牛の特定部位） 第二条 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成十四年法律第七十号。以下「法」という。）第七条第二項の厚生労働省令で定める牛の部位は、牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が三十月を超える牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日の翌日以後のものをいう。）の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髄とする。</p>	厚生労働省
<p>○食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号） 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、<u>脊柱（背根神経節を含み、頸けい椎横突起、胸椎横突起、腰椎横突起、頸けい椎棘きよく突起、胸椎棘きよく突起、腰椎棘きよく突起、仙骨翼、正中仙骨稜りょう及び尾椎を除く。以下同じ。）を除去しなければならない。</u>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。</p> <p>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。</p> <p>(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の</p> <p>(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っ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</p>	消費者庁