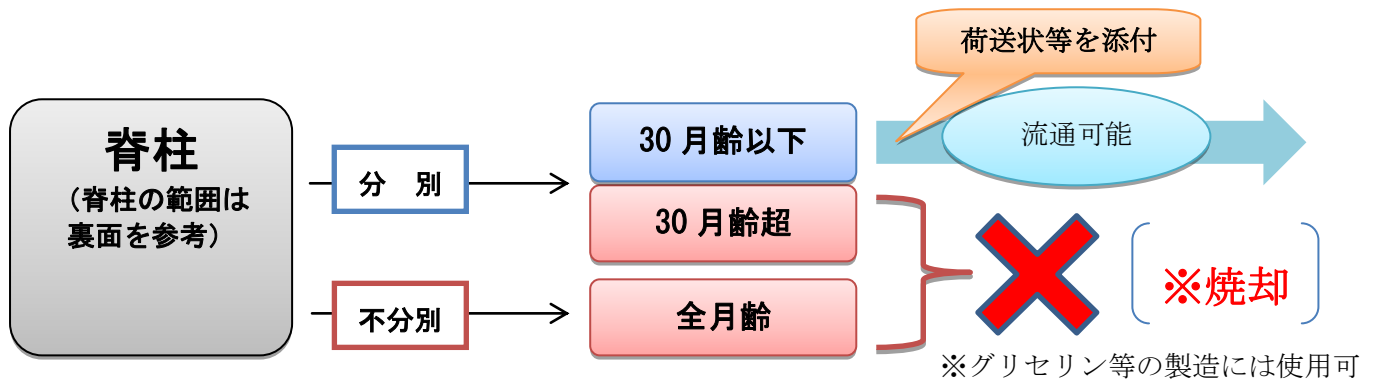


# 脊柱の取扱いが変わりました

月齢が 30 月以下の牛の脊柱を食品の原材料に利用する場合は、

**30 月超の牛の脊柱と分別管理**しなければなりません。

食品の原材料に使用しない施設においては、従来どおりすべて焼却処分して下さい。



- 食品衛生法第 11 条に基づく食品、添加物等の規格基準の改正により、平成 25 年 2 月 1 日から月齢が 30 月以下の牛の脊柱を食品の原材料に使用することができるようになりました。
- 月齢が 30 月超の牛の脊柱は従来どおり特定危険部位 (SRM) として焼却処分する必要があります。
- 月齢が 30 月以下の牛の脊柱を食品の原材料に使用する場合は月齢が 30 月超の牛の脊柱と分別管理することが義務付けられました。分別できない場合は、食品の原材料に使用することができません。

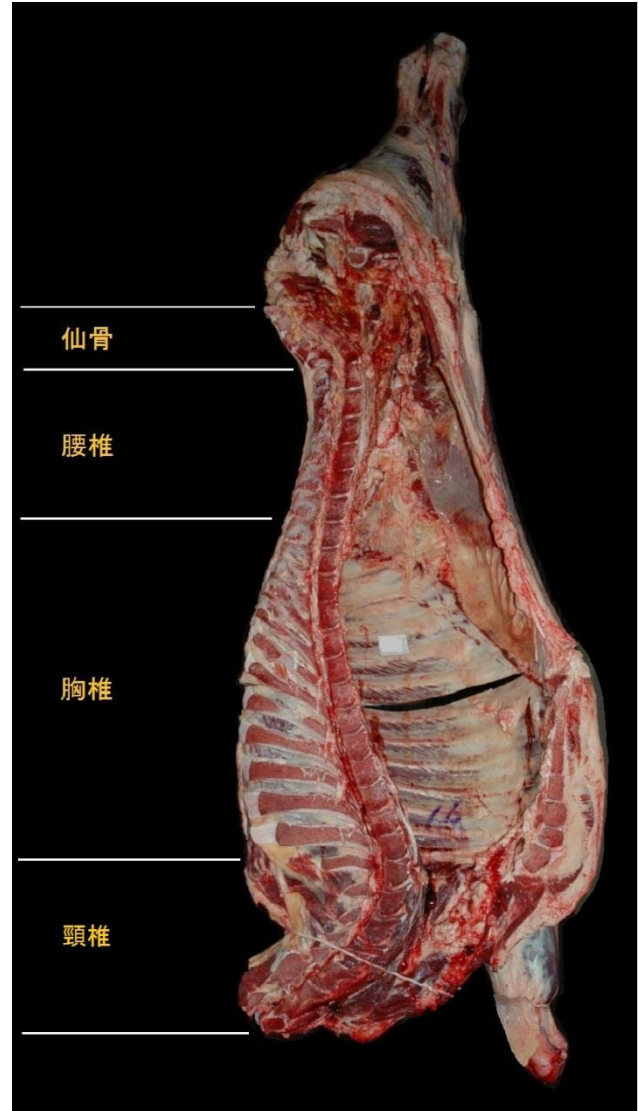
分別管理については次の点を守ってください。

- 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。
- 脊柱等（脊柱を細切、粉砕、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。
- 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。
- 荷送状等が添付されていないなど、月齢が 30 月以下の牛に由来することが確認できない脊柱等については、一般消費者に販売しないこと。

# 脊柱の範囲について

- 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。
- 今回、脊柱の範囲が見直され、規制対象から除かれる部位が新たに追加されました。

	脊柱から除外される部位 (流通可能な部位)
尾椎	すべて
仙骨	仙骨翼 正中仙骨稜*
腰椎	横突起 棘突起*
胸椎	横突起 棘突起*
頸椎	横突起* 棘突起*



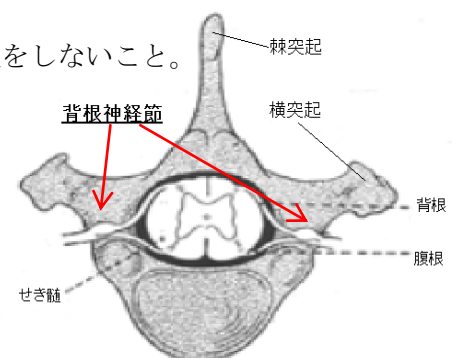
※は今回新たに追加された部分

脊柱の取り扱いには次の点に注意してください。

- 脊柱を電動ノコギリ等で脱骨する場合、**背根神経節\***を破壊しないように行うこと。
- 仙骨腹側面（内臓側）に付着する脂肪をナイフなどで削らないこと。（脂肪の中に背根神経節があるため）
- 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）においては、背根神経節を傷つけないよう注意すること。
- 脊柱と脊柱が付着した肉を、骨と一緒にミンチ又は細切にするような処理をしないこと。
- 脊柱の処分は、廃棄物処理法に基づき、適切に行うこと。

※背根神経節（はいこんしんけいせつ）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、背根神経節は一般的に脊柱側に残ると考えられています。



脊柱の断面図