

## 安全な牛肉を供給するために

安全な牛肉だけが店頭や食卓に届けられるシステムが確立しています

- (1) 10月18日から、農林水産省と厚生労働省が協力して、食肉処理場において、全ての牛について、BSE検査を実施しています。この検査は、1頭の陽性牛も見逃しません。  
BSE検査結果にかかわらず、全ての牛について、脳、脊髄、眼、回腸遠位部を除去・焼却しています。  
農場において、中枢神経症状を呈する牛のBSE検査を実施し、検査結果にかかわらず、すべて焼却しています。  
これにより、安全な牛だけが、食肉処理場から市場に出回り、それ以外のものは食用としても飼料原料としても一切出回ることはないシステムが確立されています。  
食肉処理場で、全頭検査が行われているのは日本のみです。
- (2) この検査により2頭目、3頭目の感染牛が発見されました。このことは13年10月18日以降のBSE全頭検査体制が有効に機能していることを示しています。  
今後、BSEの牛が確認されるとしても、食料品である牛肉は全く安全です。
- (3) 10月17日以前に処理された牛肉は、現在、市場隔離していますが、消費者の不安を完全に払拭するため、焼却処分されることになっています。

## 1 BSEは、まん延しにくい牛の病気です。

(1)BSEは、1986年に英国で初めて発見された牛の病気です。BSEにかかった牛の脳の組織がスポンジ状となることから、牛海綿状脳症と名付けられました。2～8年の潜伏期間の後、牛は中枢神経症状を示し、死に至ります。

BSEの牛は、神経症状を示しますが、「狂って」いる訳ではありません。

(2)BSEはウイルスや細菌によって引き起こされるものではありません。タンパク質の一種であるプリオンが異常な型となった異常プリオンを含んだ飼料を牛が食べることによって引き起こされるものであり、牛同士の接触や、空気を介して感染することはありません。

(3)英国の発生状況を見ても、異常プリオンを含んだ飼料を食べた牛の約3%が発症する程度です。

OIE（国際獣疫事務局）の規約においても口蹄疫がまん延のリスクの大きいリストAに区分されているのに対し、BSEは、よりまん延リスクの小さいリストBに区分されています。

## 2 BSEの発生が原因で、日本人が新変異型クロイツフェルト・ヤコブ病にかかる確率（リスク）は極めて小さいとされています。

(1) BSEとの関連が疑われている新変異型クロイツフェルト・ヤコブ病の年間死亡率については、BSEの発生が18万頭近くある英国で5百万人に1人と推定されています。世界では、他にアイルランドとフランスのみで、合計108人の患者数です。

(2)日本の場合、発生頭数が少ないことに加え、英国と異なり脳や脊髄を食材として利用する習慣がありませんでしたので、そのリスクは英国に比べ桁違いに少ないといえます。（近藤喜代太郎教授は、3頭発生した段階で、6000億分の1と推計しています。）

スイス、ポルトガルなどでは、90年代初めからこれまで数百頭のBSEの牛が確認されて

いますが、この新変異型クロイツフェルト・ヤコブ病発症者はゼロです。

3 脳、せき髄、眼、回腸遠位部（小腸の最後の1 m程度）以外は、感染性はありません。

英国で実施されたBSE感染牛のいろいろな部位をマウスに接種した試験等では脳、脊髄、眼及び回腸遠位部以外からの感染性は認められていません。

したがって、食肉や牛乳・乳製品は、OIE（国際獣疫事務局）の基準において、食べても安全であるとされています。

4 今後のBSEの感染経路を遮断しました。

BSEの主な感染源とされている肉骨粉等は、当分の間、すべての国からの輸入を一時停止するとともに、飼料安全法に基づき飼料としての牛の肉骨粉の製造及び牛への給与を法的に禁止しました。

これにより、今後のBSEの感染経路が遮断されました。

5 牛の解体時の「背割り」によって、脊髄が飛び散る心配はありません。

日本やヨーロッパ、アメリカなど世界のほとんどの国のと畜場では、牛を解体するために、体の中心で左右に二つに分ける作業が行われていますが、これを「背割り」といいます。

背割りによって、脊髄が飛び散るかのイメージがありますが、実際には脊髄が飛び散って牛肉を汚染することはほとんどなく、ヨーロッパのほとんどのと畜場でも日本と同じように、背割りの後、脊髄はきれいに取り除かれ、枝肉は高圧水で洗浄されています。