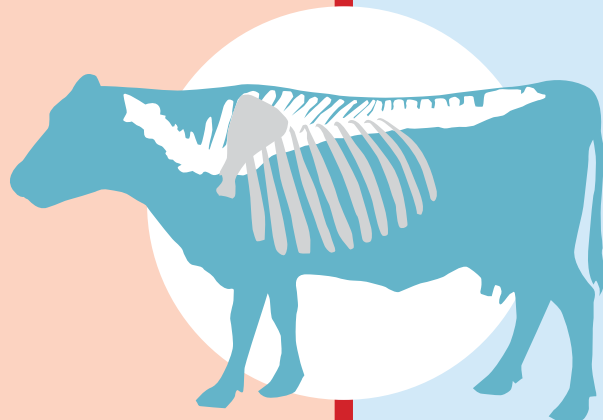


「牛のせき柱分別管理」

に関する手引き



牛海綿状脳症（BSE）関係のリスク管理として、厚生労働省において、牛のせき柱（背骨）の食品等への利用禁止措置が平成16年2月16日から実施されました。続いて、農林水産省においても、牛のせき柱については、「特定危険部位に相当する対策を講ずることが適当」とする食品安全委員会による食品健康影響評価の結果を踏まえて、平成16年5月1日から、飼料用動物性油脂又は肥料の原料として、牛のせき柱が含むことを禁止する措置が講じることとされ、このことを農林水産大臣が確認する仕組みが設けられました（牛のせき柱の流通規制に関する告示等はP27のひとくちメモを参照。）。

このことに伴い、牛のせき柱は事実上「廃棄物」となり、これを排出する事業者（食肉処理業者等）は、自らの責任において焼却処分する必要性が生じます（例えば、①死亡牛専用ラインを有する化製場に対して化製処理及び処分を委託する、②廃棄物処理業者に対して直接処分を委託することが考えられます。）。

一方、牛のせき柱を含む食肉を取り扱っている事業者については、飼料用動物性油脂又は肥料の原料となる食肉処理残さにせき柱が混ざることのないように、牛骨からせき柱を分離するとともに、食肉処理残さの処理を行っている化製業者等（化製業者又は食肉処理残さの収集業者）との間で、牛せき柱が含まれていない食肉処理残さを供給する旨の契約を結ぶ必要があります。

なお、豚肉や鶏肉のみを取扱っている業者についても、このことを確認することが必要となります。

この手引きは、関係省庁の告示・通知及び助言をもとに食肉業者の方が、この規制に応じて行うべきことを解説したものであり、記録の方法など一部奨励的な内容も付け加えておりますので、ご留意の上、活用いただければ幸いです。

●ひとくちメモ／牛のせき柱のリスク評価について

厚生労働省の薬事・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、「牛のせき柱に含まれる背根神経節のリスクについては、現在特定部位とされているせき髄と同程度である。」（平成15年6月26日とりまとめ）とされています。背根神経節には、感染牛の異常プリオン全体の約4%の蓄積がされると推定されています。背根神経節は、食肉処理工程で通常、せき柱とともに食肉から取り除かれます。



マエ部位（頸椎）
の脱骨

「牛のせき柱分別管理のためのポイント」

**牛のせき柱分別管理を適切に実施するためには、
次の諸事項を的確に実施する必要があります。**

牛のせき柱を含む肉を取扱っている業者は、飼料用油脂や肥料の原料となる食肉処理残さに牛のせき柱が混ざらない作業体制を整備し「**食肉業者における体制整備チェックリスト**」の各項目に適合していることの確認を行うこと。

「食肉業者における体制整備チェックリスト」…別添1参照

化製業者等との間で日を指定して、その日以降、**牛のせき柱を含まない食肉処理残さを供給する旨の契約**を結ぶこと

「牛のせき柱を含まない食肉処理残さを供給する旨の契約」…別添2参照

牛のせき柱を含まない食肉（鶏肉、豚肉及び骨が付いていない牛の部分肉）のみを取扱っている食肉業者は、1及び2に代えて、**牛のせき柱を含まない食肉のみを取扱っている旨を記載した確認書**を作成し、化製業者等に提出する。

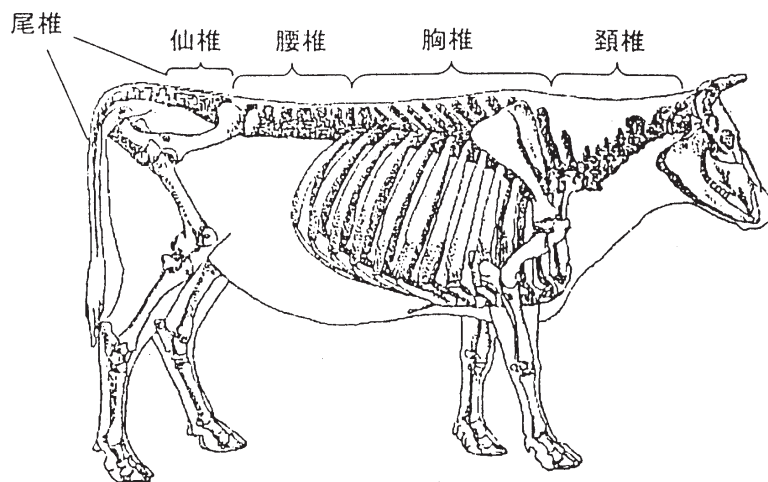
「牛のせき柱を含まない食肉のみを取扱っている旨を記載した確認書」…別添3参照

1～3を終了した後、化製業者等が食肉業者を訪れ、上記2の契約書や上記3の確認書の内容が遵守されているかの確認をしますが、その場合、農林水産省地方農政事務所の職員が同行する場合があります。

[illegible]

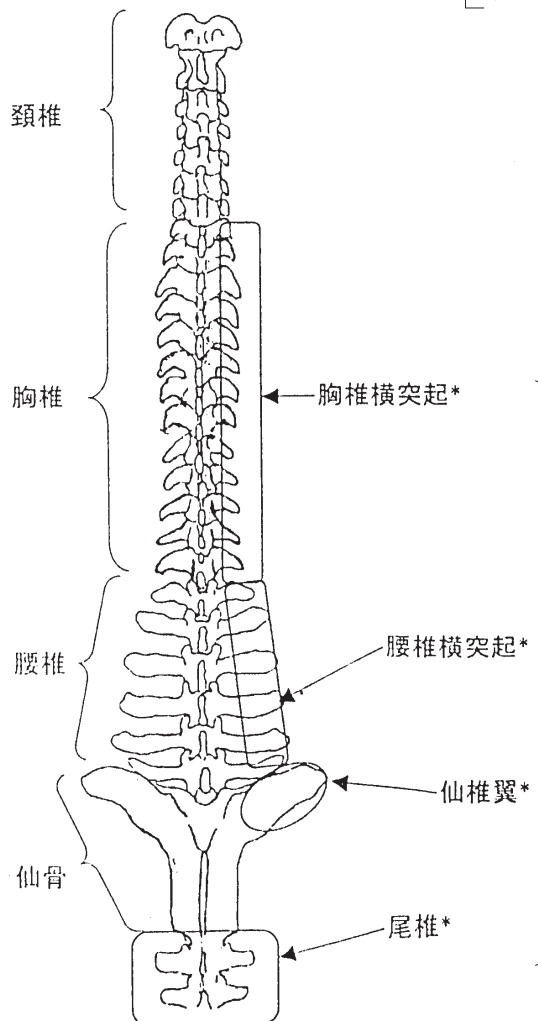
「流通規制の対象となる【牛のせき柱】の範囲」

規制の対象となる牛のせき柱は、頸椎、胸椎、腰椎、仙椎（胸椎横突起、腰椎横突起、仙椎翼、尾椎を除く）。



牛のせき柱

山内昭二(1980)
牛病学12ページ,改編

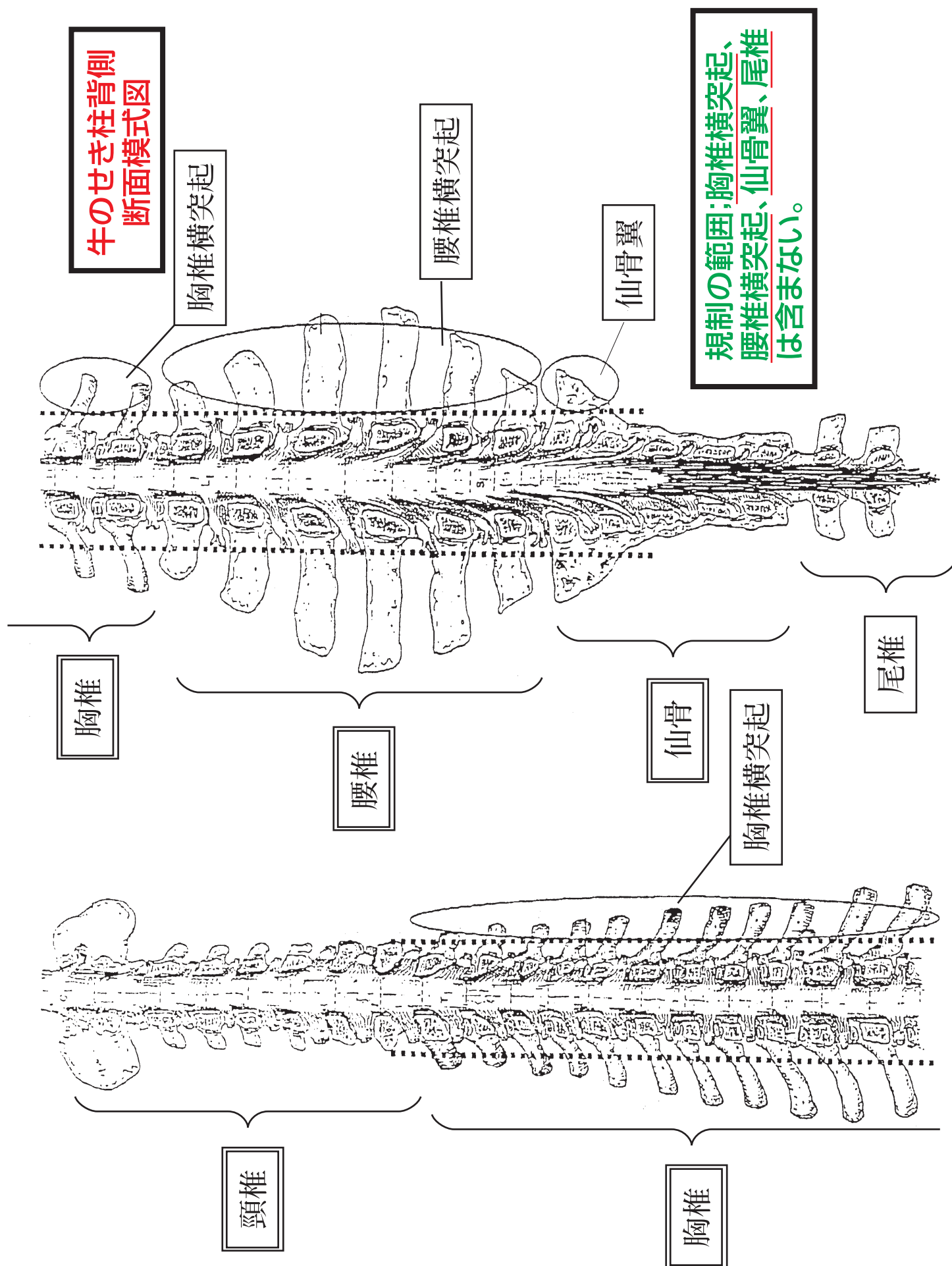


*印のものは、規制の
対象ではありません

〔注：牛のせき柱の写真は
資料(23ページ以降)
を参照〕

牛のせき柱模式図(背側)

牛のせき柱背側
断面模式図



「食肉業者における体制整備チェックリスト」
の中で示してある
「原料用残さに牛のせき柱が混入しないための作業マニュアル」^(注)
のポイント

…別添4参照

1 食肉処理に関する事項

- (1) 牛の枝肉からせき柱を脱骨するときは、予め決められた場所（「せき柱脱骨エリア」）で行い、それ以外の場所では行わない。
- (2) せき柱から肋骨を切り離すときは、予め決められた場所（「肋骨分離エリア」）で行い、それ以外の場所では行わない。
- (3) 食肉処理の工程において、牛のせき柱と原料用残さを収容する専用コンテナをそれぞれ用意し、保管する。

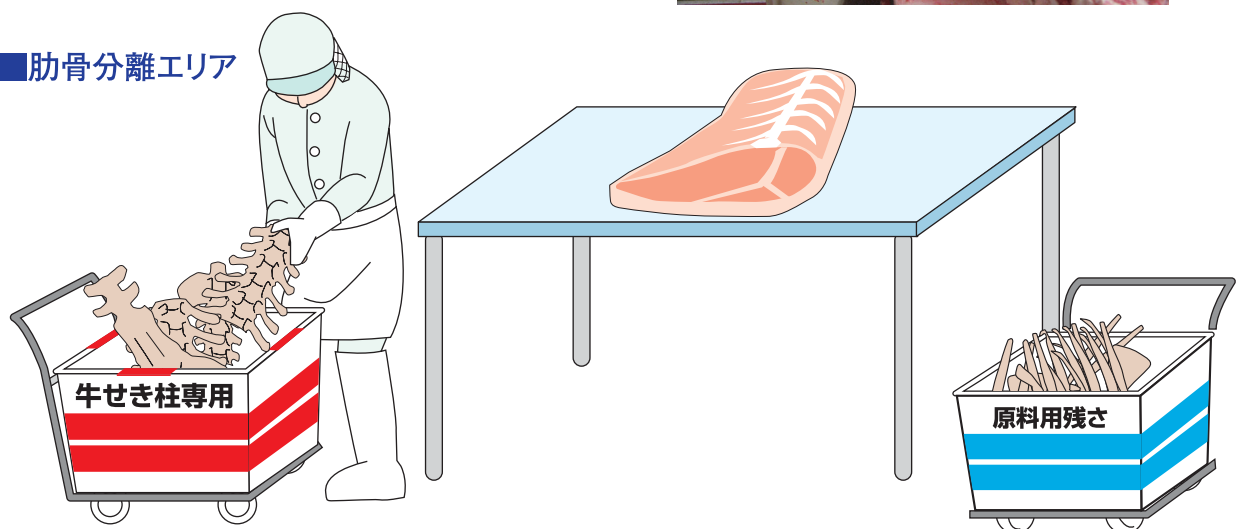
また、原料用残さの専用コンテナに、牛のせき柱が混入しないよう、牛のせき柱専用のコンテナについては、色分けする（牛のせき柱専用のコンテナには、赤色テープを貼付する。）等して明示の上、原料用残さ専用のコンテナに牛のせき柱が混入しないようにする。

■肋骨分離エリアにおける肋骨の除去

（肋骨左右にナイフをいれ、先端を浮かせながら、肋骨を除去）

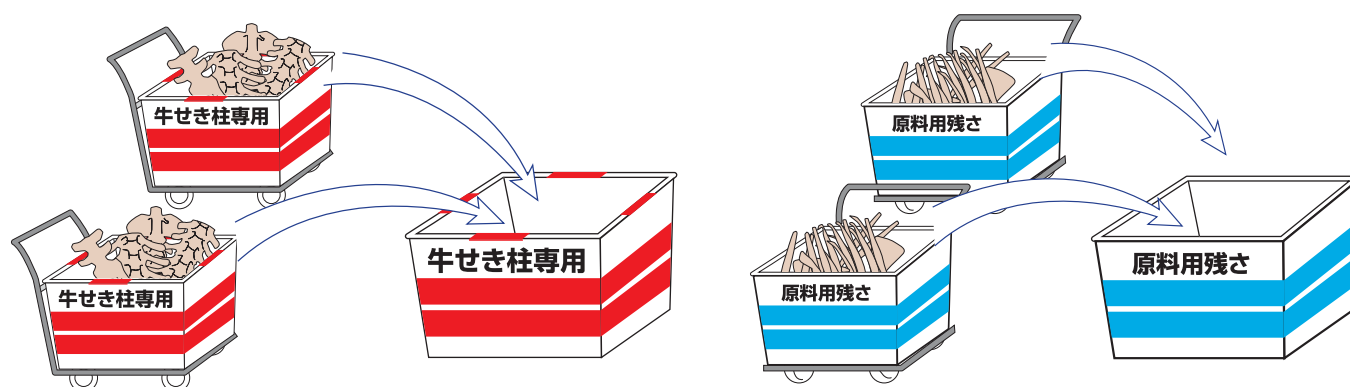


■肋骨分離エリア



注:このマニュアルでは、牛のせき柱以外の食肉処理残さを「原料用残さ」と表現しています。

- (4) 原料用残さの出荷に当たって、(3)の専用コンテナから別の容器(収集缶等)に移し替える場合には、牛のせき柱と原料用残さを収容する専用の容器を用意し、牛のせき柱が入っている容器については、色分けする(牛のせき柱専用のコンテナには赤色テープを貼付する)等して明示の上、原料用残さの容器に牛のせき柱が混入しないように移し替える。



2 原料用残さの出荷に関する事項

- *『牛のせき柱以外の畜産残さ(原料用残さ)』を今までどおり有用資源として取引の対象とするためには、化製業者等(飼料用動物性油脂製造業者及び肥料原料製造業者)との間で「牛のせき柱規制に伴う畜産残さの引渡し・引受けに関する契約」を締結する必要があります。
- *言い換えれば、この契約を締結していないと、事業所から出るすべての畜産残さを化製業者等が引き受けられなくなります。

■契約書の必須記載事項

(1) 事業所における食肉処理に関する事項

- ①食肉処理を行うに当たって、牛のせき柱と原料用残さを分別していること。
- ②原料用残さは、専用の容器に入れ、牛のせき柱が混入しないよう保管していること。
- ③牛のせき柱の脱骨を決められた場所で行い、牛のせき柱を投入しやすい位置に、せき柱が入っている旨が表示された専用の容器を常設していること。
- ④事業所ごとに原料用残さに牛のせき柱が混入しないための作業マニュアルを備え付けること。

(2) 原料用残さの出荷に関する事項

- ①原料用残さを出荷するごとに牛のせき柱が混入していないことを確認すること。また、出荷に係る原料用残さの数量等を記載した「原料供給管理票」を原料残さを運搬する者に持たせること。
- ②原料用残さを出荷するに当たっては、専用の容器を用いること。

- ③牛のせき柱を原料用残さと混載して運搬するときは、牛のせき柱を、専用の密閉可能な容器を用い、当該容器に牛のせき柱が入っている旨を明示し、原料用残さを入れた容器との混同を防止すること。

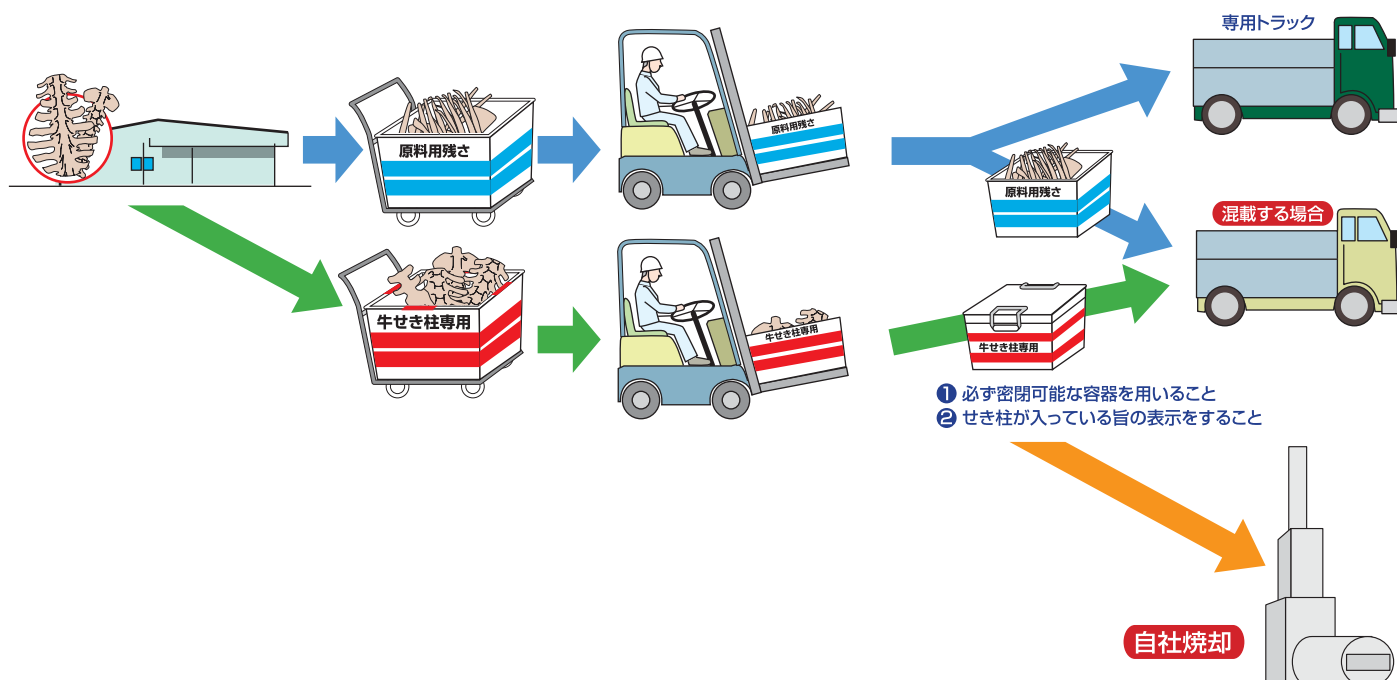
(3) 確認責任者の設置

- (1) 及び(2)に掲げる事項を定期的に確認する「確認責任者」を決め、実施状況の確認及び記録を行うこと。



出荷の際の3つのポイント

- A** 原料用残さを出荷するごとに、出荷に係る原料用残さの数量等を記載した「原料供給管理票」を発行し、原料用残さを運搬する者に持たせる。
- B** 原料用残さを入れる容器は、牛のせき柱を入れる容器と共用しないこと。
- C** 牛のせき柱を原料用残さと混載して運搬するとき(自ら原料用残さを運搬するときを含む。)は、牛のせき柱を専用の密閉可能な容器を用い、当該容器に牛のせき柱が入っている旨を明記し、原料用残さを入れた容器との混同を防止する。



3

分別体制の確認・管理に関する事項

- (1) 1及び2に関する事項を定期的に確認する責任者(以下、「確認責任者」という。)を設置する。
- (2) 確認責任者は、1に関する事項の確認を行うとともに、牛のせき柱と原料用残さの分別に関し、次に掲げる事項を管理する。
 - ① 作業者に対する牛せき柱と原料用残さの分別作業の指導監督
 - ② 原料残さの分別、保管及び搬出の確認及び記録
 - ③ 原料用残さの出荷ごとに牛のせき柱が混入していないことについての確認
- (3) 確認責任者は、帳簿を整備し、次に掲げる事項について記録を行う。
 - ① 原料用残さの引受先ごとの搬出量(重量、コンテナ数、処理頭数等)
 - ② 牛のせき柱の引受先ごとの搬出量(重量、コンテナ数、処理頭数等)
- (4) (3)の帳簿及び出荷した原料残さに係る受渡伝票等(原料供給管理票の発行記録等)については、2年間保存する。

(別紙)

原料供給管理票	
飼料用動物性油脂原料供給業者の氏名又は名称及び住所	〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇町 確認責任者の職名・氏名
製造事業場の名称及び住所	〇〇株式会社〇〇工場 〇〇県〇〇市〇〇丁目
供給する原料の種類	牛せき柱除外済み牛副産物
出荷年月日	平成〇年〇月〇日
出荷数量	1000 kg

注1 サイズに規制はありませんが、なるべくA5を標準として下さい。

注2 供給する原料の種類については、牛せき柱が含まれていないこと、具体的な由来動物について明記する。

帳簿
連番No. 〇〇

原料用残さ搬出記録 (平成16年 月分)

住所 : 〇〇県〇〇市
引受け先 法人名 : 〇〇化製株式会社 〇〇工場
電話番号 : 〇〇-〇〇〇〇〇〇

搬出量	重量 : kg	コンテナ数	処理頭数 : 頭	確認責任者
1	3,010	3コン	70頭	
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
合計				

〇〇食肉センター株式会社

帳簿
連番No. 〇〇

牛せき柱搬出記録 (平成16年 月分)

住所 : 〇〇県〇〇市
引受け先 法人名 : 〇〇化製株式会社 〇〇工場
電話番号 : 〇〇-〇〇〇〇〇〇

搬出量	重量 : kg	コンテナ数	処理頭数 : 頭	確認責任者
1	1,190	1コン	70頭	
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
合計				

〇〇食肉センター株式会社

別添1

食肉業者における体制整備チェックリスト

番号	要 整 備 事 項	チェック欄
1	動物性油脂又は肥料の原料となる食肉処理残さ（以下「原料残さ」という。）は、牛せき柱と分別されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
2	原料残さは、専用の保管容器に保存されるとともに、牛せき柱が混入しないよう分別され、保管されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
3	牛せき柱の脱骨が行われている場合は、牛せき柱の脱骨は、特定の区分された場所で行われること。当該特定の場所の作業上容易に牛せき柱を投入できる位置に牛せき柱が入っている旨が明示された専用の容器が常設され、牛せき柱はその容器で保管されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
4	原料残さに牛せき柱が混入しないための作業マニュアルが備え付けられること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
5	原料残さの出荷に当たっては、牛せき柱が混入していないことを7の確認責任者が確認した上で、原料供給管理票が発行されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
6	原料残さの出荷に当たっては、原料供給管理票が添付されること。なお、原料残さを入れる容器は、牛せき柱を入れる容器と共用しないこととし、原料残さと牛せき柱を混載して出荷する場合は、牛せき柱専用の気密容器を用い、当該容器に牛せき柱が入っている旨を明示されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
7	1～6の要件を満たしていることを確認する確認責任者を設置すること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
8	原料残さの搬出量、牛せき柱の搬出量について引受先毎に記録されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
9	原料残さの輸送に当たっては、原料残さを入れる容器が牛せき柱を入れる容器と共用されず、牛せき柱が混入しないように輸送されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
10	牛せき柱の輸送に当たっては、牛せき柱が入っている旨が明示された専用の気密容器を用い、他の原料残さを汚染しないように輸送されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合
11	輸送車には、原料供給管理票が携行されること。	☐ 適合、 ☐ 不適合

注：9～11については、食肉業者自らが原料残さの輸送を行う場合について確認する。なお、食肉業者が他の業者に原料残さの輸送を委託する場合は、輸送業者が9～11の条件を遵守するよう委託契約書等に明記すること（化製業者等が原料残さを輸送又は他の業者に委託する場合はこの限りではない）。

別添2

牛せき柱を扱う食肉業者と化製業者等との契約書（例）

契約書

と畜業者、食肉処理業者又は食肉販売業者（以下「甲」という。）と化製業者等（飼料用動物性油脂製造業者、肥料原料製造業者又は収集業者。以下乙という。）は、事業活動に伴い発生する畜産残さの引渡し・引受けに関し、以下の事項を確認する。

- 1 乙は、従来からの取引関係を尊重し、牛のせき柱を除く畜産残さ（以下「原料用残さ」という。）を飼料又は肥料の原料として引き受けること。
- 2 甲は原料用残さを乙（乙の委託により畜産残さの運搬を行う者を含む。）に引き渡すに当たって、以下の事項を遵守すること。

（１）事業所における食肉処理に関する事項

- ① 食肉の処理を行うに当たって、牛のせき柱と原料用残さを分別していること。
- ② 原料用残さは、専用の容器に入れ、牛のせき柱が混入しないよう保管していること。
- ③ 牛のせき柱の脱骨を、決められた場所で行い、牛のせき柱を投入できる位置に、牛のせき柱が入っている旨が表示された専用の容器を常設していること。
- ④ 事業所ごとに原料用残さに牛のせき柱が混入しないための作業マニュアルを備え付けること。

（２）原料用残さの出荷に関する事項

- ① 原料用残さを出荷するごとに牛のせき柱が混入していないことを確認すること。また、出荷に係る畜産残さの数量等を記載した「原料供給管理票」を原料用残さを運搬する者に持たせること。出荷に際して原料用残さを入れる容器は、せき柱を入れる容器と共用しないこと。
- ② 牛のせき柱が原料用残さと混載されて運搬されるとき（甲自らが原料用残さを運搬するときを含む）は、牛のせき柱を、専用の気密容器を用い、当該容器に牛のせき柱が入っている旨を明示し、原料用残さを入れ

た容器との混同を防止すること。

(3) 確認責任者の設置

(1) 及び (2) に掲げる事項を定期的に確認する「確認責任者」を決め、実施状況の確認及び記録を行うこと。

3 甲は、乙による 2 の実施状況の確認を受け入れること。また、農林水産省又は独立行政法人肥飼料検査所が必要と認めるときは、その職員の同行を認めること。

4 本契約は、平成 16 年〇月〇日より確実に履行されること。

[5 本契約に関して疑義が生じた場合には甲乙協議の上解決する旨その他原料用残さの引渡し・引受けに関し甲乙間で定めておくべき事項について追記して下さい。]

平成 年 月 日

(甲) 住 所 _____

業者名 _____

氏名 (自署) _____ 印

(乙) 住 所 _____

業者名 _____

氏名 (自署) _____ 印

※ 1 「原料供給管理票」の様式は別紙を参照

※ 2 食肉処理残さの収集している業者が化製業者等ではなく、収集業者の場合は、乙は、収集業者となります。

別添3

(別添3) 確認書 (牛せき柱を含まない食肉のみを取り扱っている事業者
での例)

確 認 書

- 1 当事業場において牛のせき柱が含まれた食肉の処理は行わず、当事業場から搬出する食肉処理残さに牛のせき柱が混入することはないこと。
- 2 当事業場から搬出される食肉処理残さを引き受ける化製業者等が、1について確認するため当事業場に立入ろうとする場合、当事業場はこれを受け入れること。また、農林水産省又は独立行政法人肥飼料検査所が必要と認めるときは、その職員の同行を認めること。
- 3 1及び2について変更がある場合は、当事業場から搬出される畜産残さを引き受ける業者に対し、予め十分な時間的余裕を持って連絡すること。

以上のことについて、確認します。

平成 年 月 日

住 所 _____
業 者 名 _____
氏名 (自署) _____ 印

*牛由来の残さを扱わず、肥料原料のみを生産する化製業者等に供給する場合は、
確認書は不要です。

別添4

原料用残さに牛のせき柱が混入しないための作業マニュアル(例)

制定年月日
事業場の名称

原料用残さに牛のせき柱が混入しないための作業マニュアル

このマニュアルは、「飼料用動物性油脂製造業者による油脂原料収集先の確認基準」(平成16年〇月〇日付け文書番号農林水産省消費・安全局長通知第〇) 第〇条及び「肥料用原料製造業者による原々料収集先の確認基準(平成16年〇月〇日付け文書番号農林水産省消費・安全局長通知第〇) 第〇条の規定に基づき、飼料用動物性油脂及び肥料の原料となる牛の骨、トリミング牛脂その他の残さ(以下「原料用残さ」という)に牛のせき柱が混入しないための作業上注意すべき事項を定めるものである。

1 食肉処理に関する事項

- (1) 牛の枝肉からせき柱を脱骨するときは、予め決められた場所(「せき柱脱骨エリア」(作業場の略図等を添付)で行い、それ以外の場所では行わない。

＜肋骨等をせき柱から分離する場合、次の規定を設ける＞

- (2) せき柱から肋骨を切り離すときは、予め決められた場所(「肋骨分離エリア」)で行い、それ以外の場所では行わない。

＜参考＞「尾椎」、「腰椎横突起」、「胸椎横突起」、「肋骨」、「仙骨翼」及び「寛骨」は、利用禁止措置の対象とはならず、分離すれば原料残さとして取り扱うことができる。

- (3) 食肉処理の工程において、牛のせき柱と原料用残さを収容する専用コンテナをそれぞれ用意し、保管する。

また、原料用残さの専用コンテナに、牛のせき柱が混入しないよう、牛のせき柱専用のコンテナについては、色分けする(牛のせき柱専用のコンテナには赤色テープを貼付する)等して明示の上、原料用残さ専用のコンテナに牛のせき柱が混入しないようにする。

- (4) 原料用残さの出荷に当たって、(3)の専用コンテナから別の容器(収集缶等)に移し替える場合には、牛のせき柱と原料用残さを収容する専用の容器を用意し、牛のせき柱が入っている容器については、色分けする(牛のせ

き柱専用のコンテナには赤色テープを貼付する）等して明示の上、原料用残さ専用の容器に牛のせき柱が混入しないよう移し替える。

2 原料用残さの出荷に関する事項

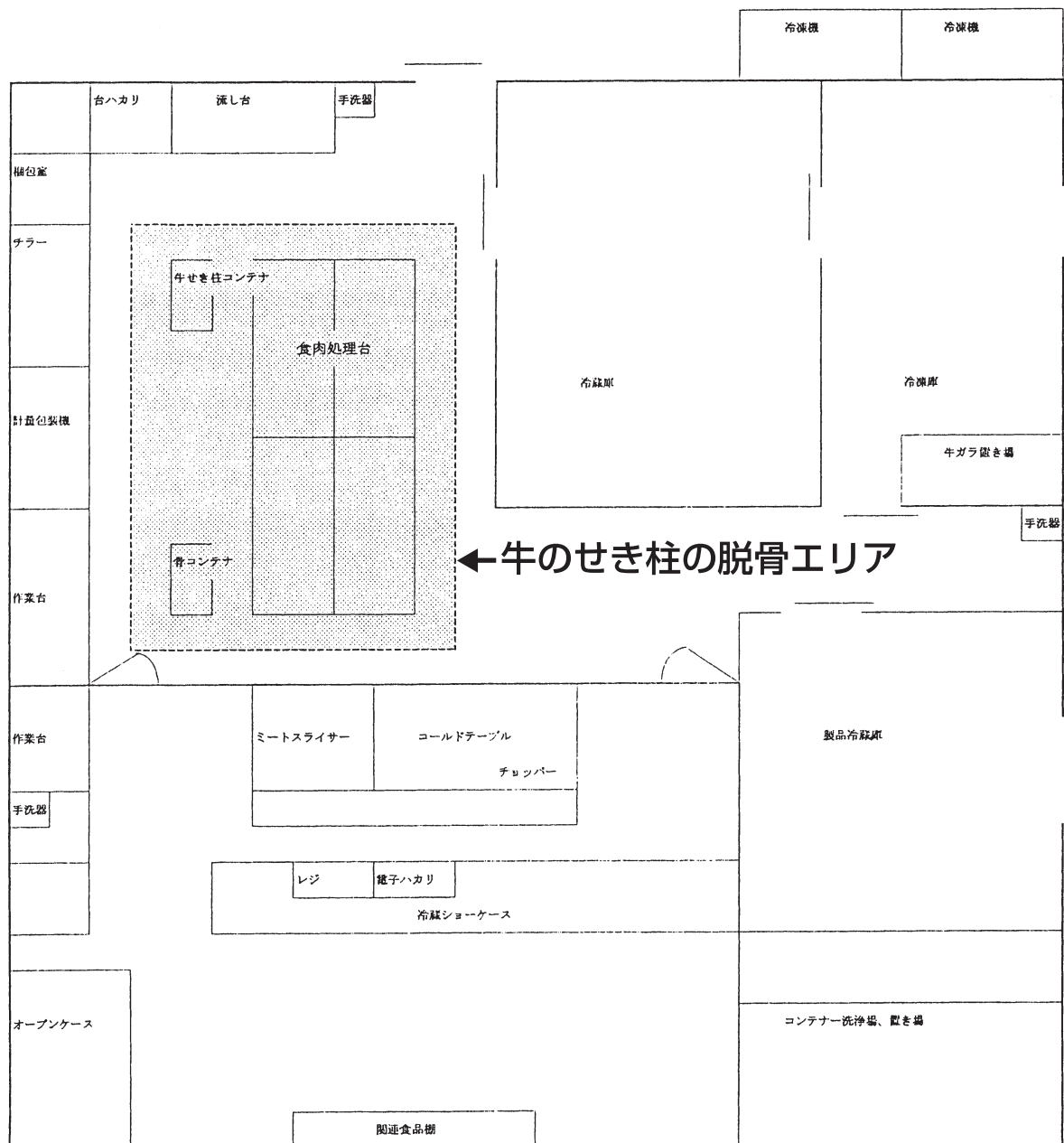
- (1) 原料用残さを出荷するごとに、出荷に係る畜産残さの数量等を記載した「原料供給管理票」（別紙1参照）を発行し、原料用残さを運搬する者に持たせる。
- (2) 原料用残さを出荷するに当たって用いる容器は、せき柱を入れる容器と共用しない。
- (3) 牛のせき柱が原料用残さと混載されて運搬されるとき（自ら原料用残さを運搬するときを含む）は、牛のせき柱を専用の密閉可能な容器を用い、当該容器に牛のせき柱が入っている旨を明示し、原料用残さを入れた容器との混同を防止する。

3 分別体制の確認・管理に関する事項

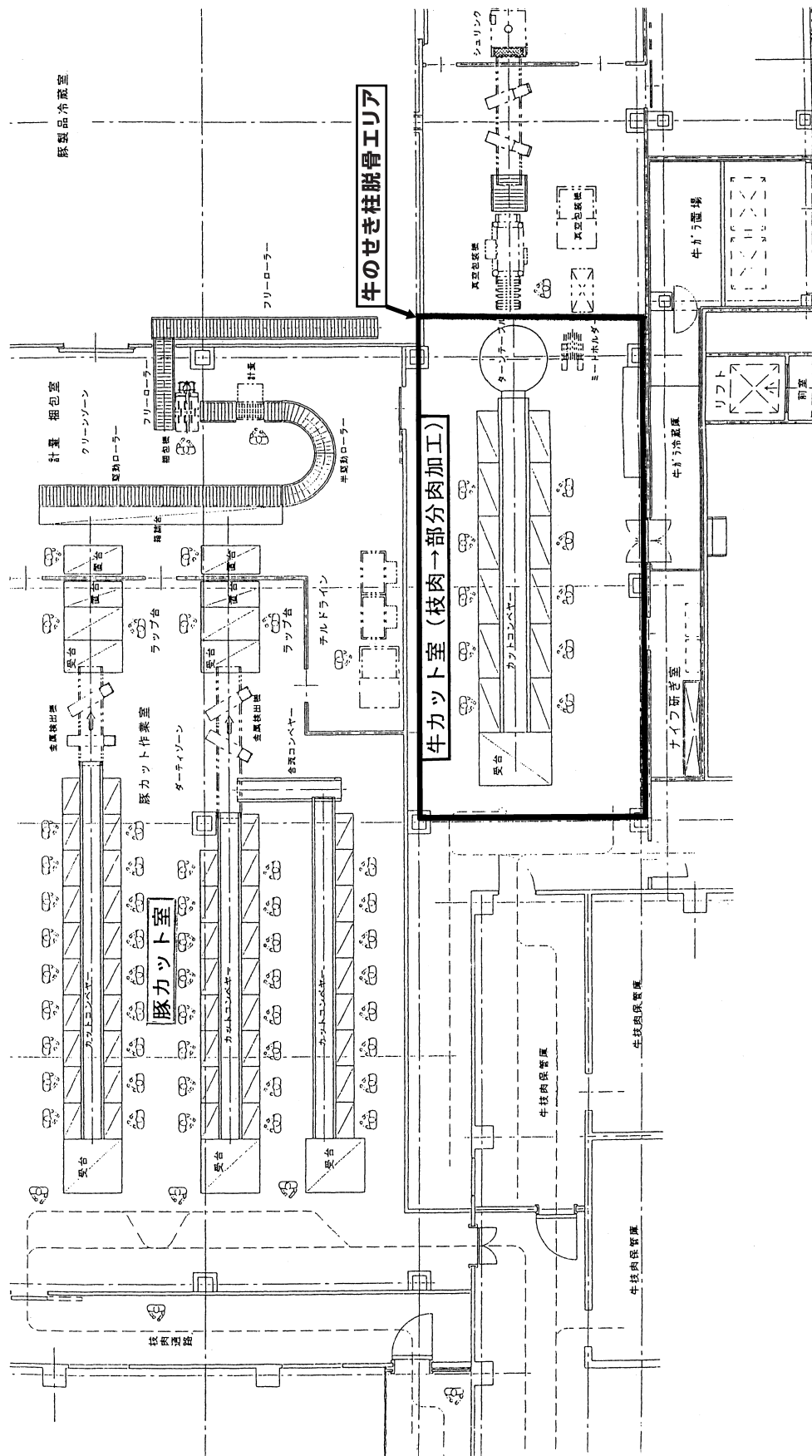
- (1) 1 及び 2 に関する事項を定期的に確認する責任者（以下「確認責任者」という）は、〇〇課長とする。
- (2) 確認責任者は、1 に関する事項の確認を行うとともに、牛のせき柱と原料用残さの分別に関し、次に掲げる事項を管理する。
 - ① 作業者に対する牛せき柱と原料用残さの分別作業の指導監督
 - ② 原料残さの分別、保管及び搬出の確認及び記録
 - ③ 原料残さの出荷ごとの牛のせき柱が混入していないことについての確認
- (3) 確認責任者は、帳簿を整備し、次に掲げる事項について記録を行う。
 - ① 原料用残さの引受先ごとの搬出量（重量、コンテナ数、処理頭数等）
(別紙 2 参照)
 - ② 牛のせき柱の引受先ごとの搬出量（重量、コンテナ数、処理頭数等）
(別紙 3 参照)
- (4) (3) の帳簿及び出荷した原料用残さに係る受渡伝票等（原料供給管理票の発行記録等）については、2 年間保存する。

(注) と畜場や牛肉製品製造施設を併設している場合は、そこから発生する牛残さの取扱いについて記述を追加する。

食肉販売店における牛のせき柱の脱骨エリア



食肉センターにおける牛のせき柱の脱骨エリア



[事例]

別紙1

原料供給管理票	
飼料用動物性油脂原料供給者の氏名 又は名称及び住所	〇〇食肉センター株式会社 〇〇県〇〇郡〇〇町 確認責任者の職名・氏名
製造事業場の名称及び住所	〇〇株式会社〇〇工場 〇〇県〇〇郡〇〇町
供給する原料の種類	牛せき柱除外済み牛副生物
出荷年月日	平成〇年〇月〇日
出荷数量	3, 0 1 0 k g

注①：サイズに規制はありませんが、なるべくA5を標準としてください。

注②：供給する原料の種類については、牛せき柱が含まれていないこと、具体的な由来動物について明記する。

注③：「製造事業者の名称及び住所」の欄には、原料を受け取る化製業者等の名称及び住所を記入する。

[事例]

別紙2

連番No.

原料用残さ（収集缶）工場搬出記録簿（平成16年 月分）

〇〇食肉センター株式会社
と畜センター } 注①
製造部門

引受け先	住所	: 〇〇県〇〇市
	法人名	: 〇〇化製株式会社 〇〇工場
	電話番号	:

◎搬出記録一覧

日付	曜日	重量: kg	コンテナ数 (収集缶)	コンテナNo. (注③)	処理頭数: 頭	せき柱の混入がないことの確認 及び確認責任者
1	月	1,190	1コン		70頭	青木
2	火	1,360	2コン		80頭	青木
3	水	1,224	1コン		72頭	青木
4	木					
5	金					
6	土					
7	日					
8	月					
9	火					
28	日					
29	月					
30	火					
31	水					
合計						

- 注①：原料用残さ（収集缶）をと畜部門と製造部門とに分けて、化製業者に出荷する者は、それぞれ部門別に搬出記録簿を作成する。
- 注②：原料用残さ（収集缶）の工場搬出がない場合は、斜線を入れる。
- 注③：原料用残さ（収集缶）を、化製業者に出荷する場合は、コンテナNo. を搬出記録一覧に記帳し管理することが適切であるが、搬出量が多い者にあつては、これを省略することも可能。
- 注④：サインとする。

[事例]

別紙3

連番No.

牛せき柱（収集缶）工場搬出記録簿（平成16年 月分）

〇〇食肉センター株式会社

引受け先	住所	: 〇〇県〇〇市
	法人名	: 〇〇化製株式会社 〇〇工場
	電話番号	:

◎搬出記録一覧

日付	曜日	重量: kg	コンテナ数（収集缶）	コンテナNo. （注①）	処理頭数: 頭	せき柱のみで あることの確認 及び確認責任者
1	月	1,190	1コン	1	70頭	青木
2	火	1,360	2コン	2,3	80頭	青木
3	水	1,224	1コン	4	72頭	青木
4	木					
5	金					
6	土					
7	日					
8	月					
9	火					
28	日					
29	月					
30	火					
31	水					
合計						

注①：せき柱のみのコンテナ（収集缶）を、化製業者に出荷する場合は、その出荷管理を適切に実施するためにコンテナNo. を搬出記録一覧に記帳することが望ましい。

注②：せき柱（収集缶）の工場搬出がない場合は、斜線を入れる。

注③：サインとする。

[参考事例]

別紙4

平成 年 月分

連番No.

加工室から出る原料用残さコンテナ移動確認記録簿

〇〇食肉センター株式会社

日付	曜日	コンテナ数	せき柱の混入がないコンテナの移動者	左の時刻	せき柱の混入がないことの確認及び確認責任者	責任者による確認時刻	改善措置
1	月	2	中野	14:00	青木	14:05	
1	月	1	佐々木	15:00	青木	15:05	
1	月	2	清水	16:00	青木	16:05	
			注②		注②		
2	火	1	田中	10:30	青木	10:32	
2	火	2	田中	12:00	青木	12:01	
		注③	佐々木	12:30	青木	12:35	
3	水						

注①：この記録簿は、食肉センターにおいてコンテナ内容を確認するための例として参考に示したものです。

注②：コンテナの移動者及び確認責任者はサインとする。

注③：確認責任者が最終確認したら、「日付」及び「曜日」の欄に斜線を入れる。

[参考事例]

別紙5

平成 年 月分

連番 N o .

加工室から出るせき柱のみのコンテナ排出確認記録簿

〇〇食肉センター株式会社

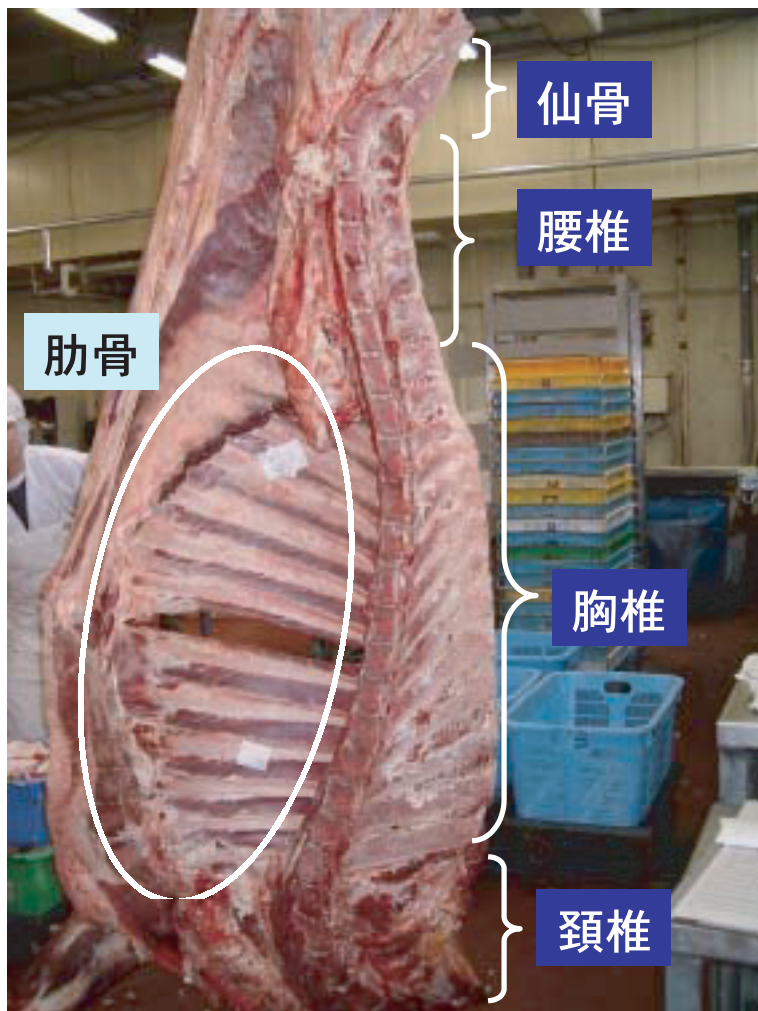
[illegible]

注①：この記録簿は、食肉センターにおいてコンテナ内容を確認するための例として参考に示したものです。

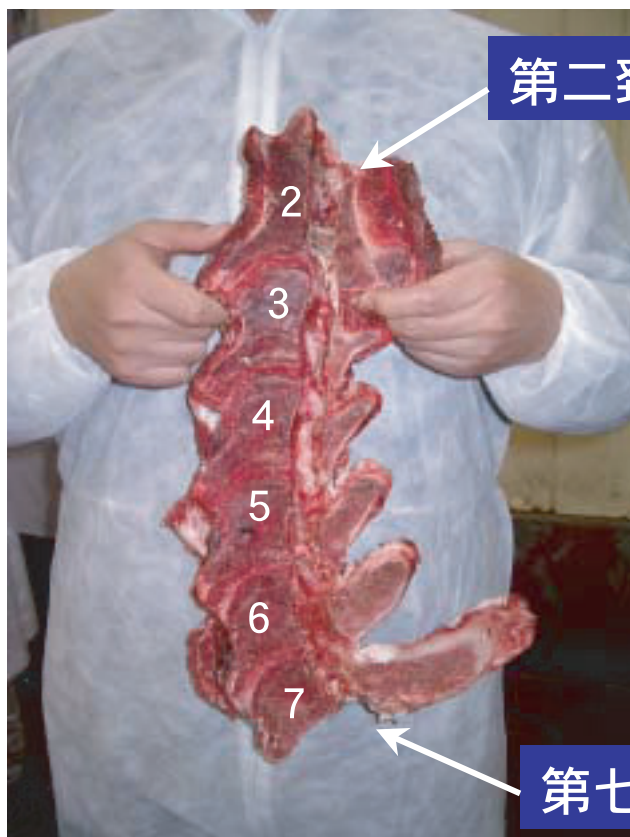
注②：コンテナの移動者及び確認責任者はサインとする。

注③：確認責任者が最終確認したら、「日付」及び「曜日」の欄に斜線を入れる。

資料：牛のせき柱



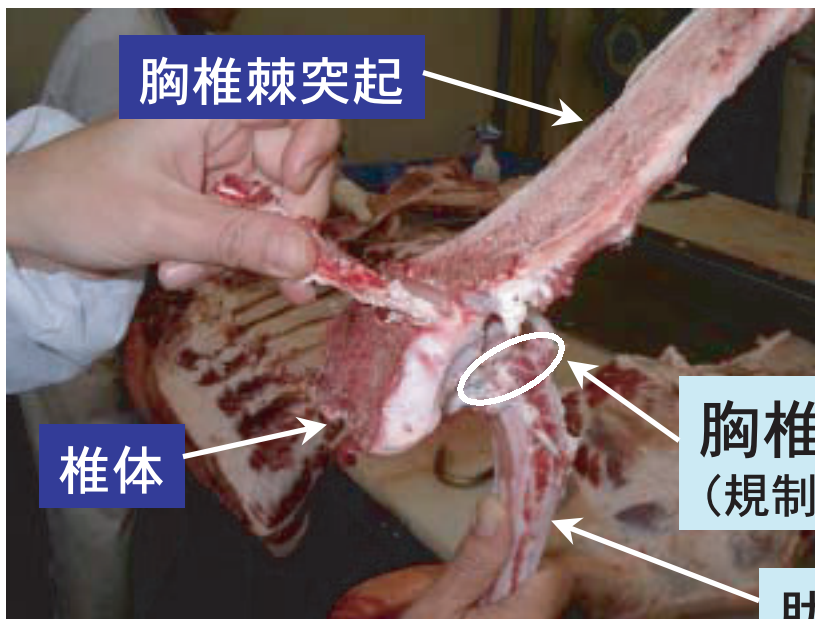
牛の枝肉（左半丸）



第二頸椎

第二～第七頸椎
(枝肉切断面)

第七頸椎



胸椎棘突起

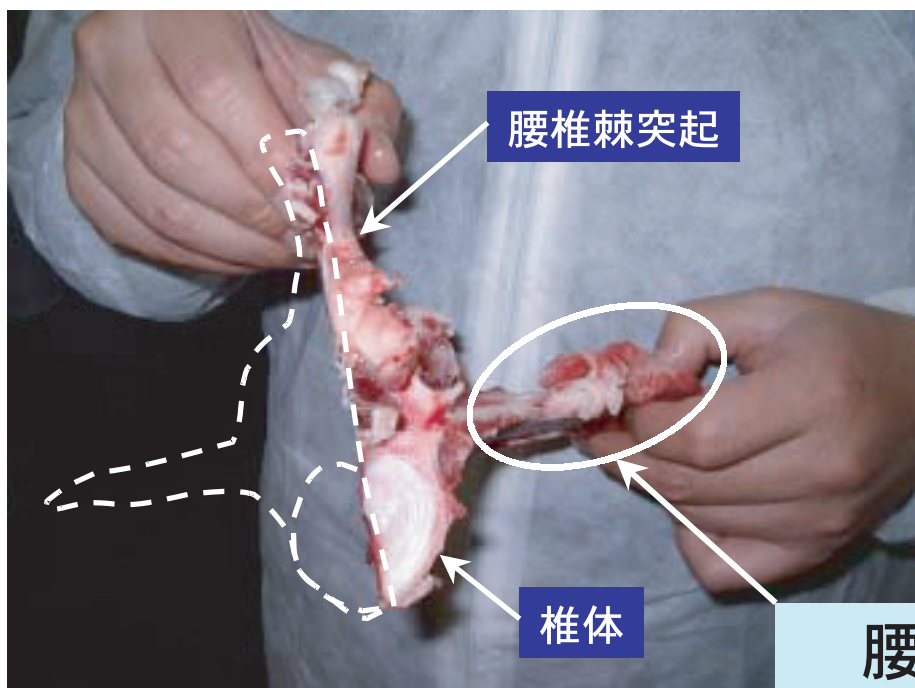
椎体

胸椎横突起

(規制の対象とならない箇所)

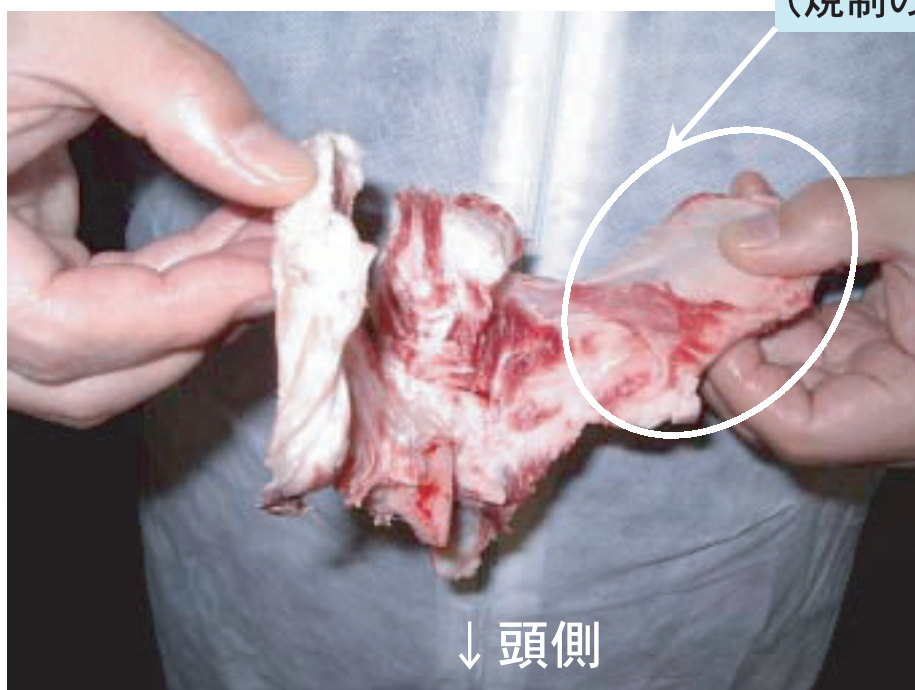
肋骨

胸椎(枝肉切断面)
やや後方より見る



腰椎（前面）

（規制の対象とならない箇所）



腰椎（背面）



仙骨 (左半分をやや後方より見る)

●ひとくちメモ／牛のせき柱の流通規制に関する告示等

- 平成16年1月16日付け厚生労働省告示第10号
「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」
- 平成16年1月15日付け農林水産省令第4号
「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令」
- 平成16年1月15日付け農林水産省告示第70号
「特殊肥料等の指定の一部を改正する件」
- 平成16年1月15日付け農林水産省告示第71号
「肥料取締法に基づき普通肥料の公定規格を定める等の件の一部を改正する件」



せき柱専用収集缶は、
蓋をしてトラックへ移動



混載の場合のトラックへの積み込み

(左が牛のせき柱専用収集缶、右が原料用残さ収集缶)

本手引きに関する問合せ先

農林水産省 代表電話 03-3502-8111

生産局畜産部食肉鶏卵課（食肉流通担当）

内線：3994, 3996

消費・安全局衛生管理課薬事・飼料安全室（飼料担当）

内線：3170, 3173

消費・安全局農産安全管理課（肥料原料担当）

内線：3112

産地食肉処理体制強化推進事業

（独立行政法人農畜産業振興機構 畜産振興事業）

平成16年7月

発 行：財団法人 日本食肉消費総合センター

制 作：社団法人 全国食肉学校