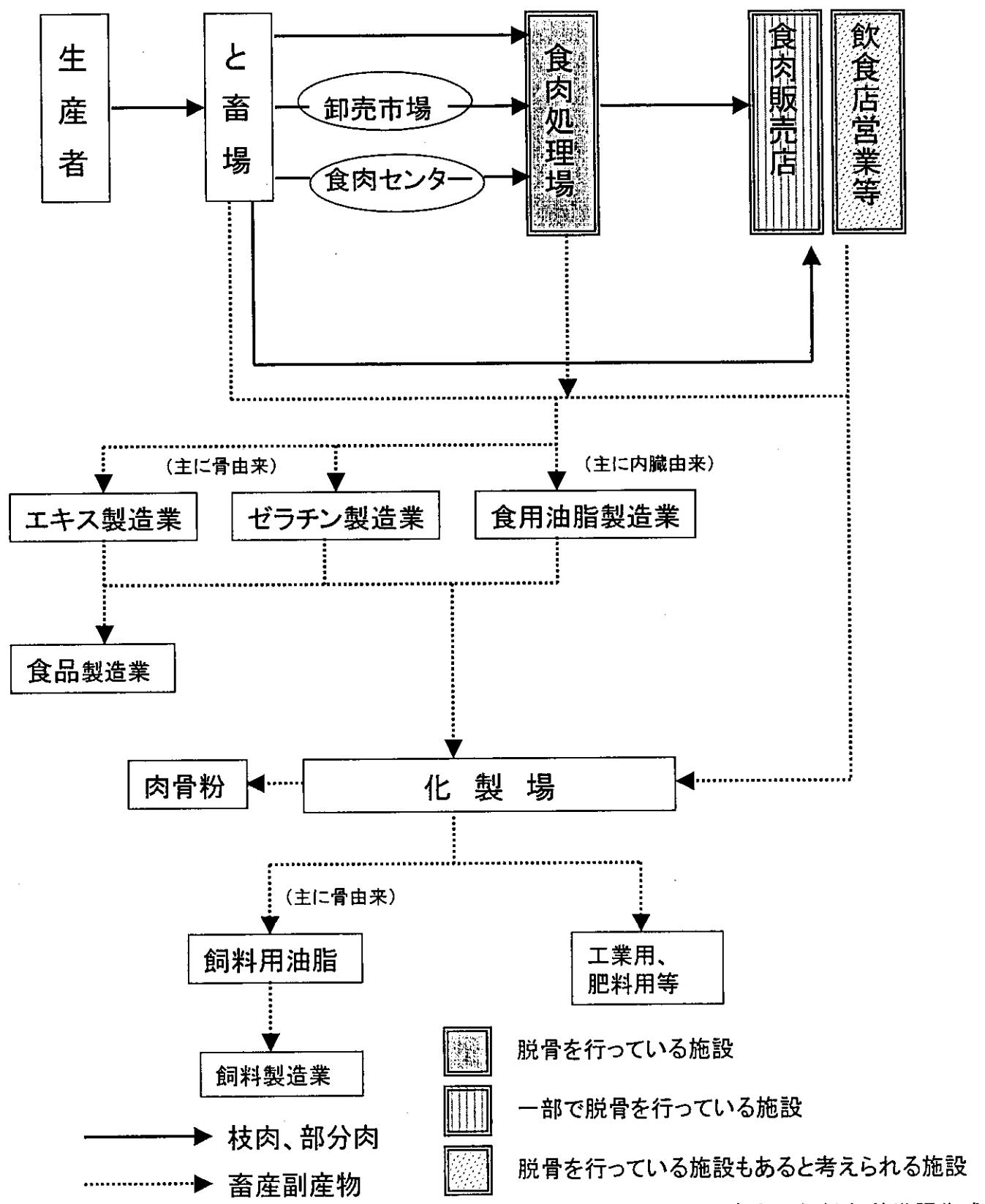


牛肉及びその副産物の流通フローチャート



厚生労働省食品保健部基準課作成

○牛せき柱の流通実態等調査結果(127自治体)

1 食肉処理業 (許可数 9,964施設(H12年度))

(調査施設:718施設)

食肉処理業の許可を有する施設のうち国産牛枝肉の脱骨を行う施設を対象として、各自治体ごとに3割(と畜場に併設されている施設を優先的に調査)について抽出調査を実施

せき柱の処理方法	調査施設	搬出量が把握できたもの	
		施設数	搬出量(t/日)
化製場へ搬出	522	412 (72.7%)	100.40 (77.9%)
食品製造施設へ搬出	71	59 (10.4%)	6.18 (4.8%)
産業廃棄物として搬出	47	36 (6.3%)	15.19 (11.8%)
一般廃棄物として搬出	8	5 (0.9%)	3.45 (2.7%)
その他	69	56 (0.9%)	2.59 (2.0%)

注)その他:集荷業者、油脂業者、飲食店など

2 食肉製品製造業 (許可数 2,179施設(H12年度))

(調査施設:33施設)

食肉製品製造業の許可を有する施設のうち国産牛枝肉の脱骨を行う施設を対象として、各自治体ごとに10施設について抽出調査を実施

せき柱の処理方法	調査施設	搬出量が把握できたもの	
		施設数	搬出量(t/日)
化製場へ搬出	24	18 (66.7%)	0.39 (68.7%)
食品製造施設へ搬出	0	0 (0%)	0 (0%)
産業廃棄物として搬出	5	5 (18.5%)	0.15 (26.2%)
一般廃棄物として搬出	0	0 (0%)	0 (0%)
その他	4	4 (14.8%)	0.03 (5.1%)

注)その他:油脂業者、施設内で焼却

3 食肉販売業のみの許可を有する施設(食肉販売業許可数 165,101施設(H12年度))

(調査施設:275施設)

食肉販売業のみの許可を有する施設のうち国産牛枝肉の脱骨を行う施設を対象として、各自治体ごとに10施設について抽出調査を実施

せき柱の処理方法	調査施設	搬出量が把握できたもの	
		施設数	搬出量(t/日)
化製場へ搬出	167	115 (60.2%)	0.96 (61.0%)
食品製造施設へ搬出	18	8 (4.2%)	0.12 (7.4%)
産業廃棄物として搬出	36	27 (14.1%)	0.25 (15.5%)
一般廃棄物として搬出	15	8 (4.2%)	0.02 (1.2%)
その他	37	32 (16.8%)	0.22 (14.2%)

注)その他:飲食店、運搬業者など

4 国産牛せき柱を用いて食用として骨ペースト、骨エキス、ゼラチン、骨油、骨粉、添加物等の製造加工を行う施設

(調査施設:5施設)

国産牛せき柱を用いて食品の製造加工を行う施設を対象として、各自治体ごとに10施設について抽出調査を実施

加工方法	調査施設	搬入量が把握できたもの	
		施設数	搬入量(t/日)
加圧加熱殺菌	4	2 (66.7%)	1.05 (99.9%)
アルカリ処理	0	0 (0%)	0 (0%)
その他	1	1 (33.3%)	0.00 (0.1%)

注)その他:100°C、2~4時間加熱

5 化製場（許可数 油脂:114、肥料:88、飼料:124(H12年度)）

(調査施設:54施設)

国産牛骨を処理するすべての化製場を対象に調査を実施

せき柱の処理方法	調査施設	搬入量が把握できたもの	
		施設数	搬入量(t/日)
肉骨粉に加工後焼却	40	23 (71.9%)	27.66 (66.7%)
油脂に加工	19	9 (28.1%)	11.08 (26.7%)
肥料に加工	7	5 (15.6%)	6.35 (15.3%)
飼料に加工	0	0 (0%)	0 (0%)
その他	7	3 (9.4%)	0.38 (0.9%)

注)その他:他(県外)の化製場へ搬出など

BSE 対策に係る国産牛せき柱の取扱いについて

－実態調査－

1 目的

国産牛せき柱の流通及び処理実態を把握するための調査を行う。

2 調査実施機関

都道府県、政令市及び特別区

3 調査対象施設等

- (1) 食肉処理業(国産牛枝肉の脱骨を行う施設)
- (2) 食肉製品製造業(国産牛枝肉の脱骨を行う施設)
- (3) 食肉販売業のみの許可を有する施設(国産牛枝肉の脱骨を行う施設)
- (4) 国産牛せき柱を用いて食用として骨ペースト、骨エキス、ゼラチン、骨油、骨粉、添加物等の製造加工を行う施設
- (5) 化製場(国産牛骨を処理する施設に限る)

※ 調査実施機関当たり、許可施設数に対して(1)は3割(と畜場に併設されている施設を優先すること)、(2)から(4)は10施設、(5)は該当する全施設を調査対象とすること。

4 調査項目

- (1) 食肉処理業、食肉製品製造業又は食肉販売業(国産牛枝肉の脱骨を行う施設)
 - せき柱の処理方法、搬出量
例:化製場へ搬出、食品製造施設へ搬出、一般廃棄物、産業廃棄物として処理など
 - (2) 国産牛せき柱を用いて食用として骨ペースト、骨エキス、ゼラチン、骨油、骨粉、添加物等の製造加工を行う施設
 - 搬入されたせき柱の加工方法、搬入量
例:温度、時間、圧力、アルカリ処理など
 - (3) 化製場(国産牛骨を処理する施設に限る)
 - 搬入されたせき柱の処理方法、搬入量
例:肉骨粉に加工後焼却、油脂に加工、肥料に加工、飼料に加工
- ※ 搬出量及び搬入量についてはせき柱部分の重量を記載すること。

調査票

都道府県等名

1 食肉処理業(国産牛枝肉の脱骨を行う施設に限る)

(施設) (うちせき柱の搬出量がわかる分は 施設、 t / 日)

【せき柱の処理方法、搬出量】

- | | | | |
|-------------|---|-----|---------|
| ①化製場へ搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ②食品製造施設へ搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ③産業廃棄物として搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ④一般廃棄物として搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ⑤その他 [| (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日)] |

2 食肉製品製造業(国産牛枝肉の脱骨を行う施設に限る)

(施設) (うちせき柱の搬出量がわかる分は 施設、 t / 日)

【せき柱の処理方法、搬出量】

- | | | | |
|-------------|---|-----|---------|
| ①化製場へ搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ②食品製造施設へ搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ③産業廃棄物として搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ④一般廃棄物として搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ⑤その他 [| (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日)] |

3 食肉販売業のみの許可を有する施設(国産牛枝肉の脱骨を行う施設に限る)

(施設) (うちせき柱の搬出量がわかる分は 施設、 t / 日)

【せき柱の処理方法、搬出量】

- | | | | |
|-------------|---|-----|---------|
| ①化製場へ搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ②食品製造施設へ搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ③産業廃棄物として搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ④一般廃棄物として搬出 | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| ⑤その他 [| (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日) |
| | (<input type="checkbox"/> 施設) (うち搬出量がわかる分は | 施設、 | t / 日)] |

4 国産牛せき柱を用いて食用として骨ペースト、骨エキス、ゼラチン、骨油、骨粉、添加物等の製造加工を行う施設

(施設) (うちせき柱の搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

【加工方法、搬入量】

① 133℃ 3気圧 20分と同等以上の加熱殺菌

(施設) (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

② アルカリ処理 (施設) (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

③ その他 [施設] (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

(施設) (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)]

5 化製場（国産牛骨を処理する施設に限る）

(施設) (うちせき柱の搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

【搬入されたせき柱の処理方法、搬入量】

① 肉骨粉に加工後焼却 (施設) (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

② 油脂に加工 (施設) (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

③ 肥料に加工 (施設) (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

④ 飼料に加工 (施設) (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

⑤ その他 [施設] (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)

(施設) (うち搬入量がわかる分は 施設、 t / 日)]

《記載にあたっての注意事項》

(1) 1～5の「(施設)」には、調査実施施設数を記載すること。

(2) 1については許可施設数の3割、2から4については10施設、5については該当する全施設を調査対象とすること。
ただし、調査対象施設が存在しない場合はこの限りでない。

(3) ①～⑤の「(施設)」には、調査実施施設における処理方法別の施設数を記載すること（重複可）。

(4) 「その他」には、具体的な処理方法等を記載するとともに処理方法等別の施設数を記載すること。