

# 広島市食検だより

2014年2月 第2号



## 牛肉の安全を守る！BSE 対策



BSE（牛海綿状脳症<sup>うしかいめんじょうのうししょう</sup>）とは、牛の脳や脊髄などに‘BSE プリオン’と呼ばれる異常なたんぱく質が蓄積して、脳がスポンジ（海綿状）のようになる病気です。発症すると異常行動や運動失調などの神経症状を起こして最終的には死に至ります。今のところ治療法はありません。

日本では、平成 13 年 9 月に初めて BSE に感染した牛が確認されて以来、様々な対策が行われた結果、現在では発生するリスクは大幅に減少し、「**BSE のリスクが無視できる国（清浄国）**」に認定されています。

農場では・・・

### ★飼料規制

肉骨粉などを、牛用飼料として利用することを禁止しています。



と畜場では・・・

### ★BSE 検査

牛の脳の一部を採取して BSE プリオンの有無を確認する検査を行っています。検査の結果が出るまでと畜場の冷蔵庫で保管され、この検査に合格してから食肉として出荷されます。

BSE の可能性があるかと判断された場合には、国の検査機関などで、さらに精度の高い確定診断を行い、BSE であると診断された牛肉はすべて焼却処分されます。

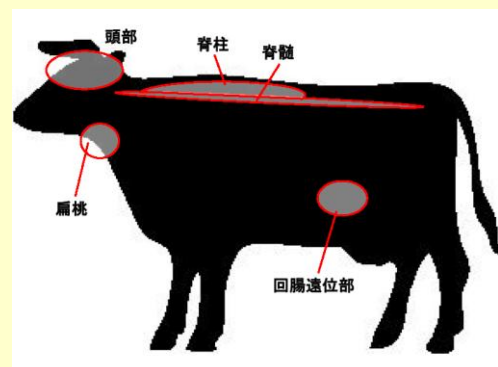
（現在、「48 か月齢超」の牛を検査対象としています。）



### ★特定危険部位の除去

BSE プリオンが集中して蓄積しやすい部分を「特定危険部位」と定め、すべて除去・焼却しています。

（現在、特定危険部位の範囲は30か月齢超の「頭部（舌・頬肉以外）」「脊髄」「脊柱」と、全月齢の「扁桃」<sup>へんとう</sup>「回腸遠位部」<sup>えんいぶ</sup>です。）



（詳しくは広島市の当検査所 HP をご参照ください。）