

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件新旧対照条文
 ○食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

（傍線部分は改正部分）

改 正 案	現 行
<p>第1 食品 (略) B 食品一般の製造，加工及び調理基準 1～7 (略) 8 牛海綿状脳症(牛海綿状脳症対策特別措置法(平成14年法律第70号)第2条に規定する牛海綿状脳症をいう。)の発生国又は発生地域において飼養された牛(食品安全基本法(平成15年法律第48号)第11条第1項に規定する食品健康影響評価の結果を踏まえ，食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された，月齢が30月以下の牛(出生の年月日から起算して30月を経過した日までのものをいう。))を除く。以下「<u>特定牛</u>」という。)の肉を直接一般消費者に販売する場合は，<u>脊柱(背根神経節を含み，^{けい}頸椎横突起，^{きょく}胸椎横突起，^{けい}腰椎横突起，^{きょく}頸椎棘突起，^{きょく}胸椎棘突起，^{きょく}腰椎棘突起，^{りょう}仙骨翼，正中仙骨稜及び尾椎を除く。以下同じ。))</u>を除去しなければならない。この場合において，<u>脊柱</u>の除去は，背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。</p> <p>食品を製造し，加工し，又は調理する場合は，特定牛の<u>脊柱</u>を原材料として使用してはならない。ただし，特定牛の<u>脊柱</u>に由来する油脂を，高温かつ高圧の条件の下で，加水分解，けん化又はエステル交換したものを，原材料として使用する場合には，この限りでない。</p>	<p>第1 食品 (略) B 食品一般の製造，加工及び調理基準 1～7 (略) 8 牛海綿状脳症(牛海綿状脳症対策特別措置法(平成14年法律第70号)第2条に規定する牛海綿状脳症をいう。)の発生国又は発生地域において飼養された牛(以下「<u>特定牛</u>」という。)の肉を直接一般消費者に販売する場合は，<u>せき柱(胸椎横突起，腰椎横突起，仙骨翼及び尾椎を除く。以下同じ。))</u>を除去しなければならない。この場合において，<u>せき柱</u>の除去は，背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。</p> <p>食品を製造し，加工し，又は調理する場合は，特定牛の<u>せき柱</u>を原材料として使用してはならない。ただし，特定牛の<u>せき柱</u>に由来する油脂を，高温かつ高圧の条件の下で，加水分解，けん化又はエステル交換したものを，原材料として使用する場合には，この限りでない。</p>

(略)

第2 添加物

(略)

E 製造基準

添加物一般

1. ～3. (略)

4. 添加物を製造し、又は加工する場合は、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。

(略)

第3 器具及び容器包装

(略)

F 器具及び容器包装の製造基準

1 ～ 3 (略)

4 器具又は容器包装を製造する場合は、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。

(略)

(略)

第2 添加物

(略)

E 製造基準

添加物一般

1. ～3. (略)

4. 添加物を製造し、又は加工する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。

(略)

第3 器具及び容器包装

(略)

F 器具及び容器包装の製造基準

1 ～ 3 (略)

4 器具又は容器包装を製造する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。

(略)