

(附件)

「攝取美國、加拿大出口計畫所管理牛肉及內臟時，與攝取我國(日本)自產牛肉及內臟時，其風險之等同性」  
相關的食品健康影響評估

2005年12月

食品安全委員會

## 目錄

• 目錄.....	1
• 審議沿革.....	3
• 食品安全委員會委員名冊.....	4
• 食品安全委員會Prion專門調查會名冊.....	4
1 前言.....	5
1.1 沿革.....	5
開始審議之際於食品安全委員會討論本諮詢相關事宜.....	5
於Prion專門調查會展開諮詢檢討相關事宜之際的質疑.....	5
食品安全委員會（風險評估機關）與風險管理機關之關係.....	5
1.2 本諮詢背景與經過.....	5
風險管理機提出本諮詢之經過、宗旨說明與見解.....	5
迄今經過.....	5
1) 停止美國產及加拿大產牛肉進口.....	5
2) 美國產及加拿大產牛肉重啟進口協商.....	6
3) 日美協商、日加協商之經過.....	6
諮詢宗旨.....	7
1) 重新評估國內對策之考量.....	7
2) 諮詢之考量.....	7
3) 因應風險管理之考量.....	7
1.3 審議時之基本方針.....	7
2 風險評估－活牛（感染率、累積量）.....	8
2·1 入侵風險比較.....	8
進口活牛.....	8
進口肉骨粉.....	10
進口動物性油脂.....	11
美國、加拿大與日本之入侵風險比較.....	11
2·2 接觸暨擴散風險比較.....	11
飼料管理規定.....	11
遵循狀況與交差污染的可能性.....	13
特定危險部位（SRM）之利用（熬煉）.....	14
傳播性貂腦病（TME；Transmissible Mink Encephalopathy）.....	14
鹿慢性消耗病（CWD；Chronic Wasting Disease）.....	15
BSE 接觸暨擴散風險情境（模型）.....	15
2·3 監督驗證.....	16
檢查標的及檢查技術之驗證與比較.....	16
於美國之監督.....	16
於加拿大之監督.....	18

於日本之監督 .....	19
檢查技術研究 .....	20
1) 取樣 .....	20
2) 取材 .....	20
3) 初步檢查 .....	20
4) 確認檢查：WB 法、IHC 法 .....	20
5) 專家會議判定 .....	21
美國、加拿大與日本監督資料之外推 .....	21
2·4 活牛風險總結 .....	23
3 風險評估－牛肉及牛內臟（污染率與污染量） .....	24
3·1 屠宰對象比較 .....	24
可追蹤性（月齡確認） .....	24
屠宰頭數（年齡、品種） .....	25
3·2 屠宰處理各流程比較 .....	25
屠前檢查（排除高風險牛） .....	25
屠宰場BSE檢查（篩選） .....	26
擊昏法 .....	26
癱瘓法 .....	26
摘除 SRM（摘除脊髓與帶骨肉洗淨後之確認） .....	26
依據SSOP、HACCP管理（遵循之驗證） .....	27
3·3 食用肉等風險比較 .....	28
BSE Prion在活體內之分布 .....	28
食用肉及先進機械回收肉（AMR） .....	28
內臟 .....	29
3·4 牛肉及牛內臟污染風險總結 .....	29
4 結論前整理 .....	30
5 結論 .....	32
6 結論附帶事項 .....	32
（引用文獻） .....	34
（附加資料） .....	42