

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正案に係る意見・情報募集の結果について

平成16年10月26日
農林水産省消費・安全局

「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正案」について、平成16年7月12日から8月12日までの期間、農林水産省ホームページに掲載すること等を通じて広く国民等から意見・情報を募集するパブリックコメント手続きを実施したところ
です。

その結果、募集期間において、当該案に対して6件の御意見が寄せられました。
この寄せられた御意見等に対する考え方は別紙のとおりです。

(問い合わせ先)	消費・安全局衛生管理課 薬事・飼料安全室飼料安全基準班 担当：濱本、橋本 電話：03-3502-8111(代表) 内線：3170、3174 夜間直通：03-3502-8097
----------	--

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正案に対して寄せられた御意見の概要及び当省の考え方について

標記について、平成16年7月12日から8月12日まで、ホームページを通じて御意見を募集したところ、6の法人から、延べ6件の御意見をいただきましたので次のとおりまとめました。

No.	分類	意見の概要	意見に対する考え方
1	規制	今回の改正案では、改正趣旨に記載されている家きんに由来する加水分解たん白等が飼料利用できないものになっている。改正の趣旨を踏まえ、家きんに由来する加水分解たん白も使用できるようにしてもらいたい。	今回の改正においては、改正の趣旨のとおり、家きんに由来する加水分解たん白等についても飼料利用可能とする予定にしております。省令改正案の概要については、大きな柱となる部分についてのみ記載しましたので、今後は、改正案の内容がより詳細に伝わるよう努めてまいります。
2	規制	現時点では、食肉処理場、レンダリング、飼料工場、輸送・保管、販売、農家のいずれかで交差汚染の起こるリスクは少なくないとされているので、以下の問題点について十分な管理措置と安全性を検証、確保する仕組みを構築したうえで改正されるべきである。 (1) 我が国におけるBSE汚染度のステータスの評価をいかに判断すべきか。 (2) 食品安全委員会のリ	食品安全委員会のリスク評価において、豚由来肉骨粉等の飼料利用によるヒトへのリスクは牛での交差汚染によるリスクであり、利用に当たっては交差汚染を防止するための適切な管理ができる施設のみ認められるべきであるとされたところです。このため、特に飼料用の動物性たん白質については、製造、流通、使用の各段階において交差汚染が生じないように十分な管理措置をとることとしたいと考え

スク評価結果では種豚など老齢の肉骨粉への使用を避けることについて検討する等慎重な対応が必要とあるが、どのような方法でレンダリング原料への混入を回避するのか。

(3) 交差汚染を防止するための適切な管理として、「反すう動物用飼料の動物由来たん白質の混入防止に関するガイドライン」(消費・安全局長通知)で飼料製造業者は、反すう動物用飼料への肉骨粉の混入の有無の定期的な検査が義務付けられており、飼料用動物性油脂についても製造業者に不溶性不純物の品質管理検査が義務付けられている。今回の豚肉骨粉についても、同様に製造業者に牛由来するたん白質混入の有無の品質管理検査を法的に義務付けるのか。また、検査の方法としては、顕微鏡による鑑定、ELISA法、PCR法が考えられるが、PCR法のような高感度な分析法のみで検出されたものも成分規格に違反する飼料となるのか。

(4) 肥飼料検査所の検査結果で飼料安全法に違反する飼料と判断された場合、「飼料の安全性の確保に係わる家畜事故等発生時等の措置指針」(消費・安全局長通知)に基づく「有害飼料」に該当させるのか。

ております。

(1) 我が国におけるBSEに関する評価について、平成15年9月に専門家からなるBSE疫学検討チームにより、1例目から7例目までのBSEの感染源・感染経路に関する疫学的な分析結果の取りまとめが行われました。その中では感染源・感染経路として、発生国から輸入された生体牛や肉骨粉等が感染源となった可能性があり、これらが国内で汚染肉骨粉として増幅し、配合飼料工場で交差汚染した可能性があるといった推定を行うとともに、これらが感染源になったとの仮定で、今後の発生規模の予測を行っているところです。

現在、新たなBSE牛の発生を予防するため、各般の対策(肉骨粉の輸入停止、BSE発生国からの牛肉等の輸入停止、と畜場等におけるBSE全頭検査と特定部位の除去等による導入リスクの遮断及び的確な飼料規制による暴露リスク遮断措置)がとられており、これらの対策によりほぼ完全に感染経路が遮断されているとみなせるとの評価を受けたところであり、今後とも的確なリスク管理に努めてまいります。

(2) 食品安全委員会のリスク評価結果では、「現在の知見では、豚及び家きんが自然状態においてBSEに感染し、BSEを伝達するという

科学的根拠はない。従って、豚及び家きんに由来する肉骨粉、蒸製骨粉、加水分解たん白質を豚及び家きんの飼料として利用することによるヒトへの直接的な食品健康影響については無視できると考えられる。」とされています。

また、poTgマウスを使った脳内摂取試験の結果から、「豚でのBSEの不顕性感染の起こる理論的可能性は、同種動物間での病原体の増幅という重大な問題につながる可能性がある」ことも指摘されていますが、「我が国では豚から豚へBSEが増幅する可能性は極めて低いと推測されることから、今後、我が国におけるBSE汚染の程度の確認、豚へのBSE病原体の経口接種試験等に係る新たな知見の収集、交差汚染防止の実施状況の確認に努め、その結果に基づき、老齢の豚のレンダリングを避けることについて検討する等、慎重な対応が必要」との評価を受けたところです。従って、農林水産省としては、と畜場から農家に至る各過程で交差汚染を防止するための的確な管理措置を講じたうえで、老齢の豚も含め豚由来の肉骨粉等を飼料利用したいと考えております。また、飼料利用を始めた後も、及びにおける確認や新たな知見の収集等に努め、その結果に基づき、必要な基準の改正を行ってまいり

ます。

(3) 豚に由来する肉骨粉等の飼料利用に当たっては、一義的に豚肉骨粉等への交差汚染を防止することが重要であり、製造業者としては、製品の安全性を確保する責任があると考えられます。従って、豚肉骨粉等の安全性の確保のための品質管理については、製造業者自らの責任において行うことが基本となります。

また、飼料中の動物性たん白質の試験法としては、現在、顕微鏡鑑定、E L I S A 法、P C R 法の3方法がありますが、各方法に短所及び長所があるため、独立行政法人肥飼料検査所の検査結果の判定においては、現在、これらの方法を組み合わせて実施し、総合判定により試験結果を確定しており、今回の豚肉骨粉についても同様の方法により、試験結果を確定することとしています。

(4) 当該指針は、飼料に起因した家畜事故等による被害発生及び拡大を防止するための管理の基本が示されており、有害飼料の流通又は飼料に起因する家畜事故発生が認められたときに関係者が講じるべき措置について定められています。ここでいう有害飼料とは、「家畜事故の発生又は有害畜産物の生産の原因となりうる飼料」という一般的な意味であり、独立行政法人肥飼料検査所の検査において

			<p>牛由来たん白質の含有が判明した場合も含まれます。</p> <p>なお、立入検査の結果、飼料安全法への違反が判明した場合にとるべき対応については、当該指針の中で「違反飼料の流通が認められた場合の措置」として具体的に規定しており、これに基づいて、関係者への連絡・出荷停止等の必要な措置を講じることとなります。</p>
3	規制	<p>既に飼料流通している魚粉・チキンミールに豚を追加するのであれば鶏・豚・魚粉を含む肉骨粉等についても、他の動物に由来するものが含まれないことを農林水産大臣が確認する仕組みを設けることにより、飼料利用可能ではないか。当組合で収集している排出業者を地方農政事務所の方々に1軒1軒確認してもらい、原料供給管理票を発行してもらい、ピュアな魚の残さのリサイクルに貢献できるようにしてほしい。</p>	<p>魚粉については、水産加工場、スーパー、飲食店等から排出される魚腸骨等（いわゆる魚のアラ）を原料としていることから、これら排出業者から原料を収集する段階で徹底的に選別を行い、牛成分の混入を防止した上で、鶏・豚・養魚用飼料原料としての製造が農林水産大臣が確認した製造工程において行われており、さらに、製造された魚粉について定期的に独立行政法人肥飼料検査所が検査しているところです。</p> <p>魚腸骨等を原料混合肉骨粉の原料に加えると、製造された製品において、原料の選別が適切に行われていることの検証がより困難になるとともに、原料を選別する動機づけが働かなくなり、牛成分が混入するリスクが高まると考えられます。</p> <p>また、原料排出業者数は膨大な数になることから、原料排出業者を1軒1軒地方農政</p>

			<p>事務所の職員が確認することは、リスク管理の手法として現実的ではないと考えます。</p> <p>したがって、こうした状況を踏まえながら、原料段階での牛成分の混入防止のための適切なリスク管理手法を検討したいと考えております。</p>
4	規制	<p>魚のアラを124軒から収集しているが、今回の改正により、レンダリング工場で混合処理してもらわないと排出業者に多大な迷惑が掛かります。</p> <p>人間が魚を食用とし残ったアラを豚・鶏用の飼料として利用するのに、魚アラ単独処理は良くて、なぜ鶏・豚との混合処理はいけないうのか根拠を示して欲しい。また、魚アラの混合処理は、将来的にも駄目なのでしょうか。</p> <p>この責任は、農水省のどの方が取っていただけるのでしょうか。</p> <p>BSE発生以来、農水省の指導により、牛の混入の撲滅や原料分別を徹底し、貝類やイカ等の混入はもちらんのこと、徹底した分別に努めてまいりましたが、くやしいです。 (他、同旨2件)</p>	<p>魚粉については、水産加工場、スーパー、飲食店等から排出される魚腸骨等(いわゆる魚のアラ)を原料としていることから、これら排出業者から原料を収集する段階で徹底的に選別を行い、牛成分の混入を防止した上で、鶏・豚・養魚用飼料原料としての製造が農林水産大臣が確認した製造工程において行われており、さらに、製造された魚粉について定期的に独立行政法人肥飼料検査所が検査しているところです。</p> <p>魚腸骨等を原料混合肉骨粉の原料に加えると、製造された製品において、原料の選別が適切に行われていることの検証がより困難になるとともに、原料を選別する動機づけが働かなくなり、牛成分が混入するリスクが高まると考えられます。</p> <p>また、原料排出業者数は膨大な数になることから、原料排出業者を1軒1軒地方農政事務所の職員が確認することは、リスク管理の手法として現実的ではないと考えます。</p> <p>したがって、こうした状況</p>

		<p>を踏まえながら、原料段階での牛成分の混入防止のための適切なリスク管理手法を検討したいと考えております。</p> <p>なお、魚粉については、既に製造工程についての大臣確認制度が導入されており、分別収集された魚腸骨等を原料として使用することは可能となっております。</p>
--	--	--