食品に関するリスクコミュニケーション
(米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会)

平成１７年5月１８日

農林水産省消費・安全局

食品に関するリスクコミュニケーション

（米国産牛肉のリスク管理措置に関する意見交換会）

日時：平成１７年5月１８日（月）

会場：札幌サンプラザ

議事次第

１．開　　会

２．挨拶

３．議　　事

①　牛海綿状脳症（ＢＳＥ）に関する米国産牛肉等のリスク管理措置について

②　意見交換

４．閉　　会

姫田消費者情報官：ただいまから食品に関するリスクコミュニケーション、米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会を開催致します。本日は１３：００～１６時までの間、短時間ではございますが行いますのでよろしくお願いいたします。本日は、厚生労働省と農林水産省の共催でございます。両省を代表いたしまして、農林水産省大臣官房参事官伊地知からご挨拶申し上げます。

伊地知参事官：ただいまご紹介頂きました伊地知と申します。皆様におかれましては、大変お忙しい中、米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会にご参加いただき、ありがとうございます。心より御礼申し上げます。司会者から申し上げましたとおり、本日の意見交換会は厚生労働省と農林水産省で開催するものでございます。ご承知の通り、我が国のBSE対策については、厚生労働省と農林水産省から昨年の１０月１５日に食品安全委員会に対しまして、国内措置の見直しについての諮問を行い、科学的な評価をいただきまして、今年５月６日に答申をいただいたところであります。これを踏まえまして、両省におきまして、我が国のＢＳＥ対策改正の手続きを行っているところでございます。また、昨年のＢＳＥの感染牛の発生以来、輸入停止をしておりますアメリカとカナダ産の牛肉の輸入再開につきましても具体的な検討を行うこととしております。厚生労働省と農林水産省は、輸入再開に当たりまして、食品安全委員会に諮問をいたしましてその評価に基づいて輸入条件を決定、実施する予定としております。それに先立ちまして、本日の意見交換会で消費者を始めとした関係者の方々と十分な意見交換会をしてやっていきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

姫田消費者情報官：それでは本日の出席者のご紹介をいたします。まず、募集によりまして、大変多数の方々にご参加いただいております。出席者としてそちらに座ってる方々がおられます。本日は広く意見をいただくために出席者の募集をいたしました１５０名の方々に応募頂きまして当初予定の人数の範囲内でしたので応募された方全員にご出席いただいております。出席者のご紹介につきましては、お手元の資料の１番、３枚目でございます、米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会出席者名簿がございます。全員の紹介が出来ませんので、こちらでご紹介に換えさせていただきます。なお、資料作成後に応募いただいた方は掲載が間に合いませんでしたのでお詫び申し上げます。それでは次に、行政からの出席者をご紹介いたします。皆様から見て１番右から順に、

食品安全委員会事務局の西郷リスクコミュニケーション官です。

続きまして、厚生労働省大臣官房の松本参事官です。

先ほどご挨拶いたしました農林水産省大臣官房参事官の伊地知です。
私は、本日の進行役を務めさせていただきます農林水産省消費・安全局消費者情報官の姫田でございます。よろしくお願いいたします。

議事に先立ちまして、資料の確認をお願いします。

議事次第、座席表、資料の１が先ほど説明いたしました出席者名簿です。資料２ですが、パワーポイントで説明する資料です。こちらはなるべく前のスクリーン見ながら説明をお聞きしていただきたいと思います。参考の１と２、「我が国における牛海綿状脳症（ＢＳＥ）対策に係る食品健康影響評価について」ということで、先ほど参事官から説明のありました、食品安全委員会が国内対策についてリスク評価をしていただいております。それからもう一つのものが答申いただいたそのものでございます。そして参考配布として「意見交換会に参加いただいた皆様へ」というものがありますが、私ども平成１５年に新しい食品安全行政を作りました。国民の健康保護を図るために、事故が起こってからじゃｑなくて、可能な範囲で事故を未然に防いでリスクを最小限しようとすることが大事だということ、リスク分析の考え方を基本として作りました。そして、リスク評価機関として食品安全委員会ができました。また、リスク管理機関として厚生労働省の食品安全部や農林水産省の消費・安全局ができました。この考え方に基づいてどのようなリスク管理措置を決めるにあたりまして、リスクコミュニケーションの取り組みというのがございます。リスクコミュニケーションは、関係者がお互いの情報を共有したうえで、今回も同じ情報を共有するということで、スライドで説明いたしますが、今日皆様方になにかを納得していただこうということでではなくて、私どもと皆様方で情報を共有しようと、そしてそれぞれの立場から意見を出し合って、お互いが意見を交換して、お互いの信頼が醸成されて社会的合意形成を図ろうというものでございます。本日のリスクコミュニケーション、書いてありますように合意を形成していこうというものでございます。是非意見交換会での積極的な発言をお願いいたします。

次にカラー刷りの「食の安全・安心トピックス」というものがございます。毎日農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省などのプレスリリースしているものがありますが、それぞれのホームページに掲載しておりますが、それぞれの場所で見るのは大変だろうと、ということで、毎日メールマガジンでヘッドラインをお伝えしております。是非登録いただいてそれぞれの情報を見ていただければ安全安心モニター調査についてへの認識も深まると思います。

最後、アンケートをお配りしています。今後の参考にさせていただきますので、お帰りの際にご記入をお願いします。

続きまして、本日の進行について説明いたします。

本日は、米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会です。

まず意見交換に先立ちまして、厚生労働省、農林水産省から「米国、カナダにおけるＢＳＥ対策（我が国とのＢＳＥ対策の比較）」として、現在の米国等の現状や、輸入再開にあたっての考え方を説明いたします。

その後、休憩の後意見交換に移りたいと思います。

はじめに農林水産省の伊地知参事官、厚生労働省の松本参事官から説明をいたします。

○伊地知参事官

ただいま御紹介にあずかりました農林水産省参事官の伊地知でございます。

これから、米国、カナダにおけるＢＳＥ対策について説明をさせていただきたいと思います。

これから説明する内容は、まず、「Ⅰ　背景」といたしまして、米国、カナダにおける肉牛産業の概要について、それから「Ⅱ　ＢＳＥ対策の経緯と発生」の中で、ＢＳＥ対策の経緯といたしまして、輸入禁止の措置、飼料規制の措置、届出及びサーベイランス、それと、北米におけるＢＳＥの発生の状況。「Ⅲ　ＢＳＥ対策の現状」といたしまして、飼料規制、と畜場における措置、ＢＳＥ検査とサーベイランス、牛の個体識別制度。それから、「Ⅳ　輸入再開に当たっての考え方」として、食品安全委員会への諮問についての考え方と、諮問する際にお示しをする日本向けの輸出プログラム、その中身といたしまして、月齢確認方法、ＳＲＭ除去、個体識別制度。最後に、「Ⅴ　まとめ」という形になっております。

私の方からは、前半部分を説明させていただきまして、後半部分につきましては、厚生労働省の方から説明をさせていただきたいと思っております。

米国、カナダにおける肉牛産業の概要でございます。

これは、円グラフでアメリカとカナダと日本の飼養頭数の状況を示しておりまして、その大きさが飼養規模にほぼ匹敵するような形で書いてございます。日本は約400万頭の牛がおります。カナダは1,500万頭です。これは日本の約３倍強でございます。米国では9,400万頭、約１億頭の牛が飼われております。

飼養頭数の概況としては、まずアメリカを見ていただきたいんですけれども、6,400万頭が専ら牛肉を生産するために飼養されている肉用牛でございます。これは、肉用牛の子供を生産する母牛、母牛になるための予備軍、そして肥育牛が含まれております。米国では、飼養頭数の約７割が肉用牛になっております。一方、日本の方は、肉用牛は約半分でございまして、アメリカに比べて肉用牛の割合が低いという状況でございます。カナダもほぼアメリカと似たような状況でございます。

それと、子牛は、アメリカは1,700万頭で、これは酪農で搾乳をされている乳牛から生まれた子牛と、肉用牛の繁殖牛から生まれた子牛が入っています。その中には、ほとんどが肥育に回りますけれども、一部子牛肉を生産するための子牛も含まれております。それと、1,300万頭は酪農で乳を搾るための牛でございます。日本との違いは、日本は乳牛の比率が高いということでございます。

次が、と畜頭数でございます。米国は3,350万頭、カナダが430万頭、日本が約130万頭ということでございまして、ほぼ飼養頭数に応じたような形でと畜頭数も多くなっております。

内訳を見ますと、去勢牛が一番多いわけです。これは、雄牛が生まれたとき、雄牛はそのままですと性質が荒いし肉がかたくなりますので、いい肉をつくりやすくするために、子供のときに男性の性器であります睾丸を抜かれた牛で、去勢牛と言われています。

次に多いのが未経産牛でございます。雌牛が生まれますと、子供を生産するために使われる牛以外のものは肉用に回されますが、これが1,050万頭という形になります。この1,650万頭と1,050万頭の計2,700万頭がいわゆる肥育牛ということで、牛肉を生産する目的で飼われる牛たちでございます。ほとんどこれらの牛から日本への輸出がなされていたという状況にございます。

繁殖牛は、先ほども言いましたように、子供を生産するための牛でございます。乳牛240万頭は、牛乳を生産した後、もうこれ以上牛乳生産のための飼養をしないとなって、いわゆる廃用になってと畜される牛でございます。それと、種牛ですけれども、これは雄の種牛でございまして、雄は全部の雄が種牛として使われるわけではなく、ごく一部の雄だけが子供を生産するために使われるわけでございますが、これも、役目を終わった雄牛でございます。それと、子牛でございます。

日本の場合は、乳牛の飼養頭数の比率が高いので、乳牛のと畜頭数が多くなっているということでございまして、去勢牛の割合は、アメリカ、カナダ等に比べると少ないという

状況になっております。

次に、米国、カナダの肉用牛の飼養状況でございます。

日本では、ほとんどの牛は畜舎で飼われておりますけれども、米国、カナダでは、肉用牛は生まれてからと殺されるまで、ほとんど外で飼われております。そういうところが、飼われ方としての大きな違いでございます。

発育段階によって３段階に分かれております。まず、放牧地で繁殖農家は子供を生産し、母牛と子牛が一緒に、６カ月ぐらい母牛の乳を飲みながら育ちます。基本的に、繁殖農家は母牛と子牛が一緒に育てられているという状況でございます。これが約６カ月間でございます。

その後、育成農家で、これも基本的には放牧主体で飼われます。離乳といいまして、子牛は約６カ月たちますと、母牛から乳離れをしますので、その乳離れをした子牛たちを集めて、６カ月から８カ月間ここで飼育されます。

それから後、肥育農家、これをフィードロットと言っておりますけれども、こちらで３カ月から４カ月間、よりおいしい肉を生産するため、穀物を給与されて肥育されるわけでございます。これらの期間を足しますと一般的には、最大約15から18カ月齢ぐらいでと殺をされるという状況にあります。日本との大きな違いは、日本は畜舎の中で飼われていますけれども、アメリカの場合は放牧中心で舎外、野外で飼われていることでございます。

ただ、育成農家は、放牧だけではなく、ここに「給餌」と書いてございますけれども、フィードロットで肥育期間を調整する際に、例えば、肥育期間を短くしたいのでここですこし長く飼ってくださいということであれば、ここですこし長く飼って穀物も給与するという形で、少し幅を持たされています。何でそこで少し幅があるかといいますと、こちらの都合にもよりますけれども、アメリカとカナダは大体、季節繁殖といいまして、季節を区切って繁殖していまして、出荷を少し調整する必要があった場合には、こういう形で肥育期間とか育成期間をずらすという形がとられております。

次に、米国、カナダの肉用牛がどのようなえさで育てられて、どのような段階でと殺されているかを日本と比較したものでございます。まず、左端を見ていただきたいんですけれども、これは米国でと畜された牛のうちの、乳用種と肉用種の割合を示しております。乳用種は酪農経営で生産されたものでございますけれども、約１割と日本に比べるとかなり低い比率になっています。肉用種の比率が約９割と、高くなっています。日本の場合は、乳用種の割合が４割強、肉用種が５割強という形になっています。

どのようなえさを食べさせているかといいますと、酪農家で生まれた乳用種の子牛は自分の母牛の乳を飲まされずに、生まれたらすぐ代用乳、この代用乳というのは粉ミルクですけれども、母牛の乳以外の粉ミルクとか人工乳を給与されます。それと、しばらくしたら濃厚飼料と粗飼料を与えられるということで飼養がなされているわけです。肉用種の場合は、放牧地で６カ月ぐらいまでは母牛の乳を飲みながら牧草を食べている状況であります。それから、肥育期間はフィードロットに行きまして、濃厚飼料と粗飼料を給与されるということでございます。

アメリカの場合は大部分が20カ月齢以下で出荷をされている状況にあります。日本の場合は、乳用種の場合も21カ月齢から24カ月齢ぐらいで出荷をされるわけですが、乳用種の場合はアメリカと同じような飼い方をされています。一方、肉用種の方は、牧草、ふすまで、和牛の場合は大体４カ月から６カ月ぐらい畜舎の中で親牛と一緒に暮らしていますけれども、アメリカに比べて比較的早い時期に、長い期間濃厚飼料を給与されて肥育をされます。肉用種の代表的な黒毛和種の場合は、大体平均すると30カ月齢ぐらいで出荷をされているということです。アメリカは大体20カ月齢以下ですが、日本の場合、肉用種は長いこと飼って肉質をよりよくしようという飼養の形態がとられております。

次は、牛に給与される牧草以外の飼料についての説明でございます。日本では、ほとんどの飼料を海外に依存していまして、港の近くの配合飼料工場で配合飼料がつくられて、農家の方に行くわけでございます。一方、アメリカとカナダは、牛に給与される濃厚飼料は自分で生産したり、近くからトウモロコシを中心にして集められて、肉用牛の場合は、主として単味飼料を中心に補助飼料を合わせて給与されているのが一般的であるということです。ただ、酪農家の場合はやはり配合飼料中心にやられている部分が多いという状況になっております。日本の場合は自分で単味飼料を給与する比率はかなり低い。アメリカの場合は単味飼料で、肉用牛の場合は補助飼料と合わせて、自分の農家あるいはフィードロットで給与されている例が多いということで、大きな違いがございます。

次は、レンダリング産業と肉骨粉利用の概要でございます。肉骨粉の利用の状況ですけれども、日本の場合は肉骨粉等の牛への給与は禁止されています。肉骨粉は、日本では焼却されていまして、飼料として使われていないということでございます。一方、アメリカ、カナダは、牛の肉骨粉を牛にやること自体は禁止されています。ただ、我が国と違いまして、豚や鶏の肉骨粉とかは牛にも給与していいことになっていますし、牛の肉骨粉も豚とか鶏のえさとして使っていいことになっております。

大きな違いは、日本の場合は、牛と豚が同じと畜場でと殺されて、えさの工場も一緒のところが多いということで、いわゆる交差汚染を防止する観点からこのような措置がとられております。一方、アメリカ、カナダは、大部分のところが別々で、えさもレンダも別々の形になっているところが多いということもあって、こういう交差汚染防止措置はとられていないということでございます。日本の場合は、ラインを分離することによって豚の肉骨粉を使えるようにしてほしいということがございまして、ことしの４月から牛と豚のラインがちゃんと分かれているところにあっては、豚の肉骨粉は豚とか鶏に使っていいことになりました。

次は、ＢＳＥ対策の経緯と発生でございます。ＢＳＥ対策の経緯でございます。

まず、輸入禁止。これは、海外からＢＳＥの病原体である異常プリオンの侵入を防止するということで、水際での措置がとられているわけでございますが、国によって少しずつ時期的なずれがございます。

1986年にイギリスで初めてＢＳＥが確認されたわけですけれども、まず、肉骨粉の輸入は、カナダでは1988年、アメリカでは1989年、日本の場合は1996年に英国からの輸入を禁止しています。ただ、実際には、これまでの調査の結果、英国から飼料としての肉骨粉は日本に輸入されておりませんでした。禁止措置は1996年からでございますが、それ以前は加熱処理を条件に輸入は認めておりましたけれども、現実問題として、えさ用の肉骨粉はイギリスから入ってきていなかったということでございます。

次に、生きた牛でございます。アメリカでは1989年に、肉骨粉と同時期に輸入禁止をしております。カナダと日本は1990年から禁止をしております。それから、牛肉でございますが、アメリカとカナダは1991年からＢＳＥ発生国からの輸入を禁止しています。日本の場合は、ＢＳＥの制度としては1996年から禁止という形にしておりますが、イギリスからの牛肉につきましては、ＢＳＥ以外の要因、イギリスで口蹄疫という牛の病気が発生をしたこともありまして、1951年から日本の場合には輸入を禁止しておりました。

2000年になりますと、ヨーロッパのいろんな国でＢＳＥが確認をされるようになりまして、アメリカもカナダも日本もＢＳＥの対策を強化してきております。米国、カナダはすべての動物の肉骨粉を2000年には禁止しております。日本もヨーロッパからの牛の肉骨粉の輸入を禁止しております。

2001年というのは日本でＢＳＥが発生をした年ですけれども、日本でＢＳＥが発生したときに、米国もカナダも日本からの牛肉の輸入を停止しております。米国は、カナダでＢ

ＳＥが出たときにも一旦カナダ産の牛と牛肉の輸入を停止しましたが、その後、カナダのリスク評価をしてカナダ産牛肉の輸入を再開しております。今現在、30カ月齢以下の骨なし肉は輸入を認めております。それとあと、すべての月齢の牛肉と30カ月齢以下のと畜用の生きた牛についても輸入を解禁するということでやってきておりましたが、一部の反対がありまして、現時点ではまだこの輸入解禁は実施されておりません。一方、カナダは、米国産牛肉の輸入を30カ月齢以下の骨なし牛肉について禁止しましたけれども、その後、米国産牛等の輸入解禁を実施しているところであります。

それから、ＢＳＥの牛から牛への感染を防止するための重要な措置であります飼料規制についてでございます。日本は、1996年に反すう動物由来の飼料原料を反すう動物に使用することがないように、これは法律ではなくて通達で指導をしたところであります。一方、アメリカ、カナダは１年おくれの1997年に、反すう動物由来の肉骨粉の反すう動物への給与禁止を法律に基づいてやっております。カナダも1997年でございます。日本の場合は、法律に基づく飼料規制、牛の肉骨粉の飼料利用禁止を2001年にやっておりまして、その際、すべての動物の肉骨粉を牛の飼料に使うことを禁止しております。米国、カナダでは2004年から、ＳＲＭをえさから除去することを提案し、検討をしている状況にあります。

次が、届出及びサーベイランスということでございます。届出というのは、ＢＳＥの牛を見つけたら届出をしてくださいということでございます。サーベイランスというのは、その国でＢＳＥがどれだけ浸潤しているかどうかと、あと、ＢＳＥ対策がどれだけ効果があるかどうかを調べるために行います。例えば、飼料規制をしたら、その何年か後にはＢＳＥはなくなるはずであるということですが、サーベイランスをやって、それでもＢＳＥがどんどん出ているようであれば、その国のＢＳＥの対策が必ずしも十分に機能していないのではないかということになります。そういうＢＳＥ対策の効果を確認する意味と、その国のＢＳＥの浸潤の状況を把握する上でサーベイランスが重要であります。

アメリカは、1986年に発生の報告を義務化しております。そして、1990年にサーベイランスを始めておりまして、サーベイランスの頭数は、数千頭であったものが、2002年からは２万頭、2003年も約２万頭を検査しております。これは、いわゆる高リスク牛を中心にやっております。ただ、ＢＳＥが確認された後、強化をしておりまして、2004年６月からこれまでに32万頭のサーベイランスをやってきております。

一方、カナダでございますけれども、1990年に発生の報告を義務化しまして、1992年にサーベイランスを開始したわけでございますが、数千頭程度で実施してきておりまして、

2004年にはそれを拡大しまして２万4,000頭になっております。

一方、日本の方は、1996年に発生報告を義務化しまして、サーベイランスも開始しております。当初、4,500頭程度の牛を検査していました。当時はＥＵも全頭でなくて、24カ月齢の死亡牛を中心に飼養頭数に応じた頭数の検査をすればいいということで、日本の飼養頭数からいいますと、ＥＵの基準でいくと大体4,500頭をやればいいということでしたから、死亡牛の検査を4,500頭程度でやっていこうということでやってきたのですけれども、ＥＵの方で、当分の間、死亡牛については24カ月齢は全部やりましょうということになりまして、日本でも死亡牛については全部やるということで、約９万頭の検査をしております。

一方、米国、カナダと違って、日本の場合は、と畜場での全頭検査をやってきておりまして、先ほど申しましたように、日本でと畜される牛は年間約130万頭おりますので、約130万頭の牛の検査をやってきているということでございます。

北米におけるＢＳＥの発生の状況ということで、アメリカとカナダでございますけれども、カナダでは、これまでに３頭のＢＳＥの発生が確認されております。これは2003年５月が最初でございますけれども、一方、アメリカではその年の12月に確認されております。ただ、これはカナダ生まれの、カナダから輸入された牛でありまして、北米ではこれまで４頭のＢＳＥの発生が確認されています。随分前に、カナダで輸入牛での発生もございましたが、北米で発生したものはこの４頭となっております。

次が、ＢＳＥ対策の現状でございます。飼料規制でございます。

米国、カナダの飼料規制の状況でございますが、1997年から、法律に基づきまして牛の肉骨粉の牛飼料への利用への禁止、表示の義務、記録の義務化等が課されております。カナダも、先ほど言いましたように、1997年から牛の肉骨粉の牛飼料への利用の禁止、表示義務、記録義務等が課されておるわけでございます。日本の場合は、1996年から指導でやっておりましたけれども、2001年から、飼料安全法に基づきまして、肉骨粉の牛の飼料への利用禁止と表示の義務等の規制を課しているところであります。

どういう形での規制になっているかを、表にしたのがこれでございます。日本の場合は、牛の肉骨粉は豚にも鶏にも給与していないということと、豚の肉骨粉も鶏の肉骨粉も牛へは給与していないということでございます。ただ、先ほども言いましたように、豚の肉骨粉につきましては、牛のと畜場とか飼料工場で明確にラインを分けることを条件としまして、豚、鶏に使っていいということでございます。これは、ことしの４月からそういうこ

とでやってきておりますが、鶏の場合には、当初から豚や牛とと殺される場所とかが別だということで、ここは認められてきております。

アメリカの場合は、レンダ、飼料工場等が主として分かれているという背景もございまして、正確には「哺乳動物の肉骨粉を牛に給与してはならない、ただし、哺乳動物の中で純粋な豚の肉骨粉、馬の肉骨粉は除く」となっていますから、結果として、牛の肉骨粉を牛に給与してはいけないということになっております。

それと、交差汚染対策といたしましては、アメリカ、カナダはクリーニング方式とライン分離をやっておりますが、ライン分離の義務化を検討中です。日本の場合は、クリーニング方式からライン分離という形でやってきておりまして、４月から、ライン分離をちゃんとやっているところについては、豚の肉骨粉も使えるようにしてきているということでございます。

アメリカとカナダの飼料規制の遵守の状況。これは日本もそうでございますけれども、飼料規制をしているが、これが実際に守られているかどうかということでございます。これはそれぞれの国がそれぞれの国の基準で調査をした結果で、単純にこれを比較すること自体は難しいわけですが、アメリカの場合は、2002年に違反が12%ぐらいあったのが、2004年は0.1%ということになっております。カナダは８％が５％、日本は1.5%が0.7%ということで、改善をされてきておりますがゼロということではありません。あと、レベルについても、その国々によりますので一概に単純に比較することは難しいわけですが、いかに飼料規制を法律で禁止するかも重要ですが、いかに守ってもらうかということがそれぞれの国にとって重要な課題になろうかと思います。

これまでのお話をまとめたものがこれでございます。

アメリカ、カナダの肉用牛は若齢期に主として牧草で飼育をされているということで、牧草中心の飼い方がなされております。えさにつきましては、補助飼料は除きますけれども、主として農家で、フィードロットで配合されている部分が多いということと、飼料規制については、アメリカ、カナダは日本よりも早く規制を導入してきております。ただ、豚と鶏の肉骨粉を牛に給与することは認めています。これは、ライン分離とか工場が分かれているものが多いことを背景とした状況を踏まえた措置になっているということでございます。それと、肉骨粉は主として畜種ごとに別工場で製造されています。それと、飼料規制の遵守、コンプライアンスは、日、米、カナダ共通の課題であるということでございまして、これをいかに守ってもらうかが大変重要なことであるということでございます。

私の方からの前半部分のお話は終わらせていただきまして、次に、後半部分をお願いいたします。

○松本参事官　これまで米国、カナダ両国のＢＳＥについての国内対策について、飼料規制までご説明いただきました。この後、両国のＢＳＥの国内対策の続きについて説明いたします。

（スライド）

まず、育てられた牛は人間が食べるためにと畜場でと畜されます。

（スライド）

と畜場に運ばれますと、スタンガンといいまして、眉間のところにボルトをドンと打ち、衝撃を与えて気絶させまして、頸動脈を切って放血します。

その後、歯列でもって30ヶ月齢以上かどうかを確認して、30ヶ月齢以上のものについては印をつけて、若い牛と区別するということになります。

この歯列というのは牛の前歯の永久歯の生えそろえ具合で判断するということです。人の場合にも赤ん坊ですと歯が何本生えたで何ヶ月とわかりますが、牛の場合には前歯が永久歯に何本生え変わったかというところで、およそ決まっているということでありまして、それで判断することになります。

その後、皮をはぎ、頭部を落として、内臓を摘出して、背割りをします。背割りに使いましたノコギリにつきましては１頭１頭消毒をするということです。

背割りをした後、ミーリングカッターという機械で脊髄を除去し、その後、枝肉を高圧洗浄して、重量測定して冷やします。

冷やしたときに格付けを行う、このような流れになっています。

我が国においてもと畜場にと畜検査員という方が常駐しておりますが、米国・カナダ頭においてもそれぞれの国の政府の検査局の獣医さんと食肉の検査員が常駐して検査が行われているということであります。

（スライド）

先ほどのは流れ図でよくわからなかったと思いますが、これはＳＲＭであります脊髄を除去しているところでありますが、この背骨の中にありますこの白い部分が脊髄ですが、このように手でもって、こちらの管の方に吸引されていくということであります。

これは保持器具といいますか、そういうことです。

（スライド）

脊髄を除去しますと、このように高圧水が出てきて、枝肉を洗浄する。これは高圧水が出る前と出ている最中です。

（スライド）

大きいところは洗えますが、細かいところが十分洗えませんので、蒸気噴霧式吸引機で枝肉のさらに細かいところも洗浄するということで、枝肉が洗浄されるということです。

こういうことで脊髄片等が付着したものについては除去するということになっているわけであります。

（スライド）

これは米国におけるＢＳＥ対策の概要です。米国は発生する前、98年に米国でＢＳＥが発生したとき、そのＢＳＥのリスクを減らすために政府としてどのような対策をとればいいかをハーバードリスク分析センターに依頼いたしまして、評価をしておりまして、その後、ＢＳＥが発生したものでありますから、昨年の１月12日から、ここに５つ挙げておりますが、歩行困難牛の食用禁止から始まりまして、検査が陰性が確認されるまで流通禁止という５つのものについて規制を強化したということであります。

上の３つについては後で説明いたします。

空気噴射スタンニングということについて簡単に説明いたします。

先ほどと畜場でスタンニングをした後、放血すると言いました。その放血をするときに、いろいろな付随運動をとるということもあるし、苦痛をなくして牛を気絶させて、より長い時間気絶状態を生じさせるということで、人道的にと畜できるというようにするために、スタンニングで焼いた額の穴の中から圧搾空気を入れて、脳組織をバラバラにするというスタンニングの方法をやっておりました。

そうしますと、中枢神経が血液等に入って汚染を広げるおそれがあるということで禁止されたわけであります。

このスタンニングの禁止というのはそういうことです。

こちらのいちばん下のところは、これまでもＢＳＥの検査が出るまでは、企業としては流通禁止にしていたわけですが、義務化をしたということで強化したということになります。

（スライド）

強化のいちばんの上の柱の歩行困難な牛の食用禁止です。考え方といたしましては、Ｂ

ＳＥなどになったときには歩行困難等が、イギリス等で見ておりますが、そういう歩行困難になった牛の場合、その理由や時期にかかわらずそういう牛はすべて人の食料供給から排除しよう、そういう考え方であります。

したがいまして、イギリスのようにＢＳＥで歩行困難になったというのは当然といたしましても、例えばフィードロットからと畜場に運ぶ途中、トラックの中で転んで骨折等をして歩けなくなったといった場合でも人道的保護で車から下ろして安楽死させて、適切に廃棄する。

あるいは、運搬車から下ろすときに転んで骨折して、もう歩けない。そのようなことになった場合でも食料に回さない。それだけ厳しくしたということであります。

繰り返しになりますが、歩行困難というのは何も骨折だけではなくて、神経症状、ＢＳＥに限らず、いろいろな牛も神経が冒される病気がありますので、そういうことで歩けなくなるものがありますが、その理由の如何を問わず食料供給から排除するということで対策を強化したということであります。

（スライド）

次にＳＲＭの範囲です。ＳＲＭの範囲につきましてはイギリスでの事例、あるいはイギリスでの感染実験等でわかっておりまして、30ヶ月齢以上の頭蓋、脳、目、三叉神経節、脊柱、脊髄、背根神経節とすべての月齢の牛の扁桃、回腸遠部ということであります。

頭蓋とか脊柱は骨でありますので、骨そのものにＢＳＥの感染があるのを認めたわけではありませんけれども、頭蓋の中には脳とか目とか三叉神経が入っておりますし、脊柱の中には真ん中に脊髄が通っておりますし、骨の中に背根神経節というものが入っているということでＳＲＭの範囲になっているということであります。

このＳＲＭを除去し、フードチェーンから排除するということで、と畜場をはじめ、その施設においてはＨＡＣＣＰという方式で、ＨＡＣＣＰというのは、これはと畜場でも幾つかの段階がありますが、全部終わって、いちばん最後の完成品で大丈夫かどうかを検査するという方法が従来の生産工程出ありますが、そういうことでなくて、各段階、段階でそういうリスクを下げていくという、そういう方法であります。

そういう方法でやる。あるいは、その中で標準的な作業手順書を各施設が決めて、ＳＲＭの管理の手続きを各施設ごとが決めて、完全に除去して適切な方法で廃棄するという、そういう責任を各施設が負うということであります。

標準的な方法を示せばいいのではありますが、各施設は規模だとかいろいろなことが違

いますので、各施設が柔軟性を持ってきちっと対応できるようにということで、各施設において責任を負わせたということであります。

農務省の食品検査局はこういう施設について、手続きが適切であるかどうか、またちゃんと行われているかどうかということを確認するということで規制を強化したということであります。

（スライド）

先進的食肉回収システムの規制強化ということであります。ここでいうＡＭＲといいますのは、アドバンスト・ミート・リカバリーといいまして、魚などを三枚に卸しますと、ここら辺にまだたくさん身がついておりますが、私みたいに下手なのが卸すと、刺身になるよりも骨の方にたくさん身がついているということになります。と畜場ではそういうことがあっては肉になるところが減ってきますので、できるだけ骨から肉をはがすという方法であります。

その方法として骨と肉の間の高圧の空気を送り込んで、骨を壊すことなく肉を採取するという方法がありますが、この方法の規制を強化するということであります。

内容といたしましては、30ヶ月齢以上の牛の頭蓋骨と脊柱以外の骨から、例えば肋骨ですとか肩甲骨ですね。あそこにある部分の肉などはＡＭＲによって機械的に分離してもいいですよ、しかし、30ヶ月齢以上の牛の場合の頭蓋骨とか脊柱に肉がついていたとしてもＡＭＲのようなことを使って外してはいけませんということが１つです。

では、30ヶ月齢未満の場合はどうかといいますと、頭蓋骨とか脊柱に肉がついていたとして、それをＡＭＲで採取してもいいけれども、脳とか三叉神経節、脊髄、背根神経節などが混じらないようにしなさいということで規制を強化したということであります。

国内対策として今の３つのほかに、先ほど説明した５つの規制強化をやったということであります。

それでリスク管理がどうなっているかということであります。

（スライド）

これはＡＭＲの範囲を米国、カナダ、それと日本を比べたものであります。ＳＲＭにつきましては世界共通の認識として頭蓋、扁桃、脊髄、背根神経節を含むということでせき柱、それと回腸遠位部ですね。

米国の場合には扁桃と小腸は全月齢から除いております。

カナダの場合は小腸は全月齢ですが、それ以外のものについては30ヶ月齢以上。米国は

頭蓋骨とせき柱とせき髄が30ヶ月以上。

我が国の場合は全月齢から除いているということであります。

（スライド）

その範囲は少々差がありますが、ではその管理、除去、あるいは汚染防止対策はどうしているかということであります。

まず気絶させる方法につきましては、米国、カナダ、日本も同じような方法でやっております。

一方、ピッシングといいまして気絶させたあと、頸動脈を切って放血しますが、そのときにまだ気絶した状態でありますので、牛が反射運動をして、作業員の方がけがをする恐れがあるということで、その反射運動をとるために日本の場合には眉間にあいた穴からワイヤーを入れて中枢神経を破壊して、不要な反射をとるということをやっております。そのことをピッシングといいますが、そういうピッシングをやりますと汚染物質が、中枢神経の壊れたものが血液等を介して汚染が広がる恐れがあるということでありまして、米国、カナダでは禁止しておりますが、日本の場合には３割は中止しておりますが、まだ７割がやめていないということであります。

あと、汚染防止の方法といたしましては、米国、カナダにつきましてはＨＡＣＣＰという方式が各施設に義務化されております。その中で衛生標準作業手順書を決めて、ＳＲＭの除去、廃棄等について決めています。

日本の場合には作業手順書を決めてやっています。

もう１つ、背割り前のせき髄除去というのをやっています。背割り前のせき髄除去というのはしてもしなくても、背割りをした後、高圧洗浄すれば十分汚染は除去できることは13年の研究班の結果でわかっておりますが、我が国の場合には念には念を入れというところで背割り前のせき髄除去もやっているということでありますが、効果としては米国、カナダがやっている背割り後の高圧洗浄で十分汚染は除去できるという結果が出ているところであります。

このような形で背割りの除去、汚染防止ということの管理措置をとっているということであります。

（スライド）

次にＢＳＥの検査とサーベイランスということであります。

（スライド）

先ほど伊地知参事官の方からお話がありましたが、米国、カナダの場合にはそれぞれの国の牛の中にどれだけＢＳＥが浸潤しているかということの状況の把握。また、ＢＳＥ対策として感染牛をつくらないための飼料規制を行っておりますが、それがちゃんと効果が上がっているかどうかということの対策の効果確認ということで、このサーベイランスということを位置づけております。

一方、我が国の場合には今同様の意味での、サーベイランスという意味での検査と、もう１つ食肉の安全確保という観点でと畜場でと畜牛の全頭の検査をやっているというところでありまして、米国、カナダと意味合いがやや違ってきているというところであります。

（スライド）

この検査の対象でありますが、米国はサーベイランスということで成牛２万頭制度、と畜牛です。それと、リスク牛。歩行困難とか、あるいは死亡牛などのリスク牛につきましては昨年の６月から強化サーベイランスということで、１年から１年半かけて、当初は20万頭から27万頭程度ということでありましたが、すでに30万頭以上検査しております。

一方、カナダは先ほど申し上げましたようにサーベイランスという観点で30ヶ月齢以上のリスク牛３万頭を検査している。

日本の場合にはと畜場での全頭検査がまだ続いています。年間125万頭ですね。

それと、もう１つサーベイランスで重要なところで、死亡牛を含みますリスク牛についての24ヶ月齢以上につきましては全頭検査をしておりまして、これまで９万頭程度検査をしているというところであります。

（スライド）

次にＢＳＥが発生したときに、原因追及ということに非常に重要な役割をします固体識別制度というのがございます。

（スライド）

日本とカナダでは制度的には義務づけされておりまして、カナダですと2002年の７月から、我が国は2003年の12月から義務づけられています。

一方、米国は任意の制度でありまして、2004年から制度を導入して、数年後を目途に完成予定と聞いております。

新聞等によりますと2009年に完成と書いている記事もありましたが、米国政府が具体的にいつまでと言ったわけではありません。数年後を目途に完成予定という具合に聞いております。

情報といたしましては、牛１頭１頭の番号と、どこの農場で生まれたかということであります。

さらに日本の場合には生年月日が入っていますし、カナダの場合にも昨年から任意で生年月日が入るようになっているところであります。このような制度があるということです。

（スライド）

これまで米国、カナダ、両国のＢＳＥの国内対策について、我が国との比較を含めながら説明申し上げました。そういう国内対策をとっているという国から牛肉を輸入再開するとなったときに、日本としてどのような考え方を持っているかということについてご説明したいと思います。

（スライド）

我々としてはこれまでのリスクコミュニケーションのときに消費者の皆様方の関心、あるいは生産者もそうですが、米国から牛肉の輸入再開を非常に心配されていました。そこでそのつどご説明したのは、輸入再開にあたりましては食品安全委員会に諮問をして評価をしていきますということで説明してきております。

食品安全委員会に諮問するということとしては、米国、カナダから輸入される牛肉について、我が国で流通する牛肉とのＢＳＥリスクの同等性を諮問するということです。

この米国、カナダから輸入される牛肉というのはどういう牛肉かといいますと、今まで説明しましたけれども米国、カナダでとられている、現在それぞれの国での国内制度に基づく肉で、かつ日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉が対象となります。

すでに両国とも国内対策としてＢＳＥ対策をとっておりますが、日本に輸出する場合には輸出向けプログラムという上乗せの規制をして基準を設けて、それにパスした牛肉が対象となります。その牛肉と我が国で流通している牛肉のＢＳＥのリスクがどうであるかということを評価していただくということで考えております。

（スライド）

この日本向け輸出プログラムとはどういうことかといいますと、基準といたしましては輸出される牛肉は20ヶ月齢以下と証明される牛からとれた国であるということ。

もう１つ、ＳＲＭ（特定危険部位）はあらゆる月齢から除去してあるということであります。

こういう基準を満たしているという、日本に牛肉を輸出したいという業者がいて、施設があって、こういう基準を満たしておりますということを文書化して、それぞれの政府に

登録して、それで確かに満たすだけのことをやっているということを認証されて初めてこれだけの基準を満たしているということで日本に輸出することができるわけです。

このようなものを満たしているかということにつきましては、輸入が再開された暁には我が国からも専門家を派遣いたしまして、ちゃんと20ヶ月齢以下ということが証明されているかどうかということ。また、特に重要であるＳＲＭがちゃんと除去されているか査察を行う。これが日本向け輸出プログラムの概要であります。

（スライド）

最初の課題であります輸出される牛肉が20ヶ月齢以下と証明されるということでありますが、20ヶ月齢以下というのをどのように確認するかということであります。カナダの場合には先ほど申し上げましたように、固体識別制度がありますので、書類面でちゃんと確保できます。

一方、アメリカの場合には一部固体識別制度、任意でありますが、生産記録というのがあります。それだけではどうしても数が少ないということで、方法として枝肉の生理学的熟成度で20ヶ月齢以下ということの確認をしようということで、昨年の10月に日米の局長級会議がありまして、専門家が集まって使えるかどうかを検討しましょうということで検討いたしまして、今年の２月に米国が提供した資料に基づいて検討して、アメリカが肉の格付けに使います基礎資料でありますＡ40というものであれば20ヶ月齢以下ということで確認できるだろうという専門家の認識は一応あったということであります。

（スライド）

米国の方が月齢判定がちょっと難しいということを申し上げましたが、このいちばん上は生まれてから肥育されて、と畜されるまでの期間を書いておりますが、20ヶ月齢以下の牛の月齢確認の方法として、１つは書類を管理する。書面での管理です。

ここにありますのは１頭１頭ごとの生産記録ということで、固体識別があるということです。

もう１つの書類の管理ということで、生まれるときに雌の牛の群に雄を放して自然交配させるということでありましたが、群れ単位で管理しておりまして、その群れの中でいちばん先に生まれて子牛の年月日をその群で生まれて子牛の生年月日にしよう。ですから、それよりもっと後で生まれた若い牛でもいちばん最初に生まれたのと同じ月齢になるということであります。このような形で書類での管理をしようというのが１つあります。

もう１つ、牛肉の枝肉の制度を利用しようということでありまして、これがＡ40以下と

いうことでやれば、一応20ヶ月齢以下ということで大丈夫であろうということで日米の専門家が認識を共有したということであります。

現在、アメリカでは2,700万頭の牛の枝肉が格付けされて、約160名の格付け検査官が格付けしています。この方々はトレーニングを受けてやっているということで、肉の格付けするのはそこらあたりを歩いている人に「はい、格付けして」と言うわけではなくて、プロが格付けしているということであります。そのうちの９割が20ヶ月齢以下の牛の枝肉であるということです。

このＡ40以下と格付けされるのはさらに少なくて、１割ぐらいということであります。

（スライド）

では、Ａ40とはどういうことを意味するかといいますと、肉の格付けというのはＡＢＣＤＥとまずアルファベットで格付けされる。Ａほど若く、Ｅほど年をとっている。Ａの中でも20、30、40、50といって数が多いほど年をとっているという、そういう格付けになります。

このＡ40とＡ50、特にＡ40であれば大丈夫だといいますのは、仙椎、腰椎のところでの比較が非常に明確であるということです。

背骨というのは椎骨という骨がずっとつながっております。その間に椎間板というのがありますが、年をとってくると、そこの間が、骨が癒合といいますか、くっついたような格好になって、分類がはっきりしなくなります。

仙骨というのは骨盤のところにあります。ちょうど尻尾のところぐらいに相当します。尾てい骨のようなところでありますが、Ａ40と格付けされましたものにつきましては、明確に骨１つ、椎骨が１つずつ分離がはっきりしている。

一方、Ａ50になりますと分離はしているけれども、くっついているのも大してはっきりしないということです。

もう１つは上部とありますが、皆さん方、背中を触ってもらうとポコッと出ている、ずっと縦に並んでいますが、あれは骨の椎体から出ている棘突起という骨の出っ張りですね。そこの部分を上部と表現をしていますが、そこの先の部分に軟骨があります。Ａ40となりますとかなりの部分がまだ軟骨の状態だということであります。

Ａ50になりますと軟骨はあるけれども、わずかしかないということになります。

一方、Ａ40の腰の部分、腰椎になりますと棘突起の部分が部分的に骨化しているけれども、ほとんどが軟骨です。

一方、A50についてはほぼ骨化しているということであります。

枝肉の成熟度ということでありますと、肉質を見て赤いとか赤黒いとか、それを見て格付けが行われて、いかがなものかという批判めいた記事がありましたが、専門家の間で確実と言われましたのはこの肉質ということではなく、骨の骨化というところでかなり明確にわかるということで了解されたわけであります。

（スライド）

これは実物を見るのがいちばんいいんですが、これは腰椎の部分です。この部分、こういうところが、これ自体が椎骨ですが、この出ているのが、この１本１本が棘突起というところであります。

この白いところが軟骨です。ここのところはまだ白いところがありますが、これが軟骨です。これが少し赤くなってくると軟骨が骨化して、こちらの方になりますと白いところがほとんど、ここの白い部分がほとんどなくなって赤くなっております。これは骨化してしまったというところであります。

こういうことでよくわかるということで、この左２つはA40に相当し、いちばん右の部分はA50に相当するというところで月齢としてもはっきりするということで、A40というところで専門家も一応月齢の判定に使えそうだということで報告をいただいたわけであります。

（スライド）

これは今年の２月に月齢判別方法について、日米の専門家が検討した報告書の両国とも専門家が了解したところであります。A40の評価決定ポイントは高い精度での判別が可能。牛枝肉の生理学的成熟度を客観的に判別する基準としては適当であるということで報告をいただいております。

いろいろその後ありまして、A40を基準として採用し得るか否かの判断は、統計学的分析による数値のみではなくて、米国産牛肉のＢＳＥ感染リスクの程度の評価と合わせて評価すべきだということです。

（スライド）

３番目としては、A40を基準として用いた場合、統計学的分析からは21ヶ月齢以上の牛の枝肉がA40以下と評価される可能性は1.92%以下ということです。

仮にA40を基準として採用する場合には、評価結果の記録、保存が必要ということで、これはA40というのは肉の成熟度の格付けということでありますが、実際にはこれを基礎

として格付けが決まるものですから、このＡ40とかＡ50というのは格付けが終わると必要なくなるわけです。そういうことでは我が国の場合は困りますので、１つひとつ記録として残して保存が必要だということです。これは日本向け輸出プログラムにもきちんと反映するということになっております。

さらに今回の部分につきましては、全体で3,000頭程度の牛のデータだったということで、追加的な検証または事後のフォローアップが必要ということで結論をいただいたところであります。

日米のプログラムの月齢の部分についてはこういうことであります。

（スライド）

もう１つの20ヶ月齢以下の牛由来の牛肉であるということ、もう１つすべての牛からＳＲＭを除去するということでありますが、ＳＲＭの範囲につきましては我が国と同じであります。それをどのように適切に除去するかということにつきましては、ＳＲＭの除去、分離、廃棄のための手順書を策定して実施します。

実施後の監視に関する日報を記録するということで、これは施設に義務づけられているわけであります。各施設が有する管理計画につきましては、米国、カナダ政府が検証するということになっておりますし、先ほど申し上げましたように輸入が再開された暁には、我が国からこのようなことが適切に行われているかどうかについて、現地に行って査察をするということで確認をするということにしております。

これが日本向け輸出プログラムの概要であります。

（スライド）

これが最後になりますが、食品安全委員会に諮問するときの基本的考え方あるいは日ごろの考え方ですが、我が国と同等の安全性が確保されることが基本であるということがまず基本概念です。

そこで食品安全委員会に諮問することといたしましては、現在の米国、カナダの国内対策のもとで以下の条件、この20ヶ月齢以下の牛由来の牛肉であるということ。全月齢からＳＲＭが除去されているという、この２つの状況を満たす輸入牛肉と国産牛肉とのＢＳＥリスクの同等性を食品安全委員会に諮問するということで考えているというところであります。

日本もＢＳＥ対策をとっておりますし、米国、カナダも国内対策をとっております。その米国、カナダで流通している肉よりも日本へ輸出するときにはさらに上乗せの規制をか

けて選び出した肉といいますか、満たした肉と我が国で流通している肉とのＢＳＥリスクはどうであるかということを諮問するということで考えているということです。

○姫田消費者情報官　長い説明、お疲れさまでございました。皆様、お疲れさまでございました。

それでは、この後、意見交換会に入りたいと思いますが、その前に休憩をとりたいと思います。

10分余りということで、２時25分に再開したいと思いますので、よろしくお願いします。

（休憩）

○姫田消費者情報官　意見交換に入りたいと思います。意見交換の方法といたしまして、まず先ほどの説明で先ほどお時間をとって説明させていただいた米国、カナダのＢＳＥ対策の現状についてご質問をいただきたいと思います。その後、輸入再開に当たっての考え方も含めまして意見交換を行ってまいりたいと思います。

あと、多くの方にご発言いただきたいと考えておりまして、申し訳ございませんが、ご質問、ご意見ともお一人２分以内で簡潔にお願いします。

まず、１分半を過ぎますと、１回ベルを鳴らします。２分たちましたら２回鳴らしますので、１分半を過ぎたあたりで質問の取りまとめに入っていただきたいと思います。

なお、意見交換の妨げになりますので、野次とか、それから拍手、そういうことはご遠慮ください。場合によってはご退席いただくこともあります。

まず、米国、カナダのＢＳＥ対策の現状についてご質問をいただきたいと思います。ご発言される方は挙手をお願いいたします。係の者がマイクを持っていきますので、それからご発言をお願いいたします。

どなたからでも結構でございますので、どうぞ。

そちらの後ろの男性の方、お願いいたします。発言に当たってはお名前と、よろしければご所属をお願いしたいと思います。

○野呂　農民連の野呂といいます。質問です。飼料規制のところで、米国、カナダ、日本の飼料の検査の件数と違反件数というのがあります。これは日本も含めてですが、１工場当たり年間何件ぐらい検査されているのか。私がデータで見る限りは１工場当たり、年間１回ないし２回ぐらいしかされていないと思うのですが、１工場当たりどのぐらいの件数が検査の対象になっているのか。

それから、ロット当たりの餌、配合飼料等を含めて、サンプルを置いて、常に保管してあるのかどうかも教えてください。

○姫田消費者情報官　では、伊地知参事官、お願いします。

○伊地知参事官　日本の場合は肉骨粉を扱っている工場等については、少なくとも年に１回は立ち入りをするということで、検査件数は先ほどの表に680とか835という件数を書いてございます。

アメリカ、カナダは年に何回かというのは正確な数値はございません。ただ、肉骨粉を扱っているところについては、国の基準に基づいて、そういう形での検査がなされていると聞いています。

１ロット当たりどれぐらいのもので、どういうサンプルを残しているかは、行ったときに収去して検査をしている状況だと承知しております。

○野呂　国の基準はどうなっているのですか。

○伊地知参事官　国の基準というのはどういう意味ですか。

○野呂　基準に沿ってやっているその基準のことです。

○伊地知参事官　日本では検査要領というのを飼料検査所で決めて、その検査要領に基づいてやっております。

○野呂　年に何回となっているのか。

○伊地知参事官　年に少なくとも１回は行っているということです。

○野呂　年に１回程度ということですか。

○伊地知参事官　１回以上です。

○姫田消費者情報官　よろしゅうございますか。

ほかの方、ご質問はございませんか。

○三上　札幌消費者協会の三上です。資料の24ページの月齢判別方法について質問いたします。

Ａ40を基準とした場合のデータが、その後ろの方のページの資料のところに出ておりますが、成熟度の月齢分布表の中の件数を見ますと、Ａ40までの検体数が非常に少ないのですが、これを基準にＡ40はＢＳＥに感染している牛が少ないという判断をされたのだと思うのですが、検体数が非常に少ないと思うのですが、これについてはどのようにお考えでしょうか。

○姫田消費者情報官　男性の方、次お願いいたします。

○谷本　コープさっぽろの谷本と申します。質問が１点です。それと意見です。

カナダの飼料規制のところで、各農家の方がそれぞれ自家配合するということで、４ページです。トリ及び豚の配合飼料を農家がつくるということで、この流通の中で肉骨粉が直接生産者のところで混ざる、配合されるという、交差汚染の危険は全くないのかという質問が１点です。

２点目は意見ですが、先ほどのアメリカの検査について、2005年の３月17日にアメリカの会計検査院が実際に立ち入り検査をやったことについての点検をした結果、19％ぐらいのところで５年間も全然検査をしていない事例があるのではないかという会計検査院の報告がされたということが新聞報道で出ています。

日本は最低１回はしているという話ですが、アメリカではこのぐらいの頻度しかされていないということについて、どういうふうになっているのかということです。以上です。

○姫田消費者情報官　それでは、１つは月齢分布が、特にＡ40以下の例数が少ないではないか。その原因についてということ。

そして、交差汚染対策とアメリカの、多分アメリカの場合、配合飼料工場というよりは農家に対する検査になると思いますが、それについて伊地知さんから。

○伊地知参事官　Ａ40のサンプル数が少ないと言われたのは、最後の27ページのいちばん下の表で、これで見ていただきますと、言われますように196頭しかいないということで、サンプル数が少ないから、これで判断していいのかどうかというご質問ですが、3,338頭のサンプルが分析されています。

そもそもＡ40自体は数が少ないわけです。なぜかというと、それだけ成熟度が低いものはもともと数が少ないわけです。

アメリカは当初、Ａ60とか70とか、そういうものを基準にしてほしいと言っておりました。なぜかといいますと、アメリカの肥育牛のほとんどは20ヶ月齢以下であるということです。これで見てもらえれば、Ａ70、60を見ても20ヶ月齢以下のものがかなり多いわけです。

ただ、21ヶ月齢以上のものもＡ60、70を見るといるので、これは我々としては受け入れられないということで、レベルをどんどん下げまして、Ａ40まで下げてきて、これだと18ヶ月齢以上のものはいないということですので、これだけ成熟度が低いところまで下げてきた結果、こういう形になったわけです。そうすると、それなりに成熟度の低いものは頭数としてあまりいないわけです。

ということで、先ほども言いましたが１割以下しかいないんです。実際には成熟度というのはＡＢＣＤＥの５段階、さらにその中が10段階に分かれ、50段階のものが理論的にあるわけです。そのうちの下の４段階のものだけですから、結果としてどうしても数は少なくなります。

では、数が少ないもので判断していいかどうかということですが、統計学的な分析をしていただいたわけです。統計的な分析をしましたら、サンプル数が少なければ、それなりの統計的な評価になってしまう。

それが24ページの上です。Ａ40を基準として用いた場合、統計学的分析からは21ヶ月齢以上の牛の枝肉はＡ40以下と評価される可能性は1.92%以下である、これが統計的な分析です。

ただ、これについてはアメリカでのリスクの評価と合わせて評価すべきであるということ、Ａ40というのは評価をする基準としては適当であろうという専門家の意見が出ております。

専門家の意見としては、追加的検証をもう少しやってほしいという意見がついていまして、アメリカ側には追加のデータの提供を要求しております。そういうものを踏まえて最終的に判断していくことになります。

Ａ40が少ないのは、もともと成熟度が低い牛がアメリカには少ないから、結果として少なくなっている。これについては統計学的な分析をしたということでございます。

会計検査院で必ずしも十分でないという指摘があった、これは事実でございます。これについてはアメリカ側にちゃんとした理由と対応の回答を要求しております、この結果を待っています。

ただ、アメリカの飼料工場、配合飼料をつくっているのはかなりの数がございます。さっき言ったように現実としては、約6,000から7,000ぐらいの数があります。日本の場合は800から900です。

ただ、主な工場は118社で47%のシェアを持っています。アメリカの場合は約半分のシェアを持っています。日本の場合、140社でほとんどのシェアを持っています。そういうところを調べるということが効率的になるということです。

それと、アメリカから聞いておりますのは、肉骨粉を使用している工場は1,600ぐらいあるのではないか、そのうち牛の肉骨粉を使っているのは500ぐらい。五百数十社です、ということで聞いていますので、そういうところを重点的に検査していくということで、

効率的な対応、検査ができるのではないかと思います。

あと、守られているか、守られていないかは、先ほど最後に示した数字、監査をやって調べているということでございます。

○姫田消費者情報官　よろしゅうございますか。

では、この列のいちばん後ろの男性の方。そして、その列の女性の方という順番で。

○高木　全国焼肉協同組合の高木でございます。西郷さん、松本さん、本当にご苦労さまでございます。

今、21ヶ月齢、月齢A40というお話になったのですが、これは日本で21ヶ月齢、24ヶ月齢のＢＳＥの牛が出たから、日本では20ヶ月齢以下ということで決めたわけです。それは周知のとおりです。

ここで質問があります。この間、ＯＩＥのベルナール・ヴェラ事務局長がこられて、消費者協会のどなたかが質問をしたときに、局長はこういう具合に言っていました。21ヶ月齢、24ヶ月齢の部分に関しては非常に微量なもので、これをＢＳＥと決めつけるのは非常に無理があるだろうということを結論づけてお話したと思います。松本さんもいたのではないでしょうか。そのことに対して日本の農水、厚生労働省の見解と、21ヶ月齢、24ヶ月齢の今までの治験的なデータが、今マウスで実験をしているというお話、あれなんですが、その話が全然前に出てこない。

その後、１年以上たっているのですから、ある程度の検査結果が出ていると思います。その辺のご説明を聞きたいということです。

○姫田消費者情報官　そちらの列の後ろの方、お願いします。

○竹田　東川町の竹田真司といって有機農業をやっています。自分は遅れて今来たので、今日のこれまでの話は聞いていないんですが、20ヶ月齢以下の牛にＢＳＥの陽性反応が出ていないのなら、20ヶ月齢以下の牛は全頭検査しないことになるだろうけど、日本の場合は自主検査で全頭検査をやるし、牛の誕生日、生年月日がわかるトレーサビリティも行うし、肉骨粉を管理できているからいいけれども、アメリカから輸入される場合は20ヶ月齢以下の牛が輸入される場合、肉質判定なんかだめなんです。ちゃんと生年月日がわかって、そしてトレーサビリティをちゃんと行っていて、肉骨粉も管理されたものだけを輸入しますと言わなかったらだめです。

アメリカの中小牧場だとか中小の食肉業者はそういうふうに管理されて、できているのもちゃんとあるのもあるんだから、それがアメリカの牛肉の25%有って、今までアメリカ

の牛肉を日本が輸入してきた割合は全体の５％ぐらいだから、ちゃんと管理されている25％のうちに入り、需要に足りるのであり、ちゃんとやらさないといけない。

アメリカの中小の食肉業者が日本に全頭検査して、輸出しようしたとき、アメリカの政府は反対しました。それはアメリカの大手の食肉会社の意向しか考えていないからで、最近も中小企業の食肉業者が農務省に、日本に輸出したいから全頭検査するように要望も出している。アメリカの農務省の技官もアメリカのＢＳＥの検査がでたらめだと告白もしています。

アメリカの消費者も牛の全頭検査とか､牛の管理を徹底するように要望しているけれど､政府に何も反映されない。アメリカの国民が銃規制を70％以上反対しているけど何もできないのと同じです。

○姫田消費者情報官　すみません。２分たちましたので、取りまとめてほかの方にお譲りください。

○竹田　日本が禁止している危険な食品添加物をアメリカ政府の圧力で認めさせたり、かんきつ類を日本に輸出するときに、日本では禁止になっていている防かび剤を塗って・・

○姫田消費者情報官　多数の方のご意見をお聞きしたいのでお譲りください。

○竹田　もうすぐで終わりますから。本来、アメリカは乾燥した冷たい空気で、かびが生えないような専用の輸送船を造って、日本に輸出する事が大事であり、それによってアメリカの技術も発達するのであって、日本がアメリカの不正を認めるから、アメリカはそれでいいんだと思って、日本ばかりではなくて世界中に対して不正な事をやって問題が起きています。それは日本の責任でもあるんです。アメリカに民主主義を根づかせるためにちゃんと言うことを言ってやらさなければだめなんです。それでアメリカも世界の人達からも信頼を得て、日本が世界からちゃんと信頼を得るんですから。

○姫田消費者情報官　前の方、お願いいたします。

○吉田　吉田と申します。大学で非常勤で科学史、技術史を教えております。３つ質問があります。

まず、昨年行われた意見交換会にも出ていて、今回の会がアメリカ産牛肉輸入再開に当たってのものだということで、違いは意識しているんですが、お聞きしたいところは８ページとか18ページでＢＳＥ検査の目的に関してです。昨年度は我が国は特に全頭検査ということを挙げて、スクリーニングという言葉を非常に大事されていたはずです。それが今年のどこを見ていても、サーベイランス、あたかも初めからサーベイランスであったかの

ような書き方です。ただ、18ページでお言葉だけでは全頭検査という言葉を入れられて、おそらくこれがスクリーニングに相当するものだと思うのですが、なぜスクリーニングという言葉を意識的に落とされたのかを知りたいです。

先ほどいちばん最初の方が質問されたＯＩＥで21ヶ月齢うんぬんのこと。それを食肉協会の方とは逆の観点から、日本は、農水は、あるいは外交部分も含めてアメリカに対してもＯＩＥに対しても21ヶ月の事例がきっちりあったんだという主張を貫けるのかどうかということを知りたい。

３つ目が格付け査察官が160人と出ていたのですが、それで270万頭、これが物理的に可能なのかどうかを知りたいです。以上です。

○姫田消費者情報官　まず１つ目は裏返しですが、21ヶ月齢、23ヶ月齢をどう我が国としては認識しているかということで。

では、食品安全委員会の方からお願いします。

○食品安全委員会　食品安全委員会でございます。我が国の21ヶ月齢、23ヶ月齢につきましてご質問をいただきました。我が国ではＢＳＥのプリオンが見つかったら、幾つの方法がございますが、見つかったら、それでもってＢＳＥと判断するというプロトコルに今なっています。そういったことでＯＩＥ当局にも管理省庁からご報告いただいているところでございます。

食品安全委員会のプリオン専門調査会のご議論でも、見つかったということで、これはＢＳＥだということについては、ずっとその考え方をとってきているところでございます。

もう１つは感染性についての試験はどうなっているか。少量しか見つからなかったプリオンが感染性があるのかどうかといったことにつきましては、マウスに摂取した試験をやっていただいているところだと聞いておりますが、まだ結果は出ていないと伺っております。

我が国のそういった考え方が特殊なのではないかというご指摘だと思いますが、考え方はいろいろありまして、今日はここに評価書だけつけておりますが、この評価をした場合に食品安全委員会から農林水産大臣あるいは厚生労働大臣に答申としてお返しするときに紙をつけまして、我が国の考え方につきまして国際的にきちんと議論をしてくださいということをお伝えしているところでございます。ですので、お答えになりましたかどうか。世界的なＢＳＥの定義につきまして、専門家の間でいろいろ議論があるようでございますが、我が国はこんなことでの評価をしている、議論をしているといったことについてどん

どん明らかにしていただくようにＯＩＥの主任獣医官である農水省の方から言っていただくようにお願いをしているところでございます。

○高木　世界の学者が集まってきて、ベラ博士が要するに問題じゃないとあそこではっきり言っているわけですよ。問題じゃない。危険率のリスクはない。それを問題にすること自体はおかしいと言っている。それによって経済的な被害者が出ることが大変問題であるということを彼は言っていました。経済的被害者というのは肉を止めることによって、牛肉は今非常に上がっております。生産者は今いいでしょう。もうかっております。

今、和牛関係もすべて上がっております。輸入もオーストラリアは３倍になっています。牛タンに関しては10倍ですよ。今、牛肉も上がっています。それの経済的被害者がもう出ているはずなんです。これはＢＳＥに対する、うつった、カンチクするより、まずそっちの方の経済的な被害者の方が私は問題だと思うんです。

それともう１つは、先ほど言った世界でいちばん最高の水準の研究機関が問題ないと言っていることが日本は問題があるというところに問題があるんです。ここです、僕の質問は。

○姫田消費者情報官　ＯＩＥの位置づけとかＯＩＥの議論について伊地知の方から答えさせていただきます。

○伊地知参事官　ＯＩＥというのは家畜衛生の国際機関ということで、ＷＴＯ上、国際基準を定める機関として認められております。ですから、基本的にはＯＩＥが定めたＢＳＥのコードが国際基準であるということでございまして、加盟国は基本的にはそれを守るということであります。

今言われたように、ＯＩＥではＢＳＥのリスクに応じて牛肉自体は貿易をしてはいけないということにはなっておりません。リスクに応じて、例えばリスクが中リスク国であれば30ヶ月齢以上の特定危険部位をちゃんと除去してやりなさいとか、そういうことで牛肉自体の貿易を禁止しているわけではありません。リスクに応じたリスク管理措置をとれば牛肉の貿易はできるということになっております。

ただ、ＳＰＳ協定という協定がございまして、科学的な根拠がある場合には、その国際基準のとおりやらなくて、もっと厳しい措置をとっていいということになっていますので、今、日本がやっていることについては、食品安全委員会の意見を聞いて、科学的な根拠のもとで対応していくということになっています。国際基準については基本的には守らなければいけないのですが、科学的な根拠がある場合にはそれを上回る措置をとってもいいと

いうことが認められております。
○高木　ＯＩＥではそれをＢＳＥとして認めているんですか。
○伊地知参事官　日本からの報告はＢＳＥの報告としてＯＩＥは受けています。ですから、日本で発生があったという形でＯＩＥは公表しています。
○高木　それは伝播する。結局はリスクとして人間にうつる。人間にうつるというリスクの高さがあるということをＯＩＥでは言っているんですか。
○伊地知参事官　そういう事例がないので、今日本で研究をやっている途中であるということです。
○姫田消費者情報官　このあたりでこの件については。もし何かございましたら、あとで会が終わりましてからお聞きいただければと思います。
　それから、現在のアメリカで行われている格付けがかなりの頭数であるのに少数の格付け員でできるのかということ。
　もう１つ、今回、アメリカから輸入再開があるということになれば、格付け員が同じラインでやるということではないと思いますが、そういうことについて伊地知参事官の方からお願いします。
○伊地知参事官　アメリカのと畜施設はかなりたくさんの数があります。ただ、かなりの寡占化が進んでいまして、上位５社で約９割のシェアを持っているということで、日本に輸出されているのは輸入が止まる前は百数十社であったと聞いております。上位４社でのと畜頭数が全体の約８割、上位５社の29工場で約９割がと殺されているということで、かなり寡占化が進んでいます。
　ということで、日本と違ってかなり寡占が進んでいて、集約的なと畜処理がなされているということで、160名の格付け員が効率的な格付けをしているという状況にあります。
○姫田消費者情報官　もし日本向けにということであれば、先ほど松本参事官の説明の中にも上乗せ規制を日本向けにするということでございます。そうすると、今現在の格付けのスタイルの中でＡ40をやれるかどうかということになると違ってくるので、そこは日本向けのプログラムの中でやられることになるかと思います。
○伊地知参事官　今言われたように、松本参事官の方から説明のありましたＡ40だというのを個体ごとに今記録はしておりません。格付けはプライムチョイスとか、そういう形での格付けです。その基礎になるデータとしてマチュリティが使われている。これをもし日本向けに使う場合には個体ごとに記録をしてもらうということで輸出条件をつくる。

その際にそういうプログラムをできるパッカーだけが輸出できるということでございまして、そういうことをやっていないところまで輸入を認めるということにはなりません。

○姫田消費者情報官　スクリーニングということを捨てたのではないかというご意見がございましたので、松本参事官の方からお願いします。

○松本参事官　米国、カナダがサーベイランスという観点で検査をやっているということで、サーベイランスと言っておりますが、国内対策のところではスクリーニングということです。

ただ、我が国がと畜場で全部やっているところについては資料の中の言葉としてはスクリーニングという言い方をしておりませんが、と畜場では全部検査をやっていますことは資料にも載せていますし、他意はありません。むしろ米国、カナダがサーベイランスという観点でやっているというところでの説明で、そちらの方を明確にしただけでございます。

○姫田消費者情報官　どうぞ。

○吉田　嫌な言い方ですけれども、国内向けと外国向けで二枚舌を使っているというわけではないんですね。ごめんなさい、いやな言い方で。

○松本参事官　二枚舌ではありません。舌は１枚しかありませんので。

○姫田消費者情報官　それから、先ほどたくさんのことを言われたのですが、今日どういう意味でこの会を開いているかと申し上げますと、今後のアメリカ、カナダから輸入する場合、まず１つはアメリカ、カナダの状況。そして、アメリカ、カナダの肉を入れる場合の輸入条件を、上乗せ条件を皆さん方とお話しているところでございます。

そして、そういうこと全部をまとめて食品安全委員会の方に諮問しようということでございまして、いろいろなデータにつきましても厚生労働省、農林水産省の方から食品安全委員会の方に出すものと考えております。

そして、そういうことも含めて食品安全委員会でリスク評価をしていただけると考えております。

ですから、いろいろなことがたくさん出ましたが、それぞれそういう事実に基づいた予見は十分に食品安全委員会の方にリスク評価に反映されるものと考えているところございます。

それでよろしゅうございますか。

では、ほかにご質問を。かなり意見的な方も入ってまいりましたので、ご質問だけではなくて、ご意見にも入っていただきたいと思います。

○前濵　コープさっぽろの前濵といいます。20ヶ月齢以下という、その20ヶ月というのが出てきたのは、そもそも肉骨粉を与えることを禁止して、日本国内の牛の全頭検査を行って、それで20ヶ月齢以下のものからは検出されないということを食品安全委員会の方で評価して、20ヶ月齢以下の国産の牛肉に関しては検査をしなくてもいいのではないかということが出たわけで、アメリカ産にそのまま移行して使っていいものかどうかということに疑問があります。

あと、26ページにアメリカのＢＳＥ検査方法が、ウエスタンブロット法が括弧書きになっています。免疫組織科学的検査というのはウエスタンブロット法ほど精密ではないという情報もありますので、その辺のところであと死亡牛検査もアメリカでは行っていないということで、潜在的なＢＳＥ牛はもっといるのではないかということが懸念されます。

それから、枝肉の判別方法も1.92%以下ということは1.92%の誤差が出るということもあるわけです。1,000頭だったらば10頭、20頭ぐらいは20ヶ月齢以上のものが紛れる可能性があるということですよね。その辺のところを。

○姫田消費者情報官　順番にやるとたくさんになりそうなので、お一人ずつやりたいと思います。次の方、用意をしておいてください。

まず１つは20ヶ月齢以下のリスク評価をどうされたか。今のご質問に誤解があるかと思いますので。

○松本参事官　今回、食品安全委員会が検査の月齢に関しましての評価をしたというのは、お手元の資料、参考１という２枚紙があるかと存じますが、その１枚目、「２．評価結果の概要」の「①と畜場におけるＢＳＥ検査対象月齢の見直し及び検査技術に関する研修開発の推進」というのがございます。ここに書いてありますように、線を引いてあるところですが、食肉の汚染度は全頭検査した場合と21ヶ月齢以上検査した場合、いずれにおいても無視できる、非常に低いと推定された、ということなので21ヶ月齢未満の検査をやめても食品健康影響は非常に低いレベルの増加に止まるということでございます。

これは今の20ヶ月齢でございますので、いろいろな対策が整ってきたあとの話ということになりますが、そういった評価でございます。

もう１つ、日本だけ20ヶ月なのかということでございますが、日本のことしか見ていないと言えばそのとおりでございますが、もう１つは検査そのものの限界と申しますか、厚い方で恐縮ですが、参考２の15ページを見ていただけますか。

15ページ、左側ですが、３．１．２．２．２と畜検査というのがございまして、その下

に３．１．２．２．２．１のＥＬＩＳＡテスト（エライザテスト）というのがございます。この最後の方でございますが、いちばん最後の文、下から４行目に「一方」とございますが、いろいろな数字がございますが、「見直し後、検査月齢を全月齢から20ヶ月齢以下の牛を検査対象から外す場合、2003年７月生まれ以降の牛で検査陽性例が見出されるとしたら、その蓄積量は検出限界に近いと考えられます。ですので、これも日本のことでございますが、日本で管理をしていた場合であれば、この辺が限界で、今後見つからないとは言えないが、今の検査技術ではなかなか難しいのではないかという議論になっているというところでございます。

○姫田消費者情報官　ありがとうございます。そういたしますと、ＢＳＥ検査方法の正確性と、それから1.92%というのは難しいので、ここの書き方も不十分かと思いますので、もう一度説明をお願いいたします。

○伊地知参事官　まず、検査方法、これはＯＩＥでＢＳＥの診断に当たっては確定診断は免疫組織学的検査、ウエスタンブロット法、いずれも使うことができるとなっております。

言われているのは、日本で21、23か月齢をやったときに、かなり濃縮をしてやったということで、そういうやり方でやると精度が高いのではないかということかもしれません。

先ほど言われたＯＩＥで少し議論になっているのは、どういう検査方法でやったのかということは専門家の間での議論というか話し合いがされたと聞いております。

括弧になっているのはアメリカは基本的には免疫組織学的検査を使う。ヨーロッパもそういうところが多いのですが、免疫組織学的検査を使えない、脳が古くなっていると切片を切って染色して見るというのができなくなります。したがって、免疫組織学的検査で検査ができないものについてアメリカはウエスタンブロットを使うことになっています。

免疫組織学的には脳の形をそのまま切片に切って染色してやるわけですから、材料が古くなると免疫組織学的検査ができないからウエスタンブロットをやるという形でやってきているということで、ＯＩＥではいずれも使うことができるということでございます。

1.92というのは先ほども申し上げましたが、誤差がそれ以下であるということでして、サンプル数がどんどん増えてくれば、これは減ってくるわけです。統計分析ですから、先ほど言いましたようにサンプルでいくと18ヶ月齢以上はゼロなんです。だけど、絶対にゼロとは統計学的に言えないわけです。ですから、これだけのサンプルで統計的な手法をすると1.92%以下ということで、さらにあと200頭ぐらい増やしたら、これが１%以下となります。200頭ぐらいの21ヶ月齢の牛でＡ40以下はないというデータが増えてくれば、1.9

2%というのはどんどん落ちていくわけです。

ただ統計でサンプルを分析してやる以上は完全にゼロというのはないわけです。確率の問題ですから。統計上の手法の問題ですから。

サンプル数が結果として少ないからこういう形になっている。そのために先ほど申しました追加的な検証、またはフォローアップをやってくださいということが言われているわけです。

必ず1.92%あるということではないです。ある可能性があるということです。

○姫田消費者情報官　100回、例えば100頭つかむと１回ぐらい２頭ぐらいいるものが出てくる可能性が否定できないということで、1.92%も入っているということではないということをご理解いただきたいと思います。

統計で99%の信頼率で検定したら、1.92%の混入の危険性があるということです。ですから、100回100頭つかんできました。そのうち１回は２頭ぐらい入っている可能性があるかもしれませんということでございます。

○姫田消費者情報官　それでは、どうぞ。

○高橋　私は生産地帯から来ておりまして、中標津農協の高橋と申します。

私も今回のこの会議、テレビであるいは新聞で断片的な情報の中で、アメリカ産の牛肉が日本の十分な検討期間を経ないで、勢いついて輸入再開がかなり近くなってきているな、そんな不安を持って今日参加させていただきました。

先ほどそれぞれ説明をいただきましたように、我が国で発生したあの時点を今日お集まりの皆さんも記憶として戻してほしい。あのとき、日本に入ってきたというときに、各テレビ、マスメディアはへたり牛をどこの局も同じものを流して、非常に危機感と不安を与えながらＢＳＥの発生というものを日本に伝えたということであります。そのことから消費者は焼肉店、あるいは牛肉に対して警戒して、消費の量が減ったということで、その当時、生産現場としては持っている資源を売るにも売れない。価格もつかない。出すにも怖くて出せない。そんな現状がありました。国内のＢＳＥ発生時点では我々生産現場としては限りなく不安な重い状況でありました。

そのことを打開するべく国を挙げて耳標をつけることを義務づけして、性急に短期間に国内の牛に対する耳標が完結したわけであります。

私が申し上げたいのは、アメリカでも今、日本に牛肉を再開してほしいということであれば、アメリカも再開するに当たって自分たちの牛の信頼できる情報を自ら国において、

州単位でも結構ですが、その徹底をしてもらうことが我々が牛肉を国内に受け入れるための大事な前提条件ではないかと思っております。

今回、A40、A50という統計学上のことで１つの判断をしたいということでありますが、私は反対であります。統計学的なものでの１つの完璧さはないわけであります。基本的に牛の履歴、そういった記録、そういったものができる日本と同等の条件整備をアメリカにお願いする。入れるなということではありません。日本が入れるに当たって不安のない形で、それぞれ受け入れられるようなシステムをアメリカに強く求めながら、その準備ができ次第再開していく、そういう方向にいくことが日本の国民の消費者に対しても１つの不信を与えることなく、我々日本の生産地からも資源を出していくうえで、同じ条件下で、消費者の口に届くものについては安全安心を最優先して１つの判断をこれからもお願いしたいと思っております。以上でございます。

○姫田消費者情報官　トレーサビリティをアメリカに求めていくべきではないかということ。それについてご説明いただきたいのと、それからアメリカのリスク管理対策についてもう一度説明いただけますか。どうやってリスク評価機関に出していくかということについてお願いします。

○伊地知参事官　アメリカのリスク管理対策というか、やっていることにつきましては、先ほどご説明したように飼料規制、サーベイランスをやってきております。特定危険部位の除去もやっております。ただ、先ほど言いましたように日本と内容的に違う部分があります。現状では特定危険部位は30ヶ月齢を超えるものを除去するということです。サーベイランスはと畜場での健康牛についてはあまりやっていなくて、高リスク牛という、死亡牛とか歩行困難などの症状があったものを中心にやっています。

それはそれなりの考えがありまして、健康牛をやっても効率的にＢＳＥを検出できない、高リスク牛、ＢＳＥにかかっている可能性が高いと思われる牛を集中的にやった方がいいからということでやってきているわけです。

飼料規制は反すう動物の肉骨粉は反すう牛に給与しないという基本的な考え方に基づいてやってきているということで、アメリカはアメリカなりのリスク管理措置をやっております。

それに日本と全く同じものを要求すべきかどうかということになりますが、先ほど申し上げましたように、20ヶ月齢以下の牛からで、特定危険部位を全部除いた条件で入ってくるものが、日本で生産流通している牛肉とＢＳＥについてリスクが違うかどうかというこ

とを食品安全委員会に諮問するわけです。

そのリスクが違うかどうかを評価する過程において、アメリカでの飼料規制とか、サーベイランスがどうなっているか。特定危険部位の除去がどうなっているか。そういうことも要素として食品安全委員会で審議をされると私は考えております。

Ａ40のものを使うことについては、基本的には生産履歴で20ヶ月齢以下とわかるものが基本になります。ただ、アメリカの場合は飼養形態が日本と違って、すぐに生産記録が整うわけではない、確実に20ヶ月齢だということがわかるのであれば採用してもいいのではないかという提案がありまして、これについては日本の専門家に評価してもらい、Ａ40以下であれば一定の条件のもとで使うことができるのではないかということです。

ただ、間違えないでいただきたいのは、Ａ40に1.92%以下の誤差があり、２１ヶ月齢以下のものが入る可能性があるということですが、ＢＳＥの牛がこれだけ入ってくるということではなくて、21ヶ月齢以上の牛がそれだけの可能性で入ってくることは否定できないと言っているわけでありまして、21ヶ月齢以上の牛が入って、それがＢＳＥにかかっているかというと、その確率はかなり低いわけです。それで食品安全委員会にＢＳＥのアメリカのリスクの評価と合わせて検討をすべきであるということになっているわけです。

ＢＳＥの牛がそれだけ入り込んでくるということではなくて、21ヶ月齢の牛が入ってくる可能性を否定はできないと言っていることですので、そこは誤解のないようにお願いいたします。

○姫田消費者情報官　前から３番目の方、お願いします。

○秋野　畜産公社に勤務している秋野と申します。松本参事官に質問したいことがあります。

先ほどの説明の中で12ページ、せき髄の除去というところで、アメリカ、カナダでは背割り後にせき髄を吸引していると説明しておりまして、しかも高圧洗浄ではかなりのものが取れるという説明でした。日本の場合、160ヶ所あると畜場ではほとんどが吸引ということで、一人専属に吸引してから背割りするという作業があります。

この目的はあくまでも枝肉そのものにプリオンが飛散するばかりではなくて、実際に従事している人そのものにもかかる。施設そのものの汚染の防止のために吸引という作業がある。アメリカ、カナダではそれがないということが１つです。

もう１つ、評価すべきと申しますか、アメリカではへたり牛といいますか、運動障害の牛についてはと畜場に搬入させていないという説明がありましたが、これはぜひ日本では

やっていただきたいと思います。日本ではと畜場法に基づいて、と畜場に搬入した獣畜についてはと畜検査を受けて、と殺禁止でない限りは処理しなければならないわけでして、そうではなくて生産者サイドですでにこれについてはリスクの高い牛であるということであれば、と畜場には搬入させないという何か対策がとれないものかということであります。

もう１つ、ピッシングについて説明します。日本では30％ほどのと畜場ですでにピッシングしないということでやっていますが、最近聞くところによりますと大きなと畜場が設備投資し、その中にはピッシングをしないという工程がないと聞いております。その点の事実はどうなのか。北海道のと畜場ではピッシングしないという方向でこれから進もうと思いますが、全国的な動きは一体どうなのかということを教えていただきたいと思います。

○姫田消費者情報官　松本参事官、３点についてお願いいたします。

○松本参事官　背割り前の吸引除去ということを日本は頭数にして９割以上やっておりますが、13年12月に研究班を設けまして、実際にと畜場にご協力いただきまして、背割り前の吸引、除去して背割りして洗浄したものと、吸引、除去せずに背割りして高圧洗浄したものでは、背割り後の高圧洗浄で十分汚染は除去できるということはわかっております。

ただ、念には念を入れということで吸引除去をやっているということでありまして、そこのところは転ばぬ先の杖ということでやっているところであります。

周辺の汚染につきましては、ＨＡＣＣＰということに基づいてやっておりますので、周辺の汚染についても十分配慮されているものと考えております。

と畜場での搬入の禁止につきましては、と畜場で病畜についてはと殺してはならないということがありますが、搬入前の段階まではと畜場法では規制が難しいのではないか。むしろ生産者の方にご協力願うということになろうかと思います。

ピッシングの状況ですが、たしかに大所でなかなかピッシングが中止できないという事実があります。昨年10月時点で全国160の牛をと畜場につきまして、どういう処理をしているか調査しまして、食品安全委員会のプリオン専門調査会にその結果を報告しております。その結果が３割のところは中止して、残りはまだ続けているということです。

続けているところにつきましては、13年から中止するように指導しておりますが、作業員の安全確保との両立が思うに任せないし事情があって、なかなか中止に至っていない状況も聞いております。

ただ、３割のところは中止されたということでありまして、先日、中止したところの事例を集めて、事細かな具体的なものを集めまして、都道府県経由で各と畜場にお配りして

おります。そこでそのと畜場に合った形でできるよう早く中止していただきたいという指導と、都道府県の方ができるだけ早くピッシングの中止計画を立てて対応していただきたいということで指導を強化していきたいと考えています。状況としては以上です。

○姫田消費者情報官　伊地知の方から補足させていただきます。

○伊地知参事官　起立困難牛で症状が疑われるようなものはサーベイランスの対象として調べてもらうことになっていますので、農家の方が起立困難牛で、これは中枢神経症状があるとか、ちょっと変だと思うものは家畜保健所に相談して、サーベイランスとしてＢＳＥの検査をしてもらって、そこで処理してもらうという仕組みがありますので、そういう形でやっていただければと思っております。

○姫田消費者情報官　それではこちらの方。

○河道前　北海道消費者協会の河道前と申します。２つほどご説明いただきたいのですが、基本的に日本と同等の安全性の確保ということですが、アメリカのサーベイランスの数を見ますと、あまりにも少ない。リスクの高い牛を中心に検査されているということですが、日本は全頭検査で今まで十数頭、死亡牛検査でさらに４頭か５頭出ています。アメリカでも神経症状を呈しているような牛を中心に、だから安全なんだということが証明できるような数の検査をしてから、次の段階に進んでほしいと思います。

　もう１つですが、22ページにＡ40とＡ50の主な特徴というものがあります。これを見ますと、どう考えても高い精度での判別が可能とは考えられません。その他のリスクを除く処置も併せての条件だとは思いますが、このようにアバウトな、ほぼとか、かなりとか、そういう判断を採用するという部分が納得できません。

○姫田消費者情報官　両方とも伊地知参事官の方からお願いします。

○伊地知参事官　サーベイランスは先ほどもご説明しましたが、頭数が多ければいいとはアメリカ、ＯＩＥは考えていないんです。そこが日本と考えが違っているところでございます。症状のある牛を調べる方が見つかるんだということで、症状がない健康牛を、例えば若いものをいくらやったって出ないのだからというのが基本的な考え方です。

　今現在はサーベイランスについてＯＩＥの基準は、症状がある牛を調べることになっています。アメリカは国際基準の40倍あまりのサーベイランスをやっていると言ってきたわけです。これはＯＩＥのコードでいきますと、飼養頭数に応じて何頭やったらいいというのがありまして、中枢神経症状のあるものをアメリカの場合は400頭余り調べればいいというのが、ＯＩＥのコードになっています。

日本の場合は飼養頭数に応じてということで二百数十頭調べればいい、というふうになっています。

ただこれだけでは、日本で全頭検査もいろいろやっている中で症状がなくても見つかるのだから、ＯＩＥのコードも変えるべきではないかという提案をしてきました。来週のＯＩＥの総会ではサーベイランスについては改正案が出されます。それは４つのカテゴリーがあります。ＢＳＥの症状がありそうなもの、死亡牛、それと、ダウナー牛（へたり牛）を調べるもの。あと、と畜場での健康な牛を調べるもの。そういう形で症状があるもの以外のものも調べるようなサーベイランスの仕組みを提案しております。

ただ、その中でポイント制度というのがありまして、症状がある高齢のものは１頭750点ぐらいだったと思いますが、ものすごく高いんです。と畜場で若い牛を調べるのは１頭調べて0.1ポイントとかになるわけです。

ですから、アメリカはＢＳＥが出る確率が高いものをちゃんとやればいいということで、たしかに今のやつは1,000万頭のうち１頭いるのを99％で検出できるぐらいのもので計画をしているはずです。

ということで、その国によってサーベイランスの考え方がかなり違っていまして、ＯＩＥでもサーベイランスのあり方、ポイントのあり方については議論をすべきであるということを日本から今回も提案しようと思っています。

ただ、ＥＵはＥＵでのこれまでのＢＳＥの経験から統計学的に評価した結果、と畜場のものを調べても0.1頭分にしか見ない。症状牛のやつは750頭分みますよという形での評価になっています。サーベイランスの関係はそういうことです。

Ａ50、Ａ40、高い精度での判別が可能かどうかということですが、先ほどお示しした試験結果、評価結果を統計学的にも評価してもらいましたし、解剖学的にもＡ40と50であれば見分けがつく。特にアメリカで訓練された格付け員が実施することによって識別が可能であるということでの評価をいただいてやっていこうということです。

ただ、アメリカはそういう評価、個体ごとのマチョリティの記録というのがなされていませんので、評価ポイントの明確化というのをちゃんと位置づけてください。アメリカはウェブサイトに写真も載せて、ここはこう違うから、こうやってやるんですよというのをちゃんとやりますということで今準備をしております。

それと追加的な検証についてもデータをさらに出してくださいということを言っておりまして、アメリカ側ではさらなるデータをこの前提出してきました。追加的に出されたデ

ータについては、今、日本の専門家の方に評価をやっていただいております。

そういうことで、アメリカが言ってきたものをそのまま鵜呑みにしているわけではなくて、日本の専門家に評価をしていただいて、その結果を私どもは尊重してやっていきたいと考えております。

○姫田消費者情報官　特に月齢判別方法については、月齢判別に関する検討会を解剖学者が２人、肉質の専門家が２人、統計の専門家が２人入って公開でやっております。これについては議事等についてはホームページ上でも載せておりますので、またお時間がございましたらご覧いただければと思っております。

それでは、その前の方、お願いいたします。

○内藤　生産者の内藤と申します。

今のお話を聞いていて、先ほど高橋さんという方がアメリカの対策がしっかりしてから輸入してほしいとおっしゃっていたんですが、私も生産者としてアメリカが入ってくるのがいやとかではなくて、もともとアメリカがストップする前は和牛があって、ホルスタインがあって輸入牛があるという、すみわけがそれぞれされていたのが、アメリカがなくなったことで、今すごくお肉の値段が上がっています。生産者は高いお金で買われて、うちは別な種類なものですから影響はないんですが、べらぼうに高い今の状況は私たち生産者から見てもすごく異常な状態だと感じています。

消費者がそれでお肉から離れてしまうのが、逆に心配だというのがあったり、元の状態に戻すためには条件を整えてから入れていただかないと、ＢＳＥが起こったときのような混乱になってしまうのが私たち生産者のすごく心配なところです。

こういう話をしたとき、先ほどの焼肉の方とか経済的損失という言葉が出てくると、ここは安全を確認する場所で、安全だから輸入できるという、そこに経済的な話が入ってくるとすごくややこしくなって、結局は輸入したいからこういう話し合いをしているのかということになってしまうので、かたくなにここは安全について徹底的に議論をして、消費者が安心したり、生産者がこれなら輸入しても大丈夫ではないかと思えるようなことを考えて出していくことが大事だと思いました。

○姫田消費者情報官　今のご意見、そのまま受け止めたいと思っています。今おっしゃったようなことを、むしろきちっとリスク評価していただくことがこれからの我々の姿勢でございますので、今おっしゃったとおりだろうと思っております。あえてこちらから意見は申し上げません。

それでは、また意見交換に入りたいと思います。

できるだけ多くの方の意見をお聞きしたいので、まずは１回目の方を優先させてください。

○杉谷　自治労北海道本部の杉谷と申します。道内においてこの10日、国内では18頭目、道内では12頭目のＢＳＥの発見がされました。そういうことを考えれば、今日資料の方にカナダが３頭、アメリカが１頭という数字が出ていますが、これを見れば少ないなという話になりますが、検査内容が違うことをご承知おきいただきたいなと思います。

今、アメリカには9,400万頭もいる中において、１頭はおかしいのではないかと普通だれもが思う話であります。その辺、農水省、厚生労働省がどういった考え方をしているかお聞かせ願いたいと思います。

今回のこの米国の牛肉再開、アメリカ政府は迫っているわけでございますが、多くの問題点がありますので、私どもとしては拙速な輸入の再開については反対をしたいと思います。

１つは、先ほど申し上げましたように米国では約１億頭もの牛がいるわけでございます。資料にもありますように毎年3,350万頭規模のと畜が処理されています。このうち昨年、ＢＳＥ検査が行われたのが約20万頭程度で、全体の１％以下しかない。主に病気が疑われるもののみでありまして、来年度は検査の頭数を減らすと伝えられております。米国においては安全対策を強化する予定もないとなっているわけです。

また、米国では牛の生産や流通にはトレーサビリティの制度がありません。したがって、いつ生まれたのか月齢についても不明であります。そのために肉質や歯の形、状況などを検査官が見て月齢を判断するということになっているわけでございます。人間が短時間で正確に月齢を判断できるかどうか疑問ではないかと思います。

ＢＳＥの原因であります異常プリオンについては、牛の特定部分に蓄積されているわけでありまして、と畜される際にすべて牛の脳、せき髄、扁桃腺を特定危険部位と定義し、その除去を行って焼却処分はされています。米国においてもそのように定義をし、除去を行っているわけでありますが、30ヶ月齢以上に育った牛に米国では限られています。日本で発見されたように30ヶ月齢以下の若い牛に感染が起こっても、全頭検査がされていないということであれば流通してしまう危険性が十分にあると思います。

一方、消費者はこの間テレビ番組がありましたように輸入を認めてという評論家もいます。消費者が判断すればいいという話もありますが、外食産業や学校給食に使用されたも

のは原産地の表示の義務がありませんので、そういった選択の余地は全くないのではないかと思っています。

最後に、今回20ヶ月齢以下の牛の検査、国内の牛を外すということになっているようですが、日本の牛肉は８割以上が20ヶ月齢以上であります。多くは検査を引き続き各自治体が行うことになっています。検査を行う現場からは線引きすることで作業が煩雑になるという声が上がっています。

一方、輸入されるアメリカ産牛肉は約９割が20ヶ月齢以下の牛であります。検査の基準を見直すことは結局はアメリカからの輸入再開の対策でしかないと思っておりますので、再開に向けては拙速な部分については強く反対をしていきたいと思いますので、よろしく対応のほどをお願いしたいと思っています。意見であります。

○姫田消費者情報官　たくさんありましたが、幾つかは重なっていると思います。１つはアメリカ、カナダはサーベイランスが十分ではないので、アメリカ、カナダには隠れているのではないかということ。

それから、誤解もあるかと思いますが、アメリカ、カナダの30ヶ月齢以上はＳＲＭを除去しているが、それ以外のものは除去していない。それは日本に入ってくる牛とはまた違ってくると思いますので、そこについてのご説明。それから、原産地表示、特に外食での原産地表示をどうするのかということ、それから、20ヶ月齢以下を国内でやめたのはアメリカの輸入再開のためではないかということがあったと思います。それでは食品安全委員会の方からお願いいたします。

○伊地知参事官　まずサーベイランス、先ほどからご説明している中でもしかしたら重複するかもしれませんが。

言われるようにアメリカのサーベイランスの頭数は１億頭牛がいる中で32万頭ではいかにも少ないのではないかということです。日本は全頭検査で全部調べて、毎年120、130万頭調べているということです。

先ほどから申し上げていますが、サーベイランスのあり方についての考え方がかなり違います。ＥＵがつくったＯＩＥの改正案でいきますと、ＥＵでこれまでＢＳＥが出た18万頭余り、イギリスを含めていろいろな国で出ているデータを分析した結果、１歳から２歳の健康牛を調べても0.01ポイントの価値しかない。症状がある牛の４歳から７歳の牛を調べれば１頭で750ポイントぐらいの価値があるんだということです。

そうすると、20か月齢以下、１、２歳のものを100万頭調べても１万ポイントにしかな

らない。一方、１万頭を４歳から７歳の症状牛を調べれば750万ポイントで、こちらの方がサーベイランスとしては価値があるんだというのが今度のＯＩＥの改正の案です。

ＥＵでのこれまでのＢＳＥの発生状況を分析した結果、こういう位置づけになっています。

アメリカは国際調査団の提案、アドバイスを受けて強化されたサーベイランスを32万頭今やってきています。これが十分かどうかというのは、詳細なサーベイランスの結果についてアメリカ側に情報を提供してもらい、食品安全委員会の審査の際には提供していこうと思っています。その中で評価をしてもらえるのではないかと思っています。

言いましたように、現時点ではサーベイランスについての考え方がかなり違います。検査しても出ないものをいくら頭数検査したってしようがないのではないかという考え方が先方にあると思います。

言われるように外食段階での原産地表示というのはありませんが、トレーサビリティの番号がついているものは基本的には国産ということで履歴がわかります。そうではないものは輸入牛肉であるということになります。

学校給食は学校給食に調達する時点で、そこは確認をしていただければよろしいのではないかと思っています。

外食では自主的なガイドラインみたいなものをやったらどうかと検討がされております。

○姫田消費者情報官　ＳＲＭが米国、カナダでは30ヶ月齢以上となっていますが、日本に輸出する場合には、日本の基準は全頭からＳＲＭを除いているということです。

今、検査の月齢の変更の手続きでパブリック・コメントを求めていますが、21ヶ月齢以上は検査がある。20ヶ月齢以下は検査はしなくてもいいということになっておりますが、日本の基準に合わせるために米国、カナダは国内では30ヶ月齢以上でもいいけれども、日本にするときには全部の牛、若くてもＳＲＭを除去する、そういう処理をした牛の肉だということでありますので、そこのところは上乗せの、日本の基準に合ったものでないと日本は輸入再開を認めるということではないということであります。

○食品安全委員会　それと、今度の評価はアメリカの肉を入れるために評価を行ったのではないかというご指摘かもしれませんが、そういうことでは全くなくて、９月の中間取りまとめを行ったときに、検査の限界みたいなことは科学者の方から指摘がありました。

検査のことだけに絞って申し上げれば、10月になって厚生労働省、農水省から20ヶ月齢

以下のものについて検査をやめた場合にリスクはどの程度増えるのかという諮問をいただいたことにつきまして、プリオンの専門家にご議論いただいた結果、相当な議論をしたわけでございますが、参考２の16ページを見ていただければと思いますが、表１でございます。全頭検査の場合、21ヶ月齢以上の場合、要するに20ヶ月齢以下をやめた場合に侵入リスクとか餌の問題、その他のリスク、牛へのリスク、食肉のリスクを考えたときにどの程度増えるかをいろいろな角度から評価したところ、非常に低い、あるいは無視できる。リスクが増えたとしても無視できるというような評価になったということでございまして、決して輸入するための評価ということではなかったということはご理解いただければと思います。

○姫田消費者情報官　その前の方、お願いします。

○米田　厚真町の米田で生産者でございます。ＢＳＥが日本で発生して、比較的時間が短く消費が回復したのは、個体識別耳標、それから全頭検査、履歴書、こういう３点がきっちりなされたということで、消費者に信頼されたというような認識でいます。

これは世界から見ても誇れることだなと思っております。

先ほどからの説明を聞いておりますと、このいちばん信頼されてきた部分がアメリカの方に沿ってしまって、なし崩し的にされてしまうのではないか、こういう心配をしております。

それから、以前は牛肉は日本で70％以上の生産があったわけですが、今は50％以下という状況の中で輸入に頼らなければならない、こういう部分があると思います。私は輸入される場合は絶対に安全なものでなければならないと思いますが、国内の生産を拡大していくことが最大の安全性を確保するということだと思いますので、その点を明快にご答弁願いたい。

○姫田消費者情報官　最初におっしゃったことについては、輸入される場合安全なものというのは、今日皆さんにお話ししている国内と安全性が同等であるかということを食品安全委員会に諮問するという、おっしゃったとおりのことを今やろうとしているところでございます。

国内の生産の振興ということで、担当は違いますが、農林水産省ですので伊地知参事官からお話させていただきます。

○伊地知参事官　トレーサとか全頭検査、全頭検査というのは発生当初、牛肉の消費回復に大変役立った、当時の混乱防止のためにやられたということで評価できるものだと我々

も考えております。

ただ、食品安全委員会では３年たって全体のＢＳＥ対策を評価する中で、これについて見直しをすることになってきたわけです。発生当初にこのことをやったことは、それなりの評価をしております。これは正しい選択だったのではないかと思っております。

安全なものしか輸入しないということで、まさにそのとおりで、アメリカは安全なものをなぜ輸入できないかと言うわけです。安全なものだからアメリカは輸入してください。安全なものを輸入しない、できませんということは国際社会の中では我々としてはできないわけです。安全性に問題がないものを国内の生産振興を図るために輸入を止めるのか。国内の振興を図るために安全なものも輸入を制限するということは国際社会としてできません。日本は自由貿易でいちばん恩恵を被っている国です。それはＷＴＯのルールからしても、安全なものを輸入しないで制限することはできません。

安全かどうかということを我々は今ここで議論しているし、食品安全委員会に評価してもらうことにしています。

食品安全委員会で評価されて、安全であるというものを輸入しませんということ、これはアメリカは車を止めていいのかみたいな話になってくるわけです。

ですから、安全なものを輸入する。安全でないものは輸入しない。アメリカは国内的にはもっと緩い措置をとっているわけです。アメリカ人は21ヶ月齢以上の牛も検査をせずに食べています。自分たちは安全だと思ってやっているわけです。アメリカからいうと日本に対しては30ヶ月齢以下でもいいではないかというのが本音としてはあると思います。日本は日本として安全かどうかという評価をしたうえでやるものはさっき言ったような条件、20ヶ月齢以下で特定危険部位を全部除いたものについて、食品安全委員会に安全性が国内のものと同等かどうかということを審議していただいて、それが同等ということであれば輸入を絶対しないということは、代償措置で何かやるということであれば話は別ですが、これは国際社会で生きていくうえで安全なものを国内振興のために輸入を制限するということはできないと思います。

○姫田消費者情報官　純粋に国内生産の振興をお願いします。

○伊地知参事官　国内生産振興自体は畜産についてはかなりの予算で、いろいろなことをやらせていただいています。子牛の価格が下がったときには子牛の価格の補てんをして、生産を確保する。自由化のときにいちばん問題になったわけです。牛肉の輸入を自由化するときに、安い牛肉がたくさん入ってきたら日本の牛肉生産、肉牛生産は成り立たないの

ではないかということがありまして、安い肉が入ってきても、子牛の段階でちゃんと支えれば、牛の生産は維持できるであろうということで、そういう対策もやってきました。

その後、子牛のところだけではなくて、肥育の経営のところでも損失が出た場合には一定の価格は保障しましょうということでマルキン制度ということもやってきております。

草地の造成についてもできる限り自給率を高めていきましょうという形での補助事業等もいろいろやらせていただいております。畜産振興のためにかなり予算を使って、できる限り国際競争力に耐え得るような、国際競争ができるような日本の畜産をつくっていきたいということで助成を一生懸命やってきているつもりでございますし、今後もそういうことで努力していきたいと考えております。

○姫田消費者情報官　そのうちのかなりの部分が北海道に来ているということも十分ご理解いただきたいと思います。

では、前から３番目の方。

○奥山　北海道庁の奥山と申します。要望、意見の方が多くなってきて、押し迫っていますので、手を上げさせていただきました。２点ほど要望したいと思います。

消費者が輸入牛肉に対する不安を感じているということで、こういう機会を持っていただいたことは非常にありがたいことですが、一般消費者は平日の日中ということで、こういう場になかなか足を運べないのも現実だと思います。今後のさまざまな段階での検討に当たって国に要望ですが、消費者が直接、正確な情報を判断できる、マスメディア等の活用による情報の提供をぜひお願いしたいと思います。

もう１点ですが、先ほど来何度かふれられておりましたが、我が国と同等の安全性が確保されることが輸入プログラムの前提となるというご説明があったかと思いますが、米国での飼料規制の違い、我が国と違うというご説明が今日もございました。牛由来の肉骨粉がほかの飼料という前提で米国内で流通している状況、それらの監視状況を今後のさまざまの段階のリスク評価に当たって十分考慮した検討をお願いしたい。

なお、北海道においては独自に農家先での動物性たんぱくの混入にかかる収去検査を年120戸程度実施しておりますので、申し添えます。よろしくお願いいたします。

○姫田消費者情報官　リスクコミュニケーションの担当として申し上げます。まず、１つはできるだけ双方向でのというか、マルチでの情報交換、意見交換をやりたいと考えております。

マスメディアを使った場合、一方的になるということ。それから必ずしもストレートな

情報にならないということもございます。むしろ道庁さんの方でご尽力いただいて、道庁としてもこういうことを催していただいた方がいいかと思いますので、同じリスク管理機関として国、道庁、市町村一緒にやっていただければと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

情報提供については、インターネットの環境だけではないかと言われるかもしれませんが、冒頭で資料に食の安全安心トピックスというのを毎日出しておりますと言いました。インターネット環境のある方につきましては、毎日私どもからプレスリリースするものについて、食品の安全関係について農林水産省だけではなくて、厚生労働省、食品安全委員会、場合によっては環境省も含めて、そういうものを毎日お届けいたしておりますので、これもぜひ活用していただきたいと思っております。

○伊地知参事官　重複しますが、先ほど申し上げたような条件で輸入される牛肉と国内で生産、流通している牛肉とのリスクの同等性について食品安全委員会の方に諮問したい。その過程でリスクの同等性を比較する中で飼料規制の話とかサーベイランスの話、特定危険部位の除去のやり方とか、そういうものは、構成要素としてリスクを評価する中で審議がされると理解しております。

要は結論のところを明確に意見を聞いてやっていきたいと考えております。

○姫田消費者情報官　時間も押し迫ってまいりました。多分、これで最後になると思います。

３人で時間にしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○佐々木　道央市民生協の佐々木と申します。商品委員会で産直交流とかいろいろやっておりますが、何点かあります。

私たちも生産者の方と交流します。そこで生産履歴という、膨大な大変な作業をなさっている方たちと産直交流をしています。安全なものといいますが、きちんとした裏付けのあるものを入れていただきたい。アメリカのものを入れるというには裏付けが足りないのではないかと思います。

もう１つ、27ページの総合的成熟度という表ですが、これはアメリカの表だとは思います。日本ではこんなことはやっていないと思いますが、日本でこういう表をつくったとしたら、同じような表になるのかなというのがあります。

どうしてかというと、私は子供を育てるとき、ほかの人と比べてはいけない。６ヶ月でハイハイするのもいれば、歩くのもいるんだというのと同じように、これは信じるに値す

るのかどうか。アメリカと日本では飼料の関係でも違いますので、ここはこの次にはもうちょっと出していただきたい。

もう１つ、Ａ40と今までおっしゃっていましたが、これがＡ50、Ａ60、Ａ70に上がる可能性はないのか。ずっとＡ40でいくのかどうか。そこをお聞きしたいです。

○姫田消費者情報官　まず１つは生産履歴の話がございます。これは私の方からお答えします。

トレーサビリティ自体についてかなり誤解があるかと思っています。私どもからの説明も不十分かと思っております。あるいはスーパーのチェーンからかなり過大な説明をされているものもあるのかと思っております。

まず、本当の意味のトレーサビリティというのは生産者のところできちっとした生産の記録をつけるということ。流通のところでそれぞれいろいろな記録をつけていく。最終的に消費に回ってくるということです。

ただ、店頭で１つひとつの商品について履歴がわかることが大切なのではなくて、もし事故が起こったら、あるいはＢＳＥ感染牛が出たら、どういう生産履歴かがわかるようなシステム、これは瞬間でなくてもいいわけです。帳簿をたどってやっていけることが大事でございます。

それはあくまでも全体の安全のシステムをつくっていくということなわけで、それぞれの生産物が安全かどうかということについてはわからないということです。ですから、スーパーの店頭で野菜農家の生産者がわかったって、この生産者の顔が見えたって、それが安全ということにはつながらないということをご理解いただきたいと思います。これはあくまでも安心ということでございます。

先ほども伊地知の方から安全なものを入れないのはだめだということがありました。安心は安全のもう１つ上にのってくるものでございます。安心を海外に要求するのは難しいのではないか、安心はその国が、相手国がつくり、皆さん方が直接感じられることが安心につながってくるのではないかと考えております。

マチュリティの国内でこういう表ができるかということと、Ａ40が50、60、70に上がっていかないかということについて。

○伊地知参事官　マチュリティの仕組みはアメリカの格付け制度の中でずっとやられてきた制度でありまして、日本、カナダはこういう格付けはやっておりません。ですから、完全にアメリカのような形でやっていくのは難しいと思っております。したがいまして、カ

ナダについてはこれまでのデータもありませんし、そういう仕組みもありませんので、カナダについては認めない方向でやっていこうと思っています。

日本でもこういう形でのマチュリティの判定をやっていくような格付けの訓練はされていませんし、今すぐこういう形でやれるかというとなかなか難しい面があるのではないかと思っております。

ただ、マチュリティについては先ほど言いましたように誤差があるのではないかというのはあります。当初、Ａの60、70であれば誤差の範囲で21ヶ月齢が入ってくる。この表を見てもわかりますが、Ａ50、60を見てもらうと一部21ヶ月齢が入っているわけです。そうすると大部分は20ヶ月齢以下だからアメリカとして見れば採用してほしいということだったんです。

ただ、現実問題として誤差を見込んでも入ってこないであろうというレベルとしてＡ40が出てきているということです。

それと格付けの際の評価のポイントが明確にできるかどうかという格付け上の問題も含めて、Ａ40というものについて専門家のご意見として採用し得るものであろう。一定の条件の下で採用し得るものであろうという評価をいただいています。

したがいまして大学生と高校生を見分けるのはなかなか難しいのですが、大学生と幼稚園生、そういうレベルのものではないか、たとえが適切かどうかわかりませんが。

先ほど言いましたようにほとんどのものが20ヶ月齢以下の中で、その中の8.6％ぐらいの成熟度の若いものであるということで、専門家の方々も評価をするうえで、現にサンプル調査でも入っていないし、幅もかなりの幅を見込んだうえで21ヶ月齢が入っていないということが担保できるのではないかということです。

それと、今後もＡ40のままかどうかですが、現時点で20ヶ月齢以下ということで、21ヶ月齢以上を排除する基準としては、この結果からいくと、これはＡ40でありまして、これをすぐに引き上げることはないと考えております。

○姫田消費者情報官　後ろの方、お願いします。

○参加者　末端の焼肉店をやっている者です。日本でＢＳＥが発生したとき、自分のやっているものが人を殺すことになるのではないかと思って、すごく不安で、店をやめようと思ったぐらいです。その前からいろいろ調べていて、ＢＳＥの状態を調べて、自分が携わっている肉がどのぐらいのリスクにあるのかを知りたい。今も知りたくて来ているのですが、今の状況でＡ40以下の牛肉を輸入するとして、それがもし有効な枠だとするなら、Ａ

50以上、60以上、70以上は絶対に輸入しないという見通しがないとだめだと思うんです。

Ａ50、Ａ60、もしくはダウナー、そういう牛たちの牛由来の加工原料、ゼラチンとかビーフエキス、それからヒキザイでも何でもいいんですが、そういうものを輸入しない。全部それをオミットできるという規制が可能なのかどうか。

Ａ40の輸入をすると、それらのリスクを全部Ａ40以下の牛肉が背負わなければいけない。それから、国内牛が牛由来の加工のリスクを背負わなければいけない。そうすると、いろいろなところで歪みが生じる。何か起きたときの本当の理由がわからなくなる。そういう点で聞きたいのは、Ａ50以上のものを絶対に輸入しないということができるのか。牛由来の加工品ですね。

それから、プリオンでノーベル賞をとったプルシュナー、その博士の研究で去年でしたか、牛のモモ肉にプリオンが見つかったという新聞にちょっと出ていて、その後１つもデータが出ていない。それがどうなったか、その後の研究を知りたいのと彼の研究でもっと簡単で厳密な検査方法があると出たんですが、それもその後インターネットで調べても全然データが出ていないので知りたい。以上です。

○姫田消費者情報官　１つは現在の輸入の制度でゼラチンとかエキスなどがどういうふうになっているか。松本参事官からお願いします。

○松本参事官　牛の皮からもゼラチンがとれますが、牛骨由来、あるいはＳＲＭ由来、いちばん大きいのは骨ですが、そういうところ由来のものについては日本では輸入を止めております。

輸入に当たっては原産地、原料は何を使ったかをきちっと輸入する業者が調べて提出することになっておりまして、輸入の段階でそういったものが入ってこないようにしています。

○姫田消費者情報官　今回のアメリカとの交渉の対象になっている物品はどういうものですか。

○松本参事官　今回の対象になっているのは、先ほど申し上げましたが、20ヶ月齢以下ということで、そのすべてからＳＲＭを除去したあとの牛肉ということになりますので、ご懸念の部分は当たらないと思っております。

○姫田消費者情報官　伊地知参事官から。

○伊地知参事官　Ａ50以上が絶対に入ってこないことを確保できるかということですが、Ａ50以上というのはたくさん入ってくる可能性はあります。なぜかというと20ヶ月齢以下

のものの輸入を認めるということです。そうすると、20ヶ月齢以下にはＡ50以上はこの表を見てもらえばたくさんあるわけです。

月齢がわからないが、20ヶ月齢以下だということが確実に判断できそうなレベルのものとしてＡ40があるということでして、Ａ50以上のものが入ってこないということではなくて20ヶ月齢以下で特定危険部位をすべて除いたものを輸入しようということですから、これにはＡ50も60も入ってくるわけです。

月齢がわからないけれども20ヶ月齢以下であるということが確実に言えるレベルのものとしてＡ40を採用するということです。

○姫田消費者情報官　データで20ヶ月齢以下がわかっているものが基本です。そうでないものでもＡ40以下のものは20ヶ月齢以下と判定しましょうということでございますが、よろしゅうございますか。

そして、今回共通認識として持っているのは、エキスなどまで含むことではなくて、いわゆる牛肉とタンまでを指しているものですので、今回の話の中ではエキス、ゼラチンは対象になっていないということを申し添えておきます。

あと、プルシュナー先生、ついでにＣＤＩ法の話もあると思います。

○食品安全委員会　まず普通のＳＲＭ以外のところで見つかったというのはプルシュナー先生の話ではなくて、参考２の13ページを見ていただけますか。そこに上の方に３．２．１．３、ＢＳＥプリオンの生体内分布というのがございます。それの２行目に、昨年ＢＳＥが確認された94ヶ月齢の死亡牛。これは死亡牛でございますからと畜場のやつではないわけですから、もともと食卓には回らないものですが、その座骨神経、腓骨神経等の末梢神経組織や副腎からＢＳＥプリオンたんぱく質がウエスタンブロット法により検出された。当該死亡牛から確認されたＢＳＥプリオンたんぱく質量は現在、ＳＲＭに指定されている三叉神経節より相当少ないレベル、これはたしか数百分の１ぐらいではないかということでございました。ということを日本の研究者が去年の秋に学会で発表されたということだと思います。

このことについては相当少ないレベルということと、基本的には94ヶ月齢でも死亡牛で見つかったということでかなり特殊なものかもしれないということになっていますが、一体どういうことなのかについては議論が続いているところでございます。

一方、プルシナー先生が今の検査よりも数段優れた検査法がすぐできるのではないかとおっしゃった件でございますが、プルシナー先生はＣＤＩ法と申しまして、普通の検査と

は違ったことを、主に人間のプリオン病の診断が当初の目的であったわけですが、開発されておられました。

ＣＤＩ法につきましては現在、ＥＵがウエスタンブロットとかその他の検査と同様に使っている国はないですが採用していい、同等であると言っています。

同等ということは現在のＣＤＩ法、プルシナー先生がほかの方法と比べてすごく優れているというところまでは来ていないという状況でございます。

その後どんなことになったかについては聞いておりません。

○姫田消費者情報官　94ヶ月齢ということでございますので、これは死亡牛ですが、ＢＳＥ検査をすれば明確にわかる牛であるということが１つ。

それから、アメリカということであれば、20ヶ月齢以下ということで限定すれば、当然はねられる牛であるということがあります。筋肉の部分に出てきたものについて感染性がまだ確かめられてはいないわけですが、いずれにしてもそういうことで十分に通常の検査で引っかかってくる、あるいはリスク牛になってくる牛であるということもご理解いただきたいと思っております。

それでは、そちらの方。

○高木　全国焼肉協会の高木でございます。先ほど経済的被害者と言ったんですが、我々は決して安全を無視しているわけではないです。我々も研究会を開きまして、欧米でいう30ヶ月齢、完全ＳＲＭの状況がいちばん効率的で、危険のリスクが低いものだと我々は確信しております。

もしアメリカがＳＲＭのことがあるのだったら、先ほど言ったように日本の行政が行って調べるべきで、きちっと調べればいいと思うんです。消費者の方々が心配であれば、アメリカに行って工場を見て、検査方法を見てもいいのではないでしょうか。

今、我々がアメリカのは危ない危ないと言っているアメリカの牛肉ですが、２億8,000万のアメリカ人が食べています。30ヶ月齢の牛肉は欧米でいくと10億の人間が食べています。これが事実です。

我々がハワイに行って、牛肉のステーキを皆さん食べています。年間500万人の日本人がアメリカに行きます。これも事実だということを考えてもらいたいと思います。

それとリスクの話ですが、僕はこの３年間ＢＳＥの問題をやって、我々も最初のＢＳＥのときは大変でした。店がつぶれるのではないかと思うぐらいお客さんがいなくなって、生産者と同じような気持ちでいます。ただし、あまりリスクのことばかり考えてしまって、

リスクベネフィットという、松本さんはご存じでしょうが、薬１個つくると何人に効いて、何人に副作用が起きるかということをやっているはずです。

今、ＳＲＭからすると１億2,000分の0.1から0.9ではないか。これに全頭検査という網をかけても大してリスクが低くなるわけではないと思います。今、我々は野菜を食べていますが農薬を使っています。ある科学雑誌によると50万の１で確実に人間が１人死ぬと言っています。50万の１です。農薬を使った野菜です。日本のです。タバコを毎日１箱吸うと200分の１の確率でがんになって死ぬと言われています。これはリスクです。

この辺は皆さんがバランスよく、経済的にもプラスになるようなことを考えて、外圧によって自由化を促進するのではなく、我々の手によって世界基準に基づいて牛肉の自由化をしていきたいと思います。それが消費者のプラスになると思うし、また生産者も競争によってプラスになっていくと思います。よろしくお願いします。

○姫田消費者情報官　リスクのことでございますが、ＳＲＭさえ除去すれば安全だということ、あるいは全頭検査をすべてしてしまわないと安全だと思えないということ。これはいずれもゼロリスク論でございまして、私どもはＳＲＭの除去が完全に除去できるとは考えておりません。99.99%、どのぐらいになるかわかりませんが、ある一定のレベルまでしか除去できないことも確実でございます。

そして、検査をするということ。検査したからといってすべての感染牛がはねられる、これもなかなか難しいことです。ですから、これも99.99%の確率でリスクを下げるということになるかと思います。

そういういろいろな手段を通じてリスクを下げていくことがいちばん大事なことだろうと思います。

残念ながらリスクというのは残るんだということもご理解いただきたいと思います。ですから、我々リスク管理機関が、厚生労働省、農林水産省のリスク管理機関がどうリスクを下げていくか。それをしっかりと皆さんとお話ししていく機会が今日の機会でございますし、そういうことを考えながらリスク管理施策をやっていきたいと思っています。

今のお話の中でこれだけは訂正しておかなければいけないと思ったのですが、農薬につきましてはタバコと一緒に並べられては非常に困ります。農薬については絶対無作用量ということで、マウス等を使いまして実験して、作用がなくなる量を調べます。そして、それの100分の１の量を残留基準にしていきます。そして、我々の日常の生活のいろいろな場で農薬が使われ、いろいろな作物について使われた農薬が最終的に我々の口に入ってく

る量を100分の１の残留基準以下に抑えるように厚生労働省は基準を決めています。我々農林水産省はそれに合わせて施用基準を決めて、施用基準が最大６割ぐらいにしかならないように施用基準を決めていきます。

当然、その後に洗うとか、煮る、自然の中で光で分解されてしまうとかいろいろなことがございます。そういうことで下げておりますので、農薬についての安全性は専門家の間では高く感じられております。一方で一般の消費者の間では非常に危ないものだと言われているということもご理解いただきたいと思います。

一般の消費者の間でタバコの害は低く感じられておりまして、専門家は非常に高いものだと考えているということもご理解いただきたいと思っております。

本日、まだご発言されていない方もいらっしゃると思いますが、すでに時間が過ぎております。私ども、これからリスク管理の関係で、いろいろな過程でこういうようなリスクコミュニケーションを設けてまいりたいと思っております。

今日は農林水産省と厚生労働省の主催でございましたが、食品安全委員会とも連携を図りながら、国民の食品の安全ということをしっかりと守ってまいりたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

本日はお忙しい中をありがとうございました。