米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果についての説明会

平成１８年1月１６日

農林水産省消費・安全局

米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果についての説明会

日時：平成１８年1月１６日（月）
１４：００～１６：００
会場：三田共用会議所講堂

議　事　次　第

１．開　　会

２．議　　事
（１）米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果について
（２）質疑応答

３．閉　　会

＜配布資料一覧＞
資料１　　米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果について

参考資料１　米国における日本向け牛肉認定施設の査察結果報告
参考資料２　カナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果報告

午後　２時００分　開会

○引地消費者情報官　本日はお忙しい中ご出席いただきまして、大変ありがとうございます。ただいまから、米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果についての説明会を開催いたします。

本日の説明会は、厚生労働省と農林水産省の主催で開催するものです。

厚生労働省と農林水産省は、米国及びカナダからの牛肉等の輸入再開に当たり両国における輸出プログラムの遵守状況の確認のため、昨年12月13日から12月24日まで、担当者を両国に派遣したところです。本日の説明会では、両国で実施した査察の結果について、消費者・事業者などの関係者の方々へご説明いたします。

初めに配布資料の確認をさせていただきます。「議事次第」、座席表、それから、資料本体、「米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察について」（結果報告）と称する資料でございます。それから、参考資料１及び２でございます。

また、今後の参考にさせていただくためアンケート用紙を用意しております。お帰りの際にはご協力をお願いいたします。

なお、今、ごらんになって資料に不足等がございましたら、事務局までお申し出でください。

続きまして、本日の進行についてご説明いたします。まず厚生労働省監視安全課輸入食品安全対策室の道野室長及び農林水産省動物衛生課国際衛生対策室の池田室長から、査察結果についての説明を１時間ほど行います。その後、質疑応答に入りたいと思います。なお、本説明会の終了は４時を予定しております。

それでは、これより説明に移りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○池田室長　私、ただいまご紹介いただきました農林水産省消費・安全局動物衛生課の池田でございます。米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察の結果について、スライドを用いてご説明をさせていただきたいと思います。

本日のご説明はここに掲げてあります目次に沿いまして行いたいと思います。まずは輸出プログラム遵守の確認ということで、私どもが行いました査察の目的とか、そのやり方についてご説明をさせていただきたいと思います。

続きまして、米国産あるいはカナダ産牛肉等の日本向けの輸出条件であります、月齢の確認あるいはＳＲＭの除去につきまして、その査察の結果をご報告させていただきたいと思います。

月齢の確認につきましては、日本向けには二つの方法で月齢を確認することとしております。一つは生産記録による月齢の確認、一つは生理学的成熟度よる月齢の判別。この二つについてどのように行われていたか、そのご報告をさせていただきたいと思います。続きまして、と畜場、食肉処理施設におけるＳＲＭの除去の状況についてご報告させていただきます。

さらに、米国で行われております飼料規制の遵守状況についてのご報告をさせていただきます。これらを踏まえまして、今後対応することとした事項といたしまして、米国政府に申し入れをした事項についてご説明をさせていただきたいと思います。

それでは、早速、内容に入りたいと思います。

今回の査察は、米国につきましては昨年の12月13日から24日まで、カナダにつきましては23日まで行ったわけでございますが、米国につきましては、ここに掲げてありますように、コロラド、テキサス、カンザス、ネブラスカ、そして、カリフォルニアに所在しております日本向け認定施設11カ所について査察を行ってまいりました。同様に、カナダについては４施設についてそれぞれ査察を行ってきました。このほかに、関連施設といたしまして、子牛の生産農場とかフィードロット、あるいは、レンダリング施設、こういった施設について査察を行ってまいりました。

どのようにして査察を行ってきたかということでございますけれども、食肉施設におきましては、まず施設の概要の確認をし、文書化された輸出プログラムあるいはＨＡＣＣＰのプラン、こういった制度としてしっかり確立していたかどうか、そういった内容の確認。そして、関係記録に確認、こういったことを机上で確認を行いました。おおむね３～４時間程度かかっております。

続きまして、実際の施設の中に入りまして調査を行いました。調査の順番は、衛生上の都合がありまして、通常の牛から製品になる流れとは逆ですが、最終製品から生体の受け入れまで、一通り査察を行ってまいりました。これについてもおおむね３時間程度かかっております。

こういった二つの確認の内容を踏まえまして、施設内の調査を終わった後に、関係文書の確認あるいは質疑応答等を行っております。これには２時間程度を要しておりまして、１施設についておおむね８時間から９時間程度、査察を行ってまいりました。

輸出プログラムの遵守の確認ですが、ここに掲げてあるものは日本向けのプログラムがどのようにして成り立っているかということでございます。特定の品質条件というのがご

ざいまして、ＳＲＭはあるゆる月齢から除去すること、あるいは、輸出される牛肉は20カ月齢以下と証明される牛であること、あるいは、日本向けの牛肉はほかの牛肉と混じらないようにすること、こういった条件がございます。これらの条件につきまして、アメリカ政府がしっかり、ここの施設はできるんだなと、査察を行い認定した施設が日本向けの施設になるわけでございます。

この条件を守るためには一定のプログラムを作成する必要がございます。そのプログラムは、条件を守るためにどういう組織をつくりましょうかと、あるいは、働いている人はどういう訓練を受ける必要があるのか、あるいは、どういうふうに製造しなければいけないのか、できた製品はどういうふうに管理するのか、あるいは、日本向けの条件に違反しないようにどのような措置をとっていくのか、こういうプログラムを作成します。

このプログラムにつきましては、動き始めてからは農務省による外部監査、最低年に２回は行うことになっております。こういう監査を行い、あるいは、企業が自ら内部監査を行い、こういったものが適正に実行されているかどうかを監査していくということでございます。当然のことながら、こういった活動の状況につきましては、記録を保存し、管理される必要があります。また、一つ一つにつきまして、手順書という形で作成されているわけであります。

これは、今ご説明いたしましたプログラム、どういうものをつくっているかということでございますが、ここに「日本向けプログラムのイメージ」ということで掲げております。個々の企業でつくっておりますプログラムにつきましては、公開することはまかりならないということでございますので、イメージという形でご説明をさせていただきます。例えば、製造条件について、その受け入れの手続きがどのように定められているかということについて、その場所でプログラムを閲覧し、その内容をここに示しております。

例えば、月齢証明牛を受け入れる場合には、受け入れ担当者は自社が規定する月齢の証明書、あるいは、その月齢の証明書を確認した後に、その証明書に記載されている耳票の番号と牛の個体を照合する、こういったことをしなさいという手続きが定められています。また、月齢証明をした牛は、と畜されるまで待っている場所、待機場でほかの牛とは異なった区画に収容しなさいと、こういう手順が定められているわけであります。

と畜につきましては、一例でございますが、と畜のシフトの最初にと畜をすることによって、ほかの牛と混ざり合うことがないようにしましょうと。あるいは、枝肉の識別であれば、特別のタグをつけて、ほかのものと混ぜないようにしましょう。あるいは、部分肉

の処理も、やはりシフトの最初に処理することによって、ほかと混じらないようにしましょうと。こういったことが定められていることを確認してまいりました。

続きまして、そういった活動がちゃんとなされているかどうかというモニタリングについても定められております。例えば、今申し上げましたペンにおける牛の分離がしっかりできているか、あるいは、タグをちゃんと使用していたかどうか、あるいは、生きている段階で月齢確認をした牛の頭数と、と畜をした後の枝肉の数量がマッチしているかどうか。こういったことを日々モニタリングし、間違いがないようにするということでございます。

続きまして、内部査察についても定められていることを確認しております。例えば、パッカー内でのプログラムの実施状況について、一例として掲げてみました。四半期に一度は査察を行います。査察の内容については、月齢の証明書とか供給者の査察結果といったものについてプログラムが守られているかどうか、こういったことの査察が行われるということで定められております。

あるいは、牛の供給者の査察でございますが、これはパッカーに牛が搬入される、その搬入元につきましても、しっかり月齢の確認が行われていることを査察する。こういった関係から年に１回は査察を行う。その査察の内容としては、しっかりと供給者の施設でほかの牛と分離されているか、あるいは、関係書類がしっかりと保管されているかどうか、こういったことを査察するという仕組みになっております。

さらに、日本向けの条件が遵守されるため、言い換えればそれが間違いがないようにするための予防措置等についても定められております。関係者がミーティングをする、あるいは、お客さんからのフィードバック、あるいは査察結果、こういったものを通じて不適合、あるいは、都合の悪い、「都合の悪い」というのは言い方が悪いですが、まずい事例があったかどうか、こういう情報を収集し、それを予防措置に生かしていくということ。当然ながら、不適合事例が発見された場合には是正措置を実施し、その記録を保管していくということが定められております。

なお、食品安全局の検査官が施設に常駐しておりますので、日々、日本向けのプログラムについて自分の目で見、問題がある場合にはそれを指摘していく、こういう仕組みになっております。

こういうプログラムをつくった食肉処理場は、日本向けに輸出したいと、プログラム参加申請を米国の農務省にいたします。農務省はそのプログラムの内容等を審査し、適正であると思われた場合にはその施設を認定いたします。認定が終わった後、先ほどご説明い

たしましたように、年２回以上の監査を行う、あるいは、ＦＳＩＳ検査官が常駐しておりますので、検査官が日々の活動を監督し、問題がある場合にはそれを通報し、是正措置につなげていくと、こういう形になっております。

それでは、私どもが何をやってきたということでございます。先ほどご説明した仕組みにつきまして、まずは日本向けの輸出プログラムに適合した体制がしっかりと整備されているかどうかの確認をしました。これは、輸出プログラムに規定される要件を担保するための作業手順等の文書化がしっかりできているかどうかという確認、あるいは、作業手順の適切な実施のための確認のシステム、内部監査とかいったものがしっかりと体制として整備されているかどうかを確認したわけであります。この内容については、先ほどご説明したように、私どもはしっかりとした体制ができているということを確認しております。

さらに、その体制に沿って現場でルールどおりに実施されているかということの確認をしてまいりました。例えば、牛の搬入時の手続き、月齢の確認、ＳＲＭの除去、日本向けの牛肉とほかの牛肉との識別がしっかりなされているかという確認をしてまいりました。それぞれ適正に行われているという確認をしておりますが、これからその内容にご説明します。

まず月齢の確認でございますが、先ほど申し上げましたように、生産記録による確認と生理学的成熟度による確認の二つの方法がございます。生産記録による月齢の確認でございます。私ども今回の査察で子牛の生産をしている農場については２農場訪れております。これはそのうちの一つの農場でございますが、この場合、一貫経営ということで、子牛の生産から肥育まで一気通関で行われている農場でございます。おおむね1,000頭規模の大きな農場でございました。見にくくて申しわけございませんが、このように耳票を装着し個々の個体の識別を図っているということでございます。

これは月齢を確認する場合の最初の段階でのやり方でございますが、野帳を職員の方々が持っておりまして、小さくて申し上げございませんけれども、子牛が生まれた段階で、子牛のＩＤ番号とか生年月日など、１頭１頭の記録を現場で行っております。現場で行った記録は、こちらにございますように集約されてデータベースで管理するという状況でございました。

こちらは子牛の生産農場でございまして、この農場から育成後また違う農場に行くわけでございます。私どもがまいりましたのは冬期でございまして、ここにございます牛は母牛で現在妊娠中ということで、３月以降に子どもが生まれます。これは写真を写真で撮っ

てきたんですが、草が生えるような状況になった段階で生まれた子牛を放牧し、育てられるという状況でございます。こちらでも出生時の記録等々について確認してまいりましたが、先ほどの農場と同様に野帳があり、この野帳で現場で見たことを集約して、記録をつくっていくという仕組みでございました。

月齢を確認した牛がこの農場からほかの農場へ移る場合、例えば子牛の生産農家からフィードロットへ移る場合、子牛の農家はその牛の月齢等々を証明し出荷をしております。この証明の一例がここに掲げてあるものでございます。例えば、ここにバースデートとオールデスト、アニマルと書いてあります。１群で見た場合、１月１日生まれから３月31日生まれがいた場合、そこの１月１日生まれをもって、すべての群の誕生日にかえるということがございます。当然ながら若い牛でも年をとった方にカウントされますので、20カ月以下であるということは、ここが担保できれば、その１群は担保できるという状況でございます。子牛の農家にいたしましても、フィードロットにいたしましても、群として管理するといった状況が多いというふうに聞いております。

さらに、その牛の識別の方法がここに掲げられております。例えば、ここでタグの色、タグというのは耳票ですね。耳票の色、右耳についているのか、左耳についているのか、耳票のナンバーは何番でしょうかと。こういった識別の方法に掲げられている事項を、フィードロットに到着した段階でフィードロットは確認していくということでございます。

これはフィードロットでございます。これは全景を撮っておりますが、私どもが訪れましたフィードロットは、収容能力として約６万頭収容するという非常に大きい農場でございます。アメリカの場合、全国に80万弱の子牛の生産農家がいるということでございます。個々は小さいわけでございますが、そういった農場から育成農家に渡り、最終的にフィードロットに渡る、あるいは、子牛の生産農家から直接フィードロットに渡るということで、最終的にと畜場に行く前のフィードロットでは非常に大きい飼養頭数になっております。

こちらも個体はしっかりと識別し、管理されておりました。ここに掲げてあるのは私どもが訪れたフィードロットで使われている耳票でございます。この耳票、ここととここと色が違いますけれども、それぞれ色を変えてあるそうでございます。月齢のわかる種は一つの区画に収容し、そこで区別をして育てているという状況であります。当然ながら６万頭規模のフィードロットのすべての牛の月齢がわかるということではございません。そのごく一部でございますが、このようにして管理されておりました。このフィードロットでも生産農場における野帳を保管し、それぞれの誕生日も記録として残してございました。

次に、フィードロットからパッカー、と畜場へ行く場合の生産記録の伝達例でございます。先ほど子牛の農家からフィードロットに行くその証明をご紹介しましたが、こちらはフィードロットからパッカーに行く場合のフィードロットが作成する証明の例でございます。こちらが全体でございますが、そのうちの一部を拡大したものです。例えば、ここに牛の月齢、そして、月齢だけでは不十分な場合がございますので、出生年月日、こういったものを書いております。さらに、子牛の農家とも同様ですが、その牛がどのような形で個体識別がなされているかということについて証明をしております。

今まで申し上げた牛の生産農家がＥＶプログラムの中でどのように位置付けられているかということを取りまとめたものがこのスライドでございます。大きく分けて二つございます。一つはパッカーのＱＳＡプログラム、これはパッカーが日本向けのＥＶプログラムとして作成したものだというふうにご理解ください。パッカーのプログラムの下でフィードロットとか一貫経営の農場、あるいは、フィードロットの下にある生産農場が一括りとしてプログラムの中でアメリカ政府が承認している場合がございます。

もう一つは、特段日本向けのＥＶプログラムということにかかわることなく、フィードロットあるいは一貫経営が自ら月齢認証のプログラムを持っている場合がございます。この場合は、フィードロットと子牛の生産農場が一つの塊として、アメリカの農務省から、「ここではしっかりと月齢が確認できるプログラムを持っています」という承認を受けております。こういった農場からの場合であればパッカーは受け入れることができるということでございます。大きく分けてこういう二つの括りがあるということでございました。このようにして月齢が確認された牛が運搬車に乗り、パッカーに搬出されるという状況でございます。

もう一つの月齢の確認の仕方は、生理学的成熟度による判別でございます。これは生理学的成熟度による判別例の流れを模式図であらわしたものでございます。牛がと畜されるわけでございますが、施設の職員、ＵＳＤＡの方から、生理学的成熟度について一定の訓練を受けた職員が、Ａ40以下になりそうだろうという枝肉を選別しＪマークをつけます。そういったものについてのみ農務省の格付検査官が二度検査を行います。

まずは通常の格付でラインで見ます。次に対日輸出証明ということで２段目の証明を行います。ここでじっくりと見てＡ40よりも小さいか、あるいは、Ａ50以上であるかをしっかり見極めております。

Ａ40以下であると証明された枝肉は、Ｊマークのほかに、アメリカ農務省（ＵＳＤＡ）

の承認印が押されて、日本向けの輸出に適している枝肉であると区別されます。A50以上となった場合には、ここでつけられていたＪマークは切除し、日本向け以外の枝肉と同様に扱われるという状況になっております。ここで証明を行う際に、骨化の状況とか肉質等々について一つ一つ記録をとることになっておりまして、その状況についても確認してまいりましたが、各施設とも記録はしっかりととられておりました。

これは、生理学的成熟度による月齢の判定について、米国の農務省が出している通知をサマライズしたものでございます。通知の骨子としましては、目的があり、格付官の認定要件があり、識別はこういうふうにやりなさいという手順が定められております。これに基づき米国政府の格付官が日本向けに格付けを行っております。

例えば、通知の目的は、米国農務省が認定した輸出プログラムに含めるための牛枝肉の証明条件を規定しますと。言い換えれば、日本向けの輸出プログラムに載せることのできる枝肉の証明条件を規定しますと。さらに、枝肉の証明はＡＭＳの代表者、言い換えればＡＭＳの格付官であって、ここで定める条件に関して認定されたもの。だれでもいいというわけではなくて、認定をされた者が実施しますということになっております。当然のことながら枝肉はA40以下と証明されるということです。

今申し上げましたＵＳＤＡの格付官の認定要件でございますが、98%の信頼度を確保することが必要であると。それから、一定のレベル以上の者であることが必要だというふうに定められております。

さらに、識別の手順ですけれども、先ほど流れ図でご説明しましたように、A40以下の牛の枝肉については証明時にＵＳＤＡの承認で識別する必要があると。さらに、Ｊスタンプについては３×３インチという大きさを決めている。格付官はしっかりと格付けの結果についての記録をとりなさいということになっております。

これはと畜場の中での格付けの様子でございます。これが通常の格付けラインであります。この場合、枝肉は手前から奥の方に流れていくわけでございますが、ここに格付官がいて、まず１回目のチェックをここで行うということでございます。通常、こちらから奥の方に流れた枝肉は突き当たりで曲がって､例えば右の方にこういう枝肉の保管庫があり、そこでＪマークがついているものはほかと区分されて一つの列に吊るされるということでございます。

ここに手だけが写っておりますけれども、米国農務省の格付官が枝肉一つ一つについて証明を行っていくということです。ここにちょっと見えておりますが、記録用紙がござい

まして、そこに仙椎とか腰椎、胸椎の棘突起の骨化の状況がどのようになっているか等々について記録をとりつつ、ここで判断をし、日本向けに適しているものは承認していくという状況でございます。ここにちょっと見えておりますのは、格付けの参考とするため、格付官が携帯することになっている写真でございます。

今の写真はこのような状況になっておりまして、ここに写っておりますのは数枚でございますが、そういったものを携行して参考にしつつ証明を行っております。

こちらが先ほど小さく写っておりました記録用紙でございます。枝肉一つ一つについて、それぞれの項目がございますが、それをチェックし、記録をしておりました。

これが３×３インチのＪマークでございまして、そこに日本向けのものについては承認している。逆に、これはＡ50以上だろうと思われたものについてはＪマークをそぎ落としているという状況でございます。

ここに小さくブルーと白のタグが見えておりますが、Ｊマークだけではなくて、さらにほかの枝肉との識別をはっきりさせるために使っているタグでありまして、こういうことをやっているパッカーもございました。

以上のように、Ａ40につきましても、米国農務省が定めているやり方に従って、各施設とも実施していることを確認してまいりました。

○道野室長　引き続きまして、厚生労働省の道野から、と畜場、食肉処理施設におけるＳＲＭ除去、対日輸出品の区分管理についてご説明申し上げます。先週こういった形で３回ほどご説明をしたところ、幾つかのところで同じようなご質問を受けたものもありますので、そこも含めてお話したいと思います。

今回の査察の目的というか意義についてよくあるご質問は、アメリカからの輸出の認定の条件になっているのかどうかということとか、アメリカに出かけていった我々にどういう権限があるのかということに類する質問でございます。日本から輸出する場合も日本に輸入する場合もおおむね同じなわけですけれども、輸出する製品を輸出先の要求どおりに輸出すること自体は輸出国側の責任が基本なわけです。

ですから、今回の場合、アメリカから輸出する輸出プログラムに関して言えば、米国政府が認証なり運営なりの責任を負い、実際に守るのはパッカーに責任があるということになるわけです。我々はアメリカの輸出プログラムが適切に機能しているかどうかということを確認するということであって、一つ一つの施設を承認、認証したり、処分をするということではありません。

逆に、日本からアメリカに和牛肉の輸出をやっていますけれども、その場合もアメリカの農務省の査察官が年に１回やってきて、日本の対米輸出のプログラムが機能しているかどうかということについて確認し、必要な改善をしていくということについてはあくまで日米間の協議、それから、国内の問題については当該国政府が責任を持って認定なり基準の改正をやっていくということになっています。

今回は、先週までに、アメリカの農務省が対日輸出施設として39施設を認定しているわけですけれども、そのうち11施設、カナダの場合は６施設のうちの４施設の査察を行ってきたわけです。

各と畜場の規模を申し上げますと、１日当たりの処理頭数で750～6,000ぐらいの幅があります。いわゆる大手のパッカーはほとんどが１日２シフトでと畜、解体をやっています。１シフトのと畜処理能力が2,000～3,000ぐらい、８時間でそれだけこなすわけです。それを２回やると。あとの１シフトは施設全体の洗浄消毒。そういった規模です。日本でいうと、１日当たり日本全体で四、五千頭をと畜処理していますので、アメリカの大手のパッカーは日本全体のと畜処理を１カ所で引き受けているというふうに規模を想定していただければいいのではないかと思います。

そういったところの従業員数は、と畜、解体だけで600人とか700人、カットのラインではその倍ぐらいの人が必要になります。カットはいろいろな部位を分けたり、細かな作業がたくさんありますので、それだけ人数を要するのではないかと思います。そういうところだということをイメージしていただいて、実際の内容の説明に移らせていただきたいと思います。

日本向け輸出プログラムには二つの要件があるわけですが、一つは全月齢からのＳＲＭの除去ということで、範囲についてはご承知のとおり日本国内規制の範囲と合わせているということです。それから、パッカーの方は、ＳRM除去になりますけれども、国内措置ですね。国内規制も含めてどういうふうに衛生対策について担保しているかというと、各施設はＨＡＣＣＰという手法で衛生管理をすることがアメリカでは義務付けされています。

そういったことで、ＨＡＣＣＰplanに基づいて、例えば食中毒菌の危害とか、ＢＳＥによる健康危害とか、化学物質とか、いろいろな健康危害を発生し得る要因があるわけですけれども、そういったものを分析していって、工程管理をやるというふうなプログラムを、自らの責任でつくっていくわけです。

ＳＲＭ除去、分離、廃棄についても、ＨＡＣＣＰplanに基づいて検討されて、手順を決める。実施に際しては、施設側で１時間に１回とか、１シフトに１回とか、３時間に１回という間隔で適切に実施されているかということについてモニタリングをするわけです。モニタリングをすると、適切にやっていたか、やっていなかったか、やっていなかった場合にはどういう措置をしたか、どういう改善をやったかということを記録する。その記録を保存しておく。

こうしておくことによって、我々が査察をしたとき、あるいは、アメリカの政府が査察したときにも、その時点だけではなく過去にさかのぼって検証ができる。彼らにとっても法令を遵守していた証拠になるということになるわけです。各施設の管理の計画とか実施については、国内規制についても米国・カナダ政府は検証するわけですし、今回の輸出プログラムに関しても農務省が検証していくことになります。

ちなみに、各施設を回ってＨＡＣＣＰplanについても閲覧をしてきたんですけれども、ＣＣＰとなり得るような危害、Ｏ-157とか、Ｏ-157が一番大きいんですが、食中毒菌を非常に懸念しています。ＳＲＭに関して言えば、アメリカ全体として認識はＢＳＥの発生リスクは非常に低いんだという認識が強いというふうに受けとめました。

ただ、実施については、例えばプレリクジットプランと言いまして、基本的な衛生管理をするプランという位置付けであったり、各パッカーの輸出プログラム、独自の管理プログラムといったもので、ＳＲＭ除去を規定しているケースが多いということです。ＳＲＭ除去というのは、単に国内向けということではなくて、日本向けも含めてそういった手順の文書化がされていました。

これから、と畜場の中で、最終的にカットして、ボックスに入るまでの流れの管理について簡単にご説明します。その後で、工程に沿って撮影させてもらった写真をもとに具体的な状況についてご説明したいと思います。

まず生体の搬入ですけれども、この合印のアンダーラインで書いてあるのがＳＲＭ関係というふうにお考えいただければいいと思います。アメリカでは、国内規制で歩行困難牛を排除する、食用に供さないということになっています。日本の場合には、歩行困難ということだけでリジェクトはしなくて、ほかの検査もやりますけれども、ＢＳＥに関しては、検査をして陰性であればＢＳＥは問題ないという判断をしています。

下の黒い字で書いてあるのが区分管理の手法です。ロットごとに搬入と書いていますけれども、通常はフィードロットから搬入、さっきも出ていましたようにトレーラーに乗っ

て出荷されてくるわけですけれども、フィードロットごとに搬入される。それが１ロットというのが通常です。判別としては、同じ耳票がついていますので、その耳票の色とか番号で確認をしていきます。

と畜、解体工程に入りますと、スタンニングと言いまして、気絶をさせて、放血といって頸動脈を刺して放血殺をするわけです。その後、皮をはいで、内臓をはいで、背割りしてという工程が続いていくわけですけれども、皮をはいだ後に頭部を除去します。頭部を除去した段階で、頭部から扁桃を除去していくと。

一方、胴体の方ですけれども、内蔵を除去した後に背割りをします。そして、背割りをした段階でせき髄の除去をやっていく。それから、回腸遠位部は、摘出された小腸の一部ですから、そちらを除去していく。そういう段取りになっていくわけです。これは特段日本と変わっているものではありません、国内と同じような手順です。

それから、皮をはいじゃうと耳も一緒にとれて耳票も離れちゃいますから、皮をむく前に耳票データをコンピュータに入力する。それから、トロリーと言いまして、と体をぶら下げている服袋みたいなものですけれども、それが１個１個、ＩＤが確認できるようになっていますので、それによって個体管理をしているところもあります。

月齢確認には二つの方法がありまして、生産記録によって20カ月齢以下と確認された月齢確認ロットに関しては、前後のロットと間隔をとって処理していくという手順になります。もう一つ、これも日本も同じなんですけれども、検査の結果、病気が見つかってと体全部廃棄というケースがあります。だから、枝肉になって、最終的な検査が終わるまでの間は、同一個体由来の枝肉と内臓、頭は合札によって管理されています。それによって例えば頭の検査で全部廃棄の牛が見つかったときは、これに由来する枝肉はどれか、牛由来の個体の内臓はどれかを確認して、それを廃棄するということができるようになっているわけです。

次に、枝肉ができ上がって、枝肉はそのままカットされるのではなくて、１日半から２日冷蔵されます。その間に格付けなどもされるわけですけれども、冷却前に温かい状態で計量をして、データをコンピュータに入力し、そのほかに枝のアンジチック検証というんですが、個体識別とか性別といったもののタグも一緒に貼付します。このときに、先ほど池田室長から説明があったようなタグを貼って、日本向けというふうにしているところもあります。

それから、生産記録による月齢確認ロットはスタンプやタグの色・コードなどによる識

別ということで、青いＳというマークを枝肉にぺたんと押したり、それから、タグの色が日本向けは青色にしておくということで確認をしたり、そういった識別方法があります。

それから、Ａ40の以下の可能性のあるものは、施設側で温かい段階でスタンプを押しておいて、36時間から48時間後に格付けするわけですけれども、その段階でＡ40以下と確認されたものについては、ＵＳＤＡが上から確認印を押すというようなことで、日本向けの枝肉を明確に識別することになります。

それから、部分肉処理というのは、日本の場合は肉屋さんに行くと非常に薄いカットになってしまうんですけれども、少し大きめの股とか、カットの状態がわかるかどうかわかりませんけれども、それぐらいの大きさまでは、アメリカの場合には部分肉処理ということで、と畜場に併設されたカット施設でカットしてしまいます。その工程の中で、枝肉の中に入っているせき柱を除去していくというようなことがされるわけです。

区分としては、グレードとか仕向け先等により処理時間を区分と書いてありますけれども、例えば、今だと２時48分から３時半までに間にカットした枝肉は日本向けというような形で、枝肉までは枝肉ごとの単位で識別をしているわけですけれども、ここからは時間管理になります。それは部分処理をする施設に持ち込む枝肉をロッドごとにかためて搬入するわけです。例えば日本向けなら日本向けだけを部分処理施設の中に搬入してカットしていくことによって分けている。

最終的に、梱包ということで、輸出用のカートンに詰めるわけです。その際にはラベル表示、それから、カートンを積み上げたパレットによって仕向け先を、日本向けなら日本向けを区別するということになります。

それから、農務省の食品安全検査局の対日輸出監督体制ということについて簡単に説明をしておきますと、国内規制を遵守させるために日本と同じで公務員の検査員が常駐しています。その人たちの検査のやり方は二通りあって、ラインインスペクターとフロアインスペクターに分かれると。ラインインスペクターというのは、生体検査とか頭部の検査、先ほど言ったライン上で検査をやっていく検査員ということになります。

ＳＲＭの関係で言えば、扁桃の除去とか枝肉検査では、せき髄の除去の確認をしています。もちろんそれだけではなくて、内蔵は内容物が露出しないように適切に処理されているかとか、病気にかかっていないかとか、異常がないかとか、そういうことも検査するわけですけれども、日本向けの施設についてはこういった確認もします。

それから、フロアインスペクターに関して言えば、ＳＲＭ管理等の衛生管理の検証と書

いてありますけれども、これはどういうことかと言いますと、ラインに立たないで、施設内に常駐して、米国の国内規制が守られているか、対日輸出プログラムが遵守されているかということを見て回る人です。この人たちがＳＲM除去の検証を行うわけですが、仮に対日輸出不適合品を発見した場合には、輸出証明書はＦＳＩＳのインスペクターがサインをするわけですが、その署名を拒否するということ。それから、ＡＭＳというのは、対日輸出プログラムを認証している農務省の別の局ですけれども、そこへ通報して、ＡＭＳが緊急査察をやるという仕組みになっています。

以前、食品安全委員会の審議中に、アメリカで国内規制違反が1,036件見つかった、特にＳＲM関係というかＢＳＥ対策についてというような報道がありましたけれども、これはこういう人たちが、国内規制に関しても違反があると、交通違反切符を切るというような意味で、違反を見つけましたよということの書面を交付します。それがノンコンプライアンスレコードというんですけれども、ＢＳＥ関係で36件だということであります。

これからは写真などでざっと流していきます。これが生体受け入れ搬入の段階のところです。上から見れる施設は少ないんですけれども、通常は検査員が、一つ一つの区画をペンというんですが、ペンの周辺から見ていくということになります。去年の４月から全頭確認するということで、１頭１頭見るというふうに検査官は対応しているということでありました。

それから、横に小さな小屋がありましたけれども、小屋の大きさは施設によりさまざまです。こういった形で各フィードロットから搬入された搬入ロットについて確認をしていって、ロットごとに、この左側にあるようなペンに入れていくわけですが、これは耳票で確認ができる。右側は気絶させるところに１頭１頭並んで入っていく施設です、牛はいませんが、この黄色のヘルメットを被った人がロットの最初と最後の牛の背中にマークを大きくかいていくということをやっています。

カナダに関しては、既に個体識別制度があるということで、こういった耳票を使って確認ができるようになっています。

それから、ピッシングの禁止ということですが、我々が行ったところではピッシングはやっていませんでした。

これはスタンニングの機械ですが、国内で使われているものよりかなり大型の機械を用いていました。ただ、個体によってはずっと痙攣していて、やっぱり蹴られそうだなというのはありましたけれども、いずれも少し大きな設備で、作業員がかなり距離をとって、

それも安全な角度から足にチェーンをかけるということができるような施設になっていました。

それから、と体の個体識別ということですが、先ほど申し上げたように皮をとってしまうと耳票がなくなってしまうので、耳票を自動的に読み取るということもやられています。

これが個体管理と扁桃の除去で、個体管理に関しては左側のタグで、枝肉とか頭にこういうタグをつけて個体管理をやっています。

それから、扁桃の除去ですけれども、この入れ物に入っているのはこちら側だと思います。これは口蓋扁桃を除去したところです。こっちのタンの方はまだ舌扁桃は除去されていない状態です。頭をとったところから、下顎の内部組織だけをガサッととった状態だというふうに見ていただければいいと思います。その扁桃はこういう形で、解剖学的な用語でいうと有郭乳頭、左右の有郭乳頭の間で切るというふうになっているんですけれども、ここで切ります。

それから、こういった形で冷蔵庫にどの個体由来かという表示をつけて保管しているケースがあります。これはどういうことかというと、A40以下の場合には、そのタンを輸出しようということで、A40以下になりそうな枝肉に由来するタンをこういった形で冷蔵保存しておいて、格付け結果に応じて日本に輸出するということをやっています。

それから、内臓摘出と背割りの工程、これは日本国内と全く同じで、規模が違うだけです。特段変わることはありません。ただ、背割り前にせき髄除去をやっているところはありませんでした。背割り後にこういった形で、先端は回転するハグみたいなものがついていて、それで内腔の中を吸引していくというようなことで、せき髄を吸引しています。１頭ごとに洗浄していきながら機械で吸引していく。私が見てきた施設はいずれも機械で吸引をやって、非常にきれいにとれていました。

具体的にはこんな感じで、ここが除去前でくっついていますけれども、除去後は骨の内側、せき柱の内側が見えていますね、こういうようなことで適切に対応されているというふうに感じました。

それから、その後、高圧洗浄で汚染物除去をやっています。これの目的は、食中毒菌、特にＯ-157対策で高温の高圧洗浄とか、有機酸処理による制菌効果をねらったりして、背割り前にやっているところもあるんですけれども、背割り後にこういった形で洗浄をやっています。

これは農務省の検査官の検査が終わった枝肉ですけれども、これにこういった形でタグ

をつけて、ロット番号とか枝肉のＩＤナンバーとか重量、性別が記載されています。日本向けの枝肉レーンに区分して保管されます。最初から月齢がわかっているロットに関しては、処理自体が別ロットで、レーンも別にされますし、Ａ40以下と確認されて日本向けになるものは、格付けの後にこういった形になります。

と畜、解体工程で枝肉からせき髄が除去されるというところまでは、日本向けと同じ処理の仕方を、決まっていないものでやっておいて、Ａ40以下に格付けされたについて対日向けとするというふうな対応がとられています。

これはカット施設で、ちょっと部分的ですけれども、こういうレーンが四つも五つもあって、今ここで処理しているのは例えば日本向けですよという形で管理がされています。

日本向けが終わったら、日本向けの製品は全部なくなって、それから、箱も片づけて、ラベルも片づけて、次のロットのものをまた処理するというようなことをやっています。

これは包装された段階の者ですけれども、こういった製品の番号で日本向けかどうかが識別できるようになっています。そのほかに、こういった日本語で表示しているカーンともありました。

○池田室長　続きまして、飼料規制の状況についても確認してまいりましたので、その状況についてご説明をさせていただきたいと思います。

これはおさらいになりますけれども、アメリカ・カナダにおける飼料規制がどうなっているかということでございます。牛、豚、鶏といった肉骨粉がどのような規制を受けているかということですが、牛については、牛に給与することは禁止されている。豚、鶏については○ですけれども、注のところにございますように、現在、ここの部分について規制を強化する方向で検討がなされている状況でございます。

あるいは、交差汚染対策についても、クリーニング方式ということで防止を図っているという状況がございます。今のをもう少し詳しく掲げますと、飼料規制で定める禁止原料は、哺乳動物由来のたん白質を反すう動物に給与してはいけないということです。一方、血液、血液製品等々、一部のものについては給与が認められている状況です。

そのほか、表示とか記録の保存、交差汚染防止対策、こういったものについても規制がございます。例えば表示については、牛その他反すう動物に給与してはならないといったことを、例えば牛の肉骨粉等については表示しなければいけない。あるいは、農場も含めて、こういったラベルの写しなどを保管しておかなければいけない。また、交差汚染防止対策についても、例えば製造工程のクリーニングをしなさいと、こういったことが定めら

れております。

以上のような規制について、農場とレンダラー、レンダリングで調査を行ってきたということでございます。

まず農場ですが、これはアメリカあるいはカナダでどういうふうに飼料が流れているかという模式図であります。こちらがアメリカ・カナダ、こちらが日本です。大きく違うのは、アメリカ・カナダの場合は、主に単味原料、トウモロコシとか大豆といったものを単味で買ってきて与える。日本の場合は、どちらかというとそういったものがすべて配合されて与えられることが主であります。ですから、アメリカの場合ですと、配合飼料で流通するものは少なく、流通するものとしては補助飼料が主であるということが言えると思います。

その補助飼料の給与状況について現場でいろいろ調べたわけでございます。これは入手してきたラベルでありますが、ここのところを拡大しますと、例えば穀物の産物、植物のたん白質等々ございまして、動物性のたん白質はここでは与えられていないということが確認されました。こういったものを保存しておく必要があるという状況です。

生産段階の飼料の規制の遵守の調査結果をまとめてみますと、反すう動物由来のたん白質を含む動物性たん白質の給与は、調査対象農場では認められていません。一方、油脂については、これを配合した飼料を使っているところもありましたけれども、それは植物とか植物オイル、あるいは、人で使った食用油をもう一度使ったもの、こういったものでございました。

さらに、生産農家はパッカーに宣誓書を提出してあります。原則として年１回、宣誓書の提出をパッカーが生産農家に要求しております。こういった宣誓書がない農家からの牛の受け入れは拒否するといった状況がございます。さらに、この宣誓書に違反が判明した場合には取引を停止するといった措置がとられております。

これは宣誓書の見本でございますが、ここのところを拡大しますと、飼料規制に適合しない肉骨粉などの哺乳類動物由来のたん白質を含むいかなる飼料も給与されていませんということを誓約するものであります。

続きまして、レンダリング施設でございます。レンダリング施設は、日米の比較がございますが、日本の場合は、と畜場は豚と牛を一つの施設、一つの屋根の下で同時に取り扱っている場合があります。むしろそれが非常に多いわけであります。一方、米国の場合は、牛は牛、豚は豚というふうに、と畜場の段階から分かれていることがほとんどでございま

すので、牛からできたものは牛だけの製品をつくることは可能ですし、豚からできたものは豚からのものだけをつくるということが可能になるわけであります。

レンダリング施設での飼料の遵守状況でありますが、今回はパッカーに併設されているレンダリングについて見てまいりました。私どもが見たレンダリング施設では、原則として年１回の立入検査を実施しております。牛を扱っているレンダリング施設については、ＦＤＡでも優先順位を高くし、年１回立入検査をするというふうにしております。飼料規制の違反歴は見られませんでした。

さらに、製造ラインは専用化されておりました。あるいは、クリーニング等がしっかりと行われているという状況でございました。

これはレンダリング施設でつくられていたものでございまして、肉骨粉とか、タローは食用、非食用がございます。あるいは、血粉、ゲルボーンはフィルムの原料として生産されております。

飼料の規制状況について調査結果をまとめてみますと、私どもが訪れました農場においては禁止原料は使用されておりません。飼料規制からの逸脱は認めれなかったということでございます。

あるいは、レンダリング施設については、表示も行われているなど、飼料規制からの逸脱は認められておりません。あるいは、先ほどご説明した宣誓書の提出を求めて、生産段階における飼料規制等の遵守を担保していたという状況にございます。

以上を踏まえまして、私どもが米国政府に今後対応してくださいと申し入れた事項を二点掲げております。

一つは、多くの対日輸出施設では、対日輸出用の部分肉処理作業を作業開始時に実施することによって、対日輸出用の以外の部分肉との分別を図っておりました。こういったところ以外のと畜場では、先ほど説明がありましたように、日本向けの部分肉の処理をする前後の間隔をしっかり開けて対応しておりまして、いずれも日本向けの部分肉に他のものが入らないように処理されているわけでございますが、作業開示時に実施するということはより確実という意味もございますので、米国の施設で同様の対応がとられるように指導をしてくださいというふうにお願いをし、米国政府は指導するということになっております。

もう一つはＳＲＭの定義でありますが、日本向けの輸出基準と米国の国内規制では異なっております。ご案内のように、米国の国内では例えばせき髄等は0カ月以上となってお

りますが、日本向けは全月齢でございます。こういった定義の違いがあること、あるいは、規制の異なっていることを踏まえて、処理に当たっても留意事項を品質マニュアルに明記してくださいと。それによって日本向けにＳＲＭが入らないようにしっかりと明記してくださいと。こういうことにつきましても申し入れ、米国政府から対日施設へ通知をするということになっております。

こちらは監視体制ということで、今どういうことが行われているかということでございますが、水際では厚生労働省の検疫所、農林水産省の動物検疫所が、輸入されてくる牛肉等についても、書類検査、現場検査を行い、それによって、合格しないものについては廃棄または積み戻しを行うと。さらに、こういった情報は米国にもフィードバックしていくと、こんな仕組みで対応しております。

この輸入検査等々で重大な違反が確認された場合、例えばＳＲＭがごそっと入っているというような場合には、まずは日本向けの輸出を当該施設から停止すると。当然ながら、是正措置がとられることが確認されるまでの間はその停止を継続します。こういったことが繰り返されるような場合は、輸出国全体、アメリカあるいはカナダからの輸入停止も視野に入れて検討をしていくということを考えております。

以上でご説明を終わらせていただきたいと思います。ご静聴ありがとうございました。

○引地消費者情報官　それでは、これより質疑応答に移ります。

その前に、本日の出席者をご紹介いたします。

まず、厚生労働省から医薬食品局食品安全部の松本部長でございます。

先ほど説明いたしました輸入食品安全対策室の道野室長でございます。

次に、農林水産省でございます。本日出席を予定しておりました消費・安全局の中川局長が急な公務により到着が遅れております。

当分の間、代理といたしまして、大臣官房の高橋審議官に対応していただきます。

先ほど説明申し上げました、動物衛生課国際衛生対策室の池田室長でございます。

それから、消費・安全局畜水産安全管理課の杉崎補佐でございます。

同じく、同課の江上専門官でございます。

次に、質疑応答の進め方ですが、ご発言される方は挙手をお願いいたします。係の者がマイクをお持ちしますので、ご発言に先だちまして、お名前と所属をお願いいたします。

できるだけ多くの方にご発言をいただきたいと思いますので、１回のご発言は２分以内にお願いいたします。１分30秒を経過しますと、事務局から１度ベルを鳴らさせていただ

きます。１つベルが鳴りましたら、とりまとめに入ってください。２分たちましたら、２回鳴らしますので、次の方にお譲りいただきたいと思います。

もちろん、行政からの回答、発言についてもできるだけ簡潔にお願いいたします。

では、ご発言される方、挙手をお願いいたします。

どなたか、ご質問、ご意見等ございませんでしょうか。

後ろの方で、一番上の男性の方。

○市村　先ほどの説明の中で、アメリカ農務省が認定していると畜場の施設が39という説明があったと思いますが、この39施設は公表されているものでしょうか。

それから、今回、査察をされたそれぞれの施設の査察内容の公表、それから、中には指摘をした施設もあるということを言っておりますが、それぞれ指摘した施設ごとの公表があるのかどか。

それから、指摘されたところについての改善をどのような形で確認されるのかということについてお伺いしたいと思います。

○道野室長　お答えします。まず、対日輸出の認定施設に関しては、米国農務省のＡＭＳ（アグリカルチャル・マーケティング・サービス）のホームページに公開しています。インターネットで見ていただければわかるんですけれども、別にアクセスの制限はされておりませんので、だれでも見れるということですので、一度ごらんになっていただければと思います。

全般にかかわる部分、かつ、新たなアメリカへの要請事項については先ほど説明したとおりです。個別の施設についての指摘事項に関しては、日本向けの二つの輸出要件、20カ月齢以下と証明されるもの、それから、ＳＲＭが除去されるものということですけれども、この二点について影響するような問題は見当たらなかったと。ただ、細かな問題点については、一緒に査察に回ったアメリカサイドにもこちらからとうなのかということは指摘しております。

そういった内容についてすべて一つの施設で公表するのかというと、その予定は今はしておりません。それはなぜかと言いますと、国内に関しても各と畜場ごとにＳＲＭの除去・焼却の状況とか、ＳＳＯＰの整備の状況とかいったことについても調査をし、公表しておりますけれども、個別施設の状況までは特に公表しておりません。それも理由は同じで、全体として重大な問題ということではマイナーな問題でありましたので、公表まではしておりません。もちろん、重大な問題にということになれば、きちんと公表したいと思いま

す。

それから、フォローアップにつきましては、外交ルート、それから、次の査察も既に米国政府とスケジュールの調整に入っているんですけれども、その際に米国政府とまた会議を持つ予定がございますので、その際に確認をしていくということになります。

以上です。

○引地消費者情報官　ただいま農林水産省の消費・安全局の中川局長が到着いたしましたので、ご紹介いたします。

では、引き続き質疑応答に入りたいと思います。ご質問、ご意見等ある方。

こちらの階段のところの男性の方、お願いいたします。

○六角　三井物産の六角と申します。

今回の流れ、一覧の中で加工品は除外するとございまして、今回の説明の少し後の流れになるとは思うんですけれども、加工品の解禁ですね、その流れが、時間が解決するものなのか、それとも新たに条件がいろいろハードルが出てくるものなのか、現在の状況で結構ですので、その辺を教えていただければと思います。よろしくお願いします。

○引地消費者情報官　加工品の問題ですが、道野さん、よろしゅうございますか。

○道野室長　これまでの日米協議での経過をご説明することで回答に代えたいと思うんですけれども、先ほどの説明の中でも出てきましたとおり、アメリカの国内規制プラス、輸出プログラムのルールはかなり上乗せ部分が大きいわけですよね。そういったことで、アメリカとしても20カ月齢以下との識別とか、すべての個体からのＳＲＭ除去というのは、今までも経験はないので、最初は枝肉なりと体から直接、一時的に分離されるものに限定して、その実施状況をよく見極めた上でということで、加工品について米国側から提案がなかったわけではないんですけれども、輸出プログラムの適切な実施という観点から、当初は未加工品のと体から直接分離される製品ということで協議を進めてきたということです。

今後の具体的な協議の予定は今のところ米国から提案はございませんし、私どもからも提案はしておりません。

○引地消費者情報官　次の方。はい、階段前部の男性の方、お願いいたします。

○梅崎　丸紅の梅崎です。

あるパッカーが仮に遵守事項の重大な違反ということで施設の認定を取り消されたということが起こった場合に、そのパッカーに対して、ＵＳＤＡから既に出した輸出証明書の

取り消し、例えば海上に既にある荷物の輸出証明書を取り消すといったこと、もしくは、日本で通関してしまったもの、まだ流通していないもの等の自主回収がなされると、こういったことに関して日米で何らかの取決めがなされているのかどうか。

それから、仮にこういったことが起こった場合に、現状の措置としてはどうなるのかということを教えていただければと思います。

○引地消費者情報官　これも道野さんからでよろしいですか。

○道野室長　説明の最後のスライドにもありましたけれども、一つは重大な問題が起こったときに、当該施設からの輸出をまずストップすると。さらに、今ご質問があったようなアクションをとるかとらないかということが判断されていくわけです。それはどういうふうに判断するかというと、問題が発生した段階で原因は何だったのか、その原因は、例えば当該パッカーが輸出したほかの製品にも及ぶようなものなのか、そうではないのかと、そういうようなことをきちんと精査して、実際の措置は講じていくということになると思います。

こういったことについては、米国側との協議の中で意見交換はしております。ただ、具体的に書いたものでの取決めというところまでは特にはないということです。これは日米の考え方は共通で、原因に応じてどの範囲で措置をするかということになるものだと理解しています。

○引地消費者情報官　恐縮でございますが、ご発言に際しましては、お名前と所属をよろしくお願いいたします。

それでは、次の方、どなたかおりませんでしょうか。では、二列目の黒い服を着た男性の方。

○魚柄　魚柄仁之助といいます、作家です。三点お願いします。

素人でちょっとわからないんですが、日本向け輸出プログラムのイメージ、「イメージ」という書き方をしたということは、これは非公開であって、はっきりと表明していないということでしょうか。

二点目は耳票ですが、耳票の場合、ほかで取材しましたら、非常に外しやすいんですね。これは車のナンバーのように何か封印するようなものがあるんでしょうか。

三番目は、歩行困難もしくは生理学的な月齢というのは目視しているようですけれども、１日の処理頭数6,000頭としましたら、何人ぐらいでやっていらっしゃるのか。

この三点です。

○引地消費者情報官　池田さん、お願いいたします。
○池田室長　まず一点目の日本向けのイメージというのは、おっしゃるとおり、個々の企業のものを公表することはできません。そういった意味でイメージという形で、大体網羅したような形で出させていただいております。

それから、二番目の耳票についてですが、耳票が外れるということはあり得ます。ただ、その場合、同じものを二度とつけられないような形にしているというふうに聞いております。それによってほかのものにつけることはしないようにする。あるいは、落ちてしまった場合にはまた新たにしっかりとしたものをつけるというような形になっているというふうに説明を受けております。
○引地消費者情報官　それでは、Ａ４０の検査について、道野さんお願いします。
○道野室長　次に、どれぐらいの検査官で歩行困難牛とかA40以下の確認をやっているかというご質問ですが、歩行困難牛の確認に関しては、私どもが行ったときも、ＦＳＩＡのインスペクターが１名か２名で確認をしていました。それから、確認の方法としては、搬入されるときに確認する、もしくは、既に搬入してしまったものについては、ペンからペンに移動させる。それから、写真でお見せしましたけれども、搬入するペンの上にブリッジがかかっていて、そこに検査員が立つ。これは非常にいい例なんですけれども、今回、僕が見た５カ所の中ではここだけでしたが、そこはかなり効率的に広い範囲でカバーして見れるかなということでありました。

それから、生理学的な成熟度による判断ですけれども、我々が見たところでは、格付官がラインに２名ぐらいが立って確認していると。ただし、A40以下、日本向けに関しては、格付けをして、A40のものはレーンにためておくわけです。１カ所にためておいて、それをもう一度確認する。

その際に、先ほど出ていましたけれども、記録様式があって、骨化の度合いと肉の色で総合的に判断しますので、このと体についてどういう根拠でA40以下だと確認したかということを記録するようにしています。そういった意味で、A40以下であるということは、もともと専門家の評価でも割と判断しやすい区分だというふうに評価されていたんですけれども、そういった形で２回確認をして、A40以下であることを確認しているということです。

池田さんの方から追加があれば。
○引地消費者情報官　よろしゅうございますか。

中央の茶色いブレザーを着ている方。今、マイクをお持ちしますので、お待ちください。

○木野村　千葉からまいりましたＮＧＯの木野村でございます。毎度お世話になります。きょうのご説明について四点ばかり。

まず、今回査察されました米国の場合は11、カナダが４ですか、これの抽出の方法ですね。成績のよさそうなのばかり抽出しているのかと、極端な話が。そんなことはないと思うんですけれども、抽出の信頼度と言いますか。これだけで米国を全部代表していいのかかなという気持ちがございますので、その点が第一。

それから、日本の今後の問題として、こういった査察を全部、米国あるいはカナダの査察官にお願いしちゃうのか。あるいは、１年に一遍か、２年に一遍か知りませんけれども、検査を突然、定期だったら向こうは準備されちゃいますからね。準備されないで突然する、そういうことをやるのかやらないのか、ある程度のガードをかけておいた方が向こうに対しても牽制材料になるだろうということがございまして。

三番目、米国とカナダの関係ですけれども、これが加工品となってきた場合に迂回で入ってこないかと。例えば、今、表示の問題は非常に難しいですが、米国ではないですよ、これはオーストラリアですよと、極端な話ですが、そういうような表示の問題。この間も北朝鮮のシジミを青森産といってみたり、いろいろありますからね。ですから、そういった問題をどういうふうにガードをかけるのか。確かに出口のところ、入口のところでやらないことには、小売店段階にいっちゃったらどうしようもないですよ。幾ら保健所がやったってどうにもならない。ですから、飛行機にせよ海にせよ、入ったところでばっちりとやっていただきたいということをお願いしたいと思っています。

最後に、アメリカは日本だけに輸出しているわけではないですよね。そうしますと、そういったものに対する基準というのは日本と同程度のことをおやりになっているのか。日本はうるさいからこうやっているのか、その辺のところはどうなっているのだろうか。

以上でございます。

○引地消費者情報官　ありがとうございました。

今、４点ほどございました。中川局長、お願いします。

○中川局長　それでは、私の方から四点についてお答えしたいと思います。

まず、今回の査察は、アメリカについては11、カナダについては４カ所でございましたけれども、アメリカについては既に40弱、39の施設が輸出証明プログラムの対象の施設になっております。今回は一定の期間の中で効率的に回るということもありまして、地理的

に11カ所、州においてもある程度まとまったところで見てきたわけであります。

この機会に申し上げますけれども、アメリカの39施設、あるいはカナダの６施設につきましては、この１月末にも第二陣の査察団を出す予定にしておりますし、その後も２月及び３月というふうにして、この程度の数であれば全部見てきたいと思っております。

それから、二点目のご質問でしたその後の査察でございますけれども、抜き打ちでやるべきではないかということでありますが、どういった施設であれ、こういったものはアメリカ、あるいは、カナダにしても同様でありますが、バイオテロとか、食品関係のいろいろなリスクを考えておりまして、門外漢、外の者がいきなり入ってくるということに対してのセキュリティは非常に厳密でございます。

翻って日本の施設を考えてもよろしいんですが、日本のと畜場にある日突然だれかが来てそこを見せろと言ってみたとしても普通は見せないのが基本でございます。ですから、基本的にアメリカ政府に通報して、その中からサンプリングをして見ていくと、現実問題としてそうせざるを得ないし、またそういうことができないで行ったところで、見せるような施設があれば逆の意味でセキュリティ自体疑わざるを得ないというふうに思っております。

それから、三点目の加工品については認める云々、これは先ほどもご質問がありましたが、当面アメリカあるいはカナダから入ってくるものについては、生鮮の一定の条件のものに限っております。加工品につきましては、当面、輸入を認めるという具体的な協議もありませんし、近い将来そういう可能性はないというふうに思います。

それから、一般に加工品は原産地がどこだということをちゃんと記載するようになっておりますから、アメリカやカナダについては、その間で国境で行き来があったとしても、加工品についてまで、アメリカ・カナダ両方とも基本的に肉についての条件が今回定まって輸入されることになりますから、いずれの国からであれボーダーを越えて行ったとして、加工品が入ってくるということはございません。

それから、四点目でありますが、既にもう10カ国以上はアメリカあるいはカナダの肉の輸入再開を、先週末でしたか、韓国も一定の条件で開けるということが合意に至ったという報道がありましたけれども、日本を除けば、月齢は30カ月以下というのが条件になっております。その他、細かいところで少し国によって差はありますけれども、20カ月以下の特定危険部位はすべて除くという条件は現在、日本だけに適用されている条件でございまして、ほかは一般的に、あらあらで言えば30カ月以下を対象にして輸入が認められている

ということだと思います。失礼、以下と未満はちょっとややこしいですが、この場合は30カ月未満の肉が対象になっているということでございます。

○引地消費者情報官　左側のグレーのスーツを着た方、どうぞ。

○中井　技術士の中井と申します。生理学的成熟度による月齢の判別のところで質問させていただきたいと思います。Ａ50とＡ40で区別しているようですが、Ａ40というのは何項目かの採点の総計が40になるわけですか。

○引地消費者情報官　じゃ、まずそれについて。

○中井　ええ、それについて詳しくお聞きしたいんですが、50とポンと飛んでしまっていますので。

○中川局長　同じＡであっても０から90までの10段階に分かれて、それぞれについて骨化がどの程度だとか、あるいは、肉の色はどうだとかいうことは、10、20、30、40、50、それぞれについてどこのところに着目して、その状態がどうであれば、これはＡ40だとか50だとかいうふうに、それぞれ見るべきところが決まっております。

特にＡ40、今回の場合の一番大事な点でありますけれども、これは背骨の腰のところの腰椎の棘突起というとんがっているところの先端部の骨化の程度を見る、軟骨の状態か、本当の骨になっているかというところを見る、そこのところが鮮明にわかるということで、着目して見るべき点の一番のポイントは腰の骨の突起がある、その先端の骨化の程度ということになっています。

それはきちっとどこを見るべきかということが指定されておりますし、Ａの40と50との間は、そこのところを見るのが一番はっきりしていると。ほかにも幾つかありますけれども、一番はっきりしているのはそこだということが示されておりまして、格付官はそういう写真を持ち、それを見て確認する。それから、先ほど言いましたように、格付けしたものについてはそれを記録に残すということをして、確実にＡ40か、あるいは、それ以上かどうかというところを見極めるようにしております。

○引地消費者情報官　右側の３列目の女性の方、お願いいたします。

○和田　主婦連合会の和田です。月齢判定のことで伺います。

月齢判定の生産記録と生理学的成熟度、例えば一つのあるパッカーでどのぐらいの割合で生産記録でわかるのかということを伺いたいんです。と申しますのは、先ほどもお話が出ていましたけれども、大きなパッカーですと2,000頭から3,000頭で、８時間ということで、まず最初の格付け、これはプライムとかチョイスとか、そういうアメリカでの格付け

をするんだと思います。そこから先、今度は日本の月齢の判定に移るわけで、時間的に考えて１頭当たり何秒という時間になると思うんです、計算をしていきますと。８時間で3,000等やって、２シフトということでしたけれども。そこら辺の判定が十分できるんだろうかという疑問をどうしてもぬぐい去ることができないんです。

それから、格付官が以前は160人というお話を伺っておりましたが、それに少し人数が増えて200人になったということも伺ったときがありますけれども、それだけの人数でこなしきれているのかどうかということも含めて伺いたいと思います。

以上です。

○引地消費者情報官　二点ご質問がございましたが。中川局長お願いします。

○中川局長　大筋だけ私からご説明して、あと、技術的な点については担当の方から補足をさせたいと思います。

今、和田さんからご質問がありましたが、それはそれぞれのと畜場の能力が１日4,000頭とか5,000頭、その中で日本向けの20カ月以下を二つの手法のいずれかでもって確認をする、それが全体の作業量の中でそういう仕分けをするというイメージから、本当に短時間でできるんだろうかというご質問かと思います。

現実問題、それぞれのと畜場で日本向けの処理をする場合は、国内向けとごっちゃになってやっているわけではなくて、例えば生産記録によって20カ月以下ということがわかる牛であれば、まずと畜場に入ってから、流れ作業に入る前に、このグループは生産記録で20カ月以下がわかると、それだけをまずまとめてそれぞれの日にちの作業日の、できる限りは作業の一番最初のところで日本向けを処理すると。

それから、一定の時間的なすき間をおいてそれ以外のものを処理するというふうに、一連の流れ作業の中で、これは日本向け、これは例えば韓国向けというふうな形で、えり分けていくというものではなくて、まずは生産記録の場合はと畜場で処理をする前にそのグループがわかりますから、それだけを何百頭か、その日の肉牛の集まりぐあいによりましょうけれども、一定のグループをまとめて、それを今日の第１シフトで冒頭処理をしようというふうな形になる。それが実態でございます。

それから、Ａ40の場合はあらかじめえり分けることができませんので、既にと畜をして、枝肉になって、それからさらに一定の期間保管する、36時間とかある程度置いた上でえり分けをいたしますから、その際にまずこれは日本向けに適合する可能性があるという段階でＪという判を押して、別ラインに置いていく。その別ラインに置いたものだけを、今度

は、１頭当たり６秒とか７秒ではなくて、相当時間をかけてＡ40またはそれより低い数字の格付けになるかどうかを見極めていくというふうにやっているのが実態でございます。

ですから、いろいろ混じっている中で日本向けをやるというのであれば、おっしゃるようにほんの数秒間でできるかどうかというようなご懸念もあるかと思いますけれども、今申し上げましたように、生産記録の場合はあらかじめグループで分ける、それから、成熟度で月齢を判別する場合には、まず日本向けかどうかということを１回判別して、それ以外の国内向けその他は、さっきいったプライムチョイスということがその後格付けされるわけですけれども、日本向けは改めてもう一度Ａ40かどうかということを見ると、そういうふうなことを現実にやっているというふうに報告を受けております。

○池田室長　格付官が十分かどうかということでございますが、私どもが訪れましたパッカーでは、１人の格付官というわけではなくて、２人あるいは３人程度の格付官がいて、それぞれローテーションで格付けを行っておりました。

さらに、その格付けの仕方ですけれども、ただいま説明申し上げましたように、通常は枝肉が流れていくところで格付けをするわけでございますが、Ａ40の格付けにつきましては、二度格付けをするということで、２回目は懸垂をして、例えば10頭、吊り下がったものを一つ一つ見て証明をしておりました。格付官によって多少差はあるかもしれませんけれども、かなりの時間をかけてやっておりました。そういった意味では、通常、5,000頭あるいは4,000頭について格付けしているものはちょっと違う仕組みで動いております。

以上です。

○引地消費者情報官　そのほか、ご質問、ご意見等ございますでしょうか。

階段の中央の方。

○渡辺　生活協同組合の職員、渡辺と言います。一たん枝肉になった後は内蔵とか全部わからなくなっちゃうんだろうなと思っていたところが、きょうの報告を聞いて、その点では安心することができました。

ただ、全体を通じて、何てお尋ねしたらいいかちょっと難しいんですけれども、いわゆる「輸出プログラムが機能しているかどうか」を査察してきたという中身なので、例えば飼料規制のところで言えば、ラベルを確認して、ラベルにはこう書いてありましたとか、メーカーの宣誓書を見てきましたとか、あるいは、書面を見てきましたとかいう報告になっているんですけれど、例えば先程からテーマになっているＡ40の分岐点がどこにあるかというのを格付けする人についてお尋ねしたいと思います。

きょうの資料の13ページに格付官の認定要件というのがあって、いろいろな技術が必要なんでしょうけれども、98%の信頼度を確保した人でなければ駄目ですよというふうになっていますよね。こういう農務省の通知を確認してきましたという報告はいただきましたけれども、実際に査察に行かれた皆さんのところで、何人かの格付官がいらっしゃる中で、この方の信頼度という認定要件にかなっていると、実際に98%そういう確認ができた方はいらっしゃるんでしょうか。

今、格付官の問題だけを例にして聞いているんですけれども、全体を通じてその種の質問をしたいんです。

○引地消費者情報官　では、お願いします。

○池田室長　それでは、格付官についてまずお答えをさせていただきたいと思います。

日本向けにA40を格付けする者は、今申し上げましたような98%の信頼を得るためにテストを行っております。私が説明を受けたのは、そのテストを行うために全国に20数名いるということですが、目合わせをしたうえで、現場で格付官のチェックを行うと。実際に私どもが訪れましたところで、私自身が、「その証明を受けていますか」とお聞きしておりまして、それぞれ時期は違うんですが、１カ月前とか、あるいは数週間前という形で、証明はされておりました。そういった形である一定の技術を持っていると証明された者がA40の格付けを行っておりました。

○中川局長　答えになるかどうかわかりませんけれども、資料の14ページを見ていただくと。どういうことをやっていったかという具体的な例を申し上げますと、まずは各施設にＨＡＣＣＰplanがあるわけですね。それから、品質保証プログラムもあるわけです。それを持ってきてくださいと。それはそれぞれＵＳＤＡにいつ承認されたのかという確認をします。具体的には、例えばＨＡＣＣＰplanであれば、アメリカのＢＳＥ規制が始まったのは2003年１月12日ですから、それ以降にＦＳＩＳから検証を受けたかどうかを施設に聞く。それから常駐している検査官に聞くというようなこと。

それから、日本向けの輸出が始まってあまり時間がたっていないですけれども、何月何日のＳＲＭの除去の記録、モニタリングの記録を持ってきてくださいと。問題ありませんでしたか、だれが確認しましたかということの記録が全部あるかどうか。それを全部は見れないですから、ピックアップして確認をしていく。今回は問題なかったですけれども、国内規制で問題があったときの記録を持ってきてくださいと。あまり言っちゃうと次行くところに情報がいっちゃうかもしれないですけれども、問題があったときにどう処理しま

したか、どういうふうに再発防止措置をとりましたか、そういう記録を見せてくださいと。そういうようなことでドキュメントの確認と、施設の品質管理責任者に質問をしております。

同時にＦＳＩＳのインスペクターインチャージと言って、そこに常駐しているＦＳＩＳ、農務省の検査官が二、三十人いるわけですけれども、そこの中で一番偉い人に日本向けの輸出プログラムは知っているか、見たことあるか、読んだか、いつ始まったか、ここの施設の品質プログラムの中身に目を通しているか、問題があったときはどうするんだということについて、一つ一つ聞いていって、彼らが理解しているかどうかと、そういうことを聞いてくるわけです。

実際に施設に立ち入って見るときも、ＳＲＭならＳＲＭのポイントで、検査官がどのように確認しているか、チェックしているのか、それから、台スピードは速すぎるのか、そうではないかというようなことも合わせて聞く。非常に散文的で申しわけないですけれども、そういうような手順で確認をしてきたということの例ですけれども、これでご勘弁いただけますでしょうか。

○引地消費者情報官　右側前方の女性の方。

○内藤　東京都地域消費者団体連絡会の内藤と申します。

査察のことについて伺いたいんですが、今回査察に行った結果のお話を今伺いまして、優良であるという判断を私もしました。そこで、今後の予定はどうなっているのか。そして、輸入する場合には査察が済んだところのお肉がくるのか、その辺についてわかることがあれば教えてください。

それからもう一つ、表示のことですけれども、私どもが選ぶのはアメリカ産牛肉という表示で選びます。アメリカでも広いので地域によって違うのではないかと、私、個人的に思っているんですが、そういう違いはあるんでしょうか。

よろしくお願いします。

○引地消費者情報官　中川局長お願いします。

○中川局長　査察の予定につきましては、先ほどもちょっと申し上げましたが、今回アメリカについては11施設でしたけれども、今日ただいまの時点でアメリカは39の施設が輸出証明プログラムの認定を受けておりますから、先ほども言いましたように、今年度内、３月末までにはこれらすべてについて査察を終えたいという心づもりで準備をしております。第二陣は、先ほど申し上げましたが、今月１月下旬にはアメリカ等に行くべく、今、

先方とその段取りを調整しております。

それから、二つ目の点としまして、日本が査察を終わったところからの輸入を認めるのかということでありますが、20カ月以下の牛、あるいは、特定危険部位を全部除去しているという上乗せの条件が担保できるかどうかということの一義的な保証のシステムは、アメリカの輸出プログラムがきちっと実施されているということが大前提でありまして、これはアメリカ国内の仕組み、制度でありますから、そのことが守られているかどうか、あるいは、守らせるための第一義的な責任はアメリカ政府が持っております。

ただ、アメリカ政府だけに任せるのではなくて、日本としてもきちっと自らの目でそのことを見てくる、確認してくるというのが査察の位置付けだと、私どもとしてはそういうものとして査察を位置付けておりますので、アメリカの輸出証明プログラムが認証を受ければ、受けた時点でそれぞれのと畜場から日本向けの肉が輸出できるということでございます。そういう意味では、日本の査察が済んでいるということが、日本向けの輸出ができる前提条件ではありません。

それから、三点目、表示の話でございます。アメリカ産かどうかということを消費者としてよく見極めたいということでございますけれども、ＪＡＳの食品についての表示の基準は、ご案内かと思いますが、生鮮についてはすべて原産地を表示することが義務になっております。例えば、まだほとんど出ていないと思いますけれども、アメリカ産の肉がスーパーの店頭に並ぶ場合、そこには米国産とかカナダ産、あるいは、既にありますけれども、オーストラリア産というふうに、どこの国で生産された牛肉かということが表示される。それが義務になっております。

それから、加工食品については、加工度が低いものは表示を義務付ける方向で既に一昨年の９月に告示をいたしました。実際に義務付けられるのはことしの10月からでありますけれども、例えば、牛肉の挽肉は生鮮品と同じ扱いなんですが、豚肉などの合挽については、ことしの10月からどこの原料を使っているという原産地の表示が義務になります。これと同じようなものは、カルビなどのような味付けをしたお肉、それから、サイコロステーキのように加工したもの、こういう加工度の低いものについてはことしの10月から表示が義務付けされます。

それから、今のご質問の中で、アメリカ国内の地域差があるということでしたが、食品の表示という点からしますと、原産地を書くというのが基本でありますから、米国産であれば米国産ということだけを書く、そこまでが義務でございます。あと、売り手の方がこ

れはどこどこの州のものだというご自分の付加的な情報としてお書きになることは創意工夫の一環ですから、結構ですけれども、法律の下で表示の義務付けにしておりますのは、国単位での原産地ということになります。

○引地消費者情報官　そのほかございませんでしょうか。

　では、中央前列の男性の方、お願いします。

○魚柄　たびたび申しわけありません。魚柄仁之助でございます。私の本の読者の方から全く素人っぽい質問がきていたので、この場をお借りしてお伺いします。

　今度の査察とは少し違いますけれども、アメリカの商社なり食肉産業で、うちだけはエライズ法をとるぞとか、うちだけはウェスタンブロット法をとるぞというようなところがどうしてないんだろうかと。この輸出プログラムの中にそういうイメージを入れる商社とか食肉産業があったら、日本に輸出しやすいはずだけれども、アメリカという国はそれをしてはいかんというような農務省の何か規制があるんでしょうかという質問を受けております。

　それについてお願いします。

○引地消費者情報官　中川局長、お願いします。

○中川局長　私もはっきりした日時は忘れましたけれども、日米間の交渉、議論をやっている過程で、アメリカのあると畜場が「自分のところはエライザ法で検査をするから、それで輸出をしたい」という話がございました。その当時、日本としては、個々の企業を検査してどうということではなかなか信用もできませんし、その結果についてアメリカ政府が保証するということであれば、検討の余地があるということを表明したことがありました。これは、平成15年12月の末に輸出が止まった、その年が明けて春から夏にかけてのころの一つの動きだったと思います。

　ただ、こういうふうに個々の企業が自発的にエライザ法なり何なり、方法は何であれそういう形で検査をすることについて、アメリカの農務省は反対し、許可をしませんでした。許可をしない法的根拠も示されておりました。すみません、その法律の名前は忘れましたけれども、かなり古い法律で、ワクチンとかいろいろな動物用の医薬品を規制する法律の一環として、アメリカ農務省がそういう検査法を認めないということを言ったわけであります。

　根拠は、エライザ法での検査は必ずしも精度の点においても人間の安全を確保するための手段としては適切でないという、アメリカ側から見たものの見方がそういった判断の根

拠になっていたと思います。したがって、その後あまり話は聞きませんけれども、今日ただいままで、そういったことを個々の企業が独自にやりたいというふうな申請を出したとしても、アメリカ農務省は認めないであろうと思います。

○引地消費者情報官　先ほどの女性の方。どうぞ。

○和田　再度、月齢判定の格付官のことで伺います。

テストで98％の信頼度ということはわかりますけれども、それから後その人たちが判定した月齢の判定が正しいかどうかということの検証はやるのかどうか。ここに評価についての記録を残すということはありますけれども、記録を残しても、その判定した牛は生年月日のわからない牛をやっているわけですよね。そうすると、格付官の判定が本当に正しいのかどうかということはあとあとどうやって検証するのか。その点を伺いたいと思います。

○引地消費者情報官　では、中川局長、お願いします。

○中川局長　記録を残しておくというのは、万一、何かのことでその格付けに疑義が生じた場合に、そのことが格付けをした際にどうであったかということを確認するために、いわば念のためと言いましょうか、きちっと残しておいてもらいたいということで、今、具体的にどういった場合にそのことを検証するのかというのは特段想定しているわけではありませんが、いずれにしましても、20カ月以下ということを、二つの方法のうちの一つ、成熟度で判断するということを採用している以上、そのことについての記録は後々チェックできるようにしたいというのが、記録を残す趣旨でございます。

成熟度を用いて月齢を判別するというのは、昨年の２月に日本の６人の専門家、月齢判別検討会で報告書を取りまとめていただきました。その際にＡ40という成熟度を用いて現列を判別する手法については、一度、三千三百三十幾つかのサンプルでもって一定の精度が出されたわけですけれども、その報告書の中に「なお、これについては追加的検証またはフォローアップが必要だ」というふうに書かれておりました。3,338サンプルでしたか、それの後に400程度についてもう一度、月齢がわかっているもので結果がわかりました、追加的にも出て、さらにそのことを加えて精度を検証しますと、最初の三千三百三十何がしかのサンプルでは1.95％ぐらいの精度でわかると。さらに400ぐらいのサンプルをつけ加えたことによって0.95％、精度としては倍ぐらい高くなったわけですけれども、そういうことでわかるということまでは言えたわけです。

そこだけではなくて、さらに今、アメリカでは、名称は「追加的検証」というのか「フ

ォローアップ」というのかは別ですけれども、さらに今、制度設計をして、月齢のわかった牛を集めて、それによってＡ40の精度についてもう一度並行してやるということもやっておりまして、現にサンプルも少しずつ集め始めております。これの全体の結果がいつ取りまとめられるかは申し上げられませんけれども、今年中にはそういったものについてもご紹介できることになっております。そういう意味では、Ａ40といういろいろ議論のあった手法の正確さについて、これからも引き続き念には念を入れてのチェックはしていきたいと思っております。

冒頭の質問に直接お答えできておりませんが、この手法については冒頭からいろいろ皆さんのご懸念もあったものですから、我々としても専門家の報告書に書かれた文言については律儀に検証していきたいと思っています。

○引地消費者情報官　お約束の時間が近づいてまいりましたが、この辺で最後の質問をお受けしたいと思います。

それでは、初めての質問の方にお願いしたいと思います。左側の階段前列の、今、手を挙げている方、お願いします。

○原　日本生協連の原と申します。説明、ありがとうございました。きょうは二点ほど、質問というか意見を申し上げたいと思います。

一つは、最初の方で発言された方がいらっしゃいましたけれども、施設ごとの細かい検証内容について明らかにしていただきたいと、こういう要求が消費者側から出るというのは最初から予想していらしたと思うんです。米国側と施設ごとの情報をきちんと出したいんですよということをあらかじめご相談いただいて、出せるようにしておく、あるいは、米国側がどうしても嫌だというんだったら出せないという事情は、それはそれであるかもしれませんが、そういうふうに交渉をあらかじめしておくというのが本来の筋ではないかと思うんです。

当然、皆さん、税金を使って行っていらっしゃるわけですから、もっと細かい報告を上にはなさると思いますので、私たちとしてもどういう検査官がどういう工程で、どれだけの時間を費やして、どういうふうに作業をしていらっしゃるのかということをきちんと見ないと、こういう一般論的な説明だけではなかなか安心できませんので、ぜひそういう情報も公開していただきたいと思います。実名入りで報告なさらなくても、Ａ、Ｂ、Ｃでも結構ですから、それぞれのところが何頭と畜をしていて、どういう内容であるというのをきちんと報告していただきたいと思います。あるいは、アメリカと交渉していただきたい

と思います。

それから、飼料管理に関してです。アメリカと日本では、飼料の規制が違うということで、なおかつ、アメリカの場合には単味飼料を購入して自家配合をしているということですが、肉骨粉の流通状況等をきちんと調べていただいて、それがどういうふうに使われているのかということを検証していただかないと、個別の農家に数軒いらして、農家に関しその農家でたまたま使われていなかった、あるいは、そこに置いてあった飼料の原料がこういう表示だったというだけでは検証にならないので、肉骨粉はこういうふうに流通していますよ、こういうふうに実際に購入されて使われていますよということをきちんと検証していただきたいと思います。

日本とアメリカで随分規制が違うわけですので、規制の強化を引き続きアメリカ側に要請していただいて、アメリカからの回答に関しては、逐次、遅滞なく公開していただきたいと思います。よろしくお願いします。

○中川局長　今、原さんから二点、要望ということでご発言がありました。そういう問題意識も含めて、今すぐここでその方向性についてどうだというお答えは、さらに中で検討し、またアメリカとも協議をしたいと思いますけれども、そういう問題意識については、きちっと受けとめさせていただきたいと思います。

それから、飼料規制の強化、これはご案内のとおり、一定の強化について、パブリックコメントが既に終了した段階でありますけれども、合わせてパブリックコメント期間中にＳＰＳ通報もされましたので、そのことについて日本政府として、今の改革案、規制強化案では不十分だという点は、ＳＰＳ通報に対する日本側の意見としてアメリカ側に伝えてありますし、12月12日に輸入の再開を決定した際に、食品安全委員会の答申の中にも飼料規制については附帯意見として書かれておりましたので、そのことは米国側に「日本からこういう意見が出ている」ということをきちっと伝えたところでございます。

そういうことだけ申し上げまして、今の問題意識につきましては、これから検討したいと思います。

○引地消費者情報官　そろそろお約束の時間がまいりましたので、この辺で意見交換会を終了させていただきます。

最後に、松本部長、中川局長から、お礼もかねまして一言申し上げます。

松本部長、よろしくお願いいたします。

○松本部長　両省を代表いたしまして、厚生労働省食品安全部長でございますけれども、

一言お礼を申し上げます。本日は長時間にわたりまして、この説明会にご出席、またご参加いただきましてありがとうございました。

国民の皆様に安全な食品を提供するというのは厚生労働省並びに農林水産省能力重大な役割だと思っております。北米産の牛肉につきましても、これまで食品安全委員会で議論をしていただきまして、その科学的知見に基づきまして政策を進めているところでございます。食品安全委員会からの意見で、日本向けの輸出プログラムについての遵守を、責任を持って守らせるということがリスク管理官庁に課された仕事であります。今回の査察につきましても、当然その一環として行ってわけでございます。

現地に行きました道野、池田を含めます査察官は、国民の皆様の目となり耳となっていろいろ見聞きしてきたわけでございます。今後、また残りの部分についての査察もありますけれども、この査察の結果につきましても、ある程度まとまったところで、国民の皆様方にご説明をするということで進めていきたいと考えております。

きょういただきましたいろいろなご意見あるいはご要望につきましては、十分お答えできなかった部分もあるかと思いますけれども、今後の査察に生かしたいと考えております。本日は長時間どうもありがとうございました。

○引地消費者情報官　これをもちまして、査察の説明会を閉会いたします。

長時間、大変ありがとうございました。

なお、お帰りの際に、アンケートを回収いたしますので、ご協力方よろしくお願いいたします。

午後　４時１０分　閉会