

食料・農業・農村政策審議会

家畜衛生部会

第24回 牛豚等疾病小委員会

農林水産省

食料・農業・農村政策審議会家畜衛生部会
第24回 牛豚等疾病小委員会

日時：平成28年3月1日（火）13：29～14：41

会場：農林水産省 第2特別会議室

議 事 次 第

1. 開 会

2. あいさつ

3. 議 事

(1) 乳及び乳製品を動物検疫の対象とすることについて

(2) その他

4. 閉 会

【配付資料一覧】

議事次第

食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会 牛豚等疾病小委員会 委員名簿

資料1 乳及び乳製品の動物検疫における取扱いにかかるリスク評価報告書（案）

参考資料1 諮問文

参考資料2 動物検疫における水際防疫の対応状況について

午後1時29分 開会

○伊藤国際衛生対策室長 皆さんこんにちは。時間となりましたので、ただいまから食料・農業・農村政策審議会家畜衛生部会、第24回牛豚等疾病小委員会を開催いたします。

委員の皆様におかれましては、本日、ご多忙中にもかかわらずお集まりいただきまして、まことにありがとうございます。

私は、本日の進行を務めさせていただきます動物衛生課国際衛生対策室の伊藤でございます。よろしくお願いいたします。

それでは、開会に当たりまして消費・安全局長の小風からご挨拶申し上げます。

○小風消費・安全局長 食料・農業・農村政策審議会の24回目になります。牛豚等疾病小委員会の開催に当たりまして、一言ご挨拶申し上げたいと思います。

まず、委員の皆様方におかれましては、ご多忙中にもかかわらずお越しいただきまして本当にありがとうございます。また、日ごろより農林水産行政の推進にご協力いただきまして重ねてお礼を申し上げたいと思います。

本日は、農林水産物の輸出について、少し触れてみたいと思います。

平成32年の1兆円の目標ということで推進しておりますが、これを前倒ししようということになっております。平成27年は輸出額過去最高の7,452億円ということを達成しております。そのうち、牛肉の輸出額についても、過去最高の110億円を達成しております。

先日、平成27年度の第3回輸出戦略実行委員会でも、畜産物の輸出の取り組みということで、シンガポール向けに手荷物お土産で、牛肉、豚肉が持ち帰りが可能になったということ、このことも新たな輸出戦略の拡大に資するものだということで評価いただいております。

こういう畜産物の輸出に関しましては、我が国の国内で口蹄疫、あるいは鳥インフルエンザと、こういうものが発生すれば輸出が止められるという状況であります。このことに対しましても、現在、アメリカ及びEUと家畜の伝染性疾病が発生した場合においても、継続的に輸出ができるような体制ができないかということも協議を始めております。

一方で、こういう輸出に対する検疫協議を進めるに当たりまして、相手国から我が国日本の検疫制度、これがどういうものかということも評価を受けるということでもあります。当然、相手国に対する評価に備えて、国際基準に耐えられるか、あるいは諸外国と同等の水準以上に達しているかということも、日本の検疫体制を構築するということも非常に重要なことになっております。

本日、ご審議いただくのは、乳及び乳製品を動物検疫の対象に加えるかどうかということですが、これもまた輸出検疫協議の促進を図る上でもこのことは重要な課題だというふうに考えております。当然ながら、もちろんTPPなど経済環境の変化、あるいは畜産経営の状況が変化し、厳しくなる上で、これまで以上にさまざまな乳製品が入ってくるということも予想されます。これにも備えるというためにも、乳及び乳製品の動物検疫の対象ということももちろん大きな意味を持っております。引き続き、本日ご審議いただく議題、施策も含めまして、海外からの伝染病の侵入防止対策、それから国内体制も強化ということもしっかり取り組んでまいりたいと思います。

本日は委員の皆様方におかれましては、家畜衛生の推進のため、それぞれのお立場から、積極的に忌憚のないご意見をいただきまして、ご審議いただきたいとお願い申し上げまして、私からのご挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願ひいたします。

○伊藤国際衛生対策室長 ありがとうございます。

さて、現在、牛豚等疾病小委員会の委員数は9名でございまして、本日、有川委員、佐藤英明委員、芳賀委員におかれましては、所用によりご欠席となっております。

なお、予定では、本日15時までの会議となっております。

恐れ入りますが、ここでカメラは退室のほうをお願いいたします。

また、小風局長におきましては、所用のため、ここで退室をさせていただきます。

(局長退室)

○伊藤国際衛生対策室長 続きまして、配付資料の確認をさせていただきます。

配付資料は、資料1と参考資料1から2までをお配りしております。ご確認いただきまして、落丁等ございましたらお知らせいただきたいと思います。

また、資料1の17ページ以降につきましては、内容が確定した後に公表することを考えておりますので、委員の先生のみのお配付とさせていただきますので、あらかじめご了承ください。また、委員の先生におかれましては、会議後に回収をさせていただきたいと考えておりますのでよろしくお願いしたいと思います。

次に、本日の会議の進め方についてお話をいたします。

まず、本年1月25日付で、農林水産大臣から諮問をいたしました議事1、乳及び乳製品を動物検疫の対象とすることについて、事務局よりご説明し、その後、ご審議いただきます。

続きまして、本日は、前回の小委におきまして、委員長一任されました、ポーランドに

おけるアフリカ豚コレラについての地域主義を適用し、同国の一定地域からの生鮮豚肉の輸入を認めることについて、事務局から現状を報告させていただきます。

それでは、これより議事に入りたいと思います。

ここからの議事進行につきましては、村上小委員長をお願いしたいと思います。

村上小委員長、よろしくお願いいたします。

○村上小委員長 村上でございます。

それでは、議事1、乳及び乳製品を動物検疫の対象とすることについて、事務局から説明をお願いします。

○吉戸課長補佐 動物衛生課の吉戸でございます。よろしくお願いいたします。

資料は、資料1の乳及び乳製品の動物検疫における取扱いにかかるリスク評価報告書(案)でご説明させていただきます。

本件につきましては、本年1月25日の家畜衛生部会において、農林水産大臣から諮問いたしました。1月25日の家畜衛生部会におきましては、このことについて検討するに至った背景と、乳製品を動物検疫の対象とするという、当の方針案についてご説明させていただきました。

今回の牛豚等疾病小委員会におきましては、当方が作成しましたリスク評価報告書(案)について、専門的、技術的に見て、評価結果が妥当かどうかといった観点からご議論いただきたいと思いますと考えております。

資料の前半は、乳製品を動物検疫の対象にすることについて、検討に至った背景のご説明となります。資料の後半、17ページ以降については、リスク評価の内容となっております。

まず、背景についてご説明させていただきます。

3ページをごらんください。

御存じのように、今、国を挙げて日本産の畜産物の輸出促進に取り組んでいるところですが、TPPの大筋合意によって、協議のさらなる促進が求められているという状況にあります。輸出促進の協議の一環として、この件で、1月25日の小委でもご説明したのですが、今、相互認証といって、疾病が発生した場合に輸出を制限する範囲をあらかじめ二国間で決めておくという検疫協議も行っているところです。輸出検疫協議や相互認証の協議の際には、相手国から日本の動物検疫体制が厳格に評価されることとなりますので、日本の動物検疫体制を国際基準や諸外国と比べて同等水準にしておくという必要

があります。と同時に、現在、乳・乳製品のうち生乳以外のものは動物検疫の対象となっておりませんが、今後多様な国から、多様な乳製品の輸入が見込まれるということもあります。そのため、乳・乳製品を動物検疫の対象とすることも検討する必要がありますけれども、中でも、輸入量が多量で主に原料として輸入されると考えられる乳・乳製品について、まず検討を行うということにしました。

4 ページに、別紙の図がございますけれども、この図のオレンジ色の部分が輸入量が多量と思われる、あと、二次製品ではなくて、最初につくられた乳・乳製品というもので、それを今回の評価対象としております。

この図の下の段の水色の部分で、「乳製品を原料として製造された一部の製品」というのは具体的にはグラタンですとか、チョコレート、アメ、粉乳が混ざっているアイスクリームミックスや、ベーキングミックスなど、そういったものが該当しますが、これについては、今回の評価対象としておりません。

なお、OIEコードでは、乳・乳製品の輸入に関して、口蹄疫を対象として輸入条件を課して証明書を求めるべき旨の規定があります。また、欧米諸国等の主要な国では、輸入される乳・乳製品を動物検疫の対象としているということも背景がございます。

続きまして、リスク評価の内容について説明させていただきます。資料の17ページをご覧ください。

リスク評価の範囲は、先ほど申し上げましたように、乳・乳製品のうち、携行品と乳製品を原料として製造された一部の製品を除くものとししました。

評価におけるハザードとしましては、検討対象とする病原体ということですが、これは口蹄疫ウイルスとしております。これは、動物検疫の対象とするか否かの評価ということで、日本が最も重要視している疾病のひとつであって、乳を介して伝播する可能性があるものということで、口蹄疫のみを対象としております。

続きまして、リスク評価の方法についてですが、資料の19ページに「乳製品の一般的な加工処理工程」の図を示しております。乳製品は生乳を原料としまして、それぞれさまざまな工程を経て、さまざまな品目がつくられておりますので、その工程で経る加熱だったり、酸処理という工程も品目によってさまざまということで、品目を工程ごとに分類して、品目ごとに口蹄疫ウイルスの侵入リスクを評価いたしました。

口蹄疫に感染した動物の生乳には、牛や豚を感染させるのに十分な量のウイルスが含まれておりますが、それらが製造工程で受ける処理によってどの程度不活化されるかどうか

ということでリスク評価を行っています。

口蹄疫ウイルスは、酸処理と加熱処理に感受性があるということで、酸処理、加熱処理の判断の基準としまして、これらの処理が組み合わされて行われているとか、加熱の温度だったり、時間だったりといった程度によって侵入リスクを、高い、低い、極めて低い、無視できるの4段階に定性的に評価しました。

処理によって、病原体の不活化が見込まれない場合は「高」、ある程度の不活化が見込まれる場合には「低」、相当程度の不活化が見込まれる場合に「極低」、十分な不活化が見込まれる場合には「無視可」という形で分類しています。

ここで、リスク評価での4段階の分類の仕方、考え方について、一つ文献をご紹介しますけれども、ドナルドソンという方の論文で、乳・乳製品を介した口蹄疫の拡大のリスクという論文がありまして、これによると、殺菌乳の製造におけるシナリオとして5つのステップを想定しておりまして、ステップ1が、ある農場で搾乳牛の牛群20%の感染が起きたと仮定すると、その場合にウイルス量は最大 $10^{6.6}$ I D₅₀/mlであろうと。ここでステップ2の段階で、バルクタンクに移されて、そのことでウイルス力価が10倍から50倍に希釈されるだろうと、このためバルク乳に含まれるウイルス量は $10^{4.9}$ から $10^{5.6}$ I D₅₀/mlまでまた下がると。ステップ3におきまして、生乳工場において、このバルク乳がまたさらに非感染牛の乳と混和され希釈されると、ミルク中の細胞片などがろ過されて、細胞間に含まれるウイルスが除去されて、それによってさらにウイルス量は低減されるので、 $10^{3.9}$ I D₅₀/mlとなると。ステップ4としまして、ここでHTSTの72度、15秒の加熱が行われることで、ウイルス力価が 10^4 から 10^5 I D₅₀に低下し、よって、HTSTの1回の加熱処理後のミルクのウイルス量は $10^{1.9}$ から $10^{2.9}$ I D₅₀/Lとなるであろうと。ステップ5として、経口感染による豚の感染閾値を 10^5 I D₅₀、牛のそれを 10^6 I D₅₀とすると、豚の感染にはHTSTを1回加熱処理したミルクを100から1,000 ℓ以上飲む必要があるだろう、牛の場合は、1,000から10,000 ℓのミルクを飲む必要があるだろうとされておりまして、通常の集乳と殺菌工程を経ると、相当程度のウイルスの不活化が見込まれるのではないかという論文で、ただ例外的には、牛のウイルスを含むミルクを吸入することによる経気道感染や、口腔粘膜に損傷があつて経皮感染が起きた場合には、このシナリオは成立しないで感染が起こってしまうということも書いてあります。

こういった状態のものが、相当程度病原体が不活化されたもので極低に該当するようなものという形で、幅はあるんですけども、こういったものが極低という評価のイメージ

です。

ほかの論文としても、例えば全乳、バター等、殺菌工程を経た場合のウイルスの不活化について研究した論文がさまざまありますので、これらを参考にしながら、それぞれの品目が殺菌工程を経たときにどの程度ウイルスが不活化するかということを品目別に評価しました。そういったそれぞれを評価したものが、21ページ以降になっております。

資料を事前にお送りしておりますので、ある程度お読みいただけているかと思うんですけども、そういった観点で、例えば、殺菌乳ですと、加熱工程が経るということで、極低であったり、クリームですと、それもまた製造工程にて経る加熱、殺菌工程で、極低であろうとか、品目ごとにそういった評価を行っております。

資料の50ページにリスク評価の結果を記しておりますが、それぞれ生乳、殺菌乳、クリーム、脱脂乳、醗酵乳、濃縮乳といったそれぞれの品目毎のリスク評価の結果を一覧で示しております。これでいきますと、生乳が侵入リスクが高ということで、次に侵入リスクが低となっているものは乳の11-1でナチュラルチーズになります。侵入リスクが無視可となっているものは発酵乳と無糖練乳、それからバターオイル、プロセスチーズ、カゼインといったものになっております。それ以外は極低という評価結果としております。

52ページになりまして、暴露リスク評価ですけれども、飼料用のものについては、輸入後直接家畜に供されるということで暴露リスクは高いだろうと、飼料用以外の用途のものについては、品目のほとんどが食品原料用ということで、乳製品がエコフィードとして利用推進されていることを踏まえると、加工工程で生じる残渣がエコフィードとして家畜に供される可能性もありますし、また輸入品そのものが飼料に転用されたり、その食品残渣が場合によっては加熱不十分なままで家畜に供される可能性も否定できないだろうということで暴露リスクは低い、そして、輸入後の形態・形状・加熱度合い等から、輸入後の使用用途が工業用とか、試験研究用に限定されて、餌とか食品にならないようなものになることは考えられないようなものについては、暴露リスクは無視できるだろうというふうな結果です。

3番目の影響評価ですけれども、今回ハザードとした口蹄疫は、感染力の強さや貿易への影響の強さから、日本が最も重要視している海外悪性伝染病のひとつでもありまして、我が国の家畜が少数でも感染した場合にその影響は極めて大きいだろうということで、4番に、全体的な評価としまして、リスク推定として、侵入リスク、暴露リスク、影響評価の結果から、今回リスク評価を行った乳・乳製品の輸入に関して、口蹄疫ウイルスの推定

されるリスクの程度は無視できるとは言えないだろうと、ということで、一定のリスク管理措置を講じる必要があるというふうなリスク評価結果となっております。

53ページにリスク管理措置（案）を記載しております。ご覧ください。

2で行ったリスク評価の結果を踏まえると、乳・乳製品を動物検疫の対象として、輸入に当たって輸出国政府が発行する証明書により一定の要件を求める必要があるだろうというふうな案であります。

動物検疫の対象にするということは、輸出に当たって輸出国は、そのものの安全性を担保するような証明書を発行してもらおうというような形になるわけですがけれども、その証明書の中身として考えられる（案）としまして、原料が口蹄疫清浄国由来の場合には、口蹄疫清浄国由来だという証明を求めると、もし原料が口蹄疫非清浄国由来の場合には、その製造工程で適切な加熱処理等の不活性化工程を経たものであることの証明を求める必要があるだろうと。この適切な加熱処理工程については、OIEコードなども参考にしますと、餌用と食用では暴露リスクが違うということもあって、餌用の場合に2段階の加熱を求めているということがありますので、そういったことも踏まえて、要件をかけることを考えております。

3番目としまして、健康な動物に由来する乳を原料として製造されたこと。これは口蹄疫清浄国か非清浄国かにかかわらずです。

4番目に、生乳の生産から乳・乳製品が日本に輸出されるまでの間に、ウイルスに汚染されない方法で製造、包装、保管、輸送されたことといった要件を求める必要があるんじゃないかという案であります。

以上となります。

○村上小委員長 ありがとうございます。

それでは、本件について、委員の皆様方からご意見やご質問がありましたらお願いいたします。

一言で乳製品と言っても大変多ございますので、どのようなご質問でも結構です。ご理解いただくために忌憚のないご意見、あるいはご質問をいただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

○西委員 初乳製剤とよく子牛に飲ませるのがあるんですけども、それはここで言う20ページの図の2のところの飼料用のその中に入ってきて、検疫対象になるんでしょうか。

○吉戸課長補佐 初乳製剤というのは、アルブミンとかのイメージでしょうか。

○西委員 そうですね。私も中身ちょっと見ていないんですけども、実際に親の初乳を飲ませないで、輸入品なんかでよく初乳製剤というのあるんですけども、それなんかは、多分、ホエーか、ミルクアルブミン等の中に入っているんですかね。

○吉戸課長補佐 後ろの資料の54ページ、55ページに、飼料用の乳製品でどういうものがあるかというのを写真をつけて示しているんですけども、こちらちょっとごらんいただいてもいいでしょうか。

代用乳として与えられるようなものを大体こういう、代用乳に限らずなんですけれども、ここにあるようなものが一般的に家畜の飼料として与えられているものだというふうに聞いておきまして、代用乳としてよく使われるのが脱脂粉乳のほうなんですけれども、あと左下に乾燥ホエーというものがあるんですけども、こちらもビタミンとかラクトアルブミン、ラクトグロブミンを含有するということで、哺乳期の子牛の代用乳などにも使われるというふうな説明がありますので、この乾燥ホエーが評価で対象としたホエーというか、粉乳の中にこのホエーの粉末も評価対象に入っております。今回管理措置を行った方がいいと言っている品目に該当します。

○村上小委員長 西委員、それは輸入品なのですか。

○西委員 確かアメリカ産だったような気がします。

○村上小委員長 発酵されていますでしょうか。

○西委員 してないと思います。

○村上小委員長 免疫グロブリンを期待しているわけですか。

○西委員 そうですね。

○村上小委員長 そうすると加熱はできない。

○西委員 加熱はできてないと思います。

○村上小委員長 けれども、もたないですから、よく使われるのは、有機酸などで調整して使うとか……

○西委員 ちょっと私も不勉強で申しわけありませんけれども。

○村上小委員長 少しまた事務局にお願いして調べてみたいと思います。

ほかにございませんか。

○西委員 乳と乳製品が検疫対象になっている場合に、今度海外から入れたものを何かの証明がついてないと入れられないということだと思うんですけども、例えば、ナチュラルチーズなんかいろいろな種類があるんですけども、当然、人が食べるものなんですけ

れども、いろいろな種類がヨーロッパにあって、それを検疫対象に貨物という形なんでしょうけれども、それってというのは全部証明を求めることは可能なんでしょうか。

○吉戸課長補佐 日本以外の輸入条件も確認しているんですけども、多くの国が乳・乳製品に検疫の証明書を求めているということもありますし、今回、我々がとった方がいいと考えている措置が、ほかの国と比べてずば抜けて厳しい要件を課すという案ではないので、日本が証明書を求めてそれを書くというのはできると思っております。

○伊藤国際衛生対策室長 補足ですけれども、厚生労働省でも一部こういうものについては検疫をしています。その関係で話を聞いたんですけども、チーズが一番有名なフランスなどでは、チーズ市場というものがあって、そこでいろいろな地域からのチーズがフランス中から集まってきて、それについて、小口でも、例えばこれ1個、これ10個とか、これ20個とかいうことで買い求めても、その市場の端に、国の検疫事務所があって、そこに持っていくと証明書を書いてくれるというようなシステムがあるというふうに聞いていますので、大きな障害にはならないというふう考えております。

○村上小委員長 ほかに何でもどうぞ。

津田委員お願いします。

○津田委員

今、ご説明いただいたんですけども、ちょっとわからないところを教えてください。

リスク管理措置（案）として、幾つかのことを証明して確認する必要があるということにはわかったんですが、この資料の中で、例えばリスク評価シートが個々の品目についてございますよね。ここで今最初におっしゃったような高から無視できるというところまでリスクがあるんですが、その中で、例えば22ページの殺菌乳、これは飼料用ですが、殺菌処理は飲用乳と同様に実施されると考えられるということでこういういろいろな殺菌条件が書かれており、最後に極低というリスク評価はあるんですが、この場合に、殺菌条件はどれでもいいという話なのかどうか。

もう一方で、10ページですか、参考資料の4のO I Eにおける動物製品の取扱いの中では、動物消費乳中の不活化法としては、例えばHTSTの2回適用であるとか、人の飲用の場合1回ですけれども、2回適用であるとか、あとはpH、あるいは脱水を組み合わせた加熱などでもう一つを組み合わせたHTSTとか、かなり具体的に書いてあるんです。今回のこのリスク評価では個別の品目のところには方法が羅列されているだけであまり具体的なことが書かれていないんですが、実際、この評価のところは本当にこれでいいのか

というのと、それから実際に、リスク管理措置をやるときに、むしろ個別品目に分けるのではなくて、どういった処理が何回、あるいはどのステップでやられたかということが不活化の効果を評価するためにはむしろ重要ではないかなと思います。その方が実際運用するときにも、評価は楽ではないかなと思うんですが、よりリスクがあるものを見つけやすいんじゃないかなと思うんですが、この点についてちょっとご説明お願いします。ちょっとわかりにくかったものですから。

○吉戸課長補佐 1点目のどの加熱方法でもいいのかといった点なんですけれども、論文でいろいろありまして、全乳をLTLTしたもの、HTSTしたもの、UHTしたものでそれぞれどれくらい不活化されるかというのを実験的に確認している論文が幾つかありまして、そういった論文によって不活化されているというふうなものが割と一般的でしたので、これらの工程、いずれを経ているものも、リスクが一段下がっているだろうと考えているんですけれども。

そして、2点目の方なんですけれども、管理措置をするのに、品目別にとるのは複雑なんじゃないかということなんですけれども、管理措置に関しては、要件とする加熱の基準を示して、これを経ているものかどうかというのを明記させるというようなイメージでして、どういう工程を、この品目はこういう工程を経てきましたというのを証明させるのではなくて、こちらが示すこのいずれかの加熱をしているかどうかというチェックボックスじゃないんですけれども、そういったものでチェックされているものは加熱されているもので、チェックされていないものは加熱していないものという形での管理措置になるイメージです。

○津田委員 具体的な加熱条件というのは、参考資料の4にあるOIEの不活化法というのがありますね。これに必ずしもとらわれないで、個別で指定していくということでしょうか。

○吉戸課長補佐 イメージとしては、OIEのコードをベースにしまして、もしそれと同等のほかの加熱方法があった場合に、それが同等とみなせるかどうかという評価が別途必要になってくるかもしれませんが、ベースとしては、OIEコードにあるような加熱をしているかしていないかというのを基準になるかと思います。

○村上小委員長 どうぞ。

○津田委員 なぜかというのと、個別品目で、それぞれ見ていくよりも、途中の処理の加熱処理、あるいは不活化処理の過程を幾つか挙げて、それがどの段階でどの程度不活化されているかということをチェックした方が、個別品目でいろいろ見ていくよりは、見つけや

すいのかなという、リスクを判定しやすいのかなと思ったものですからちょっと聞いているのでした。ちょっとこだわっているのですけれども。

○伊藤国際衛生対策室長 おっしゃるとおり、その方が効率的だということはあるのですが、リスク評価の段階におきましては、さまざまな製品があるものですから、まずは評価をしてみて、さまざまな商品についてどうだったということの評価をします。その上で、管理措置というものを検討するということでもありますから、そうやってきますと、やっぱり管理措置については、幾つかの方法に収束されていくというような考え方で、そういうものを基本にしてリスク管理措置をある意味絞り込んでいくというか、そういうことで対応していきたいというふうに考えているということです。

○津田委員 要するに今日の会議では、それぞれについてのリスク評価をまず示して、その上で、管理措置の具体的なことについてはまた別途検討するということでしょうか。どうなのですか。

○吉戸課長補佐 本日、考えていたのは、リスク評価の結果として、こうだったということで、こういった乳製品を検疫の対象とする必要があるかどうかについて、ご意見をいただきたいということをお願いしました。

○村上小委員長 基本的には、事務局提案をご承認いただけるかどうかということですが、そこは、できるだけご意見を頂戴して議論を尽くしてまいりたいと思います。

確かに、乳製品と一言で言いますけれども、ものすごくたくさんあって、ナチュラルチーズだって本当にそれぞれの会社や工場によって、いろいろの作り方があろう。15ページのところにありますように、ほかの国でも、個別の基準をもってあてはめるのではなくて、相手国の条件で、基本はO I Eのコードになりますけれども、これは先ほど説明ありましたように温度とpHの低い方で処理する訳であります。それを全体の基準として個々に当てはめ判断する。それが国際的なやり方になっているということのようです。余りにもさまざまなものがあるという現実を踏まえた考え方だと思います。

どうぞ。

○中島委員 中島です。

リスク管理措置の（案）に関して、3点ほど確認させていただければというふうに思います。

まず、生乳以外の品目に関してリスク評価をして、それに応じて清浄国であった場合、非清浄国であった場合のリスク管理措置を行うというのは、非常に重要なことではないか

というふうに理解いたしました。

リスク管理措置に関しては、(1)と(2)から(4)で、大きく分かれているというふうに理解しておりますが、清浄国であった場合は置いておいて、非清浄国であった場合、すなわちその輸入元の国で、口蹄疫が何らかの形で発生しているという状況の中で、

(2)、(3)、(4)は、乳製品の製造プロセスを評価したものであるというふうに理解しております。すなわち安全な原材料から出発をして、正しい加熱工程等で安全な処置を行って、製造後の保存を行っていないということを、そのプロセスを管理して、それを証明していただくというのはとても大事だと思うのですが、一方で、当該国には輸出元の国で、何らかの形で発生していて、日本に万が一でもウイルスが持ち込まれないということを考えた場合に、その裏の検証、すなわち輸入しようと思っている乳製品が、実際にウイルスに汚染されていないかどうかを検証するということが可能なのか、妥当なのか、それでいて、実際に可能なのかということが1点です。

すなわち、例えばウイルスを検出する、RT-PCRを使う、サンプリングをして、そのウイルスの混入がないかどうかを確認するということが実際に可能なのかという点と、こういうリスク管理措置というのは、特定の品目だけ強かったり弱かったりということがあってはいけないと思いますので、ウイルス学的な検証が乳製品に限らず他の農畜産物の輸入において突出していないのかどうか、やり過ぎであったり、ちょっと足らな過ぎたりということがないのかどうか、これが2点目です。

3点目が、ウイルス学的な検証を行うとすれば、それは日本がやるのか、それとも先方の国がやるのか、やるべきなのかということについて、ご質問させていただければというふうに思います。

○伊藤国際衛生対策室長 ご質問ありがとうございました。

まず1点目ですけれども、病原学的な検査をしないのかという話でございますが、例えば、食中毒菌のように食品の中でふえるというものではございませんので、基本的にその中にはならないものがあるかということを見るということでございます。突き詰めますと、例えば、一番重要なのが、ウイルスの活性があるかどうかという話だと思います。その活性を見るのにとということで、非常に今までもいろいろな研究者が苦勞しているところであります。実際のところ、おっしゃられたPCRについては、断片を見るもので、活性自体を見ることはできません。実際に、その活性を見るということになれば、例えばバイオアッセイ法とかということで、マウスであったら数代の継代をして見なきゃいけなかつ

たり、厳密なことと言えば、例えば100頭とか200頭を使って感染実験というようなことまで行かないと、本当のところあるかないかというのはなかなか難しい問題があります。大体の畜産物については、効率的なものも考えまして、過程、そのプロセスを見ることを代替えをしてやっているというのが現状です。ただ、先生がご指摘のように、例えば、今後、そういった病原学的なそのものをとらえる、活性をとらえるという方法もないかどうかということ、一部のほうではそういうものもやり始めているものがありますけれども、そういうものできないかということも今後検討していきたいというふうに思っています。

それと、あと、行き過ぎじゃないかというところなのですが、先ほどありましたように、今までも肉類はそういった検査をやってきていますので、そういったことについては、別に突出したものでもなく、今までの動物検疫の枠の中でさらに頑張っていきたいというふうに思っているというところでございます。

それと、あと輸出国側が行うのか輸入国がやるかという問題でございます。これは基本的には検疫制度が二重検疫ということで、相手国である程度の検査をしてきて、こちらの方で検査をするというようなことですが、OIEの基準によると、例えば細菌数が幾つだとか、病原学的な検査とか、そういうものを求めるようなことにはなっていませんので、その中で、私どもの今度受ける側の方の検疫でどれだけの検査をするか、いわゆる彼らがやっている検査の妥当性も含めて、私どものやっている検査が妥当かどうかということに裏づけるために、そういった科学的な検査もあわせてやっていきたいというふうに思っています。

○村上小委員長 よろしいでしょうか。

今日は、事務局の方からリスク評価の侵入リスクのところにもありますように、科学的根拠については割とさらりとお話がありましたけれども、実は、WTO、STS協定が発効してから主として北米、あるいはヨーロッパにおいては、牛乳中のウイルスの不活化条件について膨大な試験が行われています。しかもそれらのほとんどが最終的には（口蹄疫ウイルスの検出動物とも呼ばれている）牛を用いた感染試験、牛に対しての感染性が残存しているかないか、つまり自然宿主に対する感染性があるかどうかということ、莫大なお金をかけて検討した膨大なデータがあります。例えば健康牛から搾乳した牛乳にウイルスをスパイクして、それを通常の処理工程に流して、そしてそれがどの工程でどれぐらい感染量が落ちていくかというふうなことをトレースしたものが、1つや2つじゃなくて相当たくさんあって、そうした個別の科学的根拠を総合して、それらのリスクを低いとか高

いとかという評価をしてきたということのようです。そういった背景があつて、このような事務局案が整理提案されていると受けとめております。

どうぞご質問なり、いろいろとご議論をお願いいたします。

はい、お願いします。

○佐藤（真）委員 先ほどの津田委員のお話にもちょっと関わっていくのかよくわからないのですが、この先の流れとしては、リスク評価シートを今日検証して、これから実際に動物検疫を行っていくという場合は、個々に関してそれぞれのチェックシートの様なものを作成し、評価していくというか、証明書を作ってもらい、そういった形の検疫を行っていくという理解でよろしいでしょうか。

○吉戸課長補佐 私の先ほどの説明がよくなかったと思うのですが、輸入に際して、物によっては、例えば肉製品でも品目によって、これこれの品目の輸入条件とか、そういったことを定めることがあるんですけれども、この乳製品に関しては、口蹄疫清浄国か非清浄国かということで、2パターンで、清浄国からの場合は、清浄国由来だとか、健康畜由来といった証明を求めるようなイメージで、非清浄国からの場合は、健康な個体由来とか、製造工程で品目がHTST 2回経ているチェックとかいう証明を証明書に書いてもらうというようなイメージでして、なので品目ごとに分けるということではなく、こういった品目全てに関して、同じような要件を満たすことを条件として提示し、その内容を満たす証明書をつけて、輸入されるというような管理措置をとるといったイメージです。

○佐藤（真）委員 ここに書かれているリスク評価シートというのは、種ごとに分かれているわけなのですが、それぞれに対して管理措置を求めるというようなイメージなのではないでしょうか。

○伊藤国際衛生対策室長 とりあえず、いろいろな品目において、評価をしまして、それでこうした製品に貨物ごとにまた区別して、それぞれ措置をするというのは非常に困難なことで効率的ではないので、そこは一律的に検疫対象として、それなりの措置をしたいとおおまかに言えば、分類にすれば清浄国であるか非清浄国であるか、かつ飼料用であるか、飼料用じゃないかというところで区別をしながら措置をしたいというふうに考えました。そういうことでございます。

○川島大臣官房審議官 当然にこのリスク評価報告書で、リスクが少なくてもあるというふうに判定されたものが相手国から輸出される時は、相手の輸出書類の中に、品目が列記されるわけですね。だからその品目名がここに該当するものであれば、それは全て基

本的には証明書がついてないと通さないと、そのときに、最低O I Eに求められているような条件をクリアしているかどうかは、相手国の検査官が証明をすると、そういう形になりますので、個別品目ごとに、評価結果を書いて何か証明をすとかということではなくて、乳・乳製品一律に同じ条件を基本的には適用していくと。実際に入ってきたときには、その品目名と物を照らし合わせて、品目がちゃんと入っているものかどうかを例えば開梱をするような形で確認をすると。書類検査と実物確認をすると、そういう手続です。

○村上小委員長 よろしいですか。

はい、お願いします。

○津田委員 これを、例えば条件を相手国に提示する場合に、加熱条件、あるいは酸処理だと、そういった条件というのは、具体的に示すのでしょうか。それとも、例を例示して、これと同等という形であとは交渉ということになるのでしょうか。

○吉戸課長補佐 具体的なものを基本的には示します。

○川島大臣官房審議官 仮に提示した条件と異なる条件で処理する場合には、それが本当に同等の措置になっているかどうかについての科学的な証明をしてもらって、それを当方が受け入れ可能であれば、それは認める。

○村上小委員長 ちょっと指定検疫物の説明を事務局からしていただいた方がいいと思うのですが、基本的に責任は相手国にあるということ、つまり責任は向こうが負うわけですね。それで間違いのないことをやりましたということを証明することで、当該国の動物検疫体制そのものが問われるということかと思うのですが。その辺すこし説明いただけますか。

○吉戸課長補佐 お渡しした資料の8ページをちょっとご覧下さい。先ほどご説明しなかったものでちょっと不十分でした。

8ページに動物検疫の扱い、輸入検査の流れについて図が示してありますけれども、まず検疫の対象となっていない場合というのは、輸入時のチェックがそもそもまず何もないという状態になります。今、検査対象となっている畜産物等というのは、右上に書いたもの、その下にも点線で囲っていますけれども、今検疫対象となる畜産物等としては、卵ですとか、骨、肉、脂肪、血液とか、あと生乳も含めてなんですけれども、そういったものが入っているのですけれども、乳製品というのは、そもそも検疫の対象としていないので、チェックもすることにはなっていません。もし検疫の対象となっている物品を輸入しようと思った場合には、相手国との間で輸入条件を定めたりしまして、条件に基づいて、輸出

国が出国検査を行うということになります。先ほど申し上げた乳製品の管理措置で証明書を求めるというのは、ここの出国検査において加熱をしていることの証明ですとか、健康な個体由来ですとか、そういったものを輸出国に責任を持って証明をしてもらうということになります。その証明をつけて、物が来るときに証明書をつけて輸入されまして、それを輸入された物を動物検疫所において書類審査、現物検査、場合によって精密検査も行って、書類審査で例えば加熱してあるというのが必要なのにチェックされていないとかがないかとか、清浄な群由来かどうかとか、汚染国から来ているのに証明事項が不足していたりしないかとか、そういったことのチェックを行ったり、現物の検査としては、書類に書かれている品目なのかどうかとか、加熱されているような品目と書いてあるけれども加熱されているのかどうかとか、物によってそういった検査を行います。それで、検査に合格した場合には、それが通関して国内に持ち込めるということになるわけですがけれども、なので、先ほど申し上げた証明事項を求めるというのは、出国検査を求めるとということになります。で、相手国に証明事項について責任を持ってもらうということになります。

○伊藤国際衛生対策室長 補足しますと、国として証明するということが非常に重い行為になります。ですから、よく動物検疫所、問題になるのは、アメリカが証明してくれない、例えばアメリカから来る畜産物についても証明してくれないという事態が非常に多くございまして、実際のところアメリカ政府として、この物が白であるということが証明できないからだめだというケースがすごく多ございます。このように、国としてそれを証明する、その証明事項についてお墨つきをつけるということですので、これは非常に重い行為になりますので、それを相手国にこれから求めていくということになります。

○村上小委員長 そのあたり検疫システムに関わることですが、不明な点があればご質問を出していただきたいと思います。要すれば、個別具体的には、OIEの基準があり、それに従って、相手国が守らなければならない条件をクリアして、それを先方国が証明することが前提にあって、日本ではそれを確認するということが、このような形にある程度大きくくりな措置案となったということかと思えます。

○伊藤国際衛生対策室長 補足しますと、例えば証明事項に違ったものが来た場合、日本で検査をやって、輸入証明書を停止しまして、その原因について向こうの政府に問うて、それなりの回答がなければなかなか開けられないというようなことを実務の行為としてはやっているということで、国と国との約束事が非常に重要ですし、それが破られたときの措置というのも十分しっかりするというようなことになっております。

○佐藤（真）委員 抜き取り検査の様なことをすることはあるのですか。

○伊藤国際衛生対策室長 そうですね。違う部位が入っているとか、例えばアメリカから来る牛肉で認められない部位が来たら、それはそれなりに処理するとか、しっかりした措置をとっていくということになります。

○中島委員 他の話でもう一つ質問なのですが、背景の中でご説明されていたのは日本からの乳製品の輸出というのが2020年、140億というのを目標にして、日本から出すことのこととも考えて、海外からの輸入検疫の話をしているというふうに理解しているのですが、このリスク評価とかリスク管理措置というのは、海外が今日本の乳製品を輸入するときに、実際に課せられているのかということが1点と、もう一つは、将来こういうことが先方から求められたときに、今日本が課そうと思っているリスク管理措置やそういう条件も含めて、それは日本での実施可能性とかということに関してはどうなのでしょう。

○伊藤国際衛生対策室長 実際のところ、乳・乳製品全体でその金額ということなのですが、それでも、それで、今後、輸出をしようという場合には、これは相手国の清浄度とかによって条件は違ってくるのですが、当然日本で、しっかりした検疫を行っているということが基礎になりますので、少なくとも、この程度をやっていませんと、当然輸出というのなかなか難しいと。国によってはさらなる厳しい条件が加えられますけれども、こういった基礎的なものは構築していないと、なかなか輸出が現実的にはできないという国々も多くございます。

○中島委員 つまり今、相手国に課そうと思っていることは日本としては当然クリアするような内容なんだという話ですね。

○伊藤国際衛生対策室長 そうです。

○村上小委員長 ほかにございませんか。

何でもどうぞ。

西委員。

○西委員 今回、検疫の対象とするのは貨物ということなのですが、携行品に対して、ほかの国というか、海外では携行品に対しても検疫対象にしているというような国というものもあるのでしょうか。

○吉戸課長補佐 諸外国を調べると、割と国によってばらばらなんですけれども、基本的には携行品も検査の対象としています。ただやり方も国によってさまざまで、例えば口蹄疫清浄国から来るものに関しては、証明書も、清浄国からだねというのを見て確認して輸

入を認めるとか、そういったやり方をしている国もあります。

パッケージを見て、例えば日本は清浄国ですけれども、日本由来だねというのを確認して、清浄国だからいいねというふうに証明書を求めず認めるといった形もあります。

○西委員 仮に、例えば、中国から携行品でナチュラルチーズがあるかどうかわかりませんが、そういうのを持ってきた場合というのは対象になっちゃうのですか。それはもう構わないという、携行品であるのでいいということなのですかね。

○伊藤国際衛生対策室長 今回、携行品とか、対象から除いている一部製品については、これらの乳製品に対する検疫の措置の運用を見ながら、検疫対象に加えるかどうかというのは、これを含めてこれから検討していくというような姿勢でおりまして、現在でも、携行品で、個人消費とは考えられないような肉だとか、怪しいものがあれば、非常に生とかで、病原体が侵入する恐れがあるものというものであれば、家畜防疫官が質問をしたり検査しながら、事前に周知することで取り組んできたところがございます。リスクがあるもの、例えば携行品でも大口で来ているものとか、こういうものについては、これまでも行ってきた肉の検査と同様、効果的な対策に取り込んでいきたいということで、今後も動物検疫の強化徹底ということでやっていきたいというふうに思っています。

○村上小委員長 ほかにございませんか。

小淵委員お願いします。

○小淵委員 これは当時輸入等で、また先々の話になってしまって申しわけないのですが、飼料のところに入った場合、乳製品等で、一応検査をクリアしているものが非清浄国から入ってくるのだと思うのですが、生産者のほうが、飼料に入ったものをどこの国からどういう過程を経てということを実際に安全だと言われていても、清浄国からものを使った飼料を選ぶとか、そういうふうな一番末端のところでの表示というのもずっとついてくるものなのではないでしょうか。飼料に入ってくるときにも分かれて表示されてくるのですか。

○伊藤国際衛生対策室長 幾つか今回いろいろこういう検疫措置をするに当たりまして飼料会社さんとかいろいろお話を聞いておりまして、やはり安全な飼料を供給したいということで、なるべくならというか、ほとんどの方々が、大手さんについては清浄国から入っていると、場合によっては、現在でも求められていないんですけれども、相手国から証明書を求めて、それを入れているという方も多ございました。ただ、今後、畜産経営が厳しくなってくるので少しでも安いものという話になると、清浄国じゃないところから

入れる可能性もあるので、そのときにあわせて間に合うように、今後検疫、こういう制度をとっていききたいというのが趣旨でございます。

○村上小委員長 よろしいでしょうか。

ほかにございませんか。

○川島大臣官房審議官 事務局から聞くのも何ですけれども、この商業用貨物の乳・乳製品の年間当たりの輸入件数、それから今は検疫対象にしてないので当然家畜防疫官、今のままでは足りないわけですから、大体年間何件ぐらいの申請があって、その家畜防疫官の手当てについて、どう考えているのかということを一言説明をしておいたほうがいいかなと思いますけれども。

○吉戸課長補佐 現在、商業レベルでの食用の乳製品の輸入量というのが、動物検疫ではないのですけれども、厚生労働省のほうで検査しているレベルで約9万件と言われておりまして、それプラス動物検疫ということになると餌用とか、厚生労働省が検査していないものも検査対象にしていくこととなりますので、それを超える数の件数が見込まれますが、ここは必要な動物検疫所の人員を確保するように努めつつ、あと、現在の業務でも効率化できるところは効率化しながら、検疫体制を整えて、組織体制を整えていきたいと考えています。

○村上小委員長 ということだそうです。

大変な数になってくるわけで、そこのところは、国家防疫の前線を担う者として、やはり必要十分な要員配置はぜひお願いしたいと思います。

ほかにございませんか。

はいどうぞ。

○西委員 餌用だとか、そういうのになると、一つの作ったときのロットってたくさんできると思うのです。あくまでも、これは検疫なので、例えばロット1というものが1月に100袋入ってきたとする、2月もロット1だけけれども100袋入ってくるというのは、そのときも必ず書類審査をやって、現物検査もやってという、そういうことでよろしいのでしょうか。

○吉戸課長補佐 基本的に、動物検疫は輸入単位ごとなので、同じロットが2回に分けてきても、両方とも同じように証明書をつけていただいて検査をするということになります。現物検査にしては、場合によって、清浄国からのものは一定の率で抽出というか、現物検査何件中何件を行うといったやり方はあると思いますけれども、基本的には、検査は全部

に関して行うこととなります。

○村上小委員長 時間がそろそろですけれども、よろしいですか。

こういった形で、今日ご審議いただいてまいりましたが、予定としては、もしここでご了承いただけるならば、家畜衛生部会に挙げてさらにご審議いただくという手順を考えております。もしまだまだご質問、あるいは、ここは問題だということがあれば是非ご提案いただきたいと思いますと思いますが、いかがでしょうか。

まず、清浄国であること、非清浄国においては、管理措置がとられる。その管理措置の基準としてはO I Eコードがあって、ヒト用の食用の輸入品としての管理措置と、それから家畜の口に入る可能性のある飼料、これは冒頭でもご質問にもありましたが、グロブリン製剤と言えども、家畜の口に入れば当然O I Eの基準があるわけですから、その管理措置を当てはめる。そういったことを前提として、指定検疫物として相手国が証明したものを国内でまた吟味するというプロセスをとるということだそうです。

一言で乳製品といいましても大変たくさんの種類はあるわけですが、そのような形ですでに各国は検疫検査を行っていて、これを日本も実施するということです。さらなるご質問等ございましたらお願いしますが、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

(「はい」の声あり)

○村上小委員長 それでは、乳・乳製品を動物検疫の対象にすること、動物検疫の皆さんにはまた負荷がかかるかもしれませんが、そこは人員配置など、ご勘案いただくということで、その上で、やはり生産現場に口蹄疫を入れてはならないという、そういったシステムをとるということで、本委員会としてこの案を承認し、その旨を家畜衛生部会に報告したいと思っておりますけれども、よろしいでしょうか。

(「はい」の声あり)

○村上小委員長 ありがとうございます。

それでは、引き続きまして、前回の小委員会において委員長一任とされましたポーランドにおけるアフリカ豚コレラについて地域主義を適用し、同国の一定地域からの生鮮豚肉の輸入を認めることについて、事務局から現状を報告していただきます。

お願いします。

○吉戸課長補佐 再び吉戸でございます。

1月25日の牛豚等疾病小委員会におきましてご審議いただいたポーランドのアフリカ豚コレラ地域主義については、今後の扱いについては、委員長一任ということになっており

ましたけれども、今回小委員会を開催させていただきますので、現状についてご報告をさせていただきます。

小委員会において、有川委員から、リスク管理措置案の3番の、対日輸出豚肉等の処理施設における要件において、「対日輸出豚肉等の生産農場以外の農場由来の豚肉等を取り扱う場合には洗浄・消毒等を行った上で、時間的に生産工程を分離する事等の対策を講じること」というふうにしていた点に関しまして、生産工程の時間的な分離の具体的な方法ですとか、またそれがポーランドではシステムとして確立されているのかといったご質問をいただきました。このご質問に関して、小委後に、ポーランド当局から入手した情報によりますと、対日輸出豚肉等の処理施設において、日本向けの農場とそれ以外の農場由来の豚・豚肉を扱う際における時間的な分離の具体的な方法としては、1つ目は、1日の時間帯で区分する方法、当日の一番初めに日本向けのと畜を行うというふうなのが1つ、もう一つが、曜日で区分する方法、日本向けの豚・豚肉を扱う曜日を決めるというふうな方法の2つが考えられるというふうなことでした。

現在は、ポーランドからそういうふうな情報があるのですが、具体的に、豚の施設への受け入れ段階から豚肉が日本向けに輸出されるまでの全工程で具体的にどういうふうに分離をしているのかというのを写真等を含めて、視覚的に説明してもらえるようにポーランド当局に求めているところです。今後、ポーランド当局から、回答が得られましたら、委員長ともご相談させていただいた上で、委員の皆様にも共有させていただきたいと思っておりますという現状でございます。

以上、ご報告でした。

○村上小委員長 ありがとうございます。

前回の小委で一任いただいております案件でございますが、ポーランドにおけるアフリカ豚コレラについての現状報告でございました。

それでは、全体を通して、ご質問、ご意見をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

よろしいですか。

はい、お願いします。

○西委員 質問ではなくて、お願いなのですが、参考資料の2に、水際防疫の対応状況ということで、実際に本当、例えば北海道でも幾つかの指定港ありまして、動物検疫所の方が来て検疫されていて、本当に大変だと思います。日本全体が、海外からの旅行客を含め

で非常に増えている、北海道においても今200万人とか300万人を目標にしているのですけれども、そういった中で、北海道のほうで、私どもは北海道出張所に非常に協力いただいて、観光客だけじゃなくて、技能研修生、そこの方たちがやはり持ち込まれるのが一番リスクが高いと思っていますので、昨日、北海道では札幌で説明会をやって、動物検疫所の方が出てきていただいて、実際に、こういうものが持ち込まれているという写真を見せるということが非常に、技能研修生に見せるんじゃないくて、受け入れ、事業者です。農協さんですとか、事業協同組合です。それというのは、割と本当にインパクトがあって、効果があるのかなというふうに思っていますので、これから乳製品も検疫対象になるということで、大変かとは思いますが、全国的に、ぜひそういったところに、都道府県側に当然お願いもしなきゃいけないことなのだと思いますけれども、足を運んでいただければというふうに思います。

よろしくをお願いします。

○熊谷動物衛生課長 ありがとうございます。注意喚起とまた制度の周知については、この資料の中にも入れていますけれども、多言語での発信にあわせて、今、西委員からお話があったとおり、海外からも、研修生、非常に農場に入る可能性も高い方々ですので、この2月にもまた雪祭等もありましたので、公益財団法人の国際研修協力機構に対しまして、協力依頼をしたりと、今、現在、当財団のホームページにも公表して、また、英語版も載せていただいています。先ほどお話のあったとおり、実物を摘発した事例などもうまくビジュアルで情報発信しながら、北海道だけでなく、全国に同じリスクを抱えていますので、情報発信と注意喚起に努めてまいりたいと思います。ありがとうございます。

○村上小委員長 ほかにございませんか。全体を通してで結構ですが。

よろしいですか。

ありがとうございます。

それでは、特にないようですので、このあたりで審議を終了させていただこうと思います。

事務局から何かございますか。

○川島大臣官房審議官 本日はいろいろと熱心にご議論いただきましてありがとうございました。乳・乳製品の指定検疫物化ということで、ご了解をいただいたわけですが、今後、部会のほうに報告させていただいて、先ほども議論になりましたように、家畜防疫官の充実ですとか、そういった体制の整備に努めていきたいと思っています。

また、今もございましたけれども、やはり輸出国になっていけばいくほど輸入検疫体制の強化というものが重要になってまいりますので、欧米先進国、そういったところと遜色のない形に引き続き持っていくようにいろいろ検討も進めていきたいと思っておりますので、引き続きご指導、ご協力をお願いしたいと思っております。

本日はありがとうございます。

○村上小委員長 それでは、これで、本日予定の議事が全て終了しましたので、これをもちまして、食料・農業・農村政策審議会家畜衛生部会第24回牛豚等疾病小委員会を閉会いたします。

ご協力ありがとうございました。

午後2時41分 閉会