

食品安全委員プリオン専門調査会

第 46 回会合議事録

1 . 日時 平成 19 年 8 月 7 日 (火) 14:00 ~ 15:53

2 . 場所 委員会大会議室

3 . 議事

(1) 豚由来たん白質等の飼料利用について

(2) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関する情報収集等について

(3) 対日輸出プログラムの遵守の検証期間の終了等について (報告)

(4) B S E 国内対策に関する調査結果について (報告)

(5) その他

4 . 出席者

(専門委員)

吉川座長、石黒専門委員、小野寺専門委員、佐多専門委員、谷口専門委員、
永田専門委員、山本専門委員

(食品安全委員会委員)

見上委員長、小泉委員、長尾委員、廣瀬委員、野村委員、本間委員

(説明者)

厚生労働省 道野輸入食品安全対策室長

農林水産省 沖田動物衛生課長補佐

農林水産省 境畜水産安全管理課長

(事務局)

齊藤事務局長、日野事務局次長、北條評価課長、酒井情報・緊急時対応課長、

猿田評価調整官、横田課長補佐

5 . 配布資料

- 資料 1 豚由来たん白質等の飼料利用に係る食品健康影響評価について（案）
- 資料 2 我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価のために必要な情報に関する質問書
- 資料 3 米国における対日輸出認定施設等の現地査察結果及び対日輸出証明プログラム遵守の検証期間の終了について
- 資料 4 - 1 B S E 対策に関する調査結果（平成 19 年 3 月末現在）
- 資料 4 - 2 ピッシングに関する実態調査結果について
- 資料 4 - 3 B S E 関係飼料規制の実効性確保の強化について（18 年度）
- 参考資料 海外における牛由来食品の B S E リスク管理（B S E に関するリスク評価に資する情報収集調査報告書）

6 . 議事内容

吉川座長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから、第 46 回「プリオン専門調査会」を開催いたします。

本日は、7 名の専門委員が御出席です。

食品安全委員会からは、見上委員長、小泉委員長代理、長尾委員、廣瀬委員、野村委員が現在御出席いただいております。予定では、畑江委員、本間委員も御出席なされるというのを聞いております。

事務局につきましては、お手元の座席表を御覧ください。

本日の会議全体のスケジュールにつきましては、お手元の資料「第 46 回プリオン専門調査会 議事次第」がございますので、御覧ください。

では、議題に入ります前に、事務局から資料の確認をお願いします。

猿田評価調整官 資料の確認をさせていただく前に、事務局から 1 つ御報告がございます。毛利専門委員が一身上の理由により辞任されまして、8 月 1 日付で新たに谷口稔明氏が専門委員に任命されましたので、お知らせいたします。谷口専門委員から一言ごあいさつをお願いいたします。

谷口専門委員 ただいま御紹介いただきました谷口でございます。動物衛生研究所に勤務しております。この食品安全委員会のプリオン専門調査会では、これまで数多くの重要な案件に対しまして、プリオンに関するリスク評価をされてこられております。今回、委員の 1 人として、この調査会に参加させていただくことになりました。

私の専門分野から申し上げれば、必ずしもプリオンの専門家ではございませんので、そ

の重責をどこまで果たせるか自信はございませんけれども、これまで病理学という分野の研究を通じまして、培ってまいりました経験を基に、プリオンに関するリスク評価に貢献したいと思っています。何とぞよろしく願いいたします。

猿田評価調整官 ありがとうございます。

また、7月6日付で事務局評価課長が國枝に代わりまして、北條が着任しましたので、お知らせいたします。

北條評価課長 北條でございます。よろしく申し上げます。

猿田評価調整官 本日の配付資料は7点でございます。

資料1「豚由来たん白質等の飼料利用に係る食品健康影響評価について(案)」。

資料2「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価のために必要な情報に関する質問書」。

資料3「米国における対日輸出認定施設等の現地査察結果及び対日輸出証明プログラム遵守の検証機関の終了について」。

資料4 - 1「BSE対策に関する調査結果(平成19年3月末現在)」。

資料4 - 2「ピッシングに関する実態調査結果について」。

資料4 - 3「BSE関係飼料規制の実効性確保の強化について(18年度)」。

参考資料でございます。私が持っている厚い冊子となっているものでございますが「海外における牛由来食品のBSEリスク管理」というものでございます。

以上の資料を御用意させていただいておりますが、不足の資料はございませんでしょうか。

先ほど示しました参考資料につきましては、後日、食品安全委員会のホームページ上に掲載される予定のために、本日傍聴の方々には配付してございません。御承知いただきますようお願いいたします。

また、これまで配付させていただいた資料は、机の上のファイルの中にとじてございます。適宜御覧いただくようお願いいたします。

事務局からは、以上でございます。

吉川座長 資料はございますか。大丈夫ですか。ありがとうございます。

それでは、議事に入らせていただきます。最初は資料1ですけれども、豚由来たん白質の飼料利用について審議したいと思います。

これまで農林水産省から提出していただいた関連する知見、またプリオン専門調査会での審議を基に評価書案を作成し、事前に座長案として各委員の先生方にお送りをして、意

見を伺ったわけですが、審議内容について、この評価結果、まとめ、大きな意見もありませんでした。細かい部分は何ったコメント等を基にして修正したのが、この評価書（案）という格好になっております。

よければ親委員会に報告するという格好になりますけれども、もう一回概要を振り返ると、豚由来肉骨粉についての飼料利用ということで、既に豚、鶏に使うことに関しては、飼料工場あるいはその前の原料の処理加工のライン、あるいは施設を完全に分離するところから農水省の取組が始まって、それを確認した上で、豚と鶏に使うことに関しては既に2004年の段階で、ヒトへの健康危害に関しては、リスクは非常に少ないということで答申をしたわけです。

そのときに同じ豚由来飼料について、魚の飼料に使うことについてのリスク評価は、当時は科学的な知見がないということで、評価をしないということであったわけですが、今回、農林水産省の方から、魚に関する種々の科学的な実験データが整備されたということで、もう一回、魚飼料に使うことについてのリスク評価を依頼されたわけです。

大きくリスクのシナリオとして、2つあるということになりました。1つは魚に直接行った場合、魚が食べて、そこでプリオンが吸収されて増幅して、直接ヒトあるいはまた飼料を介して牛からヒトという経路があり得るかということです。

これについては、文献その他の科学データから、魚の中で増幅するという可能性はほとんどないということで、ヒトの健康危害として、リスクは無視できるという評価をしたわけです。そのときに魚が食べないで直接水の方に行ったものという、環境を介してヒトに来るリスクがあるかどうかという新しい問題提起がありまして、それについて種々の過程でのリスクを分析して、その結果、日本のヒトがそういうシナリオで毎日2リットルの水を養魚場から飲んだとしても、感染が起こる可能性は非常に低いということで、一応今回諮問された内容に関しては、総合的に種々のシナリオを評価した結果、ヒトの健康危害に関するリスクというのが非常に低いという答えをプリオン専門調査会の審議結果として返そうと思っているわけです。

もう一回ざっとその経緯から初めて、今後の取扱い、あるいは豚骨粉、飼料工場の分離状況、海外の利用実態、健康影響評価についてという題目で、これまでの議論の経緯が書かれております。

結論としては、5ページのところにありますけれども、原料として供される豚及び家畜のBSEプリオンに対する感受性・伝達性は低い。これは原料の方であります。収集先その他では分離がなされていて、直接の交差汚染というリスクは非常に低い。

しかし、仮に養魚用に混入したとしても、魚を介したものの、あるいは水系、環境を介したヒトへのリスクを考慮しても、そのリスクは無視できると考えるという今回の審議の結論になっています。馬についてはまだ科学的データがないので、これに関しては評価はできないということです。

補足事項として、実質、もし答申を受けて飼料利用ということが行われる際には、製造その他すべての過程について、法規が遵守されるように管理側として努力をするということ。あるいは不確実性の多い部分がプリオンにはありますから、新しい知見が出た際には、今回の評価についても、もし関連する事項であれば、再評価を含めてリスク評価の見直しを行うといったことを附帯事項として書いてあります。

そういう格好でこれまでの審議を一応終えて、もし異議がなければ、親委員会の方に報告をしたいと思うんですけども、いいでしょうか。

(「はい」と声あり)

吉川座長 ありがとうございます。

それでは、この農林水産省から来た豚由来たん白質等の飼料利用に係る食品健康影響評価については、一応プリオン専門調査会としては案を取ったという形で、親委員会の方に報告したいと思います。

続きまして、前回から行っている自ら評価の課題です。「(2)食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関する情報収集等について」ということです。

事務局の方から、これまでの進捗状況等について説明をお願いします。

酒井情報・緊急時対応課長 それでは、説明させていただきます。資料2を御覧いただきたいと思います。

我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価については、プリオン専門調査会の見解や意見交換会の結果を踏まえまして、平成19年5月17日に開催されました、第190回食品安全委員会ですら評価として実施することを決定をいたしました。

その後、プリオン専門調査会におきまして、5月31日、6月28日の2回にわたって審議を行い、リスク評価を実施するために必要な情報を収集するための質問書を作成いただきました。

この質問書につきましては、7月19日に開催された第199回の食品安全委員会です承されまして、評価の実施に向け、外交ルートを通じ、質問書による照会という方法で、対象国14か国でございますが、情報収集を進めていくということとされました。

これまで自ら評価に関する審議に御尽力いただきました先生方に感謝を申し上げますと

ともに、今後のリスク評価に際し、変わらぬ御尽力をいただけますよう、お願い申し上げます。

なお、自ら評価に必要な情報収集等に関しまして、7月31日でございますけれども、評価対象国の在京の大使館を対象として説明会を実施いたしまして、今回評価を行うこととなった背景及び質問書の内容等について説明を行い、理解を求めたところでございます。

ただいま質問書の発送については、事務手続を進めているところでありまして、今後、在外公館経由で各国政府に質問書を送付することになる予定でございます。質問書の分量等の関係から、回答期間は約半年ということで御了承をいただいたところでございますので、期限は平成20年1月27日とさせていただきます。各国からの回答から返ってまいりましたら、事務局で内容を整理した上で、プリオン専門調査会に資料を提出させていただく予定としておりますので、どうぞよろしくお願いをいたします。

以上でございます。

吉川座長 ありがとうございます。

皆さんのお陰でかなり中身の濃い質問書ができました。振り返ってみると、多分これに答えるというのは、そう楽なことではないだろうと。

実は私、先週、個人的なことですけれども、タイのチェンマイでOIEとFAOのワークショップがあって、ちょうどテーマの1つがこのOIEにそれぞれの国の主席獣医官が、もし自分の国を評価してもらうために資料を送るときに、どんなことをしなければならないのかという、アジアの国がほとんどでしたので、OIEの人の説明とか実際にそこで評価される方がどういう点に注意して、どういうデータを基に分析するのかというようなことを説明しながら、実際に幾つかのクエスチョンをその主席獣医官に尋ねる場面もあったんですけども、各国よく考えてみると、日本もBSEが出た後、いろいろと情報の収集というか、多分あのことがある前に日本に大体と畜場がどのくらいあって、レンダリング工場がどのくらいあって、それをだれが管理して、どう把握して、どういうルールで動いているのかなどということは、考えてみると、なかなか政府の1つの部局で全部を把握するということは意外と難しい。

特に農家からと畜場へ行くまでは、どちらかという行政的には、日本で言えば農林水産省の管轄になりますし、と畜場から食肉処理場・小売店に至る方は厚生労働省になりますし、そこから出てきたヒトが食さない部分の処理に関しては、化製場から飼料工場に戻るところは、また農林水産省に管轄が戻るというような状況を考えると、なかなかこれだけの質問にデータを埋めるというのは意外と難しいことだなと思います。

私も自分で日本のを考えて、今までの蓄積があるから答えろというなら、ある程度答えられるけれども、そういうシステムを試みたことのない国に教えてくださいというの、なかなか答える方も大変だなと、個人的に感じました。

でも、実際には、それぞれの国から来る牛肉あるいは内臓等を含めた輸入品の健康危害に関する評価をするということになると、いろいろなデータをできる限り正確な情報としてもらわなければいけないということもまた事実で、事務局の方には英訳を含めて、あるいは多分送ると、また個々の項目について、これは一体どういう意味なんだとかというような質問が来るかと思えますし、事務局でこなせなければ、プリオン専門調査会は一切何を考えてこの質問をつくったのか、あるいは何を答えてもらわなければならないのかということもあれば、これからの審議の間にでも順次対応していきたいと思えます。

もう質問書そのものはこの前承認をいただいたので、先ほど言われたように、大使館を通じて説明をして送るという格好になったので、質問書そのものに手を入れるということはありませんけれども、ちょうどいい機会ですから、これからの進め方も含めて、先ほどの話では来年の1月27日がリミットで、早いところは早く返ってくるかもしれませんが、少し時間的な余裕も間にはあると思うので、もしこの際、進め方等について何か、こうしたらいい、あるいはこうしない方がいいというような意見があれば、コメント等をいただいております。始まってみないとわからないところもあるかもしれませんが、何かございますか。

山本専門委員 進め方に関してではないんですけれども、今、在日の大使館に対して説明をされたということをおっしゃっていたので、そのときに何か特別、向こう側から質問が出たとか、どうしてこういうことをするんだというような意見が出たとか、そういうのがありましたでしょうか。

酒井情報・緊急時対応課長 なぜこの調査をするかということについては、経緯をお話ししたことで一応の納得をいただいております。後でボリュームを見てからびっくりしてということはあるかもしれませんが、その場では特にございませんでした。

あとございました御質問は、各国で多少遅れる国もあるだろうが、そういったときはどうするのかということでもございましたので、私の方からは、まとめて評価するつもりはあるけれども、遅れたものはその都度判断をすると回答したところでございます。

山本専門委員 どうもありがとうございました。ということになりますと、やはりデータが一気にそろわない可能性があるということですね。順番はどうするかというのがあるんですけれども、そろったところからやっていかざるを得ないというところもありますか。

それとも、各国の比較の上で進めるとしたら、全部そろってからということになりますか。半年以上待ってやるというと、時間が経ち過ぎますかね。

小野寺専門委員 昔、農林水産省でやったときは、全部そろうということはまずあり得なくて、必ず回答が来ない国がある。全部そろうのを持つというのは、まず不可能だろうと思います。わかりませんがね。今回は前とは違うということになるかもしれません。ですから、半分ぐらい来たところから初めていったらいいかなと、何となく予測しています。

吉川座長 私も別に全然考えていないんですけども、多分全部そろってくるということとはあり得ないと思います。

山本専門委員 では、やはり来たところからやっていく。

吉川座長 そういうことでしか、しょうがないと思うんです。

最終的には一貫性のある各国の相対的に比較した場合の評価という格好に集大成をするとしても、一斉に来るという可能性が低ければ、来たところから順次その必要なデータを埋めて、分析をしていくという方法しか取れないんだろうと思います。

やり取りして、最後まで来ない国が来たらどうするかというのは、順次やりながら考えていくしかないので、今はあまりいろいろな想定をして、そのときにどうするといっても、ならないかもしれないので、やはりアメリカ、カナダでやったような格好で、とにかくデータを送ってくれたところから分析していくという方法で行きましょう。

山本専門委員 もう一点確認ですけども、各国の評価をこの質問書に基づいた内容で評価していくということで、これまでに EFSA がやったこととか、そういうことは参考になるかもしれないけれども、基本はここに出ているデータに基づくんだということによろしいですね。

吉川座長 基本的には多分 EFSA のやったのとかなりダブって、あるいは OIE のドシエとダブっているので、基本的にはこのクエスチョンのやり取りでやるけれども、場合によっては、何か後半もしなければいけない。あるいは随分今まで考えていたのと違うデータとかいうときには、既にもし OIE とか EFSA で集めたデータで公表されているものがあるわけですから、それもやはり参考にして、もし問題があれば、なぜこうなっているのかというクエスチョンをもう一回送り返すというようなことも、場合によったら考えなければいけないです。

山本専門委員 基本的にはこれで行けるとして、輸出入のデータとかはどこか別のところを出している統計と整合性を持って考えなければいけない場合というのが出てくるんで

すね。例えば EU からのやり取りとか、そういうのをバックデータとして、確認のために使わなければいけない事態が起こり得るといことは考えておかなければいけないですね。

吉川座長 考えられると思います。この間のワークショップの実習をやっていて驚いたのは、言われてみるとそうかなと思ったんですけども、例えばレンダリングという言葉が実際の現場で意味しているものを、主席獣医官があまり理解していない。

レンダリングをやっているかと聞いて、やっていないと最初に答えるんですけども、そのと畜場で出たあまりの食わない部分は一体どうしているんだと言うと、これはこういうふうにして再利用しているというので、それをレンダリングと言うんだと OIE の人が説明をして、そういう意味では、多分こちらで考えているレベルの答えが返ってくるかどうかという問題もかなりあると思うので、既にあるデータと合わせてみる必要もあるだろうし、ここで尋ねた意味はそうではなくて、こう処理しているものをこちらはレンダリングと言ったんだということも、場合によったらやり取りで説明しなければならないこともあるかと思えます。

基本的にはこの質問書とその答えを第一義的に評価する。そういう問題や検証が必要なときには既に集められている、あるいは公表されているデータで検証するというステップを踏みたいと思います。

ほかに進め方等について、何か御意見はございますか。多分始める前の議論では、今、言ったその順番、戻ってこないとき、あるいは戻ってきたけれども、あまりにあいまいでほとんどの部分が定性的にも定量的にも評価できないときにどうするんだというような疑問があったと思うんですけども、それは返ってきたデータを見ながらやるしかないということで、とりあえずこの質問にまず答えてもらうということでやっていきましょうか。

小野寺専門委員 恐らく今から予想が付くのは、数値が一番食い違うのは各国の肉骨粉の輸入量ですね。多分それが EU で出している肉骨粉の輸入量とその国が実際に輸入している肉骨粉の輸入量の数値が多少食い違うと、今からもう予想が付くところです。そのぐらいはもう多分違うだろうからといって、前もって数値を用意しておくのも必要かと思えます。

吉川座長 そうですね。ヨーロッパのユーロスタットで出した方のデータと各国が輸入したデータが量的に食い違う場合。量的には食い違わないとしても、その中身がフェザーミートであったとか、日本の場合にもありましたね。頭数の問題と同時にその中身が本当に SRM を含む肉骨粉であったのか、鶏由来のものであったのか、あるいはフィッシュミールみたいなものであったのかというようなデータが食い違うことは、EFSA もかなり経験は

していると思うので、その辺はやはり彼らが調べたときのデータも公表されているものはやはり採用して評価するというのを考えていかざるを得ないということですね。

山本専門委員 利用するデータに関しては、そういうことで進めていけばいいかと思うんですけども、評価のやり方というか、最後の評価の結果の表し方をどういうふうにするのかということも考えておかないと評価できませんので、議論する必要があるのではないかと思います。

OIEではカテゴリーを3つに分けたわけですね。アンノーンとコントロールドとネグジブル。GBRでは5つの段階に分けているということで、そうすると今回の評価はそういうようなグレードを付けるやり方の評価をするのか。それともアメリカ、カナダ産と日本を比べたときのような、比較をしたリスク評価になるのか。その辺をどういう方向性を持ってやるのか、議論をする必要があるのではないかと思います。

吉川座長 EFSAのGBRもOIEの国別カテゴリーも、もし日本が今までやってきた分析という視点からすれば、どちらかという2つの大きなイシューの中の前半の背景リスクあるいは生体牛の持つリスクというか。プリバレンスというか、汚染頻度と感染量という単位で、アメリカ、カナダがやった場合は、その後ろに今度はと畜場から加工場までを経た最終産物としての輸入食品の汚染頻度と感染過程という2段の評価をしたので、前半の部分をDBRあるいはOIEになぞられてカテゴライズするか。あるいは100万頭にどの程度を相当するのだろうかという格好で、背景を呼んだ上で実際のと畜場あるいは処理場でのプラクティスというか、現状の取られている規制あるいはHACCPかSSOPみたいなものを含めて、どの程度SRMを排除できているのか。

そういう意味では、日本と比較するかどうかは別として、評価全体としては、やはりアメリカ、カナダでやった、あるいは国内の見直しの際にやった評価方法の方が慣れていてやりやすいのではないかと。難しい部分も多いけれども、多分今までの流れからすれば、それになぞらえた評価の方が我々としても考えやすいのではないかという感じはするんです。

山本専門委員 実際に食品としてのリスクを見なければいけないということが、評価の一番難しいところだと思うんですけども、そこまで踏み込む形になるということですか。

吉川座長 一応質問項目にもそちらを入れています。ただ、それを具体的に、返ってきた質問上、どういうふうに評価の中に重みづけして入れていくかという辺りは、今までもあまり具体的にきちぎちとどうするという格好ではないので、多分やり出すと少しその辺をまた議論しながら進めていかなければならないと思うんですけども、基本的には国内

見直し、あるいはアメリカ、カナダで取った戦略に従って、この質問書もつくってある。

先ほどの輸入データと同じで、GBRで出ているもの。あるいはOIEの方での評価が済んでいるものに関しては、それはそれである程度必要なときには考慮するとして、分析する方法としては、従来の方法を踏襲しようかと思うんです。

ほかにございますか。まだ返ってくるまでに相当な時間があるし、多分一番最初の国が返ってくるにしても、1か月や2か月はかかると思うので、審議の合間に少し時間を取って、来るまでに疑問点あるいはこうしたらいいのではないかという点があれば、進めていきたいと思います。

今、思い付かないけれども、今日の話聞いて、いよいよ自分たちがやらなければいけないという立場に立って考えて、もしコメント等があったら、あるいはどこかほかの国で同じようなことをやっているというような知見があったら、事務局の方まで連絡をしていただきたいと思います。

それでは、(2)の議事については、これで終わりたいと思います。

では、次に「(3)対日輸出プログラムの遵守の検証期間の終了等について(報告)」について、説明をよろしくお願いします。

道野輸入食品安全対策室長 それでは、資料3に基づいて説明いたします。

「米国における対日輸出認定施設等の現地査察結果及び対日輸出プログラムの遵守の検証期間の終了について」ということで、6月13日に公表した資料でございます。

去年の7月27日に米国産牛肉の輸入手続を再開し、それ以降の米国側、日本側でのそれぞれの措置、これは査察等も含めて、それについての総括というのがこの資料の概要になるわけでございますけれども、大分前の話も入っていますので、この資料でいいますと、18ページを御覧いただけますでしょうか。

別添2と書いていますけれども、18ページから始まる「日本政府及び米国政府による対日輸出証明プログラムの検証期間終了についての共同記者発表(仮訳)」。この内容が去年の再開に際してのいろいろな措置であるとか、その後の対応等について、概要的にまとめておるものがございますので、この資料を中心に御説明したいと思います。

昨年7月27日にすべての対日輸出施設に対する現地調査結果を踏まえて輸入手続を再開したということがございますけれども、昨年1月に生じたような、対日輸出証明プログラムの不適格事例とございますか、脊柱の混入というような事案があったということがあって、その後、米側、日本側で対日輸出プログラムの遵守ということに関して、それぞれ措置を取って再開をし、その後、検証等を行ってきたということがございます。

「 米国側の措置」というのが、去年の7月27日の手続再開に際して取った措置という事でございます。

1つが、施設の取った措置ということで、対日輸出施設は、対日輸出が可能な製品のリストを作成、更新をするというようなこと。以前、御説明しているかもしれませんが、簡単に御紹介いたします。

SRM の除去やその他对輸出プログラムに関連した手順を文書化して管理する。

それから、関係する役職員に対して、プログラム要件の研修を実施。これは、1月の事案の原因調査等において、問題のあった点について、対応するための措置ということでございます。

更に「2 農務省農業販売促進局（AMS）の取った措置」ということで、認定前にAMSは施設のマニュアルの妥当性や施設の役職員が対日プログラムを完全に理解しているかどうかについて確認を行う。主として施設の取った措置のフォローアップということでございます。

更に、対日輸出適格品リストの管理。これは、施設で適格品リストを作成して、それについてAMSが審査をして承認するというような仕組みになっております。

それから、AMS 手続及びISO 基準に従い、AMS は対日輸出プログラムを有する施設に対して、年2回の査察を実施。AMS は、これまで、8回の抜打ち査察を実施というのが1年間の対応ということになります。

次が、農務省の食品安全検査局。ここは米国の国内規制の施行と対日輸出食肉への証明書の発行ということをやっております。

FSIS は、1月の問題は検査官自体が対日輸出基準についてよく理解していなかったということがございましたので、プログラムに対する研修、それから研修終了時に試験に合格するという事を条件に付けております。

更に、どの職員が試験に合格しているかということについても、データベースに記録がされているというような管理を行っております。更に輸出証明書の発行前に、輸出される製品が、先ほど申し上げた施設が作成してAMSが認証する適格品リストに掲載されているかどうかということの確認をやる。更に、抜打ち査察についても過去に8回実施しているということでございます。

全体としては、まず、AMS はということで、これは申し遅れましたけれども、日本向けの上乗せ基準を認証する機関でありますけれども、適格に、今、申し上げたような措置を実施、運営していく。FSIS についても同様でございます。

ただ、報道等にもありましたように、4件対日輸出を意図していない製品が日本に対して出荷されたということがございました。これに関しても米側が原因の調査、それから改善措置について適格にやってきたということが確認されています。

日本側の措置でございますけれども、去年の再輸出再開前に、全施設についての現地調査を実施いたしました。

問題のあったところについては是正措置が図られたことが確認されており、問題がなかったところと合わせて34施設について対日輸出が可能ということになりました。

35施設がもともとの対日輸出施設だったわけですが、残りの1施設についても合併により手続が遅れていたということで、8月になってから対日輸出が可能と、リストに掲載されています。

その後ですけれども、2回に渡って日本側は米側の施設の査察を行っております。結果としては、全施設についての査察を6月までに2回かけてやったというようなことになります。

1回目の査察が11月と12月、約2週間あまりで8施設について実施をしております。この中に、米側の抜き打ち査察の同行2施設というの也被査しております。

このときに確認された問題点というのは、主に文書とかマニュアルの記載が不十分であるとか、そういったようなことがございました。

2番目のところには、この時点で最初の不適格品の出荷事例がございましたので、その施設の原因調査、それから改善措置について米側が行ったと先ほど申し上げましたけれども、その内容について確認をいたしております。

3番目でございますけれども、輸入時の検査、水際での検査ということでございます。7月27日の再開に合わせて、通常輸入食品で一つひとつの箱について全部開けて確認することは通常やらないわけですが、当面の措置として、輸入時点で米国産牛肉全箱に対して特定危険部位の混入の有無や証明書と現品の整合性の確認ということを経営者から開けて確認してもらったということを始めました。

更に、検疫所と動物検疫所それぞれにおいて、抽出検査ではありますけれども、それぞれ現物についての確認、それから証明書との整合性ということをやっております。

輸入実績は、ここには当時5月末までで1万9,000トンが輸入されたということになっておりますけれども、8月2日までで2万7,000トンの輸入が行われております。

先ほど1件目については触れましたけれども、4件の混載事案というのは、資料の一番後ろに横表でありますけれども、それぞれの事案です。

1 件目は胸腺の混載事案ということで、胸腺自体、先ほど申し上げた適格品リストに掲載をしていなかったということで、もともと 20 か月齢以下の牛に由来するものであったわけですが、対日輸出する予定ではないものが混入したということです。

2 番目のバラ肉の場合は、各箱にバーコードなりラベルを張って識別をしているわけなんですけれども、これについては、バーコードの読み取るスキャナーが日本向けではないというサインを出していたようですが、従業員がそれを無視して積んでしまった事例であります。

3 番目は牛タンの混載事例でございます、これは日本向けの箱にあらかじめそういったラベルを張っているわけですが、誤って国内市場向けのタンを入れたということ。国内市場向けというのは、結局 20 か月齢以下の証明のないものということになるわけです。

4 番目のセンマイの混載事案についても、処理の時期とか梱包された時間帯とかを見ると、どうも 20 か月齢以下の月齢証明のある牛由来ではないかということでもありますけれども、これに関しても施設側の現場での作業ミスで輸出がされたというものでございます。

いずれも証明書記載なしというふうに書いておりますけれども、これは対日輸出の認定施設の方も輸出する意思はなくて輸出申請をしていない。当然証明書もこれに対しては発行されていないというものでありまして、そういった意味でも現場の人為的なミスというのがそれぞれの原因というふうに考えております。

資料 21 ページに戻りまして、こういった不適格品の出荷事例に際しましては、見つかった段階で、とりあえず当該施設から出荷される牛肉についての手続を保留。

更に米側の原因究明、改善措置が出てきたところで、今度は日本側が内容について現地で確認をする。そういった手続を経て保留している手続について再開をするということによって対応いたしました。

4 番目でありまして、輸入業者に対する対日輸出プログラムについての指導、周知徹底ということでございまして、これは一義的には輸入に限らず食品の安全確保というのは事業者の一義的責任ということもございまして、去年の再開前の説明会を実施しました。

先ほど申し上げたような全箱確認の実施に際しての注意事項なり、手順なりを示したマニュアルを業者に配付して、周知徹底を図りました。また、動物検疫所においても関係者に対して通知等を行い、説明会なども行っております。

そういったことで、日本側としても手続の再開後に、個別問題の発生施設を含むすべての施設について対日輸出施設に対する査察、それから検疫所、動物検疫所における輸入時

検査、輸入業者の協力を得た全箱確認等を通じて対日輸出プログラムの遵守について検証を行ってきたというようなことであります。

済みません、資料の 20 ページに戻っていただきますと、先ほど去年の 11 月、12 月に 1 回目の査察をやって、マニュアル等について多少問題が指摘されたということですが、今年の 5 月 13 日から 28 日までに更に 27 か所、これで全施設の査察が一応一通り終了ということでもあります。

それで、やはり問題事例が幾つかあったという中で、特に今回の査察でも確認されたのは、基本的に枝肉由来の牛肉というのは、かなり作業が機械化もされていて、システムの的に管理がされているということがあって、間違いは起こりにくい。

逆に内臓については、もともと国内向けの需要はそんなに大きくはないということもありまして、部屋も狭かったり、機械化も進んでいなかったり、それから手作業が多いといったことがあるわけですので、内臓の管理について、特に焦点を当ててアメリカ側も検証をしてほしいということをお願いしてございます。

もう一点は、A40 による月齢確認と、もう一つは月齢確認牛を処理するという 2 つがあるわけですがけれども、特に両方やっているところというよりは、むしろどちらかというところが大宗でございまして、その場合に、いろんなマニュアルとか、それから施設設備といったものがどうも月齢確認牛ばかりやっているところは、それをメインにしてやっていますので、ルール上は A40 も輸出できる。ただ、そういうふうな切り替えをするような場合には、全く A40 と月齢確認牛というのは、区分の方法等も変わってくるケースがありますので、それについての管理の徹底ということをお願いしてございます。

22 ページの「 検証期間の評価等」ということになるわけですがけれども、日米間で、一応、こういった遵守状況を確認して、米国側のシステムは機能しているという評価について認識を共有いたしました。

それから、日本側の水際での検査等で発見された 4 件の不適格品出荷事例については、米側で措置が適切になされて、それについて日本側も確認をしたということですが。

あと、米側は去年の 1 月の事例を受けて、7 月から一応半年以上経ってしまったわけですがけれども、対日輸出プログラムの検証期間ということで、新たな施設は認定しないというようなことで、対日輸出プログラムの検証を行ってきたわけですがけれども、今回、検証期間を終了して新規施設の認定を開始するという事になってございます。

現在の施設の数、全部で、今、動いているものも含めて 39 施設になっています。当初 35 施設でスタートしまして、1 施設が操業を停止して 34 になっております。したがって、

再開後の査察は 34 すべてについて行ったということになります。

その後、検証期間終了に伴って 5 施設が新たに認定されたということで、合計で 39 施設ということになってございます。

4 番目ですけれども、日米両政府は引き続き米国内の食品安全条件及び米国側の対日輸出プログラムの遵守を確認するため、今後、IV の措置を取るということになってございます。

でございますけれども、米側については、今まで申し上げたような対応について、いずれも引き続き実施するという。問題が起きた場合の原因究明と改善措置等について適切に実施するという。

それから、施設についての追加等に関しては、日本側に通報を的確にやる。これが米側の措置でございます。

それから、日本側の措置でございますけれども、検疫所、それから動物検疫所においては、対日輸出実績や過去の問題発生状況を考慮して抽出検査を実施するというにしております。

現状は、どういうふうになっているかと申しますと、牛肉については、先ほど申し上げたとおり、かなり施設における管理も機械化されていたり、十分に組織化されているというような状況もございますので、輸入実績が通算で 100 トンになるまでは全ロット検査、100 トンを越えた段階で 10 件に 1 件というような対応にしております。

それから、内臓につきましては、実績にかかわらず全届出の検査ということを継続するというにしております。内臓についての管理の特殊事情というのは、先ほど申し上げたとおりです。

「(2) 査察後の実施」ということでございまして、これについても、引き続き、継続して査察を実施していくことにしております。

「(3) 輸入業者への指導・周知」ということでありまして、これについては、更に指導・周知の徹底を図っているということ。

「(4) 問題確認時の対応」ということで、日本側で不適格な製品の輸入が確認された場合には、原因究明、改善措置を踏まえて事案の性質に応じた適切な措置を実施するとなっておりますけれども、検証期間終了後といいますか、発表して以降、不適格品の輸入というのは確認されておられません。

以上です。

吉川座長 どうもありがとうございました。

ただいまの説明に関して、御質問、御意見等ございますか。

私の方から確認をしておきたいんですけども、第1点はこの表題からなんですが、EVプログラム遵守のコンプライアンスに関する検証期間の終了についてというタイトルになっているんですけども、EVプログラムのコンプライアンスを検証するのに、検証期間というのは、どういう設定をしたんですか。

道野輸入食品安全対策室長 実は先ほども触れさせていただいたのですが、去年1月のような事案があったということで、米側として新たな対日輸出施設の認定を行わない、モラトリアムな期間を設定し、その期間、対日輸出プログラムの実施状況について、米側として検証をするということで、当初半年と聞いていたんですが、結局、今年6月まで結果としては延長されたわけでございます。そういった意味で、ここに書いている検証期間というのは、あくまで米側のモラトリアムの期間が一応終了したということでありまして、対日輸出プログラムの検証自体は、米国も当然ルーチンといたしますか、通常やっているものは継続しますし、日本側も輸入検査、査察等を引き続き行っていくということでありまして、検証が終わったということではございません。

吉川座長 わかりました。EVプログラム自身は、あのときはまだ実際になくて、どうやって検証するのかというのは、審議の過程で随分議論したので、そのときにはあまり検証期間という考え方も、特に、今、言われたように日本側にはなかったし、いつからいつまでが検証期間で、その間に何を検証して、何ができたら検証期間を終えるのかというような議論をした記憶がなかったものですから、そうすると、これはあくまで対日輸出プログラム遵守に関する米国側の検証期間が終了したという意味ですか。

道野輸入食品安全対策室長 ジョイントプレスステートメントということで、共同発表になっているので、アメリカにとってはそれが重要なところもあって、表題としても、そういうような表題になっております。

吉川座長 それから、FSISとAMSは抜き打ち検査を8回やったという記載になっているんです。これは同時になんですか。それとも別々にそれぞれ8回やったということなんですか。

道野輸入食品安全対策室長 別々です。

吉川座長 あと、一応、米国側のモラトリアムというか、検証期間を終えた後、新たに5施設が認定されたということですけども、これに関して、日本側としてはいつごろ査察というか、実行状況についてチェックに行く予定になっているんでしょうか。

道野輸入食品安全対策室長 実は5施設のうち、1施設については5月の査察のときに、併せて米側から一応見てほしいということがありまして、認定前ではあったけれども、去

年6、7月の要領で、そこについては現地調査をしております。

残りも今後の輸入状況を見ながらではありますが、時期的には多分年が明けてからということになると思いますけれども、次の定期の査察のときに、輸入量や品物など、実際に輸出された品目をよく整理した上で、次の査察の対象施設にするかどうかということについて判断をしていきたいと思っております。

小野寺専門委員 1つ質問いいでしょうか。

吉川座長 どうぞ。

小野寺専門委員 FSIS がやっている研修プログラムに関して、輸出プログラムに関する試験に合格しなければならなかったということが書いてあるわけですがけれども、この文章から見ると、結局、日本に関してはSRMを0か月からとるというようなことを決めたと思うんですが、そういう取り決めに関する内容を一応研修するということでしょうか。

道野輸入食品安全対策室長 そうです。通常FSISの方は国内規制で、輸出証明に関して追加的にチェックをしてサインをする作業ですので、その上乘せ部分についての手続や内容についての理解のチェックということなんです。

吉川座長 どうぞ。

石黒専門委員 1つ教えてください。後ろの方に「日本側の措置」についてとありますけれども、これは8月2日まででトータルで2万7,000トン。今、言われたのは100万トンまではみんな開けるんだけれども、それを超えたら10箱に1箱しか開けないという意味ですか。

道野輸入食品安全対策室長 済みません。100トンです。私が言い間違えたかもしれません。済みません。100トンです。施設ごとに100トンの輸入実績があって、要するに、輸出開始から100トンを問題なく経過すれば、その後の検査、特に牛肉については10件に1件としております。

石黒専門委員 そうすると、輸入量が違うから、施設によってばらばらなわけですね。

道野輸入食品安全対策室長 そうなります。どこの施設は、今、全ロット検査、どこの施設が10件に1件というふうに、実績を見て整理をしています。問題が起きれば、また振り出しに戻るということで、カウンターはゼロになるという仕組みにしています。

石黒専門委員 わかりました。

吉川座長 ほかに質問ございますか。

多分あのとき評価するのに一番苦労したのが、このEVプログラムでした。まだ当時は全く実行されていなかったもので、それを含めて評価ができるかどうかというのが、一番評価

する側としては苦しかったところで、結論としては、科学的同等性については、評価を返すことができないという答えで、しかし、遵守がちゃんとされるならば、リスクは少ないという2つの答えを返すことになったんです。そういう意味では、あのとき、査察の報告義務がリスク管理側にもあるし、それを聞く義務が評価した者の責任としてあるんだということを、自分たちの評価結果の中に書き込んだ記憶があります。

そういう意味では、ここ1年間の米国側あるいは日本側のこのプログラムに対するエラーも含めた検証が、一応ここに出てきたということで、やはり相対的に見れば、始めた直後はシステムを含めて、今のような制度の検証時点で、まだ詰め切れていない部分があったということだろうと思います。施設の対応にしても、制度の柔軟性にしても、多少ぶれがあったと思うんですけども、そのものに関しては、比較的システムとしては動いているけれども、ある程度の頻度で人為的なミスが起こって、それをどう防ぐかという対応を米国側はそれなりにとってきていたと受け取れるという報告かと思うんですけども、いいですか。

どうぞ。

谷口専門委員 内臓の取扱について、詳しい日本側の要請はどのようなものだったのでしょうか。ここにも書いてありますが、やはり査察でも問題点が指摘されていると思います。そういったところの安全確保については、向こう側との確約とかを差し支えなければ教えて頂きたいですが。

道野輸入食品安全対策室長 内臓に関しての言及は、資料の3ページの(4)の のアというところに記載してございます。

これについて若干詳しく申し上げますと、通常、枝肉に関しては、当然出荷量が多いということもあって、例えば胸の部分、腰の部分、足の部分など、それぞれ違うラインで順番に機械的にカットして行って、最終的に箱詰めしていく。そういった意味で、管理が空間的にも時間的にもある程度区分が的確にされているということがあります。

それに比較すると、内臓については、主要な出荷品ではないこともあって、スペースが非常に狭いところで、主に手作業で包装し、区分管理というのは、容器も製品もそうですけれども、そういう狭いところでそれぞれ管理をしている。ラベル貼付なども、それぞれ処理の際にこれは日本向けだなということで、それぞれはっていくということで、これはあらかじめはっていた箱があって、それに違うものを入れて日本にきてしまっていた事例もあったわけです。そういったことで、手作業が多い。

それから、システムの的に枝肉に比べると、管理がそれぞれの従業員の能力にある程度依

存しているところがある。そういったことがございまして、出荷段階での再確認の徹底ということ。それは施設側に対して、それぞれきちんと周知をしてほしいということ。

米側が査察をする場合においても、そういった内臓の包装、区分管理、ラベル貼付など、過去に問題があったような部分について焦点を当てる。要するに、査察に行ったときにどうだったかということについて、詳細に確認をしてほしいということで要請をいたしました。

吉川座長 いいですか。

谷口専門委員 はい。

吉川座長 ほかにございますか。

もう一つだけ私から聞いておきたいことがあります、本間先生お先にどうぞ。

本間委員 加工の現場のことなんですけれども、枝肉の処理を日本向けに行う場合に、1つのラインの中で点々と日本のものが乗っているのか。それとも、あるラインは全部日本向けということで単独に動いているのか。どちらの場合が多いんでしょうか。

道野輸入食品安全対策室長 月齢確認牛、要するに月齢が確認されると畜場に入ってくるものと、枝肉になってからA40で確認されるもので少し違いますので、分けて御説明いたします。

特にと畜解体ライン、生きた牛から枝肉にするまでの間は、月齢確認牛の場合には、例えばその日の最初の処理とか一応時間を決めています。例えば今日の50番目から500番目までは、日本向けの月齢確認牛の処理ということで一括して処理がされます。

A40の場合には、当然のことながら枝肉にするまでわからないので、その場合には、国内向けのものと、もしくは他国向けのものとも含めて同時に処理がされて、枝肉になった時点で選別されることとなります。

枝肉から今度はブロック肉にカットされるまでに関しては、対日輸出向けを特定の時間帯、我々が要請して農務省も施設に勧めているのは、1日の最初の時間帯にカットをするということで、枝肉からブロック肉にするのに3つ、4つぐらいに大きく分けて、それぞれのラインでカットをしていくわけですけれども、日本向けの処理の時間帯については、その部屋のものは、基本的に日本向けに輸出できるものしか扱っていないということになります。だから、ラインで分けるというよりも、時間を日本向け専用にしていくということで処理がされています。

本間委員 要するに、1つの牛の加工が進めば進むほど、たくさんのもに分かれていくわけです。これを間違えなく阻止するというのは、説明どおり、よほどのことをしない

と紛れ込む必然性というのは極めて高い作業そのものですね。わかりました。ありがとうございます。

吉川座長 いいですか。

1つ聞きたいんですけども、先ほど8回ずつAMSとFSISが抜き打ちをやったということですけども、この抜き打ち検査の結果というのは、米国では既に公表されているんですか。あるいは議会では報告されているんでしょうか。

沖田動物衛生課長補佐 AMSが行いました抜き打ち査察8回のうち、2回については日本側が動向しています。日本側が同行した査察の結果については、11月、12月に行った査察結果の報告のときに御報告させていただいたと思いますが、そのときの査察結果として、日本側では公表しております。

吉川座長 聞きたかったのは、単純に言うなら、AMSがやった残りの6回分のデータに関しては、既にアメリカの中では公表されているのか。どこかにデータとして集積されているのかどうかということなんです。

沖田動物衛生課長補佐 アメリカ側の行っている査察の結果なんですけれども、これはアメリカの査察の対象になっている施設、企業の個人情報というか、そういったものに関わる部分もありまして、基本的にアメリカ国内でも公表はしておりません。

日本側が要求したものについては、例えば施設の個人の情報がわからないような形で、日本側で公表することについて許可を得て、日本側で公表している状況です。

吉川座長 そうすると、残り6回分については、特定できない格好ではあれ、情報は既に日本側に届いているということですか。

沖田動物衛生課長補佐 これは5月の査察に行ったときに、アメリカ側が確認をしまして、施設の抜き打ち査察の実績等についての情報は、ある程度得ております。

吉川座長 それはFSISがやった抜き打ちの8回についても、同じことですか。検査官についての資質評価というかね。

道野輸入食品安全対策室長 FSISについても、実施状況については確認しています。全体の詳細については、今のところまだ入手はしていません。

吉川座長 ほかにございますか。いいですか。

それでは、報告を受けたということで、先ほどの検証期間というのは、米国側の設定した新規施設等を認定しないというモラトリアムであって、米国側が独自に設定した検証期間については、一応、米国側としては十分把握できたということで、検証期間を解くという対応をしたということ。

モラトリアム後に新たに5つの施設を認証したということ。

また、日本側としては、今後についても定期的に新しく認証された施設も含めて検証を続けていく。それは日米両側ということになるかもしれません。

最初に言ったように、評価したものとして責任を負っている部分もありますし、査察等についての結果の検証が必要ということで、今後とも調査会への報告をお願いします。また、先ほど言った米国側の詳細なデータについても、必要な場合には尋ねることがあるかと思しますので、よろしくをお願いします。

それでは、対日輸出プログラムの遵守等の報告については、以上でいいですか。

それでは、順番どおり、これも以前の国内見直しのときに、これは国外の問題ではなくて国内のと畜場その他についても、アップ・ツー・デートで検証した結果を定期的に調査会に報告してくれという要望をしたわけですけれども、それについての報告ということで、BSE 国内対策に関する調査結果について、よろしくをお願いします。

道野輸入食品安全対策室長 それでは、資料4 - 1に基づきまして、国内のBSE対策に関する調査結果、今年3月末現在の状況について御報告します。

この調査の趣旨につきましては、今、座長から御紹介いただいたとおりでございまして、SRM管理というのは、BSE対策上非常に重要だということがございまして、法令、通知等の遵守状況を定期的に確認し、遵守の精度を上げていこうということで調査してございます。

内容としては、スタンニングの方法、ピッシングの有無、SRMの除去・焼却を行う際の作業手順確認方法を記載したマニュアル、実施状況を記録したものの作成状況。更に背割り前の脊髄除去の有無であるとか、SRMの焼却方法、脊髄の除去の方法、枝肉の洗浄方法といったものについて、半年置きに調査をしております。

「2 調査結果」でございましてけれども、やはり重要になってきますのはピッシングの問題でございます。全体としては、牛のと殺を行っている調査対象施設の数としては156でございます。この中で、と殺時にピッシングを行っていると畜場というのは、3月現在で47施設。前回の10月末現在で64施設ですので、17施設改善があったということでもあります。ピッシングを行っていない施設については、95施設から109施設に増加という状況であります。

あと、動いている数字というのはそんなにないわけでございますけれども、例えば背割りの際の脊髄の飛散防止措置として、1つはのこぎりの刃を洗浄しながら切断するという方法。

更に、回収した脊髄についての的確に焼却がされているか等々、こういった細かな状況に

ついても、確認をしております。

いずれにしても、これは牛の処理をして、なおかつ背割りをしている施設は 150 施設ございます。背割りをしていない施設が 4 にあるように 6 施設ありますので、それを除いた 150 施設については、いずれも適切に実施をしているということでございます。

飛散防止措置については、正中線からずらすとか、吸引機であらかじめ吸引しているという施設がございます。

「5 牛の特定部位の焼却について」でありますけれども、これに関しては、いずれも焼却を何らかの形でしています。ただ、方法としては、施設内の焼却炉で焼却する以外に、産廃業者であるとか、化製場等へ委託するというような、いろいろなパターンがございます。

めん羊、山羊につきましても、SRM として省令で除去焼却を義務づけております。その状況についても、調査しております。

以前、作業の手順書、記録について十分でなかった施設があったわけでございますけれども、その後としては、SSOP、手順書の作成は適切にやられており、点検、記録も適切に実施されているという今回の調査結果になっております。

資料 4 - 2 でございますけれども、ピッシングの調査結果についてのこれまでの経緯と今後の見通しであります。

2 にございますとおり、ピッシング中止施設は 19 年 3 月末時点、今回の調査で中止している施設が全体の 70% になってございます。中止していないところが 30% という状況です。

中止していない 47 施設における今後のピッシング中止の予定ですが、本年度中というところが 39、20 年度中に対応完了予定というところが 8 となっております。

順次中止をしていくという背景につきましては、御承知とは思いますが、ピッシング自体が牛の反射運動を防止することを通じて、作業者の安全確保という目的がある。それについてと畜場側の理解であるとか、施設を少し改善して、人が逃げるスペースをつくるというような措置をする。あと、牛の反射運動を防止するための設備などの導入方法もございまして、そういったハードの面の対応とソフトの面の対応の両方で新たな対応が必要な場合があるということで、計画的にピッシングについては中止を進めている。そういう状況にあります。

(2) は自治体ごとということで、自治体によって少し取組に差があるという資料でございます。既にすべての施設でピッシングを中止している自治体というのは 40 自治体になっております。

「3 今後のピッシング中止頭数（推計）」ということで、頭数ベースでどうなのかということでございます。施設数ベースで今のところ中止しているのが7割、していないのが3割というのが現状でございますけれども、これを見ていただきますと、次の19年度末までに予定どおり中止されれば、施設数としては95%ということですよ。

ただ、現状の7割といっても、牛の処理頭数ベースで推計しますと、まだ62%でありまして、予定どおりピッシングが中止されれば、今年度末には88%に頭数ベースでもピッシングを実施していない牛のと畜頭数が、そういった割合になることが見込まれるということです。これはあくまで推定でありますけれども、そういった数字になっております。

以上です。

吉川座長 ありがとうございます。

国内見直しのときに、月齢の見直しと同時にSRMの処理あるいはと畜場でのピッシング等についての検証データを順次くださいという要求をすると同時に、もう一つの大きなテーマとしては、輸入飼料等の規制強化をどういうふうにやっていくのかというテーマがあったと思います。

それについて、農水省の方からBSE関係飼料規制の実効性確保の強化についてという報告をいただいているので、両方の報告をいただいた上で、それぞれについて質問等があれば伺いたいと思います。

では、よろしくお願いいたします。

境畜水産安全管理課長 農林水産省で畜水産安全管理課長を務めております、境でございます。

それでは、資料4-3に基づいて御説明をさせていただきます。「BSE関係飼料規制の実効性確保の強化について（18年度）」でございます。

まず実効性確保の強化の内容ですけれども、1ページ目でございます「1 輸入飼料に係る交差汚染の防止」。

「2 販売業者における規制の徹底」。

「3 牛飼育農家における規制の徹底」という3点でございます。

3ページの図を御覧いただきたいと思いますが、飼料検査体制の全体の流れですけれども、この中で破線の矢印で書かれております部分が管理措置の強化部分でございます。

まず上の輸入のところ、従来、植物の油かすや穀類について、元の肥飼料検査所、現在の独立行政法人農林水産消費安全技術センターがサンプリング検査を行っておったわけですけれども、この検査対象に新たに輸入配合混合飼料を加えたというものでございます。

2つ目が左下の方で、飼料の小売店につきまして、いわゆる畜産農家に販売する小売販売業者は、届出の対象外だったわけですが、それを都道府県に届け出させるということに省令改正を行いました。それに基づきまして、都道府県が立入検査を行うという仕組みになっております。

3つ目が牛飼育農家に対する立入検査ということで、都道府県が立入検査を行うと同時に、また農水省の地方農政局あるいは地方農政事務所が立入検査を行う仕組みになっております。

1ページ目に戻っていただきますよう、お願いします。

「1 輸入飼料に係る交差汚染の防止」でございますけれども、先ほど申し上げましたように、17年6月の省令改正に基づきまして、輸入業者については従来輸入する飼料の種類を届け出ることにしておりましたが、更に飼料の原材料を届け出るという仕組みにしております。

「(2) 輸入飼料の検査・分析の実施」でございますけれども、まず届出された内容につきまして、反すう動物由来たん白質が使用されていないことを確認することと、実際に18年度には加工された飼料43点につきまして、消費安全技術センターで検査・分析を実施しましたところ、問題はなかったということでございます。

「2 販売業者における規制の徹底」ということで、これも17年の省令改正によりまして、届出義務の対象となる販売業者に小売業者を追加しております。

小売業者等を含む販売業者につきまして、都道府県が監視・指導を行っております。

(2)の4行目のところですが、18年度に1,464件検査を実施しておりまして、不適合事例が7件ございました。全体の販売業者数は1万4,172ということになっております。不適合の内容につきましては、帳簿の不備が2件、表示の不備が1件、保管等における交差汚染防止の不備が4件になっております。

「3 牛飼育農家における規制の徹底」でございますが、こちらも主に都道府県が牛飼育農家におけます指導・監視を行っております。

下から2行目ですが、18年度には6,244件実施し、不適合は7件になっております。

2ページ目にまいりまして(2)の地方農政局等の巡回指導でございますけれども、これにつきましては、4行目でございますように、18年度に1,500件巡回指導を行っておりまして、規制されている動物性飼料の給与事例は認められなかったということでございます。

「4 製造段階における規制の徹底」でございます。従来から、肥飼料検査所が立入検査を行っております。

まず、センターと都道府県に対しての検査対象等を明確にするということを行っております。センターは広域流通する飼料の製造業者と輸入業者を検査対象にしております。都道府県につきましては、地域流通の製造業者、販売業者、農家といったところを検査することに区分して実施しております。

「(2)センターの検査・指導」でございますけれども、18年度に388件実施し、不適合が7件ございまして、内訳は帳簿の不備が2件、表示の不備が5件でございます。

「(3)都道府県の検査・指導」でございますけれども、18年度に371件実施し、不適合が11件ということで、内容につきましては、帳簿の不備が1件、表示の不備が8件、製造における交差汚染防止の不備が1件、保管等における交差汚染防止の不備が1件になっております。

これらの不適合事例につきましては、いずれも指導を行っておりまして、改善済みでございます。

4ページ目を御覧いただきたいと思っております。肥飼料検査所が行っております輸入飼料の検査対象ということで、43点の内訳を表に掲げております。

5ページ目ですけれども、販売業者等における不適合事例の内訳、内容でございますが、まず「販売業者」のところでは、3つ目のマス「飼料等の保管、輸送等にかかる交差汚染防止対策の不備(4件)」の中身につきましては、A、B飼料の保管場所の近接、区分が不明確ということでございます。

A、B飼料の説明が一番下の脚注にございまして、A飼料は反すう動物に給与される飼料でございます。B飼料がそれ以外のものということで、いわゆるB飼料に使われております動物性たん白質がA飼料に交差汚染しないという指導を行っているわけでございます。

上の「販売業者」のところの3つ目の枠を御覧いただきますと、保管場所の区分が不明確。それから、同一車両で輸送をしていた。あるいはA飼料の保管倉庫にB飼料が保管されていたというものです。

「反すう動物飼養農家」につきましても、同一の保管場所にA飼料とその他を保管していたとか、あるいは反すう動物飼育場近辺でペットへの給餌を行っていたというものです。

「製造業者」につきましては、下から2つ目のところ「飼料等の製造時における交差汚染防止対策の不備(1件)」ということで、製造施設が十分に閉鎖されていないということ。

「飼料等の保管、輸送等における交差汚染防止対策の不備（１件）」につきましては、A飼料とB飼料が区分蔵置されていないという内容になっております。

６ページ目以降は、省令あるいは通知の内容でございますので、御参照いただきたいと思います。

以上でございます。

吉川座長 どうもありがとうございました。

厚生労働省のと畜場での推移を含めた調査結果、特にピッシングの実態調査等を詳しく報告していただきました。

また農林水産省の方からは、輸入飼料規制についての違反事例も含めて、どういう推移であったかという報告をしていただいたわけですが、御質問ございますか。どうぞ。

小野寺専門委員 農林水産省の５ページの真ん中ぐらいの「反すう動物飼養農家」というところで、反すう動物飼育周辺でペットへの給餌と書いてあるんですけども、これはペットの方の餌に問題があったということなんでしょうか。

境畜水産安全管理課長 ペットフードにつきましては、現在、法的な規制がありません。ただ、BSEが発生したときに、やはりペットフードにも牛の肉骨粉を使用しないようにということで行政指導をさせていただいております。国内製造も、輸入も、一応ペットフードには牛肉骨粉を使用しないという対応をとっていただいていると理解しております。

ただ、可能性としては、動物性たん白質では、当然イヌやネコの餌には入っておりますので、それを例えば牛が飼養されている場所でペットフードを与えることによって、間違えて牛がそれを食べることはあり得ますので、そういったものを防止するために、牛の飼育場所ではペットフードを給餌しないということを指導させていただいております。特にペットフードに問題があったというわけではございません。

吉川座長 いいですか。

小野寺専門委員 今、動物性たん白質と言っていたんですけども、例えばイヌやネコが牛の内臓を食べるとか、そういう意味でしょうか。

境畜水産安全管理課長 ペットフードに牛の肉骨粉は使用しないようにという行政指導をさせていただいておりますが、当然チキンミールや豚由来のもの、魚由来のものはペットフードの中に入っているわけですので、そういったものが間違えて牛の口に入らないようにするという指導をしているということでございます。

吉川座長 ほかにございますか。

こういう不適合事例も含めてデータが出てくるということは、評価するにはいいことだ

と思います。いつもデータがないけれども、うまくいっていると言われても、評価する方としては非常に困りますし、きっと他国を評価するときに、お前の国は一体どうなんだということを求められるだろうと思います。人間のやることですから、すべてがパーフェクトにいくわけではないし、法律をつくれれば100%守られるというわけではないので、こういう格好でちゃんと検証して、事前の改善策をとるということは、やはり必要なことだと思います。

米国のときにも言いましたけれども、今後ともデータを回収したら報告をしていただきたいと思いますし、審議の方も急ぎのものに比べれば、ちょうど数字が反対になるぐらいまで現場では大変なことだと思うんですけれども、国際的にもピッシングについてのリスクというのは、やはり無視できないという考え方になっているので、現場の事情もあるかとは思いますが、もうひと頑張り、最初の予定の格好で推移していければありがたいと思います。

ほかに質問等ありますか。いいですか。

それでは、どうもありがとうございました。

それでは、議事次第の最後のその他のことですが、最初に紹介がありましたように、情報収集に関する調査、海外における牛由来食品のBSEリスク管理について報告することがあるということで、事務局から説明していただけますか。

酒井情報・緊急時対応課長 添付いたしました参考資料を見ながら、御説明申し上げます。これは18年度の調査でまとめた報告書でございます。大部でございますので、全部紹介する時間もございません。

127ページの「第3章 総括」にまとめてございます。ここで概要を説明したいと思います。

まずこの調査の目的でございます。牛由来の輸入食品等のBSEに関するリスク評価を行うに当たり、必要となる情報を収集・整理することが本調査のテーマでございます。そのために、本調査では の流通の実態、 の各国のBSEリスク管理の国内対応及び の牛由来食品等の輸入規制等の実態を明らかにすることを第一の目的としたということでございます。また、関連をいたしまして、国際機関の評価あるいは安全基準、更には規範というものを参考にすることで精査、検討をしたということでございます。

対象国を絞り込んだわけですが、その考え方について、第2パラグラフで書いてございます。

は、BSEの流行の原点となった英国を対象とするということでございます。

がリスクの管理措置の国際的なモデルとなっている EU を対象としたということでございます。

は欧州にあるけれども、EU に属さないで独自の対策をとっているスイス。

として、大規模飼育を行っている国のうち、BSE 発生の見られた米国及び非発生国でありますオーストラリアということでございます。

更に、大規模な牛肉産業を持たないが牛由来製品の貿易に重要な地位を占めるシンガポール。

この 6 か国について調査をしたということでございます。

調査方法は省略させていただきます。

128 ページを御覧いただきたいと思います。OIE のステータスについては、皆さん御承知だと思いますが、参考のために簡単に御紹介させていただきますと、2-1-1 のところですが、OIE 加盟国は 167 ということで、リスクの評価は一般に 侵入のリスク、 暴露確率、 影響及び結果、 健康被害の定量化のステップという形で成り立っているということでございます。

このページの下の方ですが、侵入リスク 10 項目等、調査項目が示されております。これは自ら評価のときに、参考にしていただいたものでございます。

129 ページでございますが、OIE における輸入の条件ということで整理したものでございます。

細かいところに触れませんが、下の方にまとめていただいております。下から 4 行目でございます。OIE の基準については、逆に考えれば、管理された国であっても圧縮空気のスタンガンでと畜している場合、ピッシングを行っている場合、SRM の除去工程が確実でない場合、30 か月齢以上の頭蓋・脊柱の機械回収肉を含む場合の骨付き肉・肉製品は国際基準に該当しないということでございます。

130 ページを御覧いただきたいと思います。「2-1-4 OIE のと畜場検査のガイドライン」でございます。各国の方に任せている部分もございまして、ガイドラインという形で決められているということでございます。

131 ページのコーデックスにおきまして、上から 4 行目でございますが、本コードにつきましては、生鮮肉、食肉調理製品、加工製品の衛生規定を動物生産から小売店まで全段階について示しているということで、14 章にわたって示されているということでございます。

132 ページからは、各国ごとの状況でございます。これについて、ポイントだけお話し

し上げます。

132 ページの下の方は EU でございますけれども、EU は BSE の関連規則について R999/2001 ということでルール化されている内容でございます。

133 ページは英国でございますけれども、英国は EU の中ということで、EU の基準に沿って対応しておりますが、窓口に法律を定めて対応している。特にオーバー30 マンス・ルールということで、従来はすべて肉から排除していたということでございますが、2005 年 1 月より解禁をしている。そういった状況が示されております。

134 ページでございますが、スイスということでございますけれども、スイスについて、規則ということで ~ まで 4 つ示されておりますが、一番下の方です。下から 3 行目の最後のところからですが、2007 年 1 月からスイスの輸入規制は EU の規則と同等になるという方向に進んでいるということでございます。

135 ページは、米国でございますけれども、米国について、法律、一番上にありますが、食肉検査法という法律ということで、先ほど来、厚生労働省等から報告のあった内容でございます。

135 ページの下の方はオーストラリアでございますけれども、下から 4 行目のところでございます。牛肉の輸入に関しては、オーストラリアは A、B、C、D の国に分けているということでございます。A が無視できる程度、B が未発生、C が MBM 等のリスク要因に暴露されたことが明らかになっていいということ、D が発生国という区分をして対応しているということでございます。

最後はシンガポールでございますけれども、シンガポールは自らの国ではと畜をしておりません。シンガポールの上から 4 行目、後半からですから、乳用種の廃用牛については、マレーシアに輸出され、その枝肉や肉が再輸入されることはないという形でございます。と畜はやっていないということです。

こういったことで、6 か国について調査し整理したものが 137 ページに一覧として示されてございます。以下、参考論文あるいはコーデックスのコードの訳などを添付しておりますので、参考にさせていただければと思います。

最後に 148 ページでございますけれども、今回の調査委員の方々、執筆の分担の方々について列記してございますので、御参考にさせていただければと思います。

以上でございます。

吉川座長 どうもありがとうございました。

コメントか御質問ありますか。いいですか。

各国が一応国際スタンダードとしての OIE の基準あるいはガイドライン、WTO のルールを受け入れる格好にはなっていますが、ここの表にあるように、それぞれ現実的には SPS 協定に基づいて、いろいろなハードルを自国のために設けているというのが実情かと思えます。

特に質問ありませんか。いいですか。

それでは、一応、今日の議題は以上ということで、しばらくぶりに 2 時間で終わられるということで、御協力どうもありがとうございました。本日の議題は以上でございます。

次回については、日程調整の上お知らせいたしますので、よろしくをお願いします。

事務局の方は、特にありますか。いいですか。

横田課長補佐 特にございません。

吉川座長 では、どうもありがとうございました。