

# 食品に関するリスクコミュニケーション（名古屋）

米国・カナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価案に関する意見交換会

平成17年11月21日（月）14：00～17：00

ナチュラルホテルエルセラーン 3階メインホール

主催：内閣府食品安全委員会

午後2時 開会

(1) 開会

司会(西郷) 皆様、こんにちは。本日は、お忙しいところをお運びいただきまして、まことにありがとうございます。

ただいまから「食品に関するリスクコミュニケーション 米国・カナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価案に関する意見交換会」を開催させていただきます。

私、内閣府食品安全委員会事務局でリスクコミュニケーションを担当しております西郷と申します。本日、進行役を務めます。ひとつよろしくお願い申し上げます。

(2) 開会挨拶

西郷 それでは最初に、主催者側を代表いたしまして、食品安全委員会の小泉直子委員よりごあいさつを申し上げます。

小泉食品安全委員会委員 食品安全委員会の小泉でございます。

きょうはお忙しい中、この意見交換会にご参加くださいますありがとうございます。

きょうは、米国・カナダ産牛肉等の食品健康影響評価案に関する意見交換会を、この名古屋で開催することになりました。食品安全委員会では、本年5月24日付で、米国及びカナダ産の輸出プログラムにより管理された牛肉及び牛の内臓を食品として摂取した場合と、我が国の牛に由来する牛肉及び牛の内臓を摂取する場合のリスクの同等性の内容につきまして、管理官庁である厚生労働省及び農林水産省から、食品健康影響評価の要請を受けました。

この要請を受けまして、食品安全委員会では、プリオン専門調査会におきまして、5月31日から10月31日まで、計10回にわたりまして審議を重ねてまいりました。今回、プリオン専門調査会におきましてその審議結果が取りまとめられましたので、この内容につきまして国民の皆様にご説明するとともに、ご意見を伺うために、現在、広く意見募集を行っているところでございます。

この期間に合わせまして、全国各地で、順次意見交換会を行っているところでございます。今回、消費者、あるいは生産者及び事業者等の意見交換会を行うということで、そういった方々とともにお互いに理解を深めていただくために、さまざまの立場の方々が相互に意見交換を行う機会を設けることといたしました。今回は、食品安全委員会のこういった審議の各過程におきまして実施されるリスクコミュニケーションの一環でもございます。

本日は、まずプリオン専門調査会専門委員でございます山本専門委員より、今回の審議の内容及び背景、経過、そういったものにつきましてご講演をいただくことになっております。続きまして、参加関係者の代表者の方々に、それぞれの立場から意見をいただく、いわゆるパネルディスカッションを行うこととしております。さらに、この結果等を踏まえまして、会場の皆様とも意見交換を行い、相互にこの問題について議論を深めてまいりたいと思っております。

BSE問題につきましては、今後とも非常に的確な対応が必要とされております。食品安全委員会としまして、このような取り組みを通じまして、皆様方からいただきましたご意見を審議の参考としながら、今後とも引き続き検討を進めてまいりたいと思っております。

本日は、どうかよろしくお願い申し上げます。

あいさつにかえさせていただきます。失礼いたしました。

西郷 ありがとうございます。

それでは、お配りしております資料の確認をさせていただきます。

水色の封筒の中、まず「配布資料一覧」が入っているかと存じます。「議事次第」が1枚、きょうの「講演者及びパネリストプロフィール」が1枚、パネルディスカッションと会場との意見交換のときの「座席表」が1枚。

資料1といたしまして、「『米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性』に係る食品健康影響評価（案）について」、長いのですけれども、これが、今、小泉委員のごあいさつにございました今、意見募集がかかっている評価の案そのものでございます。資料2が、その概要でございます。資料3が、評価（案）そのものはちょっと分厚くて読みにくうございますので、評価（案）のポイントということで、スライドの打ち出しになっているものでございます。

この資料3で、若干訂正がございます。資料3の10ページ、飼料規制の日本のところでございますが、牛の肉骨粉等を豚・鶏にやっではいけないよとしたのが、お配りした資料だと1996年4月となっておりますが、2001年10月の間違いです。スライドが正しゅうございます。それから、豚の肉骨粉、鶏の肉骨粉を牛に上げてはいけないよと、×が下に3列つながっているところですが、そこもお配りした資料は96年4月となっておりますが、2001年10月が正しゅうございますので、4ますほど訂正をお願いできればと存じ

ます。よろしゅうございますでしょうか。

参考資料1が、今のリスク評価の案が11月29日まで意見・情報の募集をおかけしているというお知らせでございます。参考資料2が、評価のもととなりました厚生労働省及び農林水産省からの評価要請の本文でございます。参考資料3が、厚生労働省、農林水産省にご用意いただいた「米国、カナダにおけるBSE対策 我が国とのBSE対策の比較」これもスライドの打ち出しになっております。

次に、アンケートが入っております。これは、こういった意見交換会を次々と改善していくために、参加されている皆様方のご意見を賜りたいと思ひまして、準備したものでございます。ご記入いただきまして、お帰りの際に受付に出していただければと思ひます。よろしくお願ひ申し上げます。

あとは、食品安全委員会の小さなリーフレットが入っております。その中を見ますと、食品安全委員会と関係省庁の関係とか、そういったことも書いてございます。それから、「食品の安全性に関する用語集」という小冊子が、正誤表と一緒に入っております。きょうのBSEに関する用語も若干入っておりますので、ご参考にしていただければと思ひます。

資料は以上でございますが、もし不足がございますれば係にお申しつけくださいませ。よろしゅうございますでしょうか。

それでは、講演に入りたいと思ひます。

本日は、「米国・カナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価（案）について」、食品安全委員会プリオン専門調査会専門委員で、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長をされております山本茂貴先生にご講演をお願ひしてございます。

それでは、よろしくお願ひ申し上げます。

なお、資料3のスライドを使いますが、一部山本委員がアレンジされて、並べかえていただいたり、追加したりしていただいておりますのでご了承下さい。よろしくお願ひします。

(3) 講演

米国・カナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価(案)について

食品安全委員会プリオン専門調査会専門委員

山本茂貴

ただいま紹介いただきました国立医薬品食品衛生研究所の山本でございます。

(パワーポイント1)

きょうは「米国・カナダ産牛肉等のリスク評価(案)のポイントについて」と、タイトルは簡単にまとめてあるのですが、実際に諮問が来ましたのはもう少し長たらしい名前で、しかも、ある条件のもとでの米国・カナダ産の牛肉及び内臓と、現在、日本で処置を受けて生産されている食肉・内臓のリスクの同等性について評価をしてくれという話が来たわけです。

お手元の資料3のスライドを基本的には使っております。ただし、余り細かい話になりまして、理解が逆に深まらない場合があると思ひまして、若干のスライドは省いてある場合があります。一部のスライドは並べかえてありますので、ご了承ください。

(パワーポイント2)

まず初めに、これまでの経緯をご紹介しますと、カナダでBSEの検査陽性牛が平成15年5月21日に確認されました。その時点で日本は輸入を禁止しております。また、平成15年12月の時点で、米国でBSE検査陽性牛を確認したということで、日本は同日付で輸入を禁止いたしました。

禁止されてから、平成16年10月15日の時点で、厚生労働省、農林水産省が、「我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策について」の評価依頼ということでございまして、20カ月齢以下の牛でBSEの検査をした場合としなかった場合で、食肉に関するリスクが変わるかどうかということの評価したわけです。それは、検査をしてもしなくても、リスクは変わらないということ返すことになったわけです。

その途中、10月23日に、これはまだ審議の途中でございましたけれども、日米局長級協議で、科学に基づき牛肉貿易再開させること及び日本向けに牛肉等輸出プログラムを設けることについて、合意がなされているわけです。

(パワーポイント3)

平成 17 年に入りまして、5 月 6 日、先ほどの答申を行いました。

その後、ことしの 5 月 24 日に、厚生労働省、農林水産省より、米国・カナダ産牛肉等についての評価依頼ということで、今回の諮問が来たわけです。

5 月 26 日は、その諮問を受けまして、食品安全委員会、これは先ほどの小泉先生が入っておられます 7 名の委員が構成する委員会です。そこにおいて諮問審議を決定しました。そこから、我々のプリオン専門調査会においてそれを審議せよということになりまして、10 回の審議を経て、11 月から皆様方に意見を募集しておりますこの結果を公表したわけです。

(パワーポイント 4)

今回の食品健康影響評価は、先ほども申し上げましたけれども、ちょっと長たらくて何をやったのかということがわかりにくい部分があるかと思います。

米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性に係る評価ということで、普通に見ますと、米国・カナダ産の牛肉・内臓と日本の牛肉・内臓という比較をせよというふうに見えますが、実は輸出プログラムという、相手国にとっては二重の規制になるようなことが含まれているという部分がございます。実際、我々はその部分を切り取るというか、その部分を限定した形での最終的な結論に至っております。

(パワーポイント 5)

これは先ほどいいましたけれども、ことしの 5 月、厚生労働大臣及び農林水産大臣から食品安全委員会の委員長に対して、諮問が行われたわけです。評価することが決定されました。

(パワーポイント 6)

何を比較したのか。

日本は国内の規制として B S E 検査をやっているわけですが、21 カ月齢以上のものを検査することに変更されております。ただし、3 年間の猶予期間がありまして、補助のお金が出るということで、自治体としては全頭検査を継続しているところがほとんどであろうと思われまして、その部分で生産された全月齢、ここが 1 つのポイントだと思われまして、日本では全部の月齢の牛。

米国・カナダ産の牛は、当然もともと国内の規制があつて、その上で食肉は生産されているわけですが、そこに輸出プログラムといいまして、日本向けに、それに上乗せ

の規制を行う。それは 20 カ月齢以下の牛と、SRMの除去を行うということです。ですから、20 カ月齢以下と全月齢を比較してくださいという話になるわけです。

(パワーポイント7)

輸出プログラムとは一体何かということで、もう少しご説明しますと、通常の米国・カナダの国内措置に加えて、我が国へ輸出することが決まっているものには特別な管理措置を加えて輸出することになります。その大きな柱は、20 カ月齢以下であることと、SRM (特定危険部位)といわれている、要するに、BSEのプリオンを含んでいる部位を除去した後の食肉・内臓について、日本向けに輸出ができるということであります。

これらは品質管理のプログラムをちゃんと文書化して持っておりますし、日本向けの製品を識別する。月齢の証明、それらがきちんと行われているかどうかの検証を行うというシステムからできております。

こういった要件を満たす「牛肉等」と書いてありますけれども、これは内臓を含みますので、今後、「牛肉等」という言い方になりますが、政府により承認されて、米国の方では呼び方は「日本向け輸出プログラム」ですけれども、カナダの方では「日本向け輸出基準」という呼び方で、2つの呼び方で規制が行われる予定になっております。

(パワーポイント8)

食品健康影響評価の考え方です。では、こういったものをどう評価していきましょうかということで、プリオン専門調査会の方ではいろいろ議論をしていく。そのたたき台をまず考えたわけです。

その土台となりますのは、日本におけるBSE対策のリスク評価を行った評価項目が、基本的にあります。昨年からはじめまして、ことしの5月に答申を出したそのときのやり方が、比較的わかりやすいということで、そのやり方に沿っていきこうということと、恐らく定量的なデータは非常に限られているだろうということから、総合的に最終的な結果判断は、定性的評価で実施するという事に合意ができました。

その内容は、生体牛のリスクと牛肉及び牛の内臓のリスクで牛から牛への拡大、そういうものの暴露・増幅リスクがどうなるかということとか、牛から人への問題を評価していく。ですから、生体牛と牛肉とに分けて考える。

(パワーポイント9)

最初に、生体牛というのは、BSEプリオンがその牛の群の中でどの程度蓄積していくのだろうということを推定していく。

牛肉の段階では、そういった蓄積が起こっているかもしれないものが処理された場合に、そのプリオンが食肉・内臓といったところに付着して、人に暴露される可能性があるかないか。そういうことを推定していく。そのときの汚染の度合いを考えていきましょうということで、やったわけです。

(パワーポイント 10)

その中の、生体牛では、項目はいろいろございます。ここに書かれているような侵入リスクの比較をやっておりますし、暴露・増幅リスクの比較をやっております。それから、これらの検証という意味も込めて、サーベイランスのデータを見て、それらが数的にある程度の妥当性があるのかないのかということに関しても、議論を行いました。それで、生体牛に関してのBSEプリオン蓄積度ということで評価を行っていったということであります。

(パワーポイント 11)

牛肉等に関しましては、まず初めには、と畜検査の対象として、それを比較するという事です。日本ではトレーサビリティがありますから月齢を見ていたり、どういったと畜頭数でお互いやっているのかというようなこととか、と畜処理の各プロセスについての評価。

最後には、肉のことで、牛肉及び先進的機械回収肉ということで、この機械回収肉に関しましては、後はちょっと述べませんが、今回は輸出の対象となっておりますので、評価の本文の中には一応書きましたけれども、今回の対象とはなりません。内臓につきましても、どの部分を使うのかということが問題になってきます。

(パワーポイント 12)

まず、生体牛のリスク評価ということで、侵入してくるリスクです。

これは、ベースラインとなる米国・カナダの牛に対して、BSEプリオンがどのように入ってきたかということ推測するという作業です。

(パワーポイント 13)

これを考えるときに、侵入ルートとしましては、1つは生体牛の輸入があります。実際に英国産の牛が入ってくることが、一番大きなリスクであったわけです。それをと畜解体して、そこでの危険部位(SRM)を飼料に回して、それをまた牛が食べるということがありますと、感染がどんどん広がっていくことになるわけですから、もともとの輸入は生体牛が1つのリスクとして考えられるわけです。



米国では、英国から 206～210 頭。これは統計によって少しばらつきがありまして、アメリカ側から示されたものと、英国で輸出したという統計を見て、2つの数字が出てくるわけです。

その他EUから5～17頭と、大変少ない量ですけれども、これは実は497～1711頭を、英国汚染率の1/100という考え方をとっております。これは、ヨーロッパでのそういう科学評価委員会が、各地域のBSEリスクを評価するということでGBRというものを出示しておりますが、そういったときにもその考え方を取り入れておりますので、そういった考え方に基づいた定数を掛けてあるということで、5～17頭という形になります。これを足し上げますと、211～227頭ということです。

カナダの方も同様にやりますと、120～201頭という数字が出てきます。

これは日本ではどうかといいますと、約33頭という計算になりますので、アメリカの場合は6～7倍、カナダの場合は、このまま単純に4～6倍という形になるわけです。ここで実は6～7倍のままにならないのはどうしてかといいますと、96%が肉牛であるということです。肉牛のリスクは乳牛のリスクに対しまして約1/4になるということが、英国の報告にあります。その係数を掛けますと、最低限の方が1.5倍という形で、7倍の方は最大限見積もってといいますか、最悪のケースを考えてという形にしてあります。

(パワーポイント14)

もう1つのリスクとして、肉骨粉の輸入があります。これが侵入リスクとして考えられるわけですけれども、やはり生体牛と同じように、英国からのものを中心に考えるということになります。

5～24トンが米国に入っております。その他EUからは7～21トン、これも先ほどの考えと同じで、1/100の係数がかかっております。足し上げると12～45トン。

カナダの方は英国からは入っておりませんが、その他EUからこのような数、少ない量しか入っていない。この時点では、米国・カナダ間でのやりとりは当然ございましたけれども、それは相殺されているという考え方のもとに、この数字の中には入っておりません。

日本が英国からの肉骨粉換算で約560トンということで、日本の輸入量と比べてみますと、米国の場合は1/12～1/47、カナダの場合は1/5100ということになります。

(パワーポイント15)

もう1つの問題として、動物性油脂が代用乳とかに使われるという問題がございましたので、それについても検討してみましたけれども、カナダ・米国とも、オランダからの輸

入実績はありませんでした。日本が、オランダから熱処理が不十分な状態の油脂が入ったのではないかとということで、これが1つ、リスク要因として考えられているわけですが、これが米国・カナダではありませんでした。その他EUからは、95年以降、643トン。アルゼンチンは、先ほどのヨーロッパの委員会において一応清浄国という形で扱われているところです。そこからこれだけの量が入っておりますので、実際には、この部分は清浄国扱いでゼロと考えました。ですから、643トンと1245トンで、日本の約1/2。カナダの場合にはさらに少なく、1/12以下という形になります。

(パワーポイント16)

日本と米国・カナダの侵入リスクを総合的に比較すると、輸入生体牛、肉骨粉・動物性油脂の侵入リスクを相互に加味しまして、総合的な侵入リスクはそれほど変わらないのではないかとということが、1つの結論として考えられます。

しかしながら、一方で、最悪のケースを考えていくという立場で物を考えてみる必要もござります。それで輸入生体牛に焦点を当てて、リスクをより重く見た場合には、米国は日本の約1.5～7倍以下である。カナダは日本の約4～6倍以下という形で侵入のリスクを持っていただろうということになります。

(パワーポイント17)

次に、それが一たん入りました後、国内での暴露・増幅のリスクを比較しなければいけないわけです。

(パワーポイント18)

先ほど飼料規制の状況がありましたが、これは肉骨粉等の動物由来たんぱく質が飼料に使われているかどうか、飼料として使っているかどうかということです。縦軸が、由来する動物と見てください。牛からの肉骨粉、豚からの肉骨粉、鶏からの肉骨粉が、牛に飼料として使っているか、豚に使っているか、鶏に使っているか。日本の場合もそのような順番で並んでいます。

そうしますと、米国・カナダは、1997年8月で、牛の肉骨粉を飼料として牛に与えることは禁止しております。しかしながら、豚や鶏には依然として使用しているという状況です。豚から牛、鶏から牛、豚-豚、鶏-鶏といった形で、豚や鶏に由来するものは、まだすべての動物に与えることができるという状況になっております。

日本の場合は、全部×がついていたのですけれども、豚から豚、豚から鶏は一たん禁止した後、解除しております。鶏から豚、鶏から鶏も、諮問を受け、我々の方で答申をして、

2001年11月にそれが解除されるということになっています。ただし、これら3種、牛、豚、鶏由来の肉骨粉すべては、牛に与えられることはありません。

そうしますと、日本の場合は、ここでの豚から牛へ行ったり、牛のものが豚のえさに入ったり、その豚がもう一回牛に回ってくるというようなこととか、飼料をつくるときの規制とか、そういうのいろいろあるわけですが、交差汚染という形で牛の肉骨粉由来のもの、牛のたんぱく質を牛が食べることは、日本ではとまっていると考えられますけれども、米国の場合には、まだ豚や鶏に与えておりますので、それがもう一度、豚から牛へ、鶏から牛という形で戻ってくる可能性はあります。そこを考えた上で、増幅として、現段階で、やはり数倍のリスクがあるのではないかとということです。

わざわざ「20ヶ月齢以下と考えられる2004年以降生まれた牛の汚染率は」としておりますのは、相手側の輸出プログラムによる規制によって限定された月齢のものということで、その対象を限ったということになります。

(パワーポイント19)

飼料工場における飼料規制は、ここでもやはり交差汚染というか、先に牛の飼料をつくっておいて、後で豚・鶏の飼料をつくるということになりますと、交差汚染が起こる可能性があります。そういったことで、米国・カナダの場合は、97%か、90%以上の交差汚染の可能性が あることとか、農家の自家配合が行われているということで、その段階での汚染が考えられるということがあります。一定の割合での交差汚染が考えられております。

日本では、それが増幅のリスクとして非常に高かったのではないかとということが、疫学調査の報告にもございましたので、交差汚染ということを特に見ておりました。

(パワーポイント20)

交差汚染の状態もそうなのですが、実際にSRM(危険部位)という部分を確実に取り除いて、それを次の飼料に使わなければ、増幅リスクはないわけですが、ここでいわゆる危険部位といわれているところ、脳、脊髄、背根神経節といまして脊髄から神経が出ていくところに神経節があります。それから、眼、扁桃、暴露された早期といわれているときに回腸遠位部、約80センチから2メートルぐらいの間までのところにたまって来る、見つかるということがいわれています。

この辺を危険部位として取り除くということになりますと、その危険な割合といいますが、脳にこれだけのプリオンが蓄積するということで、トータルとして99.44%ということになります。それを取り除くことができますということです。

(パワーポイント 21)

先ほど申し上げたように、米国・カナダでは、そのところがいまだに豚・鶏用の飼料として使用可能である。日本では焼却しているということでもあります。

日本の場合には、SRMの範囲が、月齢が全月齢ということになっておりまして、アメリカとカナダで少し違いがあります。アメリカの場合は 30 カ月以上の頭、脊髄、脊柱です。カナダの場合は、頭と扁桃、脊髄、脊柱。アメリカは、全月齢での扁桃、回腸遠位部。カナダでは全月齢で回腸遠位部だけ。日本の場合は、これらを全部全月齢からとっているということです。

(パワーポイント 22)

そうはいいまして、先ほどの 2004 年以降の生まれの牛に関するそういった飼料の利用の状況、交差汚染の防止ということがある状況で、最終的には、日本より数倍のリスクがあるのだろうという結論をつけました。

(パワーポイント 23)

サーベイランスということが行われておりまして、それを検証する意味でも、このデータは非常に使われます。米国の場合、カナダ、日本とありますが、BSEの検査そのものは、米国・カナダはサーベイランスとして行っておりますけれども、本来は、日本では食肉の安全確保ということで始めておりました。ただし、全頭検査をやっておりまして、結果的には、サーベイランスデータとしては非常に貴重なデータになったわけです。

対象牛は、アメリカ・カナダは高リスク牛といわれているものをしております。日本は全頭です。高リスク牛には、中枢神経症状を示した牛と、歩行ができないような牛が入ってくるということです。

検査方法は、最初の検査としてELISA法の適用がされております。それから、免疫組織化学法とウェスタン・ブロット法というやり方を使っております。

(パワーポイント 24)

ここからちょっと数字が細かくて申しわけないのですが、説明が余り長くなりましてもあるので、米国、カナダ、日本で牛が一体どれぐらいいるのかということ、まずは見たわけです。

飼育頭数としては米国に 9500 万頭おりまして、そのうち、大人の牛といわれているものが 4200 万頭、肉牛が 3300 万頭です。年間には 3350 万頭がと畜されております。この中で、19 万頭ほどが異常牛ということで見つかるし、肉牛の場合は、農場で 50 万

頭ほど死にますし、乳牛の場合も 44 万頭ぐらい死ぬ。こういうのが高リスク牛ということになりまして、それがトータル 113 万頭。

カナダの場合は、高リスク牛は 5 万 3000 頭。

日本の場合はいかがかといいますと、450 万頭飼っておりまして、200 万頭の成牛がいます。年間 113 万頭と畜しておりまして、と畜場で廃棄されるのは 8300 頭。こういう数の肉牛と乳牛がいて、高リスク牛といわれるのは 10.6 万頭。

(パワーポイント 25)

この中で、皆さんご存じのように、日本では、と畜検査では 15 頭、脳検査で 5 頭が見つかるわけです。アメリカでは 2 頭、カナダでも 3 頭というような数が見つかってきたわけです。

(パワーポイント 26)

それを計算上、考えていきますと、アメリカでは年間 36 頭ぐらいの絶対数、カナダとしては 28 頭ぐらい、日本としては年間 6 ~ 7 頭という形です。

(パワーポイント 27)

これを実際に比較しますと、絶対数比較では米国では 5 ~ 6 倍、カナダでは 4 ~ 5 倍の数があるわけですが、リスクという観点から考えますと、やはり 100 万頭当たりは何頭出るのかという割合が非常に大事になります。日本では 100 万頭当たり 5 ~ 6 頭程度というものが、と畜頭数を考えてみますと、米国 1 頭、カナダは 5 ~ 6 頭、これは日本と同等ぐらいになるわけです。

(パワーポイント 28)

生体牛のリスクの総括としましては、生体牛のリスクとして、楽観的に日本と同等か、悲観的には約 10 倍程度ということです。これは最大 7 倍のところがありまして、 $\times 1.5$ 。これは増幅リスクといいますか、規制の部分が数倍あるという部分を、1.5 倍と計算したわけです。

ただし、これは今まだ規制強化というものを考えていますけれども、米国・カナダでは飼料規制の強化がまだ始まっておりませんので、それが行われな限りは、サーベイランスの強化・継続が必要だと考えております。今後、データによって多く出てくるようであれば、やはりリスクの再評価ということももちろん考えなくてはいけないということにもなると思われまます。

(パワーポイント 29)

食肉・内臓のリスク。

(パワーポイント 30)

日本では、月齢を確認する制度として、個体識別制度が導入されました。

アメリカではどうしているのかといいますと、出生証明書を出す場合と、もう1つは枝肉の規格といいますか、枝肉を見て月齢を判別しようというやり方、この2つを使っております。カナダも出生証明書です。ただし、これらの出生証明書で見られるのは、米国では10%程度の牛にしか出ておりませんし、カナダでも20%程度。

A40といわれる枝肉規格で見つかるのは10%というのですが、A40とは一体何かといいますと、枝肉の成熟度です。骨とか軟骨の大きさ、形、軟骨から骨になっていくとき、肉の赤身の質と色、そういうものから判別が可能であると米国の方が申しまして、日本の専門家もそれを認めたというところになっております。A40は、20カ月齢以下のものに入るということになります。

(パワーポイント 31)

推定月齢が、12カ月以下から22カ月以上という形で1カ月ごとに刻まれていますけれども、A40はこの規格になるわけですね。これだけの頭数を調べると、この間に入ってきた。

(パワーポイント 32)

これは実測の値ですが、実際に推計学的に計算してみますと、99%の信頼限界で0.95%以下である。つまり、A40と認められた牛の中に21カ月齢以上の枝肉が入ってくる可能性は、これ以下であるということになります。

(パワーポイント 33)

と畜処理で、と畜頭数ですが、先ほども少し出ておりましたけれども、日本で130万頭、米国では2700万頭です。先ほど3350万頭と申し上げましたけれども、20カ月齢以下ということで考えますと、この数ということになります。カナダも430万頭ということになります。

検査は、高リスク牛を排除するということですが、日本では獣医師による検査、米国・カナダでも獣医官もしくは食肉検査官による検査が行われております。

と畜場でのBSE検査は、日本では、今、全月齢を検査しているのは任意にやられているわけで、実際には21カ月齢以上の牛を検査することになっています。米国・カナダでは、と畜場でのBSE検査はやられておりません。

(パワーポイント 34)

と畜処理としては、スタンニングといひまして、最初にスタンニングボルトを打ち込んで気絶させるということ、すべての国が行っております。これは打ち込みまして、脳の残片が血中に回らないかということに心配しているということで、スタンニングのリスクを考えているわけです。

ピッシングは不動化ということで、スタンニングを行った後に脊髄を破壊しまして動きをとめる。そういうことを日本では行っていたということがあります。現在も、大部分のと畜場ではまだ行っているところが多いようです。米国・カナダでは、これは実施しておりません。

S R Mの除去は、当然日本はやっているわけですが、米国・カナダでは、これまで 20 カ月齢以下の牛とかそういうものには実施していないわけです。先ほどのS R Mの定義にも、30 カ月齢以上という部分がございますので、20 カ月齢以下の牛では実施していませんが、日本向けの輸出プログラムでは全月齢のS R M除去を実施するということになるわけです。

(パワーポイント 35)

脊髄を除去した後、その枝肉を洗浄する。これが非常に大事になります。脊髄の破片が肉につくことが、S R Mの人への汚染の一番のリスクということになりますので、これらは脊髄除去を確認する。日本ではと畜検査員がやっておりますし、米国・カナダでは食肉検査官による確認。これは目視ではございますが、それで確実にとれるということは、日本の方でも確認されております。厚生科学研究でやられた結果がございます。

遵守の検証は、日本ではS S O Pというプログラム、アメリカ・カナダではS S O Pに加えて、H A C C P (危害分析重要管理点方式) というやり方で管理するというようになっておまして、記録が残っております。

(パワーポイント 36)

全体を見て、もう一度まとめ直しますと、生体牛のリスクレベルとしては、リスク評価対象牛として全月齢と 20 カ月齢以下。

対象と畜頭数は、130 万頭に 2510 万頭と 360 万頭。

含まれる割合は、100 万頭に対して 5 ~ 6 頭。約 1 頭ということもありますが、その数の計算が 2 ~ 3 頭、これは検査陽性でない場合を感染牛として考えた場合の割合。

感染量としては、陽性が出れば排除できるわけですがけれども、検出限界以下ということ

で、やっていないものも含まれるということです。

(パワーポイント 37)

最終的には、結論として、こういうものを申し上げたわけです。

科学的同等性を厳密に評価するのは困難であるが、輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合、米国・カナダ産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さいということです。

これを見ますと、何か矛盾があるように見えるのですが、実際には、科学的な同等性の場合、全く同じであるということを証明することは、日本と同等のデータがない場合にはかなり困難というか、不明であるといった方がいいと思うのです。同等かどうかということに関して完全に証明することは、データの質・量ともに違いますし、全体のリスクということで考えますと、米国・カナダのベースになるリスクと、日本のベースになるリスクを比較するのは、まず不可能です。

それで、管理措置の遵守、管理措置がある程度加わった状態で相手方を切り取ってきた場合と、日本全体のリスクを比べてみましょうということで、今回はやったわけです。そこでようやくデータが少しそろってきますし、20 カ月齢以下ということで、SRMを除去してありますということです。そういうことを見ると、米国・カナダ産の牛肉等、これは内臓も含みますが、それと国内産の牛肉等のリスクの差はそんなになく、非常に小さいということになるわけです。

輸入再開がされた場合、これはまだ答申の後の話ですから、何ともいえないのですが、管理機関による輸出プログラムの実効性・遵守状況の検証が必要である。これは当たり前前で、これが前提条件でリスクを評価してきたわけですから、それが守られていない状況では、まさしくリスク評価の意味がないといえますか、その結果として使うことはできないだろうということになります。

(パワーポイント 38)

そういう結論を得たわけですが、それ以外に、結論に対して附帯事項を設けました。

今回は、リスク評価機関とリスク管理機関の責務の明確化ということ、改めてこの文章の中に盛り込みました。これはリスク分析の枠組みの中で、リスク管理機関、リスク評価機関がそれぞれなすべき役割は当然決まっているわけですが、これまで、それをリスク管理機関が管理するのではなくて、あたかもリスク評価機関が管理しているかのように思



われているような面があったということで、そういうことではないということをはっきりと打ち出す。

国民に、やはり十分な説明を行った上で、管理機関は管理措置を実施するんですよということですね。そういうことを文章の中にきちんと入れた。

今回、やはり輸出プログラムの遵守を前提に評価したということですので、遵守されない場合は評価は成立しませんよという話。

(パワーポイント 39)

米国・カナダに対して、今後どうしてほしいのかということですね。

S R M除去の実効性を担保してください。これは脊髄除去が確実に行われているかとか、回腸遠位部はちゃんととられているかといったことを、マニュアルどおり実行しているということをきちっと監視してください。

サーベイランスの拡大・継続といいますが、この場合も、飼料の規制の状況が強化されない限りは、サーベイランスをやはり継続するべきであろうし、むしろ拡大して行く必要があるのではないかという意見もあったということで、この中に取り込んであります。これは全員の合意のもとにやっております。

それから、飼料規制を当然強化してくださいということですね。

輸出プログラム遵守のためのシステム構築の確立と確認。これは、実際遵守しろ、遵守しろといっても、どうやって遵守しているのかをきちっと確認しなければいけない。そのシステムです。日本からも査察に行くのかどうかとか、そういうことを含めて考えなければいけないことだと思っています。

以上、結論としましては、ある輸出プログラムの中で限定された状況の米国・カナダ産の食肉及び内臓と、日本の全月齢の食肉・内臓のリスクの差は、非常に小さいという結論を得たわけです。

(パワーポイント 40)

現在、こういうことで意見を求めています。リスク評価に関しまして、特に評価を左右するようなご意見をいただいた場合には、当然私ども、再評価ということは行いますので、そういうご意見をいただきましたら、また考えたいと思いますし、皆様方のご意見をお待ちしております。

どうもご清聴ありがとうございました。(拍手)

西郷 山本先生、どうもありがとうございました。

ご質問等あろうかと存じますけれども、後ほど意見交換のときにまとめてお願いしたいと存じます。

では、今から模様がえをいたしますので、若干休憩をいただきます。3時10分までに席にお戻りいただきますように、よろしくお願いたします。

## 休 憩

### (4) パネルディスカッション及び会場参加者との意見交換

西郷 それでは、皆様おそろいのようにございますので、後半の部でございます。パネルディスカッション及び意見交換を進めていただきたいと思います。

最初に、きょう、壇上にお並びの方々、パネルディスカッションにご参加の方々をご紹介したいと存じます。配付資料の中のプロフィールと座席表をごらんいただけますでしょうか。

皆様方から見て一番左側になります、本日、パネルディスカッション、意見交換会のコーディネーターをお願いしております農政ジャーナリストの増田淳子様でいらっしゃいます。(拍手)

そのお隣でございますが、先ほどご講演をいただきました食品安全委員会プリオン専門調査会の山本茂貴専門委員でございます。(拍手)

そのお隣でございます。本日は消費者のお立場から議論に参加していただきます、愛知県消費者団体連絡会代表幹事の楓健年様です。(拍手)

あちら側になります。生産者のお立場でご議論をいただきます、肉用牛の繁殖肥育をずっと経営されております、下呂市議会議員でもいらっしゃいまして、また、元飛騨肉牛生産協議会会長でいらっしゃいます伊藤厳悟様です。(拍手)

今度は事業者のお立場で、きょう参加していただいております日本フードサービス協会BSE対策実行委員会委員で、株式会社吉野家ディー・アンド・シー企画室部長の多賀谷保治様です。(拍手)

きょうは、管理官庁にもご参加いただいております。まず、こちら側からでございますが、厚生労働省食品安全部監視安全課のBSE対策専門官でいらっしゃいます蟹江誠様です。(拍手)

農林水産省大臣官房審議官で、消費・安全局ご担当の高橋直人様です。(拍手)

以上のメンバーで進めてまいります。

こちらから一言だけお願いを申し上げます。

パネルディスカッションが進みますと、途中でコーディネーターから、それでは会場からどうぞというお声がかかると思います。そうしたら挙手をして、指名されたらどうぞご発言ください。ただ、なるべくたくさんの方にご発言いただくために、お1人様1回2分ということにさせていただきたいと思います。と申しますのは、時々ずっとしゃべってしまって、なかなかとまらなくて、次の方がなかなか発言できないということになると、意見交換が円滑に進まないということになりますので、ご協力をお願いできればと思います。2分が近づいてまいりましたら、1回ベルを鳴らします。そうしたらまともに入っていたいて、2分を回りましたら、ベルをあと2回鳴らします。そうしたら次の方に譲っていただくというやり方にご協力をいただければと存じます。

それでは、増田コーディネーター、よろしくお願い申し上げます。

増田 さすがに大消費地名古屋だということ、先ほどから感じております。こんなにたくさんの方が、消費者も、生産者の方もあわせてお集まりいただいたこの会場での進行役を務めますので、私はかなり緊張しております。

と申しますのは、このBSEに関するリスクコミュニケーションは大変難しいテーマだと思っております。そういう難しさにめげることなく、普通の消費者の立場で進めさせていただきます。大変不慣れでございますが、よろしくお願いいたします。

先ほど来、事務局からも説明がありましたように、もう一回確認しておきたいと思うことがございます。それは、私どもは簡単に、このほど食品安全委員会のアメリカ牛肉のリスク評価に対する答申案が10月31日に発表されたといっていますが、まず、この答申案の位置づけを復習しておきたいと思っております。

先ほどの山本委員からのご講演にありましたように、ことしの5月24日、厚生労働省と農林水産省からの委員会に対する諮問に答えたもので、その答申案が出たという段階でございます。この諮問内容ですが、アメリカとカナダの輸出基準に合った牛肉や内臓を食べる場合と、我が国、つまり、日本の牛肉や内臓を食べる場合のリスクの差は同じかどうかというものです。

プリオン専門調査会がまとめた答申案について、食品安全委員会は、今パブリックコメ

ントを求めている、この意見交換会もこの一環として行われるものです。全国7カ所で開催されて、名古屋での開催が6番目になります。いただいたご意見は、プリオン専門調査会で拝見して、検討させていただいて、その上で食品安全委員会が正式に答申をするという段取りになっております。ですから、輸入が再開されるとしても、その後のことになります。

この報告会は、答申案に対する理解を深めていくための意見交換会ですから、パネルディスカッションの後、会場の皆さんからのご意見、ご質問に、ぜひ時間を十分とりたいと思っておりますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

まず最初に、科学的同等性の評価は困難としながらも、条件、つまり、20カ月齢以下、SRM（特定危険部位）の除去を守ればリスクは小さいという難解な結論部分に、多くの人は矛盾を感じたり、やはり難しいなと思っているのではないかと思うのですが、ここでご紹介を兼ねて、パネリストのお3方から、一言ずつ感想なりコメントをいただきたいと思います。疑問に思われたこととかお感じになったことを、率直にお話しただけですででしょうか。

まず、消費者の代表として、楓さん、いかがでございますか。

楓 ご紹介いただきました愛知県消団連の楓でございます。

私は、以前、愛知県の食肉公正取引委員を6年ほどやらせていただいたことがあるのですが、そのときにも、食肉の問題は非常に難しいという印象を持っておりますが、今回のこの問題も非常に難しいですね。

先ほど山本先生のお話の中で、資料3の23ページのところに、今回の影響調査の結論が書かれておりますけれども、科学的同等性を厳密に評価するのは困難、これが結論であれば極めてわかりやすい。要するに、これだけでは科学者として判断できませんというのであれば、非常によくわかるのですけれども、その後、前提の遵守と、遵守されたと仮定して、しかも、実効性・遵守状況の検証が必要ということをつけ加えた上で、同等だという結論を出しているわけですね。今、司会の方がおっしゃられたように、極めて難しいなと思っております。

その上で、消費者として、2点ほど山本先生に質問を出したいのですが、まず1つは、先日来、海外のニュースなどを見ていまして、BSEの問題を取り上げていました。それを見ていますと、アメリカの場合は自然放牧だ。月齢をはっきり掌握するのは極めて難しい。データの中では10%という数字がありましたけれども、そのニュースの中では、

出生がわかるのは数%とっていました。アメリカが、20カ月ではなしに30カ月というのを使っているのは、牛の乳歯が永久歯に生えかわるのがほぼ30カ月だ。それで30カ月というところを1つの目安にしているのだ。だから、その途中の20カ月を骨質とか、肉質とか、こういうようなもので判定するのは極めて困難。実際にそれに従事されている方何人かにインタビューされていましたが、その方たちは、現実の問題として、私はする方法を知らないし、ようやらないというようなことをしていました。

ですから、まず前提になる20カ月というのが、信頼が置けるものなのかどうなのかという点が、まず1つ。

2点目には、ほとんど検査をやられていなかったアメリカでも、約37万頭、検査をやっているとっていましたけれども、この問題につきましては、今アメリカの食肉業界の中では、4大メジャーというものがあるようです。大体その業者側が検査牛を指定しているのが実態だ。検査牛がどのように選ばれているのかはわからない。極めて健康な牛が検査に回されているのではないかというような発言もありました。

その上で、食品安全委員会の検討の過程での質問なのですが、例えばアメリカの検査牛37万頭の州別頭数とか、こういうようなものはおわかりになっているのでしょうか。いかがでしょうか。おわかりでしたら教えていただきたいと思います。いわゆるテキサス州とか、そういう州ですね。

以上です。

増田 それでは、今、重いご質問が3つ出たように思いますので、1つずつお答えいただきましょうか。山本さん、条件を仮定した場合のリスクは小さいということは、やはりわかりにくいというご質問だったと思うのですが、お願いいたします。

20カ月というのはやはり難しいのではないかと、テレビなどでもそんなふうな伝えられ方をしていましたが、20カ月をわかる前提はというご質問でございましたが、これも山本さん、お願いできますか。

もう1つ、37万何千頭のサーベイランスの抽出がどこの州からかとか、そういうことはわかるのだろうかということですが、これは同じく山本さんですか。あるいは、農林水産省の方にお答えいただけますか。

山本 2番目につきましても、農水省、厚労省の方からも少しご意見をいただいた方がいいと思いますけれども、まず結論の部分が非常にわかりにくいということをおっしゃる方が多いようです。といいますのは、同等性という言葉の解釈の仕方だと思うのです。ま

ず1つに、全く同じかどうかということ、どういう根拠を持って比べるのかといったときに、すべての項目について、同じ質・量のデータがあった場合に、同等かどうかの判断はできません。

ただし、リスク評価というのは、そういうものがないと絶対できないものではないということ、知っておいていただきたいのです。ある程度の前提条件をつけた場合、データがこれだけしかない、不足している部分があるということ、それが明らかにわかっているわけですね。今回の場合も、サーベイランスのデータとしてはこういうことはやっているけれども、日本みたいに全頭検査はしていないから、その分は足りないということがわかっているわけです。そういったデータの質・量の差をはっきりと認識した上での結論を出すことはあり得るのです。

表現が非常に難しくなっていますのは、実は前提とするときに、全体の評価をする、つまり、全年齢同士を比べているということで話が進みますと、それはほとんど不可能であるということになりまして、そういうデータの質・量ともに不足している。それから、日本がやっているような全頭検査はやっていないわけですので、サーベイランスのデータなどは特に質的には違いますということ、それを申し上げた上で、ある部分に限定しますと、そこで初めて、その部分については比較ができるのだということ、これをいっているわけです。

ですから、前提条件がついた状態でリスクを評価するということは、これもあります。そういうことを実際にやったということで、今度は管理省庁側が、実際にこういうデータ、こういう根拠に基づいてやったのだということ、これをしっかりと見ていただいて、それももっと進んで、定量的にできるようになりますと、確信しているのは何%ぐらいの確率だというようなことまで、本来はつけなければいけないのですが、定性的ですので、このデータの不足があるにしても、ここまでの評価を限定つきでやりましたということをお返ししたわけです。それを見て、今度は管理省庁側は、では、それで輸入を再開するのかしないのか、そこを判断していただくということになります。

それから、自然放牧が多くてほとんどわからないのではないかとということですが、私も資料として提出いただいたものの中では、10%程度のものが出生証明書で把握が可能であるということ、聞いております。そういうデータをいただきましたので、それが真実かどうかということまでの疑いを持って見始めますとどうしようもないのですが、これは管理省庁側が米国側へ照会し、また、こういったものが届けられたということで、それがもとになって判断を行っているわけですね。

それが科学的なデータとして使われた場合、自然放牧ですので、群として把握するというのをやられています。その中で最初に生まれた子牛をその群の出生月齢にしますので、それ以降に生まれた牛は当然若いわけですが、一番お兄さん、お姉さんの牛に合わせるようになります。ですから、それが約10%程度、出生証明書という形で出てくる。

実際それ以外はわからないのかということになるわけなので、と畜検査が終わった後、枝肉となっている食用になる肉が、一体何カ月齢の牛から来たものかが判定できないかということで、A30 からA70、80 でしたか、上は忘れましたが、そういったグレードに分けて、A40 というところで切ると、ちょうど20 カ月齢以下の牛がほとんど入ってくる。21 カ月齢以上の牛が入るのは0.95%である。推計学的にもその程度の誤差しかないということをやっているということになります。

そうはいいまして、それでわかるのは10%程度だということになりますと、月齢が推定できるのはトータルで20%程度の牛ということにはなりません。

最後の、州でその頭数がわかるのかということですが、これについては農林水産省の方から……。

増田 農林水産省からいただけますか。

高橋 今、3点ほどお話があったかと思います。今、手元には資料がございませんが、アメリカの中で地域別に検査牛はどういう分布であったか。これは実は食品安全委員会に資料をお出ししております。

検査をする場合に、健康な牛だとかそういうものをやって、よく見せているのではないかというようなお話があったかと思いますが、今回の食品安全委員会の答申案の中では、17 ページにそのデータを載せていただいておりますが、アメリカの場合は、サーベイランスによる検査は、リスクの高い牛を選んで検査をするということでありまして、日本のように、と畜場に入ってくる健康な牛から農場にいる死亡牛まで全部やるのではなくて、高リスク牛、起立困難な牛でありますとか、死亡牛でありますとか、神経症状を呈している牛とか、こういうものにむしろ特化して調べています。それが出たら、連絡を受けた農務省がそれを検査しに行くという格好になってはいますけれども、そういった意味で、むしろBSEが出やすいような集団を検査しているということでもあります。

歯のお話がありましたけれども、私もきのう、今、楓さんがおっしゃった同じ番組を見ました。「バンキシャ！」だったかと思います。月齢の判定は、当然出生証明がついていまして、何年何月か、あるいは春、秋に生まれて一番早い時期を出生日にするかと思っております。

れども、そのわかるものが10%ぐらいです。きのうの最初の画面を思い出していただきますと、牛が耳に耳標をつけていました。あれは、むしろアメリカでは非常に珍しいはずなのですけれども、耳標をつけているところでは、自主的なトレーサビリティの対象になっている牛だと思えます。これがついているのがアメリカではむしろ少ない方ですが、こういった取り組みが実はあるので、そういったものが日本に入ってくるのだということで、ひとつご理解をいただきたいと思えます。

30カ月は歯で判定して、あとはよくわからないよと、きのうテレビでもそんなことを農家の方がいっていましたが、今回の肉質とか軟骨の骨化の程度、私どもの参考資料の22ページにあります。左側が書類管理で出生証明があるもの、右側の流れが牛肉の格付制度を利用する場合です。これは農場の農家の方が牛の月齢を判定するとかいうことではなくて、と畜場でと殺をして、と体になったものを見て判定するやり方です。参考資料3の23ページで具体的に申し上げますと、左側に大きい写真、右側に3枚の細い写真が載っていますが、これは背骨から腰にかけての腰椎を縦に切ったものです。上が人間でいうと背中の中の外側になって、下の方が人間でいうとお腹の方になりますけれども、背骨の方の腰椎に突起の部分がありまして、その突起の部分の軟骨がだんだん普通の骨に変わっていく。右側にその詳しい写真を載せていますが、白い一番上のが軟骨になるのですが、その軟骨の部分だんだん骨に変わっていきまして、その中の骨髄の赤血球が見えるようになって赤くなっているものです。こういう部分で判定するのですが、これはと畜場にいる肉の検査官が見ます。また、このためのトレーニングをやるのですけれども、日本の専門家に集まっていたいて見ていただいたところでは、これだと割とわかりやすい判定方法だなということで、判断いただいています。

逆にいいますと、きのうテレビに出ていた人は、そんなやり方は知らないよという話がありましたが、それは農場の方です。これを判定するのはあくまでと畜場の場所です。そういうことで、骨化の程度から判定するわかりやすい方法を、通常の出生証明とは別の方法で月齢を推定するというやり方も、今回はとっているということでございます。

増田 ありがとうございます。

それでは、続きまして、お2方からのご意見、ご質問を続けて伺わせていただこうと思えます。まず、生産者であられる伊藤さん、よろしくお願いいたします。大変大規模に、500頭の肉用牛の生産者のお立場でいらっしゃいます。続いて、日本フードサービス協会BSE対策実行委員の多賀谷さん、続けてお願いいたします。



伊藤 飛騨牛の産地の下呂から来ました伊藤と申します。今回、アメリカ牛肉の輸入再開についてのお話でしたので、あえて生産者として意見を述べさせていただきます。

要するに、日本でBSEが発生いたしましたのが13年9月でございました。我が国においては、即その時点におきまして生産者側への出荷の停止が参りました。そこで、早速全頭検査という制度に乗かって出荷を始めたわけですけれども、もちろんプリオン部位の除去、さらには頭部の焼却、24カ月以上の牛の全検査、全焼却というような制度のもとに、消費者の皆様方に安全、そして安心をしていただける牛を出荷するために、生産者は本当に並々ならぬ努力と犠牲を払って、肉の安全性を求めてきました。そういう中で、国内でも日本の国内生産の牛については安全・安心という消費者の皆様方の認識がようやく定着をしてきて、生産者側も今から生産意欲を高めて、皆様方により安心をしていただける牛づくりのために、一生懸命取り組んでいるところであります。

そういうさなか、今のリスクの差が小さいというお話がございましたけれども、私どもといたしましては、今のアメリカ・カナダの検査基準においては、リスクが小さいということは、どういう角度から検討いたしましても理解がしにくいのが現実であります。

と申しますのは、まず、いろんな先生の方々がいわれておりますけれども、生後20カ月をどういう確度で断定するのか。我々は一貫生産ですので、受胎の日にち、分娩の日にちから出荷まで、すべてが登録をされておりますので、自信を持って皆様方に消費をしていただくお訴えができるわけですけれども、アメリカ・カナダにおきましては、自然交尾をして、自然に出産をして20カ月。この根拠は、今、骨がどうだとか、さらには乳歯がどうだとかというお話がございました。しなしながら、何カ月から何カ月という断定は予測ができるというお話ならわかるのですけれども、20カ月という月齢を切って、それを1つの検査データとして理解をなささいということに対しては納得がいかないのが、私ども日本の生産農家の考え方ではないかなと思っております。

日本の中でも、20カ月をベースにして検査をしなくてもいいよというようなお話もございましたけれども、岐阜県におきましても、すべて肉用牛の生産地においては、各自治体において全頭検査を継続するというのが現実でございまして、そういう意味で、国産の牛肉も外国の輸入牛肉もやはり同じ基準で消費者の皆様方に判断をしていただく。それを、よりしっかりとしていただきたいということをお訴えしたいと思うわけでございます。

以上でございます。

増田 では、フードサービス協会の多賀谷さん、続けてお願いします。

多賀谷 ただいまご紹介にあずかりました日本フードサービス協会 B S E 対策実行委員の多賀谷でございます。私は、一方で牛井の吉野家の方に勤務しております。

このたびの影響評価、きょう議論されております、山本先生から講演していただきましたこの問題につきまして、まず大前提で幾つかの点を確認しておかなければいけないと思います。

それは、食の安全というか食の問題を考えると、安全と安心とは違うのだ。安全というのは科学的なもので、1つの基準がある。安心は情緒的なものだ。そういうことで、安全対策と安心対策とは別物であるということを、まず念頭に置かなければいけないと思います。

もう1つ、B S E 問題を考えるときに、やはり世界的な基準があるのだということを頭に入れていただきたいと思います。

それと、今回の評価の中でも、先ほど 10 枚目にちょっと出てまいりましたけれども、動物から動物、牛から牛へのリスク、要するにアニマルヘルスの問題と、牛から人へのリスク、v C J D (変異型クロイツフェルト・ヤコブ病)にかかるとどうかというリスクの問題と、それぞれ別である。分けて考えなければいけないのだということを、まず念頭に置いていただけたらと思います。

その中で、今回の評価の中で1つ、私を感じましたことは、v C J Dにかかるとリスクが具体的に表現されていない。これは去年の9月に食品安全委員会プリオン専門調査会が、国内 B S E 対策の「中間とりまとめ」の中で、2001年の B S E 対策、先ほども B S E 対策が出ていましたけれども、B S E 対策の以前の状態で、日本全人口の中でv C J Dにかかると確率は0.1~0.9人ということが書かれております。その後で、やはり国内の B S E 対策、月齢見直しの諮問があり、ことしの5月6日、その答申を出したわけですけれども、その中でもそれがベースに議論されてきた。

ただ今回は、その問題が余りはっきりと書かれていない。特にここでは牛から牛へのリスク、牛から人へのリスクという書き方をされていますけれども、表現の中でそれが一緒になってしまっているような部分が多々あるのではないのかなと思います。やはりそこら辺はもう少しはっきりした形で、特にアメリカ・カナダと日本のリスクの差は非常に小さいという表現は、私は、牛から人へのリスク、食のリスクの差が非常に小さいのだと了解しております。そこら辺、山本先生に再度ご確認させていただきたいと思います。

また、後で幾つか細かい点、今回の評価案の中で疑問というか、私自身、おかしいんじ

やないかなと感じるところがございますが、それはまた後ほどご説明なり質問をさせていただきたいと思います。

以上です。

増田 それでは、多賀谷さんが今おっしゃられましたv C J Dとのかかわりについてと  
いうところで、先に山本さん、そこからお話をお進めいただいて、先ほどの自然放牧の出  
生にかかわる、これはサーベイランスの拡大・継続の事項とつながると思いますので、そ  
れを後にお答えいただくことにしたいと思いますが、よろしいですか。

山本 今回、v C J Dという人の病気がどれぐらいの率で発生するのかということに関  
しての言及はしておりませんでした。それは、「中間とりまとめ」国内のB S E対策の見  
直しのときには、v C J Dにかかるリスクとして考慮するという部分を書き込んだわけ  
ですが、実はその中でも、さまざまな議論はございました。つまり、1つのプリオンを食  
べるとどのぐらいの率で発症するのか。もしくは、1つ食べると、それが非常に長い潜伏  
期間を持って発症してくるのか。そのあたりのことは、本当は科学的にはまだ証明されて  
おりません。その議論が始まりますと、発症率の問題とか潜伏期の問題がほとんど解決  
されないまま、何人出るのだというようなことを議論できないということなのです。

今回は、日本国内の場合には、データが割とそろっていることもありまして、イギリス  
での推計データをそのまま日本に当てはめた場合としての、単純な比例計算だけでやって  
おります。今回それができないのは、アメリカ・カナダでそこまでの全頭検査もやられて  
おりませんし、暴露量としての定量的なものの推計が非常に難しかったということになり  
ますので、そのところまでは言及しておりません。

ただし、B S Eのプリオンたんぱくが人に入ることがすべてリスクであるという  
前提のもとに、今回は評価したとだけいただければいいかと思います。それが「牛から  
人へのリスク」ということで表現されているということで、そこから先、何人出るか出な  
いかというような議論にまでいきますと、それはデータが出てくるまで議論が永遠に終わ  
らないということになりますので、今回はその部分については取り上げておりません。  
それが1つです。ですから、人のリスクは、暴露、人にプリオンが入ったということで、  
すべて考えていくということにしております。

これを、多賀谷さんに対するお答えということにしたいと思います。

増田 それでは、先ほど生産者のお立場で伊藤さんからご質問がありました、アメリカ  
では自然放牧で出生が多いわけだから、その月齢を切るということは決められないのでは

ないか。ということは、全頭検査をやっている日本と、サーベイランスの徹底がまだないアメリカに対して、サーベイランスの拡大やさらなる継続の必要ということにご質問の内容はつながっていくと思うのですが、これについてお答えいただくのは、やはり山本先生、よろしいですか。

山本 先ほども申し上げましたけれども、20カ月齢というものを群で管理している肉牛の場合に、10%程度しか判別ができないということになりますと、逆にいいますと、必然的に判別ができたものしか日本に入れることはできないということですので、できないものまで日本が受け入れるということにはならないわけですね。ですから、そういう意味で20カ月というのを考えております。

さて、それが本当に20カ月かどうかという問題を議論していくと、これは群の管理なので、最初に見つけたものをその群の子供の月齢とするということでは管理できませんから、何月何日生まれというぴったりしたものではとても管理はできませんが、1カ月以上のずれがあって見つかるということは非常に考えにくい。広い放牧地ですから、当然次々と見つかってはいくわけですが、その群れをほとんど毎日のように見回っているわけですね。そんな中で、1カ月たってから、あそこに生まれたというのがやっと見つかるということは非常にまれである。ですから、群管理であっても、ある数日のずれを持って、生まれたか生まれていないかの確認はできるということを伺っておりますので、そういうことから、20カ月齢は群管理でもできる。

ただ、それだけでは全頭月齢がわかるということにはなりませんので、非常に限られた数しか日本に入ってこないとなると、アメリカとしてもそれでは困るでしょうということもあります。ですから、年齢がちゃんとわかるようにはっきりさせてくれればいわけですから、トレーサビリティシステムみたいなものを、耳標制でもいいですから、きちっとつくってってもらいたいということで、きちっとした年齢管理は、今後サーベイランスの上でも必要でしょうねということ、最後の提言としてつけ加えさせていただいたわけです。

何か管理省庁側から追加の……。

増田 日本の生産者のお立場でいらっしゃる伊藤さん、いかがでございますか。

伊藤 今の説明は非常に説得力不足だなと思って聞いておりました。私も、生産を始めて30年間やっておるのですけれども、やっぱり現場におりますと、今いわれるような説明ではいかなものかなという思いがし、伝わってきません。生き物というものはなかな

かシビアなものでございまして、同じ大きさの牛でも、3カ月、5カ月、6カ月、20カ月経過するにおいて、体型もそれぞれの特徴で随分異なりますし、実際それを見たときに、我々の感覚では、これが果たして20カ月かな、30カ月たっておっても外観では若く見える牛もおります。ですから、非常に個体差があるということを、私の生産者の立場からは申し上げておきます。

以上でございます。

増田 生産者のお立場からのご意見として伺っておくことにいたします。

増田 時間がだんだん押せ押せになってまいりました。先に進ませていただかなければならないのがいささか残念でございますが、ご了解いただきたいと思います。

まず、先ほどの山本さんのご説明の中にありましたけれども、と畜前の検査、目視で牛を見るというのが、日本は80秒かけているのに、アメリカはたったの12秒である。しかも、日本の場合は専門家が見るのですけれども、アメリカはそうではない。

それから、SRM（特定危険部位）の除去、非常に厳密な作業をしていただかなければならない大事なところで、アメリカの場合、去年の1月からことしの5月までで1036件の指摘を農務省から受けている。例えばナイフの洗浄が不十分であるとか、これは包丁をきれいに洗わなかっただけみたいな簡単なことではなくて、プリオンたんぱく質の伝播につながる非常に重大な規則違反であるという指摘もなされています。そんなことで、この辺の評価を厚労省のお立場で。

その後、多賀谷さん、お手を挙げていただいておりますけれども、フードサービス協会の多賀谷さんには、SRMの除去の作業の際、肉片が飛び散り食用の肉への混入があるのではないかと指摘がありますが、その辺は、打ち合わせの段階から、多賀谷さんは非常にご発言なさりたいというご意向をいっていらっしやいました。厚労省の蟹江さんに前段の部分をやっていただいて、その後、多賀谷さんをお願いします。

蟹江 生体検査のお話でございますが、資料1の評価案の24ページにその記載がございます。それを見ていただきますと、アメリカと日本のと畜場での実態、処理頭数ですとかそういったものをもとに、1頭当たりに要するそれぞれの時間が算出されておることによって、日本が80秒、アメリカが12秒と書かれておりますが、私どもの方が、食品安全委員会のプリオン専門調査会から、アメリカと日本の検査の実態について資料の要求がなされました。日本の実態と米国の実態を調べまして、それを資料として提出させていただ

いていますが、1頭当たりの生体検査に要する時間は、当然12秒とか80秒とかきっちりとしたものではございませんで、通常はと畜場に搬入する際、あるいは搬入を待っている際に、検査員が動きの状態等を見て検査をするということで、通常であれば数十秒程度をかけて検査をしておる。

特にBSEに関係する生体検査の内容につきましては、例えば行動異常ですとか、あるいは神経症状の有無を、牛の歩く状態を見ながら検査をするというのが通常の検査方法でございまして、これは日米ともに同じような方法をとっております。

1036件という数字は、アメリカにおきますSRM等の管理も、先ほどの資料1の26ページの最後の段落から27ページの前段にかけて、私どもの方が調査した結果を、プリオン専門調査会の方で報告書案に盛り込んでおるといふものでございます。この実態につきましては、先ほどコーディネーターからもお話がございましたが、昨年1月から今年5月までの間に、通常と畜場の検査は農務省の検査官が行っておりまして、アメリカの連邦規則に適合しない事例を発見した場合には、と畜場側に対してすべて文書で指摘をして、最終的にその改善措置の検証等も行っておりまして、ということでございます。

昨年1月から今年5月まで、全米の6000カ所のと畜場等において、連邦規則に適合していない事例が1036件あったということございまして、これは通常の米国のチェック体制の中で行われているもので、こういった規制のチェックが適正に確保されているのではないかと考えております。この詳細についても情報を入手し、その結果については、27ページの前段の方に、個別の内容についても米国側から情報提供を受けて、私どもの方でプリオン専門調査会に説明をさせていただいたということでございます。

増田 失礼いたしました。多賀谷さん、言葉を制してごめんなさい。

多賀谷 私がちょっと申し上げたかったのは、今回の評価案が、一般国民にアメリカの不安をかき立てるような表現が幾つも出てくるのが非常に気になっております。

1つは、今、と畜前検査の件がございました。これは12秒と80秒と比較する必要があるのであるのか。大事なことは、どういう検査をやって何をチェックするんだ。それがまず大事であって、先ほど写真で出てきましたように、アメリカの場合、トラックからスロープを使って牛をおろして、歩かせて検査しています。要するに、これはちゃんと歩けるかどうかの検査だと思うのです。そうしますと、スロープを使って、足を滑らせたり何かする牛は一たん省くのです。その後、もう一回検査するというのをやっております。そういう面で見ますと、12秒とか80秒という意味ではなくて、どういう検査をして、どのようなチ

チェックをしているんだというのが非常に重要ではないのか。まず、これが1つ。

次に、今ご説明があったSRM除去違反、6000カ所というのはと場の数です。ただし、30カ月齢以上はアメリカではSRMを除去しなければいけないということで、30カ月以上を全頭検査した結果なのです。たしか2700万頭と3350万頭の差がある。それがアメリカでいうカウ(経産牛)とかブルとかいって、30カ月以上の牛が主体です。ということは、1年半で約800万~900万頭検査されているはず。その中の千何件なのです。

かつ、書類違反が半分以上で、先ほど高橋さんの方からもご説明があったように、それは工場の方に連絡をして、直ちに改善させます。改善できない場合には工場をクローズします。停止する権限も検査員は持っている。やはりそこら辺の実態をもうちょっと書くべきではないのか。

もう1つ、脊髄の除去の部分について、日本ではマーカを使って科学的検証をしたという表現がこの中に出てまいります。資料1の30ページのところです。これはたしかプリオン専門調査会で、ことしの2月だったか去年の2月だったか、ちょっと覚えていないのですが、厚労省のきょういらっしゃる上司の道野さんが、日本の脊髄除去を科学的に検査されたと聞いております。その席上ではちゃんと発言されました。そのときの検査は、脊髄の除去を背割り前と、枝肉の背を割って後からとった脊髄除去と、どっちがいいんだ。要するに、その後、枝肉を洗浄するのですけれども、脊髄を除去した場合、どちらの方が肉片がついているのかという検査したのは、1回あるはず。その検査の結果、洗浄さえしっかりしていれば、たとえ背割り前であろうと後であろうと、脊髄除去に対する問題はないのだということは、そのときに正式にいわれているはず。

その1回しかないことを、この文章では、日本ではあくまでも科学的にやったような表現がとられているのです。アメリカの場合には、枝肉の洗浄を最低は3回やっております。多いところでは5回やっております。

私どもも吉野家という会社で、食品の工場、要するに、肉をスライスしたり何かする工場を運営しております。その中で非常に大事なことは、専門家がすべてやらなければいけないということであれば、生産できません。食品の安全とは、一般の方々に処理をしていただいて、それがいかに安全かというのは二重三重のチェックが必要なのです。その都度チェックをし、スーパーバイザーを何人が置いて、ポイントポイントのチェックをすることが食品の安全では非常に大事なことです。そういう面では、アメリカという国は枝肉を3回、4回洗浄しているということは、これはBSE問題ではなくて、HACCP上

のO157 その他の病原菌の削除のためにやっているのです。

にもかかわらず、表現的に、ただ1つの数字をとらえたり何かして、今回の表現は、アメリカが非常に不安であるというようなことを、ただいっているようなところが何カ所がある。そこら辺を私たちが感じた点なので、申し上げたかったと思います。

増田 これは、多賀谷さんのお立場でのご意見として伺っておくことにいたします。  
では、消費者のお立場で、楓さん、どうぞ。

楓 私、最初に申し上げたアメリカでは37万頭検査しているといった、その検査牛をどういうふうを選んでるか。一体どこの牛を検査しているのかというのは、ある意味では物すごく重要だと考えているのです。

先ほど、高橋さんのお話がよく理解できなかったというか、聞き取れなかったものからです、改めてお聞きするのですけれども、先ほどのお話ですと、実際に検査牛は危ないなと思う牛を選んで検査をやっているのだという趣旨の発言だったと思いますが、私の知る範囲では、第三者が選んでいるのではなしに、業界サイドの方が検査牛を選んでいると聞いているのです。そうすると、危ないかどうかというのは極めて恣意的なものですから、この辺のところについては、むしろ全く無作為の抽出の方が客観性を持つのではないかと思います。この点が1点。

それから、実際に検査されているのかどうなのかということについて、どこの牛が検査されたのか明らかにされていないという意見がアメリカにあるわけですね。そういうことからすると、少なくともアメリカの行政州別の、何州からは何頭検査をやっているというようなデータは当然示されてしかるべきだし、示されていないのであれば、政府機関はそれを要求すべきだと思います。

なお、余談ですけれども、もう発言する機会が余りないと思いますので申し上げておきますけれども、諮問が出された直後に、私の日記に「答申予想メモ」というのがあります。その中に、「日本と同レベルに安全だ。それを受けて行政・政府は輸入オーケー」というメモを私は書いているのです。ぜひこういうふうにならないようにしていただきたい。そのためには、食品安全委員会がつけた前提の遵守とか、遵守されているものと仮定するとか、そういうことをきちんと検証していくことを、どういう形で担保していくのかということ、行政、政治のレベルのところできちんと保証していただかないと、食の安全はかけ事とかそんなものではありませんから、そういう意味では、パーセントでこれぐらいだから大丈夫でしょうというような、そういうあいまいなものではなしに、少なくとも子



供たちの口に入るものなどについては、こういうふうに安全なんですよときちんと説得力を持つような形のものをやっていたかかないことには、だめなのではないかなと思っています。

増田 このご質問については、管理機関である農林水産省と、厚生労働省からお答えいただきます。1つは、選ぶのは業界サイドではないのかということと、実際検査されているのか、チェックはどういうふうに行っているのか。これは、この答申案の中にあります今後の遵守状況のチェックにもつながっていくことだと思しますので、そのこともあわせてお答えいただいてもいいと思います。遵守状況の検証と、報告はどのようなルートで、どのような形で行政サイドは考えておられるのか。よろしくお願いします。

高橋 先ほどもお答えしたように、サーベイランスの方の検査は、繰り返しになってしまいますけれども、向こうは高リスク牛を重点的に検査しているわけです。日本は高リスクとかリスクが低いとか関係なく、事実上、全頭検査になっていますね。制度上は、日本は、正確に言えばと畜場では21カ月以上の牛、農場では24カ月以上の死亡牛を全頭検査している。ですから、BSEのリスクが高いか低いか関係なくやっているわけです。

アメリカの場合には、やっぱり頭数も多分多いのだからだと思いますけれども、そこはBSEの出やすいハイリスク牛を中心にサーベイランスをかけているということなのです。これはやり方自体は、国際的に全然おかしくないですよ。

楓 いやいや、私はそんなことを申し上げているのではなしに、ハイリスク牛だという判定はどなたがやって、どういう立場の方がその認定をされているのですかということをお聞きしているのです。

高橋 ハイリスク牛が出たということは、もちろん農場の人間にしかわかりません。農場を管理している人間が、よたよたした牛がいるとか、歩行困難だとか、へたっているとか、こういうのは農場の人間にしかわかりません。ですから、その報告が上がってきて、幾つか選んでいって検査をやってという格好になっています。ただ、いってくる以上は、本人が、何か変なのがいるよとっているわけですから、そこでおかしいことがあるということにはならないと私も思います。むしろ逆に、自分の方から健康牛を選んでいって、これを検査してください、そんなことはないですよ。そういうことをやっているのではないかという御指摘かと思いますが、おかしい牛を申告するのですよ。そこは信頼関係が崩れたら、アメリカなんか一から十まで全部信頼できないよという話になってしまいます。そうではないと思います。

楓 これは会場の方が判断すればいいと思いますけれども、おかしいかおかしくないかというのを生産者が判断して、これはおかしいから検査をしてくださいというのが正しいのか、それとも例えば日本のやっている全頭検査はもちろんそうですけれども、全頭でなくても、いわゆる無作為で全く第三者が抽出してやっていく方が客観性を持つのかというのは、会場の方が判断すればいいことだと思うのです。

高橋 これは考え方によるのですけれども、BSEのリスクの高いものというのは、やっぱり症状に出やすいことは間違いのないのです。だから、そこを重点的にチェックをかけて、サーベイランスをかけているわけです。ですから、健康牛全部を押しなべてサーベイランスのために検査をしているというのは、そこはおかしいと、ヨーロッパの人間もいつています。ただ、日本はサーベイランスのために肉の検査をやっているのではないです。食用の検査のためにやっているのです。そこは日本の立場は全然違いますから。厚労省がやっていらっしゃると畜場の検査は食用の検査であって、BSEの牛がどれぐらいいるかというサーベイランスのための調査をやっているのではないのです。

そこは検査、検査というので、日本の食用の検査とサーベイランスの一般的な検査をよく混同されて議論されていますけれども、少なくともアメリカやカナダの検査は、どれぐらいBSEの牛がいるかということをおお体推定するための検査をやっている。これはヨーロッパもそうです。そういうことをやっているわけです。その場合には、高リスク牛に割と集中してチェックをかけて検査をしていくというのは、全然おかしな方法ではなく、合理的な方法だと国際的に認められている方法だと思います。

それから、地理的な分布については、ご承知かと思いますが、アメリカの政府は公表していません。これは、私どもにも事情はわかりませんが、食品安全委員会の方で、最初、分布についての数字を示してくれということをお、私ども、アメリカにいつていました。かなり抵抗されたのですけれども、その資料は出ています。ただ、やっぱり公表は勘弁してくれといわれましたけれども、食品安全委員会の方にはきちんと出ています。

増田 楓さんのご納得にはちょっと距離があるような気がいたしますが、時間のこともございますので、会場から挙手をいただいて、ご意見、ご質問を伺うことにしたいと思います。この会場が17時終了ということになっており、厳守といわれておりますので、その辺をよろしくお願ひしたい。ご発言をたくさんいただくために、2分間でチャイムを鳴らさせていただきますので、どうかその中におさめてくださるようお願いいたします。

お差し支えなければ、お立場とお名前をおっしゃってください。ご質問がございましたら、意見交換もそうでございますけれども、どなたと意見交換なされたいかということをお願いいただければと思います。それでは、挙手をいただけますでしょうか。

山田 名東区の山田と申します。

私の意見は3つありまして、まず20カ月と30カ月ということがさっきから大変議論になっておりますが、これは余り意味がないと思うのです。というのは、BSEに感染をした牛でも、潜伏期間が大体2年から8年あるということで、平均5年なのです。5年というのは60カ月なのです。それでなければわからない。検査をやっても出ないのが多いのだというのが、さっき出ていました去年9月の「中間とりまとめ」で明示してあります。

A40でたまたま20カ月以下がなかったとか、あるいは今まで検査した中で、陰性が全部20カ月以下だったから大丈夫なのだ。私は、こんなのは、はっきりいって、科学的な根拠でも何でも無いと思うのです。ですから、この際、OIEがいております世界標準の30カ月以下の牛を輸入することにすべきだと思います。

それから、これはテーマに外れますが、牛肉が非常に高騰しておる。これはなぜかといいますと、輸入禁止になっているから国産牛がばか高なのです。タンなどは一時は5倍、6倍、あるいは10倍などということもありました。ですから、この2年間、消費者が高い牛肉をずっと買わされてきておるということを考えていかなきゃならぬ。

もう1つは、このテーマを外れますが、やはりセーフガードの問題で、自然増でふえたときにセーフガードの発動ということ。ところが、BSEで人為的に禁止をして、今度一部解禁したら、はい、セーフガードを適用しますよということでは、11.5%の関税がまたアップするのですから、その分、消費者は高い牛肉を買うことになりますので、この辺のことも行政当局はしっかりと考えていただきたい。

以上です。

増田 山田さん、今のご発言はご意見ということでしっかり受けとめさせていただくことで、ご了解いただきたいと思います。

ほかには、その女性の方。

内田 主婦で、内田と申します。

何回もこの会に参加させていただいて、科学的リスクの同等性とかいろいろ聞くのですが、今回お話を聞いて、やっぱり自分の意見を述べたいし、お聞きしたいことをちょっとお聞きしたいのです。

農水省の方にお聞きしたいのです。ここにも困難と書いてありますね。同じようなデータがないから比べようがない。今、出生の耳標を耳につけていましたけれども、ごく少ないと。そのとおりだと思います。そういうものではなくて、アメリカでは、普通どういう牛の飼い方がされていて、どういう危険性があるのか。農水省は、日本はこんなに厳しくやっているじゃないですか。トレーサビリティもきちんとして、日本にはそうさせておきながら、外国から入ってくるものに関しては、私たちは不安材料ばかりだと思ってしまうのですよ。なのに、農水省はちゃんとやっている。

先回、質問しましたら、農水省の方は、検証されているかどうかは書類上の検査しかわからないので、私たちは行けない、手が出せないとおっしゃいました。日本の消費者レベルの方でも向こうへ渡って、いろいろ実情を伝えていращるものですから、そういうところを改善するにはどれだけの年月がかかるとか、仮定ばかりでは私どもはわからないのです。だから、アメリカは今こういう状態なので、これを是正するためにはこれだけの期間がかかる、輸入するのであれば、20カ月だったら、それから20カ月という話にはなりませんでしょうか。

増田 農林水産省のお立場で、よろしいですか。

高橋 まず1点目は、多分トレーサビリティのお話だと思います。1つ、ご理解をいただきたいのですが、トレーサビリティ制度は、牛肉に関していえば、目の前に出された牛肉が安全ですかといわれたときに、それが安全かどうかということとは、はっきりいって関係ありません。トレーサビリティというのは、日本の場合ですと、どの牛がどの農家で、いつ生まれて、肥育される段階ではどこの農家を通って行って、最後はと畜場でいつと殺されたという記録はされています。けれども、その情報は、その牛が安全かどうかということには一切関係ないわけです。いつ生まれて、どこの農家で育ったかということですから。

では、何のためにトレーサビリティ制度があるかということ、例えばあるところでBSEの牛が発見されました。そうすると、同じようなえさを食べて、もしかするとどこかでBSEになっている牛がいるのではないか、それを早く探り出すために、そのルートをたどって行って、生産した農家にたどり着いて、正確にいいますと、BSEだった牛が生後1年になるまでに同じようなえさを食べていた、やはり1歳ぐらいまでの牛を捜し出して、実際にその牛を全部殺して検査をします。そういうことをやっているわけです。ですから、逆にいいますと、今出されている日本の牛でも、この牛肉が安全かどうかということにつ

いては、トレーサビリティシステムは実は関係ないのです。そこはひとつご理解いただきたいと思います。

アメリカでは、トレーサビリティが国の制度としてはありませんから、今回の輸入の話でいいますと問題なのは、先ほどから話に出ています 20 カ月齢という月齢をどうやって判定するのだ、ということです。日本の場合にはトレーサビリティシステムがありますから、この牛は今何カ月というのはわかります。アメリカの場合には、これはわかりません。ですから、ご自分たちで生産記録をきちっとつけていて、それがアメリカの政府もきちっと認証できるもの。あるいは、データを随分積み重ねましたけれども、と畜場で枝肉になった場合の、先ほどちょっと写真でごらんいただきましたけれども、軟骨の骨化の程度からいって、統計的にまず間違いない、これは 20 カ月以下と推定できる、そういう肉だけを日本に輸出してもらうということでありまして、トレーサビリティシステムそのものは、それぞれの国の牛肉の安全性には関係ない話であるわけです。結果的に、早く B S E の牛を見つけ出すという意味では、広い意味では安全性にかかわりますが、個々の牛肉の安全性には直接の関係を持っていないというのは、ひとつご理解いただきたいと思います。

あとは、いろんな点が改善されるにはどれぐらいかかるのか、その改善された後、輸入の話ですればいいじゃないかというお話がございましたが、あと幾つかの点、えさの規制や何かでは、確かに日本よりも緩い点がございます。そのかわり、逆にいえば、例えば参考資料 3 の 3 ページ、もう 1 点ご理解をいただきたいのは、日本といろんな規制体系は、確かに規制はポイントポイントでは少し違いますけれども、私どもが食品安全委員会に評価をお願いしたのは、その 1 つ 1 つのやっていることが同じかどうかではなくて、いろんなもののトータルとして出てくる、最後の牛肉になった時点での安全性を聞いているわけです。

例えば飼料規制でも、確かにアメリカは弱い点はありますけれども、日本の場合には、ホルスタイン系のものが肉用牛の大体 4 割、アメリカ・カナダでいきますと、ホルスタイン系のような乳用種の場合は 1 割で、9 割は肉牛です。そういった肉牛は、生まれてから子供のときには、お母さんのおっぱいと牧草を中心に食べています。そういった意味では、自然放牧ですから、本当の意味で牧草を口にしているということで、えさからいいますと、ごくごく自然のものを食べているということだろうと思います。

その次の 4 ページをごらんいただきますと、えさの流通経路です。日本は、原料を輸入して工場で作った配合飼料を流通させていますが、アメリカ・カナダの場合には単味、

トウモロコシとかそういったものが単品で回っていて、農家段階で初めて配合が起きるといったケースが割と多いらしいのです。そういったことで、えさの交差汚染が起きる可能性は、途中段階では割と少ないというようなことが、1つあるのです。

レンダリングや何かも、その次のページになりますけれども、レンダリング工場などの分離も割と進んでいます。

そういった意味では、今回の食品安全委員会の答申案の中では、これは記載はあるのですけれども、数字の評価はしていただけなかったのですが、そういった構造の違いもあるといった評価を受けていますので、規制が同一でないということで、イコール、向こうはリスクが全部高いのだということにならないということは、ひとつご理解を賜りたいと思います。

増田 それでは、もう1方、お手をお挙げいただけますか。

女性 岐阜県の生活協同組合から参りました。

やっぱりBSEの関係からいきますと、私はコープベルの担当者として、組合員さんからの質問にお答えをする立場にあるのですけれども、BSEがアメリカで発生したときに、うちは実は吉野家さんの牛丼の扱いもありまして、大丈夫ですかというお声をかなりいただいております。そういう中で、今回また輸入が再開されるという食品安全委員会のお話を伺って、だんだんわからなくなってきたのです。ここの会場へ来てから、ますますわからなくなったというのが、私の正直な思いです。農水の方のお話を聞いたり、いろんなお話を聞いても、少しずつわからなくなっている。

今、日本は情報が非常にたくさんあります。いろんな情報が交錯しているという状況で、素人の消費者では判断できないというのが、本当の思いではないかなと思います。そんな中で、先ほど吉野家の多賀谷さんがおっしゃいましたけれども、安全というのは科学的に究明できるのだけれども、安心は情緒の問題なのだ。その安心の部分でいきますと、もし解禁されるならば、できれば消費者に選択の権利を与えてほしい。表示をしてほしいということです。

吉野家さんのように大きなメーカーさんでしたら、アメリカの加工場の管理などもきちんとされるでしょうけれども、6000もあると殺場でだれが管理するのですかというのが、消費者の思いではないかと思えます。そんな中で入ってきたときに、加工食品は、今JAS法では原産地の表示は要りませんね。あと、レストランに行っても出てきたときに、焼肉屋さんとか行ったときに、どこのお肉かをわかっているレストランはいいですけれども、

わからないところもたくさんあると思うのです。そんな中で、やっぱり頼るのは表示しかないのです。表示をしてほしい。消費者として選択の権利を確保してほしいというのが、私の願いです。

増田 このテーマにつきましては、私からも、フードサービス協会のお立場で多賀谷さんに伺ってみたいと思ったことでございます。今、外食に対して表示のガイドライン、ガイドラインというのは指針ですから、積極的に取り組むお店もあれば、取り組めないお店もあるというのが実態だろうと思いますが、お立場でどういうふうなことをお考えか。

高橋審議官、たびたびで申しわけありませんが、農水省として表示の方向、今のご発言にもありましたように、消費者から非常に熱い視線が飛んできていると思いますので、それに対する取り組みの進捗状況と伺いますか、その辺を伺いたいと思いますが、まず多賀谷さん、お願いします。

多賀谷 指針ができましたのは、たしか今年の7月ですね。指針をつくるに当たって、私がお説明するよりも、農水省の高橋さんの方から、そのでき上がった経緯を、消費者団体の方々からいろいろな方が入ってつくったものだということを含めて、ちょっとご説明していただいた上で、私どもがどうやっているのかということをお話したいと思っておりますので、先に高橋さんの方から。

高橋 アメリカから牛肉が入ってきて、日本の店に並んだ場合にどういうことになるかといいますと、外食だけに限らず、加工食品のお話が出ましたけれども、今の基本的な仕組みでいいますと、小売店舗ですと、生鮮のものですと表示が必ず義務づけられます。これは大きい塊ですから、はっきりわかるということですが、流通もはっきりしている。ちょっと加工したのも、原産地表示の対象になります。

ただ、私どもが非常に頭を痛めているのは、例えばハンバーグとかメンチカツのように非常に複雑になってくると、実は今のJAS法という法律上は、義務がかかっておりません。食品の表示に関する共同会議という、厚生労働省と私どもでやっている会議がございしますが、その会議で検討に着手はしていますけれども、業者の方によっては、仕入れの国をよく変えるので、どここの国といわれても表示がしづらい。はっきりいえば、例えばうちの店で扱うハンバーグの原産国は、日本とアメリカとオーストラリアですといえれば正確なのかもしれませんが、ただ、日本とアメリカとオーストラリアという表示になってしまったら、全然意味ないですね。どこかに限定しろというのは、小さい業者さんですと流通が複雑になって、自分の店ではわからないということになりやすいので、そこ

のところをどうするかというのを、今考えているところです。

もう1つは、外食の方は、これも法律での義務づけとかそういったものではありません。ただ、ことしの夏、先ほどちょっとお話がございましたように、外食における原産地表示のガイドラインをつくりまして、メニューの主たる原材料、例えば店へ行ってステーキをお食べになりますと、当然肉は主な原材料ですから、ステーキなら肉。それから、メニューの名前に用いられているような原材料。よくあるこだわりの原材料。そういったものについては、原産国名の表示をしてほしいということで、取り組みをお願いしております。取り組みが始まっていると、私どもは聞いております。

多賀谷 私ども外食の産業、日本フードサービス協会でも、積極的に原産地表示を含めた表示を行うべく、中で打ち合わせをして進めております。

弊社の例を申し上げますと、多分年明けできるだけ早い時期からスタートさせるということで、今動いております。今ここでBSEということで牛肉の問題が出ていますけれども、我々表示する立場になりますと、野菜もあります。魚もあります。米もあります。それぞれ1つ1つ、どういうルートでどういうものが入ってきたのか、それをチェックして、かつ、納入業者さんから、正式なそういうものがどこから来るかを全部チェックした上で、ここまでであれば消費者の方々、お客さんの方々が納得していただけるなというものを、今つくっているところでございます。

牛肉だけなら簡単なのです。私ども牛丼は、今売っておりませんが、メインはアメリカです。今私どもが売っております牛すき鍋とかそういうものは、オーストラリア産です。それははっきり明示できます。ただ、それだけでいいのかというのがありまして、やはりいろいろな食材を含めて、どれをどう書くのか、今検討している最中でございます。1つずつ詰めている最中でございます。これは私どもばかりでなくて、ほかの外食の産業の方々もそうだと思います。

ただ、1つは、私ども大手というかある程度のチェーンが率先してやることで、納入業者、例えば名古屋でいったら中央卸売市場があると思います。その買参人の方々が、きょう来た野菜、果物はどこなのかというデータを、やはり小さな中間問屋、その先まで流すような仕組みをつくっていかないと、中小の外食の方々、食堂とか何かを経営されている方が書けないと思います。そのためにも、まず私どもが率先してやっっていこうということで、できる限り早い時期に、それぞれの会社がそれなりの表示ができるようになると思います。一応現状ではそんなところでございます。



増田 ご納得いただけましたですか。

それでは、ご意見として、女性が非常に続いております。男性の方でどなたかいらっしやいませんか。

水野 瀬戸から来ました水野と申します。

まず、農水の方でも厚労の方でもいいのですけれども、いろいろとアメリカの輸入基準で、20 カ月だとかいうことが出ているのですが、実際に世界はO I E の基準で動いておるのです。その辺の意向というのですか、その辺の論拠を無視して、日本の立場だけで基準を決めていいのでしょうかというのが、まずお聞きしたいことで、私の意見としては、国際基準がこういうことであって、20 カ月などということをやりますからますますわかりにくくなるので、やはりO I E の基準を遵守して、全面的な解禁をしなければいかぬのではないのかというのが、私の意見です。

それから、先ほど消費者の方で、私も消費者の1人でありますけれども、食べるものは安全でなければいかぬということで、今このB S Eで、先ほどもサーベイランスのこととか、ヤコブ病にかかる確率は1億分の0.幾つぐらいです。先ほど、食べるものが安全な方がいいというのがありましたという話でしたけれども、私に教えてほしいです。100%安全なものは、今、日本の中にありますか。消費者の代表の方が、これは必ず安全ですよというのがあれば教えてください。私はこれから毎日食べていこうと思っています。

そういった点で、食については、今、絶対安全なものは1つもないと私は思っていますので、その辺のところをもう少し大局的に自分たちで判断しながら、食をしていけばいいのではないかなと思っています。

以上です。

増田 O I E の基準に合わせるべきだというのは、ご意見として伺っておいてよろしゅうございますね。お答え、では、高橋さん。

高橋 今のお話は、20 というのは検査の話ですか。検査とかS R Mの除去とか、国際的にも各国で基準はいろいろ違います。別に牛肉に限らず、いろんな食べ物の基準は、普通の食べ物ですと、WHOと国連食糧農業機構(F A O)が組織しているCodexという委員会で基準を決めています。動物衛生の関係とかこういった肉の關係の基準はO I E(国際獣疫事務局)が決めていますけれども、基本となる国際的な協定であるW T Oの中で、こういった衛生關係の基準がございまして、これは衛生植物検疫協定というものです。その中では確かに国際基準への遵守というのはいわれていますけれども、各国がその各国の判

断で、より高い健康を保持するためのレベルを設定することは、各国の考え方に従っていいということになっているわけです。そういう意味で、何もOIEの基準が30だから、日本も右へ倣えで30だということはありません。それははっきり申し上げておきます。

特に日本の場合には、いろいろ議論はありますけれども、実際BSEの検査で、21カ月齢と23カ月齢の牛が出ています。そこをどう理解するかなのですが、そこはいろいろ議論が続いています。これはむしろ厚労省のお話になりますけれども、20カ月齢台で、21・23カ月齢でそういった牛が出ているという例がある以上、そう簡単に30カ月を考えてみましょうという話には、

なかなかならぬだろう。そこはもう少しよく考えてみないといけない話ではないかなと考えております。

多賀谷 ちょっと一言いいですか。

増田 それに関連してのご意見でございますか。それでは……。

多賀谷 今、高橋さんが21カ月、23カ月のお話をされましたけれども、実はたしか小泉先生も11月2日の本委員会で、これはアメリカの評価には関係ないけれどもということで、質問というかご意見を申されたのがありました。それが21・23カ月の問題です。これは確かにBSEかもしれない。ただ、今マウスを使って感染テストというのですか、実験をされています。ただし、これが出てから、もう2年近くされている。実は今年の3月にOIEのヴァラ博士が来られて、その中で、マウスの実験は大体どのぐらいで結果が出るのだといったときに、国際的には1年やれば結果が出ますということはおっしゃったので、そういう面で、今おっしゃった21・23カ月の今の実験の、結論でなくていいので、経過でも今ははっきりと出していただくことが必要ではないのかなというのは、1つ感じております。ちょっとその点を申し上げたくて、どうも済みません。

増田 小泉委員、これに関連して解説していただける部分はございますか。では、まず厚労省から。

蟹江 日本のと畜場の検査で、21カ月齢あるいは23カ月齢の牛がBSEと診断されたわけですが、私どもの方の考え方といたしますか、BSEの検査をスタートして、その検査の結果を判断する場合に、それは私ども行政官が判断しているわけではなくて、日本の専門家がメンバーの専門家会議を立ち上げていまして、そこで検査結果を見ていただいて、BSEかどうかという判断をしていただいています。

現在の判断基準でございますが、まずと畜場でスクリーニング検査ということでELI

S A法という方法を用いて検査を実施します。これは感度が高いものですから、陰性のもので陽性と判定されるケースもございます。そこで陽性のものについては、次に確認検査ということでウェスタン・ブロット法と免疫組織化学検査の2つの精密な検査を行って、最終的にB S Eの判断をする。その場合に、今の判断基準では、ウェスタン・ブロット法あるいは免疫組織化学検査、どちらかで陽性のものはB S Eだということで判断しております。その21カ月と23カ月は、ウェスタン・ブロット法が陽性、免疫組織化学検査では陰性。ウェスタン・ブロットの方が陽性という結果でございましたので、B S Eと判断しております。今B S E検査の陽性牛が20頭確認されていますけれども、そのほかの18例については、ウェスタン・ブロット法も免疫組織化学検査の方も、両方とも陽性ということでございます。

日本の専門家の考え方としては、ウェスタン・ブロット法でB S Eの原因物質であります異常プリオンたんぱく質が検出されております。その検出をもってB S Eという診断の基準で、こういった情報については、先ほどもいろいろお話が出ておりますO I Eの方にも提供しておるとい実情でございます。

増田 というご説明に、食品安全委員会の小泉委員から一言。

小泉 小泉でございます。

先ほどの21・23カ月の問題ですが、やはり海外では、そういった牛の感染性ということに主眼を置いております。それはどういうことかといいますと、そういった牛が感染力を持っていて、人に感染するのかどうかということがポイントになっているわけです。ですから、この感染実験は、やはり1年で発症しなければ感染性は低いのではないかと。そういった意味で、海外ではB S Eと判定するかどうかは非常に問題だと思います。

もう1点、W T Oで、我が国においてハードルを高くしてもいいではないかというお話がございますが、その場合は、やはりハードルを高くしただけの科学的根拠を示さないと、もしW T Oに訴えられたときには、非常に問題になるのではないかなと私個人は思っております。

増田 ありがとうございます。

既に、あと残すところ10分ちょっとということになってしましまして、会場には拳手をしていらっしゃる方がたくさんいて、まことに恐縮なのですけれども、もうお1方。その白いセーターの方。

佐藤 消費者で、佐藤といいます。

私は、このリスクコミュニケーションの案が出たときに、ちょっとびっくりしたのです。私は、生産者の伊藤さんがいわれたみたいに、国内ではBSE牛が発症したときに、国内の生産者が本当に命と引きかえのように努力されてきたし、そのことを消費者も応援してきて、いろんな仕組みをつくってきたし、安全性を追求してきた。そういう日本の安全性と、条件つきでこういう前提でということで評価をしなければならないということが、すごくむごいなと思ったのです。そこでもっと日本人が忘れてはならないもの、何かすごく大切なものを失ってしまうのではないかという思いを、最初にしました。

そうではありながらも、私は、プリオン専門調査会はとても良心的な答申案を出してくれたなと思っています。そこの中でもとても気になることは、最後の方の農水省くか厚労省への課題の問題で、特定危険部位が本当にきちっと除去される場所は担保できているのかという問題と、もう1つ、この資料の12ページにあった牛の飼料になるところ、例えば鶏に与えた肉骨粉が入っているえさを食べ残したものを、牛に与えるというところでは、やはり怖いものを感じている。その2点のことを思っています。

増田 ありがとうございます。除去がきちんと担保されているのか、リサイクルですか、ぐるぐる回るという怖さについてのご指摘があったと思いますが、厚労省から。

それから、そろそろ時間がなくなってまいりましたけれども、山本さんにお答えをいただこうと思うのですが、これは大変大きなテーマだと思うのですけれども、果たして私どもが食べるもの、食品に安全というのがあるのかという基本的なところですね。これがリスクコミュニケーションにとっては一番のテーマ、つまるところのテーマではないかと思ってもおりますので、除去の担保のお話を厚生労働省から、その後、お話しただいて、そのあたりを締めにいたしたいと思っております。

蟹江 その前に、先ほど米国におきますSRMの遵守状況で1036件というお話があったときに、私の方から6000カ所のと畜場等とご説明いたしましたが、これは全米すべての施設6000カ所でございます、このすべてから日本に輸出されるというわけではございません。日本に輸出が再開される場合には、先ほどからお話の出ています上乘せ基準、輸出証明プログラムというものを設けまして、日本向けの基準に適合する施設を登録して、そこから輸出をする場合にはする。その箇所数については、今想定されておりますのは、米国で40カ所程度。ですから、6000すべてではなくて、今現在では40カ所程度が想定されているということでございます。

そこでの上乘せ基準のプログラムの遵守については、当然ながら米国政府の責任でやっ

ていただくのですが、それらが適切に管理されているかということにつきましては、厚生労働省と農林水産省が、担当官を派遣して、例えば仮に問題が発生した場合でも、適切な改善が図られるシステムになっているかどうか、そういったことを現地に出向いて確認し、遵守されているかどうかをチェックしていきたいと考えております。

増田 ありがとうございます。

それでは、山本さん。その後、3人のパネリストの方に、きょうの成果、感想でもよろしいと思いますけれども、一言ずつちょうだいしたいと思っております。

それでは、山本さん、よろしくお願いします。

山本 最初に結論から申しますと、残念ながら、100%安全という食品はないわけです。では、その裏返しのこと、リスクを考えますと、それをどれだけ減らせるかということがこれからの問題としては残っているわけです。我々がやってきたことは、そのリスクの確立と、そのリスクがどの程度あるか、重篤度という意味で、人に健康危害を及ぼす、そういうものを評価してきた。

本来、リスク評価をやる場合には、絶対的なリスクがどのくらいあるかということの評価するのは、大変難しい問題になります。今現在、日本が持っているBSEに対するリスクを、何年とか、ある措置を持って下げるという作業が管理措置なのです。ですから、それをやった場合にリスクがどれくらい下がるのでしょうかというのが、普通に行われるリスク評価ということになります。

今回のリスクの比較ということになりますと、アメリカ・カナダと日本でやっている管理措置が当然違っております。その上でリスクを絶対的に評価するのは、なかなかできるものではありませんでした。そこがデータもないし、管理措置も違ってという段階でのリスク評価の困難性というものになるわけです。

そうはいいまして、では、そこでリスクの評価ができませんと答えるということでは、今回の諮問に聞かれている内容に正直に答えているかということ、そうではないわけですね。その諮問については、ある月齢と管理措置を行った上での牛の肉と内臓について、日本の全体の肉と内臓のリスクについての比較をしてくれという話が来たわけです。ですから、管理措置として行われていない状態で、それが行われた場合にどれくらいリスクが減って、それと日本の現在の状態とがどうかということと比較しようということなのです。

そうなりますと、全く行われていない状態でそれをいうのは難しいということで、皆さん、非常に不安を持っておられると思いますけれども、ここがどうしてもリスク評価のや

らざるを得ないところでして、完全に行われたとしたらこうである。もしくは、それが何%まで行われなかったら、何%のリスクがふえるのかということは、本当はさまざまな定量的なデータがあればそこまでできますが、今のところ、行って何%遵守していないということが出てくるのは、輸入再開後の話になりますので、そこは新たにまた検証のシステムによって確認していかなければならない。それをもって新たなリスクが生まれる可能性が出てきた場合には、もちろん直ちに食品安全委員会に持ち込まれるだろうと思いますし、我々もそれを監視しながら、リスク評価を続けていかなければいけないというふうには考えております。

ですから、現時点でさまざまな仮定はありますけれども、できる限りのデータを集めた結果、こういう答申が出てきたということになります。そういうことで、定性的なリスク評価はこういう限界を持っているし、完全に白黒をすぱっと分けているということにはいかなないということで、ご理解いただければと思います。

以上です。

増田 ありがとうございます。

残りわずかな時間でございます。一言ずつ。

楓 アメリカ・カナダ産牛肉の問題、特にアメリカ牛肉の輸入云々の問題は、極めて政治的な問題になってきているのではないかなという感想を持ちます。私の勝手な思い込みかも知れませんが、そういう中で、食品安全委員会の皆さん方が出された結論につけられた条件と附帯事項は、私は科学者としての良心だと思っています。そういう意味で、やはり行政の方が、この科学者の良心をどういうふうに生かすかという努力をやっていただいて、国が考えるべき問題は、アメリカの経済的な問題ではなしに、国民の安全ということが第1なのだということを本当に考えていただきたいということを、関係省庁の皆さん方をお願いしたいと思います。(拍手)

増田 それでは、伊藤さん。

伊藤 ありがとうございます。

とにかく消費者の皆さんが、BSEが出てからの牛肉離れに始まりまして、今日、やっと信頼回復ができてきたのは、やはり生産者と消費者の皆様方との安全に対するたゆまぬ努力であったとっておりますので、今後も日本の牛肉の生産者の1人といたしまして、その信頼がより強固になるように、ともどもに努力をしていく必要性が、我々のさらなる責任であろうと感じた次第でございます。

ありがとうございました。(拍手)

多賀谷 本日はどうもありがとうございます。

今回は 20 カ月齢以下の牛ということですがけれども、それに対して入ってくる肉は、特に牛タンなどは本当に数%で、焼肉屋さんとか牛タン屋さんというのはほとんど影響がないという状況になっております。そういう面では、先ほども出ましたけれども、やはりできる限り早い時期に、OIE とはいわないまでも、国際的な安全基準で再度検討評価をしていただきたいというのが、1つの意見。

もう1つは、先ほどからリスクの問題が出ております。これは私は個人的な考え方として申し上げたいのですが、食の豊かさはリスクとうまくつき合っていくことではないのか。要するに、いろんなリスクがある。それをそれなりに理解しながら、うまくつき合っていく、自分のものとしていくことによって、食が豊かになってくるのではないのかな、そのような感じがしております。

きょうはどうもありがとうございました。(拍手)

増田 ありがとうございました。

会場から挙手をいただきながら、皆さんからご意見をちょうだいできなかったことを非常に残念に思っております。ただ、いただきましたご意見、パネリストの意見、質問あわせて、主張を込めた非常に重いご意見として受けとめさせていただきますので、ご了承いただきたいと思っております。きょうは本当にありがとうございました。(拍手)

つづいて閉会のごあいさつをさせていただきます。

#### (5) 閉会挨拶

西郷 熱心なご議論、どうもありがとうございました。コーディネーター、あるいはパネリストの方にもう一度盛大な拍手をお送りいただけますでしょうか。(拍手)会場からもご意見をありがとうございました。

それでは、ここで食品安全委員会事務局の齊籐事務局長より、閉会のごあいさつを申し上げます。

齊籐 本日は、長時間にわたりまして食品安全委員会のリスクコミュニケーションに参加をいただきまして、ありがとうございました。とりわけ壇上でいろいろご議論をいただいたパネルの皆さん、コーディネーターの皆さんに、改めて御礼を申し上げたいと思っております。

また、本日、生産者の立場の方、また消費者の立場の方、流通や食品産業の皆さん方、お忙しい中、ご参加いただきましてありがとうございました。

この会場が、最初にごあいさつ申し上げましたとおり、全国7カ所のうちの6番目ということで、このリスクコミュニケーションのシリーズといたしましては、あしたの東京で一応全国7カ所を終了するという日程となっております。

一方、冒頭にもご案内したとおり、このプリオン専門調査会の答申案につきましたのパブリックコメントということで、食品安全委員会として11月29日まで、4週間の募集を行っておるところでございます。本日は残したと、また、さらにご意見等ございましたら、そちらの方にお寄せいただければと思います。

本日はいただきました貴重なご意見、そのパブリックコメントの内容等につきましては、プリオン専門調査会の委員の皆様にもまた見ていただいた上で、最終的に食品安全委員会としての答申を取りまとめしていくという手順になっておりますので、改めてご紹介をさせていただきます。

終わりになりますが、本日は長時間ご参加いただきまして、本当にどうもありがとうございました。(拍手)

西郷 どうもありがとうございました。

それでは、これをもちまして本日の意見交換会を終了とさせていただきます。

なお、アンケートをご記入いただきましたら、出口で回収しております。よろしくお願い申し上げます。

本日は、どうもありがとうございました。

午後5時 閉会