

食品に関するリスクコミュニケーション（札幌）

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14日（月）14：00～16：55

シェラトンホテル札幌 3階 パレス西

主催：食品安全委員会

午後14時00分 開会

(1) 開会

司会(西郷) 本日は、ご来場いただきまして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(札幌) 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。

それでは、会に先立ちまして、食品安全委員会の見上彪委員よりごあいさつを申し上げます。

(2) 開会挨拶

見上委員 ただいま紹介にあずかりました食品安全委員会の見上と申します。後ほど、西郷の方から、きょうの資料の説明があると思うんですけども、とりあえず資料1を出してください。

今回、アメリカ・カナダ産牛肉等に係る食品安全影響評価案に関する意見交換会ということでございます。食品安全委員会では、資料1の表紙にありますように、今年、11月、こういう案を出したわけなんですけれども、これは、本年5月24日付で、「アメリカ・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・牛の内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・牛の内臓を摂取する場合のリスクの同等性」と、非常に長くてわかりにくい食品健康評価の諮問書が管理官庁である厚生労働省及び農林水産省の方から我々食品安全委員会に来ました。

この要請を受けて、資料1の3ページにありますけれども、食品安全委員会ではプリオン専門調査会を5月31日以来、10月31日まで全部で10回開催しまして、本件の内容についての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いて、その審議経過が取りまとめられたのを受けまして、その内容につい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ありまして、その期間に合わせて全国各地で順次意見交換会を開催し、消費者、生産者及び事業者等の関係者の皆様に理解を深めていただき、さまざまな立場の方々が相互に意見交換を行う機会を設けることにしました。これは食品安全委員会における審議のプロセスの各過程において実施するリスクコミュニケーションの一環でございます。

本日は、まずプリオン専門調査会の堀内専門委員から、プリオン専門調査会での議論の背景や経緯、そして審議結果案の内容などについてご講演をいただき、続きまして、参加

関係者の代表者の方々にパネリストとしてご登壇いただき、それぞれの立場から議論を深めていただいた上で、それを踏まえて会場の皆様とも意見交換を行い、皆様方に、この問題について議論を深めていければ、そのように思っております。

BSE問題につきましては、今後とも的確な対応を必要とされます食品安全委員会としては、このような取り組みを通じて皆様からいただきましたご意見等を審議の参考としながら引き続き検討を進めてまいりたいと思っております。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

以上です。

司会 ありがとうございます。

私、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。

資料の確認をいたします。お手元の青い封筒の中に配布資料一覧というのが入っておりますので、それと照合して、ご確認ください。議事次第が1枚。それから、きょう、いろいろご講演いただく堀内先生、あるいはコーディネーター、パネリストの方々のプロフィール、それから座席表がございます。

資料1が、今、見上委員からご説明がございました評価の案でございます。資料2がその概要、資料3が、パワーポイントの打ち出しでございますが、少しわかりやすくしたものでございます。きょうの堀内先生のご講演は、これに先生が、もうちょっとわかりやすくということで、若干アレンジしていただいたものが前に映ります。

それから、参考資料1が、今、意見を募集していますよという食品安全委員会のこれでございます。参考資料2が、先ほど見上委員からご説明がございました5月に厚生労働、農林水産両省から私どもがいただきました評価の依頼でございます。

参考資料3、これが厚生労働省、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。

次に、アンケートが入っております。このような意見交換会を今後改善していくため、それからきょういらっしゃる方にいろいろご意見をいただくためにご記入をいただければと思います。お帰りの際に回収箱に入れていただければと存じます。

それから、食品安全委員会の小さなリーフレットでございます。それから、用語集というのが入っております。用語集の正誤表も入れてございます。

資料は以上でございます。もし不足がございましたら、係にお申し出ください。よろしゅうございますでしょうか。

次に、本日の議事次第を見ていただけますでしょうか。

この後、今度の評価の内容につきまして、食品安全委員会プリオン専門調査会の堀内専門委員、北海道大学の先生でいらっしゃいます堀内専門委員にご講演を 45 分ほどいただきます。その後、パネルディスカッションの準備をいたしますので、休憩をいただきます。その後パネルディスカッションを、その議事次第にあるメンバーで行うこととなっております。なお、質疑対応に関係行政機関にもご出席いただくということになっております。その後閉会ということで、会場の都合で5時に閉会ということにいたしたいと思しますので、議事進行にご協力をいただければと存じます。

それでは、講演に入ります。

「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の堀内先生をお願いいたします。よろしくをお願いいたします。

(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

堀内基広

ただいまご紹介にあずかりました食品安全委員会プリオン専門調査会の委員をしております堀内と申します。現在、北海道大学大学院獣医学研究科というところで教鞭をとっております。

本日、先ほどから何度か出てきております、諮問の名前としてはわかりづらくて長い名前に対するリスク評価を私たち行ってきたわけなんですけれども、そのリスク評価を始めるに当たったの考え方、それから、具体的にどういうところをポイントにリスク評価を行ってきたかということ、それからその結論、それから、結論に対するさらなる意見というところを順次お話ししていきたいと思っております。

(パワーポイント1)

時間の関係もございまして、なかなかすべてのことを皆さんにお伝えすることができないかと思うんですけれども、できるだけわかりやすくお話ししたいと思います。よろしくお願いたします。

(パワーポイント2)

まず、繰り返しになりますけれども、今回、私どもが行ってきたことというのは、まさに米国・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、我が国の管理措置下に置かれた牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性に係る評価、後でもう少しわかりやすい図が出てまいります。

審議を行ったところはプリオン専門調査会であります。

(パワーポイント3)

先ほど、見上委員の方からもお話がありましたけれども、この諮問というのは、平成17年5月24日に厚生労働大臣及び農林水産大臣から食品安全委員会に対して諮問がありました。

まず、本題に入る前に、いま一度プリオン病というのはどういうものかということと、現在の発生状況を、スライドを3枚か4枚ほど使って簡単にご説明したいと思います。

(パワーポイント4)

その前に、これは本来私が話すことではないかと思うのですが、食品安全委員会に活動について、関連機関との関係というのを、私が理解している範囲で簡単にご紹介いたします。

済みません、字がちょっと抜けていて。ここに「国民」という言葉がありまして、それに対して、リスク管理機関である農林水産省、厚生労働省というのがあります。それに対して内閣府の中に独立した組織として食品安全委員会というリスクを評価する機関が2年ほど前にできたのは皆さんご存じかと思います。どういう関係にあるかといいますと、管理措置による安全性の評価を諮問されるわけですが、それに対して、科学的事実に基づいた安全性評価という形で答申を行う、こういう関係にあります。

もう1つ大切なコンセプトは、そのプロセスにおいて、国民の理解を得る、説明をする、意見を交換するという、まさに本日がその場でありまして、リスクコミュニケーションということを通じて、お互いの考えの理解を深めるというコンセプトを入れているというところが1つの特徴であります。

(パワーポイント5)

では、次に、プリオン病といわれるものがどういうものかというのを簡単にご説明いたします。

プリオン病というものは、原因から3つに分類されます。1つは、感染性のプリオン病といひまして、BSEがまさにそうなんですけれども、プリオンという病原体が外から侵入することによって起こる病気です。次に遺伝性、これは、我々の体の中にはPrPというプリオンたんぱくを構成する遺伝子があるのですけれども、その遺伝子の変異が原因で、専門用語が入っていますが、病気になってしまうものです。次に、3つ目として、遺伝子の変異でない、感染でもない、けれども病気になってしまう。この3つのタイプがございます。3つ目のタイプというのは、我々が持っている宿命のようなものです。ですから、ここにいる皆さん、同じリスクを持っているというものであります。

(パワーポイント6)

実際にどういう病気があるかと申しますと、動物のプリオン病では、羊のスクレイピーであるとか、今、アメリカで問題になっております鹿の感染症というのがあります。きょうのお話の中心は、牛海綿状脳症、BSEであります。動物のプリオン病はすべてプリオンの感染によって起こる感染性のプリオン病です。それに対してまして人のプリオン病と

というのは、先ほどご説明した3種類の原因に分けることができます。

わかりやすいところで、紫色の字で示した医原性クロイツフェルト・ヤコブ病、これは日本でも問題になっております脳硬膜の移植によってプリオンの感染を受けてしまったであるとか、変異性クロイツフェルト・ヤコブ病、これはBSEから人にうつったと考えられている。あるいは、パプアニューギニアでクールーという病気があったのですけれども、このようなものが感染性のプリオン病として知られています。

次に、緑で示したものがPrP、プリオンたんぱくの遺伝子の変異が原因である遺伝性のプリオン病になります。あと、赤で示したもの、これは孤発性のクロイツフェルト・ヤコブ病と申しまして、先ほどもお話ししましたが、感染でもない、遺伝子の変異でもない、けれどもこの病気にかかってしまうというものであります。このように、人の病気は感染性、遺伝性、孤発性と大きく3つに分類することができます。

(パワーポイント7)

発生状況なんですけれども、これはよく見かける図かと思えます。イギリスにおけるBSEの発生状況と、BSEから人にうつったといわれる変異型クロイツフェルト・ヤコブ病の発生状況を示したグラフであります。

BSEは、1980年代の後半から見つかりまして、92年、93年をピークに、現在、このように減少しております。一方、人の変異CJDというのは、1996年に最初の報告がありまして、その後、ふえているようですが、現在は右肩上がりの増加傾向というのは認められておりません。イギリスはBSEの問題に対して早くからいろいろな措置をとってまいりました。このBSEの原因が、肉骨粉といわれる反すう動物由来のたんぱく源であるということが予想されたので、反すう動物由来の飼料を反すう動物に使用しないであるとか、その規制を、これを飼料規制とっておりますけれども、どんどん厳しくしてきた。動物由来の飼料を反すう獣に使用しない。さらには動物由来の飼料はすべての動物に使用しない。こういう厳しい措置をとってきたおかげで、現在、イギリスではBSEの発生が非常に減っているということでもあります。

(パワーポイント8)

では、実際にBSEから人が感染を受けたと考えられるvCJDというのはどのぐらい発生しているかと申しますと、左側には、イギリスのvCJDを含めた人のプリオン病の発生状況、右側にはほかの国におけるvCJDの発生状況を示しております。イギリスでは1995年から患者さんが見つかりまして、今のところ150名程度、まだ7名程度

の方はご存命である。それに対してフランス、アイルランド、ヨーロッパ、アメリカ、我が国でもわずかながら患者さんは見つかっております。

ここで1つはっきりさせておきたいことは、人のプリオン病というのは100万人に1人の割合で発症する非常にまれな病気であるということ、実際に人のプリオン病のうち、孤発性のクロイツフェルト・ヤコブ病というのは、人のプリオン病の80%を占めるということ、BSEから感染したと考えられる変異型CJD、この発生というのは、人のプリオン病の発生率には大きく影響しないということです。決して大発生している病気ではないということ、まずご理解いただきたいと思います。

(パワーポイント9)

では、もう1つ、この牛肉のリスクを評価する上で重要なポイントをご説明しておきます。

それは、特定部位、特定危険部位ともいっておりますけれども、SRMの除去の有効性と問題点ということで、プリオンに感染した牛、BSEに感染した牛のどこにプリオンがいるかということ、脳、脊髄、脊髄の近くにある背根神経節、三叉神経節、あと、一時的に回腸遠位部、こういうところに限局して存在しております。これを特定部位と称しておりますが、ここには実際には99%の感染源が存在しているといわれています。ですから、理論的には、ここがきれいに除かれているということは、安全性確保にとって非常に有効な方法である。

しかし、これは日本の対策の見直しでも問題になってきた点でもあります。完全に除くことは可能か。もちろん皆さんご存じのように、プラスチックの張り物ではありませんので、簡単にきれいに除けることはありません。解体時に筋肉などを特定部位が汚染してしまう可能性はないか。あるいは、これは科学的に問題が残る部分ですが、確認されていない部位での感染性が本当に存在しないのか、まだわからない部分もございます。

ここまでが、これからお話しいたしますアメリカ・カナダの牛肉を評価するに当たってのバックグラウンドになります。

それでは、本題に入りたいと思います。

(パワーポイント10)

実際に何を評価したのか。日本の国内規制によって産生された、日本では全月齢の国産の牛肉、それに対して、現在の米国・カナダの国内規制に輸出プログラムという、日本に輸出するために特別に設定した規制ですね。それによって管理される20カ月齢以下の米

国・カナダ産の牛肉、この2つのBSEに関するリスクを評価したということでもあります。

(パワーポイント11)

この輸出プログラムとはどういうものかと申しますと、ポイントは赤で示したところがあります。1つは、20カ月齢以下の牛に限っている。もう1つは、全月齢から特定危険部位を除去するということが前提であります。このような要件を満たす牛のみを日本に輸出したいということでもあります。

(パワーポイント12)

このリスク評価の基本的な考え方なんですけれども、ここに書いてあるとおりでございますが、日本におけるBSE対策のリスク評価時の評価項目を基本としまして、日本と米国・カナダ産牛肉のBSEリスクを総合的に評価する。総合的にと申しますのは、これから個々のポイントが出てまいります。1つ1つのポイントを見ると、すぐれている点、劣っている点というのが見えてまいります。それらを総合して最終的に結論を出すということでもあります。

(パワーポイント13)

特にその評価のポイントを大きく2つに分けますと、生体牛のリスクといいまして、これはいいかえると、BSEのその地域における汚染状況といいかえることができると思います。つまりそれは、牛から牛にこの病気が伝達しているかどうかということ。もう1つは、牛肉及び牛の内臓のリスク、これはまさに我々が食する食肉としてのリスクであります。この2つについて、別々に評価をしてまいります。

繰り返しになりますけれども、1つは、生体牛というその国や地域におけるBSEの汚染状況、それに加えて、そこから産生される牛肉のリスク、これを項目を整理してリスク評価を行ってまいりました。

(パワーポイント14)

まず、リスク評価の1番目、生体牛というところなんですけれども、実際にどういうポイントでリスク評価を行ってきたかといいますと、1つは、その国、具体的には今回はアメリカ・カナダになりますけれども、侵入リスク、BSEがよそからどのように入ってきたかということを考えるということ。次に、国内でBSEがどのように増幅される可能性があるかということ。これと非常に関連するのですけれども、国内でのBSEの発生状況をどのぐらい的確に見つけているかということ。大きく分けると、丸のつきました3点について、まずお話ししていきたいと思っております。

(パワーポイント 15)

すべてをお話しすることができませんので、一部実例を挙げて、どのように考えながら結論を出してきたという流れで進めさせていただきます。

(パワーポイント 16)

まず、生体牛のリスク評価として、侵入リスクの比較ということ。BSEの侵入リスクと申しますのは、多くの場合BSEの大流行地であったイギリスからの牛の輸入ということになります。米国ではイギリスから、統計にはどうしても差が出てまいりますので、206から210頭の輸入があった、カナダでは、このぐらいの数の牛の輸入があった。その他のEU諸国からこのぐらいあったという統計がございます。日本では、約33頭の牛がイギリスやEUから輸入されていた。これを割り算しますと、日本のリスクに対してアメリカは、どうしても統計のばらつきがありますので幅が出るのですが、侵入リスクが高い。カナダも日本よりも、端的にいってしまうと、イギリスから輸入している牛の数が多いので侵入リスクは高くなるということになります。

(パワーポイント 17)

これと同じようなことを、BSEの侵入リスクになり得る肉骨粉の輸入であるとか動物性油脂、これは人工乳などに使います牛のえさになります。そういうものについて、同様に統計データをもとに評価してまいりますと、日本と米国・カナダの侵入リスクに関してはそれほど変わらないだろう。ただし、生体牛の輸入だけを重く見ると、やはり日本よりもカナダ・米国の方はイギリスから多くの牛を輸入しているというところで、日本よりもリスクは高い、そういう結論に至りました。

(パワーポイント 18)

次に、では、国内でどのように広がるか、あるいは、それをシャットアウトできているかということについてお話しします。

(パワーポイント 19)

この一番重要なポイントは、これも報道されておりますけれども飼料規制ということでもあります。BSEというのは自然状態で牛から隣の牛へは感染しないわけです。えさを介した伝達。ですから、BSEのプリオンに汚染されていないえさを給与することで、この病気を確実に減らすことができる。逆にいうと、汚染されているえさを与え続けていれば、なかなかこの病気は減らないという観点から、国内での増幅の要因を規定する一番のところは飼料規制ということになります。

縦の方には、動物由来のたんぱく質の原料、牛、豚、鶏。横の方は、それらが与えられる動物の規制であります。日本の場合は、牛から産生された肉骨粉は、どの動物にも与えられておりません。しかし、大きな違いは、アメリカ・カナダでは、牛への給与は禁止されていますが、豚、鶏への給与はまだ行われている、ここが大きな違いであります。

なぜここを強調するかといいますと、これはイギリスあるいはヨーロッパでの政策で明らかのように、牛だけをシャットダウンしようとしても、交差汚染、これは飼料の生産段階あるいは農場の段階、いろいろなところでまざってしまう可能性があるわけです。イギリスが飼料規制をしても、なかなかすぐにBSEの発生が低下しなかった理由の1つに交差汚染があるといわれています。そういうことから、ここだけではBSEの感染増幅サイクルをシャットダウンするには不十分だという認識が世界の共通認識であると思われる。ですから、ここら辺が日本と大きく異なっている。この点を考慮しますと、これはなかなか数字であらわせるものではありませんが、アメリカやカナダの方が、国内の増幅サイクルということを考えると、日本よりも数倍リスクは高いだろうということになります。

(パワーポイント 20)

もう1つの問題として、特定危険部位が飼料に使われているかどうか。日本の場合は、今のところすべて、皆さんご存じのように焼却処分されています。しかし、米国・カナダでは、豚や鶏用の飼料として利用されているわけです。これも大きな違いです。これも先ほど申しました交差汚染の原因となり得るという点で、飼料規制に関しては日本とカナダ・アメリカというのは同じレベルにはないだろうと考えられるわけです。

(パワーポイント 21)

こういう点を総合して考えますと、その国内での増幅サイクルというのは、アメリカやカナダは日本よりも高いだろうということが容易に推測できるわけです。

(パワーポイント 22)

次に、実際の汚染状況はどのようになっているかということです。この汚染状況というのは、検査をすることによって始めてわかってまいります。その検査のことについて、少しお話しさせていただきます。

少し言葉の整理もしなければいけません、BSEの検査の目的というのは、大きく2つございます。1つは、この表にはありませんがスクリーニングと称しまして、今、日本では、21カ月齢以上の食用に供される牛は全頭検査する必要があります。そういうものをスクリーニングといいます。食用になる牛からBSE感染牛を排除すること、これをスク

リーニングとっております。それに対して、この地域や国のBSEの汚染状況を調べる目的で行っているものをサーベイランスとっております。

アメリカやカナダは何をやっているかというと、サーベイランスというのをしています。これはあくまで、その国や地域の汚染状況を知る目的であります。日本では陽性牛の排除、スクリーニングということとサーベイランスの両方を行っている。その対象はどうかというと、米国やカナダでは高リスク牛といわれる、いわゆる歩けなくなったような牛、あるいは農場で原因不明で死亡してしまった牛を対象に行っている。これはそれなりの理由があります。これは、そういう牛からBSE感染牛が見つかる確率が高いからであります。

ただ、アメリカやカナダでは、すべての牛を行っているわけではなくて、そのうちの一部を抽出して行っている。日本はそれに対して24カ月齢以上の死亡牛すべてについて、現在サーベイランスの対象としている。

検査法は、1次検査として、市販で購入可能なELISA法であるとかウェスタン・ブロット法、キット化されたものであります。確定検査として、独自に開発しているウェスタン・ブロットとか免疫組織学という方法でやっています。これも報道されましたように、アメリカではウェスタンを取り入れたのは2005年になってから。ここにいる皆さんはよくご存じだと思いのすけれども、アメリカでの2例目のBSEの検査というのは、アメリカ国内でも非常に問題があった。そういうことから、2005年からはウェスタン・ブロット法も取り入れているということでもあります。

(パワーポイント23)

では、そういう検査からどういう結果が得られるかということなんですが、これは過去1年間のデータを比較したのですが、健康と畜牛、食肉検査事務所というところで検査されるもの。アメリカやカナダは検査しておりません。それに対して日本では1年間で126万頭検査して2万頭見つかったということでもあります。日本では全月齢を対象としておりましたので、そのうちの成牛といわれる30カ月齢以上のものでは2頭見つかったということでもあります。

こちらを説明した方がわかりやすいですね。次に、高リスク牛といわれるもの。アメリカでは、1年間の高リスク牛に当たるうちの約35%、39万頭検査して1頭は陽性であった。カナダでは約5万頭検査して2頭陽性だった。日本では、高リスク牛に相当するものは1年間で11万頭で3頭見つかった。

(パワーポイント 24)

こういうデータと、あと、アメリカでの牛の飼養形態、乳牛がどのくらい、肉牛がどのくらい、そういうものを掛け算しました。

これが最終的な結論になりますけれども、BSEの汚染状況に関しての結論です。アメリカでは、BSEの牛の数としては日本の5倍から6倍いるだろう。これは、当然ながら日本よりも飼養規模、頭数が大きいわけですね。絶対数というのはそういう考え方です。カナダでは、4倍から5倍多いだろう。

それから、汚染割合。これは、100万頭当たり何頭のBSEの感染牛がいるか。それについては、アメリカは日本よりやや少ないのではないか。カナダは同等であろうという結論に達しております。

(パワーポイント 25)

生体牛のリスクの総括になりますが、今までお話ししてきました侵入リスク、増幅リスク、それから汚染状況の検証ということ、これを総合的に判断する。総合的に判断するというのは、なかなかあいまいもことしているところがございます。単純に掛け算をすればいいのかというと、そういうわけでもありません。ですから、ここら辺が1つ、リスク評価を難しくしている要因であり、また、十分なデータが得られていれば歯切れのいいことがいえるのですけれども、アメリカ・カナダに関してはサーベイランスのデータというのは日本と比べて非常にプアーである、十分でない。そういうところから、どうしてもはっきりした表現になっていないというところがございます。

しかし、そういうことをご了解いただいた上で総合的に判断しますと、アメリカは、汚染状況というのは日本と同じか、やや少ないだろう。カナダは余り変わらないのではないかという結論に達しています。

ただ、ここで重要なことは、今お話ししましたように、アメリカやカナダのサーベイランスのデータは十分じゃないということが明らかである。ですから、今後はそちらの強化をしていただかなければいけないであろうし、今後の出てくるサーベイランスのデータによっては、リスク評価の結果が変わってくる可能性があるということでもあります。

(パワーポイント 26)

それでは、次に、2つ目のポイントとしまして、食肉・内臓のリスクについてお話しいたします。これがまさに、今回の輸出プログラムによって規定されてくる部分であります。

(パワーポイント 27)

今までは生体牛の評価ということで、いいかえると、繰り返しになりますが、その地域における汚染状況のリスクを評価してきた。これからは、そこで産生されてくる実際の可食部分についてどう評価していくかというお話です。

これの評価のポイントとなったところは、1つは、と畜対象。これは、1つ大きな問題になる月齢の確認。今回は20カ月という線が引かれております。どういう方法で確認するのか、あるいはと畜処理場での各工程、後から出てきますけれども、ちょっと難しい用語になるかもしれませんが、ピッシングであるとか特定危険部位の除去法であるとか、実際に筋肉や内臓にプリオンがあるのかないのかといったところをポイントに評価を行ってまいりました。

(パワーポイント28)

まず、月齢の確認法なんですけれども、日本はトレーサビリティ制度が充実して、すべての個体で月齢、誕生日がわかる状況になっております。米国ではどうかといいますと、郡単位の出生証明ができるものを含めて全体の約10%程度だそうです。また、もう1つ、出生証明ができないものに関しては、枝肉の生理的な状況によって月齢を判断しようということなんです。これがなかなかわかりにくいところではあると思うのですが、カナダは出生証明が得られるという分がしっかりあるということです。

問題となるのは、枝肉の生理学的成熟度A40。A40というのはどういうものかという、そのまま読みますけれども、枝肉の成熟度、骨、軟骨の大きさ、形、骨化の程度、肉の色によって判別が可能ということです。これは、専門の人たちがこういうデータを出しております。

(パワーポイント29)

A40で判定されるものは、上に月齢が書いてありますけれども、ほとんどのものが17カ月齢以下の牛であるということ。こういうことを根拠に、恐らくA40という判定基準で、ある程度20カ月齢以下の牛は選抜可能であるということになります。

(パワーポイント30)

次に、と畜処理法なんですけれども、牛がと畜場に入ってきて、まずは生体検査、牛が神経症状を呈しているか、あるいは歩様異常、歩くのが困難であるかということを検査します。これを生体検査といいます。その次に、実際に牛をと畜して解体していく処理に入るのですが、最初にやるのがスタンニングという牛を気絶させる操作になります。これは日本、米国・カナダ両方とも同様に実施されています。

次に、ピッシングという操作。これは、私の理解している限りでは、と畜後に牛がけいれんすることを防ぐために脊髄を破壊するというのが1つの目的であると理解しておりますけれども、日本の場合は、80%のと畜場でまだ実施されている。米国なんかでは実施されていない。この問題点は、脊髄が破壊されるということです。それによって、特定危険部位である脊髄が飛散する、血中に漏れるおそれがあるということです。

あとは、特定部位の除去、日本では、今、全月齢から実施されている。米国・カナダでは、今回の輸出プログラムでは20カ月齢以下の全月齢からSRMを除去するということをやっております。

(パワーポイント31)

では、そういうことを背景とした上で、BSEのプリオンというのはBSE感染牛の、いつ、どこに出てくるのかということ、これも評価の上で1つのポイントになります。これは、なかなか科学的にわかっていない部分がございます。BSEプリオンの体内分布、特にこれは日本で得られた知見でありますけれども、高リスク牛、日本でいう死亡牛の検査、これは94カ月齢の牛でした。こういう牛では、特定危険部位以外の末梢神経からもプリオンがわずかながら検出された。1万分の1、それ以下というレベルで、わずかながら検出されたという事実がございます。

一方では、まだBSEを、これは感染実験の結果ですけれども、感染させたけれども、まだ発病していない時期にある牛の筋肉からは、今のところプリオンは検出されておられません。これはまだ途中経過でありますので、イギリスやドイツ、また日本でもこういう実験が行われていますので、その結果をもう少し待つ必要はあるとは思っておりますけれども、それに付加して、イギリスで一番BSEが発生していた、汚染度が高かった時期では、20カ月齢の牛で発症した牛が確認されています。しかし、これはBSEの汚染度の低下に伴って、発症までの期間が延長します。ですから、その地域におけるBSEの汚染度とあわせて、実際の体のどこの部位にプリオンがあるかということは、地域におけるBSEの汚染度もあわせて考慮することが必要である。月齢だけでは判定し切れない部分があるということになります。

ただ、先ほどお話ししましたが、日本とアメリカで汚染度がべらぼうに違うかという、決してべらぼうには違わないという事実がございますので、実際にアメリカでこのような状況が起こるかどうか、1992年、BSEの汚染度が一番高かったころのイギリスと同じような状況が起こるかどうかということというのは、皆さんご想像できるかと思えます。

(パワーポイント 32)

ここが大きな2つ目のポイント、牛肉と内臓、可食部分のリスクの総括になりますけれども、日本向け輸出プログラムの条件、20カ月齢以下であること、SRMが確実に除かれているということが遵守されれば、BSEプリオンによる汚染の可能性は非常に低い。ただ、内臓に関しては、出生証明があるものはいいのですけれども、A40による月齢判定のみで出生証明をつけるものは、A40というものは枝肉にしてから初めて判定できるものなので、ここに書いてありますが、枝肉と内臓を対応して管理できる場合は可能であるが、そうでない部分は、A40による月齢判定から出てきた内臓というのは、リスクは不明、わからないだろうということであります。

(パワーポイント 33)

最終的な結論に入る前に、いま一度述べてきたことを整理しますけれども、リスクの評価の対象となるのは、日本では全月齢から、現在の管理措置で出てきた牛肉・内臓可食部分、それに対してアメリカ・カナダでは20カ月齢以下をリスク評価の対象とした。対象となると畜数は、日本では年間約130万頭、アメリカでは総数としては2500万頭、カナダでは360万頭。これまでのサーベイランスの結果から考えられる100万頭当たりのBSE感染牛の割合というのは、100万頭単位で見ると、アメリカは少し低いかもしれない。20カ月齢以下の牛の感染量、こちらはそうなります。日本の場合は、今のところ全月齢の牛を検査しておりますので、感染牛は排除されるということになります。感染牛が排除されるというのは正確な言い方ではありませんが、検出限界以下のものは検査ではすり抜けてしまう。それはこちらも全く同じことになります。

(パワーポイント 34)

最後に、結論になりますけれども、結論の案文を読まれて、皆さん、何をいいたいのだろうと思われるかもしれませんが、確かにそれは、そのぐらいこの委員会が苦労した。どう結論を出したらいいか、本当に苦労したんですね。その結果のあらわれであると理解していただきたいのですけれども、科学的同等性を厳密に評価するのは非常に困難であった。それは、我々科学者としては、データをもとに評価したい。でも、そのデータがすべて同じ土俵にはなかったということです。日本では、2001年からBSEの検査体制がかなり確立して十分なデータが得られている。その科学的なレベルとは全然比べ物にならないぐらい低いレベルのデータしかなかったという事実がございます。米国・カナダに関するデータは、質、量ともに不明な点が多い。ですから、科学者としてはそこをスキップして、一

足飛びに結論を出すのはなかなか難しい。

あと、もう1つは管理措置の遵守を前提に評価しなければいけなかった。よく一般の方からご意見をいただくのは、では、その管理措置は本当に守られるんですかということですね。それについては、残念ながらプリオン専門調査会でそれを縛ることは全くできません。これは、これから管理省庁側に強く食品安全委員会からお願いすることではないかなと思っております。

そういう仮定の上で、輸出プログラムが遵守されたという仮定で、米国・カナダ産牛肉と国内産牛肉のリスクというのは非常に小さい。どちらが多い、少ない、どちらはこのぐらい高い。1、10の関係ではなくて、日本は1である、カナダは1である、アメリカは1であるという形の評価ではなくて、相対的な比較で見ると、ほとんど差がないであろうという意味であります。日本は全くゼロであり、カナダ、アメリカもゼロであるという言い方ではありません。

輸入が再開された場合、管理措置による輸出プログラムの実効性、遵守の検証が必要である。これがなければ、専門調査会で出した結論というのは全く成り立たないものになるということになります。

(パワーポイント35)

そこら辺が、この付帯事項として述べられています。

1つ目は、議論の過程で、リスク評価機関とリスク管理機関は、どういうふうにその責務をすみ分けているのか、どういうふうに関連しているのかということ。それについて再認識をするために、こういう付帯事項をつけました。それは管理機関が判断し、政策を実行する場合には十分に説明すること。それから、プログラム遵守の確保。責任をしっかりと負ってくださいという強い要望です。

2つ目は、先ほどいいましたけれども、遵守が前提ですので、遵守されない場合は評価が全く変わってくる可能性があるということ。それは強調しておかなければいけません。ですから、実際にSRM除去の実効性の担保であるとか、汚染状況の正確な把握。これは国際的にもいわれておりますけれども、飼料規制を強化すること、こういうところを強く訴えていきたい、要望したい、それがこの結論への付帯事項としてつけられております。

これで私のご説明を終わりにしたいと思いますけれども、先ほど西郷さんから案内がありました。11月29日まで皆さんのご意見を受け付けておりますので、忌憚のないご意見をいただければ、私ども専門調査会としてもできるだけことは対応したいと思っております。

おりますし、恐らく親委員会である食品安全委員会の方でも十分議論していただけるのではないかなと思っております。

以上で私の話を終わりたいと思います。どうもありがとうございました。(拍手)

司会 堀内先生、どうもありがとうございました。

ご質問等もあろうかと存じますけれども、意見交換の場でさせていただくということにいたしたいと思います。

それでは、模様がえをいたしますので、休憩をいただきたいと存じます。今、2時53分でございますので、3時5分から再開いたしたいと存じます。よろしくお願い申し上げます。

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

司会(西郷) 皆様、おそろいでしょうか。

それでは、後半のパネルディスカッション、それから意見交換に入ってまいりたいと存じます。

最初に、こちら壇上にお並びいただきました、きょうご議論いただくパネリスト、コーディネーター、関係行政機関の方々をご紹介申し上げたいと思います。

最初、皆様方に向かって一番左側でございますが、きょうのパネルディスカッション、意見交換のコーディネーターをお務めいただきます増田淳子様です。農政ジャーナリストでいらっしゃいます。(拍手)

増田 よろしくお願いいたします。

司会 それから、パネリスト、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専門委員で北海道大学教授の堀内基広先生です。(拍手)

堀内 よろしくお願います。

司会 それと、きょう、消費者のお立場から議論に参加していただきます生活協同組合コープさっぽろ理事の前濱喜代美様でいらっしゃいます。(拍手)

前濱 よろしくお願いいたします。

司会 それから、生産者のお立場で、きょうは土幌から来ていただきましたJA土幌緑

陽肉用牛牧場代表の奥秋博巳様でいらっしゃいます。(拍手)

奥秋 よろしくお願いいたします。

司会 それから、外食産業の立場からご議論に参加いただきます社団法人日本フードサービス協会事務局長の中井尚様でいらっしゃいます。(拍手)

それから、きょうのご議論で、皆様からいろいろご質問もあろうかと存じます。管理省庁からもご参加いただいております。

まずは厚生労働省食品安全部の蟹江誠 B S E 対策専門官。(拍手)

それから、農林水産省食品安全局の高橋直人審議官でいらっしゃいます。(拍手)

以上のメンバーで進めてまいります。

後は増田コーディネーターに託しますけれども、コーディネーターから会場の方にもご発言というお誘いがあると思いますので、ぜひ挙手の上ご発言願いたいと思います。その場合、お名前だけ承ればと存じますので、よろしくお願いいたします。

それから、食品安全委員会は余り評判がよくないのですけれども、多くの方にご発言いただくという趣旨で、1回の発言を約2分ということにさせていただいておりますので、ご協力をお願いいたします。2分が近づいてまいりましたら、1回ベルを鳴らしますので、おまとめいただく。2分を過ぎましたら、もう1回鳴らします。そうしましたら、次の方に譲っていただくということをお願いできればと存じます。

それでは、増田コーディネーター、よろしくお願いいし上げます。

増田 それでは、アメリカ及びカナダからの牛肉等にリスク評価に関する意見交換会札幌での開会ということにいたします。パネルディスカッションの開会でございます。よろしくお願いいたします。

私は、コーディネーターを務めますけれども、いささか緊張しております。と申しますのは、大消費地札幌のど真ん中で、しかも国内の畜産物の産地として、国内生産の大宗を担う北海道での開催でございます。関係者、それから消費者の方のご関心もひとときわ高いところだろうと思います。

実は私は、けさ羽田から参りましたけれども、家を出ます前に、家の冷蔵庫の中に、きのうスーパーで183グラム1000円という特売、セール牛肉を買ってきておいて、それを夕方には家族で食べるようにと思って置いてまいりました。それくらい牛肉というものは、私どもの家庭にとりまして、「煮ても焼いても食えない」という言葉がありますけれども、煮ても焼いてもごちそうになる、日本人にとって、いや、世界の人にとってもそうで

しょう。大切な食材でございます。その牛肉について、きょうはBSEという重いテーマについての意見交換会のコーディネーターを務める立場として、私も大変緊張しております。どうぞよろしくお願いいたします。

後半には会場の皆様からのご意見も賜る予定になっておりますので、時間計算をしながら進行させていただきたいと思っております。

先ほど来、主催者の安全委員会の方からも、それから堀内さんからも冒頭で説明がありましたけれども、もう一度確認をしておきたいと思えます。

私たちは簡単に、食品安全委員会から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、この答申案の位置づけをもう一度会場の皆さんと一緒に理解しておきたいと思えます。

この答申案ですが、先ほどのご講演にありましたように、ことしの5月24日の厚生労働省と農林水産省から食品安全委員会に対しての諮問に答えたものです。その諮問は、アメリカとカナダから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、安全委員会は今、この意見交換会もそうですが、パブリックコメントを募集しております。ですから、この意見交換会も、その一環として行われるものだということです。いただいた全部のご意見を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出します。もし、輸入が再開されるとしても、その後のことになります。人によっては、あすにもアメリカの牛肉が入ってくるのじゃないかと思っている方もおりますけれども、その後のことになります。そのことを初めにきちんと理解しておきたいと思えますので、お互いに心の中で確認してまいりたいと思えます。

まず、パネリストの皆さんからのご意見といえますか、ご感想を伺うことにしたいのですが、科学的同等性の評価を困難としながらも、条件、つまり10カ月齢以下、特定危険部位(SRM)を除去したものを、これを守ればリスクの差は小さいというこの結論部分に、大抵の人は矛盾を感じたり、理解が難しいと思ったのは、皆さんそうだろうと思うのです。その点について、まずその結論の部分についてなんですが、疑問に思われたことや、今お感じになっていることを率直にパネリストの皆さんから伺ってまいりたいと思えます。

まず、消費者を代表されて、前濱さんからよろしいですか。

前濱 コープさっぽろ理事の前濱です。私が理事になった年に日本でBSEが発見され

て、そのときたまたま班会報告書といって、共同購入の班で班会を行うのですけれども、その班会報告書の中に日本でBSEが発見されたことで、私はもう牛肉は食べれませんが、すごくおっかないという感じで、もう何を信じていいのかわからないという声があったというのを覚えています。

先ほどの食品安全委員会の評価ということで、食品安全委員会は、もとはといえばBSEと、それに伴う偽装表示というのがもとになって、国民が食の安全ということに目を向け始めたということで、政治から独立した機関としてできたということなんですが、この間の流れを新聞報道などを見ていると、外交圧力がなかったのだろうかというところがちょっと心配なんですけれども、ここの結論だけで話をさせていただきますと、先ほど話の中で出てきた、輸出プログラムが遵守されるものと仮定した上で、リスクの差がほとんどないということで、輸出プログラムの遵守というのは、具体的にどのように確認して、安全性をだれが担保してくれるのかというところが、ちょっと疑問に思っています。

アメリカの流れ作業の肉質検査で、本当に20カ月齢以下というのが保証できるのかということ。それから、SRMの除去がまだ不完全という内部告発のような新聞報道もありました。そういうことを聞いていると、本当にSRMがしっかり除去されているのだろうか、牛肉へ混入したりしないのだろうか、その辺のところはちょっと不安です。

それから、先ほどの説明にもありましたが、アメリカでは豚や鶏の飼料にまだ牛の肉骨粉が使われているということで、交差汚染のおそれがあるんじゃないかということもとても心配です。

それらの点がもしクリアされる、要は輸出プログラムが遵守されるということになった場合には、国民に十分な説明、こんなふうにして守りますよという十分な説明が行われるということですね。この付帯事項をしっかりとリスク評価機関だけでなく、管理機関によるリスクコミュニケーションの場も設けていただきたいと思います。

それから、もし輸出プログラムが遵守されない場合とありますけれども、こういう場合はだれが判断するのか。具体的にどうしたら遵守されないということを、だれが判断するのかということも、ちょっとお聞きしたいなと思います。日本向けの牛肉を処理する加工場などへ立ち入り検査がどのくらいなされているのかなというのも、ちょっと不安に思っています。

そのくらいのところをお聞きしたいです。

増田 広く全般に対してのご質問をちょうだいしたようでございますので、とりあえず

後でお答えをお願いすることにしまして、生産者のお立場の奥秋さん、いかがですか。国産牛肉の生産者としての問題意識もお持ちだろうと思います。よろしくお願いします。

奥秋 生産者としてご意見を述べさせていただきたいと思います。

この答申案に対して、前提条件がついた中で安全性の評価をするというのは、いかななものかと私は思っております。また、国内対策を見直してまでアメリカに合わせた前提条件をつくったのではないかと思っております。20カ月齢の月齢証明とか、と畜場のSRMの完全除去の監視の実効性、それから飼料規制と感染拡大防止策、また安全対策なんて、とても不安に私は思っております。そういうことで、即輸入解禁に対しては反対でございます。すぐ表に出る病気ではございませんので、10年後に発生してから反省するのでは遅いと思っております。エイズまたはアスベスト問題と同じような、同等の扱いをしていかなければならない問題だと思っております。

それと、BSEが発生してから、私たち生産者現場は、安心・安全な牛肉を提供するためにトレーサビリティというものを完全に実施し、出生月日から移動履歴、えさの種類、えさの管理、これを管理しながら、また記帳しております。記帳するのは、私たち農家にとっては、鉛筆を持つというのが大変な苦勞でございます、それを10頭の人もやっていますし、6000頭の人も毎日やっております。こういうことをして消費者の皆様には安心なものを届けたい。そして、何かあったときに、すぐ先がさかのぼれる、こういうものを構築してまいりました。アメリカにもこのようなことを要望していきたいと思っております。

それと、今一番心配なのは、輸入牛肉が入っての価格、それと、今飼っている牛が果たして来年の秋、再来年の春にどのような価格で売れるのか、このようなことに大変興味を持ち、また心配をしております。

これが私たち生産者の現場の今の状況でございます。

増田 外食産業のお立場で、中井さんからご意見を。

中井 今回の評価案に関するコメントの前に、ちょっと申し上げたいのですけれども、BSE対策に関しては、議論のポイントが3つあると思っております。

まず1つは、情緒的な対応ではなくて科学的な知見に基づいた議論や対応をする必要があるということです。先ほどの堀内先生のお話にもありましたように、約18万8000頭のBSEが世界で発生をしたといわれていますけれども、実はこのうち、約97%はイギリスで発生したのになります。ほかの国は、もちろん大半がヨーロッパが多いのですけれども、イギリスからの肉骨粉あるいは生体牛が輸出されることによって起こったといわれて

います。したがって、92年、93年をピークにして、現状では非常に激減している状況の中で、我々は何を学ばなければいけないかということなんですけれども、先ほどいったようなデータに基づく、科学的知見に基づく措置がどのようなものであったかということについて、きちんと評価をして対策を講じるということが一番大切ではないかと思っております。そのことが1点です。

それから2点目は、これも食品に関してよくいわれることですが、安全と安心をごっちゃにするといいますが、混同して議論されることがしばしばあると思っております。今回のBSEに関していいますと、例えば皆さんは意外だと思いになるかもしれませんが、日本が今実施をしております全頭検査というのは、これは実は安全対策ではなくて安心対策だと思います。

それから3点目は、これもしばしば混同される場所ですけれども、牛の病気、つまりアニマルヘルスの問題と、人間の病気といいますがヒューマンヘルスの問題、このことを混同されて議論されることが非常に多いのではないかと考えています。例えばということで申し上げますと、肉骨粉の禁止ということは、これは非常に大切なことではありますが、実はこれはアニマルヘルスに関する部分の対策ではないかと思えます。

なぜこれほどBSEが話題になり皆さんがご心配されるかということは、究極的には牛の病気であるBSEが人間にうつる可能性があるということなんですけれども、では、その病気とは何かといいますが、クロイツフェルト・ヤコブ病といわれています。ただしこれをどうやって防ぐかということは、実はSRMを除去するというだけで、ほぼ100%近いということがいわれております。

私はきょうの意見交換会の議論の前に、以上の3点を確認をさせていただきたいし、また申し上げたいと思っております。

それで、今回の評価案については、細かな点について若干疑問のあるところもあります。例えば、と畜前検査について、日本では80秒かけて検査をしているのに、アメリカでは12秒しかかけていないという表現があります。24ページだと思います。ただし、アメリカの場合は、トラックからスロープを伝っておりるときに目視で検査をするわけですが、日本の場合は80秒かけて、ほかに何を検査しているのかということが明確ではありません。したがって、12秒と80秒だけを比べて、アメリカが劣っている、不備があるという議論は、これはおかしいのではないかと考えております。

そういう細かな点が幾つかありますけれども、全体としては今回の評価案は部分的な輸

入につながるという意味では評価をしまいいりたいと思っております。ただし問題は、遅過ぎたことだと思っております。

以上です。

増田 ありがとうございます。

冒頭のお3方からのお話で、最初から全体が出てきたような気がいたしますけれども、このご質問は大体管理機関へのご質問が多いように思いますので、いかがでしょうか。

まず、消費者のお立場でおっしゃられました輸出の確認はだれがやるのか。SRMの除去は、どこでチェックするのか。それから、飼料の交差汚染の問題を消費者の立場でどう理解すればいいのか。輸出プログラムが守られて輸入された場合、国民の説明も必要なんじゃないか。もし守られなかった場合、このプログラムが守られていないということがわかった場合は、どう対応し、それをまた国民に説明するのかというご質問だったと思いますが、よろしゅうございましょうか。

農林水産省のお立場と厚生労働省のお立場から。

高橋 それぞれ担当しているところが別になりますので、農林水産省の方からお話し申し上げたいと思います。

まず、最初に前濱さんの方から何点かお話がありましたけれども、飼料による交差汚染が心配だというお話がありました。これは、今回のプリオン専門調査会の答申の中にも交差汚染の可能性はあるということは、ずばり書かれているわけで、私ども、平成15年12月にアメリカでBSEが発生して、それからずっといろいろな事務的な話はしてきましたけれども、昨年の夏の専門家・実務家会合でも、そういった交差汚染の可能性はアメリカもあるんじゃないかということは日本側からも指摘はしているところです。

私ども、これはアメリカの肩を持つわけじゃないんですけれども、とっている規制措置を全部並べて、それが1から10まで同じでなきゃいけないというふうには私どもは考えていないわけで、それは背景になっているいろいろな牛の飼い方とか、動物の分布のようなものがあります。日本の場合には、家畜を非常に近いところで、豚とか牛とか非常に近いところで飼われていますけれども、アメリカの場合には牛は牛、豚は豚、これは分布でいうと、牛は割と真ん中に多いですし、鶏は東海岸に多いのですけれども、そういった点もあるので、バックグラウンドが違うということは1つご理解いただきたいと思います。このことは今回のプリオン専門調査会の答申の中でも、触れられているところがありまして、これは計算には入っていないようなんですけれども、考慮には入れるべき事項だろう

という話になっています。

それから、今回の輸出プログラムの遵守、月齢の確認、これは 20 カ月齢以下、あるいは 20 月齢以下の代替的な月齢確認方法の 1 つとして、肉質とよくいえますけれども、むしろ骨の軟骨の骨化の程度を見るということ。これは私ども、参考資料 3 の 22 ページですが、出していただけますか。その骨化の程度を見るということをやります。

輸出プログラムの内容は、1 つはそういった月齢の確認方法。もう 1 つは S R M 除去です。

月齢確認は、ここはちょっと詳しく申し上げますけれども、先ほど、トレーサビリティがアメリカにないのではというお話がありましたが、まさにそのとおりです。ですから、逆に 20 カ月齢以下の牛に関しては農家で記録がきちんとあるものについてのみ、農家で出生や何かの記録がはっきりあるものについてのみ輸出を認めるということで、これはアメリカの中ではそんなに数は多くないですけれども、確認がされたものだけを輸出して行くということです。農家段階でそういった出生の記録があることについてはアメリカ政府できちんと確認をとっていただくということになっています。

ちょっとつけ加えますと、アメリカも、あと 4 ~ 5 年かけて家畜全体の識別制度を全国的に導入していく作業に今取りかかっていますので、出生記録がそろった家畜、牛も含めてですけれども、それはかなり増えてきているということがいわれております。

それから、もう 1 つの肉質、骨格による判定をやるというやり方は、参考資料 3 の 23 ページですが、これは「腰椎の評価(骨化について)」と書いてありますけれども、牛の背骨のところ、一番左側の写真ですと、背骨を縦に割って断面を見たものです。

これは、人間もそうですけれども、背骨のところを縦に切りますと、上の方に突起部分があります。その突起の先端を右側に拡大してとっています。A40 とか A50 とか出てきてますが、これは肉の格付のことで、A、B、C、D というのは、ほぼ年齢をとるに従って E の方にいくのですが、A というのは一番若い方ですけれども、さらに A ランクも、10、20、30、40 と、大体 10 段階に分かれていまして、A40、一番右側が大体 A50 になるのですけれども、突起の先で白い部分は軟骨ですが、それが少しずつ年をとっていくと白い部分がだんだん骨化していく。骨化していくと骨髄がだんだん増えてくるんです。白い部分が少しずつ赤くなっていくのが見えますけれども、骨髄がだんだん増えてくるので、中の赤血球がはっきり見えるようになって、だんだん赤くなっていく。この部分が見るポイントになります。A40 であればほぼ 20 ヶ月以下の牛であると推定できます。

これでわかるのかとよく聞かれますけれども、これを専門に見ている検査官に見てもらおう。これは日本の専門家の会合でも、このポイントだったら、ある程度の訓練を積んだ人間だったら判別はできるなど、非常に容易に判別ができるポイントだと専門家の会でもいわれてます。ですから、これはアメリカのと畜場で枝肉になるところでこの部分を見て、A40以下か、あるいはA50以上かの判定をして、そこから肉を分けていく。A40以下の肉は日本向け、「日本向け」と札か何かをつけるんですけれども、ずっとその識別が工場を出るまで、出荷段階まできちっとされるように区分をするということになっております。

それから、月齢の記録がついているもので20カ月以下だという出生記録がついているものについては、農家から記録が牛と一緒にくっついてくるわけですが、と畜場と殺して、それぞれの肉について、20カ月以上については日本向けということで仕分けをします。要するに21カ月以上のものとは混乱をしないように、必ず区別をするということとやるということになっております。

今、プログラムの内容を具体的に申し上げましたが、それを私ども、今度アメリカに行ってもう一回最終確認しますけれども、それがきちっとプログラムでの約束どおりで動いているかどうか確認をしてくるということになります。

あと、えさの方は先ほど申し上げたとおりです。

それから、トレーサビリティについては、先ほど、日本の場合にはあるけれども、アメリカについてはどうなんだということがありましたけれども、これは先ほど申し上げましたように、今はないですけれども、あと4～5年かけて、日本の場合には牛だけなんです、アメリカの場合に、全家畜について導入するという計画の予定です。

ただ、1つご理解いただきたいのは、トレーサビリティというのは、それぞれの家畜、日本の場合は牛ですが、例えばこの牛に耳標をつけて、どこの農場で生まれて、どこを流通してきてと殺をされたということをはっきりわかるようにしています。家畜の個体の識別という制度ですが、ただ、識別ができるその動物が安全かどうかということとは直接には関係しない制度ですので、そこは1つご理解いただきたいと思います。

トレーサビリティは何のためにやっている制度かといいますと、今、日本の場合、牛のトレーサビリティ制度というのは、あるところでBSEに感染している牛が見つかった。そうすると、その牛の生まれまでさかのぼっていきます。BSEの場合に生まれた農場までさかのぼって行って、ほかの牛も同じようなえさを食べていなかったかどうか。つまり、ほかにBSEの牛がいるのではないかという可能性があるので追いかけていくんです。農

場が特定されますと、B S Eにかかった牛が1歳になるまでに、その前後1年間同居していた牛を特定していくんですけども、今までに20頭B S Eの牛を見つけましたが、実は、トレーサビリティをさかのぼっていったら、同じようなえさを食べた牛で、ほかにB S Eにかかった牛がいたことがあるかということ、実は今まで一度もありません。今まで20頭B S Eが発生していますが、トレーサビリティ制度で追いかけていったら、同じようなえさを食べて、ほかにB S Eが発生したかということ、それは今までまだ1例もないわけです。

そういった意味で、ちょっと話は横にそれましたけれども、トレーサビリティというのは、牛肉あるいは牛の安全性そのものにかかわる制度ではないというのは、1つご理解いただきたいと思います。

増田 それでは、生産者のお立場からのご質問の中から、やはり一番……。

蟹江 すみません、S R Mの方のお話を。

増田 すみません。どうぞ。

蟹江 米国におけるS R Mの除去の状況でございますが、まず、現状を見ていただきたいと思います。参考資料3の16ページに下の表がございます。

これは現状の各国におきますS R Mの範囲が示されております。部位そのもの自体は各国ほぼ同じでございますが、米国・カナダにおきましては頭の部分ですとか、あるいは脊髄あるいは脊柱、こういった部分につきましては30カ月齢以上という規定になっておりまして、アメリカの国内あるいはカナダの国内で流通されるものにつきましては、こういった規制がかかっているということでございます。

この規制は、各と畜場、食肉処理施設でどのように管理されているかということをご説明いたしますと、まず施設側が、H A C C Pといわれていますが、衛生管理で重要な工程を事前にチェックをして、科学的に分析をし、管理のポイントを決めてモニタリングをしていくという方法ですとか、あるいは除去の手順、こういったものを施設側が整備をして、それに基づいて除去を実施する。そういった除去の状況ですとか、その検証につきましては、施設に農務省の検査官が常駐しておりますので、そういった検査官がチェックを行うということになります。その規則に適合しない事例を検査官が発見した場合には、施設側に文書で指摘をする。それから、関係製品の安全性を評価して、必要があれば廃棄等の指示をし、その違反内容、施設側が改善をした結果につきまして検証を行うということになります。その改善内容あるいは検証の結果にもよるとは思います。施設の操業停止措置も

講ずる、そういった制度になっております。

アメリカ国内のSRMについては30カ月齢以上でございますが、日本に輸出するものにつきましては、先ほど来ご説明がありますとおり、日本と同じくすべての月齢のSRMを除去していただく、そういう体制になろうかと思えます。

増田 ありがとうございます。ごめんなさい。私が少し先を急ぎ過ぎたばかりに、ご無礼をいたしました。おわび申し上げます。

そこで、生産者のお立場の奥秋さんから、国内での条件の見直しとの関係についてというご質問がありました。全頭検査については、日本での国内対策の見直しも既に答申が出ておりまして、実際は自治体レベルで3年間継続ということと理解しておりますが、国内条件等の見直しとの関係のご質問がありましたので、それをお答えいただきたいと思えます。

それから、生産履歴ですね。先ほどございました、アメリカなどでも条件を整備して進めるようにということでしたけれども、これはご意見というふうに伺っておいてもいいと思えますけれども、生産履歴の記帳という大変手間のかかる作業を、先ほど打ち合わせの時に伺いましたが、奥秋さん、最初のころはとても大変だったけれども、最近は大分なれてきましたといっちはおられました。生産者の手間、ご苦労というのでも理解しておかなければならないと思えました。

あとは、生産者のお立場で価格への影響、これでアメリカ・カナダからの肉が輸入再開になった場合、国内の、特に国産牛との競合が大変心配なところだろうと思えますが、何か農林水産省のお立場で、国内の生産者に対して、今一生懸命育てている牛は、来年の秋に実際に商品になるわけで、そのときの混乱の心配ということもあると思えます。その辺はいかがでございましょうか。

これはどちらも農林水産省でしょうか。お答えいただけますか。

蟹江 では、先に検査の方の見直しのお話をさせていただきたいと思えます。

資料1の今回のリスク評価案の7ページの一番上に、「国内対策見直しについての考え方」という項目がございます、ここに内容が書かれています。これはプリオン専門調査会で米国・カナダの問題を議論していただく際に、その背景ですとか、あるいは経緯、諮問の趣旨等についてリスク管理側からご説明をしたものでございます。

そこを見ていただきますと、まず食品安全規制は、国内対策、輸入対策、いずれも従来から科学的合理性を確保することを基本として行われております。特に食品安全基本法に

おいては、その時点において到達されている水準の科学的知見に基づいて食品健康影響評価が行われなければいけないということが規定されております。

BSE国内対策は、2001年の9月に国内で最初のBSE感染牛が確認され、2001年10月18日でございますが、当時の国際基準ですとか、あるいはヨーロッパでは既に発生をし、BSE対策がとられていましたので、そういったヨーロッパの基準、あるいは日本の専門家の意見等を参考に、それから、当時はまだすべての牛の月齢が必ずしも確認できなかったこともございますし、国民の皆様方の中で強い不安があった、こういったことを踏まえて緊急的に策定された体制でございます。

ですから、事前に食品健康影響評価が行われて策定された対策ではございませんでしたので、その評価が課題となっておったという状況で、その評価については、食品安全委員会のプリオン専門調査会で、いろいろ国内対策をご議論いただいて、その答申を踏まえまして、すべての牛を対象としたと畜場における検査を21カ月齢以上に変更し、現在対応をしておるといった状況でございます。

高橋 今、2点ほどお話ございましたが、1つ、生産履歴の方ですが、今、トレーサビリティが非常に厳しいのは日本とEUなんですけれども、トレーサビリティで普通やっているのは、生まれた農場の所在地と、そこで生産されている農家の方、それから、日本の場合ですと肥育農家に預けて、最後はと畜場というパターンなんですけれども、アメリカの場合には、その間にもう2段階くらい入るのですが、通った農場と管理者を普通は記録をする。先ほど、奥秋さんがちょっとおっしゃっていた、えさの記帳の方、それは実は、一般的に国の制度としてやっているトレーサビリティの制度には、普通、そういったものを記録するとか、それは実際ないんです。ですから、それは別のお話になるかと思えますけれども、そういった意味で、どこで生まれてだれが育てたかというのは、国が実施している公的なトレーサビリティ制度ということになります。

先ほど奥秋さんがおっしゃっていたのは、そのほかに、これは農林水産省として実際に進めている政策ということになりますけれども、これはアメリカやカナダの牛肉の話とは違いますが、消費者との関係で、顔の見える関係ということで、できるだけどういった生産、どういったえさ、あるいは農産物の場合ですとどういった農薬を使ったのかとか、あるいはそれに農薬は使っていないとか、そういった生産現場の実際の情報を消費者に伝達をするということで、生産情報を直接消費者からアクセスできるようにするという制度を、今実はつくっております。これは、家畜の場合ですと牛と豚についてやっています、生

まれたてほやほやの、つくったばかりの制度なんですけれども、農場と育てた方と、今申し上げたような、どういうえさを使ったのか、そういった情報が全部わかるようになっていきます。

そういった意味で、それは出ている畜産物や農産物が安全だという意味ではないのですけれども、この方が実際にこういうことで牛を育てたんだという情報をお知らせするようにして、顔の見える関係をつくっていかうということによってやっております。

実は、北海道で、これは私、先日テレビで見ただけの話ですが、十勝の方だったと思いますけれども、ミライといいましたか、ホルスタインのオスを育てる農家の方々ですけれども、実際に皆さんの顔写真を刷られて、まさに生産情報を出して消費者の方からそれが見えるようにしていらっしゃるということで、売り上げが伸びているというケースもあるようであります。四国の香川の方でも売り上げが1割か2割伸びたという話です。そういった意味で、消費者とのつながりを強めるということで、生産情報の開示、ディスクロージャーということを進めているということでもあります。

それから、価格の方は、アメリカ産の牛肉が入ってくるから価格が心配だという話はわかりますけれども、これは国としても、では心配ですから輸入を制限しましょうかというのは、これは国際貿易ではルール違反になってしまいますからできません。ただ、今回の場合には、平成15年の秋まで入っていたものが前に戻るだけの話であります。しかも入ってくる量は、これは月齢制限がありますから、そういった意味では前と同じ量までは回復するのはなかなか大変だろうと思います。これは外食の方々には申しわけないのですけれども、量としては、前に入れたものまですべてが戻るわけではありませんから、そういった意味ではすぐ価格がどうこうという話には、そうそうならないのではないかなと見ています。

増田 それで、直接食材として深くかかわっていらっしゃる外食の立場の中井さんのご質問の中で、全頭検査の意味を大変哲学的な意味も含めてご質問だったように思いますが、20カ月齢以下では反応が出てこないじゃないかとまでいわれている全頭検査でございませぬけれども、これは、いってみれば消費者に対する安心対策ではないか。ここで堀内さんに、全頭検査の意味、そのことを伺いたいのと、もう一つ、これは厚労省の方にご対応いただけますか。家畜の健康と人間の健康を、混同してしまう心配があるのではないかと、いう中井さんのご質問です。

それから、もう一つ、これも、堀内さんにお答えいただきたいと思います。評価の作業

が遅過ぎたのじゃないか。これは、私どももよく聞かされることです。議論の中におられて、堀内さんのお立場でそれをお感じになったことがあったかどうかというようなことをよろしくお願いたします。

堀内 まず1つ目の全頭検査の意義ということについて、少しお話ししたいと思います。

先ほど蟹江さんの方からご説明がありましたけれども、日本で2001年にBSEが発生したとき、このときにはまだ日本の牛の履歴ということもわからない状況であった。緊急避難的に対策を講じなければいけないという背景から、恐らく全頭という道を選んだのだろうと私は理解しています。当時からEU等で行われていたものは、24とか30という線引きだったのですね。

これの1つの理由は、やはりEU諸国でもトレーサビリティというのはまだ十分に確立していなくて、月齢を判断できる根拠の1つに、奥歯の生え方というものがあったからそういう線引きをしたということなんです。24、30というものは、どう線引きをするかというときに、1つ、生物学的に奥歯の、臼歯の生え方で線引きができるから24、30という選択をEUはとっていたのです。日本では、BSEが生じて、対岸の火事であったようなものが現実のものになって、その中でいかに安心を求めるかといったときに、全頭検査という道を選んだのではないかと私個人は思っておりますし、それは決して間違った方策ではなかったと思っております。

また、その全頭検査というものがあったからこそ、日本でしか出てこなかったデータというのでも幾つもあるわけですので、そういう点を評価する必要があるのではないかと思います。

まず、検査の点に関してはこの辺で終わりにしたいと思います。

続いて、評価の方もお話ししましょうか。

増田 その後で厚労省の方からお答えいただくこととして、時間がかかり過ぎたのではという批判に対しては、

堀内 時間のかかり過ぎというところは、もうちょっとご説明いたしますが、その前に奥秋さんのご指摘で、国内対策の見直しはアメリカ産牛肉の輸入のシナリオがあったのではないかとことをいわれていましたが、その辺からお話ししたいと思います。

これは、時間軸を正確に見ていただきますと、決してそういう動きは、専門調査会の方では全くしておりません。専門調査会の議論の中でも、次の前提ありきで何かを話していたことは決してないのです。ただ、結果として諮問、答申、諮問、答申の時間軸の流れか

ら、そういうふうにとられてもおかしくないような時間軸の経過をとっております。けれども、ここではっきり申し上げたいのは、専門調査会の中では、前提ありきで議論してきたということはありません。

特に流れを説明しますと、最初に専門調査会では自主的に「中間とりまとめ」というのをしました。これは、日本の対策の「中間とりまとめ」です。私、先ほどスライドでちょっとお示しましたが、食品安全委員会は管理機関からの諮問を受けて答申をするという流れで仕事が進んでいるという話をしました。しかし、それでは恐らく食品安全委員会ができた意義というのは十分に生かされないだろうということもありまして、自主的に中間とりまとめを取り組みました。この「中間とりまとめ」を受けて、国内対策見直しの諮問が来て、それに対してもかなりご批判ありましたけれども、長い時間をかけて慎重に議論して、国内対策の見直しに対する答申案も出しました。その後になって、アメリカ・カナダ産の輸入という問題が諮問されてきたわけです。

ですから、私どものところでは決して前提ありきで作業を進めたわけではないということとは、ここで強く申し上げたいと思います。

次に、時間がかかり過ぎたのではないかというご批判はそのとおりだと思います。エクスキューズを2つさせていただきますと、委員がそのぐらい世論と現実の板挟みに遭いながら慎重に進めざるを得なかったという点が1点。もう1つは、今回の場合に関しては、日本の対策の見直しのように容易にデータが得られなかったというところがあります。わからないところを管理省庁側に問いかけて、そして現状を説明いただく、その繰り返しだったということで、会議の回数も多かったし、時間がかかった、そういうところもございます。

蟹江 アニマルヘルスとヒューマンヘルスが混同しているのではないかと、この問題といえますか、お話がございましたけれども、現行の国内の規制状況を見てみますと、まず、アニマルヘルスというのは農林水産省さんの方で家畜伝染病予防法という法律に基づいて、家畜の中でその病気が広がらないように対応をされている。ヒューマンヘルスについては、まさしく食品の安全の確保をすることによって、国民の皆様方の健康を保護する、こういうことだと思いますが、それぞれの立場でそれぞれの管理措置がございまして、それぞれ管理をしておる。

ここはそれぞれ分かれているとは思いますが、食肉の安全確保の対策では、食品衛生法だけではなくて、牛とか豚であればと畜場法という法律がございまして、そこで食肉の検

査を実施して合格したものが流通されている、そういう体制になっています。そのときに、牛、豚の疾病の検査もするわけですが、それはやはり生産段階の情報、例えば病歴ですとか、あるいは抗生物質の投薬歴、そういったものを参考に検査を実施して、最終的にそれが食用に適するかどうかということ判断して、実際には食の安全確保を図っておるということでございますので、それぞれ制度は分かれておっても、全く無関係というわけではなくて、そこをそれぞれが連携をして、食肉の安全確保が図られている、そういうことだと思います。

増田 ありがとうございます。ここまでで……。

中井 済みません、ちょっとよろしいでしょうか。

増田 どうぞ。

中井 途中で恐縮ですが、今、検査ということが話題になりましたので、一言申し上げたいと思います。

これも非常に誤解が多いと思うのですけれども、BSEに感染をすると、すぐ異常プリオンが発見されるのではなくて、感染から発症までは平均5年かかるといわれています。しかも、検査をして感染しているかどうか分かるのは、その半年前だといわれていますので、平均54カ月以上でないと、検査をしても検出をされないということがいわれています。これは「中間とりまとめ」でも明らかになりました現在の検査方法では一定の限界があるということの実態ではないかと思えます。

我々の協会で、今からちょうど1年前に、全頭検査について、消費者の方々がどういふふう理解しているのかということで、300人の方に面談調査をしたデータがあります。調査結果で我々も非常にびっくりしたのは、検査は生きている牛でしていると思われている方が全体の7割います。それから、どの部分を検査していると思えますかという質問の中では、食用となるすべての部位を検査していますという方が4割近く、それから、肉や内臓などの一部という方が20%ぐらいおりますし、またほかに血液という答えがあって、誤解が非常に多いということがわかります。ですから、そういう意味では全頭検査を本当に正しく理解している、死んだ牛の脳の組織の一部を検査しているときちゃんと答えられる人は、全体のわずか8%です。これはたまたまかもしれませんけれども、こういう結果が出ております。

それから、冒頭、全頭検査は安全対策ではなくて安心対策だということを申し上げましたけれども、ここに私は2001年10月18日付の読売新聞の夕刊のコピーを持ってきてお

ります。これは、ご承知のように日本で初めてBSEの牛が発見されて、ちょうどパニック状態にあったところになりますけれども、この中の記事で、狂牛病対策をめぐって、まだ狂牛病という言い方をしていますけれども、狂牛病対策をめぐっては、厚生労働省は当初感染検査の対象をEU並みの生後24カ月以上の神経症状と全身症状がある牛、それから2番目は、生後30カ月以上の健康牛に絞って行う方針であったというふうな表現があります。その後、これはいろいろな経緯があって、政治的な圧力とかいろいろなことがあって、最終的には消費者の不安を払拭しよう、つまり、安心対策の名のもとに全頭検査が導入されて今日に至っているということではないかと理解をしております。

増田 ただいまのご発言は、全頭検査といわれる今の検査のやり方を理解している人は、一般の人には8%しかいないということだと思えます。これは、いってみれば、消費者にどうやって伝えるか、消費者教育、消費者に対する食育の領分ではないかと思いますが、これに対してご意見があれば伺いますが、ちょっと先を急がせていただきたいという気もしておりますので、よろしゅうございましょうか。

ここまでのお話で、月齢のこと、特定危険部位(SRM)のこと、専門調査会での議論の進め方に対して、それから、家畜の健康と人の健康の考え方というところが浮き彫りになってまいったと思います。

それで、BSE対策を講じるそもそものベースが、日本とアメリカと全く違うということが、やはり同等とは認められない背景として評価の中でも述べられていると思います。アメリカ・カナダのサーベイランスの拡大や継続が必要といわれておりますが、その意味、これは堀内さんから、先ほどのご講演の中でも強化が必要だといわれましたが、これはやはり現状を全頭に近づけようということなのかどうか。現状といいますと、今のサーベイランスで検査した頭数は39万頭ですか。日本の場合は500万と、ほぼ全部やっているわけですから、その違いというのが気になるころだと思えますが、堀内さんよろしいですか。

堀内 ここで使っていますサーベイランスという言葉は、先ほども少し触れさせていただきましたけれども、あくまでBSEの汚染状況を調べるために実施しているという目的なんですね。日本の場合は、皆様ご存じのように、24カ月齢以上の死亡牛全頭を検査している。これは食用にならない牛です。農場で原因不明で死んでしまったりという牛です。

なぜ24カ月齢以上を全頭調べているかということ、原因不明で死んでしまった牛、いわゆる高リスク牛という言い方もしますけれども、こういう牛でのBSEの摘発率が、食用

に供される健康な牛から摘発される B S E の感染牛よりはるかに高いのです。日本でしっかりしたデータがありますけれども、10 倍以上高いのです。これは現に E U がやっていたときもそうです。ですから、そういう意味では、その地域や国の B S E の汚染状況を、できれば正確に把握したいのですけれども、より正確に把握するためには、まず対象とすべきはそういう高リスク牛の検査である。

ただ、これはアメリカ・カナダでは行っておりますけれども、抽出検査といまして、このうちの一部を検査している。この抽出の仕方が、これは、げすの勘ぐりになるかもしれませんが、イーブンに行われているのか、無作為に行われているのかどうか、そういうところが見えてこないのですね。そういう意味では、限りなく対象を、高リスク牛に関しては全頭に広げた方が、非常に正確な汚染状況の把握ができる。そういう意味で日本は実際に 24 カ月齢以上の死亡牛の検査というのを実施しているわけで、そうすることによって、その国や地域の汚染状況がはっきりする。

ですから、この専門調査会での評価で 1 つ大きな問題になったのは、アメリカやカナダの B S E の汚染状況を知る尺度が、日本とアメリカ・カナダで同一レベルではない。それはまさにサーベイランスがどの程度行われているかの違いだったのですね。そういうところから、サーベイランスが必要だということ。

それからもう 1 つは、飼料規制、この実効性を証明するのはサーベイランス以外に今方法はないと考えます。飼料規制後に生まれた牛から B S E が出るかどうか、そういうことでのみ、今のところ飼料規制の実効性も見えてくるというところで、サーベイランスというのは汚染状況の把握、それから飼料規制の実効性を知る意味で非常に重要なファクターである。その点が日本とアメリカ・カナダでは一緒ではない。当然科学的に評価したいのであれば、それをできるだけ高いレベルに近づけていただく、私個人としてはそういう意見を持っておりますし、専門委員会の議論の中でも、そういう意見が多かったと記憶しております。

増田 ありがとうございます。科学的評価のお立場での堀内さんのご説明だったと思います。

それで、一方、この評価の中でピッシングのことがいわれておりますが、日本の対策で劣っているのが、ピッシングによる食肉への汚染の心配があると思うのですが、ピッシングというのは、私も見学をしたことがないもので、はっきりとは説明がつかないのですが、と畜処理の最初の段階で、牛が暴れないように、脳にワイヤを打ち込むというふうに簡単

に説明された理解でございますが、その点については、恐らくと畜場の条件とか、と畜場の安全管理なんかは深くかかわってきて、なかなか改善には問題点も多いようでございますが、これについてのご説明を少しちょうだいしたいのですが、厚労省のお立場で、よろしいですか。

蟹江 それでは、ピッシングにつきましてご説明をさせていただきますが、まずピッシングはどのような過程でどのように行われているかというのを、口頭で説明するのは非常に難しいわけでございますが、できる限りわかりやすく説明したいと思います。

まず、食肉とする牛については、すべてと畜場に搬入されて処理をするということになります。当然、生きた牛がと畜場に入って、いろいろな検査もありますけれども、最終的に肉になる。その中では、生きていたものをと畜をする、それから、皮をはいたり手足を落としたり、あるいは頭を落としたり、いろいろな工程があります。内臓除去をしたり、いろいろ細かい工程がございますが、その最初の段階で、堀内先生の説明の中にもスタンピングという工程の説明があったかと思いますが、まず牛を、生きていますから、処理するためにと畜をする。そのときに、通常スタンガンで牛の額の部分に衝撃を与えます。

そのスタンガンといいますものは、機器の先が飛び出す形で、またそれは飛び出したらすぐ戻る、そういったものでございます。それを牛の額に当てまして、ずどんと穴があく状態になります。そうしますと、牛が横にごろんと倒れますので、その段階では、まだ牛の体自体は、足が動いたり、反射運動で全く静止されている状況ではない。

その横たわった牛について、ナイフで一部を切断して血を抜いたり、いろいろしていくわけですが、そのときに、作業員の方はナイフを持って作業をしていく。そのときに牛が暴れますと、作業員の方にも非常に危険な状態になるということで、額に穴をあけたところに、ワイヤを挿入をして出し入れをする。そうしますと、そのワイヤの先が脊髄等を刺激をして、刺激をしたときにはばたばた動きますけれども、それが終わった段階では反射運動がとまる。とまったのを確認をして、いろいろな作業をしていくわけですが、その後の工程で、牛の足に鎖をつかまして、それで引き上げてつるした形でその後の工程は進んでいきます。

そういった不動物の措置をしませんと、足を鎖でつるす作業をするときに、作業員の方が足でけられてしまう。あとは、頸動脈を切断して放血するときに、牛は角を持っていますので、角で胸とかそういった体を刺されてしまう。そういった事例もございます。

また一方で、食肉の安全確保というのは非常に重要な問題でございますので、我々厚生労働省としては食肉の安全確保と、それからその作業に携わる従事者の方の安全確保の両方が達成できるように取り組んでいるところです。ですけれども、やめなくていいということではなくて、その両方がクリアできるような方法を探し、最近では一部ピッシングにかわります設備、機械等が開発されつつありますので、そういったものを活用しながら、ピッシング中止に向けて取り組んでいきたいと考えています。

増田 ありがとうございます。牛肉のBSEの日米問題をきっかけにして、日本のと畜場の安全対策、設備の改善にも目が向けられ、改善されていくようにと、消費者の立場で願いたいというふうにも思います。

そうこうしているうちに、大変時間が押してまいりました。会場からのご意見を少し伺いたいと思いますが、挙手いただけますでしょうか。マイクを持ってまいります。差し支えなければ、お立場とお名前をおっしゃっていただければと思いますが、どなたからでもどうぞ。

今マイクを持ってまいります。どうぞ。

それから、どなたと意見交換をなさりたいかも含めて。

サイトウ わかりました。サイトウと申します。無職です。

リスクというのは、今回非常によくわかったのですけれども、私は、食品衛生法との整合性を考えざるを得ないのですね。食品衛生法は、これは厚生労働省のあれですが、健康を損なうおそれのないものということになっています。おそれがあるわけにはいけないわけです。しかも、疑わしきは罰せよというのが食品衛生法ですよ。そういう意味からいうと、先ほどのリスクが何ぼ何ぼというのは、余り意味が。そうかといって、リスクのない食品なんというのはあり得ないわけで、自然科学に絶対はないということはおそらくはよく知っておりますが、このリスク問題を話すときに、食品衛生法との関連性といいますが、食品衛生法の方からどう考えるのか、簡単にご説明願いたいと思います。

厚労省の蟹江さん方からお願いいたします。

蟹江 簡単にというのは非常に難しいわけですが、基本的な考え方は、食品衛生法はいろいろな規制をする法律でございますので、規制をする場合には科学的知見に基づいて規制を策定して実施する。それはリスク管理措置でございますが、現行では食品安全委員会が設置をされ、食品安全基本法がございまして、その中で、いろいろな食品の基準を策定する場合には食品安全委員会の食品健康影響評価を経て、その結果に基づいていろいろな

基準を策定していく、そういうシステムになっております。したがって、おそれのあるなしというよりは、そういったリスク評価に基づいてリスク管理措置を決めていく。これも食品衛生法の中で対応をすることが可能となっております。

サイトウ 私が聞きたかったのは、おそれのないものということは、規則がもし変わっていたのなら失礼しますけれども、厚労省の方は非常に強くいわれるんですね。当たり前だと思いますけれども。だけれども、今、こうやってリスク問題がいろいろ出てくると、ゼロリスクということはないんだから、そこら辺の食品衛生法の書き方も変えていかなきゃならないんじゃないかと思っているものですから、お聞きしました。

以上です。

増田 この問題については、ご意見としてこのところは伺っておくことにさせていただいて、よろしゅうございますでしょうか。

それでは、もう1方ご質問、はい、どうぞ。

内藤 肉牛生産者の内藤と申します。

先ほど、堀内先生が、中井さんが評価が遅過ぎるとおっしゃったときに、その説明をしてくださったときに、エクスキューズが2つあるとあって、ちょっとそのところの説明がよくわからなかったというところと、前濱さんが、だれがその安全性を担保してくれるんですかということについては答えがなかったような気がして、ぜひここは聞きたいと思って、きょうここに伺ったものですからアメリカの農務省の検査官がSRMの除去については検査しているということは、先ほどおっしゃったかと思うのですが、これを守るという前提の上でという、本当に大きな約束事を、だれがそれを監視して、そしてみんなに知らせてくれるかという仕組みが、日本の中でどこまで準備されているのかということとかを含めてお伺いしたいと思いました。

以上です。

増田 専門調査会のことについてと、それから、だれが担保するのかということについての答えは、管理機関のお立場でお願いしてよろしいですか。

それと関係して、その後で消費者のお立場で質問を少し。

堀内 審議が遅かったということに対して、そういうご批判は真摯に受けとめたいと思います。

その上でどうして遅くなったかということ、先ほど2つほどご説明したのですが、1つ目は、これだけ日本全体で注目されていて、そのような中で我々もただ科学者と

してBSEを初め、プリオンというのはまだわからない部分が随分多いのですね。例えばいい例が、今まで我々の科学では感染症の病原体というのは最終的に目に見えるものなんです。1個のウイルス、インフルエンザウイルスというのは電子顕微鏡で見えます。1個の大腸菌というのも電子顕微鏡で見えます。1個のマラリア原虫というのは顕微鏡で見えます。

ただ、このプリオンというのは、1個のプリオンというのはどういうものなのだというのは、まだわかっていないのですね。病原体がまだ完全にはっきりわかっていない部分で科学的な評価を求められるというところで、非常に慎重にならざるを得なかったということです。科学的にもわからない事実があるということと、国民の期待もあるというところで、これは合理的な説明にはなっていませんけれども、委員の1人1人がかなり慎重に事を進めざるを得なかったというふうにご理解いただきたいと思います。

もう1つの理由としては、アメリカ・カナダでの管理体制に対する部分というのは、日本では、なかなかすぐには情報が入手できないので、そのやりとりにも少し時間がかかった。専門調査会で管理側から提示されたこと、わからないこと、質問事項を投げかけて、それを返してもらい、その繰り返しは何度もあった関係で時間がかかったということもご理解いただきたいと思います。

増田 ということでご理解いただきたいと思います。

それで……。

蟹江 輸出証明プログラムのお話でございますが、まず、今回諮問書に輸出証明プログラム、現行の案を添付しておりますけれども、それが実際に動き始めた場合どうなるかというのは、現状で把握しておる情報をもとにお話をさせていただきますと、当然、米国・カナダの国内規制は規制でございます。それに輸出をする場合には上乘せ規制として大きく2つ、先ほどの20カ月齢以下というのと、すべての月齢の牛からSRMを除去するという、大きな2つの柱がございます。

それを内容とする輸出証明プログラムが最終的にできれば、それに合う施設かどうかというのを、まず米国の農務省の方に、アメリカのすべての施設から輸出がされるというわけではなくて、日本に輸出をしたいという施設からの輸出になるかと思っておりますので、そういった施設が日本向けのプログラムに適合しているかどうか。それは、そういったプログラムをもとに管理の方法を施設側はつくって農務省に申請をし、農務省は管理の内容を書類で確認をし、現地での視察によって内容を確認をして、問題ないということになると、

農務省がそういった施設を日本向けの施設として認定をしていく。

この認定がされるということは、日本向けと国内向けと区別されて、日本向けのものは適切に管理されて輸出できるというシステムでございますので、そのシステムに適合しているものだけを当然輸出する。その施設には農務省の検査官も常駐をしておりますので、そういった方々がチェックをしていく、検証等をしていく。そのシステムが適切に動いているかどうかというのを、日本の方から担当官が現地に出向いて確認をする、そういうことを考えております。

増田 かなり具体的なお説明があったと思うのですが、それに関連して、パネリストのお立場で。

前濱 その確認をして、もし遵守されていないという場合には、立ち入りに入った方が判断されるわけですか。そういう場合には輸入停止ということにすぐさまなるのでしょうか。

それから、付帯事項にあります「国民に十分な説明を行い」ということで、今これは食品安全委員会のリスクコミュニケーションの場だと思うのですけれども、そういうことを、今答えていただいたようなことをします、書類審査をしました、現地視察もしました、ここを日本向けの処理場と認定しますというようなことを、国民に十分説明をしていただいて、ここは安全ですので輸入をしますというふうに、段階を踏んでいただきたいと思えます。

増田 遵守されていない場合の条件というのが、今度の答申案の中でもはっきり書かれておりますね。その辺のところを堀内さんに重ねてご説明いただきたいのと、それから、日本向け、特に消費者向けのコメントというのはどういう形で手に入るのか、見られるのかということは、これは管理機関である農水省の立場で伺いましょうか。よろしく願いいたします。

まず堀内先生から。

堀内 輸出プログラムが遵守されるかどうかということは、この問題で一番問題になるところだと思っております。

ただ、私どもの議論の中で、評価する側としては、きょうお手元にあります資料1の「案」の7ページ、その中ほどに、「(3) リスク管理対応についての考え方」というところで、読みませんけれども、この諮問に当たった基本的な管理側の考え方というのが明記されている。そういうところで、それ以上のことは評価側としても現段階では、これは実際に

管理体制としては、アメリカではまだ動いていないわけですね。これから動くこと。それを現時点で評価することはできないだろう。だからこそ我々は苦渋の選択の中で、前提条件つきで評価を行った。ただし、そのかわりその前提条件はしっかり守っていただく。それをしっかり我々も含めて国民に説明していただく、そういうところの気持ちを強く込めた付帯意見になっているということでありませう。

増田 そうなりますと、管理する側の役割というのは非常に厳密で、期待といいますか責任も大きいと思うのですが、農水省のお立場でいかがでしょうか。

高橋 遵守されていない場合にどういうふうになるのかということですが、これは態様によっていろいろあるかと思ひます。個別の施設でプログラムの内容、これは月齡の話とSRMの除去になりますけれども、そういうものが守られていない場合には、基本的にはアメリカ政府が、その施設について改善の命令を出すとか、あるいはひどければ停止ということになるのだと思ひます。あるいは日本側でそれを見つけた場合には、むしろ輸入の方をストップをかけるということもあり得るんだらうと思ひます。

あと、非常に考えにくいのですが、プログラムの内容で、システムとしてどうかという問題が起きた場合にはシステム全体の見直しということもあり得るのだらう。ほとんどの場合にはその施設でエラーが出て、どうするんだという話だと思ひますけれども、そのときには逐次改善をしてもらおうということになるのだと思ひます。物によっては回収をしていただくということは当然伴うと思ひます。

それから、この輸入の条件、どういった手順で、どういう内容でやるかということについては、これはいずれ、先の話になりますけれども、食品安全委員会からの答申が出れば、個別にアメリカの施設を私どもとしても見に行くことになります。輸入条件について、詳しい内容について、十分国民向けに説明をやる、また査察に行ったときには、その状況についてもそういった場で情報を提供していきたいと考えています。

増田 ここで、生産地である北海道でもあることだす。生産者のお立場の方で、どなたかご意見、ご質問ありませんでしょうか。おられましたら挙手をお願いしたいと思ひます。

こちらにパネリストの奥秋さんは、2000頭のF1と乳用種の肉用牛をやっておられる生産者でいらっしやいます。会場からの生産者のお立場の方のご質問が、なかなか出にくいようでございましたら、奥秋さん、ひとつ全体、アメリカ・カナダの評価のことなども含めてよろしくお願ひします。

奥秋 今までのお話を聞きましたけれども、去年の暮れに、BSEがアメリカで出た。

これが疑われた。それがはっきりしたのはことしの夏ですよね。2頭目の。それに半年もかかった。また、このごろの新聞の中では、えさのサンプルを持って行って検査をかける。そうすると、1カ月かかるのが半分以上、中には3カ月、100日以上もたってから結果が出る。牛に食わすえさですから、3カ月もたったら食わせているかもしれません。もしそれを食わせないとすると、3カ月分、4か月分の在庫を常に持っていなきゃいけない、そういう効率の悪いことはする国ではないと思います。そういうことを今までは行われた国、その国をどこまで信用できるのかなという問題点が特に気になります。

増田 その点についてはいかがでございましょうか。お答えになれる範囲で結構でございます。

高橋 私はアメリカ政府の代弁者ではありませんから、回答できる部分とできない部分があるでしょうけれども。

2頭目の問題については、アメリカの中でほうっておいたというよりは、これは昨年の夏の実務者・専門家会合のときにも、検査のそういった制度の問題についても議論したと思いますけれども、アメリカ側としては、自分たちがやっていたIHC、免疫組織化学検査、これはゴールデン・スタンダードとあって、大変な自信を持っていたのですけれども、それでも、アメリカの内部の指摘を受けて、ELISAとウェスタン・ブロットでもう一回ちゃんとやるべきだと、向こうの内部の見直しの中で、もう一回過去のものをさかのぼってやったということで、全くでたらめだというより、一応自分たちでもう一回見直しをして、やった中で出てきたということですから、でたらめというのは、そこまでいうのは気の毒かなというふうには思っています。

それから、この前出た、先週ですか、えさの話ですが、アメリカは、報道が出た後、私ども、よく照会して聞いてみましたが、えさの規制でもし問題があれば、ずっとあんなに長い間回収もせずにはほうっておくということは、一般的にありません。今アメリカの飼料規制の中で、飼料規制のやり方を少し変えようとしているらしいのですが、そのトライアルといいますか、実験的な試みの中で、回収について通常の規制のものよりも、ちょっとおくれていたというか、そこが穴になっていたようなんですけれども、通常のえさの規制のレベルでは、ああいうふうに長い間ほうっておくということはないと聞いております。

増田 ありがとうございます。

もう一度会場にマイクを回ささせていただきたいと思います。どのお立場の方でも結構でございます。

それでは、先ほどから手を挙げていらっしゃる方、よろしくお願いいたします。よろしければお立場とお名前をお願いいたします。

野呂 生産者団体の組織の野呂といたします。

堀内先生に聞きたいのですが、先に私の意見をいいますけれども、遅過ぎたという議論がありましたけれども、私は早過ぎたのではないかというふうに思っております。それをまず意見として述べておきます。

それから、評価のところ、先ほどからいわれたように、日本向けの輸出プログラムが遵守されたらという仮定の答申案ということなんですけれども、現瞬間ではどういうふうに考えているのか、アメリカ・カナダの牛肉のリスク評価についてと日本の評価の差ほどのくらいあると押さえていただけるのか教えていただければと思います。

堀内 今、ご質問の趣旨は、輸出プログラムにかかわらず、日本産とアメリカ産のということでしょうか。

野呂 できる前の、現状で。

堀内 現状でですね。現状で、日本とアメリカ、これは1つに絞って説明したいと思えますけれども、BSEの汚染度の評価だと思います。先ほど少しご説明しましたけれども、BSEの汚染度というのは地域によって異なります。それを知る今のところ唯一のやり方は、サーベイランスを強化して、BSEの牛がいるかないかを調べていくことです。日本は、今、日本・ヨーロッパというのは、それはかなり強化されています。けれども、アメリカ・カナダは日本・ヨーロッパのレベルからいくと、まだ十分とはいえません。これははっきり差のあるところ、そういう視点。

あともう1つ追加しますと、飼料規制の問題、これも少しお話ししましたけれども、日本は牛には動物由来のえさを与えないということになっています。しかし、アメリカ・カナダでは、牛由来のえさは牛に与えない。飼料規制としては、まだ緩い段階にある。そういう違いがありますので、日本とアメリカのBSEの汚染状況は同じか違うか。あるいは日本とアメリカで、どのようにBSEの汚染が増幅される可能性があるかということ、これは決して同じではない、そういうふうに考えてもいいのではないかなと思います。

お答えになっていますでしょうか。

明言できるのは、汚染状況は、日本はある程度ははっきりしている。100万頭当たり何匹いるかというのがはっきりしている。それは今まで4年のデータの積み重ねがあるということ。それに対して、アメリカではそういうデータがないから、正確にいうと、科学的に

はわからないということになります。

野呂 わからないのに答申を出してしまったことが、早過ぎたのではないかなと私は思ったんですけども。

堀内 今ご説明申し上げたのは、牛すべてに対してというご質問だったので、そういう話をしました。

そこにさらに 20 カ月以下であること、それから S R M を除去するという 2 つの上乗せ規制がかかってくるわけです。そうすると、そこには、私の説明が足らなかったかもしれませんが、では、プリオンというのはどの時期にいつから筋肉に出てくるのか、脳に出てくるのか、それは汚染状況によってどう変わるのか、そういうことも判断材料になってくるわけです。そういうことを総合的に評価した結果、輸出プログラムが遵守されたと仮定すると、20 カ月齢以下の牛肉もしくは内臓にプリオンが存在する可能性、これは日本と比較してそう大きな差はないのではないかという結論に達した。

牛全体の飼養管理下で見ると、明らかに日本とアメリカでの管理体制の違いがあって、それによるリスクの差というのは生じ得ると思っております。

増田 よろしゅうございましょうか。今の堀内さんの解説で、一番ポイントのところをしっかり伝わってきたように私は思いましたけれども。

もう 1 方だけ、時間の都合がございます。もう 1 方だけどうぞ。恐れ入ります。もう 1 方とさせていただきます。

谷本 コープさっぽろの谷本と申します。

専門委員会の付帯事項のところ、今回アメリカ・カナダということで、現地の同等性のいろいろな問題があって、脊髄の除去の監視体制を図る、とりわけ高リスク牛すべてを対象にするサーベイランスが必要ではないか。ないしはカナダ・アメリカの関係での飼料の交差汚染等々を禁止することが必要だということが、いろいろ述べられております。これらは、リスクを管理する側の両省がアメリカとの関係で問題にしていくような事項だと思うのですが、その辺は今後どういうふうになっているかご質問をしたいということが 1 点です。

2 点目は、これらについて検証が必要だと付帯事項がついておりますが、昨年の日本の農水のところの海外の査察、そういう食肉関係の査察施設については、7 カ国で 128 施設を 25 名の方がされていると報道されています。今日、鳥インフルエンザ等を含めて、海外のいろいろな査察というのは非常に重要になっていると思うのですが、新たにアメリカ

ないしはカナダのBSEの問題を含めて、現地査察ということについて、どのように考えておられるのか。報道されているところでは、来年度予算で海外査察が、農水省の予算では4000万しか請求されていない。ないしは、厚生労働省の方で、今回新たにそういうことを査察する方が2名導入されそうだとということも報道されていますが、その辺の具体的な体制はどうなっているか、ちょっとお聞きしたいと思います。

増田 両省にお答えいただかなければならないと思いますが。

高橋 今回のプリオン専門調査会の答申案の後ろの方の結論に対する付帯事項ですが、まず、アメリカとカナダについてのサーベイランスの拡大や継続は必要だ、こういうことはいわれているわけであります。きょうの資料にもありましたけれども、アメリカ自体もおととしのBSEの発生を受けて、去年の夏からサーベイランスの強化は実際行われています。それまでに比べますと、きょうの資料に出ています、委員会の答申案の17ページにアメリカのサーベイランスの頭数の経緯が出ていますけれども、これを見ておわかりのとおり、昨年夏からサーベイランスの頭数がぐっと、それまでは大体年間1万数千とか2万頭だったのですけれども、去年から40万頭近いサーベイをやられています。ただ全体の頭数に比べて、まだやや少ないかなと。この辺、私どももアメリカの方には注文を出していますけれども、そこはアメリカ側も拡大の方で努力をしているということだろうと思います。こういった食安委の今回の答申案についての注文をアメリカ側には、私どもきちっと伝えていきたいと考えています。

それから、えさの方の規制ですが、きょうの資料でいいますと、きょうのスライドの中で、19ページですね。食品安全委員会の資料の中にありますけれども、これは米印をつけた注に規制強化することが書かれています。

牛由来の肉骨粉を、牛に与えるのはもちろんだめですけれども、豚や鶏には今まで与えるのはオーケーにしていたのですが、これについては、ハイリスク部分からの肉骨粉を豚や鶏に与えるのも禁止する方向でアメリカも、カナダはもうちょっと強いのですけれども、そういう方向で、今現実に手続を進めている最中だと聞いております。これがどういうふうになるか、私どもとしても十分注意をしていきたいと考えています。

それから、3番目に出ました査察の方の話であります、先ほど出ました数字は、私も今は手元に資料がないのですが、外国からのいろいろな輸入につきましては、私どもも現地の工場などを実際に見に行きます。ただ、こういったものは、人の国に国としてのこのこ出かけるというのは、ほかの国の主権侵害になってしまいますので、あくまでも当然相

手国の協力の上ということになりますけれども、今回のBSEの件に関しましても、先ほど申し上げましたように、輸入条件がきちっと日本向けに輸出をする施設で守られているかどうかについて、私どもとしても見に行きます。これは査察に行きます。それから、アメリカ政府も定期監査をやってはいますが、その後も随時きちっと見ていきたいと考えています。

蟹江 厚生労働省の視察の関係で、先ほど人員についてもお話がありましたが、査察のために必要な人員につきましては、現在、公務員の定員削減が求められている中ではございますが、平成18年度の要求として、輸入食肉の査察に従事するための専門官を、先ほどおっしゃられましたとおり2名要求をしておるところでございます。

増田 尽きないようではございますが、時間も近づいてまいりました。札幌での皆様からの大変活発なご意見、ご質問、この辺で締めさせていただきますが、事務局から少し説明をさせていただきますので、もうしばらくお待ちください。それに続いて閉会のご挨拶もさせていただきます。

司会 パネリストの皆様、関係省庁の皆様、お疲れさまでございました。コーディネーターの増田様、ありがとうございました。熱心にご議論いただきまして、ありがとうございました。前でご議論された方に拍手でもってお礼を申し上げたいと思います。拍手をお願いいたします。(拍手)

どうもありがとうございました。熱心なご議論ありがとうございました。また会場の皆様、ありがとうございました。

それではここで閉会のごあいさつを申し上げます。食品安全委員会事務局の齊藤局長からごあいさつを申し上げます。

(5) 閉会挨拶

齊藤事務局長 本日は皆さん、食品安全委員会の主催いたしますBSEに関するリスクコミュニケーションに参加いただきまして、まことにありがとうございました。このような機会を私どもとしてはこれからも設けて、皆様方と直接評価を行った専門委員の皆さんと関係の省庁の方々の間でパネルの形式をとるなり、直接意見交換をするなりという形でリスクコミュニケーションに努めてまいりたいと思っております。

本日はご参加いただきまして、本当にありがとうございました。

また、現在、11月29日まで、本件につきましては引き続きパブリックコメントを受け

付けておるわけでございます。皆様方からいただきましたご意見は、専門調査会の委員の皆様にもごらんいただくということで、生の声を施策に反映させていく。施策と申しまして私たちがやっておりますのは評価でございますけれども、評価に反映させていく、そういうような機会を設けておりますので、引き続き参加をいただければありがたいと思います。

本日はご参加いただきまして、ありがとうございました。

司会 どうもありがとうございました。

それでは、きょうの意見交換会はこれで終了させていただきます。

なお、アンケートについて、ご記入いただきましたらば、出口で回収させていただいております。よろしくお願いたします。

本日はお忙しいところ、どうもありがとうございました。

午後4時55分 閉会