

食 品 安 全 委 員 会 第 154 回 会 合 議 事 録

1 . 日 時 平成 18 年 7 月 27 日 (木) 15:00 ~ 17:30

2 . 場 所 食 品 安 全 委 員 会 大 会 議 室

3 . 議 事

(1) 食 品 安 全 基 本 法 第 24 条 に 基 づ く 委 員 会 の 意 見 の 聴 取 に つ い て

・ 除 草 剤 グ ル ホ シ ネ ー ト 耐 性 ワ タ L L C o t t o n 2 5 系 統 及 び チ ョ ウ 目 害 虫 抵 抗 性
ワ タ 1 5 9 8 5 系 統 を 掛 け 合 わ せ た 品 種 に 係 る 食 品 健 康 影 響 評 価 に つ い て

(2) 米 国 産 牛 肉 の 輸 出 認 定 施 設 等 の 調 査 結 果 の 報 告 に つ い て

(厚 生 労 働 省 及 び 農 林 水 産 省 か ら の 報 告)

(3) B S E 対 策 に 関 す る 調 査 結 果 に つ い て

(厚 生 労 働 省 及 び 農 林 水 産 省 か ら の 報 告)

(4) 食 品 残 さ 利 用 飼 料 の 安 全 性 確 保 の た め の ガ イ ド ラ イ ン に つ い て

(農 林 水 産 省 か ら の 報 告)

(5) 食 品 安 全 モ ニ タ ー か ら の 報 告 (平 成 1 8 年 6 月 分) に つ い て

(6) そ の 他

4 . 出 席 者

(委 員)

見 上 委 員 長 代 理 、 小 泉 委 員 、 長 尾 委 員 、 野 村 委 員 、 畑 江 委 員 、 本 間 委 員

(説 明 者)

厚 生 労 働 省 藤 井 大 臣 官 房 参 事 官

厚 生 労 働 省 道 野 輸 入 食 品 安 全 対 策 室 長

農 林 水 産 省 杉 浦 畜 水 産 安 全 管 理 課 長

農 林 水 産 省 川 島 国 際 衛 生 対 策 室 長

(事 務 局)

齊 藤 事 務 局 長 、 小 木 津 総 務 課 長 、 國 枝 評 価 課 長 、 吉 岡 勧 告 広 報 課 長 、

境 情 報 ・ 緊 急 時 対 応 課 長 、 西 郷 リ ス ク コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン 官 、 中 山 評 価 調 整 官

5．配布資料

- 資料 1 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について
- 資料 2 米国における対日輸出認定施設等の現地調査結果報告書
- 資料 3 - 1 B S E 対策に関する調査結果（平成 18 年 2 月末現在）
- 資料 3 - 2 B S E 関係飼料規制の実行性確保の強化について
- 資料 4 食品残さ利用飼料の安全性確保のためのガイドラインについて
- 資料 5 食品安全モニターからの報告（平成 18 年 6 月分）について

6．議事内容

○見上委員長代理 それでは、ただいまから「食品安全委員会」第 154 回会合を開催いたします。

本日は寺田委員長が欠席されていますので、委員長代理の私が司会進行を務めさせていただきます。

本日は 6 人の委員が御出席です。

また、厚生労働省から、藤井大臣官房参事官、道野輸入食品安全対策室長、農林水産省から、杉浦畜水産安全管理課長、川島国際衛生対策室長に御出席いただいております。

本日の会議全体のスケジュールにつきましては、お手元の資料に「食品安全委員会（第 154 回会合）議事次第」がございますので、御覧いただきたいと思います。

それでは、お手元の資料の確認をお願いいたします。

本日の資料は 6 点でございます。6 点プラス、後から追加資料というのも皆様方のところには届いていると思います。

資料 1 「遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」。

資料 2 「米国における対日輸出認定施設等の現地調査結果報告書」。

資料 3 - 1 「B S E 対策に関する調査結果（平成 18 年 2 月末現在）」。

資料 3 - 2 「B S E 関係飼料規制の実行性確保の強化について」。

資料 4 「食品残さ利用飼料の安全性確保のためのガイドラインについて」。

資料 5 「食品安全モニターからの報告（平成 18 年 6 月分）について」でございます。

不足の資料はございませんでしょうか。

それでは、議題に入らせていただきます。「食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取について」でございます。

除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統及びチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統を掛け合わせた品種に係る食品健康影響評価につきましては、専門調査会における審議が終了しておりますので、事務局から説明をお願いいたします。

○ 國枝評価課長 資料 1 を御覧いただきたいと思います。

「遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」ですが、平成 18 年 7 月 10 日付けで厚生労働大臣から食品安全委員会に対し意見を求められました食品「除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統及びチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統を掛け合わせた品種」の安全性についての審議結果でございます。

1 ページ「審議の経緯」でございますけれども、ここに記載の形で、本年 7 月 24 日の遺伝子組換え食品等専門調査会で御審議をいただきまして、本日御報告するものでございます。

2 ページ、審議結果でございます。

「1. 申請品種の概要」でございますけれども、申請品種は除草剤耐性の形質が付与された系統のものと害虫抵抗性の形質が付与された系統のものにつきまして、従来からの手法で掛け合わせものでございます。

掛け合わせる前の除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統及びチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統の各系統については、それぞれ安全性の評価が終了しておりまして、いずれもヒトの健康を損なうおそれがあると認められないと判断されております。

「2. 食品健康影響評価結果」でございます。

「挿入された遺伝子によって宿主の代謝系に影響なく、除草剤耐性、害虫抵抗性の形質が付与されている品種同士の掛け合わせである」ということで、具体的にはチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統に導入された cry1Ac 遺伝子及び cry2Ab 遺伝子により産生される Cry1Ac タンパク質及び Cry2Ab タンパク質はいずれも酵素活性を持つことは報告されておらず、植物代謝経路に影響を及ぼすことはないとは判断される。

除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統に導入された bar 遺伝子により産生される PAT タンパク質は、極めて特異的にグルホシネートをアセチル化する酵素であり、高い基質特異性を有しているため、植物代謝系に影響を及ぼす可能性はないと判断される。

いずれの形質も、その作用機作は独立しており、除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統とチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統を掛け合わせた品種において、互いに影響し合わないと考えられる。

「亜種レベル以上の交配はない」としまして、掛け合せた品種は、亜種レベル以上の

交配ではない。

「 摂取量・食用部位・加工法等に変更はない」としまして、除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統とチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統の掛け合わせ品種において、摂取量、食用としての使用部位、加工法等の利用目的並びに利用方法に変更はない。以上の結果から、除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統及びチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統を掛け合わせた品種について「遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方（平成 16 年 1 月 29 日 食品安全委員会決定）」に基づき審査した結果、安全性の確認を必要とするものではないと判断されるということでございます。

なお、従来からの取扱いと同様、本件につきましては国民からの意見・情報の募集を実施せず、本日御了解いただければ確定させていただきたいと思っております。

以上でございます。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。

それでは、ただいまの御説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問がございましたら、どうぞお願いいたします。

小泉委員。

○小泉委員 今、御説明された、この一つずつについては一応全部終了しているということですが、その評価結果をいつごろ出されたのか。あまり古いとやはりやり直しとか、いろんな意味もありますので、評価終了日時をここに書き込まれた方がいいのではないかと思います。

○國枝評価課長 対応させていただきます。ちなみにここに書いてございませぬけれども、最初の掛け合せる前の除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統については、平成 16 年 6 月 28 日に公示されておりまして、チョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統については平成 14 年 10 月 1 日ということで、これは食品安全委員会のできる前の厚生労働省時代の評価ということになります。申し訳ございませんでした。

○見上委員長代理 ほかにございませぬか。

本間委員。

○本間委員 こういうふうに、掛け合せるもとの安全性が確認されている場合、これからこういう手続が行われ得るんですか。

○國枝評価課長 これは先ほどの最後のところに書きましたけれども、平成 16 年 1 月 29 日で「遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方」というのがありまして、そこに幾つかのクライテリアがあるんですけれども、それに照らして問題がないか

というチェックをさせていただいて、もし問題があれば、勿論それなりの資料がまた更に追加で必要になると思いますけれども、問題がないということであれば、ここに書いたような形で、評価がそのままされるという形になっております。

○本間委員 具体的に言えば、パブリックコメントは出さないで承諾し得るということですか。

○國枝評価課長 実際に掛け合わせをする前の親のものですけれども、これについては必要な評価基準というのがございまして、それに基づいて資料が提出され審議され、これについてはパブリックコメントもされて、その上で最終的に評価をされた。

それ同士のもので組み合わせたということで、ここにも書いてあるように、安全性の確認を必要とするものでないとの判断がされたということで、一番初めのときにお諮りをして、食品安全委員会として国民の意見・情報の募集をしなくてもいいということで御了解をいただいたということで、それ以降は従前の形になりまして、勿論、先ほど言いましたように御了解をいただいて、募集を行わないという形の手続をさせていただいております。

○本間委員 わかりました。

○見上委員長代理 よろしいですか。ほかにございませんか。

それでは、除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統及びチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統を掛け合わせた品種につきましては、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論となりますが「『遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方』に基づき審査した結果、安全性の確認を必要とするものではないと判断される」ということでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

また、従来からの取扱いと同様に、これは意見・情報の募集手順をしなくてもよいということでもよろしいですね。よろしくお願いいたします。

それでは、次に「米国産牛肉の輸出認定施設等の調査結果の報告について」、厚生労働省及び農林水産省から報告があります。

厚生労働省の道野輸入食品安全対策室長、農林水産省の川島国際衛生対策室長、よろしくをお願いいたします。

○道野輸入食品安全対策室長 厚生労働省の道野です。よろしくお願いいたします。

資料 2 に基づきまして、米国における対日輸出認定施設等の現地調査結果について御報告申し上げます。

内容につきましては、厚生労働省担当部分と農林水産省担当部分がございまして、適宜交代をしながら説明申し上げます。

では、最初に資料の 1 ページを御覧いただきたいと思います。

御承知のとおりでございますけれども、6 月 24 日～7 月 23 日まで、対日輸出プログラム遵守のために米国側が講じるとしているさまざまな措置があるわけでございますけれども、その措置の適切な実施について、それから、対日輸出施設における対日輸出プログラム遵守の状況について検証すること、更に生産段階である農場であるとか飼料工場であるとかいった生産段階についても含めて、米国における現地調査を実施したということでございます。

「Ⅰ．調査日程等」で、調査としては二つの調査がございます。一つがと畜場、食肉処理場を中心といたしました施設調査でございまして、6 月 24 日～7 月 23 日まで約 1 か月間いたしております。

対象につきましては、米国側が対日輸出認定施設として認定をいたしました 35 施設でございます。実施につきましては、厚生労働省、農林水産省の合同で 3～4 人のチームをつくりまして、それを 3 チームの構成で調査をいたしております。

農場調査については後ほど説明がございまして、Ⅱに移らせていただきます。

「Ⅱ．施設調査の結果」であります。今回はまだ対日輸出処理が始まる前の調査でございますので、対日輸出処理の実際やっているところを見ることはできないという制約がございます。そういったことで、主として書類の整備状況、マニュアルであるとか記録であるとかいったものの整備状況であるとか、施設側の組織だとか体制であるとか、そういったことを中心に見てまいりました。

勿論その対日輸出でしかやらないような処理についてはデモンストレーションで確認するなり、国内向けと同じ工程につきましては、実際の処理工程を見て、調査をしてまいるというような性質の調査になっております。

1 ページのⅡの 1 ですけども、そういったことで体制の整備状況についてでございます。

「(1) 対日輸出適格品リストに関する調査」ということでございまして、1 月 20 日の事案を受けて、米国の農務省の方では施設ごとに輸出国別に輸出可能な製品についてのリストを新たに作成し、施設側に作成させるわけですけども、それについて農務省でも審査をする。

そのリストを輸出入り出荷なりする際の審査資料にする。そういったことで、輸出審査

の厳格化、強化を図るための措置の一つであります。

この適格品リストが適切に作成をされているか。施設のマニュアルに明確に記載をされているかということ。それから、今、申し上げたような対日輸出であるとか、輸出を前提とした他の施設への出荷であるとか、そういったときの手続というものについても明確にマニュアルに明記されています。そういったことが一つの点になっています。

2 ページの「(2) 対日輸出プログラムに関する調査」でございまして、マニュアルに組織、管理運営等の体制が確保されていること、SRMの除去等の対日輸出プログラム上必要とされている条件が記載されていること、対日輸出プログラムの遵守が確保されるような作業手順になっていること、対日輸出ができる製品等対日輸出条件について当該施設の役員のみではなくて、職員に関しても周知が徹底されているか、厳守されているかということ。

施設には農務省の職員がと畜検査のために常駐しておりますので、そういった検査体制が整っているか。この内容の中には、検査官が農務省の輸出の関係の研修を受けて必要な知識を有しているかということも含まれております。

こういった事項について、インタビューとか書類の審査ということをやりまして、確認をしております。

～ とありまして「SRMの除去」については国内と同じ、SRMの範囲について確実に除去をすることを要求しておりますので、そういった内容がきちんとマニュアルに記載されているか。それから、先ほど申し上げたような通常のと畜解体処理の工程なり、対日輸出向けのデモンストレーションなりで、そういったことがちゃんとできているのかを確認しております。

「牛の月齢確認」になりまして、20 か月齢以下の牛の由来であることというのがもう一つの対日輸出条件でありますので、一つは月齢が確認されている牛についての受入れの際の確認手続であるとか、もう一つはUSDAの格付官がいわゆる生理学的成熟度といいまして、背骨の棘突起の先端の軟骨の骨化の度合いで月齢を推定することを、対日輸出プログラムの中で月齢判定の一つの技術として導入しているわけですが、それに関する実施、記録でありまして、これも各施設でデモンストレーションするための確認をしてございます。

今、申し上げたような対日輸出基準というものが確保されている製品について、ほかの国向けの製品からの分別が当然必要になってきますので、その分別の手法。分別するための識別の手法。そういったものについても確認をしております。

3 ページで「 米国側による監査」です。と畜場の対日輸出プログラムの中で生産記録によって 20 か月齢以下ということが確認できる牛を搬入可能なフィードロットについて、そのと畜場のプログラムの中に組み込んでいるという例がございます。その場合にはそのフィードロットに対して定期的に監査を行わなければならないことになっておりまして、そういった監査が適切に行われているかどうかも確認しております。

「（３）調査結果」であります。調査の結果、調査対象となった対日輸出認定施設 35 施設うち 21 施設においては適切な処理はされていたということであります。ただ、残りの 14 施設については幾つかの問題点がございました。

それは ～ までございまして、 が企業合併ということで、6 月 1 日に我々が調査を行ったのは 6 月 24 日以降でございますけれども、6 月 1 日に吸収合併された施設がございまして、品質管理体制が吸収合併した新たな会社のものに移行する途上にあったということがございまして、変更手続中という状況にあったところがございます。

で、対日輸出適格品リストに対日輸出できない唇の肉が記載されていたという書類上の不備がございました。

本件につきましては、対日輸出の計画も実績もございませんでした。これに関しては特定危険部位ということで、頭部につきましては舌の部分とほおの肉については特定危険部位から除外していますけれども、その他の頭部の部分については特定危険部位にしておりまして、対日輸出できないものでございますので、書類上とは言え不備があったということになります。

で、小腸と第四胃等についてということで、主に内臓の関係でございますけれども、その施設にその処理設備がなかったり、具体的な処理手順がマニュアルに定められていなかったりというものが対日輸出適格品リストに掲載されていたという書類上の不備がございました。これにつきましても、輸出については計画や過去の実績というのはございませんでした。

こういったものに関しては、複数の施設を持つような企業の場合、その各施設に共通のマニュアルないし品質プログラムを配るわけですがけれども、その際に、工場のそこその状況に合ったものに多少修正をする必要があるわけですがけれども、それが十分にされていなかったというような例であります。

で、対日輸出適格品リストには記載されていないということで、実際に輸出されないものなんですけれども、対日輸出のマニュアルの中に輸出できないような部位、唇であるとか舌根部の筋肉の処理手順が記載されていたという、これも書類上の不備でございます。

で、国内でもそうですけれども、日本向け処理においては脊髄の除去につきまして、と畜解体工程で行うということで米国にも要求をしております。ところが、そのと畜解体工程のところで、一部の枝肉に仙骨部分の脊髄が少量残存している。ちょうどカーブで細いところなんですけれども、実際に取りにくいところではあるんですが、そういったものが見られたということで、これは技術的な問題でありまして、ワーカーのスキルが上がればいい話ですけれども、そういったものが見受けられたということでもあります。

勿論、枝肉の段階のものでありますので、分割工程で仙骨は脊柱の一部ですので当然除去されるわけで、製品には残らないわけですけれども、そういった要求事項について、一部指摘事項があったということでもあります。

が、月齢確認牛の受入れを確認するために、生態の受入れをと畜場でやる施設に、そういう認定されたフィードロットのリストがあるわけです。ここのフィードロットからは月齢が確認された牛が搬入できるというリストがあるわけですけれども、対日輸出がずっと止まっていたこともあって、そのリストの更新がされていなかったことが6点目ございまして、これも書類上の不備でございます。

今まで説明申し上げたのは、現時点における35か所の対日輸出プログラムの遵守体制についての調査でございます。

2ですけれども、今回1月20日の事案を受けて、直接その事案に関係した施設以外の対日輸出施設についての遵守体制ということで、日本側はかなり疑問を持っていたわけですが、それについて米国側がその疑問に答える形で、今年の4～5月にかけて再調査、監査をしております。

その際の指摘事項について、確実に改善措置が実施されたかどうかについても確認をしております、これにつきましてはずべて確認をされております。

「3 既に対日輸出された製品の対日輸出プログラムへの適合状況」でございまして、これらも対日輸出施設のうち25施設につきましては、昨年12月から今年の1月までの間に対日輸出処理を実際に行っております。これにつきまして記録を確認して、対日輸出プログラムが遵守されていたかどうかについて検証したわけでありまして。

結果といたしましては、1施設において認定前にと畜された牛肉が含まれていたということがわかりました。これは営業日にすると認定日の前日と前前日にと畜されたものが含まれていたということでもあります。

USDAの方の調査で、これらについては認定後にA40の格付をやって、20か月齢以下の牛由来であることについては確認がされております。更にSRMの除去についても記録

によって確実に除去されていることは確認をされております。

そういったことで、安全上の問題より手続上の問題で、問題点が一つ発見されたということでもあります。

6 ページの参考資料の方を少し御覧いただきたいと思います。今回の調査での調査項目について整理したものでございまして「品質システム評価プログラムの整備状況及びその実施状況」というタイトルの表になってございます。

米国の方で定めている Q M S の要求事項に従って、こういった要求事項の表を提示させていただいておりますけれども、右側の 1 ～ 7 というのはそれぞれの施設ごとにナンバを打ってあると見ていただければ結構だと思います。

それについては調査結果ということで、問題のなかったものについては何も記入をしていません。この項目についてはすべて確認をしておりますけれども、指摘事項のあった項目についてチェックをしているというような表の見方になります。

ずっとこういった形で 11 ページまでで 7 施設分、12 ページ以降で 8 ～ 14 番目の施設という内容になっております。

要求事項につきましては、先ほどざっと説明した内容について、もう少し細かく書いてあるわけでございますけれども、記録であるとか品質マニュアル。この品質マニュアルは、要するに施設の品質管理全般のいろいろな事項について総括的に書いたものであります。

更に文書管理、記録管理、運営組織。

7 ページの 3 番目に人的資源ということで、そのトレーニングだとか知識といったものについてもチェックをする。

実際に 4 番目以降は、製品の処理加工過程についてのチェック事項となります。

その下の 4 . 3 は識別表示とトレーサビリティで、それぞれ対日輸出なら対日輸出製品について、製造加工プロセスの中のトレーサビリティが確保されていることをずっとチェックしています。

更にモニタリングです。モニタリングは工程の中で定期的に適切に加工等がされているかということをチェックするわけでありまして。

8 ページの下の方になると、不適合製品の管理ということで、日本向けというプログラムで日本向け以外のものがきちんと排除されている、もしくは日本向けの中で不適合品が出たときの排除がきちんとされていることになります。

9 ページに入っていきますと、改善ということで、継続的な改善が実施されているのか、問題が起きたときに、そのものについての是正をすること。それから、再発を防止す

るための予防の措置。そういったことの考え方についてもチェックの対象になります。

その他の条件ということで、ARC1030Jと書いていますけれども、これは対日輸出向け特有の追加条件について書いてある部分であります。

あとは供給者のリスト、識別表示条件、追加条件といったようなことがずっと入っています。

10 ページの下のところに、今回、追加措置となった製品リストとあるわけです。

11 ページに行きますと、A M S の確認申告書で、要するに製品リストを元に対日輸出できるかどうかについての A M S の審査過程ということがあります。

加工する製品についての A M S の確認申請申告書で、これは更に加工して日本に輸出する場合の手続が定められているということがあります。

先ほど申し上げたような 7 つの指摘事項について、それぞれ各施設でどれが当てはまったかということがわかるような形にしております。

ページをめくっていただきますと、これは対日輸出プログラムのチェック事項でございます。

資料の 36 ページになります。これは 2 ページだけですけれども「H A C C P プログラムの整備状況及びその実施状況」についてで、1 ページにつき 18 施設と 17 施設、全部で 35 施設ですけれども、チェック事項で確認をしてきております。

これにつきましては、米国では H A C C P の導入が義務化されていることがあります。常駐している検査官が計画的に検証しております。更に 1 年に 1 回、サイエンティフィックな検証が行われるということで、日本側でチェックしたところを指摘事項、問題点は見つからなかったという結果になっております。

施設の調査については以上です。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。

先ほど、川島国際衛生対策室長が説明すると言いましたけれども、杉浦畜水産安全管理課長、よろしくお願いします。

○杉浦畜水産安全管理課長 引き続きまして、資料の 4 ページ以降の「III . 農場及び飼料工場調査の結果」について御報告いたします。

月齢確認につきましては、E V プログラムの 1 つの条件になっているということ、飼料規制の強化につきましては、食品安全委員会からの答申の附帯事項に挙げられていることから、今回調査してきたものでございます。

調査の対象ですけれども、農場 5 施設。括弧内にございますように、繁殖 1 施設、フィ

ードロット 2 施設、繁殖・フィードロットの両方やっている農場 1 施設、酪農・乳用種育成・フィードロットの三つをやっている施設 1 施設、合計 5 施設。そのほかに飼料工場 2 施設、レンダリング工場 1 施設を対象に現地調査を行いました。

「(1) 農場における生年月日の確認の状況」でございますけれども、今回調査の対象となった農場 5 施設におきましては、そのうちの 3 施設で工程証明プログラム(PVP)、2 施設で品質システム評価プログラム(QSA)に基づき、生年月日の確認が行われておりました。

繁殖 3 施設のうちの 2 施設におきましては、分娩期間内において日々の巡視により個体ごとの生年月日が確認されておりました。残りの 1 施設におきましては、分娩期間の最初の日、または最初に分娩が行われた日を群全体のすべての牛の生年月日とするという方法で生年月日が特定されまして、その後、耳標の装着、野帳への記録等により、その生年月日が記録されておりました。

フィードロット 2 施設においては、導入元の繁殖農場から生年月日を証明する宣誓書を受け取るということにより、生年月日の確認が行われておりました。

と は査察に関してですけれども、農場についてはプログラム管理会社が適正に生年月日の管理を行っているかどうかについて査察を行いまして、不適正な管理が発見され、一定期間に是正されない場合には、その農場を認定リストから削除するというシステムになっておりました。

プログラム管理会社に対しては、USDA による査察が行われておりまして、同じように不適正な管理が発見され、一定期間に是正がされない場合には、その管理会社は認定リストから削除されるという仕組みになっておりました。

「(2) 飼料給与実態等」です。調査の対象として最初に申し上げました農場 5 施設、配合飼料 2 施設、レンダリング工場 1 施設におきまして、飼料の製造、出荷、給与の実態、飼料規制の遵守状況につきまして、調査を行いました。

これらの施設における飼料の製造、運搬、保管設備の確認、実際に製造されていた製品や給与されていた飼料の確認、文書の確認、管理者や従業員等に対するヒアリングを行いまして、 ~ の点が確認されました。

調査の対象となった 5 施設いずれにおいても、動物性タンパク質が給与されておりませんでした。米国では反すう動物由来タンパク質の給与は禁止されておりまして、豚、家禽由来のタンパク質は必ずしも禁止されていないわけでございますけれども、そういったものも含めて、すべての動物性タンパク質の給与がされていませんでした。

ですけれども、配合飼料工場においては、反すう動物由来の肉骨粉は原料として使われておりませんでした。

のレンダリング工場におきましては、反すう動物由来の肉骨粉の製造ラインが専用化され、反すう動物に給与してはならない旨の注意書きが出荷伝票に記載されて出荷されておりました。

今回、調査対象となった５農場で、動物性タンパク質が給与されていなかった理由なんですけれども、一つは肉用牛につきましてはタンパク質含量の高い飼料は必要とされておらず、植物性の飼料でたんぱく質の要求量を満たすことができるということで、動物性タンパク質を給与することは経済的でなく、また、肉用牛、乳用牛を通じて消費者による懸念を考慮した場合に、動物性タンパク質を給与することは有益でないという理由で、動物性タンパク質は給与されておりませんでした。なお、調査の対象となったすべてのフィードロットにおいて、食肉処理施設に牛を出荷する際には、法令に違反した飼料を給与していない旨の宣誓書を提出しているのを確認いたしました。

「２ その他」でございます。今回、現地調査に加えまして、ＦＤＡ本部の担当官に対しまして、米国の飼料規制の動向について聞き取り調査を行いまして、その結果、昨年１０月にＦＤＡが公表した飼料規制強化案、３０か月齢以上の牛の脳及び脊髄等の高リスク原料について、すべての動物に対する飼料利用を禁止するという内容の飼料規制強化案ですけれども、これについてはパブリックコメントが８００件以上寄せられたということで、この分析評価、経済分析、環境評価等の手続を行っているところでございまして、年内にはその内容を最終決定したいという意向が表明されました。

農場飼料関係の現地調査の詳しい内容ですけれども、資料の３８～４０ページにかけまして、各農場、配合飼料、レンダリング工場の調査事項の遵守状況あるいは実態の確認状況についてのチェックリストの結果がでございます。

３８ページは、調査した５つの農場に関するものでございます。

３９ページは、調査した飼料工場２施設の調査結果でございます。

４０ページは、レンダリング工場の調査結果でございます。いずれもＥＶプログラムあるいは米国の飼料規制の違反は認められなかったということが確認されました。

以上でございます。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。

ただいまの報告の内容または記載事項につきまして、御意見、御質問があったら、よろしく願いいたします。

○長尾委員 米国は4～5月にかけて、既にレビューをされていると思いますが、今回の御指摘の事項に関して、なぜそこでわからなかったとか、そういうことに関して御説明いただきたいです。

○道野輸入食品安全対策室長 米国側においても4～5月に、各施設について調査をしたわけですが、幾つか問題点があったわけです。

1点目の企業合併の件につきましては、当然その後に発生したものであるということです。

2点目の認定前にと畜をしたものが混入していたことという経緯につきましては、米国側の説明では4～5月のチェック対象に入っていない記録があったということでありました。

そのほかのものにつきまして、米国側から特段どうしてということは、こちらからも聞き及んではいけないところなんですけれども、我々のそういった食品の製造加工施設のチェックとかいったことの一般論で申しまして、1回行っていい成績があっても、次は同じポイントに問題が発生することは確かにあることでございます。

ただ、そのマニュアルの記載とか製品リストの記載のところで指摘点が見つかるということは、しっかりやっていないのではないかと考えられる部分もあるんだと思います。

米国側も今回、我々も製品リストについて見ているわけではありますが、製品リストについては、我々の調査後に農務省が全リストについて見直しをもう一回かけておまして、整理をしたものが新しい製品リストとして、日本側にも提供がもう一度されております。

○長尾委員 ある程度、対応を伺ってきたということですので結構です。

○見上委員長代理 ほかにごありますか。

○小泉委員 実はこの資料はお昼前ぐらいに渡されたので、質問の中でずれている点もあるかと思いますが、四つほど聞かせてください。

一つは、前回の1月に4か月の子牛肉に脊柱が混入していたのは構造的な問題ということで、輸入の全面禁止という措置が取られたんですが、その措置の妥当性について今回の現地調査などの結果を踏まえて、前回のことについてどのように整理されたかということ。

そのことについて今回のと絡めてお聞きしたいのは、今回この表を見ますと、どうもほとんどがマニュアルを調査してきたとおっしゃっていますが、その中に1件、と畜過程において仙骨部分の脊髄が一部含まれていた、少量ですが残存していたという報告がされております。

私はやはりこういったところで 100 % 徹底するのはなかなか困難なことだと思うんです。ですから、前回のことも含めながら、その妥当性を少し検証していただきたい。

今、資料 2 の表を見ますと、11 ページの 2 で、これは多分施設の番号だと思うんですが、と畜過程において一部の仙骨部分が含まれていたということで が入ってます。

それを手繰っていきますと、7 ページのところにも 2 にペケが入っているんです。なぜペケだとかいいますと、「製品の品質に影響を及ぼす作業を行う従事者が適切な教育、研修、技能、経験に基づく能力を有していなければならない」というところに問題があるということですね。しかし、適切に対処されてこの施設も OK にしようとなってますが、この研修、教育がそんなに早い期間で、本当に徹底されるのかという疑問が 1 つあります。

○見上委員長代理 四つのうちの一つずつにしてくださいませか。

では、最初の御質問についてお願いします。

○道野輸入食品安全対策室長 まず今年 1 月 20 日の措置について、今回のだけではないんだと思いますけれども、今まで米国側とあちら側の対日輸出システムの遵守体制の評価をずっとやってきたわけですので、それでどう考えるかです。

勿論 1 月 20 日の事案に関しては御案内のとおり、内容にいろいろと重要な問題点があったわけです。発生時期、証明書の問題であるとか、製品そのものの部位の名称から見ても不適格であることが明らかであったというような、いろいろな問題があったわけですし、その時点において、やはり米国側で対日輸出基準なりプログラムが正しく理解されていないというのがこの 1 施設だけなのか、そうではないのかというのが、あの時点でははっきりと判断ができない。そうすると全体について疑わざるを得ないということでスタートしたわけです。

米国側は御承知のとおり、2 施設だけの問題であり、ほかの施設については問題がないと主張してきたわけです。それに対して、日本側も今回の調査でそれについて検証してきたということで、勿論 1 回の検証で最終的な結論が得られるものではないと思いますけれども、もともとこういった品質プログラムの性質自体、企業が主体的に実施するものですから、そういった意味において 1 月の問題が構造的なものだったか、そうでなかったということに関しては、特異事例であるという米国の主張について、かなりそういった見方ができるものではないかという印象は持っていますけれども、最終的にそうでなかったとまでは言えないのではないかと思います。

それではどうしてかと言うと、やはり農務省側の問題もあったということでもありますので、その全体として 2 施設のみの問題であったかどうかの判断は難しいところだとは思

ます。ただ、日本側もこうやって検証を進めることによって、その評価結果をもって米国側のシステムの信頼性、クレジビリティは上がっていくんだと思います。

本当は結局この調査結果に基づいて、今後どういう措置をするのかということが前提になるわけなんですけれども、それは後ほど説明いたします。

小泉先生の御指摘の2番の施設の改善状況なんですけれども、実は割と調査の中では早い段階に調査の対象になっているところでありまして、まさにワーカーのスキルの問題ということもあって、それにつきましては再教育なり機械などをある程度改善したということも報告されておりますけれども、そういったことで対処ができていますと米国の農務省が確認をした内容も含めて、私どもの方に報告が参っております。

○小泉委員 では、教育面でもかなり改善されているということですね。

この仙髓が入っていたというのは、実態を見られた施設ということですね。ほとんどは書類上の調査をされてきたと思うんですが、このと畜過程を調査されたというのは何件ぐらいで、1件しかないのに1件がそういう状況であったのは問題かという気もするんですが、何施設ぐらい実態を見られたのか教えていただければと思います。

○道野輸入食品安全対策室長 私の説明が不十分だったところがあるかもしれません。申し訳ないです。

要するに対日輸出プログラムの体制とかプログラムの内容について各施設を確認するのは書面中心とインタビューということなんですけれども、勿論それはすべての施設について行いました。

現場についても国内向け処理も含めて、と畜処理、カットの工程、冷蔵庫、冷凍庫も含めて全部見てきました。その中で国内向け処理ではありますけれども、ほとんどの施設に規制がかかっていなくても、自らの品質管理システムの中でと畜解体工程の中で脊髄は全部除去するというので、ここの施設もそうになっていたわけなんですけれども、十分に除去されない技術的な問題があったというものでございます。

○小泉委員 わかりました。恐らく今後そういったことが起こり得る可能性もありますが、それぞれの問題点のレベルがあると思うんです。そのレベルに応じていろんな措置を取っていくということで、事前に米国などと相談して、そういうことができるだけ起こらないような措置の取り方とか、ちょっとしたことで全面禁止するのではなくて、どういうレベルならこういう措置を取るとかいったことを考えておられるのかをお聞きしたい。

もう一つは、合併のためにマニュアルが非常に不整備で外されたところが1か所ありますけれども、そういったものをすべて整備されて、米国から輸入再開を求めてきたときに

は、また現地調査されるのかどうかということです。

○道野輸入食品安全対策室長 問題発生時の対応でありますけれども、これは6月の日米の局長級協議においても事案に応じた対応ということで、以前も御報告申し上げましたけれども、全面ストップしませんよという約束はできない、アメリカ側に確実に守らせることも考慮すれば、それは手段としては持っていなければならないと思います。

勿論、事案の性質においた処理になってまいりますと、日本側としても米国側のこういったシステムを順次検証してきているわけですので、そういう中でこういったものが個別施設の問題なのか。こういったものがシステムの的な問題なのかについて、より精密に判断ができる情報が日本側にも増えてきている状況にはあると思います。

○小泉委員 最後に拡大サーベイランスの縮小の問題なんですけれども、米国は今まで約80万頭弱の拡大サーベイランスを2005年からやってきていると思うんですが、これについて縮小するという情報がありますけれども、本来は、サーベイランスといいますのは現在生存している牛にどれくらいのBSEの有病率があるかを推定するための統計学的手法でありまして、全頭検査をすることにあまり意味はないと私自身は思っております。

ですが、本当に重要なことはSRMの除去と飼料の汚染ということであるとは思いますが。私は、これは世界的な共通の考え方だと思っているんですけれども、ただ、食品安全委員会はプリオン専門調査会によって、附帯事項にサーベイランスを強化して、そのままやってほしいという旨の記載がありますので、厚生労働省として、この点についてはどのようにお考えでしょうか。

○川島国際衛生対策室長 サーベイランスの方は農林水産省の所管でございます。川島でございます。

今、先生の御指摘のように、サーベイランスにつきましては食品安全委員会の附帯事項の中に継続をするようにという御指摘もいただいております、これは累次、米国農務省の方に対しまして、私どもとして継続を要求してきております。

ただ一方で、先ほどおっしゃいましたように80万頭と一定の結果が出まして、それにつきましてピアレビュー、科学的な分析をした結果ということで、現在アメリカにおいてその縮小に向かったの検討がなされているという状況でございます。

私どもとしては、そのピアレビューの検証結果なりを踏まえまして、その発表があった際にも附帯事項を踏まえて、日本側としてはより正確な浸潤状況をフォローしていくことは非常に重要だという考え方に基きまして、アメリカの方に継続方について改めて要請をしておりますし、今後もそういったことについて引き続き対応してまいりたいと考えて

おります。

○見上委員長代理 よろしいですか。本間先生。

○本間委員 かつてこれらの検査された施設の中でほかをしたものも少し入っているんでございましょう。そこには関係の職員を常駐させてトレーニングをするということは伺っておりますけれども、それ以外の施設に関してアメリカはそういうことをする予定はないんでございましょうか。

○道野輸入食品安全対策室長 見上委員長代理、済みません。そういった意味で言いますと、調査結果に基づいた今後の行政側の対応ということも含めて説明した上で、お答えをさせていただきたいと思います。その内容にも答えが含まれていると思います。

○見上委員長代理 よろしくをお願いします。

○道野輸入食品安全対策室長 追加資料です。これは農林水産省の資料なんですけれども、「牛海綿状脳症（ＢＳＥ）対策本部決定事項」で、今回の調査結果に基づく厚生労働省、農林水産省の対応ということで説明をさせていただきたいと思います。

先ほど申し上げたとおり、調査結果につきましては 35 施設中 20 施設において特段指摘事項はなかった。勿論その対日輸出の施設を認定するのは米国側の責任ということもございしますので、これは米国側がその 20 施設について対日輸出リストに掲載することについては、日本側としても何ら問題はなく受入れ可能だということであります。

残りの 15 施設についての問題でありますけれども、1 つは企業合併の問題。これに関しましては、米国農務省が対日輸出プログラムに関して監査を再度行った上で、それについて日本側も併せて確認する。それまでの間米国側は対日輸出リストに掲載をしない。要するに対日輸出施設として認定をしないことになっております。

今、本間先生の御指摘の 1 施設でございましては我々の現地調査なり、4 ～ 5 月と米国側の調査においても、その遵守体制についての指摘事項はなかったわけでございます。

要するに今後については適切な対応ができるのではないかとこの施設でありますけれども、過去において、そういった不適切なと畜について認定前に行ったものが対日輸出の牛肉に含まれていたということがありますので、これは通常 A M S の職員は年に 2 回監査するだけなんです、一定期間常駐をさせるということで、施設の対日輸出プログラムの遵守について監視と評価をやる。

更にそれが終わった後に一定期間を置いて、向こうはフル・オーディットと言いますが、もう一度監査を行うということで、日本向けのプログラムの遵守について、A M

S の監視付きで認定をするという条件付きの認定です。米国側はこういったのは過去には例がないと言っておりまして、今回初めてこういった措置を取るということでもあります。

その他の 13 につきましては、先ほど小泉先生から御指摘のあったもの以外については、基本的に書面上の問題ということもありますし、その書面については先ほど申し上げたとおり、特に製品リストについては A M S が指摘した施設も含めて、全面的に見直す作業を行ったということで、所要の改善措置ができたということが確認なり報告をされております。そういった施設を対日輸出施設と認定することについては、日本側としては受入れが可能であると判断をしております。

裏に行きます。そういったことで今後の対応といたしましては、計 35 施設中 34 施設、1 施設については条件付でありますけれども、再開を容認するということになります。

ただし、今後 6 か月間に関しては、米国側の対日輸出プログラム実施状況を検証する検証期間にいたしまして、勿論、日本側と米国側双方で検証するわけでありますけれども、米国側は今回の調査対象の 35 施設以外の新規の対日輸出施設の認定は行わないということで、この半年間についてはそういった検証期間にするとしております。

日本側につきましては、勿論その検証期間、その後も含めて、輸入手続を今回再開すると判断いたしましたので、通常の査察に加えて米国側の抜き打ち査察への同行であるとか、更に輸入時検査も含めて、対日輸出プログラムの実施状況についての検証を継続していくという対応をいたします。

(2) につきましては、これは去年 12 月から今年 1 月にかけて処理されて日本に輸出され、ただし日本の港で通関ができずに手続がストップしてしまった貨物の問題でありまして、1,000 トン弱あると言われておりますけれども、正確な数字についてはまだ確認できておりません。これに関しても日米両方の調査において問題がなかったものについて、今後どうするかということでもあります。

今回我々が現地調査してきた遵守体制において処理される牛肉について、今後輸入が始まるわけですが、一定期間、問題がないことを確認した上で、過去のものについても全箱確認をすることで、問題がないものについて輸入を認めていくというような行政的な対応でありますけれども、そういったことで対処していきたいと考えております。

併せて輸入時検査につきましては当面、全箱を事業者の方に確認してもらいながら、強化した検査体制で米国産の牛肉についてチェックをしていくということでございます。

これに関しましては、今日の 1 時半に厚生労働省と農林水産省合同で記者発表を行いまして、今日ここで御報告をさせていただいた後に米国側に通知をするという予定になって

おります。

済みません。これについて十分に説明ができていなかったものですから、説明させていただきました。

○見上委員長代理 道野さんがせっかく追加資料をずっと説明してくださったので、ついでにその他もやってもらえればと思います。川島さん、お願いします。

○川島国際衛生対策室長 この追加資料は先ほど、道野室長から説明がございましたように、私ども農林水産省のＢＳＥ対策本部が今日１２時に開催をされておりまして、宮腰副大臣が本部長でございますが、そこで決定をしていただいた事項でございます。

「３ その他」でございますけれども、これまでも消費者等のいわゆるリスクコミュニケーションの中で、やはり選択ということで、加工品に対する表示の推進という御意見をいろいろとちょうだいをしております。そういったことに対応しまして、私どもの今日の対策本部で御指示をいただいたということでございます。

牛肉を使用した加工品につきましても、今年の１０月に一定の品目拡大ということで前向きに取り組んできているわけでございます。

また、ここに書いてございますように、いわゆるガイドラインということで外食産業といった事業者におきまして、自ら原産地を表示するという取組をしていただいているわけでございますが、そういった取組を今後も一層強化をしてまいりたいということと、その原産地表示に対するＪＡＳ法に基づきます監視指導の強化をしていくことが第１点でございます。

明日金曜日、東京と大阪で今回の調査について御報告をする形にしてございますけれども、その他の地域につきましても、できるだけ早期に会場等の設定をいたしまして、今回の調査結果といったものについて、きちんと情報提供をさせていただきたいということで、今後とも国民に対する情報提供に努めてまいりたいと考えております。

以上でございます。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。非常に詳しい御説明を受けまして、非常にわかりやすかったと思います。

それでは、本間先生、お待たせしました。

○本間委員 大分詳しくお話を伺ったと思いますが、私は大学で、かつてアメリカ製の食品の分析の機械とタイプライターを買ったことがあります。そのときに意外だったことは、お前さんは買ったんだから、よく使い込んで、欠点があったら報告してくれ。それによって私たちは対応すると、２度同じようなことを言われました。

今回それを思い出しまして、要するにアメリカ側の作業の習熟度がどこまでいっているかが問題と言えど問題ではないかという気がするんです。我々もやはりそれに対しては守りをするということで、今そういう対応をされるという御報告があったと思います。

今回入ってくるのは恐らく全数検査をするという御意向のようだと思いますが、逆に我々は飽きっぽい性格があるのかもしれないんだけど、かなり根気よく対応していかないと、これはなかなかうまくいかないのではないかという気がいたします。

恐らく限られたチェックの人員が配置されているんだろうと思いますが、仮に肉の方へみんなが行って、ほかに穴が開いてしまうということが起こりかねないのかどうなのか。あるいはほかに動員されるべきスタッフ、そういう検査体制をかなり長期間にわたって維持するという具体的な水際の対応策か何かがあれば、もう少し詳しく御紹介いただけませんか。

○道野輸入食品安全対策室長 今後の検査体制という御質問だったと思います。勿論その米国産牛肉を輸入再開したからといって、突然定員が増えるわけではございませんで、現状の検疫所の人員でどう対応していくかになるわけです。

一つは全箱についての確認は、基本的に事業者の方にやっていただくことを前提に考えております。ただし、やはり正確に見てもらう必要がありますので、私どもの方で全箱確認のために必要な知識といいますか、字に書いただけではなくて、例えば脊柱に近い部位に関して言えば、骨のかけらが入りやすい部位はやはりあるわけです。

そういったものを写真などもたくさん入れて事業者の方に配付をし、内容を参考にしてもらいながら、確実に確認をしていただくということです。

その結果につきましては、検疫所の方に報告をしていただいて、更に検疫所の方で今度は食品衛生監視員が現場に行って、これは抜き取り検査になるわけですが、実際にちゃんと確認されたかについて、行政官も確認していくという取組方になると今、計画しています。

ただ、その全箱の確認というのも、そういった意味で言うと、これは今後輸入される量にもよるわけです。たくさん入ってくれば検証も早く進むと思いますし、あまり入ってこないと長期化しますけれども、その分手数は少なくなるということになると思います。

先ほど触れましたとおり、そういう新規の輸入物のチェックをしていって、ある程度問題点がないということになった時点で、12月と1月に処理されて倉庫に保管されているものがありますので、今度はそちらの方についてもチェックをしていき、問題のないものについては輸入を認めていこうと考えていますので、その辺の両方の評価をうまく組み合わせ

せて、効率的にやっていきたいなと考えています。

○本間委員 結構です。

○見上委員長代理 野村委員、どうぞ。

○野村委員 今の習熟度の件にも絡むかと思うんですけれども、まずお聞きしたいのは、昨年12月に輸入を再開しましたけれども、これは25施設が日本に対日輸出をしました。

それと今回の15、合併して14の施設、つまり指摘事項が確認された施設ですね。これとオーバーラップするということはあるんですか。

○道野輸入食品安全対策室長 正確に何施設がオーバーラップしているかはこの場でお答えができないんですけれども、オーバーラップはあると思います。調査結果のところでも申し上げたとおり、過去のそういった問題になるような部位の輸出実績はなかったということについても確認をしております。

○野村委員 これは35を調べて14という数は、消費者側から言うと軽視できない数字なんです。書類上の不備という指摘があるんですが、これも不安を起こさせる内容のものが幾つかあるのではないかと感じるんです。

しかも、それが前回の輸出のときに行った施設もまた含まれているとなると、これはやはり問題がないとは言えないので、今後6か月間にわたって厳しくチェックするということなので、是非この監視をしっかりとやっていただきたいことと、問題が起こったときの情報開示をきちんとやっていただきたいということを申し上げたいと思います。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。ほかにございますか。畑江委員。

○畑江委員 今、野村委員もおっしゃったんですけれども、35分の14というのはそんなに少ない数ではないと思うんです。

書類上の不備というのは、軽い書き方をしているんですけれども、決してそれはそういうものではなくて、軽く考えてはいけないことではないかと思っています。

追加資料の「3 その他」で御説明いただきましたけれども、国民に対する説明ですね。今まで一旦禁止されたものをまた再開するということで、消費者はかなり不安を持っていると思いますので、そこをしっかりと国民に理解できるような説明をしていただきたいと思います。

明日、説明をするその前に米国に再開を通知するわけですね。だから、そこら辺は管理もきちんとしてほしいし、国民に対する説明もきちんとしてほしいと思います。

○見上委員長代理 よろしく申し上げます。ほかにございますか。

本間委員、どうぞ。

○本間委員 国内の表示制度も整備されてきて、恐らく消費の速度というのがメルクマールになると思うんですけども、2度と変なことが起こらないように、日本側が主体的に急に立ち入り調査をさせてほしいという、短期間にそれに対応してくれるような道は確保されていると思ってよろしいですね。

○道野輸入食品安全対策室長 米国側で抜き打ち査察を今回の追加的な措置として導入するということで、日米で話し合っているわけですけども、再開の前提として今回の現地調査があり、その結果に基づいて今回、再開と判断したということでもありますので、ここでいつと言ってもよくないわけなんですけど、まだ具体的に抜き打ち査察について、いつ、どこについてという相談は、アメリカとはまだしておりません。

ただ、まずは再開後の査察です。通告してやるものも含めてですけども、今回問題が見られたところもございますから、そういったところについての改善状況は既に米国側から報告を受けていますけれども、できるだけ早い段階に日本側も行って確認をしていくことを進めていきたいと考えております。

更に日本側の関心の高いところをある程度特定して、米国側の抜き打ち査察の対象にして日本側も同行したいと、併せて今後、アメリカ側に申し入れていきたいと考えています。

○見上委員長代理 先ほどの畑江委員の非常に貴重な御意見について、感想はどうですか。

○道野輸入食品安全対策室長 指摘事項についての説明は、状況が明確にわかるようにということで、少し書き過ぎている部分がひょっとしたらあるかもしれません。

勿論、軽く考えているわけではないですし、米国側もそれを受け止めて、全体をちゃんともう一回見直すと判断しているわけであります。

むしろ日本側の検証結果に基づいて、米国側が継続的に改善をしていくということは、こういう視点も重要だと考えておりますし、問題点が全然なくなるということは多分難しいと思います。それは日本国内でも同じですし、アメリカでも同じだと思います。

ですから、主役は米国側の企業ですけども、そういった継続的改善を日米両サイドが取り組んでいくことが、結局は消費者の皆さんの信頼にもつながっていくのではないかと考えております。勿論、情報提供も続けてやっていきます。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。ほかにございますか。

長尾委員、どうぞ。

○長尾委員 20か月齢以下というのは従来と同じです。施設を実際に見られたこともあるということですけども、その施設内で20か月齢以下の確認はどのようにされるか。あるいは、まだ輸出の現場ではなかったかもしれないけれども、見た感じとか、どうされるか

を確認したいです。

○川島国際衛生対策室長 20 か月齢以下の確認方法として二つあるわけですが、施設の中ということになりますと、これはいわゆる生理学的成熟度、A 40 という基準でもって判断をするわけでございます。

枝肉になったものにつきまして、施設側が基本的にあらかじめ A 40 の基準を満たすであろうものを選定しまして、それを一定のレーンにぶら下げておきまして、そこで A M S の格付の経験のある一定のグレードを有した格付官が、最終的に U S D A としての判定をするという仕組みが取られているのが一般的でございます。

これは私どもが訪れたすべての施設で、デモンストレーションの形ですが、やっていただいたということでございまして、格付官が判定する際の写真をきちんと携帯をしているとか、記録をきちんと取るようにしているとか、そういう適正な方式でやられるということについて確認をしております。

○見上委員長代理 ほかにございますか。

ないようですので、どうもありがとうございました。本日、米国産牛肉の輸出認定施設等の調査結果について、報告をいただきました。

現地調査の結果は調査対象 35 施設のうち、15 施設において指摘事項があったのですが、今回、輸入手続の再開を認めない 1 施設を除けば、すべての施設で米国政府の指導・監督の下に、既に改善措置が講じられるなど、輸出プログラム遵守のための体制が整ったということでありました。

その結果、リスク管理機関として 35 施設中の 34 施設について、輸入手続の再開を認めることを決定されましたが、本日の説明を聞く限り、その決定も理解できるものと感じております。

リスク管理機関としては、輸入再開後も対日輸出プログラムの遵守状況を検証するための査察を行うとのことですので、その結果についても我々当委員会へ御報告いただきたいと思います。

今後、6 月 21 日付けの日米共同記者発表に挙げられた手順に従い、輸入手続が再開されることになるわけですが、リスク管理機関におかれましては対日輸出プログラムの遵守を確保するために十分御努力いただくようお願いいたします。

なお、本日御報告いただいた内容については、改めてプリオン専門調査会においても、専門委員の皆様に御説明をお願いすることになると思いますが、まずは取り急ぎ本日の説明内容を事務局からプリオン専門調査会の専門委員の皆さんにきちんとお伝えしておいて

ください。

また、米国産牛肉輸入問題に関する説明会が明日、東京と大阪において、またトータルしまして10回行われるとのことなんですけれども、国民の皆様への説明をしっかりとさせていただくよう、よろしくお願いいたします。

それでは、次の議題に移りたいと思います。次の議題は、国内におけるBSE対策に関する調査結果についてですが、これは平成17年5月に行った、我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価の実施状況の報告です。

それでは、厚生労働省の道野輸入食品安全対策室長、農林水産省の杉浦畜水産安全管理課長、よろしくお願いいたします。

○道野輸入食品安全対策室長　それでは、資料3-1に基づきまして、説明をしたいと思います。

まず厚生労働省関係のBSE対策でございまして、基本的にはSRMの除去を中心とした本年2月の調査結果について御報告申し上げます。

SRMの除去の徹底ということで、先ほど小泉先生からも御指摘のあったとおり、BSE対策としては柱になる対策の1つでございまして。

と畜場におきましては都道府県の職員でございまして、と畜検査員が常駐して監督をする。と畜場側におきましては衛生管理責任者と作業衛生責任者の管理下で、SRMの除去、廃棄、焼却が行われております。

と畜場におけるSRM管理の実態に関しましては、定期的に調査をかけることによって、遵守レベルを維持していき、遵守レベルを上げていくことが非常に重要だと考えております。

更にもう一つの大きな課題として、ピッシングという行為がございまして。これはと殺解体時に動物の苦痛を取ってやるという観点で、スタンニングと言いまして、額の部分に衝撃を与えるわけでありまして、多くのスタンニングの器具では、ここに穴が開くわけなんです。

その穴からワイヤーのようなものを入れて、脳とか中枢神経組織を破壊するということをやります。これは動物の苦痛を取ってやるのが目的ではなくて、気絶した状態ですので、倒れてから後に反射運動がかなりあります。作業の方々께서そういった反射運動によってけがをされないようにという観点で行われているピッシングというものがございまして。

これにつきましては、血流を介して脳組織が筋肉部分を汚染するのではないかという文献的なデータもございまして。そういったことで、厚生労働省では早期にピッシングを中止

していくという取組を従来から行っております。

ただ、ピッシングにつきましては、食品安全と労働安全の観点と両方の側面がございまして、少し時間をかけて対策を取っているのが現状でございまして、そういった内容についても早期の推進ということもあって、こういった調査を進めております。

資料３－１の「２ 調査結果」でございまして。現在、牛のと殺解体を行っている畜場数は 161 施設。これは去年 9 月から変わっておりません。

その中で、スタンガンといって額にショックを与えて気絶させる器具があるわけですが、その中には先端が頭蓋腔内に入るものと入らないものということで、要するに入るものというのは穴が開いてピッシングができる状態になってしまうというものであります。

ハンマーを使っているところもまだあるわけでございますけれども、多くの施設はスタンガンを使っています。

多くの B S E 発生国で禁止されている器具として、このスタンガンとピッシングを同時にやるような、穴を開けてガスを頭蓋腔内に注入する機械もあるわけですが、これは日本では使用実態がないので、ゼロであります。

ピッシングにつきましては、半年前の調査で 72 施設。これが今年 2 月で 64 施設と少し減ってきております。牛の状態等によってやったりやめたりして、そういう努力をしているところが 16 施設から 13 施設へと若干減っています。

行わないがまれにやっているところは変わっていないということがございます。

結局のところ、行っているところは 93 から 82 で減っている。

ピッシングを中止したところは 68 から 79 で増えている。改善状況にはあるという現状でございまして。

背割りにおける脊髓片の飛散防止で、さまざまな措置を行っているということでありますけれども、これに関して、ほとんど変化はございません。

次のページの「５ 牛の特定部位の焼却について」で、そういったプリオンタンパクが蓄積する傾向のある部位に関しましては、検査の結果にかかわらず焼却をするということで対処しているわけでございます。

これに関しましては、それぞれ施設内の焼却場で焼却をしたり、外部の事業者へ委託をしたり、専用化製場に持っていったり、いろいろな手段がございまして、実態的にはこんな状況になっているということでございます。

めん羊と山羊につきましても、平成 14 年 4 月以降、12 か月齢以上のめん羊及び山羊を

と殺したと畜場は全国にあるわけですが、これは 52 施設から 12 か月齢以上のめん羊、山羊をと殺したところは 56 施設に増えております。ただ、SRM の焼却ということで、これも義務づけているわけですので、それぞれ場内であるとか委託であるとかいうことで対応をしております。

SRM の処理に関しては、そういう文書化した手順を求めています。それぞれについては各と畜場において作成済みという結果になっています。

次の「ピッシングに関する実態調査結果について」で、これはピッシング中止施設に関する分析ということでありまして、平成 16 年 10 月からずっと、年々こういった傾向にあるかをまとめさせていただいているものです。

ピッシングを中止している施設の割合は、平成 16 年 10 月以降 28% から昨年 9 月で 42%、今年 2 月で 49% ということで、施設数としてはだんだん中止しているところが増えてきているという状況にあります。

「(2) 自治体毎の対応」で、自治体によっても少し差があるということがありますので、自治体ごとの数字を自治体レベルの取組の評価という観点で挙げさせていただいております。

一番下にあるのは、すべての施設でピッシングを中止している 22 自治体でありまして、6 施設持っている宮崎県や 5 施設の山口県など、数の多いところでも全面的に中止している自治体も出てきている状況であります。

最後のページの 3 ですが、ピッシングを実施している施設としていない施設で、これは 18 年度末以降に各自治体も計画的に取り組んでいくということで、中止計画も入れて数字を整理しております。

これによりまして 18 年度末の予定では、全体では 63 施設まで減るのではないかと実施しないところは 98 施設まで増えていくということで、今年度末で大体半々ぐらいまで行けるのではないかと期待をしております。

ただ、ちょうど取組を始めてから 2 ～ 3 年目ということで、主に計画としても初めと最後に偏っているというのもありまして、真ん中の辺りで劇的に数字が動く時期ではないこともありまして、見た目には数字の動きが少ないとお感じになる先生方もいらっしゃるかもしれませんが、前倒しにしているところも出てきておりますし、今後、更にそのピッシングの中止について推進をしていきたいと考えております。

以上でございます。

○見上委員長代理　どうもありがとうございました。

それでは、杉浦課長、説明をいただいてから、御質問等がございましたら、よろしくお願い致します。

○杉浦畜水産安全管理課長　引き続きまして、B S E 関係飼料規制の強化の 17 年度の結果について説明させていただきます。

昨年 5 月にいただきました答申に基づきまして、飼料規制の強化として「1 輸入飼料の交差汚染の防止」「2 販売業者における規制の徹底」「3 牛飼育農家における規制の徹底」のための指導等を行いました。

(P P)

これは配合飼料が輸入されて、農家で使用されるまでの流れでございます。配合飼料の原料となる穀物につきましては、大部分が輸入に依存しておりまして、そのうちの穀類につきましては、配合飼料工場における検査が従来行われておりました。

同じく配合飼料の原料となります肉骨粉につきましては、現在輸入が禁止されております。魚粉については動物検疫所による検疫の対象となっております。右下の方でございますけれども、国内で製造される肉骨粉につきましては、現在、牛のものについては使用禁止となっております。

輸入された穀類、魚粉等につきましては、配合飼料工場において配合飼料に製造されまして、卸売業者、小売業者を通じて、あるいは農家に直接供給されて使用されているのが現状でございます。

従来は卸売業者に対する立入検査が都道府県によって行われていたわけなんですけれども、今回は答申を受けまして、小売店や農家に対する都道府県による立入検査を新たに実施しております。

そのほかにこのスライドにはなくて、お手元の資料にはあるんですけれども、右下に農政局による農家の調査がございますけれども、これについても昨年 5 月の答申を踏まえて、今回新たに実施したものでございます。

(P P)

最初に「1 輸入飼料の交差汚染の防止」でございますけれども、輸入業者に対する届出義務の対象に飼料の原材料を追加するという省令改正を昨年 6 月 30 日付けで行いまして、周知期間 2 か月、経過措置 1 か月間を経て実施しております。現在までに 381 業者から届出がなされております。

この届出のあった業者からの書類を基に、飼料原料に反すう動物由来のタンパク質が使用されていないことを確認しております。実際に飼料 32 点をサンプリングいたしまして、

独立行政法人肥飼料検査所で検査分析いたしまして、動物由来タンパク質が含まれていないことを確認しております。

(P P)

飼料の輸入状況の調査を届出のあった飼料加工業者 301 業者プラス、トウモロコシや大麦といった単味飼料を輸入している業者、計 443 業者に対して調査票を送付して行いました。このうち 314 社から回答がありました。

内訳としては、そこにございますように飼料輸入業者が 415 社、飼料添加物輸入業者が 107 社、両方を輸入している業者が 79 社あったということで、443 社に調査票を送付して、そのうち 314 社から回答がございました。

この 314 社による輸入量でございますけれども、配混合飼料が 1,394 件の輸入件数で、輸入量が 2 万 6,311 トン。加工単体飼料が 1 万 5,768 件の 260 万 7,000 トン。その他の飼料で、これは主に単体飼料でございますけれども、2 万 6,278 件の 1,704 万 1,000 トンが輸入されていたということが確認されております。

これは合計で約 2,000 万トンになるわけでございますけれども、農林水産省の調べでは、輸入飼料は毎年約 2,200 万トン輸入されていることが推定されておまして、この 314 社による輸入量で 9 割方捕捉されていることが推定されます。

先ほど 32 件、実際にサンプリングして検査したと申し上げましたけれども、具体的には配混合飼料について 17 件、加工単体飼料について 15 件、計 32 件を検査したということでございます。

実際に検査しました配混合飼料、加工単体飼料はどういったものかは、お手元の資料の 3 枚目でございます。配合飼料は実際には確認されませんで、サンプリングしたのはすべて混合飼料でございます。

混合飼料はいわゆるサプリメントとして使われておる飼料でございます。単体飼料といたしましては、大豆、油かす、乾燥酵母細胞壁、脂肪酸といったものでございます。これらのものについて検査した結果、いずれからも動物性タンパク質は検出されませんでした。

(P P)

「2 販売業者における規制の徹底」について説明させていただきます。届出義務の対象となる販売業者に小売業者を追加するという省令改正を昨年 6 月 30 日に行いまして、周知期間 2 か月、経過措置 1 か月を経て実施されました。今までに 3,016 の小売業者から届出がなされております。

小売業者を含む販売業者に対する監視指導の徹底を都道府県に対し依頼いたしまして、

都道府県は 331 の販売業者の検査を実施いたしました。

その結果でございますけれども、飼料の販売に係る帳簿の備え付きの不備が 14 件、飼料等の保管、輸送等における交差汚染防止対策の不備が 5 件ございました。この 5 件の詳細はお手元の資料の 2 枚目の上の表でございます。A、B 飼料の保管場所の近接、区分が不明確という事例が 5 件あったということでございます。A 飼料は下にございますように、農家において反すう動物に給与される飼料、B 飼料は A 飼料以外の飼料でございます。

(P P)

「 3 牛飼育農家における規制の徹底」について御報告させていただきます。都道府県によって、一つは立入検査、もう一つは調査と大きく分けて 2 つ行っております。

都道府県による指導、監視項目の明確化ということで、昨年 10 月 31 日に飼料監視項目を明確化いたしまして、検査飼料を依頼しております。その結果、都道府県は牛飼養農家に対する検査・指導を 1,585 件実施いたしました。

もう一つは地方農政局等による巡回指導でございます。昨年 11 月 22 日に地方農政局に対しまして、飼料の使用実態の調査を指示しております。地方農政局におきまして、牛飼養農家における飼料の使用実態調査を 1,001 件実施いたしました。

まず都道府県による検査・指導の結果でございますけれども、1,585 農場について検査した結果、飼料等の保管、輸送等における汚染交差防止対策の不備が認められた農家が 25 件あったということでございます。

この詳細につきましては、お手元の資料の 2 枚目の下の表でございます。この 25 件というのは、同一保管場所に A 飼料とその他を保管している、反すう動物飼育場近辺でペットに餌を与えていた、搬送通路の分離が不十分、受入時納入伝票を確認していなかった、受入時の粉じん飛散防止対策が不十分である、トランスバッグ等クリーニング実施が不十分である。こういう事例が計 25 件認められたということでございます。

地方農政局による巡回指導につきましては、1,001 件実施したわけでございますけれども、いずれの農家においても違反飼料を与えている事例は認められませんでした。

以上でございます。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。これは先ほども申し上げたんですけれども、昨年 5 月、通称 B S E の国内見直しと我々は言っているんですけれども、諮問を受けて答申を出して、そのときに今お尋ねしたようなことがわかり次第委員会において説明してくださいということに対して、今回管理官庁としてそれを説明いただいたということでございます。

厚生労働省の方は、あの当時から日本のと畜するやり方というのは、欧米諸国とちょっと違う面があって、それはどういう面で違うかというと、我々が学生のころはハンマーで頭をたたいて倒し、その後頸動脈を切るという手法を使っていたんです。

その後いわゆるピッシングという方法が導入されるようになって、そのピッシング自身が実は世界のほとんどの国は中止しているんですけれども、日本自身はと畜場の狭さだとか、施設が非常にプアーなもので、急にやめたら今度はそういう作業に従事している人がけがをする率が多いということで、徐々にピッシングを中止するという一方で、その方も進んでいるということです、目標として平成 20 年にほぼ 100% 中止できるのではないかとうれしいニュースだったと思います。

一方、飼料規制のことに关しましても農林水産省にお願いして、今日発表していただいたように、交差汚染をどうやって防ぐか。とりあえず日本は反すう動物由来のタンパク質、肉骨粉等は当然のことながら使われていなくて、非常に高いお金をかけて焼却しているという状況なんですけれども、そういう面においても B S E を撲滅するという大きな目標を掲げながら、ステップ・バイ・ステップの面もあるかもしれませんけれども、一生懸命それに向けて努力しているということでございます。余計な解説をして申し訳ないんですけれども、そういう状況です。

ただいまの内容、記載事項について、何か御質問はございますか。

○本間委員 ピッシングに代わる有力な手段というのは何通りぐらいあるんでございますでしょうか。

○道野輸入食品安全対策室長 以前も若干触れさせていただいたかもしれませんが、まず動物の反射運動自体はしばらく置いておくと収まる場所もありますので、頭数の少ないところは特別な機器や設備は導入せずに、少し時間をかけてやるということで対処できるケースもかなりございます。

有効性については、どれぐらい科学的に証明されているかは別にして、電気ショックをある程度与えることによって、反射運動を少し収めることを意図とした機械なども一部導入されているところがございます。

日本ではなかなか難しいんですけれども、米国などの場合にはワンシフトで 2,000 頭以上、1 日に 5,000 頭ぐらいの処理をしているようなところは、要するにスタンニングした後の牛がモノレールのレールのようなところに乗っちゃってしまっていて、そのままずっと次の工程に流れていくわけなんですけれども、牛も反射運動をしても足が届かないようなところに人が離れていて、あとは足をかけていく。

大手の米国のと畜場などはそういう対処をしていて、勿論ガードなどはいっぱい付けていますけれども、そういったことで反射運動について対応しているという状況もあります。

あとはそういった施設について少し拡張したということもしながら、日本でもと畜頭数の少ないところから、勿論大きいと畜場では早く対応しているところもありますけれども、全体の流れとしては小規模のところから順々に対応が進んでいるという状況にあります。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。よろしいですか。

○小泉委員 厚労省の方にお聞きしたいんですが、この２ページですけれども、背割り前に脊髄吸引等を用いた除去を行っているのが 131 施設と書いていますね。そうすると、この 155 施設のそれ以外は吸引をやっていないということを示しているのでしょうか。

○道野輸入食品安全対策室長 そうです。

○小泉委員 そうすると吸引しないで背割りをやるということですか。

○道野輸入食品安全対策室長 はい。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。本件につきましても、今日御報告いただいた内容等につきまして、事務局の方からプリオン専門調査会の専門委員の皆さんにきちんとお伝えしてください。

それでは、次の議題に移らせていただきます。「食品残さ利用飼料の安全性確保のためのガイドラインについて」、農林水産省から報告があります。杉浦畜水産安全管理課長、よろしくお願いします。

○杉浦畜水産安全管理課長 お手元の資料４といたしまして、前半がガイドラインの案そのもので、後半はスライドを配付させていただいております。このスライドを使って説明させていただきます。

このガイドラインの説明をする前に、今、食品残渣飼料化を進めております背景につきまして、簡単に説明させていただきます。

(P P)

我が国の食糧自給率は年々低下しておりまして、主要先進国の中で最も低い水準となっております。特に飼料につきましてはトウモロコシやコーリャンなど、穀物のほとんどを海外から輸入しております。反面、食品を製造する過程や食品の流過程で大量の食品残渣が発生いたしまして、有用な資源が再利用されことなく焼却や埋め立て処分となっております。

このような中で食品残渣を飼料化し、家畜の餌として使うことは食の大切さを認識し、

地球温暖化を防ぐ循環型社会を構築するという観点に加えて、飼料自給率を向上させる大切な課題となっております。

今、申し上げましたこの食品残渣の飼料化の必要性にかかわらず、飼料としての利用がなかなか進んでいなかった原因といたしましては、食品残渣は水分を含み劣化しやすいこと、原料が安定的に供給されにくいことといった理由があるわけですが、最近では地域の特性を生かしつつ、創意と工夫によってこういった問題を克服して、配合飼料に比べて品質的にも経済的にも遜色のない利用をしている先進的な事例が増えてきております。

特に食品残渣飼料製造業者の中には他業種から新規に参入するものも多く認められております。このような中で平成 17 年 3 月 25 日に食料・農業・農村基本計画が閣議決定されて、その中の飼料自給率目標の実現を図るために、国、農業団体、学識経験者等からなる飼料自給率向上戦略会議が昨年 5 月 12 日に設置されております。農林水産大臣政務官が議長を行っております。

更にそのうちの農耕飼料の自給率向上と畜産の低コスト化を進めるために、全国食品残渣飼料化行動会議が昨年 6 月 16 日に設定されて、更に飼料の安全性を確保するための具体的な対応等を示したガイドラインを定める必要があるということで、検討会を昨年 10 月 4 日に設置いたしまして、検討を行ってきたところ、7 月 11 日に成案を得たところで、現在パブリックコメント中という状況でございます。

(P P)

ガイドラインの概要について説明させていただきます。左半分は食品残渣利用飼料の原料供給、製造、使用の流れを示したものでございます。食品製造副産物、余剰食品、調理残渣、食べ残しなどの原料が製造者に供給され、飼料となりますけれども、農家に直接供給されることもございます。

右半分にガイドラインの構成を示しております。原料の定義に始まり、減量の供給・運搬・保管、製品の製造・保管・出荷、最後に農家における製造保管飼料の各段階において適用すべき条件を定めております。

(P P)

これは第 2 章で定めております「 1 . 定義」でございます。先ほど申し上げました食品製造副産物、余剰食品、調理残渣、食べ残しといった原料の定義を定めております。

食品製造副産物は、米ぬか、油かす、焼酎かす、しょうゆかす等の食品の製造で得られる副産物でございます。

食品製造副産物等とございますけれども、この「等」は野菜カットくずなどの加工くずでございます。

余剰食品とは、飯、パン、めん類、豆腐といった食品として製造されたが、食品として利用されなかったものでございます。

調理残渣は調理に伴い発生する残渣。

4番目の食べ残しというのは、調理されたものが食用に供された後に食べ残されたもので、それぞれレストラン等から排出されるもの、一般家庭から排出されるものということで、事業系、家庭系の調理残渣、食べ残しがございます。

(P P)

「2.原料の収集、分別の条件」です。

食品製造副産物等は、まず排出元では哺乳類、家きん、魚介類の由来タンパク質を原料としない。また、収集時にはかびの発生及び腐敗が認められるものは原料としないといった条件を定めております。

余剰食品は、収集時に包装資材を極力除去するようという条件を付けております。

事業系の調理残渣は、異物を除去して専用容器に分別する。病原微生物汚染の蓋然性が高いものは原料としない。

事業系の食べ残しは、原料としては原則として使用しない。用いる場合には異物を除去して専用機で分別する。

家庭調理残渣と食べ残しについては原料としない。異物が混入する可能性が高くて、安全性の確保が難しいものについては原料としないという条件を定めておりますけれども、一部は食育の観点から原料としてしているところもございます。そういったところには一定の条件を適用した上で使うようという内容になっております。

事業系の調理残渣と食べ残し、家庭の調理残渣と食べ残しについては、収集時には排出元の状況を確認して、不適切なものは収集の対象となしようにという条件を付けております。

(P P)

「3.原料の運搬、保管の条件」は、排出元での保管は極力短くして、短時間で行って、迅速に収集する。運搬に際しては、病原微生物汚染を防止する観点からカラスやネズミ等から隔離する。異物の混入を防止するため、ふた付きの専用容器に入れる。運搬は保冷庫で行うことが望ましい。保冷庫を用いない場合には極力移動距離を短くして、腐敗、脂質の酸化等の品質劣化を防止すべき。

専用容器は、使用後、洗浄または消毒する。

運搬した原料はできるだけ早く製造・使用して、一時保管は保冷库または冷暗所で保管するように、食べ残しは長期保存しないという条件を付けております。

(P P)

「 4 . 製造の条件 」です。受入時の分別、病原微生物対策、A 飼料の製造に当たっての条件、配合飼料原料を製造する場合の条件、使ってもよい添加物について定めております。

受入時の分別といたしまして、食品製造副産物等は、かびの発生、腐敗等が認められるものは原料としないようにする。余剰食品については、原料収集時に分別できなかった包装資材を除去するようにする。事業系の調理残渣と食べ残しについては収集時に分別できなかった異物を除去するようにという条件を付けております。

病原微生物対策で、生肉等の混入の可能性があるものについては、70 、30 分以上の加熱。生肉の混入のない場合も加熱処理を推奨しております。

A 飼料、反すう動物に与える飼料の製造に当たっては、B S E の蔓延防止の観点から、ほ乳動物由来のタンパク質等を原料としないようにという条件を課しております。

配合飼料の原料を製造する場合には、水分を一定以下とし、抗酸化剤、防かび剤を使用する場合には、飼料安全法で定められております飼料添加物を使用するようにという条件を付けております。

(P P)

「 5 . 製品の保管、出荷の条件 」です。製品はカラス等からの隔離、または異物の混入の防止をするために、紙袋、トランスバッグ等の密閉容器に保管する。

水分含量等製品の状況に応じた温度管理を行い保管する。

ほ乳動物由来タンパク質等を含む飼料は、豚用または家禽用以外に出荷してはならない。

A 飼料の輸送は、A 飼料専用の容器を使用するようにという条件を付けております。

(P P)

ガイドラインの最後に「 6 . 農家における使用の条件 」を定めているわけですが、ほ乳動物由来タンパク質を含む飼料は、豚または家禽以外に使用してはならない。

搬入された飼料は、速やかに使用する。

食塩、硝酸塩の含有量を含め栄養成分を把握し、適切な割合で使用する。

生肉等が混入している可能性があるものは、70 度、30 分以上等加熱処理後に使用する。

生肉の混入がないものについても必要に応じて加熱処理後に使用するという条件を設けております。

(P P)

最後に、これは B S E の蔓延防止の観点から整理した表でございます。縦軸に原料、横軸に用途を示しているわけでございますけれども、乳、卵、ゼラチン、コラーゲン以外は牛への給与が禁止されております。

上半分の食品製造副産物のうちの豚、家禽、魚介類のものについては、それぞれ豚肉骨粉、チキンミール、魚粉として飼料に利用されるわけでございますけれども、これらについては大臣確認を受けた施設で製造されることが、交差汚染を防ぐような措置を取った施設で製造されることが条件になっているわけでございます。

一方、余剰食品、調理残渣等についてですが大臣確認は必要とされておりません。そればかりか反すう動物由来のタンパク質が含まれていても、飼料として使えるという規制になっております。

これは余剰食品、調理残渣等については一旦、人の食用に供されたものであるということで、安全性が高いという考え方に基づくものでございます。

最後の表は今、申し上げましたように、下から 2 行目に食品残渣がございますけれども、ほかの肉骨粉類で、その上に 4 段ございます、肉骨粉などに比べまして、勿論牛には給与できないわけですが、豚や鶏には給与できる。

由来につきましても、牛も含めて全動物を原料として含まれている可能性があるわけでございますけれども、先ほど申し上げましたように、一旦、人の食用に供されたものであるということで、このような規制になっています。

このガイドラインにつきましては、7 月 7 日に農林水産省のプリオン病小委員会に概要を報告しておりまして、B S E 対策上も有効であるという評価をいただいております。現在、7 月 18 日～8 月 17 日までの間、パブリックコメントで意見を募集した後に、8 月下旬をめどに通知を行う予定にしております。

以上でございます。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。ただいまの御説明内容等に関して、何か御質問はございますか。

1 つだけ。日本は過去 5 年以上前から自給率 40% になってしまって、日本国政府を挙げてそれをアップしようと努力したんですけれども、結果的にはまだ 40% にとどまっている現状です。

もし、今回すべてうまく行ったら、どれくらいパーセントがアップしますか。そういう試算はございますか。

○杉浦畜水産安全管理課長　まだまだ食品残渣の飼料化というのは始まったばかりで、そういった試算をするところまで行っていないのが現状です。ただ、幾つかの地方で積極的な取組が行われておりまして、結果的には自給率が向上するのを期待しているところです。

○見上委員長代理　つい最近、中国から輸入した稲わらに生きた虫がいたということで、稲わら自身の問題よりも、むしろ口蹄疫等の問題が非常に大きいので、少なくとも粗飼料は100%日本でつくったものを利用できるようにしてもらわないと、今度は動物の方の病気の問題もありますし、いろんな面で努力していただければ有難いと思います。どうもありがとうございました。

ほかにございませんようですので、次に食品安全モニターからの報告について、事務局より報告があります。

○吉岡勸告広報課長　資料5に基づきまして、御報告をさせていただきます。

食品安全モニターからの6月分の報告ですが、57件ございました。うち食品安全委員会活動一般関係が10件、BSE関係が13件、農薬関係が8件という状況でございます。当委員会のコメントを中心に御報告をさせていただきます。

2ページ「1. 食品安全委員会活動一般関係」でございます。

「食品に関するリスクコミュニケーション」に参加して、リスク管理機関とリスク評価機関の違いをもっと積極的に説明し、広く国民に知ってもらう必要があるのではないのでしょうか。また食品安全委員会から発信される言葉に「食品はすべてにリスクがあり、食の安全に絶対はない」との発言が随所に見られますが、このことは全く正論があるが、不用意に発言されると一般の人に誤解されるおそれがあり、リスク部分だけが増幅され、不安感を与えないよう、発表に当たり、慎重な配慮をいただきたいという御意見でございます。

これに対する当委員会のコメントです。我が国では食品安全基本法の下「食品にゼロリスクはない」ということを前提として、食品のリスクを最小限に抑えることを目的としたリスク分析手法を導入し、食品安全行政の推進に努めております。

食品安全委員会は厚生労働省や農林水産省などのリスク管理を行う行政機関から独立し、最新の科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関としての役割を担っております。

こうした役割分担やリスクの考え方等については、これまでの全国各地での意見交換会やホームページ、パンフレット、季刊誌などの多様な媒体を通じて国民の皆様にお伝えしてきたところです。

更に6月からはメールマガジンの配信を始めるなど、新たな取組も行っており、今後も

こうした活動を積極的に実施し、国民の皆様の理解が深まるとともに、食品の安全に対する不安感が解消されるよう、適切でわかりやすい情報の提供に努めてまいりますとしております。

3 ページです。今後のメールマガジンに期待をいたします。また専門用語をわかりやすい説明する必要はない。専門用語を無理して解説するよりも、活動内容の最終結果が消費者にとっていかに有効かを説明すれば十分伝わるといいますという御意見です。

これに対するコメントです。食品安全委員会では6月中旬よりメールマガジンを配信し、その週に行われた委員会などの概要、今後の開催案内などの情報をタイムリーに提供するとともに、委員のコラムや豆知識のコーナーを設け、食品の安全性や当委員会の取組みなどについて、国民の皆様に知識と理解を深めていただけるよう努めているところです。

今後もより適切な情報発信を心がけるとともに、その内容を広く周知するよう努力してまいりますので、引き続きメールマガジンの御愛読をお願いいたします。

また、当委員会が行ったリスク評価結果については、そのポイントやQ & Aをホームページに作成し掲載するとともに、季刊誌の発行、意見交換会の開催、また専門的な用語については「食品の安全性に関する用語集」などを作成しホームページに掲載するなど、できるだけ理解いただけるよう努めているところであり、今後とも正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

4 ページは、5 ～ 6 月にかけて全国7都市で行われましたモニター会議に出席しての感想でございます。

モニター会議で出された主な意見をホームページで公開してほしい。モニター会議の回数を増やしてほしい。会議の運営に関して工夫してほしい。食事の大切さについて啓蒙してほしい。国民の願いに応えてほしいなどの御意見でございます。

これについてのコメントです。会議の運営や在り方などについては、今回御指摘いただいた御意見も含め、会議後のアンケートの御意見、御要望も参考にしながら、よりよいものとなるよう努めてまいります。また、食品安全モニターの皆様方には、委員会と地域の間での橋渡しの役割も期待しているところです。

会議で出された主な意見やアンケートなどの概要については、当委員会のホームページに掲載しておりますので、それを御案内しております。

5 ページの下、食品安全委員会の評価の信頼性について、テレビ番組で元食品安全委員会専門委員がBSE問題について発言したのを聞き、こういうことは食品安全委員会の行うリスク評価への信頼性を揺るがすのではないかと思ったという御意見でございます。

これに対するコメントです。食品安全委員会では国民の健康保護を最優先とし、科学的な最新の知見に基づき、中立公正な立場からリスク評価を行っております。

委員会や専門調査会の審議は原則として公開し、議事録もホームページに掲載しているところです。

専門委員に対しては、専門調査会以外の場において、専門委員としての立場からでなく、一専門家としての見解を公表する場合には、食品安全委員会の見解であるとの誤解を招かないように留意していただきたい旨、お話をしております。

6 ページ「2. リスクコミュニケーション関係」でございます。

良識ある消費者育成のためのリスクコミュニケーションの重要性ということで、継続開催と開催回数をもっと増やしてほしい。

食の安全に関する広報について、一般消費者が誤解を抱いている事柄については何らかの方法で正確な情報を広報する必要があるという御意見です。

これに対するコメントです。食品安全委員会では平成 18 年度においても当委員会と関係者が連携して行う意見交換会を全国各地で開催する予定です。

また、ホームページ、季刊誌、パンフレット、あるいはメルマガなど、さまざまな媒体や機会を通じて正確な情報の提供に努めており、国民に関心の高いリスク評価結果についてはそのポイントや Q & A をホームページに掲載するとともに、意見交換会を開催するなど、わかりやすい解説を心がけております。

意見交換会を始め、リスクコミュニケーションの効果的な手法については、当委員会のリスクコミュニケーション専門調査会において調査審議し検討を進めており、意見交換会の進め方等については、よりよいものとなるよう工夫に努めてまいりますとしております。

7 ページは啓発資料の作成についてです。食育事業に関わって、食の安全性について、科学的根拠を元に、子どもにでも理解できるよう説明することは大変難しい。専門的な内容を理解しやすくする啓発資料や現場で使える教材をつくってほしい。

これについての当委員会といたしましては、さまざまな媒体を通じて適切な情報の発信に努めており、特に季刊誌『食品安全』におきましては、国民の皆様の関心の高いリスク評価結果の紹介、解説に加え、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう「キッズボックス」のコーナーを設けております。

6 月には当委員会の役割をわかりやすく説明した子ども向けリーフレットを発行いたしました。

更に 18 年度は食育の推進にも資するという観点から、新たに地域における食品安全セミ

ナーを積極的に推進するための教材の提供を行うこととしております。

8 ページは、安易なテレビ番組への規制を設けてほしい。食に対するマスコミの影響に関し、食に関する情報番組を充実させるための仕組みを考えてほしいという御意見です。

白インゲン豆に関する健康被害事例につきましては、当委員会のホームページにも掲載し、厚生労働省のホームページの該当ページとリンクするようにしておるところでございます。今後とも健康被害情報について、正確でわかりやすい情報の提供に努めるとともに、報道関係者に対しては適宜プレスリリースを行うとともに、定期的な懇談会を開催し、今後とも引き続き情報提供に努めてまいりたいというコメントでございます。

9 ページからが「3 . B S E 関係」です。

米国産牛肉の輸入再開問題に関して、慎重な御意見、不安に思うという御意見、適切かつ十分な監視の実施、外食を含む原産地表示の義務付け、あるいは米国産牛肉に関して飼料規制を求める御意見。米国における飼料工場のリコールについて事実経過を教えてくださいといったような御意見でございます。

これについての当委員会のコメントです。当委員会ではこれまでも節目節目でリスク管理機関から報告を受けて、本日も米国産牛肉の輸出認定施設の調査結果の報告を受けたところでございますが、今後とも節目節目で米国における飼料規制に係る実態も含め、リスク管理機関から報告を受けることなどにより情報の把握に努め、適切に対応してまいります。

厚生労働省、農林水産省からもコメントをいただいているところでございます。現状の経過の説明のところでございますが、当委員会のところで6月24日～7月23日にかけて、リスク管理機関は日本向け認定施設35か所に対する現地調査等を実施したところとなっておりますが、本日、厚生労働省、農林水産省から御報告を受けたところでございますので、こうした報告を踏まえた修正をさせていただいて、ホームページの方には掲載させていただきたいと思っております。

12 ページ、B S E 対策について、日本のB S E 検査体制について、もう一度国民全体にB S E の詳しい説明をすべきだという御意見でございます。

これにつきまして、当委員会といたしましては、平成17年5月6日に取りまとめた、我が国における牛海綿状脳症対策の見直しに関するリスク評価結果について御紹介をしております。

13 ページ、B S E 問題における情報提供について、まだ正しく理解している人が少ないので、積極的に情報提供すべきということでございまして、これにつきましては、食品安全委員会では、B S E など国民の関心の高いテーマを中心に正確かつわかりやすい情報に

務めているということで、さまざまな媒体について御紹介をしております。

BSEについての情報は、委員会のホームページのトピックスに掲載しておりますので、御活用くださいとしております。

15 ページが「4．食品添加物関係」の御報告です。

16 ページが「5．農薬関係」です。ポジティブリスト制度について具体的な管理措置等についての御意見です。

19 ページが「6．かび毒・自然毒関係」です。フグ毒に関する疑問ということで、フグの毒性について、養殖のトラフグは無毒である等について聞いたことがあるが、真偽のほどを知りたい等の御質問でございます。

これについてのコメントです。養殖のトラフグが無毒であるかにつきましては、当委員会の「佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特区法に基づき提案した方法により養殖されるトラフグの肝によるリスク評価」の結果について御紹介をさせていただいております。

21 ページが「8．新開発食品関係」です。

22 ページが「9．食品衛生管理関係」です。

24 ページが「10．食品表示関係」です。

26 ページが「11．その他」です。食品照射について意見を聞く会に参加をしたが、食品の対象範囲や許可品目が不明瞭だった。消費者が理解し判断できるようなレベルでの情報提供と説明を希望するという御意見でございます。

これに対するコメントです。当委員会といたしては、放射線照射食品は、食品衛生法において認可された食品のみ流通販売等ができることとなっており、これを認可するに当たっては個々に食品安全委員会の評価を受ける必要があります。

食品安全委員会での評価は個々の事情に応じて行われており、放射性照射食品の安全性の評価についても、厚生労働省から評価要請があった場合において、食品の種類、放射線照射の用途等を考慮した上で、必要な科学的情報に基づいて評価がなされることとなります。

以上でございます。

○見上委員長代理 どうもありがとうございました。ただいまの報告の内容につきまして、御意見等ございましたら、よろしくお願いいたします。

よろしいですか。それでは、先ほど米国産の牛肉再開に関するコメントにつきましては、本日の厚生労働省及び農林水産省からの報告を踏まえて記載するホームページの方も、適宜修正を行った上で、対応をよろしくお願いいたします。

ほかに何かございますか。

- 小木津総務課長 特にございません。
- 見上委員長代理 これで本日の委員会の議事は終了いたしました。以上をもちまして、154 回の委員会を閉会いたします。

次回の会合につきましては、来週の定例日である 8 月 3 日木曜日は、緊急の案件が生じない限り夏休みとさせていただき、再来週 8 月 10 日木曜日、14 時から開催いたしますので、お知らせします。

7 月 31 日月曜日 14 時から農薬総合評価第二部会を非公開で開催。

8 月 2 日水曜日 14 時から農薬総合評価第一部会を非公開で開催。

8 月 4 日金曜日 14 時から新開発食品専門調査会を非公開で開催。

同じく 14 時からリスクコミュニケーション専門調査会を公開で開催を予定しておりますので、お知らせいたします。

今日は長い間、本当にどうもありがとうございました。失礼します。