

米国・カナダ産牛肉の輸入再開について(Q&A)

厚生労働省及び農林水産省は、平成17年12月8日の食品安全委員会からの答申を踏まえ、米国・カナダ政府との間において、12月12日、米国・カナダ産の牛肉等の輸入条件について合意しました。

厚生労働省及び農林水産省は、食品安全委員会の答申を踏まえ、食の安全・安心の確保に万全を期してまいります。輸入再開に関して、これまで食品安全委員会のリスクコミュニケーションやパブリックコメントに国民の皆様から御意見が寄せられておりますが、こうした御意見に対する考え方を含め、理解を深めていただくため、米国・カナダ産の牛肉の輸入再開についてのQ&Aを作成しました。

今後、米国・カナダにおけるBSE対策の規則改正や日本側がとるべき輸入措置の変更等があれば、逐次、このQ&Aを更新していくこととしています。

【輸入再開について】

- Q1 食品安全委員会の答申を受け、リスク管理機関として、米国・カナダ産牛肉等の輸入再開をどのように判断したのですか。
- Q2 新聞の調査では過半数の人が輸入再開に反対しているが、それでも輸入を再開するのですか。

【輸入条件等について】

- Q3 輸入が再開されると、どのような条件を満たした米国・カナダ産の牛肉が輸入されることになるのですか。
- Q4 国内では全頭検査を続ける一方、米国・カナダ産牛肉等については検査を行っていないものが輸入されることになる。全頭検査を求めるべきではないでしょうか。

【BSE管理措置関連】

- Q5 報道によると米国で特定危険部位(SRM)除去に関し、1000件以上の違反があったようですが、管理は大丈夫なのですか。
- Q6 結論への付帯事項に補足されているせき髄除去の監視体制の強化についてどのように対応するのですか。
- Q7 日本向け牛肉等进行处理する際、国内向けと混ざることはないのですか。
- Q8 米国やカナダの牛の月齢は判別できるのでしょうか。
- Q9 牛枝肉の格付けで月齢判別ができるのでしょうか。
- Q10 米国やカナダにおける飼料規制は十分なものなのでしょうか。
- Q11 米国にも、トレーサビリティの義務付けが必要なのではないのでしょうか。
- Q12 米国やカナダで行われているサーベイランスは、一部の牛しか検査していませんが十分なものなのでしょうか。
- Q13 特定危険部位(SRM)が除去されているか否かの検証に、たん白質検出の検査を行うべきではないのでしょうか。

【査察関連】

- Q14 米国やカナダにおいて輸出プログラムが遵守されることをどのように担保するのですか。
- Q15 査察は具体的にどのようなものになるのでしょうか。
- Q16 査察などで米国やカナダのBSE管理措置に問題があるとわかった時には、輸入を停止するのでしょうか。

【輸入再開後の牛肉検査体制】

- Q17 米国やカナダから輸入される牛肉について、輸入時にはどのような審査を行うのでしょうか。

【情報提供】

- Q18 今後、厚生労働省や農林水産省は食品安全委員会や国民に対し、米国やカナダにおける査察等で得た情報をどのように提供していく予定なのでしょうか。

【表示関連】

- Q19 現在のJAS法における牛肉に対する表示はどのようになっているのでしょうか。
- Q20 牛肉を原料とした全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けるべきではないでしょうか。
- Q21 外食産業においても、牛肉の原産地がわかるように表示すべきではないでしょうか。

【今後の見直し】

- Q22 今後、輸入条件を30ヶ月齢未満の牛からの牛肉にするなど、国際基準と整合した見直しを行う予定はありますか。
- Q23 より高感度な検査法が開発された場合には、輸入条件について見直しを行うのでしょうか。

【その他】

- Q24 21ヶ月齢、23ヶ月齢のBSE感染牛が確認されましたが、現在実施されている研究の経過や結果について公表すべきではないでしょうか。
- Q25 今回の前提条件を置いた諮問の方法に問題があったのではないのでしょうか。

【輸入再開について】

Q 1 食品安全委員会の答申を受け、リスク管理機関として、米国・カナダ産牛肉等の輸入再開をどのように判断したのですか。

A 食品安全委員会の報告書 (<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>) の結論においては、「リスク管理機関から提示された輸出プログラム（全頭からの特定危険部位（SRM）の除去、20ヶ月齢以下の牛由来等）が遵守されるものと仮定した上で、米国・カナダの牛に由来する牛肉等と我が国の全年齢の牛に由来する牛肉等のリスクレベルについて、そのリスクの差は非常に小さいと考えられる。」とされました。今般、このリスク評価結果を踏まえ、米国・カナダ産牛肉等について、両国の国内規制に加え、①全頭からのSRMの除去、②20ヶ月齢以下の牛由来等の輸入条件を満たした牛肉等について輸入を再開することとしました。

Q 2 新聞の調査では過半数の人が輸入再開に反対しているが、それでも輸入を再開するのですか。

A 食品安全行政は、科学的知見に基づいて行われなければなりません。今回の食品安全委員会による科学的な評価を踏まえ、リスク管理機関である厚生労働省と農林水産省としては、米国・カナダ産牛肉の輸入は再開できるとの判断に至りました。もちろん、輸入条件を付す等の必要な措置を講じ、国民の皆様の食の安全・安心の確保に万全を期してまいります。また、その内容については、説明会等を通じて、消費者をはじめとする国民の皆様の理解が得られるよう努力してまいります。

【輸入条件等について】

Q 3 輸入が再開されると、どのような条件を満たした米国・カナダ産の牛肉が輸入されることになるのですか。

A 米国・カナダから輸入される牛肉等には、両国政府が発行する衛生証明書が添付され、その証明書において、輸出プログラムに規定された条件を満たした旨の内容等が記載されることとなります。

輸出プログラムの具体的な条件は次のとおりです。

- ① 全頭からの特定危険部位（SRM）の除去
- ② 20ヶ月齢以下の牛由来であること

今回の輸出プログラムにおいては、ビーフジャーキー、ソーセージ等の牛肉加工品やひき肉は輸入再開の対象となっておりません。

なお、現時点では、旅行者の皆様が持ち帰る携帯品としての輸入はできませんので御注意下さい。

Q 4 国内では全頭検査を続ける一方、米国・カナダ産牛肉等については検査を行っていないものが輸入されることになる。全頭検査を求めるべきではないでしょうか。

A BSE対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えており、我が国のと畜場におけるBSE検査の基準は、食品安全の観点から21ヶ月齢以上とするものです。(現時点では、全自治体において20ヶ月齢以下についても自主的に検査を実施)

一方、米国・カナダ産牛肉については、Q1でお答えしたとおり、食品安全委員会におけるリスク評価結果に基づき、一定の条件を満たした牛肉等について輸入を再開することとしたものです。

【BSE 管理措置関連】

Q 5 報道によると米国で特定危険部位（SRM）除去に関し、1000件以上の違反があったようだが、管理は大丈夫なのですか。

A 米国においては、と畜場に常駐する農務省の検査官がSRMの除去を含むと畜場の衛生管理について検証を行っています。検査官は連邦規則に適合していない事例を発見した場合には、と畜場に対し文書（Noncompliance Record）による指摘をし、関係製品の安全性を評価して必要に応じて廃棄等を行うとともに、違反内容の改善措置の検証を行っていることと承知しています。

この報道について在京米国大使館を通じて確認したところ、2004年1月から2005年5月までの間に農務省が検査を行った6000カ所の食肉処理施設等において、農務省の検査官が1036件のSRM除去関係規制への不適合を指摘したものの、その指摘文書に対して改善措置がとられ、この結果安全性は確保されているとのことでした。

Q 6 結論への付帯事項に補足されているせき髄除去の監視体制の強化についてどのように対応するのですか。

A 米国では、連邦規則に基づき、特定危険部位（SRM）規制が実施されており、と畜場等においてHACCPやマニュアルの策定が義務付けられ、これらに基づいてSRM除去が実施されています。

また、と畜場におけるSRM等の衛生管理についての検証は、と畜場に常駐する農務省の検査官が行っています。連邦規則に適合していない事例を発見した場合には、①と畜場に対する文書による指摘、②関係製品の安全性評価に基づく廃棄等の指示、③違反内容の改善措置の検証が行われおり、必要な場合には操業停止措置も講じられています。

対日輸出牛肉については、輸出プログラムによる上乘せ措置がとられ、その遵守の確保は、もとより輸出国政府の責任ですが、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省としても定期的に担当官を派遣して査察を実施し、米国・カナダの輸出プログラムが確実に機能し、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となっているか否かを確認することとしています。

なお、せき髄除去の監視体制の強化も含め、結論への付帯事項については、米国及びカナダ政府に対して、適切に対応することを要請したところです。

Q 7 日本向け牛肉等を処理する際、国内向けと混ざることはないのですか。

A 輸出プログラム認定施設は、認定を受けるに当たって日本向け製品が国内向け製品と混合しないことを保証するために、製品の識別、トレーサビリティ及び区分け方法の詳細を米国農務省に提出しなければならないこととされています。

施設から提出される手順及び方法については、①特別な個体識別タグを使用すること、②国内向けの牛から分離し、日本向けの牛を集めること、③特定の時間又は日で日本向け牛肉を処理することなどが想定されています。

Q 8 米国やカナダの牛の月齢は判別できるのでしょうか。

A 日本向けに輸出される牛肉については、輸出プログラムに基づき、20ヶ月齢以下と確認された牛から生産された牛肉のみが対象となっています。

20ヶ月齢以下であることの確認には、牛の生産記録に基づく方法のほか、米国では牛枝肉の生理学的成熟度（マチュリティ）に基づく方法も認められています。

牛の生産記録に基づく月齢確認については、

- ① 米国の場合、農務省の認定制度の下で自主的に実施する月齢証明
- ② カナダの場合は、法制度の下で全国的に実施されている個体識別制度を通じて実施されます。

米国で認められている牛枝肉の生理学的成熟度に基づく月齢確認は、牛の成長に伴う軟骨の骨化の進行状況等を根拠に月齢判別を行うものであり、日本の専門家による検討の結果においてもA40基準を用いれば、21ヶ月齢以上の牛を高い精度で排除できるとされています。

Q 9 牛枝肉の格付けで月齢判別ができるのでしょうか。

A 米国の牛枝肉の格付基準によれば、牛枝肉は牛の成長に伴う軟骨の骨化の進行状況などにより、生理学的成熟度（マチュリティ）としてA（若い特徴を備えたもの）からE（老齢の特徴を備えたもの）まで、各10段階（00－90）のいずれかに評価されます。この生理学的成熟度を用いた月齢確認については、日本の専門家による検討の結果（<http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/eisei/bse/geturei/hokoku/itiran.htm>）においても、A40基準を用いれば、21ヶ月齢以上の牛を高い精度で排除できるとされています。

Q 10 米国やカナダにおける飼料規制は十分なものなのでしょうか。

A 牛肉そのものの安全性については、特定危険部位（SRM）の除去等の輸入条件が確実に行われることにより、確保していくこととしています。一方、飼料規制は、BSE病原体の牛から牛への伝播を防止し、BSEのまん延を防ぐ上では重要なものです。

米国・カナダは牛由来のたん白質を牛用の飼料に使用することを禁止していますが、豚・鶏への飼料利用が認められています。このため、牛由来のたん白質が牛用の飼料

に意図せず混入してしまう可能性が指摘されています。

現在、米国等では脳やせき髄などBSEリスクが高いとされる一部の部位について一定の条件の下で飼料利用を禁止するなどの規制強化を提案しているところです。今後とも米国等における飼料規制の内容やその遵守状況については情報収集に努め、不適切な事例等があった場合には、改善を求めていくこととしています。

Q 1 1 米国にも、トレーサビリティの義務付けが必要なのではないのでしょうか。

A トレーサビリティ制度は、感染した牛を発見した際に同居していた牛を速やかに特定できるなど、BSEのまん延防止措置の基礎となるものです。

したがって、トレーサビリティ制度は、それ自体は牛肉の安全性を直接保証するための措置ではないことから、牛肉輸入に当たっての条件とするような性格のものではないと考えています。

また、必要以上の措置を輸入条件として要求することは、WTO協定に抵触するおそれがあり、慎重に検討する必要があります。

Q 1 2 米国やカナダで行われているサーベイランスは、一部の牛しか検査していませんが十分なものなのでしょうか。

A 米国では2004年6月以降、サーベイランスを強化し、起立不能牛や死亡牛、神経症状等の臨床症状を示している高リスク牛などを中心に年間で38万頭以上の検査を実施しています。また、カナダでも高リスク牛を中心に年間5万頭程度の検査を行っています。両国のサーベイランスの水準は、国際基準に規定されるサーベイランスの規模は満たしていると考えられています。

なお、食品安全委員会の答申には、付帯事項として、米国及びカナダにおいて健康牛も含めた十分なサーベイランスの継続が必要との記載があり、このような付帯事項については両国政府に伝達し、適切な対応がとられるよう要請しています。

Q 1 3 特定危険部位（SRM）が除去されているか否かの検証に、たん白質検出の検査を行うべきではないのでしょうか。

A 中枢神経組織（脳・せき髄）において特に高濃度に検出されるグリア細胞繊維性酸性たん白質を指標とした試験法による検査については、我が国においても義務付けられていないことから、米国及びカナダ産牛肉についても国産と同様の取扱いをすべきと考えています。

【査察関連】

Q 1 4 米国やカナダにおいて輸出プログラムが遵守されることをどのように担保するのですか。

A 米国農務省及びカナダ食品検査庁は、それぞれの国内規制に加えて輸出プログラムを満たす食肉処理施設等を日本向け輸出施設として認定し、そのリストを公表するこ

ととなっています。

これらの認定施設において、輸出プログラムの遵守を確保することは、基本的には、輸出国の責任であり、米国農務省及びカナダ食品検査庁は、それぞれの認定施設について、立入検査等により遵守状況を確認するとともに、仮に問題があった場合には、牛肉の輸出中止、施設の認定取消し等の措置がとられることとなります。

さらに、日本側としても米国・カナダ国内での輸出プログラムの遵守状況を直接確認することが重要と考えており、厚生労働省と農林水産省の担当者を派遣して査察を行います。

Q 15 査察は具体的にどのようなものになるのでしょうか。

- A 厚生労働省及び農林水産省が行う査察については、両省の担当者を派遣して日本向け輸出認定施設において、輸出プログラムが遵守されているか、確実に機能しているかどうかについて確認することとしており、具体的には、特定危険部位（SRM）が適切に除去されているか、月齢確認が適切に行われているか、日本向けの牛肉が処理から出荷まで他の牛肉ときちんと仕分けされているかなどについて確認していくこととしています。

Q 16 査察などで米国やカナダの BSE 管理措置に問題があるとわかった時には、輸入を停止するのでしょうか。

- A 米国・カナダの日本向け認定施設において、輸出プログラムの遵守違反があった場合は、米国・カナダ政府は違反の内容に応じて改善命令や施設の認定取消しを行うこととしています。

また、重大な遵守違反が繰り返される等輸出プログラムの遵守システム上の問題が生じた場合は、米国・カナダからの輸入停止を含め適切に対応してまいります。

【輸入再開後の牛肉検査体制】

Q 17 米国やカナダから輸入される牛肉について、輸入時にはどのような審査を行うのでしょうか。

- A 厚生労働省では、輸入食品の安全性確保対策として、全国の検疫所に食品衛生監視員を配置し、輸入時の監視指導を行っています。また、農林水産省では、家畜の伝染病の国内へのまん延防止対策として、全国の動物検疫所に家畜防疫官を配置し、生きた動物、畜産物の輸入検査を行っています。

米国及びカナダ産牛肉については、輸入時に検疫所及び動物検疫所において、米国農務省及びカナダ食品検査庁が発行した衛生証明書により、①輸出プログラムの認定施設において処理された製品であるか、②輸出プログラムに適合している貨物であるか等について確認するとともに、保税倉庫において、③貨物の表示等を確認することにより、当該衛生証明書と同一の貨物であるか、④輸出プログラムの対象外製品や特定危険部位（SRM）が混入していないか等について確認を行います。

なお、輸入時には全ロット検査を行うこととしており、厚生労働省としては来年3月31日までの間を強化期間として集中的に検査を行うこととしています。

【情報提供】

Q 18 今後、厚生労働省や農林水産省は食品安全委員会や国民に対し、米国やカナダにおける査察等で得た情報をどのように提供していく予定なのでしょうか。

A 輸入再開後における輸入条件の遵守状況を確認するための査察の結果については、順次、食品安全委員会へ報告するとともに、ホームページ等を通じて国民の皆様へも情報提供していく予定です。

【表示関連】

Q 19 現在のJAS法における牛肉に対する表示はどのようになっているのでしょうか。

A 生鮮食品については、その名称、原産地の表示を義務付けており、例えば、米国から輸入された牛肉については、原産地として「米国」と表示しなければなりません。

加工食品については、外国で製造された牛肉加工品を輸入・販売する場合は、製造された国を原産国名として表示する必要があります。

また、国内で製造される加工食品の原料の原産地表示については、平成16年9月から、品目横断的な考え方にに基づき、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えると考えられるものとして、加工度の低いもの、すなわち生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところ（約2年間の移行期間があり平成18年10月以降に義務化）。

この中で、牛肉加工品についても、例えば「味付けカルビ」、「合挽肉」、「成形肉」などがその対象となっています。

Q 20 牛肉を原料とした全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けるべきではないのでしょうか。

A 加工食品については、例えば、原料となる農産物を混合して使用する場合において、使用している全ての原料農産物の原産地を正確に把握することは、現実的には困難なことから、全ての加工食品を対象とするのではなく、加工度が低い生鮮食品に近い加工食品について原料の原産地表示を義務付けています。（JAS法に基づく表示義務は、これに違反した場合には、最終的に1年以下の懲役や1億円以下の罰金という重い制裁が課されることとなります。）

牛肉を使用した加工食品についても、その製造過程で原産地の異なる部分肉を混合して使用する場合があります。牛肉を使用した全ての加工食品について、原料牛肉の原産地表示を義務付けることは困難であると考えています。

しかしながら、消費者の関心を踏まえて、製造業者等が積極的に原料の原産地を表示することなどにより、消費者に情報提供することは望ましいことです。

こうした中で、現に、牛肉加工品においても原料の原産地を自主的に表示した商品が出回ってきているところです。

Q 2 1 外食産業においても、牛肉の原産地がわかるように表示すべきではないでしょうか。

A 外食が身近な食の場としてより一層安心して利用されるために、消費者に原材料の原産地情報を提供し、外食の信頼を確保することは重要です。

このため、農林水産省においては、17年7月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、牛肉を含めたメニューの主たる原材料等について、外食事業者が自主的に原産地表示に取り組むための指針を示したところです。

このガイドラインの普及に向けて、政府公報、ホームページ等を活用した情報発信に努めているほか、ガイドラインをわかりやすく解説したパンフレット、Q & Aを作成して配布し、併せて、外食事業者、関係団体等に対して説明会を開催し、広くガイドラインの普及に努めているところです。

【今後の見直し】

Q 2 2 今後、輸入条件を30ヶ月齢未満の牛からの牛肉にするなど、国際基準と整合した見直しを行う予定はありますか。

A 今般、20ヶ月齢以下の牛からの牛肉を対象とした食品安全委員会の答申が出たところであり、これに基づく措置を着実に進めていくことにしております。

仮に見直し要請があった場合には、科学的知見に基づき、適切に対応することとしています。

Q 2 3 より高感度な検査法が開発された場合には、輸入条件について見直しを行うのでしょうか。

A 今後、より感度の高いBSE検査法が実用化された場合には、その時点での状況を踏まえ、国内BSE対策も含め、食品安全委員会とも相談しつつ必要な対応をとることとしています。

【その他】

Q 2 4 21ヶ月齢、23ヶ月齢のBSE感染牛が確認されましたが、現在実施されている研究の経過や結果について公表すべきではないでしょうか。

A 我が国で確認された21ヶ月齢及び23ヶ月齢のBSE感染牛については、当該牛から得られた異常プリオンたん白質が極少量であったため、独立行政法人農業生物系特定産業技術研究機構動物衛生研究所において伝達性など生物学的性状を確認するための実験動物への接種実験が行われており、現在も継続中です。最終的な結果は判明しておりません。

Q 25 今回の前提条件を置いた諮問の方法に問題があったのではないのでしょうか。

A 今回の諮問は、現在の米国の国内規制及び日本向け輸出プログラムの内容が実施された場合に、米国から輸入される牛肉等を食品として摂取する場合と、我が国でとさつ解体して流通している牛肉等を食品として摂取する場合のBSEに関するリスクの同等性の評価について行いました。

食品安全基本法において、食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たっては、食品健康影響評価が施策ごとに行われなければならないとされていることから、将来新たに導入・実施しようとする施策やこれまでに実施されてきていない施策については、ある程度仮定を前提とした諮問となることも制度上やむを得ない面があると考えています。

また、あるリスク管理措置を採用した場合に起こりうるリスクの変化について、その評価をリスク評価者に求めることは、コーデックス（注）のリスク分析の作業原則の中でも認められているものです。

注：消費者の健康の保護等を目的とした国際的な食品規格
（参考）

「コーデックス委員会の枠組みの中で適用されるリスク分析の作業原則（仮訳）」
からの抜粋

16) リスク管理者は、複数あるリスク管理の選択肢の各々を採用した場合に起こりうるリスクの変化を評価するよう、必要に応じてリスク評価者に求めるべきである。

なお、この諮問に先立っては、リスク管理機関として、平成17年5月に全国各地で諮問内容に関するリスクコミュニケーションを実施してきました。

また、先日開催された食品安全委員会の答申案に対するリスクコミュニケーションにおいても、リスク管理措置の考え方について説明しています。