

食品に関するリスクコミュニケーション
～輸入食品、特に輸入牛肉の安全確保対策
に関する意見交換会～
議事録

平成 25 年 2 月 4 日
横浜会場（横浜市旭区民文化センター）

厚生労働省
消費者庁

○司会（消費者庁：石川） 時間となりました。お待たせいたしました。

ただいまから「～食品に関するリスクコミュニケーション～輸入食品、特に輸入牛肉の安全確保対策に関する意見交換会」を開催いたします。

本日、司会を務めます、消費者庁消費者安全課の石川です。どうぞよろしく願いいたします。

さて、輸入食品の安全確保対策については、毎年度、厚生労働省において、食品などの輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的かつ効果的な監視指導に取り組んでいるところです。

本日の意見交換会は、この平成25年度輸入食品監視指導計画（案）や輸入食品の安全性確保のための理解を深めていただくことを目的としております。

また、牛海綿状脳症（BSE）の対策について、ちょうどこの2月から、輸入の対象となる国や、輸入できる牛肉の月齢、場所、部位などの見直しが行われています。こうした見直しの背景ですとか概要を含めまして、輸入牛肉の安全性確保のための取り組みについてもお話を進めていきたいと考えております。

また、私ども消費者庁では、消費者の目線に立った消費者行政を推進しています。特に本日の大きなテーマの食の安全に関しては、食品安全委員会などのリスク評価機関と、本日の厚生労働省のようなリスク管理機関をつなぐリスクコミュニケーション、その事務の調整、各省の調整を担うという役目も担っており、消費者庁の私が本日、司会を務めております。

この会場では、行政、事業者、消費者による講演や、今日お集まりの会場の皆様と意見交換会を通じまして理解を共有し、それぞれの疑問を解消していただければと思います。消費者の皆様には、今日も多くの消費者の方々もお集まりですけれども、自らの判断で主体的な消費行動に今日の会場で得た知識を生かしていただければと思っております。

それでは、会を始める前に、まず、お手元の資料を御確認いただきます。

1枚紙の式次第の裏に、資料の一覧が載っています。資料1～4まで、枝番が幾つかつ

いています。それから、アンケートが入っているかと思います。

議事の進行の中で、もし足りない資料等があった方は、休憩時間等に受付に来ていただければ、足りない資料をお渡しいたしますので、よろしくをお願いします。

本日の進め方ですが、最初に、厚生労働省輸入食品安全対策室の近藤より「輸入食品の安全性確保について」、続きまして、厚生労働省監視安全課の温井から「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて」、それぞれ約25分の基調説明を行います。

その後、事業者の取り組み紹介といたしまして、本日は日本ハム株式会社の山田様から「企業における品質保証の取組」、また消費者での立場から、神奈川県生活協同組合連合会の丸山様より「消費者からみた輸入食品の課題」について、それぞれ御講演をいただきます。

この後、休憩をとらせていただいて、休憩を挟みましてパネルディスカッションを行います。また、最後には会場の皆様との意見交換会、質疑についてお答えをしていきたいと考えます。

なお、この会を開催するに当たりまして、事前に皆様からお預かりしております御質問があります。これについては、できる限り説明の中で触れるように参考とさせていただいておりますけれども、時間の都合上、全ての質問に答えられない場合が想定されます。その場合には、恐れ入りますけれども、会の最後にございます質疑応答の時間で挙手をして質問をいただければと思います。

閉会は16時30分を予定しております。議事の円滑な進行に御協力をいただきますよう、お願いいたします。

それでは、実際の基調説明に入ってまいります。

「輸入食品の安全性確保について」、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室 室長補佐の近藤卓也より御説明いたします。皆様、資料1-1を御準備してください。

○近藤（厚生労働省） ただいま御紹介にあずかりました、私、厚生労働省食品安全部の

近藤と申します。今日はよろしくお願ひ申し上げます。

冒頭にもお話がございましたが、輸入食品の監視指導につきましては、毎年度計画というものをつくりまして、これのコメントを求めた上で最終的な計画をつくり、これに基づいて監視を行うということになっております。

現在、この計画につきましては、意見募集というものを行っております、今日のお話を踏まえていただきまして、気づいた点や御意見等がありましたら、こちらのほうに御意見等をいただければ幸いですと思っております。

そうしましたら、時間もございませんので、御説明のほうに入らせていただきます。

(PP)

まず、輸入食品の現状でございます。

(PP)

多分いろいろなリスクミに参加されている方もいらっしゃると思いますので、見慣れた表ではあるとは思いますが、我が国の食料需給の現状というものを最初に御説明いたします。

ごらんになっていただきますと、緑色が平成21年、黄色が昭和45年となっております、主要先進国におきましては、食料自給率が伸びているということがありますが、我が国においては食料自給率が半分を下回るという状況となっております、輸入食品なくして、なかなか私どもの食生活を維持することが難しいということがおわかりいただけると思います。

(PP)

では、その輸入の状況というのはどうなのだろうというのがこちらでございます。赤いグラフが届出の件数でございます、平成23年度は約210万件となっております。かたや輸入重量につきましては、青い破線で書いてありますけれども、こちらが3,341万トンとなっております、時系列的な流れを見ると、届出件数よりもフラットなカーブを描いております。

件数が増加する理由というのは、多分事業者の方も多々いらっしゃると思いますので、おわかりいただけると思うのですが、やはり輸入形態が一次産品貿易から加工品貿易に変わってきている。つまり、海外で加工されたものを反復して輸入される方から多い、こういうことも反映されていると思います。

これに対して輸入重量というのは、やはり国内消費を受け持つ国民の数に大きく左右されるのだらうと考えております。ですから、人口が爆発的に増えない限り、食料の消費能力というのは莫大に上がることはありませんので、輸入の量というものは比較的フラットになっていると思われれます。

(PP)

では、どのようなものが輸入されているのかと言いますと、これは重量ベースですが、ちょうど下半分、青いグラフの部分がありますが、これが農産食品及び農産加工食品と言われている部分です。日本は耕地面積が非常に小さいということもございまして、主要穀類であります、例えば大豆とか麦とかトウモロコシといったようなものを海外からたくさん輸入しています。ですから、重量ベースで輸入量というものをあらわしますと、いかに海外からそのような一次産品をたくさん輸入しているのかということが、このグラフからおわかりいただけると思います。

(PP)

続きまして、輸出国の対策です。

(PP)

こちらの表は、輸入食品の監視の仕組みをあらわしている表となっております、全部で3段階となっております。

1つは、これから御説明いたします輸出国のお話でございます。ちょうどこの赤い部分です。

さらに、輸入時の対策といたしましては、検疫所を主体とした輸入時監視がございまして、さらに国内という部分につきましては、自治体の方に監視指導を行っていただいでい

るというものでございます。ですから、輸入食品の対策というものを簡単に取りまとめる
とこちらの表になりまして、これらの3段階の仕組み及び各工程において見つかる違反等
の情報をフィードバックしながら、輸入食品の監視を強化しているという仕組みになっ
ています。

(PP)

まず、輸出国における衛生対策の推進という部分がございます。これは国内品と違いま
して輸入品はどうしても海外でつくらなければいけないということになりますので、海外
できちっと管理されることが大事でありますし、一番コストのかからない管理の方法でも
あるということになります。

ですので、3つ要点がございますけれども、その一番上が、我が国の食品衛生規制の周
知というものでございます。これはいろいろな形、またいろいろな経路を使いまして周知
を図っておりますけれども、一番大事なことは、輸出国の生産者に情報が届くことが重要
だと考えております。

次に、二国間協議、現地調査でございますけれども、これは輸入食品も全く問題がない
ということではございませんので、さまざまな問題が起こったときには、その問題に対し
て原因調査、また究明に対する協議というものを行うために二国間で協議等を行っており
ます。さらに必要があれば、現地調査等も行いまして、相手国がとっている衛生対策の有
効性等についても確認をとるということを行っております。

さらに、従来は問題が起こったら海外に行って調査等を行うということが多かったわけ
ですけれども、やはり事前にどういう国がどういう仕組みで関与しているのか確認も必要
ですので、二国間協議の中の2つ目になりますけれども、計画的に輸出国の調査も行うと
いうことを行っております。

3つ目の要件ですけれども、輸出国への技術協力。これは、いかに相手国政府の中でい
ろいろな仕組みがつくられまして管理がされても、その管理の仕組みが有効であるかどう
かということの評価する必要があるのです。その評価の仕組みというのは、食品の場合に

は、主に検査ということになってまいります。適切な衛生管理の結果が適切な衛生指標の確認ということであれば、その指標を確認する試験法についても相手国が十分な技術を持っていなければいけないということになりますので、主に国際協力機構のJICAというところを通じまして、我々が海外に技術協力を行って、相手国における衛生管理の点検ができるような仕組みづくりにも努めております。

(PP)

次の9番目のスライドが、先ほどお話しいたしました、問題が起こってから海外に行くのではなくて、問題が起こる前に海外に行って、その国がどういう管理をしているのか確認しましょうということで、確認した内容をざっと簡単に取りまとめたものになっております。

1枚目はベトナムですけれども、ベトナムという国にはどういう法律があるのか、どこかの官庁がそれを管理しているのか。主に動物用医薬品等については、こういう管理が行われていたというの確認を行っております。これを日本の仕組みと比較いたしまして、仮にアドバイスできる点があるならば、それを相手国政府と協議して、その部分を補充してもらって、輸出される食品の衛生のレベルを上げようというものの1つでございます。

(PP)

次はフィリピンの例でございますけれども、こちらも対日輸出食品の制度調査といたしまして、各種の法律、それに関連する関係省庁、それらがどのようなことをやっているのかということがまとまっております。

これらの内容というのは、今回お見せしているのは非常に簡略に書いてございますけれども、私どものホームページの中ではもう少し細かく載っておりますので、もし御興味があれば、こちらのほうもごらんいただければと思います。

(PP)

次の11番目のスライドが輸出国における調査と協議というものでございまして、各国で各食品について、いろいろな課題等がございます。これらの課題等につきましても、先ほ

どの輸出国制度調査とは別にこのような協議を行いまして、問題の解決を図っているというものでございます。これはあくまで一例でございます。

(PP)

さらに輸入食品の場合には、生産拠点が海外にあるというのは冒頭お話ししましたけれども、やはり海外でつくられる以上は、海外でどのような問題が起こっているのかということ把握する必要がございます。私どもの場合には、むしろ我々も相手国政府の衛生当局のホームページを見たりしておりますけれども、さらに国立医薬品食品衛生研究所、いわゆる国衛研と呼ばれているところに情報を集める部分がございます、そこからの情報を毎日もらっておりますし、さらには内閣府の食品安全委員会からもそのような情報をいただいております。それらの情報を得た場合には、実際に輸入実態があるのかということ踏まえて、仮に我が国に対する輸入実態等がある場合には、対応をとるということを行っております。

その対応をとった幾つかの事例をここに3つだけ並べておりますけれども、韓国の二枚貝であったり、チェコの酒精飲料であったり、また米国産のナッツ類加工品であったりというものがございます。これらに対して対応の欄がございますけれども、必要な措置をとってきているというものでございます。

(PP)

次が、輸入時対策でございます。

(PP)

先ほどごらんいただきました概要図のちょうど真ん中の部分になるわけですが、こちらでは主に、日本の各港に配置されております検疫所というところがございまして、こちらが輸入食品の監視を担当しております。

(PP)

まず、検疫所がどこにあるかといいますと、北は北海道から南は沖縄までございます。数にしたら32となりまして、最近までは31だったのでございますけれども、新しく小松空港が追加

になりまして、現在は32となっております。

一見しておわかりいただけるように、検疫所というのは太平洋ベルト地帯と呼ばれているところに多く配置されておりまして、これはその地域の物流がやはり大きいということも反映しています。ですから、検疫所というのは、もともと物を監視するところですので、物がいっぱい通るところに配置されているというものです。

さらに検査を行う部門がありまして、6個の検疫所、◎になりますが、こちらに検査課というのがございます。さらに横浜と神戸では★印になりますが、検査センターと呼ばれているものがございます。この検査センターには、クロマトグラフと言われる、1台で数千万するような機械が大変詰め込まれておりまして、そこで集中的に非常に微量な分析を行って、検査の効率化を進めているという状況でございます。検査課のほうでも簡便な検査を受け持っておりまして、より近距離で検査が速やかに出るようにという形で検査を分担して行っているという状況でございます。

(PP)

次に、検疫所では食品衛生監視員という者が働いておりますけれども、この監視員がどれくらいふえてきているかという棒グラフでございます。平成元年度に89名から平成24年度では399名という形になっておりまして、数的にはかなりふえてきているのですが、近年の食品衛生監視員の増加率がかなり少なくなっているということがございます。これは我々としまして、毎年毎年十数名規模の増員は図っているのですが、それに加えて国家公務員の定数削減が入っておりまして、幾らふやしても削減でかなりの人が減ってしまうということがあり、その差をとるとなかなか人がふえないような状況になってきてございます。

(PP)

そして、先ほどの概要図の中にも検査の部分がございましたが、検査の内容でございます。検査というものはこのような構造をとっておりまして、下から上に行くにつれて違反の可能性が高くなって検査率も上がっていくという仕組みになっています。通常レベルの

ものであれば、一番下にあるモニタリング検査や指導検査という部分が行われておりますけれども、違反が見つかった場合には、その問題がそもそも潜在的にある問題なのか、偶発的な問題なのかということの確認も含めて、モニタリング検査の強化というものを行っています。

これらの検査の中で違反が頻発するということがわかるものについては、検査命令というものが適用されまして、検査結果が判明するまでは輸入通関ができないという仕組みになっています。

一番上には包括輸入禁止という言葉がございますけれども、いわゆる検査によって食品の安全性の担保がとれないという場合に使われるものになっております。もともと検査というのは、おわかりいただけると思うのですけれども、全部を検査することはできません。全部を検査してしまうと、食べるものがなくなってしまいますから。ですので、サンプル調査という形にならざるを得ない。そのサンプルをとるということについては、ある程度サンプルをとる対象が均一であるということが前提条件になります。ですので、その検査をする貨物の均一性がちゃんととれていないと、検査結果が、はかればはかるほどいろんな結果が出てくるというようなことになってしまうと、もはやこれは検査ではカバーできません。

そうすると、例えばどここの国のこういう商品については、一旦輸入を禁止しますよという形で禁止ができる仕組みになっております。今まで発動されたことはございませんけれども、適切に貨物のロットの均一性という部分を管理してもらうことが非常に重要だということを御理解いただければと思います。

(PP)

こちらは先ほど説明しました、輸入時に必ず検査を受けて、その結果を確認しないと輸入ができないという検査命令の対象品目の抜粋でございます。

一覧は下のほうにございますけれども、こちらのホームページに載っていますのでごらんいただければと思います。形としましては、対象となる国、食品、それに対応する項目

ということが書いてありまして、これが輸入食品、検査を開始してから、もはや60年ぐらいたつでしょうか。これらの長い間に積み重ねたいろいろな違反情報を整理したものがこちらになるわけです。だから、実はこれはホームページに載っていますけれども、海外を含めて非常にアクセス件数が多いホームページでございまして、海外からもこの表を見て、どここの国にはどういう食品にどういう問題がある可能性があるという確認をとっているという表になっております。ですので、事業者の方がおられれば、もちろんこの表も活用いただいて衛生管理の向上に努めてもらえれば大変助かります。

(PP)

ちなみに検査命令につきましては、直ちに検査命令をする場合と、少し確認をとってから検査命令をするという例があります。これは先ほど言いましたモニタリング検査の頻度を上げるようなパターンが確認をとった上で検査命令になるという部分として、それ以外のもう食べたら即健康被害が起こるような問題については、すぐに検査命令を発動するという形になっております。

さらに、検査命令の解除につきましては、輸出国における衛生対策が講じられるということ的前提条件にしまして、それが確認できれば解除等を行うということを行っております。

(PP)

次の20番目のスライドが主な食品衛生法違反の内容というものでございまして、一番左側にある6、9、10というのが食品衛生法の条文の番号でございます。ですから、一番上であれば6条違反ということになりまして、次であれば9条違反となりますけれども、見ておわかりのとおり、一番多い案件は11条の違反なのです。

11条というのは、もともと法律に決められている食品の規格とか基準というものでございます。ですので、誰しもうかがうことができ、確認をとれば誰しもが基本的には守ることができるという部分でございます。でも、この部分の違反が非常に多いというのは、やはり産地から消費者に渡る段階までを通して衛生管理をしっかりやる必要があるというこ

とと、産地において例えば残留農薬や動物用医薬品というのはあくまで人為的に使われる薬でございますので、その薬の使い方が適正であるかどうかということを確認することが大変重要であるということがおわかりいただけると思います。そういうプロセスが浸透して発展すれば、この11条違反というのはもう少し減るのではないかなと考えているところでございます。

(PP)

21番目のスライドは、23年度の監視指導の結果となっております。こちらに、どのような検査の状況になっていて、モニタリング検査の実施がどれくらいで、検査命令に移行したものがどれくらいあるかというところがまとめられております。

(PP)

あと1点追加いたしますけれども、輸入者の営業の禁停止処分というのがございます。よく新聞等でごらんになると思うのですがけれども、食中毒事例を起こした事業者の方に対しては、営業の禁停止という処分がかかっている事例をよくごらんになると思います。これは、各事業所が例えばお店をきれいにして衛生管理の手順を見直して問題の再発を防ぐ、それだけの時間を与えるというものでございまして、これと同様な規定が輸入者にもございます。ですので、適切に輸入品を管理していただかないと、この条文が適用されてしまうという部分がございますので、管理の徹底についてはよろしくお願ひしたいというものでございます。

ちなみに、一番末尾に書いてございますけれども、各年度で大体30~40社程度がこの指導の対象になって、まだ発動されたことはないのですけれども、業務を改善しなさいという指導はこちらのほうから行っている状況でございます。

(PP)

最後のポイントになりますけれども、今、意見募集を行っております平成25年度の監視指導計画の内容について、ポイントを御説明いたします。

(PP)

ポイントは全部で5点でございます。最後の点につきましては、この後、私どもの温井のほうから御説明いたしますけれども、上の4点について御説明しますと、まず、輸入時に行っておりますモニタリング検査の計画数については、昨年より4,000件弱引き上げまして、約9万4,000件を予定しております。

さらに、2つ目ですけれども、海外で最近、病原微生物により食品が汚染されていて、それに基づいて食品が回収されるという事例がふえてきているように見受けられます。ですので、我々としまして、輸入時における病原微生物に着目してモニタリング検査の強化を図りたいと考えております。

3点目、残留農薬に係る検査の見直しですけれども、今、輸入時におきましては、実は1回の検査で200項目とか300項目ぐらい項目をはかれるような検査を行っております。これらの検査結果を何年も積み重ねてくると、特定の品目等について、例えば特定の農薬というものについては、全く検出がされない、全く違反にならないというもの等がございます。それはもちろん農薬の特性もあり、使わなければならないもの、そして、使わなくていいものというのがあると思っておりますけれども、やはり食品との組み合わせによって農薬の出る、出ないという部分には一定の傾向がございます。これを踏まえまして、やはり汎用されているものとか毒性の強いものとか、そういうものについて検査を傾注いたしまして、あまり検査を投入してもその効果が得られないだろうと考えられる部分については、一定の検査を減らして検査の効率化を図りたいと考えております。

4番目ですけれども、輸出国での日本の食品衛生法の周知という部分でございます、これは冒頭の輸出国対策でもお話ししましたが、相手国の生産者なり実務者に情報が届かないといけないということがございますので、いろいろ輸出国の制度調査を行っているとか、二国間協議を行っているという話をさせてもらいましたが、その折に、相手国の製造者を集めて、我々の法規制の周知徹底を図りたいと考えております。

(PP)

それぞれのポイントにつきまして若干補足をいたしますと、海外で病原微生物といえ

どういふものが問題になっているのかというのがこちらでございます。このような問題があることを踏まえて、来年度につきましては、病原微生物の監視強化を図っていききたいと考えております。

(PP)

また、海外での周知という点ですけれども、これも実は前倒しで今年度からやっております。来年度からでなければできないのかということはございませんので、もう今年度から初めておまして、既にシンガポールからインド、人数も大体10～100人規模という範囲の中で行ってきております。これを来年度につきましても、より計画の中で明文化して継続していききたいと考えているところでございます。

輸入食品の部分は以上でございます。この後、引き続きまして、温井のほうから、牛海綿状脳症に係るお話をさせていただきます。ありがとうございました。

○司会（消費者庁：石川）　続きまして、「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて」という題で、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課　乳肉安全係長　温井健司から御説明いたします。皆様には、資料2を御用意いただきまして、御準備をお願いします。

○温井（厚生労働省）　厚生労働省医薬食品局食品安全部の温井と申します。

私のほうから、BSE対策の見直しについて御説明いたします。まず、見直しに当たっておりますが、後でも説明いたしますけれども、平成13年9月に国内でBSEの感染牛の1頭目が確認されました。平成13年10月からは、国内においてBSE対策を開始したわけですけれども、そういった国内で対策を開始して10年以上が経過し、また国内外でのBSEのリスクが低下したことから、私たちとしましては、国境措置、国内措置についてのBSE対策の見直しを行いました。

(PP)

おさらいですけれども、まず「牛海綿状脳症（BSE）とは」です。BSEは牛の病気の一つです。BSEプリオンと呼ばれる病原体が牛の脳に蓄積し、脳の組織がスポンジ状になり、

異常行動、運動失調などを示し、死亡すると考えられています。

感染経路ですけれども、この病気が広まったのはBSE感染牛を原料とした肉骨粉を飼料として使ったことが原因と考えられています。

BSEに感染した牛では、BSEプリオンが牛の脳・脊髄・回腸などに蓄積します。

人への影響ですが、1995年に英国で変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）というものですが、この患者が初めて確認されました。vCJDは、BSEとの関連性が示唆されています。

(PP)

特定危険部位（SRM）の説明をいたします。

異常プリオンたんぱく、BSEのプリオンというのは、脳、脊髄、小腸などに蓄積し、これらの器官が特定危険部位（SRM）と呼ばれております。SRMの除去は、人がvCJDに感染するリスクを低減するための重要な対策として世界でとられております。

下にある図が、BSE発症牛のプリオンの体内分布になりますけれども、脳62.5%、脊柱に含まれる背根神経節というものが3.6%、脊髄が24%、回腸が9.6%というもので、これらを全て合計しますと99.7%。異常プリオンたんぱくの99.7%がこれらの部位に分布するということがわかっております。

(PP)

SRMの除去の現状ですけれども、食品の安全対策として、世界中でSRMの除去が行われております。日本においては2月1日に改正しましたので、これは改正後のものを書いておりますが、頭部、扁桃、脊髄、脊柱、腸とありまして、頭部については世界的に見ていただければ、ヨーロッパは12カ月齢超と少し厳しめではありますけれども、OIE（国際獣疫事務局）という国際機関では管理されたリスクについては30カ月齢超の頭蓋と定めています。一般的に、米国、カナダもそうですが、30カ月齢超という管理が行われていることがわかるかと思えます。

扁桃と回腸遠位部については、全月齢除去という管理がこれらの国でも行われておりま

す。

(PP)

BSE検査については、発生状況の把握などのために各国で行われておりますけれども、食肉検査つまりBSE検査をと畜場段階で行っているのは、日本とEUになります。日本については今回の改正で30か月齢超についてBSE検査をしてくださいと変わりました。

フランスやオランダについては72か月齢超ということで検査しております。

OIEは注4に書いてありますが、BSEのスクリーニング検査を食肉検査段階では求めてはおりません。

下にあります発生状況調査というのが、いわゆるサーベイランス調査というもののなのですが、BSEの発生状況やその推移などを継続的に調査、監視することなのですが、中枢神経症状を示す牛だとか、死亡牛とか、歩行困難牛を対象とした主に農場での対策ということで、BSE検査が各国で行われております。

なお、注3にあります、欧州委員会では、本年2月下旬から3月上旬以降、加盟国の判断により健康牛のBSE検査を廃止することが可能としております。これは各国の判断に任せられております。

(PP)

飼料規制についての御説明をいたします。

肉骨粉を牛やその他の家畜に与えることを禁止する飼料規制ですけれども、これは今回の評価対象。評価対象というのは、厚生労働省から安全委員会へ諮問した日本を含めて5カ国、日本、アメリカ、カナダ、オランダ、フランスの5カ国で、1997年までには導入されていて、その後、段階的に強化されております。

見ていただきますと、牛の肉骨粉を牛に与えてはいけないということで×がついている。これは日本での対策ですけれども、アメリカ、EUにおいても牛の肉骨粉を牛に与えてはいけないという感じで肉骨粉の給与は禁止されております。ここが○から×になっているというのが飼料規制の強化が行われているものでして、注2を見ていただきますと、米国及

びカナダでは、SRMについては、これまで牛のSRMの鶏と豚に対しての飼料の利用が認められておりましたが、カナダでは2007年に、米国、アメリカでは2009年に禁止がされて、飼料規制の強化が行われております。

(PP)

世界のBSE発生件数の推移ですが、冒頭で説明しましたとおり、年々BSEの発生頭数が減ってきているのがわかります。最大は1992年の約3万7,000頭になりまして、それ以降、飼料規制が機能して、年々発生頭数が減ってきているということがわかります。

2011年では29頭、2012年では1月の段階でOIEのホームページを見ますと12頭ということがわかります。

(PP)

BSE対策の再評価についてですが、国内外での飼料規制等の対策の結果、BSEの発生数は大きく減少してリスクが低減しています。世界では、先ほどお見せしたとおり、約3万7,000頭、1992年に発生のピークでしたが、2011年では29頭、2012年では12頭、かなり減っていることがわかります。また、国内では平成15年、2003年以降に出生した牛からBSE陽性牛というのは確認されておられません。

こういったことを踏まえて、平成13年10月のBSE対策の開始から10年間が経過したことから、最新の科学的知見に基づいて、国際の検査体制、輸入条件といった対策全般の再評価を行うこととしまして、平成23年12月19日に食品安全委員会に諮問いたしました。

(PP)

食品安全委員会の評価の概要になります。

(PP)

安全委員会における検討①ですが、飼料規制と牛における感染状況という形でまとめられております。BSEの感染牛は、2004年9月以降の出生牛では確認されておられません。下の図は、各国の出生年別のBSEの牛の摘発状況です。ここを見ていただきますと、2004年9月以降の生まれ、この緑の部分になりますけれども、この出生牛ではBSE陽性牛という

のは確認されておられません。

飼料規制というのが段階的に行われておりますけれども、赤い矢印が飼料規制を示していきまして、日本では1996年に1回目、2001年に2回目という形です。アメリカでも先ほど説明したとおり、飼料規制を強化いたしました。

フランス、オランダについては、2000年に矢印がありますけれども、1992年よりも前、1990年と1989年に一度目の飼料規制の強化が行われております。各国とも段階的に飼料規制の強化を行いまして、緑の部分も見てわかるとおり、2004年以降の出生牛ではBSE感染では確認されていません。飼料規制強化後の出生牛では、極めて感染数が少ないということで、飼料規制が有効と考えられて評価されております。

(PP)

食品安全委員会による検討の2番目ですが、牛の感染実験のデータをまとめております。左側が野外でのBSE感染牛が平均的に摂取したであろうBSEプリオンの量を調べた感染実験をまとめたものになります。実験1、実験2とありまして、それぞれ投与量を変えて感染実験を行っております。

一番上は3回の100グラム投与で、100グラム、10グラム、1グラムとだんだん少なくしていくって、実験2では、1グラム、100ミリグラム、10ミリグラム、1ミリグラムと量を変えて感染実験を行っておりますが、この結果でわかるものが、BSEの潜伏期間というのがイギリスの場合では5～5.5年と考えられていますので、イギリスで当時暴露したであろうBSEプリオンの量というのが、この黄色い部分に当てはまると考えられます。

これを考えてみますと、100ミリグラムから1グラムというのが、恐らく当時、イギリスにおいてBSEプリオンたんぱくを摂取したのであろう、それが飼料に混ざって肉骨粉として与えられたのだらうということがわかります。

BSE感染牛の右の図ですが、BSE感染牛の脳幹1グラムを経口投与した感染実験になりますが、これでわかるものは、42カ月までは青色の棒グラフのみで、ここまでが陰性の結果しか出ていませんが、44カ月目に初めて陽性が出てきます。実際に与えているのは、4

～6カ月齢の牛にBSE感染牛の脳幹1グラムを経口投与しておりますけれども、これでわかったことが、異常プリオンたんぱくというのは42カ月目までは不検出、つまり、4～6カ月に与えていますから、月齢で言えば46カ月齢相当以上までは不検出だろうということがわかります。こういった実験結果から、万が一、飼料にBSEプリオンが混ざっていたとしても、42カ月間は牛の中樞神経にBSEプリオンというのは検出されないだろうということがわかりました。

唯一の例外というか、日本で確認された21カ月齢のBSE陽性牛というのが実はありました。これについては、BSEプリオンの蓄積というのがほかの感染牛の1,000分の1と少ないことがわかって、また、感染性は認められなかったということがわかっております。この結果から、食品安全委員会は人への感染性は無視できると判断いたしました。

(PP)

食品安全委員会における検討のその他ですが、非定型BSE、これまでのBSE検査で示すパターンとは別のパターンのもの、ウエスタンブロット法という確認試験をBSE検査では行うのですけれども、このウエスタンブロット法においてこれまでのBSEとは異なるパターンの見られるものが非定型BSEと言われるのですが、これは8歳以上の高齢牛に見られるということがわかりました。

ただ、例外がありまして、日本で確認された23カ月齢の牛の非定型BSEがあるのですが、これは先ほどと同じように、BSEプリオンの蓄積が感染牛の1,000分の1程度と少ないということと感染性が認められなかったことがわかりました。ということで、安全委員会は人への感染性は無視できると判断しました。

また、BSEプリオンへの人への感受性というのは、種間バリアによって、牛よりも低いと判断されました。牛から牛よりも牛から人に行った場合の感受性のほうが低いということがわかっています。

英国で1989年に脳、脊髄等の食品への使用を禁止した後、1990年以降の出生者にvCJD患者というのは確認されておられません。ちなみですが、vCJDは※印にあるとおり、これ

まで全世界で227名が発症していて、うち176名が英国の方です。

(PP)

食品安全委員会からの答申になりますが、平成24年10月22日に国内措置、国境措置として、それぞれ答申がされております。諮問内容については、お配りした参考資料の最後に載っておりますので、後ほど時間があるときに参考にごらんください。

厚生労働省から諮問した内容について答申がされましたが、国内措置については、今回は輸入牛肉の御説明なので省略いたしますけれども、20カ月齢の場合と30カ月齢の場合のリスクの差は非常に小さくて、人への健康影響は無視できるというものになっております。

こちらが国境措置、つまり輸入措置についての話ですが、米国、カナダ、フランス、オランダについて、アメリカとカナダについては20カ月齢以下というもので今まで輸入条件を結んでおりましたが、20カ月齢の場合と30カ月齢の場合のリスクの差はあったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できると評価されました。

フランス、オランダについては、輸入禁止措置でしたが、これも同じように30カ月齢の場合のリスクの差はあったとしても人への健康影響は無視できると評価されております。また、SRMの範囲ですが、これまでは全月齢が指定されておりましたが、全月齢の場合と30カ月齢超の場合のリスクの差はあったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できると評価されました。

(PP)

こういった評価を踏まえて、厚生労働省としての対応になりますが、輸入措置の見直しについて御説明します。先ほど御説明しました国内措置についてもあわせて諮問して答申をいただいて管理措置を変更しておりますが、それは参考資料の27ページ以降をごらんください。

(PP)

輸入措置の見直しですが、従来は輸入対象としてアメリカ、カナダは20カ月齢以下、フランス、オランダについては輸入ができませんでしたが、アメリカ、カナダ、フランスに

については30カ月齢以下、オランダについては12カ月齢以下となりました。オランダの12カ月というのは、食品安全委員会からの評価は30カ月齢以下までいいとされていましたが、オランダ側が経済上の関係というか、オランダが日本に出したいお肉というのが子牛肉について限ってということだったので、現在の輸入条件は12カ月齢以下としております。

これについては、30カ月齢以下までいいという評価をもらっていますので、オランダ側から要望があれば、継続して審議、検討していくこととなりますが、現在は12カ月齢以下の牛に限っております。これによって30カ月齢以下の牛肉の輸入が可能になりまして、フランス、オランダからも輸入が可能になりました。

また、SRM除去の対象ですけれども、これまでは頭部、脊髄、脊柱、回腸の遠位部でしたが、回腸遠位部と扁桃について除去をするようになりました。扁桃以外の頭部と脊髄、脊柱は輸入が可能になります。

(PP)

輸出国政府との協議状況ですけれども、輸出国におけるSRMの除去や、30カ月齢超、以下の牛の区分管理というのが非常に大事になります。これについては、輸出国政府と協議をして現地調査を実施いたしまして、と畜場と食肉処理施設におけるSRM除去、月齢による区分管理の確認を行いました。

冒頭説明しましたとおり、SRMの管理などは従前から各国とも30カ月を基本にして区分管理というのは行われております。なお、米国からは一定期間経過後に、米国の遵守状況を踏まえた検疫措置などの見直しとかBSE対策に関する措置の継続協議の要望を受けているところです。

(PP)

実際に私たちが現地調査に行って見てきたものをこの後御説明しますが、ポイントとなるのは、先ほどから言っているとおり、30カ月齢以上と未満の牛の区分管理をしっかりとしているか。これは北米で実際にされているものは、歯列による月齢の確認になります。歯列で確認して、30カ月齢以上というのがわかったものについては、そういった牛のマーキ

ングを行ったり、専用の器具を用いるなどしてしっかりした管理が行われておりました。

また、SRM除去については、扁桃、回腸遠位部、脊髄、脊柱の除去というのが適切に行われていることを確認いたしました。

(PP)

生体受入の段階では、こういう大きいトラックで牛が入って、係留所にこういうふうに係留されるわけです。歯列で月齢を確認すると言いましたけれども、中には生産記録で月齢証明ができる牛というの、と畜場によってはあります。

検査官が牛を上から見て、生体検査を行って、歩行困難牛というのがもしあれば、と殺禁止ということになります。

(PP)

と殺して放血して、この放血時に歯列の確認を行います。ここで第2切歯が確認できれば30カ月齢以上と判断します。これが例ですけれども、これが第1切歯です。この第1切歯の横に、小さく大きな歯が生えてきていますけれども、これが第2切歯で、この第2切歯が生えてくれば30カ月齢以上と判断いたします。

剥皮ですけれども、皮をむいた後は月齢管理をしっかりできるように、皮をむいた後のものにも30というスタンプをつけて、30カ月齢以上のとたいがわかるようにしております。

(PP)

皮をむいた後に頭部を切除いたしますが、頭部検査をして、舌について舌の扁桃がありますので、これもしっかりとれるように扁桃除去を行って、扁桃がとれた舌だけが日本へ輸出されるようになります。

内臓摘出を行って内臓検査をしますが、回腸遠位部はSRMですので、こういうふうによりマークを行って、2メートルをしっかりとって除去が行われております。

(PP)

背割り工程ですが、背割り鋸は温湯で消毒しまして、これはアメリカ国内での規制で決まっているわけではないですけれども、30カ月齢以上の処理の際に専用の色分けした器具

を用いているところもあります。これが「-30」と書いていて、こちらが「30+」と書いていて、黄色いナイフと青いナイフで分かれていますけれども、こういうものを相手国に輸出する場合、輸出条件に求められればこういう対応をしています。例えば香港向け輸出をしているアメリカの施設では、こういう対応を香港側から求められているのでやっているということです。

日本と同じように、脊髄除去をやっておりまして、ここでも「30+」と書いていますけれども、30カ月齢以上を識別できるように器具の使い分けをしております。

枝肉検査では脊髄が十分除去されているか確認します。

(PP)

枝肉の識別ですけれども、最初に歯列で確認した月齢について、枝肉になってもしっかり識別できるように、こういったタグなどによって枝肉の識別管理を行っています。特に、30カ月齢以上の脊柱については、青いインクなどをつけて一目でわかるようにしてあります。

枝肉の冷却、保管庫では、30カ月齢以上のものについては「30+」と書いているのですが、専用レーンを設けて30カ月齢以上の枝肉を保管して区分管理しています。

(PP)

枝肉を今度はカット工場でカットする部分肉処理ですけれども、グレードチェンジというものを行って、月齢区分を管理しているのです。つまりは、処理する時間、または曜日などを変えて、30カ月齢以上のものが間違って30カ月未満のものに混ざらないように区分管理がしっかり行われております。30カ月齢以上の枝肉というのは、その日のシフトの最後に処理をするようになっています。

また、特に施設によっては、肉牛の大体1～2%ほどが30カ月齢以上の牛であるので、ごく少数ですから、そういったものを固めて先ほどの保管庫で保管して、1週間に一度だけ30カ月齢以上を処理する日を決めているところもあります。

脊柱の除去などをしっかり行って、脊柱とそれ以外で仕分けをして、脊柱についてはべ

ルトコンベアーに乗せて搬出して、肉と混ざらないように管理がされています。

(PP)

包装・表示については、ラベルの保管庫にしっかり鍵がかかっておりまして、責任者の人しか開けることができないようになっております。保管庫の中にこういうラベルが保管されていて、責任者がラベルと中身が合致しているかを確認してから梱包いたします。ラベルが貼られたカートンですけれども、輸出向け、月齢区分などを製品コードによって分類しています。例えばですが、こういう赤い線が入っていて、これは日本向けですとか一目でわかるように管理がされています。

(PP)

輸入牛肉の安全性を確認する仕組みについてのまとめになりますが、輸出国との関係においては、まずルールを決めるということで二国間協議を行って現地調査をしてまいりました。輸入条件の設定として、その施設の認可条件であるとか、実際に日本に出す製品の条件、あとは肉についてくる輸出証明書の中身を決めました。今後、定期査察などを介して、これまでもアメリカ、カナダなどはやってきておりますけれども、認定施設における対日輸出条件の遵守状況の確認を行ってまいります。もちろん、違反が起これば問題点を指摘して改善を図ることとしております。

輸入時の確認については、先ほど説明があった輸入食品監視指導計画に基づいて、検疫所での輸入届出時の審査とモニタリング検査を行って、違反があった場合には原因を確認して再発を防止いたします。

(PP)

スケジュールとしまして、先週の2月1日、輸入については輸入条件の見直しの通知改正・施行というのを行いました。あわせて国内についても、国内の措置の見直し、省令改正とか脊柱に係る告示改正・施行を行っております。

以上になります。参考資料については、今回説明は省きますけれども、国内でのBSE対策の概要であるとか、これまでの対策の経緯とか、あとは国内の見直しの内容などが書か

れておりますので、参考にしてください。

私からは以上になります。どうもありがとうございました。

○司会（消費者庁：石川）　ありがとうございました。大変専門的なお話、または具体的な写真などが入っていたかと思えます。また御質問等ございましたら、休憩の後のパネルディスカッションの後に開きます意見交換会のほうでお寄せいただければと思います。

それでは、続きまして、「企業における品質保証の取組」について、日本ハム株式会社　常務執行役員　品質保証部長／お客様コミュニケーション部長の山田輝男様から御説明をいただきます。皆様には資料3を御用意いただきましてお待ちしております。

○山田氏（日本ハム株式会社）　どうも皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただきました、日本ハムの品質保証部並びにお客様コミュニケーション部を担当しております山田と申します。どうぞよろしく願いいたします。

担当しております品質保証部は品質保証をつかさどる部分でございまして、海外も含めましてグループ全体では86の工場と事業所を管轄するような状況になってございます。もう一方のお客様コミュニケーション部は、主にコールセンターといいますか、お客様から直接お電話を頂戴して、いろいろな御意見あるいは御指摘を頂戴して、それを商品、サービスに生かしていくという取り組みをいたしております。

本日は、私どもの品質保証にかかわる内容について御説明をさせていただきます。品質保証の取り組み状況については、これでまだまだ完全だという意味ではなく、いろいろなことをやりながら、現状、このレベルまで来ているということを御理解いただきたいと思えます。

(PP)

それでは、私ども日本ハムグループの状況でございます。社名は日本ハムと申しますが、幅広く特に食肉を中心にして魚、乳製品、チーズあるいは冷凍食品も含めまして、こういった企業グループの事業展開をさせていただいております。

中心はやはり動物性たんぱくを中心にしたものでございまして、お肉を中心に、お肉の肥育から商品をつくってお届けするまでの状況でございますので、いずれにしても肥育から始まりますから、命の恵みを大切にしっかりと人の健康に役立てていきたいということが1つの大きな取り組み内容でございますし、食べ物でございますので、食べて健康になっていただくという意味でスポーツ関係に出資もさせていただいております、御存じのとおり、北海道日本ハムファイターズ及び関西ではありますが、セレッソ大阪というサッカークラブのチームにも出資させていただきまして、それぞれ食べる喜びを感じていただきながら、食と健康。ですから、野球教室があったり、サッカー教室があったりということがありますし、そういった中で教室に参加されるお子さんあるいはお母さん方に対して、食とスポーツというところを管理栄養士が担当して、しっかりとお子さんの体づくりといえますか、健康な体づくりの一助にいただければという取り組みも行っております。

(PP)

さて、品質保証体制でございますが、私ども日本ハムグループ全体では5つの方針を主眼に置きまして、これに基づきます品質保証規程24というものをグループ全体で取り決めをしております。

グループ全体では、先ほど御説明しましたいろんな事業がございますので、それぞれの事業一律ではまいりませんので、24を基本にして、それぞれがカスタマイズをして運用していくというやり方をとっております。

(PP)

品質保証について実施内容でございますが、ここにあります安全審査、品質監査、安全検査を、いわゆるマネジメントとして回していておりますし、その中心になり、これを実行するのは人でございますので、人財の育成をここ数年間は取り組みを開始して、また後ほど御説明いたしますが、人の教育を中心に進めていきたいということを進めています。

ざっくりこのトライアングルでございますが、安全審査は、要は導入初期の安全性の確認を書類で審査しております。もちろん書類と申しますか、ウェブの中でのやりとりが多うございますが、これによって原材料からの履歴も含めて、表示もある程度自動的にできていくというシステムを取り入れておりまして、ここで合格をしないと、販売するコードが付与されないという状況になっております。

そういった審査を通ったものが実際の製造に入っていくわけでございますが、その実際の製造現場が適切な状態で、あるいは規格基準も含めてしっかり守られているかどうかということを品質監査でチェックいたします。

チェックはするのですが、あくまでこれは内部チェックでございますので、先ほども5つの方針にありました客観的な評価ということで、後ほど出てくるとは思いますが、社外の認証を各工場あるいは各事業所が取得して、両方で評価していくということをしていきます。

そういった評価あるいは監査をした結果、本当にそれで間違いはないかどうかを検査でもってモニタリングをして確認をしています。そういったトライアングルを回しているというところが特徴でございます。

(PP)

これは非常に見にくいですが、先ほど御説明しました社外の外部認証を取得している各グループ全体の状況でございます。

(PP)

先ほど御説明対しました安全審査につきましては、ここにごございますような、特に安全性にかかわるものを中心にしてアレルギー検査なり、あるいは微生物管理なり、こういった優良誤認の表示も含めて審査チェックを行っています。

(PP)

その内容の概略がこのような形で進んでおりまして、3段階でチェックを行うという状況で取り組んでいます。

(PP)

品質監査でございますが、定期的な監査は毎年行っておりますので、その時々状況あるいは社会の状況なり発生しているリスクの状況に応じて、少しずつ監査の内容は切りかえております。ただ、冒頭御説明しましたように、グループ全体にかかわる監査になりますので、基本的なところは品質保証部が提示いたします。あとは事業所、事業所あるいは事業のくくりと申しますか、食肉関係はこう、加工はこうという形で少しアレンジして、それぞれのリスクに応じた監査項目とチェック体制にさせていただいております。

(PP)

実際、申しおくれましたが、国内も海外も、日本に持ってきて、日本で食される我々が御提供させていただくものについては、トライアングルと申しましたが、海外でも同じ形で推進をさせていただいております。国内はこう、海外はこうという分け方はしていませんで、同じ取り組みだということで御認識いただきたいと思います。

海外ではこういった形で、これはエビの養殖場です。これは海外で農作物をつくっているところの監査をしております。こういった形で海外の一次産品から製造を含めた形で点検活動をさせていただいております。

(PP)

その大きなリスクと申しますのは、こういった微生物から始まって、特に最近では食物アレルギー、これは万が一コンタミが発生いたしますと、健康被害が発生するということから、私ども中央研究所が開発しました厚生労働省様に認可されていますアレルギーの検査キットを用いまして、海外から持ち込むものにつきましても後ほど説明いたします海外の検査所においてアレルギーの検査をし、あるいは工場監査にも持ち込んで監査をするというやり方をとっております。

(PP)

これが検査の状況でございますが、一括して残留物質等々を含めましてアレルギーも、国内ではつくばにあります中央研究所と私ども直轄の安全試験室が担当いたしております。

海外では中国に2カ所、タイは委託検査にはなっていますが、輸入前の事前に検査をしてモニタリングをしているということになります。

もちろん、これはあくまでもモニタリングですが、毎日、物をつくっていますのは各工場、事業所でございますので、それぞれの事業所において細菌検査あるいは規格検査を含めて検査をやっていますのと、食品でございますので、食べてどうかという官能検査を毎日行っております。

(PP)

検査については、事業所は86ございますので、それぞれの検査が本当に正しい検査かどうかの精度管理を始めました。元となるものについては中央研究所で微生物、アレルギー、一般成分含めて基準試験品を製作をして、それを全国に配布して検査させ、各工場から挙がってくるデータを精査して、Zスコアのプラスマイナス2の範囲にあるかどうかということを毎年定期的に精査させていただいています。もし、外れるところがあれば、そこへ実際に安全試験室が入って直接指導していくという形をとっています。

(PP)

アレルギーは、私どもは早くから取り組んでおり、アレルゲン検査の、検査キット開発や、7大アレルギーを持ち込まない専用工場を酒田のほうに持っておりまして、そこで専用のつくっています。あと詳細はホームページでいろいろ御紹介をさせていただいております。

(PP)

また、これは年に3回ではございますが、札幌、東京、大阪で、アレルギーをお持ちのお子さんと親御さんを10組ずつ御招待して、アレルギー教室を開催させていただいています。もちろん何かあっては困りますので、専門の先生も来ていただいて、御講演と一緒に食事を楽しんでいただくという取り組みでございます。

(PP)

あとは人財と申しましたが、専門家の認定活動を進めておりまして、私どもはこういっ

たeラーニングの基礎知識から始めて、最終的には感受性の高い専門家を数多く育てて、各事業所に配置したいと考えています。もちろん、eラーニングも社外から買ったものではなく、自分たちでグループの状況を加味してeラーニングをつくらせていただいて、現在では、国内外含めて1万人以上がeラーニングを終了しておるという状況でございます。

(PP)

コンテンツは、ここにあります状況でございます。

(PP)

これが基礎研修の状況です。

(PP)

これが専門家の状況でございます、専門家はやはり基礎的な技術、実技はもちろんです、最終的には人に教えられる、あるいは指導できるということを考えておりますので、こういった能力試験も人事部と一緒にやって行い、合格率が約2割弱という非常に厳しい試験になっております。

(PP)

海外においても、先ほど厚生労働省様の方からも御説明がありましたが、やはり日本に入ってくるものは日本の法律、日本のやり方をしっかり理解していただくということが大事でございますので、海外においても監査のたび、あるいはそういった商談のたびに、こういった形で日本ハムグループの考え方、もちろん、日本の法律も含めて教育、指導をさせていただいて、理解していただくことによって間違いのないものを仕入れていくという形で取り組んでいます。

(PP)

基本的には、まずは品質保証確認書をいただく、あるいはそれをもとに現地で監査をする。安全性チェックリストと申しますのは、先ほどの審査の内容でございます。検査をして、間違いのない方向に取り組んでいくということでございます。

(PP)

最後のほうは、私どもが肥育から製品までということで取り組んでおります。1つは牛肉の関係からしますとオーストラリアの状況を書かせていただいておりますが、時間の関係上、ごらんになっていただければ幸いです。

(PP)

牧場からカットから含めまして、一番特徴的なのは、トレーサビリティはもちろんですが、循環型の農業で、牛から出てくる糞尿をまた作物に返してという取り組みをさせていただいております。

私のほうからの御報告は以上でございます。ありがとうございました。

○司会（消費者庁：石川）　ありがとうございました。

続きまして、「消費者からみた輸入食品の課題」についてと題しまして、神奈川県生活協同組合連合会　専務理事、丸山善弘様から御説明をいただきたいと思っております。皆様はお手元の資料、資料番号4を御用意いただきまして、お待ちください。

○丸山氏（神奈川県生活協同組合連合会）　御紹介いただきました、神奈川県生協連の丸山と申します。

私の後のところで休憩が入りますので、もうしばらくお付き合いをいただければと思います。よろしく願いいたします。

(PP)

神奈川県が生協の状況であります。神奈川県の家帯数の約47%が、何らかの生協に加入をして利用しているということが1つあるかと思っております。

(PP)

私からお話をさせていただくのは、「消費者からみた輸入食品の課題」というテーマであります。その中で食品の安全性ということを考えてときに、または消費者に広くアンケートをとったときに、大体この20年間、数値は違いますけれども、こういうようなことが心配なのだという事は変わらないのです。それは今回、2009年の中央調査社の資料をこ

のままひっぱり出してきてつけておりますので見にくいかなと思いますが、そもそもこの資料は大体A4に6シートぐらい印刷をする予定でつくっておりますので、ちょっと間延びした資料で申しわけないかなと思いますが、よろしくをお願いします。

2009年12月、年末のところでは、食品の安全性への不安というのは、大体6割ぐらいの方が不安と感じられているということでもあります。大体多い年で言いますと、8～9割近くの方が不安と感ぜると言われているという中身でもあります。その中身がどうなのかというところについて見ていきたいと思ひます。

(PP)

この調査の概要でありますけれども、2009年12月の上中旬のところ、有効回答数で1,258名を個別面接してお聞きするというやり方でアンケートをとったものであります。

(PP)

そして、不安を感ぜることと申しますと、やや不安という方が大体半分ぐらいいらっしゃるって、どちらかといえば男性よりも女性のほうが、日常的にいろんなお買い物行動を通じて、また食に対しては男性よりも女性のほうが関心も深いということも含めてあつてそういう状況になっているのだと思ひますが、大体どういふアンケートで見ても、男性よりも女性のほうが不安感というものは常に持たれているということですので、いわゆる平均してどうなのかということと合わせて、性別ということも考へて見ていく必要があるのだと思ひます。

(PP)

どんなことについて不安を感ぜるのかということでもありますけれども、先ほど申しましたとおり、1つは残留農薬、もう一つは食品添加物、それから輸入食品ということについてであります。

今回のところでは、下のほうに「BSE(狂牛病)・鳥インフルエンザに関すること」というのも出てきておりますので、例えば口蹄疫であるとか、そんなことも含めて、その時々のところ、頭に残ったことが反映されてくると思ひます。

(PP)

商品表示という点で言えば、大体4分の3ぐらいの方が信頼しているということであり、実際にお買い物をするときにどのようなことを意識しているのかということ、野菜、果物とお肉と加工食品という形のところだけ抜き出しをしております。野菜、果物の場合には、まず新鮮さ、その次は産地表示が来て、価格が来て、その栽培の仕方が来てという順番になっております。

(PP)

お肉の場合には何よりもトップが、どこのものなのか、産地表示というものが出てくる。それは輸入と国産ということと合わせて、どこのどのようなものなのかということも含めてあるのだと思います。新鮮さ、価格、そして日付の問題だとかというものがありませんので、野菜や果物とは、評価の仕方が違うのだ、物差しが違うのだということも見て取れるかなと思います。

(PP)

では、加工食品はどうでしょうかということ言えば、まず日付、加工した場所であったり国であったり、添加物であったり、原材料の産地であったりというのが出てきます。そんなことであります。

(PP)

食品の安全性に対してどうなのかということで、一般的な消費者に何かということ言えば、1つは輸入食品というのは不安感があります。残留農薬という点でも不安感というものを常に持っています。食品添加物というものについても漠とした不安感がありますということについて、そうでありますけれども、では、生活協同組合の組合員さんについてどうだということといえば、これは直近の全国生協組合員意識調査の数字でありますけれども、生協といえども食品の安全性をより高めてほしいというのがトップで来て、そして、食品の安全性の情報を提供することというのも過半数を超える要望としてあるということでも入れてあります。

(PP)

そんなことを押さえていかなければいけないということで考えると、比較的一般的な消費者よりも生協組合員さんのほうが、いろんな食に関する情報が届いているかのように見えますけれども、持っている要望というものについては、気持ちとしてはそう変わらないということが見て取れます。

(PP)

この20年間、なぜ変わらないのだろうかということを皆さん方と残り5分ぐらいのところを考えてみたいと思いますが、本日の後半のところでは議論のテーマとなるBSEの問題でもあります。

1つは、2001年9月10日でしょうか、国内で初めてBSE患者が把握されたということで入れてあります。その中で、その後のところでどういふようなところが例えば行政的な対応であったり、小売店としての対応であったりというようなことをした中で、そういうようなときに、危機管理的な面も含めてでありますけれども、いろんな不十分な点があったのだということだろうと思います。

資料はつけておりませんが、ぜひもう一度、こういうようなテーマを考えるときに思い起こしてほしい、または見てほしいのは、2002年にその1年間の取り組みというのが、特に行政の取り組みというようなものが大変不十分だったので、それについて見直しをしたわけです。BSEに関する調査検討委員会の報告というものが出されました。この中身というものは今までの行政の報告書の中では画期的でもあり、よくこういうような分析をしてくれたなと思いました。どんなことが書いてあるかといえば、生産者優先であり、消費者保護軽視の行政であったということ、専門家の意見を適切に反映しない行政であったということ、事件、事故を未然に防止し、リスクを最小限とするシステムが欠如していたということ。正確な情報提供と透明性の確保が不十分だということがこの調査検討委員会の報告書には、るる書かれております。これがいろんなことを考えていく上での原点だと思っています。

そういうようなことを経験し、そして、そういうことの中で、いわゆる2008年4月には生活安全プロジェクトの中で行政のあり方の総点検、「消費者・生活者を主役とした行政の転換に向けて」というものが国民生活審議会の中で提起され、そして閣議決定として消費者・生活者の視点に立つ行政の転換をしなければいけないということが提起されたと思いますので、そういう意味で言えば、大変中身としては大きいということでもありますし、そういう中で今まで消費者団体としては消費者の権利や責任ということについて、常に学習したり提起をし、お話をしてきましたけれども、それが消費者基本法という形に実際に基本理念の中で表現をされてまいりました。

(PP)

改めて、輸入食品というのはなぜ否定されやすいのかということについて押さえておきたいと思います。

よく安全と安心と言います。私たちはこんなふうに考えます。不安というのは、それぞれのその事象に対しての関心さの高さ×情報のあいまいさだと思います。安心というのは、逆に正しい知識に適切な情報に、そして信頼関係。この3点がそろっているということが大事なのだらうと思います。

ですから、これが欠けている、例えば信頼関係のない中でそういうようなことをパフォーマンス的に何回やろうとしてもちっとも全く伝わらない。その人たちがたとえちゃんとしたことを言い、説明したとしても伝わらないのだと思います。というようなことまず押さえておく、確認しておく必要があるのではないかと提起させていただきたいと思います。

(PP)

もう一つのモットーとしては、正しく怖がるということでもあります。寺田寅彦がその昔に随筆の中で書いていた中身でもありますけれども、物を怖がらなすぎたり、怖がり過ぎたりすることはやさしいけれども、正しく怖がるのはなかなか難しいというようなことが書かれております。

(PP)

そんなこととあわせて、そもそもということ言えば、いろいろと基本的な物差しとしては最新の情報、最新の感覚、治験に基づくのだとし、またそういう意味で言えば、評価だとか押さえどころというのは、今までの上に上書きをされていくのです。ただ、人間の頭の中というのは、第一印象がかなり幅をきかせるということでもあります。

BSEで言えば、一番第一印象としてあったのは、皆さん方も覚えていると思いますが、ニュースの映像の中で、牛が立ち上がろうとして転び、また立ち上がろうとして転ぶ、あの映像にセットして狂牛病という名前の2点セットで、私たちの頭にそういうのがあるのだと入ってきたのだと思います。

狂牛病という名称、そして立ち上がっては転びという牛の映像というのは、その後のところで全く使われなくなりましたけれども、最初の第一印象で、現在でもどうなのだろうかという思いはあるということをご押しさえておいていただきたいと思います。

ですから、そういう点で言えば、どういう中身を正確にわかりやすく報道するのはとても大事でもありますし、そういう意味でリスクコミュニケーションをどういうふうにして進めていくのかということについては、マスコミ関係者も含めてみんなで考えていかななくてはならない課題だと思います。

ですから、こういう場にもマスコミ関係者に登壇していただきながら、どういったことが必要なのか、お話をみんなですることが本当は大事なのだと私は思います。そんなことをぜひ押さえていくべきかと思います。

(PP)

時間もありませんので、そういうようなことについては考えていただきたいと思いますが、そのことを言いかえれば、第三者の視点ということが大事なのだと思います。

よく「次工程はお客様」という言い方を小売業であったり工場であったりというところではします。つまり、自分の都合ということだけではなくて、第三者を意識することによって、より客観的な視線を持つことができるということとあわせて、より丁寧にいろんな

角度で努力しようとなるのだと思います。ですから、そんなことを含めて考えなければいけないと思います。

最後にお話をさせていただきたいのは、BSEの関係のところ、2001年9月10日以降のところでもありましたし、いろんなところで失敗したというのはあるのですけれども、必要なことというのは、この日本のところでもっとみんなで確認ができるようにしていくためには、自分の失敗を他人のように研究をすることとあわせて、他人の失敗を我がことのように学ぶというようなことが大事だと思います。

BSEの関係で言えば、イギリスでの取り組み、ヨーロッパの取り組みというようなことについて、もう少しそういう視点でちゃんと把握しておけば、今日のような混乱ということも起こらなかったのだらうと思います。そんなことを語る述べさせていただいて私からの報告に終わります。ありがとうございました。

○司会（消費者庁：石川）　ありがとうございました。

それでは、ここでパネルディスカッションの前に休憩をとらせていただきます。会場内の時計でただいま15時2分です。15時15分に再開したいと思います。15時15分までにお席にお戻りください。それでは、休憩です。

（休　憩）

○司会（消費者庁：石川）　それでは、時間となりましたので、再開したいと思います。

ここからはパネルディスカッションという形式をとります。壇上には、先ほど御講演を行っていただきました山田様、丸山様、厚生労働省の近藤補佐、温井係長に登壇してもらっています。

パネルディスカッションの進め方ですけれども、きょうは大きく2つのテーマがあります。まず、今日の最初の説明にありました輸入食品の安全対策全般について、パネラーの方々とお話を深めていきたいと思います。その後、もう一つの大きなテーマであります輸

入牛肉の安全性について、壇上の皆様と御討論いただきまして、その後、一旦パネルディスカッションを終えまして、そこからは会場の皆様との輸入食品及びBSE、両方を一緒にして質疑応答の時間を設けたいというふうに進めたいと思います。

消費者庁としては、消費者という定義を考える際にいろいろ定義ができるのですが、1つ大きな切り口としてあるのが、食品を買う人という定義です。ですから、食品安全については当庁も大変大きな問題として日ごろから取り組んでおります。

また、消費者事故について、全国の消費生活センターで、電話受付などをしております。そうした日報を見るにつけ、やはり食品の安全に関しての消費者の不安ですとか疑問は多いということが言えます。

今日は消費者代表ということで丸山様にお越しいただいておりますけれども、まず輸入食品の安全を守るというために、輸出国ですとか検疫所で、また輸入される事業者においてもそれぞれ先ほど説明がありましたけれども、さまざまな対策が講じられているということでした。そうした対策について、どういった御意見や御感想がありますか。一言お願いいたします。

○丸山氏（神奈川県生活協同組合連合会） 丸山です。

認識としては、日本で流通している食品の安全性の中身そのものと安全性の管理のレベルというのは、世界のトップレベルだと認識していることが前提であります。ただ、その中身というのは、昔からそうだったということではなくて、先ほど監視員の人数のグラフもありましたけれども、だんだん積み重ねて改善されてきたのだと思います。

なので、1つは情報の提供という中身、説明という中身からすれば、大体行政もどこもそうですけれども、ちゃんとやっていると、大丈夫ですというところから入るのですが、でもやっていることは、例えば20年、10年前とは中身も違いますし、各段とよくなっているということでもありますので、こういうふうに改善してよくなっているのだということをちゃんと伝えるということがとても大事ではないかと思えます。

そういう中で、印象として持っていたものの評価が上書きされて理解は正確に深まるの

ではないかと思しますので、その辺のところ、今こうだということで説明することとあわせて、こういうふうにして、より強化をしてきたということの姿を見せることがとても大事だと思います。

もう一つ、ごめんなさい。最近はそうでもありませんけれども、いわゆる専門家と言われる方、またはそれを業としている方からすると、消費者のいろんな不安について小ばかにしたと言うと言いは悪いですが、そもそもわからないあなたたちが悪いみたいな感じで対応しがちだと思います。ぜひわかりやすく丁寧に説明してほしいということとあわせて、理解がみんな不十分なのは、それを自分たちの課題として受けとめてほしい、説明側の問題なのだとしていただきたいと思います。

そんなことをまずお聞きして、きょうのがということではありません。きょうの説明を聞いていると思うこともあり、また随分よくなったなという思いも含めて、感想めいたことで発言しました。

○司会（消費者庁：石川）　ありがとうございました。

先ほど厚労省のほうから資料1-1を説明していただきました近藤補佐、今の丸山さんの意見にありました、検査が昔と比べてこれだけ進んできているとか、そういった部分、アピールする点とか付言があればお願いします。

○近藤（厚生労働省）　貴重な御助言ありがとうございます。確かに私どもも、2番目の話が先になってしまうのですけれども、昔からよく言われるのです。お役所の人言葉はわかりにくいと、難しい言葉ばかりを並べて理解しにくくしているのではないかという御指摘を大変よく受けておりました。

このような意見交換会では、リスクコミュニケーションという場が昔に比べればかなり醸成されてきておまして、行政関係者も出席する機会は多くなったという中で感じるのは、わかりやすく説明しないと逆に質問がふえたりするのです。多分わからないから質問するのは当然なのですが、質問が多いということは、逆に我々にとってみるとわかりにくい説明だったのかなと反省するところもございまして、そういう点もバロメーターにしな

がら、自分たちがどのように説明するべきかということを確認に勉強はしてきていると思います。それがうまいか下手かは別であろうとは思いますが、やはり意識はしているところがございます。

1 番目のお話ですけれども、今日も来年度はこうやりますという説明をしましたけれども、昔と比べてどうなのだとおっしゃると、人数的なものは先ほど何年で90人弱ぐらいしかいなかったのが、平成24年度では400人ぐらいいるという監視員の変化等はお見せしましたけれども、制度的にどうかといいますと、平成15年、食品衛生法の改正等を行いました、これは皆様が過去からお気持ちとして持っていた内容が法律の中に反映されてきているのだらうと思います。

輸入者の禁停止もそうですし、あとは輸入食品の包括輸入禁止規定、検査をしても確認できないときに禁止をかけてしまいますよというお話をしましたけれども、そういうものも取り込んできております。

さらに、輸入時の検査のお話をしますと、モニタリングという検査と検査命令という仕組み、これを組み合わせる体制になってきております。今から数十年前というのは、輸入されてくるものにつきまして、行政側でサンプルをとって検査をしたりとか、あとは輸入者の方に、当時、指定検査機関と言いましたけれども、指定検査機関で検査をして、その結果を持ってきてくださいというような非常にシンプルというか、単純というか、そういう検査体制だったのです。

ただ、それでは幅広くなかなか効率的に食品の衛生状態をモニターすることはできないというところもありますし、さらに言えば、しっかり貨物をとめて、問題がありそうなものは結果の白黒をつけて輸入しようということを考えなければいけないというところから、検査命令を行いつつ、輸入時には検疫所が年間計画に基づいて、来年度には約9万件になりますけれども、この検査を実施する。そこで、問題になりそうな貨物が見つければ、それに対して検査を傾注して検査を強化していくという仕組みになっております。

ですから、昔に比べると非常に散発的な検査から統計学的、統計のとれた検査に変わっ

てきているのではないかと感じております。これがいいか悪いかは別としましても、先ほど輸入届の件数が23年度で約210万件ありますというお話をいたしました。これに対して違反件数が先ほどの表の中で何件かと言いますと、おおむね1,000件台なのです。1,000～1,500件の間。これは過去数十年間変わっておりません。つまり、我々もいろいろな工夫をしておりますけれども、それに勝る努力を事業者の方にさせていただいております。その結果が複合的に輸入時の違反件数がほとんど変わらないという形。もっと言い直してしまうと、違反率というのはだんだん下がってきているのです。ですから、さまざまな努力があり、変わったことというのは、確かに我々も変わっておりますけれども、多分事業者の方の努力で相当変わられているのだらうと思っております。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。先ほど丸山様のお話の中に、消費者からの問い合わせに対して理解しないほうが悪いだらうという風潮が過去のお役所で見られたというお話がありました。先ほども近藤補佐も言いましたけれども、そういう体質を行政機関も改めてきていると思いますし、日々努力している我々ですけれども、日ごろ実際にコンシューマ、お客様と接触をされているメーカーとしての日本ハムの対応、お客様の対応の仕方というのはここ数年来変わってきているものなののでしょうか。または、どういう方向に向いていこうと思っていらっしゃいますか。

○山田氏（日本ハム株式会社） 日本ハムの山田でございます。

冒頭御説明させていただきましたとおり、コールセンター機能も私の管轄で持っております。件数そのものは、社会の状況、事故が発生しますと受付件数としては増大するという傾向にはございます。

我々、企業グループとしてどうしているかということですが、私どもお客様コミュニケーション部が受けている状況からすると、それぞれが対お客様に対してできるだけ即答体制を確保していきたいということと、お客様が何をおっしゃりたいのかということとをしっかりと把握して、それに対して適切に答えられるような訓練をメンバーそのもの、あるいは社外からの評価も含めてさせていただいているというのが実態でございます。

やはり問い合わせの中で一番多いのが何かと申しますと、やはり期限が切れたけれども、食べられるかというお問い合わせが一番多く、本日お持ちはできておりませんが、そういったお客様の声を反映して、賞味期限とは、あるいは冷蔵庫のどの部分に保管していただきたいということも含めた小冊子を作成しており、そういったものでお客様に対していかに正確にお伝えできるかということに日々心がけている実情でございます。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

続きまして、山田様にもう一問なのですが、特に消費者の方々からの問い合わせなりクレーム等、輸入食品の安全について、特に際立ったお話とかは最近ございますか。

○山田氏（日本ハム株式会社） 輸入食品についてのお問い合わせというのは、それだけを捉まえますと、特にコンシューマ商品が少なく、業務用が多くなっております関係上、輸入食品だけを捉えての御指摘、御質問というのは少ないです。ただ、ゼロではございませんし、それを例えば営業なり、お得意先から御指摘をいただいた部分については、できるだけ速やかに早く改善するという取り組みでございます。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

先ほど厚労省の説明、資料1-1にもありましたけれども、我が国の食料事情を反映する形で輸入食品の数量が伸びている、特に件数が210万件に上ってきている。それにひきかえ、数量自体はそうふえていないという説明がありました。逆に考えますと、多品種少量化といいましょうか、非常に多種多様な輸入食品が今日本には入ってきているのだということの証左かなとも思いましたけれども、先ほど日本ハムの山田様から御説明がありましたけれども、輸入食品の検査体制そのもの自体は、事業者の方に大変大きな役割を担っていただいているという事実があるかと思えます。厚生労働者として、事業者の方々に対してのコメントとかはございますか。

先ほどの御説明の中でも、今、資料1-1の17ページとか、検査体制の概要というのが出てきております。消費者の方々からも、輸入食品の安全性はやはり検査で担保するべきという意見は何度も聞かされています。逆に言えば、つまり、サンプル数をもっとふやせ

ばいいのではないかという趣旨の御意見などが大変多いのですけども、数を含めまして、輸入業者に期待する部分とか、そういったものは一言ございますか。

○近藤（厚生労働省） お手元の資料1-1の17ページに、司会の石川さんのほうからもお話がございましたけれども、検査体制の仕組みというものが載っております。前にお話をしましたけれども、検査命令があつて、モニタリングがあるという行政側の仕組みは御説明しましたが、まず輸入品が何であるかということを考えなければいけないと思っております。それは、確かに食品衛生法の細かいお話になりますけれども、27条という条文がございます、営業を目的として食品を輸入しようとする人は届出をしなさいと書かれています。ですから、検疫所に届出される食品というのは、もちろんながら営業を目的としてお持ちになるものとなっております。

やはり営業を目的とする以上、食品等事業者というものが同じ法律の第3条がございますけれども、その事業者の責務は何かといいますと、さまざまな工程において食品の衛生の確保に努める責務がありますということになっております。この責務には、当然ながら、検査というものも含まれておりまして、やはりきちっとした管理を検証するためには一定の検査はどうしても不可欠となりますので、この検査を含めた形で責務という形が規定されております。

ですから、輸入時にもいろんな種類の検査がありますけれども、その中の1つとして責務の履行という観点から、まず、その法に定める基準に合っているのかどうかということを確認する責務というものは、一義的には輸入される方にあるのであろうと考えております。

それらの責務が履行されているということを前提条件としまして、私どもの検疫所のほうでは、国のお金を使いまして、モニタリングという形の検査をやらせていただいております。ですので、検査は17ページにもございますとおり、指導検査と書いてありますが、これが輸入者の方の責務の履行に当たる部分になろうかと考えておりますから、検疫所から指導等があった場合には、それらの指導等の内容をよく検討していただいて、必要に応

じた検査を実施していただくということが大事なのではないかと思っております。

事前質問が1件ありまして、そこにある話と重複するものですから、この場をかりて御説明いたします。それは事業者の方からの御質問で、いろいろな食品を輸入する場合に、いろいろな確認しなければいけない項目があります。こういう項目をどういうふうに把握し、これについて確認をとったらいいだろうというのが事前質問の一部で出ております。

これに対するお答えというのは、あくまでその国、食品、そしてそれがどのように生産されたのかという点を鑑みなければ100点満点の答えは多分出せないと思います。ただ、注意すべき点というところは変わらないと考えておりまして、それが今日のお配りしております資料1-2、ですからパワーポイントの資料の後についている資料ですが、これが監視指導計画の本体、本物の案です。この案の中には別表2というのがございまして、いわゆる危害分析の考え方をもち込んで食品を管理するときどういう点に注意したらいいかということを取りまとめております。

ですので、こういうものを1つの参考にしていただくということも1つですし、私ども平成20年に一度苦い思いをしております。中身は、中国産冷凍ギョーザの問題でございまして、このときに我々、確かに事案が、果たしてこれが事故なのか事件なのかという点はまだ捜査中でございますので判断できませんけれども、衛生当局として何ができるのかという観点の中で、加工食品についてはこういう管理が必要でしょうということで、加工食品のガイドラインというものもおつくりしております。これは各関係団体にお配りさせていただいておりますので、多分お手元にもあろうかと思うのですけれども、それもやはり個別に食品ごとにどの段階で何をすべきかということも書いてございますので、こういうものも参考にされる。

さらに言えば、先ほどの検査命令の別表1がありましたけれども、あれはまさに過去からの検査の集大成でございますので、そのような問題情報もつかまえる。あとはトレンドをつかむのであれば、ホームページに出している私どもの違反事例の日報、月報、これをごらんになっていただければ、今、どんな違反のトレンドがあるのかということもわかる

と思います。

ですので、幾つかそういう情報があるのですけれども、なかなかそれをまとめて皆様にお伝えできる機会というのがございませんので、御質問もありましたので、この場をかりて御説明させていただきます。

以上でございます。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。現在ある人員ですとか、予算、機材を有効に活用して、効率的な検査体制が引かれているということかと思います。スライドの15～17ぐらいがそのことについてのお答えになっているかと思いました。

実際には、海外から私たちは食品を輸入しているわけですが、それによって命の糧を養っておりますし、さらに豊かな食生活を送っているというのも事実だと思います。したがって、輸入食品は、しっかり向き合っていないといけないテーマだと思いますので、これからも検査体制をしっかりしていただいて、消費者の安全・安心につなげていていただきたいと考えます。

ここまでで丸山様、特に輸入食品に限って御発言はございますか。

○丸山氏（神奈川県生活協同組合連合会） 以前は、例えば輸入食品でいいますと冷凍野菜のクロルピリホスだとかそういう関係で、特に中国の関係でいろいろ問題が起きてということがたくさんありました。その背景としては、私が思うには、向こうの国と日本での農薬の流通管理の中身だとか、規制の中身だとかというものも違う。ただ、本来的には輸入者自身がそういうようなことを把握してちゃんと日本国民のために、食生活のために輸入すればいいのだけれども、十分にそういうものをしないまま輸入してきたということが経過としてあったと思います。

ですから、そういう意味で言えば、それ以降のところで厚生労働省、農水省、各メーカーのところでもいろいろ強化をしてよくなったと思います。本当はそういうふうにしてプロセスがよくなって、いろいろ対応してそれぞれのところでよくなっているのだけれども、そのよくなっている中身をちゃんと伝えることを通じて食の安心の部分というのが広がる

ので、それについては今後もぜひその辺のところの今こうしているという話も大事なのだけれども、こういうことの中でこういうところを強化して今こうなっているのだということとをぜひ説明の中に加えていただければ、消費者としてはすごくわかりやすくなるのかなと思いました。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。御意見として聞かせていただきました。

それでは、輸入食品の安全についてはここまでとしまして、次に、もう一つのテーマでありますBSEの問題について話を進めていきたいと思います。

BSEの問題は、皆様、大変関心が高いということは幾つかの調査からも明らかになっています。事前にお寄せいただいた質問の中でも、この問題について多くのページが割かれております。消費者の方々からよく疑問に思われること、私のほうから厚労省のほうに質問をしたいと思います。

まず、BSE発生地域ということで、最近ブラジルでニュースが伝わってきています。ブラジルのBSEの発生状況について、情報を教えてほしいということ。

これは温井さんから。

○温井（厚生労働省） ブラジルですけれども、12月8日にブラジルにおいてBSEの1例目の発生が確認されました。これを受けてブラジル産牛肉などの輸入停止をしているところですが。現状は、農林水産省と連携いたしまして、ブラジル政府に対してBSE陽性牛の詳細なデータを要請しているところです。

また、ブラジルについては、実は食品安全委員会のほうで過去に自ら評価ということで一度評価がなされているものですがけれども、それについてはその時点のデータについての評価になっておりますので、食品安全委員会のほうで評価された以降の最新のBSEに関する統計データを現在ブラジル政府のほうに求めているところです。

このデータについては、まだブラジル政府から出されておりませんが、私どもとしましてはブラジル政府からそういったデータが届き次第、食品安全委員会のほうに提出して検

討していただくことを考えております。

○司会（消費者庁：石川）　ありがとうございます。

BSEの問題で原因とされているのは異常たんぱくプリオンなのですが、それ自体もわかりづらいのですが、あともう一つ、私たちの理解を阻害する要因として非定型という言葉がよく聞かれます。非定型のBSEというのがどういうものなのかとか、それについてどのぐらいまで解明が進んでいるのか、その辺も質問が寄せられていますのでお答えいただけますでしょうか。

○温井（厚生労働省）　定型BSEというのは飼料の肉骨粉が原因であるということが明確になって、その対策として飼料規制が行われているところです。非定型BSEというのは、先ほど説明でも一部しましたが、BSEの確認検査の1つであるウエスタンブロット法というものをを用いたときに、異なるパターンを示すものですが、人への感染性というのも感染実験から確認されております。ただ、これまで発生したBSEがかなりの数いますけれども、非定型BSEと確認されているものは、現在、全世界でたしか60頭程度なので、かなり低い割合で発生するということがわかっております。

食品安全委員会の評価にも書かれておりますけれども、一般に非定型BSEというのは8歳以上、月齢で言えば96カ月齢以上の高齢牛について発生すると言われております。ただ、そのうちの唯一の例外は、日本で発見された23カ月齢というものがあり、非定型BSEの中で若齢で確認されているのですけれども、これについては先ほど説明しましたとおり、異常プリオンたんぱくの量が定型BSEよりも1,000分の1程度と少ないこととか、牛よりも感受性が高い遺伝子組み換えのマウスを使って動物実験を行ったわけですが、それでも感染性が確認できなかったということで、それについては人への影響は無視できるという評価がされております。非定型BSEは定型BSEに比べて、確かに高齢牛で8歳以上、96カ月以上で確認されておりますので、食品安全委員会の評価もそれを踏まえてなされております。

○司会（消費者庁：石川）　ありがとうございます。

もう一つ、温井さんに質問がありますけれども、よく今回のBSE対策の見直しという中では、月齢の変更というのが大きなポイントとして報道もされていました。20カ月齢から30カ月齢に引き上げるというところ。実際にアメリカなどでは、日本のように牛の生年月日などの記録、日本ですと、スーパーマーケットに行きますと個体識別番号というのが書かれていまして、それをパソコンに打つと、その牛の出生から飼育履歴まで全部わかるわけですね。一方、アメリカでは、いわゆるトレーサビリティシステムがないということです。先ほどの御説明ですと、牛の歯の歯列を見て判断するという御説明がありました。この部分、私も消費者の方々とお話をしていてもピンとこない人が多いと感じるのですけれども、そのあたりはいかがでしょうか。歯列を見るというところ。

○温井（厚生労働省） まず、北米、アメリカ、カナダに関しては、確かに歯列で月齢確認をしています。今回の見直しの対象国であるオランダ、フランスを含めたEUについては、トレーサビリティシステムを導入しています。

歯列での月齢確認ですが、EUで現在トレーサビリティシステムが入っていますけれども、これが入る以前にも、EUではアメリカ、カナダのように歯列を用いて月齢確認というのが行われておりまして、国際的にも広く認められている方法です。

実際、アメリカ側の説明によりますと、通常肉牛のと畜場に出される牛というのは20カ月齢前後の牛がと畜されることとなりますので、歯列を用いて30カ月齢を超えているか、いないかというのは確認しますけれども、間違えて超えている牛が30カ月齢以下と確認されることはまずないということです。

また、牛というのは、日本でもそうですけれども、産業動物、経済動物ですので、必要以上に肥育期間を延長して飼うということがふだんはないわけですので、アメリカの肥育期間というのは、先ほど言ったとおり2歳前後ですから、それ以上飼って、30カ月超えるか、以下か微妙なラインの牛がと畜場に出荷されるということはまずないと考えられます。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

あともう一つ、こちらから質問をします。検疫所ではアメリカやカナダなどからの牛肉

を輸入する際には、検疫所での検査についても、今回の対策の見直し後、何か変わるのでしょうか。

これは近藤さん、どうでしょうか。

○近藤（厚生労働省） 検査につきましては、管理措置の緩和等のお話がなされておりますけれども、検疫所における輸入時の検査の体制というのは従来と変わりはありません。ですから、輸入量に応じた現品確認、これは検疫所の食品衛生監視員が行うという形になっておりまして、この点も変わりがないということになります。多分中身はどのようなのだということをお知りになりたいと思うのですが、これも2月1日に通知を出しておりまして、私どものホームページに載っておりますので、もし御関心があるのであれば、こちらのほうからダウンロードもできますので、ぜひともごらんいただければと思います。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

続きまして、丸山様にもお伺いしたいと思います。BSE対策、今の輸入牛肉の安全性についてお話をお聞きになったと思いますけれども、お感じになったことですか疑問に思われていることがあれば、ここで話してください。

○丸山氏（神奈川県生活協同組合連合会） いわゆる輸入との関係ということではないのですけれども、現在までは20カ月齢ということで1つ区切りがあった。それが30カ月齢になりましたということは、それはそれでそれなりに理解できる部分もあります。

もう一方で、1つ悩ましいのは、どういうふうに説明をするのでしょうかと思うのは、20カ月齢でとなっているのですが、現在の日本の地方自治体のところでは、いろんなこれまでの絡みもあって全頭検査をしてきたということは事実でありますね。そうしますと、全頭検査を20カ月齢でもしてきたということの中で、今度30カ月齢に広がるということとの関係というのをどういうふうにしてやりとりをして説明していくのかというのを1つ教えていただきたいと思うのです。

○司会（消費者庁：石川） 今のお話に関し、日本の国内のBSE対策としては20カ月齢で一旦線を引いた後の、現状の検査体制のお話と、今後の予定について厚生労働省のほうか

らお話しください。

○温井（厚生労働省） BSE対策の国内規制について、きょうは説明を省略させていただきましたが、お配りした資料の参考資料の29ページがBSE対策の経緯になりまして、国内についてのこれまでの取り組みなども書いてあります。

平成13年9月の1頭目の発生を受けて、13年10月から全頭検査体制がスタートしまして、国内のBSE対策については平成17年8月に一度見直しを行いました。これで全頭検査体制から21カ月齢以上の牛に対してのみBSE検査を行うように関係法令などを改正したわけです。

ですが、このときにはまだ市場の混乱といったものもあって、全自治体で当時全頭のBSE検査の継続をして、そのまま現在も全頭BSE検査をしているところです。20カ月齢という月齢の分け方が、正直なところ和牛にとって出荷適期という、先ほど経済動物というお話をしましたけれども、と畜場に出荷するのに適した月齢というのが30カ月齢前後とされています。なので、20カ月というのは大半の牛がBSE検査をしなければいけなくなってしまいう月齢なので、そういった点からも見直しが大変だったという声がありました。

今回の30カ月という切り方についてですが、これも例えばですが、松坂牛とか米沢牛とか、こういった牛というのは三十数カ月まで肥育させてから出荷するということがわかっていますので、これも30カ月という切り方は実とは畜場、肥育農家にとっては難しい月齢というのを私たちもわかっております。

今回、説明を省かせていただいたのですが、国内についてはお配りした資料の31ページになります。

○司会（消費者庁：石川） 資料2の31ページですね。

○温井（厚生労働省） そうです。その最後のところに、諮問の内容で、国内措置と国境措置についての説明を簡単にいたしました。最後の3番目のところで、検査対象月齢については、国際的な基準を踏まえて、さらに検査対象月齢を引き上げた場合のリスクを安全委員会に諮問しております。これは1及び2とあわせて諮問したのですが、現在、安全

委員会の中で審議されているところです。国内のBSE検査対象月齢が、恐らくですが引き上がるのが考えられます。

ですので、30カ月ではなくて、さらに何カ月かわかりませんが、それが引き上がって答申が返ってくることとなれば、厚生労働省としましては、自治体の説明会などでも御説明したのですけれども、BSE検査について行っている国庫補助というのは21カ月齢以上ですが、その現状についての説明は、先ほどの資料の26ページの下の方に書いてあるのですが、今回の見直しにあっても、とりあえずは21カ月齢以上の国庫補助については、継続することとしております。

安全委員会からの二次答申、つまり、さらなる月齢を引き上げた場合の評価結果を受けた後に、自治体に検査対象月齢が幾つになりますと伝えますし、あとは省令改正などの必要な改正も行いますけれども、そのときに全頭検査を見直していただければという説明を自治体にしています。

というのも、先ほどから言っているとおり、出荷適期というのが30カ月齢前後なので、ここで見直すよりかは、さらには月齢が引き上がった場合に、全国で一斉に、科学的には必要がない検査はやめるように、足並みそろえてできればということで考えております。

以上になります。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

今、説明いただいた資料2の29ページの表が、BSE対策の国内牛関連の対策の経緯が1枚のスライドでまとまっているものであります。またお帰りになられてから、もう一度御確認をいただければ理解が深まるかと思えます。

それでは、ここからは会場の皆様との質疑応答の時間に移っていきたいと考えます。御質問のある方は、輸入食品の安全ですとかBSE、どちらでも結構です。挙手をお願いいたします。私が指名しましたら、係の者がマイクをお持ちしますので、御所属とお名前を御質問の冒頭に御発言いただければと思えます。

今回は、本日、この会場にいらっしゃらない方々への配慮ということで、広く情報提供

の目的として、きょうの講演内容と意見交換会の様子は議事録としてまとめて、厚生労働省のホームページで後日公表を予定しております。したがって、御所属、お名前などが明らかになってしまうことに不都合があるという方は、質問の前にその旨を御発言くだされば、議事録からは削除いたします。

できるだけ多くの方々に御発言いただきたいと思いますので、御要点はまとめてお一人2分以内での御質問にいただければと思います。また、壇上の回答者の皆さんも要点をまとめて答えていただきたいと思います。

それでは、御質問のある方、挙手をお願いいたします。

では、前の3列目の男性の方、お願いします。

○質問者A 静岡県で食肉衛生を担当している河野と申します。よろしく申し上げます。

私から1点、BSE対策の中のSRMの関係ですけれども、今回、見直しの中で30カ月齢以下の場合のSRMということで、回腸遠位部と扁桃部がそのまま残った形になっておるのですけれども、これはなぜこの2つだけが規制が緩和されなかったのでしょうか。

というのは、我々、今いろいろ消費者の方とリスクコミュニケーションをやっているのですけれども、この2つが緩和されていないということは、要するにこの2つの中に異常プリオンがそのまま残っているのではないか、それを隠しているのではないか、そんなような疑念も出てきております。また、と畜場側とのリスクコミュニケーションの中でも、扁桃部を外してくれば頭部を焼却する必要がなくなるということもありますので、その辺については説明を十分できるような科学的根拠と申しますか、そういうものが我々も必要なものですから、その辺についてお聞かせください。

○司会（消費者庁：石川） 今のは、資料2のスライド4をごらんになっての御質問ですか。

○質問者A それよりも国内対策のほうがわかりやすい。資料2のスライドの30です。

○司会（消費者庁：石川） 資料2のスライドの30ですね。では、会場の皆様、資料2のスライド30を注目していただきたいと思います。

それでは、厚生労働省、回答をお願いします。

○温井（厚生労働省） 30カ月齢以下については、確かに今回扁桃と回腸遠位部について見直しは行われませんが、そもそも厚生労働省から食品安全委員会のほうに諮問していません。というのも、世界的なSRMの範囲の説明をしましたが、世界的にも、これらについては全月齢SRMの範囲として指定されているものです。食品安全委員会への諮問からもともと外しておりますけれども、まず輸入食品の説明にもあったとおり、日本は輸入に頼っているというところもありますし、国内外、国際基準も考慮して基準等設定する必要がありますので、今の段階で扁桃、回腸遠位部をSRMから外すほどの知見も特にはないですから、現段階においてはこれらについて諮問はせず、現状どおりの全月齢をSRMの範囲としているところです。

御質問の中にあつた、これらについて30カ月齢以下のSRMが、異常プリオンがたまっていてそれを隠しているのではないかというお話がありましたが、感染実験データ等全て食品安全委員会のほうにこちらから提出しておりますし、その資料というのも全て公開されております。見ていただければわかりますけれども、特に世界でそういったデータ、SRMとして外すようなデータというのも特にはないですから、これは世界の並びと現在の状況を踏まえて、これまでとおりの対応としたいと思っております。

○司会（消費者庁：石川） よろしいでしょうか。

それでは、ほかに御質問のある方、お願いします。では、そちらの男性、お願いします。

○質問者B 所属は、食品関係とさせていただいて、名前は平山です。

個人的な立場で提言などをさせていただきたいのですが、第一に輸入食品のほうで、農薬からむしろ菌、有害菌の検査にシフトしていくということは大変歓迎します。実際問題、マスコミが随分騒ぎましたけれども、残留農薬で体を悪くした人はいません。ギョーザは事故と考えれば、いません。

ここ何年間、とにかく菌によって健康を阻害されるということが多うございますから、6,000万の機械もよろしいですが、もう厚生労働省の方はよくわかっていると思えますけ

れども、命のほうを優先するようなリスク管理をお願いしたいと思います。

もう一つは、ただ検査するのもよろしいのですが、アメリカのやっている食品規制法、食品安全強化法のようにHACCPをやっていれば、ある程度うまく軽減して、やっていないところを重くする、ないしはもっと進んでグローバルギャップのようなもので履歴が追えれば、そちらの検査を軽減してやっていないところを強くするといったようなリスクに応じた対応をお願いしたいと思うところです。

もう一点、BSEのほうですが、どうしてもBSE当初からBSEを検査するということが強調されて、飼料規制、例えば今のスライドもそうなのですが、2003年から2004年にかけて行われたA飼料、B飼料の分別というのは、ガイドラインとして出て法令ではないのですけれども、もう少し消費者の皆さんに説明するなり、一部を法令化するなりして、飼料規制というもの、原因飼料をカットすることによってできるのですというコミュニケーションでもよろしいのではないのでしょうか。

以上です。

○司会（消費者庁：石川） 前半部分は御意見として承りました。後半部分のBSEについて、対策として効果的だと思われる飼料規制についてのお話がありました。

厚生労働省、お願いします。

○温井（厚生労働省） 飼料規制については縦割りと思われるかもしれませんが、農林水産省の管轄になっておりますので、いただいた御意見は農林水産省に伝えます。ありがとうございます。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

続きまして、ほかに御質問のある方。では、一番壁側の女性の方、早かったのでお願いいたします。

○質問者C 山梨県消団連の田草川と申します。

私はずっと昔、つまり、BSEが発生していろいろ問題になって、いろんな規制を進めるというところのリスクコミュニケーションとか、そういうのにずっと参加をしてきたので

すけれども、今回の規制緩和という点について、非常にリスコミはやられていないのではないかなと思います。

私たちがいろいろパブリックコメントなどを出しましたけれども、今回の今日のリスコミが例えばBSEのリスコミとしてきちんと位置づけられているとしたら、2月1日から輸入が認められるということは、非常に消費者が置き去りにされたような気がいたします。その点について、私も事前に質問を出しましたけれども、お答えはないような気がしますので、ぜひお答えいただきたいと思います。

○司会（消費者庁：石川） では、私からも答えて、厚生労働省さんにも答えていただきましょうか。

今、おっしゃったように、BSEのリスコミというのは2001年の国内での発生以来、大きく幾つか山がありました。10年ほど前にはアメリカ産牛肉の輸入再開というところで大きな社会問題にもなったほど、国民の皆様の関心が高かったと思います。

今回は国内措置の対策の変更、見直し等では、東京と大阪では1月にリスクコミュニケーションをやっています。ただ、それだけではやはり不十分、消費者の皆様には情報が届かないだろうということで、プラスとして、今日の横浜会場ですとか、あすは福岡会場が予定されているかと思っています。あと東北の仙台会場も先週終わりましたけれども、そういうことでやっております。ただ、会場の都合上、2月をもう迎えてはしまっているのですが、当方としては措置を講ずる前に、東京、大阪で2回開いたということです。

厚生労働省からつけ加えることはありますか。いかがでしょうか。そういうことで御了解いただきたいと思っております。

ほかに御質問。中央の男性の方、マイクをお願いできますか。

○質問者D 安全のほうですけれども、せっかくなので、私は外食チェーンで購買をやっている者です。

BSEにしても、例えば放射能にしても、浅漬けにしても、実際日本で入っている、流通しているものというのはほかの国に比べて安全だと思うのです。ただ、お客さんから上が

ってきた声に対応したときに、全く信頼されていないのです。その信頼されていないというのは、多分みんな後手に回っているから、スピードがないからだと思うのです。そう思われているということが問題なのかなと思うので、できれば、もし先手に回っているようなことをやっているのであれば、先手に回っているということをもっと主張してほしいなと。それをもっとみんなが認知すれば、多分安全なものが安心につながって、これだけ政府の基準どおりやっているから安心ですといったら、お客さんに安心してもらえらると思うのです。今、全然安心してもえられないので、そのあたりがもう少し何とかなればうれしいです。

以上です。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

近藤さん、何かありますか。

○近藤（厚生労働省） 貴重な御意見、ありがとうございます。

そうなのです。説明しても、特にお役人が言うによけい信じてもらえないというのがありまして、大変苦勞するところではあるのですけれども、事前に何かができるかというところは、なかなか難しいと思います。非常に幅の広い話になりますので。ただ、行政としても何かやっているのかと言われると、先ほどもお話しましたが、輸出国できちっと管理の仕組みがあるのかどうかということを含めた基礎的な情報から集めて、ちゃんと管理ができていくかというところの中であらかじめいろいろな情報を与えて相手国の管理の精度を上げるということをやっております。

効果のほどを評価しろと言われるとなかなか難しい話でございまして、では、何をもって指標とするのかということがございます。ただ、輸入食品が押しなべて国内で毎日毎日問題を起こすような状況であるのかと問われれば、多分そのような状況にはないのだろうと思っております。

それはもちろん我々も努力しておりますけれども、御提案いただいた事業者の方も含めて、皆様の努力があればこそ成り立っている世界でございますので、事前に何をやってい

るのかという情報発信につきましては、確かに我々もこういう場を通じてお示ししていきますけれども、やはり事業者の立場から我々として何を取り組んでいるのだという取り組み、そういう情報発信も1つの切り口ではないのかと思います。

どこの会社とは言いませんけれども、とある小売さんとかになると、自分たちはこの商品についてはこういう管理をやっていますというポスター掲示なりを加えながら商品販売等を行っていたり、とあるレストランに行かれば、そこではこういうことを原材料から管理しておりますという情報提供もあると思います。

いろいろな形の情報提供は確かに必要だと思っておりますので、我々も御助言を踏まえて、いろいろな場を通じて事前に取り組んでいること等も御説明していきたいと思いますが、さらにバックアップをいただければ幸いです。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

ほかに御質問、御意見がある方、挙手をお願いします。

それでは、壁側の女性の方、お願いします。

○質問者E 市民生協やまなしの真貝と申します。

3点お願いします。

1つは質問で、先ほども出たのですが、月齢とともにSRMの除去の対象が減ったということで、月齢に関しては説明があったのですが、その部位に対する説明がなかったので、私の不勉強と言われればそうなのですが、まだ時間もあるようですから、説明していただきたいと思います。

2点目は、先ほど丸山さんが県の全頭検査のことをお聞きしておりましたけれども、一消費者としては、国内の牛については全頭検査をしているから安心して安全で、今まで以来BSEが出なかったと考えているところがあって、その国の姿勢と、最初のときに消費者は主体的に考えてとおっしゃったけれども、どちらが本当なのだというか、本当に反対の情報なので考えられないというところが正直なところです。

3点目は、先ほどの説明の中で、アメリカからの輸入牛が30カ月齢になったとはいえ、

実際は20カ月齢前後の牛が多いというお話だったのですが、報道などを聞きますと、とにかくまだ20カ月を超える牛は入ってこないのだけれども、それを見越してアメリカの牛肉をすごく安く売って、オーストラリアの牛肉もそれに競争して安くなってと、大量に入ってくるというイメージを持ったのですが、実際のところはどうかというのをお聞きしたい。

これはここで言うことではないのかもしれないのだけれども、その輸入牛と日本の国産の牛肉の価格差が大きくなっていったときに、こういう社会の状況ですから、消費者としては安いお肉がというほうにもし行くとしたら、日本の畜産は大丈夫なのかというのが心配で、省は違うのかもしれませんが、厚生労働省の方々はその辺は御心配してらっしゃらないのか。全然違うとは思うのですけれども、それは私としては心配しているところです。

○司会（消費者庁：石川）　大きく3つ御意見、御質問をいただきました。

まず、1つ目、月齢とSRMの関係について、もう一度御説明いただきたいということでした。これは厚生労働省をお願いします。

県が独自に行っている全頭検査が和牛の安全・安心の裏づけになっているのではないかと、という考えを今述べられたと思います。それについても厚生労働省から一言いただきたいでしょうか。

3番目にあつた、実際にこの輸入措置の変更、見直しによって輸入牛肉の数量がふえるのではないかと、という御懸念で、それに伴って輸入牛肉同士の競合もあるだろうけれども、それが反射的に和牛のマーケットにも影響があるのかなという御懸念。これは実際に流通業界の日本ハムの山田さんにも後でお伺いしてみたいと思います。

それでは、まず厚生労働省のほうから、質問の答えをお願いいたします。

○温井（厚生労働省）　1点目のSRMの話ですけれども、きょう御説明した資料の月齢の設定に当たって食品安全委員会が評価した内容を記載したものというのは、資料番号を言いますと、資料2の11ページの感染実験のデータになりますが、これは幾つかのデータを

1 ページに集約して書いたものですが、特に右側のほうでされている脳幹1グラムの経口投与の試験というのは、結局これがSRMの範囲であっても異常プリオンたんぱくは出てこないというのが42カ月までという説明なのです。

経口投与して感染させていろんな部位からBSEプリオンたんぱくが出てくるかという試験をして、結果としては例えば脳とか脊髄の中樞神経系であったり、そういった部分からBSEプリオンたんぱくというのをはかってみて、一番たまると言われている中樞神経系からも42カ月までは不検出であるという結果を用いて、中樞神経系で出ないのだったらお肉ではもちろん出ないのでしょうということで、42カ月というデータを用いて30カ月という評価がされています。中樞神経系でももちろん出ないので、SRMも30カ月という評価になっている。

2点目の安全・安心の裏づけの全頭検査という点ですけれども、これについては、先ほど説明したとおり、やはり月齢の分け方、20カ月というのが一方で出荷適期にかぶってしまっていて説明がしにくかったというところも自治体の声はあるのです。科学的には必要がないという部分、いわゆる安全の面ですけれども、自治体が20カ月以下の牛の全頭検査をやめることについて消費者の皆さんへの説明ができなかった。要は20カ月で切ることがかえって混乱を招くがあるという話もありました。今回の30カ月、さらには月齢を引き上げた場合となれば、科学的に必要がないと言われている月齢以下の検査の見直しというのは、自治体がこういったリスクコミュニケーションなどを通じて消費者の皆さんへ説明していただければと思いますし、何よりも食品安全行政というのは科学的知見に基づいてその都度見直していく必要があると思いますので、私たちはそういった科学の情報に基づいて、わかりやすい説明を皆様方にして御理解いただけるようにやっていきたいと思っております。

3点目ですけれども。

○司会（消費者庁：石川） 答えられればお願いします。

○温井（厚生労働省） 量の話ですが、BSEの発生が起こる前というのは、アメリカの牛

肉、カナダの牛肉というのは、**BSE**非発生国だったので輸入がされていました。そのときのシェアは、オーストラリアとアメリカがほぼ半々くらいです。なので、今はアメリカのほうが少ないですけども、見直しによってアメリカ産牛肉の量がふえてくれば、恐らく同じぐらいには戻るのではないかと考えております。

以上です。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

あともう一つ、日本ハムの山田様からは、同じことに関して、予想ですとか、感想、御意見があればお願いします。

○山田氏（日本ハム株式会社） 日本ハムとして量がふえる云々はまだ今からの話と考えています。結局私どもは、お客様あるいはお得意先様の要望に対して供給責任があると考えていますので、その御要望に応じて対処していくということになりますから、現在の状況で大量に入ってくる、あるいは入ってこようとしているということではないと聞いています。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

それでは、ほかに御質問、御意見がある方は挙手をお願いします。

では、もう一度同じ方ですが、男性でお願いします。

○質問者B たびたび済みません。食品関係の平山です。

今の温井さんの説明ですと、もともと今日本に**BSE**の種がある、でも40カ月だから大丈夫だよと、44カ月だから大丈夫だよと聞こえてしまっていますが、そもそも今日本においてイギリス型の**BSE**を拡散させるようなシステムにはなっていない。これは余りにも**BSE**検査を強調したために、と場での分離とか、飼料規制という話が余り普及していないのではないかと思います。なので、縦割り行政があるのですが、総合的な第一ハードル、第二ハードルという感じで説明してもらったほうがいいのではないかなと思います。

○司会（消費者庁：石川） 御意見として受けとめました。ありがとうございます。

○温井（厚生労働省） 御意見として、ありがとうございます。

今回の見直しは、おっしゃるとおり、まず飼料規制が効いていることが大前提です。食品安全委員会の評価ももちろん、各国の飼料規制が効いている上での話ですから、飼料規制が効いている中で、もちろん、**BSE**のプリオンたんぱくは、日本の国内においても汚染というのは無いと考えられ、その上で今回の30カ月以上に引き上げるということについて問題ないという評価ですので、おっしゃるとおり飼料規制が大事です。ありがとうございます。

○司会（消費者庁：石川） ほかにございますか。よろしいですか。

では、女性の方、お願いします。

○質問者F 新日本婦人の会という市民グループのものなのですが、新たな質問ということではなく確認させていただきたいと思ったことと、私が率直に思った感想を1つ言わせていただきたいと思います。

先ほど市民生協やまなしの方が質問された中で、国内牛も全頭検査をしてきた、今まで20カ月齢までの検査をしていくために各自治体で検査をすることに国庫補助が出ていた、そのことについてなのですけれども、今、食品安全委員会に諮問をされているということで、国としてはそちらからの結果が出て、20カ月齢以上やはり必要ないので、30カ月齢以上ということになれば、今まで続けてきた国庫補助が出なくなるということと理解しているのでしょうかということが1つ。

先ほどこの件については農林水産省の管轄なのでというお話がありましたが、縦割りということでしたが、今日はいろんな方のお話を伺えたことはとてもよい貴重なことになりましたが、なぜ仙台、横浜、福岡の3か所なのでしょうと率直に疑問を思いました。そうしたら、この2月1日に改正される前に、1月に東京、大阪でありました。その辺のところ、最初に一言御説明があってもよかったのではないかと。みんながみんなわかる人ばかり来ているのではないということと、せっかくこのようにお話を伺っているのであれば、縦割りかもしれませんが、たくさん勉強してらっしゃる方たちもいますので、国内の生産者の方からのお話も伺いたかったと思っております。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

まず、厚生労働省のほうには事実確認、事実の話をもう一度繰り返すことになると思いますが、お願いします。

○温井（厚生労働省） 全頭検査を自治体がやっていて、こちらの国から出している国庫補助については、資料2の26ページの下、現在、国が行っている21カ月齢以上の国庫補助については、食品安全委員会では30カ月という評価はもらいましたけれども、これは継続いたします。間違いないです。

ただ、ここにも書いているとおり、二次答申、30カ月齢以上のさらなる月齢の評価が出た際には、その時点で国庫補助を見直すこととしています。全頭検査について今後の安全委員会の評価を踏まえて、自治体のほうでも科学的知見に基づいて、必要がないとされている検査については見直していただければと考えております。

以上になります。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

2番目の質問は、私のほうからもお答えします。御指摘のとおり、会の冒頭で正しい情報を伝えるべきだったと反省しております。東京、大阪でやった2回のリスクコミュニケーションというのは、輸入食品の安全性の部分ではなくて、BSEだけでやったのが2回ありました。それでは足りないということで、先ほど申した仙台、そして横浜、福岡という3カ所は、既に輸入食品の平成25年度の計画に伴うリスクコミュニケーションがセットされていまして、その場にBSEの問題を加えて、BSEの問題についても皆さんと意見交換したいということで開催したという趣旨でございます。

ただ、御指摘には、ごもつともな部分もあります。また、生産者の方々も呼んでという提案も大変有益だと思います。ありがとうございます。今後消費者庁でリスクコミュニケーションを開催する際には、生産者なども含めた形の開催も検討していきたいと思います。御意見、どうもありがとうございます。

ほかに皆さんございますか。

それでは、時間になっております。最後、山田様、丸山様、特にきょうの意見交換会を

通して思うところがございましたら、一言ずつ御発言をお願いいたします。

○山田氏（日本ハム株式会社） 本日はどうもありがとうございました。私どもグループの取り組みでまだまだしっかりとお伝えしていくというところできていないと考えていますし、実施していることそのものももっとレベルを上げて、さらに磨きをかけていく必要があるかと思っています。本日はどうもありがとうございました。

○司会（消費者庁：石川） ありがとうございます。

では、丸山様、お願いします。

○丸山氏（神奈川県生活協同組合連合会） 幾つか言いたいこともあります。

1つは、せっきくのリスクコミュニケーションという取り組みをしながら、発言として、それは農水省なのでという言葉が行政のほうから出てくるということは大変情けないと思います。少なくとも消費者は、農水省だ、厚労省だ、何とか省だとかということで一個一個窓口に対応しているわけではなくて、全体像としていろいろな情報を受け取っているのだと思います。ですから、特に消費者庁ができて消費者庁がかかわっているわけですから、消費者目線であることの1つとして、そういうような全体的な部分でこうやっていくということがとても大事なのだということについてはぜひわかってもらいたいということが1つあります。

2つ目は、本当に心から不安は大切なのだということを前提にして、この不安に応える努力によっていろんな仕組みもお互いにコミュニケーションもよくなるのだという考え方をぜひ押さえていただきたいと思います。どうしてもこの間の経過を見れば、例えばどうも日本は外圧に弱いようだ、特にアメリカの要望に対しては早く実現をするというのがこの間の歴史の中でもいろいろとあるとどうしても消費者は思っています。

今回の件でも、2月1日云々のところで、リスコミが会場のほうからも十分ちゃんとやられていないという御指摘がありました。私もそう思います。もう2月1日が過ぎて、きょうやっているのは後出しじゃんけんみたいでずるいじゃんと思います。これでやったと言われたのではたまらないなと思います。

ですから、そういうようなことで、そもそもなぜリスクコミュニケーションというふうな場をやって皆さんに来ていただいて、事業者の皆さん方、いろんな立場の方たちに来ていただいているのだろうかというようなことも含めて考えれば、一つ一つを大切にしたいのだと思います。

そういうようなことをお伝えさせていただきたいということと、最後には消費者はお金を出して買う、変わらないということ判断する相手であります。商品というものをどんなふうには押し込んでいるのかということについてだけお伝えしておきたいと思います。

商品というのは、いわゆるそれそのものということだけではなくて、使い勝手であったり、容器包装と合わせて、表示であったり、情報も含めて、その3つを全体像として商品として把握しますということです。表示というのは、または情報というのは、消費者の選択に資するというものもあるし、規制するためのものでもあるし、注意喚起のためでもあるし、または暮らしの提案のためでもあると思います。

ですから、そういう意味で言えば、一つ一つの情報ということについては、とても尊いものであるし、大切なものだと思います。ですから、その部分がせつかくの食生活を豊かにするべきものであったとしても、それについての情報が不確かなものであるということは、お互いの関係でも不幸だと思いますので、そういう意味からもぜひ商品、私たち消費者が商品を安心して選べるというようなことについて、ぜひ御協力も含めて応援していただきたいと思います。

大変貴重な場をいただきましたので、こういう場をつくったということ自体は心から感謝をしたいと思います。ありがとうございました。

○司会（消費者庁：石川）　ありがとうございました。

皆様、熱心な御議論、どうもありがとうございました。本日いただきました御意見などは、関係省庁、農林水産省は今日おりませんが、木曜日に会議を予定しておりますので、早速農林水産省にも伝えさせていただいたりし、今後の参考とさせていただきます。

本日は円滑な議事の進行に御協力をいただきまして、どうもありがとうございました。

これで意見交換会を終了いたします。

なお、お渡ししてありますアンケート用紙にぜひ御記入の上、出口の回収箱にお入れください。