

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 5 日  
福岡会場（福岡国際会議場）

厚生労働省  
消費者庁

○司会（消費者庁：影山） 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始めたいと思います。

本日司会を務めます、消費者庁消費者安全課の影山と申します。本日はよろしくお願ひします。

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、食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する指導計画を定め、重点的かつ効果的な監視指導に取り組んでおります。

本日の意見交換会は、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開催しております。

また、最近関心度の高い牛海綿状脳症——B S E 対策については、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、部位などの見直しが行われていることから、こうした見直しの背景や概要を含め、輸入牛肉の安全確保のための取り組みについて取り上げることとしております。B S E の規制に関する説明会については、東京、大阪で 1 月に開催しておりますけれども、全国各地で関心の高いテーマということで、この機会に本日改めて取り上げております。

私ども消費者庁についてご案内いたします。

消費者庁は、消費者の目線に立ち、消費者行政を推進している役所であります。特に、本日の大きなテーマである食品に関しては、リスク評価を行う食品安全委員会、リスク管理機関である厚生労働省をつなぐリスクコミュニケーションの事務に関して、各省庁の調整を担っております。本日は、司会としてその任に当たらせていただいております。よろしくお願ひします。

本日の会場では、行政、事業者、消費者による講演や、会場の皆様を交えた意見交換会を通じて理解を共有して、疑問を解消していただければと思います。特に、消費者の皆様には、みずからの判断での主体的な消費行動に生かしていただければと考えております。

初めに、お配りしてある資料についてご案内します。次第をごらんください。次第の裏面に資料の一覧が記載してあります。不足する資料がございましたら、お近くの係員にお申し出ください。

それでは、本日の議題についてご案内いたします。

まず初めに、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、続いて、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分の説明をいたします。その後、事業者の取り組みのご紹介として、日本ハム株式会社の山田様より、企業における品質保証の取組、また、消費者の立場でのご講演として、北九州市消費者団体連絡会の山下様より、輸入食品の安全性確保によせる消費者の思いについて、ご講演いただきます。

休憩を挟みまして、パネルディスカッションを行います。

最後に、会場の皆様との意見交換、質疑応答を行いたいと思います。なお、事前にいただきました質問につきましては、ご質問の多かった事項を中心に、できる限り説明の中でお答えしていきたいと考えております。時間の都合上、全ての質問にお答えすることができない場合がありますので、最後の意見交換、質疑応答の時間に改めて挙手いただければと思います。

閉会はおおむね16時30分を予定しております。議事の円滑な進行にご協力よろしくお願ひします。

それでは、最初の議題に移らせていただきます。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、近藤卓也よりご説明申し上げます。

○近藤（厚生労働省） 　　ただいまご紹介にあずかりました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いたします。本日はお寒い中、私どもの意見交換会にお集まりいただきまして、ありがとうございます。

輸入食品監視指導計画をこれからご説明いたしますけれども、輸入食品の衛生確保に当たりましては、監視指導計画を毎年度策定いたしまして、この案についてご意見を求めた上で最終的に確定し、次年度の監視を行っています。

お手元に資料 1-1 から 1-3 までございます。1-1 がこれからご説明いたしますパワーポイント、1-2 が監視指導計画の来年度の案の全文でございます。案は広範囲にわたっておりますので、中身の概要をまとめたものが 1-3 という資料です。これをごらんになりながら内容を確認いただければと思います。

そうしましたら、順にご説明をさせていただきます。

まず、輸入食品の現状です。これらの資料は過去にも使っておりますので、何回かごらんになったことがあるという方がいらっしゃると思いますけれども、これは、供給熱量の食料自給率になっております。ごらんになるとわかりますとおり、昭和 45 年と平成 21 年を比較いたしますと、先進各国ではおおむね食料自給率は向上していますけれども、我が国は食料自給率が 50% を切っております、輸入食品なくして私どもの食生活は成り立たないという状況がわかると思います。

この輸入食品ですけれども、どれくらい輸入されているのかというと、こちらの表にございますとおりで、赤いグラフが件数、青い破線が重量となっております。赤い実線につきましては、昭和 62 年ごろから随時上昇しております。これに対しまして、輸入重量はほとんど変わっておりません。件数が増加している理由の一つとして、加工貿易にシフトしていることが挙げられると思います。昔は、未加工品の原料を輸入して国内で加工するのが一般的でしたけれども、今は生産拠点を海外に置いて、海外で加工してお持ちになるという方が多々いらっしゃいまして、これに伴う反復輸入等の影響があるのであろうと考えております。

また、重量につきましては、国内の人口が極端に増えない限り、当然ながら消費量も増えませんので、現状を踏まえますと、これ以上急激に輸入重量が増加する要素はあまりないのではないかと考えております。

次は、輸入されている中身でございます。これは重量ベースの円グラフになっておりまして、ごらんとおり、農産食品または農産加工食品といわれるものが大部分を占めております。これは、日本は耕地面積が少なく、海外の広範な耕地に依存せざるを得ないということを表しています。その主たるものは何かといいますと、小麦やトウモロコシ、大豆などの穀類の輸入が非常に多いということございまして、重量ベースでこのようなグラフをつくると、どうしても農産食品、農産加工食品が多くなっております。

これらの輸入食品の安全を守るための輸出国対策です。スライドは7番になります。こちらが、輸入食品の衛生を確保するための3段階の構図という概略図です。一番上に「輸出国」という欄、その下には「輸入時段階」、そして「国内流通段階」という3段階がございます。これらの各段階においていろいろな措置を講じて、そこで発見される違反等の情報について、輸入時にフィードバックする、または、輸出国にフィードバックすることによって、輸入食品の衛生確保を高めていくという仕組みになっております。

では、輸出国における衛生対策の推進とは何をやっているのかについて、ここに三つのポイントでまとめてございます。

一つが、「我が国の食品衛生規制の周知」です。皆様おわかりのとおり、輸入食品の生産拠点は海外です。ですから、それをつくる方も当然ながら海外にいらっしゃるということになりますので、つくる段階において、我が国の規制なり規則なりをしっかりと知っておいてもらわないと、それに合うものをつくっていただけないことになります。ですから、我々としては、従来から英語版の資料をつくったり、または、国内の大使館もしくは輸出国にある日本の大使館を通じまして、いろいろな情報提供を図ってまいりました。今年度におきましては、後でお話ししますが、さらに加えて、直接現地で説明会等を開いて、その普及に努めたいと考えております。

次に、2番目のポイントで、「二国間協議、現地調査等」となっております。輸入食品も全く問題がないというわけではございません。いろいろな問題が発生しますが、その問題が発生した際に、なぜ発生したのか、そのことに対してどういう措置をとっている

のか等の意見交換もしくは現地調査を行う必要性がありまして、そのために協議・調査を行っております。

また、二つ目のバレットにあるように、計画的に輸出国の衛生対策に関する情報も集めております。これは既に予算化されておりまして、実際に実施している事業になっております。今までは、事後的な対応が多かったわけです。問題が起こった後にどうするかという対応が大半を占めていたわけですけれども、そうなる前に、輸出国ではどういう法律で、誰が、どういうふうに管理をしているのかをあらかじめチェックいたしまして、それを日本の仕組みと比較した場合に、この点は補充すべきではないかという点を洗い出して、これを輸出国と協議をして補充をし、これによって輸入食品の衛生確保の向上を図っております。

3番目の要点は「輸出国への技術協力」です。これは、いかに輸出国側がいろいろな対策をとっても、その対策が確実に効果を発揮していることを確認するために評価をしなければいけないわけです。その評価の指標は、食品の場合には検査ということになってまいります。微生物の検査であったり、農薬の検査であったり、いろいろな検査がございますけれども、そのような検査を行う上で輸出国側に適切な検査の水準がないと、きちんと評価できません。我々としましては、今、国際協力機構（JICA）を通じて各国に技術協力等を行っているところです。

次の9番目のスライドです。先ほどお話しいたしました、あらかじめ輸出国の制度を調べている中身の概要版です。本物は私どものホームページにもうちょっと細かく載っておりますので、そちらをごらんいただければと思います。どういうことをやっているかといいますと、上から二つ目に「関係法令」というものがございます。この例はベトナムですけれども、ベトナムには食品を管理するための法律ではどういうものがあって、その法律を誰が使っているのかが調査の対象になっておりまして、ここにある五つの機関で上記の法令を管理をしている、概要としてはこういうものでしたということが書いてあります。もう一つはフィリピンの例で、同様な調査を行っています。これらの中身がさらに細かく

まとめられておりますので、もしご興味のある方は、このような調査報告書もお読みいただければと思います。

輸出国における調査と協議という輸出国対策で大体どういうことをやっているのかといいますと、一番左側に、カナダ、米国、中国、台湾、フィリピンと並んでおりまして、品目の一覧、そして中身というふうになっております。各国いろいろな問題がございますけれども、その問題に応じた調査、協議を行っていることがおわかりいただけると思います。

さらに、海外でつくっている輸入品の場合には、海外でどういう問題が起きているのかという情報をつかむ必要性があります。今、厚生労働省では、我々の部門も毎日輸出国の衛生当局のホームページをチェックしたりしているんですけども、さらに、内閣府の食品安全委員会とか国立の研究所でも海外の衛生問題の情報を集めておりまして、それが毎日我々のところに届きます。その届いたもの全て、輸入実態があるかという観点で調査をいたしまして、実態があるものについては対策を講じます。これは、講じたものの一例です。国、品目、内容、そして対応とあって、積み戻し等の措置を行っていることがおわかりいただけると思います。

続きまして、輸入時の対策です。内容につきましては、これから順を追って説明いたしますが、概要を簡単に説明いたしますと、まず国内で営業を目的とする方は、検疫所という組織に輸入の届け出がいるという仕組みになっております。この届け出があった場合に、食品衛生監視員といわれる方が内容の審査をいたしまして、検査の要るもの、要らないものにと振り分けます。検査の要るものについては、ちょうど中段になりますけれども、「検査の命令」「モニタリング」「指導検査」という幾つかの検査の区分に振り分けまして、合格のものは輸入ができて、不合格のものは輸入ができないという仕組みになっております。

では、検疫所がどこに配置されているのかといいますと、地図の上でざらんになったとおりでございます、物流量の多いところに検疫所がたくさん設置されていることがわかります。この地図でいうと、太平洋ベルト地帯といわれているところに検疫所が多くあることがわかると思います。

また、検疫所はサンプルをとって検査も行っておりました、その検査を行う部門が、6個の検疫所の「検査課」といわれている部門、あと神戸と横浜には「検査センター」と言われている部門があります。検査センターでは、クロマトグラフといわれるような非常に高額な機械が重点的に集められておりました、こちらで集中的に、農薬や動物の医薬品について ppm レベルといわれる微量分析を行っております。さらに、それよりも簡易な検査につきましては、周りの検査課で行うという形で、検査のすみ分けをして効率的に検査を行っています。

先ほどお話ししました検疫所に配置されている食品衛生監視員は、平成元年は 89 名だったんですけども、24 年度は 399 名となっております。確かに増えてはいるんですけども、この表をごらんになって気づくのは、最近何か伸び率が低いなど、人の増え方が少ないんじゃないかとお感じになると思います。人の要求は 10 人以上の単位で実は行っているんですけども、今、国家公務員は定数が削減されておりました、かなりの人数が削減されております。ですから、増えた分と減らされた分の差を見ると、なかなか人が増えないという状況でございまして、最近、監視員の人員の上昇率がちょっと鈍っています。

次が、先ほどご説明いたしました概要図の真ん中にあった検査の種類です。下から上に進むに従って、違反の可能性と検査率が高くなるという図になっております。この中で「モニタリング検査」といわれているものは、この後お話しします検査命令に該当しないような食品について、検疫所が統計的な理論に基づいた数をサンプリングして、問題の有無を確認するものです。検査命令が違反の可能性のあるものという位置づけですので、モニタリング検査はその可能性がないもの、もしくはあるかどうかまだ不明なものを対象に行っている検査です。モニタリング検査で問題が見つかりますと、その問題がもともと潜在的にある問題なのか、それとも偶発的なものであるのかを確認する意味で、検査の強化を行います。この強化の中で問題が見つかりますと、検査結果が判明するまでは輸入ができないという検査命令の仕組みに移行していきます。ここまでが、検査による安全性の確保になります。



その上に、一つ「包括輸入禁止」という言葉がありますけれども、検査で安全性なり商品の衛生がどうなっているのか確認できるのは、あくまで検査の対象となる製品の均質性が一定以上あることが前提条件となります。輸入されてくるものを全部検査してしまえば、当然輸入するものがなくなってしまいますから、サンプル調査をするしかありません。サンプル調査というのは、サンプルをとる対象がある程度均一でないと調査できません。ですので、サンプルをとるロットがあまりにもばらばらで、検査によって安全性なりが確認できないと包括輸入禁止が適用されます。そのような状態になると、もはや検査はできないので、特定の国から来る特定の食品については輸入を禁止しましょうということで、包括輸入禁止という仕組みがございます。

この仕組みをごらんになっていただければわかると思うんですけども、検査命令なりモニタリング検査が導入される以前、ですから今から20年以上前については、実は問題が起こるたびに、行政で検査をしましょうとか、輸入者の方に検査をしていただきましょうという仕組みだったんですね。ただ、それでは、あまりにも事後的な対応過ぎるということで、システマチックな検査の構築が求められたわけです。その中で導入されたのは、違反の可能性のあるものは検査命令でしっかりとめよう、その下にある、違反の可能性があるかどうかまだ不明なものについては、衛生状況のチェックをしようということで、モニタリング検査を導入しているわけです。検査命令を適切に運用しようとするためには、モニタリング検査の位置づけが非常に重要になっていることがおわかりいただけると思います。

こちらが、今、お話ししました検査命令の抜粋です。検査命令は、国と品目と、あと検査の項目というつくり込みになっております。これはもちろんホームページでも公表しておりますけれども、これらの品目を輸入される場合は、輸入時に必ず検査が必要であることをお示ししております。

もう一つの意味というのは、この別表1と言われる一覧を掲載したウェブサイトは、厚生労働省の中でも非常にアクセス数の多いページになっております。なぜかといいますと、

輸入食品の監視を始めてから数十年間、その国の特定の食品のリスクを蓄積しておりますので、さまざまな事業者の方がお取引をしようと考えたときに、まずごらんになるページで、そのために、アクセスも非常に大きくなっているのだろうと考えております。

こちらの検査命令は、先ほど若干説明しましたが、実はモニタリング検査の頻度を上げずして強化をしているものもございます。食べた段階で直ちに健康被害が起きるようなものにつきましては、1回の違反で直ちに検査命令にするという仕組みになっております。真ん中は、先ほど説明したとおりです。検査命令の解除というプロセスもございまして、これは問題へ対策が講じられて、その対策が有効と判断されるような場合にありましては、検査命令の解除を行っております。

これらの検査を通しまして違反が見つかるわけですが、どのような違反が多いのかというのがこちらの表です。一番左に6、9、10、11、18、62と書いてありますけれども、これが食品衛生法上の条文です。ですから、6条、9条、10条ということになります。11条違反が非常に多いことがおわかりいただけると思います。この11条違反は、その後に書いてあります基準や規格に対する違反です。もともと食品衛生法の中には基準や規格が書かれていまして、その基準に合っているかどうかの確認を行っておけば違反にはならないんですけれども、輸入時においては多々違反が見受けられます。こういう状況も踏まえて、輸出国に対する周知徹底も必要ですし、我々としては輸入者の方に対して継続的に、輸入するための各段階において衛生確保をしっかりと講じなければならないというご指導をしております。

こちらは参考ですが、23年度の監視指導計画の結果です。最初のグラフにもございましたので届け出件数等は割愛しますが、違反の件数が1,257件、モニタリング検査を強化したものが33カ国、1地域の79品目になっておりまして、検査命令に移行したものが9カ国、1地域の16品目となっております。24年の3月末現在の検査命令の対象が全輸出国で17品目ありまして、27カ国、1地域の79品目が検査命令の対象となっております。これらの食品をお持ちになるときには十分注意してくださいということを、検

疫所を通じて常々指導しているところです。

さらに、輸入者の営業の禁停止処分についても若干触れておきます。皆様は、多分、国内の新聞を見ていると、どこどここの営業店で食中毒が起きた、どこどここの保健所で何日間の営業禁停止処分を行ったという記事をごらんになることがあると思います。同様な規則が実は輸入品にもございまして、事業者は輸入される方になりますので、輸入者を対象として営業の禁停止処分を行います。適用要件に合致するような方については、こちらのほうから行政指導を行っておりまして、その指導の実績が次に書かれております。この指導の効果があったのか、最終的に禁停止処分が発動されたことはございませんが、十数社そういう方がいらっしゃるということですので、よくよく衛生管理は徹底してもらわないといけないということになるわけです。

続きまして、25年度の監視指導計画の変更点です。こちらに書いてございまして、全部で五つのポイントがありますけれども、末尾の牛海綿状脳症につきましては、この後、私どもの温井からご説明をいたします。

一番最初のモニタリング検査の計画数につきましては、平成25年度は約9万4,000件を予定しております。今年度と比較いたしまして、約4,000件の増となっております。

2番目のポイントは、病原微生物に係るモニタリング検査の強化でございまして、この後、幾つか事例もご紹介いたしますけれども、海外の情報をいろいろ集めておりますと、病原微生物、いわゆるサルモネラとかリステリアとか、そういう病原微生物に食品が汚染されて、海外で回収されるという事例が散見されております。そのような事態が国内で発生しないようにするために、輸入時に病原微生物に係るモニタリング検査を今後強化したいと考えております。

三つ目の点は、残留農薬に係る検査の見直しです。検疫所で行っている残留農薬の検査というのは、1回に数百項目の検査をしております。ですから、一つの食品を分析すると、数百項目の農薬の種類についての結果が出てくるという仕組みになっておりまして、これをはや10年以上継続しているわけです。結果として、農薬の特性なり地域なりというもの

を組み合わせた場合、全く検出されない農薬というのもございますし、特定の食品と組み合わせた場合に見つからない農薬、もしくは出てもごく微量しか出ない農薬があります。つまり、食品衛生法に違反しないケースがたくさんあるんですね。そういうものについては検査件数を少し落として、例えばより毒性の高い、または世界で汎用されている農薬等に検査を傾注いたしまして、より効率的な残留農薬の検査をしようと考えております。

さらに四つ目は、輸出国での日本の食品衛生法の周知でございますけれども、これも冒頭申し上げましたが、相手国の製造者もしくは政府担当者に直接お話をし、私どもの食品衛生法の基準や規則を十分理解してもらおうと考えております。

微生物については後ほど話すとおっしゃいましたが、こちらが海外情報に基づき監視強化を行った主な事例です。海外で散見される事例というのは、こういう形にまとめられるわけがございますけれども、ボツリヌスや腸管出血性大腸菌、サルモネラという事例が、先進国に限らず発展途上国でも認められています。このような散見される事例を踏まえて、来年度につきましては、病原微生物について検査の強化を図りたいと考えております。

さらに、食品衛生法の周知は平成 25 年度にやりますと言っておりますけれども、輸出国の制度の調査なりは今年度もやっております、実際のところは既に前倒しで各国に説明を開始しております。これはその実績で、開催国がシンガポールからインド、人数が大体 10 名から 100 名という範囲で、輸出国の政府担当者や食品事業者の方を対象に説明会を行っております。

このような取り組みを組み込んだ来年度計画を策定いたしまして、それに基づいて輸入食品の監視を行っていきたくと考えております。お手元にごございます資料 1 - 2 または 1 - 3 をごらんいただきまして、もしご意見があれば、現在コメントを募集しておりますので、コメントをちょうだいできればと思います。

私からの説明は以上です。

○司会（消費者庁：影山） それでは、続きまして「牛海綿状脳症（BSE）対策の見

直しについて」、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、温井健司からご説明いたします。

皆様、資料2をご準備ください。

○温井（厚生労働省） ただいまご紹介いただきました厚生労働省の温井と申します。

BSE対策の見直しについて、ご説明いたします。

BSE対策については、司会のほうから説明があったとおり、2月1日に輸入対策の見直しが既に行われておりまして、見直しが行われた後ですけれども、輸入食品の監視指導計画のリスクミに合わせて福岡の皆さんにご説明したいと思います。

まずBSE（牛海綿状脳症）のおさらいからですが、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、主に脳に蓄積して、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て、死亡すると考えられています。

感染経路ですが、この病気が牛の間で広まったのは、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）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。

特定危険部位（SRM）のご説明をいたしますと、異常プリオンたんぱく質というのは、脳、脊髄、小腸などに蓄積しまして、これらの器官が特定危険部位（SRM）と呼ばれます。SRMの除去は、ヒトがvCJDに感染するリスクを低減するために重要な対策で、これは世界的に行われている対策です。

下に書いてある図が、BSE発症牛のプリオンの体内分布になります。脳にたまるのは62.5%、脊柱に含まれる背根神経節で3.6%、脊髄で24%、回腸で9.6%、これら全てを合計しますと99.7%となり、異常プリオンのほとんどがこれらの部位にたまると言われております。

各国のSRMの除去の状況ですけれども、先ほど言いましたとおり、食品安全対策とし

て特定危険部位の除去が行われておりますが、左側に書いてある日本は既に2月1日に改正されました。輸入措置に合わせて国内措置も見直しております。見ていただきますと、SRMとして、アメリカ、カナダ、あとOIE国際獣疫事務局という国際機関で、頭部、脊髄、脊柱については30カ月齢超と規定されているのがわかるかと思えます。例外としまして、カナダの扁桃は30カ月超であったり、フランス・オランダ・EUについては、頭部、脊髄は12カ月超の管理とされていますけれども、基本的には各国ともOIE基準に従った基準になっております。

BSE検査は、発生状況の確認、把握などのために、各国で行われております。上で食肉検査と書いていますけれども、つまりと畜検査時のBSE検査を設けている国というのは、日本とヨーロッパになります。注4のOIEのところには線が引いてありますが、OIEとしてはBSEスクリーニング検査の実施を食肉検査段階では求めておりません。日本については、今回、2月1日に改正いたしまして、30カ月齢超についてBSE検査を求められるようになります。フランス・オランダを含めたEUについては72カ月齢超について検査をしているところですが、注3を見ていただきますと、欧州委員会は、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います。各国の判断にゆだねられるのですが、今後EUにおいても、と畜時のBSE検査をやめる可能性があることがわかります。

発生状況調査ですけれども、サーベイランスといわれている、農場段階でやられている検査が、高リスク牛と言われる中枢神経症状とか死亡牛、歩行困難牛のようなものを対象に行われております。

飼料規制ですけれども、そもそも今回の見直しは、各国で飼料規制がしっかり敷かれて、BSEの感染リスクが低下しているということが大前提で、各国とも、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を行っています。ちなみに、5カ国と書いてるのは、今回の見直しを行った日本を含めた5カ国です。日本、アメリカ、カナダ、フランス、オランダの5カ国になりますが、この5カ国で1997年までに飼料規制が導入されて

いて、その後、段階的に強化されています。各動物の肉骨粉を実際に与えてよいか、与えてはいけなかが丸バツで表しているんですけども、バツで書かれているものが禁止されているものです。どの国についても、牛の肉骨粉に関しては牛への給与はバツということで飼料規制が行われております。アメリカ、カナダに関しては、SRMについて途中で飼料規制の強化を行いまして、これまでは鶏、豚に関してはSRM由来の肉骨粉を飼料として与えることができましたが、注2に書いていますように、アメリカでは2009年、カナダでは2007年に鶏、豚に対する飼料への投与が禁止されました。これが飼料規制の強化です。

世界のBSEの発生数の推移です。3万7,000頭強の症例が報告された1992年をピークとして、それ以降、飼料規制が各国でしっかり行われた結果、世界の発生頭数は激減しています。2011年では世界で29頭、2012年は本年1月現在で12頭ということで、年々かなり減っていることがわかります。BSEの発生元となっている英国においても、当時3万7,000頭ぐらいが確認されていましたが、2011年では7頭、2012年では1頭ということで、かなり減っていることがわかるかと思えます。

BSE対策の再評価についてですけれども、国内外での飼料規制などの対策の結果、発生数が大きく減少し、リスクが低減しました。世界では、先ほど説明しましたとおり、ピーク時に3万7,000頭程度だったのが、2011年では29頭にまで落ちた。国内では、平成15年、2003年以降に出生した牛からはBSE陽性牛は確認されていません。こういった背景や、国内対策を開始した平成13年10月から10年が経過したことを踏まえ、最新の科学的知見に基づいて、国内検査体制、輸入条件といった対策全般を再評価、見直すこととしまして、平成23年12月に食品安全委員会に諮問いたしました。

食品安全委員会の評価結果の概要です。

食品安全委員会による検討の1番として、「飼料規制と牛における感染状況」をまとめております。BSE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。下の図が各国の出生年別に並べたBSE牛の摘発状況です。発生した部分が黄色になりますので、

緑を見ていただければ発生していないことがわかるかと思えます。2004年9月以降の出生牛では確認されておりません。

飼料規制について、赤矢印で示しております。一つ目の矢印、二つ目の矢印とあって、1回目にまず飼料規制を行って、さらに強化した部分が各国であります。フランス、オランダでは、この表よりも左側にある1990年とか1989年に飼料規制第1回目が行われていて、次の強化が2000年に行われています。飼料規制強化後の出生牛ではBSEの発生が極めて少なく、飼料規制が有効という結果になっています。

食品安全委員会の検討の2番として、「牛の感染実験」をまとめております。食品安全委員会の評価書には感染実験が幾つか載っていますが、そのうち、今回の評価結果に特に重要と思われる部分をまとめました。左側がBSE感染牛の脳幹の投与量と発症までの期間との関係を示したものです。実験系が、実験1と実験2の二つの実験がありまして、それぞれ経口投与しております。BSEのプリオンを3×100グラム、10グラム、1グラム、実験2では、1グラム、100ミリグラム、10ミリグラム、1ミリグラムというふうに、さまざまな濃度のBSEプリオンを実際に食べさせて、どのくらいの期間で発症するかを調べた実験です。これでわかるのは、イギリスでのBSEの潜伏期間が推定5から5.5年つまり、60カ月から66カ月あたりと言われているので、ちょうどこのラインを見ていただければ、どのくらいの量を当時牛が食べたのかということが推定できます。このラインに乗っているものの平均を見ると、当時のイギリスのBSE感染牛は、おそらく100ミリグラムから1グラムの量を食べて発症したんじゃないかと推定されます。

もう一つの実験が右側で、これは実際にBSE感染牛の脳幹1グラムを経口投与して、中枢神経系のプリオンの検出が陰性、陽性に転じるのはいつかを実験したものです。42カ月目までは不検出で、この青い棒だけですね。44カ月目で初めて陽性があらわれます。実際には4から6カ月齢の子牛に与えていますので、たんぱく質は42カ月目まで不検出、つまり46カ月齢相当以上までは不検出だということが、この実験でわかりました。実験結果によって、万が一飼料にBSEプリオンがまざったとしても、42カ月間は牛の中枢神経に



BSEプリオンは検出されていないということが食品安全委員会の評価に書かれております。

日本では21カ月齢の若いBSE陽性牛が確認されているんですけども、これについても実験をやっています。BSEプリオンの蓄積がほかのBSE感染牛の1000分の1と少ないということと、あとは、牛よりBSE感受性の高い牛型遺伝子組み換えマウスを用いて感染性は認められなかったということが知見として得られました。よって、人への感染性は無視できると判断しました。

安全委員会による検討の3番です。BSEのスクリーニング検査後に陽性となったものは、確認試験でウエスタンブロット法を用いて試験を行います。その結果、これまでのBSEとは異なるパターンを示すものが非定型BSEで、こういったものが幾つか世界的にも見られています。これまでの飼料規制によるものとはまた別の原因で起こっているのではないかと考えられますが、わからないことも多くて、いまだ実験などを行っています。ただ、これについても、ほとんどの非定型BSEは8歳以上の高齢牛に見られることがわかりました。唯一の例外としては、日本で確認された23カ月齢の非定型BSEですけども、これについて確かめたところ、先ほどの21カ月齢のものと同じようにBSEプリオンの蓄積がほかの感染牛の1,000分の1と少ないということと、感染性は認められなかったということがわかりました。よって、人への感染性は無視できると食品安全委員会は判断しています。

また、BSEプリオンの人への感受性は種間バリアにより牛より低いと安全委員会は判断しています。種間バリアというのは、牛から牛よりも、牛から人に対してのほうが感受性が下がることがわかっているということです。英国で1989年の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患者は確認されていません。ちなみに、これまで世界で227名がvCJDを発症していて、うち176人が英国人です。

こういった知見を踏まえまして、平成24年10月に、安全委員会から厚生労働省に答申が出されました。国内措置、国境措置について諮問され、それぞれについて答申されてい

ますが、今日は、輸入牛肉についてのリスクミなので、国境措置について説明いたします。諮問した米国、カナダ、フランス、オランダについて、まず輸入の月齢制限ですが、これまではアメリカ、カナダについては 20 カ月齢以下ということで輸入が可能でしたが、30 カ月齢について、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。ちなみに、フランス、オランダについては、輸入禁止措置がとられておりましたが、これについても 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ているところです。

S R M の範囲についても、全月齢が S R M の範囲として設定されていましたが、30 カ月齢超の場合でも、リスクの差はあったとしても非常に小さく、人への健康への影響は無視できると食品安全委員会から評価されました。

ちなみに、これは国内措置についても同じことが書いてあります。国内措置も検査対象月齢を 20 カ月齢から 30 カ月齢に引き上げてもリスクの差は、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いうことと、S R M の範囲も全月齢から 30 カ月齢超に引き上げてもリスクの差は、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されています。

食品健康影響評価を踏まえた厚労省の対応です。輸入措置の見直しについては、これまで、アメリカ、カナダについては 20 カ月齢以下の牛肉は輸入をすることができました。フランス、オランダについては輸入することができませんでしたが、今回の見直しによって、アメリカ、カナダ、フランスについては 30 カ月齢以下の牛肉の輸入が可能になりました。オランダについては 30 カ月以下までという評価でありましたが、オランダ側のほうで 12 カ月齢以下の子牛肉だけを輸出したいということだったので、2 月 1 日の見直し時点では、12 カ月齢以下を輸入条件としております。

S R M 除去の対象についても、これまでは頭部、脊髄、脊柱、回腸遠位部でしたが、見直し後には回腸遠位部、扁桃が S R M の範囲として指定されています。回腸遠位部と扁桃については、全月齢 S R M の範囲なので、これについてはこのままということで、扁桃以

外の頭部と脊髄、脊柱は輸入が可能になりました。

輸出国政府との協議状況ですけれども、今回の30カ月という評価を受けて、輸出国におけるSRMの除去、また30カ月齢超以下の牛の区分管理が非常に重要になってきます。食品安全委員会の評価を受けて、4カ国の輸出国政府と協議を行って、実際に現地調査を実施しました。そこで、と畜場や食肉処理施設におけるSRM除去や月齢による区分管理を確認しました。

なお、今回の輸入対象の4カ国は、先ほどSRMの説明をしたとおり、30カ月という区分管理がこれまでも行われています。ちなみに、アメリカからは、一定期間経過後に、米国の遵守状況を踏まえて、検疫措置などの見直しや、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。

輸出国でのと畜場の管理について、北米現地調査を例にご説明いたします。まず、ポイントとしましては、30カ月齢以上と未満の牛をしっかりと区分管理していることを確認いたしました。北米については、歯列による確認を行っております。30カ月齢以上の牛についてはマーキングを行ったり、専用の器具を使用したりして、処理しています。また、SRM除去については、扁桃、回腸遠位部、脊髄、脊柱の除去を行っていることを確認いたしました。

これは実際のアメリカのと場の写真になりますけれども、トラックで牛がやって来て、このように牛がと畜場に係留されます。実際に入る牛の中には、一部にですけれども、生産記録による月齢証明牛という、要は月齢がわかる牛も中には入ってきます。米国政府の職員が生体検査を行って、歩行困難牛がもしあれば、もちろんと殺禁止という措置をとっています。牛を倒した後に、と殺・放血しますけれども、このときに歯列の確認を行います。永久歯の第2切歯が生えていれば30カ月齢以上と判断します。これが第1切歯で、この横に生えてきた小さいものが第2切歯なんですけれども、これが生えてくると30カ月齢以上と判断いたします。この時点で確認した月齢を引き続き明示するために、皮を剥いだ後も、こういう30というスタンプを押して、30カ月齢以上のと体に判別スタンプを押し

て確認しています。

頭部除去ですけれども、頭部検査を経て、ちゃんと扁桃が取れているかどうかをしっかりと確認して、このように扁桃除去した舌が実際に日本に輸出されることとなります。

内臓摘出のところですが、30カ月齢以上はこのように青いインクでマーキングがされています。回腸遠位部はSRMですから、回腸遠位部をしっかりと除去しているのを確認いたします。

その後に、背割り工程になりますが、背割りのこは温湯でしっかり消毒して、30カ月齢以上の処理のときには専用の色分けした器具を用いています。30プラスと書いているのが、30カ月齢以上を処理するために使われている脊髄除去の器具になりますけれども、こういったものを用いたり、あとはナイフも、30マイナスと書いているのが黄色、青いものが30プラスと、この施設ではこういう対応をしていました。ナイフの使い分けというのは、アメリカ国内の法律等で決まっているのではなくて、アメリカからほかの国に出す、輸出する際に輸出国に求められてアメリカが対応しています。

枝肉検査では、脊髄が十分除去されているかをしっかりと見て確認します。枝肉の識別ですけれども、タグをつけて枝肉の識別管理を行います。30カ月齢以上の脊柱については、こういう青いインクを塗って一目で見てわかるように管理がされています。それで枝肉を洗浄して冷却保管するわけですが、この30プラスと書いたタグがついている枝肉が30カ月齢以上でして、専用レーンに保管されています。

枝肉の後の部分肉処理のカットは、グレードチェンジによる手法を利用して、月齢による区分管理を行っています。つまり、30カ月齢以上の枝肉は、その日のシフトの一番最後に処理をすると決められています。また、30カ月齢以上の牛は、一般的なアメリカの肉牛のと畜場の1～2%程度ですので、それほど量がないということもあって、先ほどの保管時点でこういうふうに専用ラインに固めて保管してしまって、週に一度、その日の最後のシフトで処理しています。枝肉の処理時点で脊柱の除去などを行って、実際にこの上に流れているベルトコンベヤーに脊柱を入れて、脊柱とそれ以外とを仕分けしています。

カットした後の包装は、箱に張る、カートンに張るラベルをしっかり鍵をかけて保管をしています。これが日本向けラベルで、その一例ですが、鍵をかけた保管庫の扉の中にこういうラベルをしっかり管理して、責任者だけが持ち出して、それを中身と合致しているかを確認してから、こん包しています。

輸出向けや月齢区分などによって製品コードを分類している施設も中にはあります。この施設では日本向けラベルが一目でわかるように、赤いラインが入っています。

輸入牛肉の安全性を確認する仕組みのまとめです。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、これまで食品安全委員会の評価をもとに、二国間で協議を行って輸入条件を設定し、それが適切に行われているかどうかを現地調査して確認してきました。輸入条件については、例えば、施設の認可条件や日本に出す製品の条件、あとは衛生証明書、お肉についてくる証明書の中身をアメリカ側と協議しました。これについては、これまでもやっていますが、定期査察と違って、対日輸出条件がしっかり守られているかを、実際にアメリカの施設に行って査察を行います。もちろんそこで違反や問題点があれば指摘して、その改善を図るようにアメリカ側に求めていきます。輸入者の確認については、輸入食品の監視計画に基づいて、検疫所で輸入届け出時にまず審査を行って、モニタリング検査などを行って、もし違反があれば同じように原因を確認して再発の防止をアメリカ側に求めていきます。

スケジュールですけれども、最初に説明したとおり、2月1日に輸入条件の見直しの通知改正・施行を行いました。国内についても省令改正を行って、あと脊柱に関しても告示改正・施行を行っております。国内の省令について、公布は2月1日付、実際に効力を発揮する施行は4月1日となることを補足としてお伝えします。

この後についている参考資料というのは基本的に国内措置に関する資料ですので、お時間があるときに見ていただければと思います。

以上になります。ありがとうございました。

○司会（消費者庁：影山）　　続きます、「企業における品質保証の取り組みについて」、

日本ハム株式会社 常務執行役員 品質保証部長兼お客様コミュニケーション部長、山田輝男様からご紹介いただきます。

皆様、資料3をご準備ください。

○山田氏（日本ハム株式会社） どうも皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました、私は日本ハム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。どうぞよろしくお願いたします。

日本ハムグループ全体として品質保証部がありますし、それからコミュニケーション部と申しますのは、簡単に言いますと、コールセンター機能があって、お客様の声を直接聞かせていただくと同時に、品質保証を含めた商品、サービスにその声を活用していく、あるいは改善活動を行っていくという形で取り組んでいます。

それでは、私どものグループの状況を少しご説明させていただきたいと思います。

日本ハムグループは、社名としては日本ハムなのですが、こういった形で幅広く、動物性のたんぱくを中心とした事業展開をしています。操業当初はハム、ソーセージからスタートをし、ハム、ソーセージをつくるに当たっては新鮮な原料が必要であるということで、食肉の分野に入り、工場に併設してと畜場もあったというのが歴史的な経緯です。今現在では、原料を肥育から始めて、最終商品にまで展開する、いわゆる自社のグループ内で一括管理できる状態になっています。そのほか、水産関係も手がけて、一部、四国のほうでマグロの養殖も始めています。それと、私どもはこういった食を扱う企業なので、食とスポーツということから考えまして、今現在では北海道日本ハムファイターズ、あるいは関西地区の大阪でセレッソ大阪というサッカークラブの支援をさせていただき、どちらも野球教室あるいはサッカー教室を開催しながら、そこに参加されたお子さん、あるいはお母様方に対して食事の支援と申しますか、食育活動もさせていただいています。

それでは、私どもの品質保証体制についてご説明をさせていただきます。日本ハムグループ全体で工場と事業所が86あるんですが、ここに掲げております五つの品質方針を基本にして、グループ独自の保証規程24項目を制定しています。それぞれ先ほどご紹介しまし

た事業ごとに取り組む内容が少しずつ違っていきますので、ここでは大枠のものをつくりまして、あとは各事業所レベルにおいてカスタマイズした形で運用をさせていただいています。私がコミュニケーション部を兼任しておりますのは、ここにありますが「お客様とのつながり」という方針で、しっかりお客様の意見を聞いて、しっかり商品サービスに反映をしていきたいというところが根底にあります。品質保証につきましては、先ほど厚生労働省様から輸入食品に対してのご説明がありましたが、やっていることは基本的にはそれと同じで、少し企業寄りにカスタマイズした内容になっています。それと、日本でつくるものもそうですし、海外で製造して持ってくるもの、あるいは原料も含めると、日本も海外における品質保証の立ち位置なり取り組みは同じと考えております。同じ内容で、グループ全体として、今、推進をさせていただきます。ただ、本日ご報告させていただく内容は、決して我々がここまでやっているということではなく、今現在このレベルで管理をさせていただいているということですので、またいろいろなご意見をちょうだいする中で、我々もさらに磨きをかけて向上を目指していきたいと思っています。基本的には、ここにございます安全審査をして、監査をして、検査をしてということになるんですが、この中心、あるいはこれを行うのは全て人でございまして、今現在、グループ全体として人材育成に注力して進めさせていただきます。

それぞれの3点について今からご説明をさせていただきます。

その前に、これは先ほど五つの方針でございました「客観的な評価」という部分の方針の一つでございまして、先ほど少し触れました品質監査については、あくまで社内の監査でございしますが、グループ全体でISO、HACCP、SQFという、それぞれ事業に応じた社外の認証をいただいております。要は、社内と社外の両方から評価をしていただいて、改善を進めていきたいという取り組みです。それから、基本になります安全審査でございしますが、この内容は、発売前の商品群に対して安全性に係る項目を全て書類上の審査、あるいはコンピューターで入力しますので、画面上の審査ということになります。主には、保存性に関する事、あるいは残留物に関する事、微生物に関する事、あるいは表示

も含めたトータルで安全性の審査を行っています。これは、海外も国内も同じ内容で進め、これが通らないと発売するコード番号が付与されないという形で進めています。やっている内容はここにございます書類審査を中心にして進めております。

そういった安全審査に合格して、実際に製造に入っていくわけですが、製造段階で適正な環境あるいは適正な状況で製造がなされているかを品質監査で各事業所に入ってチェックいたします。いろいろなチェックシートがあるんですが、あまりにも膨大すぎるとお互いに大変なところもありますので、世界的に発生しているリスク、あるいはその事業所にある特徴的なリスクを加味したチェックシートによって品質監査を行っています。

これは一部の例ですが、海外においてはこういった野菜、それからこれは魚の養殖関係です。こういった現地まで赴いてチェックをして、チェックの状況なり、それから、後ほどもご説明しますが、一部、現地での教育関係を含めた品質監査という位置づけをさせていただいています。

重大なリスクとは何かと申しますと、先ほどもご説明がございましたが、微生物あるいはアレルギーです。特にアレルギーについては、中国を含めタイもそうなんですが、現地ではアレルギーの認識がまだまだ低うございます。ただ、日本に持ってきて、アレルギーのコンタミが発生しますと健康危害にかかわることがございますので、私どもが持ちますキットで現地において検査をして、アレルギーのコンタミを防止する確認をさせていただいています。

それから、最後に審査をして監査をして、先ほどもご説明があったように最終的に評価をされるといいますか、モニタリングをするということで検査を行ってまして、日本では主につくばにあります研究所で検査をします。中国には独自に2カ所の検査センターを持っており、そこでは残留物質、それから日本で認められていない添加物の検査、それからアレルギーの検査についてもチェックさせていただいています。これは集中的な検査ですが、各工場にも検査室がございます。食べ物を日々製造しているわけですから、成分検査なり、あるいは微生物検査、それから食品でございますので、最後は食べてどうかを、こ



ういった官能検査というくくりで検査をして、データどりをさせていただいております。

先ほど申しました各工場で検査をしていますので、検査そのものが正しいものかどうかという精度管理を始めています。これは、微生物あるいは成分検査、アレルギーの検査を中心に、今、進めています。中央研究所で基本的な検体をつくり、それを全事業所に配付をして、検査をさせ、それを集約し、ばらつきの範囲を確認し、抑えていく。ですから、各工場の検査が正しく行われておるかということの集約も定期的にさせていただいています。

それから、これは日本ハムグループの特徴ですが、早くから食物アレルギーに対して取り組みを進めており、先ほど少し触れましたアレルギーの検査キットを厚生労働省様に承認をいただいて、全国の事業所、あるいは関係機関でもご活用いただいていますし、先ほど申しましたとおり、海外にもこのキットを持ち込み検査をしています。あと、アレルギーについては、山形の酒田に、今言われています7大アレルギーを持ち込まない専用工場を持っています。それから、まだまだわずかですが、年に3回ほど、札幌、東京、大阪で、アレルギーをお持ちのお子さんとお母様をお招きして、アレルギー教室を開催し、もちろん何かあっては困りますので、専門家の先生にお見えいただいて、講演とチェックをしていただくという活動もさせていただいています。

それから、冒頭申しましたように人財の育成を行っています。これは専門家認定者の活動ですが、私どもはこういった形で人財育成のプログラムといいますか、体系をつくり、基本的な知識はeラーニングで学んでいます。eラーニングも社外から購入したeラーニングではなく、私どもがグループの状況を反映して使いやすいeラーニングを自分たちでつくり上げ、それをもとにして基礎集合研修に入り、専門家の認定研修に入っていくというスタイルで進めています。特に専門家認定については、合格率が20%を切るような非常に厳しい試験内容にさせていただいています。また、能力試験と申しますのは、ややもすると技術者は実技に偏りがちで、人に教えるのを苦手としています。そういった意味で、しっかりと人にも教えられて、グループ全体のレベルアップを図っていける人財を選んで

いくという形で、今、進めさせていただいています。

もちろん海外でも、冒頭にご説明があったように、これは中国でやっている内容ですが、現地、現場で日本の法律なり日本の規格・基準をしっかりと教えることによって、間違えのない商品が供給されていくということですし、先ほどご説明しましたeラーニングも海外で既に500名程度が受講を終了しています。

取り組みの内容をまとめますと、4原則と申しまして、保証書を確認してチェックリストをとって、監査をして、検査をしてモニタリングをしていく、これを定期的に繰り返しています。

最後になりますが、私どもは肥育から進めているということですが、一つの事例としてオーストラリアに肥育から始めた牧場を持っています。そのほか、北米では養豚を手がけており、本日はそれをこういった形で資料としておつけしております。時間の関係で全てご説明できませんが、こういった形で牧場では自主的な管理を含めた形で取り組んでいますので、また後ほどごらんいただければ幸いです。

私からのご報告は以上です。ありがとうございました。

○司会（消費者庁：影山） それでは、「輸入食品の安全性確保によせる消費者の思いについて」、北九州市消費者団体連絡会 食の安全部会長、山下伸子様からご紹介いただきます。

皆様、資料4をご準備ください。

○山下氏（北九州市消費者団体連絡会） こんにちは。北九州市消費者団体連絡会の食の安全部会、山下と申します。本日はよろしく願いいたします。

それでは、私たちの「輸入食品の安全性確保によせる消費者の思い」という報告をさせていただきます。

私たち「北九州市消費者団体連絡会とは」ということで、少し説明をさせていただきます。

1974年に第1回消費者大会を開催して以来、1979年に九州では3番目の消団連——消費者団体連絡会として誕生いたしました。この間、活動としては、北九州市消団連では、電気、ガス、水道料金、交通機関の利用料金などの値上げ問題をはじめ、学校給食の問題、そして北九州で起こりましたカネミ油症問題、さらに平和問題や税制などにかかわって、消費者の暮らしと健康にかかわるさまざまな分野で取り組みを重ねてまいりました。

これは、加盟団体の一覧です。以前はここにカネミ油症の原告団も入っていましたが、高齢化という問題もあり、今は脱退をされております。

そして、私たち食の安全部会の始まりといたしましては、1999年に「食の安全行政調査部会」を発足し、食の安全署名10万人キャンペーンの取り組みを開始いたしました。これは、北九州市に対しての署名活動で、2001年3月に6万8,578筆の請願書を北九州市に提出いたしました。その後、この活動は全国に広がりまして、全国では1,373万筆の署名を集めて、これが2003年度の食品衛生法改定と食品安全基本法制定につながっておると思っておりますが、これは全国で進めると同時に、私たちも北九州に求めていこうということで始めました。その後、食の安全部会と名前を変えて、継続的に活動しております。

次に、「食の安全への不安」というところで、2001年に国内初のBSE感染牛が確認されて、その後、雪印食品の牛肉偽装問題発覚、その後、ほかの企業でも牛肉偽装や隠蔽が発覚いたしまして、消費者の不安はますます膨れ上がりまして、何を信じて、何を食べてらいいのかわからないという声なども聞こえてまいりました。このころを思い出してみれば、新聞の裏のところに、毎日のように商品回収のお知らせとか、アレルギーの表示が間違っておりましたとか、いろいろな社告みたいものが載っておりました。

また、2007年には、皆様も記憶に新しいと思いますが、ミートホープの牛肉ミンチの品質表示偽装事件などがありまして、2008年1月、中国産の冷凍ギョーザの健康被害の事件では、関係のない中国製品にまで不安が寄せられまして、私も生協に加入しておりますが、ほかの中国製品なども返品された組合員さんが多数いたようです。

食の安全部会の活動といたしましては、先ほどありました2001年の国内初のBSE感染

牛確認以来、もちろんBSEについて学習すると同時に、北九州市で全頭検査がどのように行われているのかを食肉センターへ見学にまいりました。そのときに所長が説明の中で言われたのは、すぐ職員2名を中央に派遣して、技術を学んできて、今6名の体制で検査をしているという説明を受けたり、ビデオを通して、どういうふうに部位を分けてしているかを実際に見せていただき、不安に思っているんだけど、ビデオを通してでも、検査状況などを実際に見ると少し安心するねという声も上がってまいりました。

2002年には、植物防疫所、福岡検疫所、門司検疫所などの見学も行い、2003年には農林水産消費技術センターの見学も行いました。こういう見学をなぜ行うかという、水際での輸入食品の検査をどうしているのかという不安の声が上がりまして、声を上げるだけではなくて、実際に見学してみましようということで、見学ツアーという言い方はおかしいですが、何か所か見学をしようということでやっております。その後も、消団連学習バスツアーとして、広く消費者に呼びかけて、バスに乗れる人数ぐらいで工場の見学をさせていただいたり、また、HACCPの学習をしたり、食品表示とか牛トレーサビリティなんかを導入されたときは、そういった学習なども行ってまいりました。

学習をするだけではなく、それをわかりやすく消費者に伝えていかないとけません。私たち消団連では、総会とか消費者大会なんかがありますので、その場で寸劇などをして、わかりやすく消費者に伝えました。また、わかりやすい話を聞いたときには、その際の講師の方を呼んで講演会などもいたしました。最近では、食育の講演会とか、うちの加盟団体の中には市職労というのがありますので、学校給食の調理員さんがその中にいらっしゃいますので、現在、その方たちと一緒に親子料理教室なども開催しております。

食の安全を求める消費者というところで、当然なんですけど、食品事故が起こると消費者は不安になります。買い控えをするとか、ちょっと今控えとこうかなという行動をとってしまいます。学習をして頭で理解してもなかなか安心できませんが、自分の目で確認すると少し安心をいたします。そういったことで、先ほどの工場見学を行ったり、それと検疫所の見学を行ったりしてまいりました。

輸入食品は、つくっている現場が私たち消費者には見えないので、少し不安です。というか、大変不安です。しかし、輸入するときには検査をしているので、多分安全だろうと私たちは思っております。きちんと検査もしていただいているだろうと。先ほどの説明がありましたので、きちんとされているなという感想は持ちましたが、でもやっぱり事故が時々起きていますので、現在ないからといって手綱を緩めるのではなくて、ぜひ厳しい検査をしていただきたいと思います。

BSEの感染牛については、10年確認されていないし、今は危険部位を取り除いているので、大丈夫ではないかと思いましたが。しかし、先ほど、2月1日からもう変わっていませんと言われていましたが、食品安全委員会のリスク評価で、国産牛の検査対象月齢について、20カ月齢と30カ月齢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あったんですが、これを聞いたとき、見たときに、どこかで聞いたせりふだな、放射能の汚染のときにも人にあんまり影響がないと言っていたのにすぐ撤回されたのになとか、ちょっと思いました。その辺は大丈夫かなと思っています。

食の安全を求める消費者といたしましては、一定の理解はできるんです。しかし、10年、今まで発生していないし、危険部位は取り除いているので大丈夫ですよと言われても、なぜ30カ月齢なのかという疑問があります。これは私の1人の思いですが、なぜ25カ月ではいけないのか。先ほどもありましたけれども、国内で23カ月齢で発症した。では、この牛のBSEの原因は何だったんだろうかと思ったので、その辺のところを書かせていただきました。

また、特定危険部位の範囲の見直しについては、ほんとうに大丈夫なのかなというのが、私の率直な感想です。幾ら飼料規制をしても、大丈夫、リスクは少ないと言われても、やっぱり心配なのが消費者です。ほかの国は日本みたいにトレーサビリティみたいなのがきちんとされているのかなというので、これは質問として書いてあります。

今後、今言われていますTPPへの参加が決まったときは、食の安全がほんとうに守られるのか、輸入食品がいろいろ入ってきたときに、ほんとうに大丈夫かなという、率直な

心配があります。消費者の不安とか心配を取り除くためにも、これからたくさんの方のリスクとか情報発信をしていただく必要があるのではないかと感じました。

以上です。

○司会（消費者庁：影山） それでは、ここで15分間の休憩をとりたいと思います。15時15分に再開しますので、それまでに席にお戻りください。

（休 憩）

○司会（消費者庁：影山） それでは、仕切り直してパネルディスカッションを再開したいと思います。

壇上には、先ほど講演を行いました山田様、山下様、厚労省近藤補佐、温井係長が着席しております。

パネルディスカッションの進め方ですけれども、まず本日の最初の説明にあった輸入食品の安全対策全般について討論します。その次に、輸入牛肉の安全性について、壇上の皆様にご討論いただきます。最後に、会場の皆様からご意見やご質問を受けたいと考えております。

まず、最初の議題に移らせていただきます。「輸入食品の安全対策について」です。消費者の立場で本日ご参加いただきました山下様にお伺いしたいと思います。先ほどの説明の中でも、輸入食品に対する不安は根強いということでした。輸入食品の安全を守るために輸出国や検疫所で、また輸入事業者において、さまざまな対策が講じられているということとは冒頭でも説明があったとおりでありますけれども、そうした対策を含めて、どういったご意見をお持ちでしょうか。

○山下氏（北九州市消費者団体連絡会） 先ほどの感想の中でも少し申し上げましたが、今日の説明を聞いて、私たちも実際に検疫所の見学なんかもしておりますので、安心はしております。ただ、先ほど説明の中でありました現地調査は、こういった調査をされてい

るのかなという疑問を持ちました。

○司会（消費者庁：影山） これについてはいかがでしょうか。

○近藤（厚生労働省） 私のスライドの中でもご説明申し上げましたが、現地調査は何をやっているのかというご質問です。

現地調査には2種類ございます。一つには、問題が起こった後に行う事後の現地調査と、問題が発生する前に相手国の制度を調査する現地調査、この二つがございます。

一つ目の事後の現地調査でございますけれども、これは、まず問題が既にありますので、その問題の原因が何であるのかという原因究明を行っていただく。その結果に基づく衛生管理の補足的な対応が行われますので、その原因究明の適切性と補充された衛生対策の効果性というのでしょうか、これを確認します。

具体的にどうやっているのかと言いますと、まずは相手国政府の方と現地調査の記録の確認を行います。さらに、それに基づいて行われた対策が、実際に工場や農場、また果樹園などでどのように行われているのかの確認を行いまして、その効果を検証することになります。ただ、その場で確認できるものは限られておりますので、実際のところは輸入されてくるものについて検疫所のほうでモニタリング等々の手法を使いまして、実際に検査を行い、国としての確認も行った上で、その効果を検証しています。

二つ目の事前の現地調査は、現地調査に赴く前に、相手国政府がどのような法律を持っているのか、その法律をどこの官庁が管理をしているのかの確認を行いまして、さらに、法律というのは実際には法律だけで動きませんので、法律に附帯している規則なり通知なりを確認いたしまして、その通知により実効性がほんとうに担保されているかの確認を行っております。むろん現地調査に赴く際には、対象となるものについての過去の検査実績等も勘案しながら、相手国と対話を進めております。

○司会（消費者庁：影山） ありがとうございます。

消費者からは、輸入食品の安全対策として漏れのない輸入時のサンプル検査への期待がまだまだ高く、結果、抽出率を上げるほか、場合によっては全量検査といったおよそ現実

的ではない要求をする方も見受けられます。ここで改めて、冒頭の近藤補佐のほうの説明、監視体制の概要、スライド1-1-14、あるいは17ページのスライドで説明がありましたけれども、検査点数の実感がわかるような説明をいただければ、消費者の不安も払拭できるかと思いますが、いかがでしょう。

○近藤（厚生労働省） 実感という難しいご提案でなんですけれども、資料1-1の17番目のスライドをごらんください。こちらで先ほど、検査には幾つかの種類がある、その検査は階層構造になっていて、それに基づいて検査の強化を行っているというご説明をさせていただきます。

時間が足りないということもございまして、ちょっと説明が短かったんですけれども、輸入時の検査の考え方は、違反の可能性が高いもの、過去の検査において何回も違反が見つまっているようなものにつきましては、検査命令という仕組みを適用しまして、検疫所に届け出が出ますと、その検査の結果が出るまでは通関できないという仕組みになっております。これで100%の検査の実施を担保するという仕組みになっております。ただ、検査命令以外の食品につきましては、違反の可能性がどれくらいあるのかよくわからないことがございます。こういうものについては、統計学的な数を算出いたしまして、その検査結果をもって食品群の違反の可能性を追求します。これを具体的にご説明いたしますと、検査というのはどれくらいやればいいのかというようになってまいります。

今、司会の影山さんからもお話がありましたけれども、全品検査は無理です。今の検疫所が行っておりますモニタリング検査の検査水準がどれくらいのものであるのかをお話しいたしますと、ちょっと統計学の話なので聞きにくいと思うんですけれども、かみ砕いて言うと、「違反の可能性がその食品に1%程度あることを95%の信頼性を持って確認をする」という仕組みになっております。それを確認するために必要な件数は、実は、FAOとWHOという国際機関がつくっておりますコーデックスという機関によるCAC/GL97というガイドラインがございまして、このガイドラインにその件数が決められています。これが約300件といわれています。



例えば、特定の野菜があったとします。これに農薬の検査項目を当てるとします。そうすると、その特定の野菜、特定の農薬の項目を組み合わせると、その項目について違反の可能性が1%あるかどうかを95%の信頼率をもって確認ができるという仕組みです。この考え方を多種多様な輸入される食品群に適用いたしまして、検査件数を積み上げます。積み上げたものを全部足し上げると、平成25年度では約9万4,000件という数字が出てまいります。

この基本となるコアの300件をどう考えるかですけれども、むろんコーデックスのガイドラインの中では、それを緩めたりきつくしたりすることができます。ただ、きつくすれば当然ながら件数が増えまして、299件の次のレベルというのは実は599件なんですね。ですから、約600件必要になる。つまり、倍必要になります。それだけコストをかける必要性がどこまであるのかということです。予算と人が無尽蔵にあるならば幾らでも検査をすることができます。ただ、限られた予算と人員の中で、どこまで効率的な検査を行っていくのかということは、単にモニタリング検査だけではなくて、命令検査という仕組みを組み合わせること、または輸出国の対策を行うこと、さらには、国内での流通段階における各自治体さんが行っている監視も活用させていただくこと、こういういろいろな要素を含めて判断をすべきではないかと考えておりまして、現時点の水準をこれからもできれば維持をしていきたいと考えております。

○司会（消費者庁：影山）      ありがとうございます。

輸入食品については、さまざまな角度から、いろいろな観点から監視体制、検査体制を構築し、これをもって、皆様に輸入食品の安全を供給しているとのことでもあります。

それでは、今度は事業者である山田様にお伺いしたいと思います。山田様、事業者の立場から輸入食品の安全対策について、今日の話について、どのようなご意見をお持ちでしょうか。

○山田氏（日本ハム株式会社）      私どものグループの取り組みをいろいろご説明をさせていただきましたが、今ご説明のありました厚生労働省様の取り組みをより具体的に、我々

は現地、現場でやっていかなければなりません。まずは、輸出国の状態で、いかに早く発見をして処置をとれるかが大きなポイントになってくるのかなと思います。いずれにしても、現地現場でしっかり監視をしていくことが必要ですし、そういったことをやっていくことを、いかにお客様あるいは消費者の皆さん方にお伝えできるかというところが、一つの大きなポイントかなと感じています。

○司会（消費者庁：影山）      ありがとうございます。

山田様の講演からも、輸入食品の安全確保については事業者の役割というのが非常に重要だと思われまます。これに対して厚生労働省として、事業者様に対する意見ございますか。

○近藤（厚生労働省）      先ほど、食品衛生法と食品安全基本法があるというお話をいたしました。食品安全基本法では、事業者または食品管理に携わる者は、各段階において適切な措置を講じなければならないとされております。これが食品衛生法の中ではどう書かれているかといいますと、食品衛生法第3条という条文があって、そこに食品を取り扱う方、これを食品等事業者とっておりますけれども、その方の責務が規定されております。この責務の中には、さまざまな食品衛生に向けた取り組みをしなければいけないということがございまして、さらに言えば、その中には一つのツールとして検査という言葉も法律には含まれております。

今、山田様からお言葉をいただきましたけれども、監査も行い、検査も行うというやり方は非常に有効ではないのかなと思っております。また、私たちも事業者の方の取り組みが進められるように、実は、今回の監視指導計画の中にもツールを一つ入れてございます。ごらんいただくとわかるんですけども、資料1-2の別表2というのがございまして、そこには、危害分析の手法を使って、どういう点について確認をした方がいいかまとめられております。こういうものについては、毎年度各検疫所からご説明させてもらっておりますし、ご指導もさせてもらっています。さらに、ご説明のスライドにもありましたけれども、中国産の冷凍食品に起因する薬物中毒事件を踏まえて、我々としてできることは何かということの一つの結果として、加工食品についての衛生管理のガイドラインをつくっ

ております。これも、ホームページで公表しておりますけれども、加工食品の衛生管理を行う上で、どういう点に注意をしたらよいのかがまとめられております。このようなことを、私どもとしても公表し、また関係者の方にご指導をしながら、衛生確保に努めていただいているということをございまして、その一端を山田様のような事業者の方に担っていただいていることについてはお礼を申し上げたいと思います。

○司会（消費者庁：影山）      ありがとうございます。

それでは山田様、事業者としての責務の履行については、検査を含め、いろいろな要素があろうと思いますけれども、最も重視しなければならない点が何かありますでしょうか。

○山田氏（日本ハム株式会社）      今、人材育成ということを申し上げました。現地現場において、厚生労働省様にも説明をしていただいているんですが、実際に製造する段階で、しっかりと日本の法律なり規格・基準を現地の方に理解していただくことが、輸入食品に関しては非常に大切なことだという認識を持っています。そこに仕入れる原材料については、使われる薬剤も含めてしっかりとチェックをして、履歴管理も含めた形をとって行って、最終商品につなげていく必要があると思っています。

○司会（消費者庁：影山）      ありがとうございます。

人材育成と現場主義というところがポイントだということです。多くの食料品を、我が国日本は海外に依存しなければならない現状がある一方、考え方によっては輸入食品により選択の幅が広がり、豊かな食生活が実現しているという見方もあります。いずれにしろ前提となる命のもととなる食品の安全については、引き続き消費者の安全、安心につながる取り組みを、行政あるいは事業者関係各位にお願いしたいと思います。

それでは、二つ目の議題に移らせていただきます。皆様のご関心が高いBSE対策について議論を進めていきたいと思っています。事前にお寄せいただいた質問などの中から、消費者の方がよく疑問に思われることを、私から幾つか質問をさせていただきたいと思っています。

それでは、一つ目、30カ月齢以上かどうかというところが対策のポイントになるということですが、30カ月というポイントはどのような意味を持っているのですか。アメリカで

は、日本のような牛の生年月日などの記録、いわゆるトレーサビリティのシステムはないわけですが、歯列を見て判断するだけでは間違いが生じるのではないのでしょうか。これについて温井さん、いかがでしょう。

○温井（厚生労働省） お答えします。

説明したとおり、北米においてはトレーサビリティシステムというのは取り入れてなくて、歯列において月齢の確認をしている。ヨーロッパはトレーサビリティシステムを導入していますが、月齢確認については、ヨーロッパでも、今のトレーサビリティシステムを入れる前というのは、歯列において確認をされておりました。ですので、歯列での月齢確認というのは国際的にも広く認められている方法です。アメリカ政府の説明では、肥育牛の出荷は20カ月齢前後だというふうに説明されておりまして、歯列での月齢確認を用いても30カ月を超える牛が、30カ月齢以下と間違っただけで判断される可能性は極めて低いかと思えます。

実際、アメリカの肥育実態を考えますと、牛というのは経済動物ですので、一定の肥育期間を超えて肥育し続けてと畜場に出荷するというのは、現実的にはないわけです。それは、日本も同じですが、出荷適期というのがありまして、それを超えるような飼いは普通しません。アメリカは、春と秋に大体の分娩のピークがあるわけですが、それで2年を待たずして、要は24カ月を待たずしてと畜場に出荷されるというのが実態です。ですので、間違っただけで判断がされることは基本的にはないです。

○司会（消費者庁：影山） では、次の質問に移ります。

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、どのような検査が行われていますか。検疫所での検査についても、見直しの後、変わっていくのでしょうか。これについては、近藤補佐。

○近藤（厚生労働省） 現在、管理措置のお話がされておりますけれども、検疫所における検査というのは、過去行ってきた体制と変わりません。輸入届け出を受け付けまして、相手国政府が発給する衛生証明書の確認を行います。さらには、輸入量に応じて現場検査

を行い、届け出内容と中身が合っているかの確認等も従来どおり行います。ですので、結論から申し上げれば、検査体制に変更はありません。

つけ加えるならば、多分、事業者の方もいらっしゃるので当然わかっている方もいらっしゃると思うのですが、一般の方へのご説明になりますが、検疫所での輸入届け出が食品衛生法に定められておりますけれども、食品衛生法の届け出が完了した旨を税関に提出しないと輸入通関できない仕組みになっております。ですから、検疫所をパスして税関だけを通して国内に入れてしまおうという方がいらっしゃったとしても、それは制度上できない仕組みになっていて、検疫所の審査なり確認が必ず行われる形になっております。

○司会（消費者庁：影山）      ありがとうございます。

それでは、消費者の立場として山下様にお伺いしたいと思います。先ほど、ご紹介スライド中の、最後に質問としてありましたけれども、BSE対策や輸入牛肉の安全性について、今日の話聞いてお感じになったこと、あるいは疑問に思われたことがあればおっしゃっていただけますか。

○山下氏（北九州市消費者団体連絡会）      先ほどの30カ月齢をどう見きわめるについて、歯の歯列ということだったんですが、単純に私が考えると、牛と人間と比べるわけではないんですが、人にも成長の差があるように、牛に成長の差はないのかなと感じたのが一つです。それと、輸出国においては危険部位の除去や30カ月齢以下の確認をして輸出されるんでしょうけれども、国内に入ったときに、肉の状態でそれがわかるのかなと、書類での世界だけなのかなというのが、ちょっと疑問として残りました。

○司会（消費者庁：影山）      では、今の2点について、一つ目、まず歯列の差について、ご説明もあったと思いますけれども、もう一度ご説明をお願いします。

○温井（厚生労働省）      歯の生え方に個体差があるのは事実です。ただ、アメリカで実際にやっている管理では、第2切歯が生えた段階で30カ月齢以上という判断をするんですね。例えば、25カ月とか26カ月といった若い牛が歯列により30カ月齢以上と判断される

ことはあるんですけども、30カ月齢以上の牛が間違っ若く判断されることは普通はありません。少し説明したんですけども、アメリカの肉牛のと畜割合を見ますと、30カ月齢以上の牛というのは全体の1～2%で、基本的には30カ月齢未満、先ほど言ったとおり20カ月齢前後で肉牛として出荷されてきます。その中で第2切歯が生えていれば、もし25～26カ月であったとしても30カ月齢以上と判断されますので、しっかり歯で判断できます。また、と畜の時点でも、その後の枝肉のカットの処理でもしっかり区分管理されていますので、間違っそれが日本に送られることは今後はないかと思ひます。

○司会（消費者庁：影山） 2点目の国内に入ってきたときの検査体制については、今日は説明であまり触れられてなかったと思ひますが、その辺についてはいかがですか。

○温井（厚生労働省） 肉になってしまえば、もちろん月齢は見てもわからないので、それが入ってこないようにアメリカと輸入条件を結んで、その確認がしっかりアメリカ政府のほうでなされているかどうか。各と畜場でしっかり歯の月齢確認を用いて、あとはSRMの除去、そういった状況をしっかり確認して、アメリカ政府が問題ないと判断したものについて衛生証明書を発行します。私たちは定期査察で実際にアメリカのと場を回って、それがしっかり適切に行われているかどうか、アメリカでの監視体制などをチェックしますし、と畜場がやっていると畜処理、または分別管理のやり方などを見ていきますので、そういったところで安全性を担保しています。

○司会（消費者庁：影山） ありがとうございます。

山下さん、いかがですか。

○山下氏（北九州市消費者団体連絡会） 少し理解できました。

○司会（消費者庁：影山） では、済みません、私のほうから、よくある質問を一つさせていただきますと思ひます。

今日の話、講演の中では、牛の神経組織が含まれている肉骨粉を家畜に与えないという餌の規制、いわゆる飼料規制でほとんど牛のBSEは発生しないというご説明だったと思ひますが、一方で餌とは関係なく発生する非定型のBSEという問題が発生することはニ

ユース等でもお聞きだと思います。この非定型BSEについて簡単にご説明をいただきたいということと、あと非定型BSEが発生して牛肉を通じて人に感染する危険性はあるのかについてご質問します。

○温井（厚生労働省） 非定型BSEですけれども、先ほどご説明しましたが、いわゆるBSEの確認検査であるウェスタンブロット法で違うパターンが出てくるものになります。資料2の7ページにあるように、これまで世界で19万頭がBSEと確認されていますが、非定型BSEというのはこのうち約60頭とされています。確率的に言えば、かなり少数というか、低い確率です。実際、今回の食品安全委員会の評価の中に書かれていることですが、非定型BSEのプリオンたんぱくをサルに感染実験したところ、その感染性が確認されていて、人への感染性のリスクは否定できないとされています。非定型BSEはほとんど8歳以上、つまり96カ月以上の高齢牛において発生するということがわかっていますので、これを踏まえて、安全委員会で評価されています。評価を踏まえて、私どもでは、30カ月というのは安全だということで管理措置を行うことにしています。

唯一の例外が、食品安全委員会の評価の中に書かれている23カ月齢の非定型BSEなんですけれども、これについても定型BSEの1000分の1ぐらいのBSEの異常プリオンのたんぱく量ということと、トランスジェニックマウスとあって、牛よりもかなり感受性が高いマウスを用いた感染実験を行っていますけれども、これでも感染性は否定され、評価がなされています。私たちはそれを受けて管理措置をおくこととしております。

○司会（消費者庁：影山） ありがとうございます。

それでは、ここから本日ご会場にお集まりの皆様にご質問や意見を伺いたいと思います。ご質問のある方は手を挙げていただくようお願いいたします。私のほうで指名いたします。係の者がマイクをお持ちいたしますので、できれば所属とお名前を申し出てくださいと思います。

本日、ご参加いただけなかった方を含めて、広く情報提供をさせていただくことを目的としており、今回の講演内容と意見交換会の様子については、議事録を厚生労働省のホー

ムページに公表予定です。議事録にご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある方については、その旨をおっしゃってください。

できるだけ多くの方にご質問をいただきたいと思いますので、ご発言については要点をまとめてお願いします。できれば2分以内ぐらいでお願いします。回答者もできる限り簡潔にお願いします。

それでは、意見交換、質疑のある方は挙手をお願いします。

では、前の方。

質問者A エフコープの辻といいます。

食品安全委員会から出されているプリオンの評価書の中に書かれている中身がちょっとわからなくて、ほんとうはそこに聞けばいいと思うんですが、今日はちょうどいい機会なんで聞かせていただきます。アメリカのBSEは、結果的にはほとんどが非定型で、頭数もカナダ産入れて4頭だということなんですが、実際に検査をされた分母の規模の問題がありますよね。アメリカの場合、肥育頭数も非常に多いものですから、日本の頭数と比べて非常に分母が多いように感じるんですが、いわゆる規模の問題について、どれだけの頭数を検査しているのか、そこら辺が感覚的にちょっとわかりづらいところがあるんですよね。そういうのを簡単に説明していただければいいかなと思います。プリオン評価書の中には、OIEの10万頭に1頭のBSE感染牛が検出可能なサーベイランスの水準も満たしているというような形で、問題ないんだよという評価をされています。ここの部分も日本語としてはわかるんですが、ボリューム的な問題とかこれだったら大丈夫だなと安心感が持てるような言葉に翻訳していただけると助かります。

以上です。

○司会（消費者庁：影山） 検査の規模についてのご質問でした。これについては温井さん、いかがでしょうか。

○温井（厚生労働省） アメリカにおいては、説明したとおり、食肉検査、要は、と畜検査時においてBSEスクリーニング検査をしているわけではありません。食肉の安全の



観点からではなくて、飼料規制がしっかり行われているかということの検証のために、サーベイランスという形で高リスク牛に対してのBSE検査が実施されています。これについては、具体的には、BSEのような症状を示している全月齢の牛、あとは30カ月齢以上のダウンナー牛、いわゆる「へたり牛」、こういった高リスク牛について、年間4万頭程度を対象として検査をされているところです。4万頭という数がどのぐらいかというと、アメリカの牛の出荷頭数というのは年間約4,000万頭なので、BSE検査の割合としては0.1%となります。この数が少ないか多いかというところがあると思うんですけども、先ほど言った国際機関のOIEとか、今回の食品安全委員会の評価もそうですが、こうしたアメリカのBSE検査体制も踏まえた評価内容となっています。なので、特にアメリカに対してOIEからもっと検査頭数を増やさないというようなことではなくて、一定の評価はされていると理解しています。

2点目のご質問なんですけれども、10万頭に1頭のBSE感染牛を検出可能な水準というのがOIEの書き方なんですけれども、それはあくまで統計学のお話で、食品安全委員会はそれをそのまま使って書いているんですが、OIEというのは、BSEリスクのある国に対して、要は無視できるリスクの国のステータスを守るため、また管理されたリスクの国のステータスを守るために、一定のサーベイランスポイントを設けていて、きちんとBSEのリスクを監視できる体制をとるサーベイランスをするようにOIEから基準が出されています。それで、管理されたリスクの国のBSEのサーベイランスポイントを担保するのに10万頭の1頭を監視できる体制というのをしっかり守りなさいということを言われていて、それをアメリカはしっかりクリアできているという状況です。OIEが求める統計学的な数の検査頭数をアメリカはしっかりクリアして、今は管理されたリスクの国として問題ないと判断されています。

○司会（消費者庁：影山） よろしいでしょうか。

では、ほかにどなたかご質問のある方、お願いします。

では、真ん中の列の方、今、マイクをお持ちします。

質問者B 済みません、BSE関係であります。私ども行政機関なんですけど、いろいろな業界の方々、消費者の方から質問を受けるんでありますけど、今回、規制が緩和されましたね、SRMが今回緩和されて、頭部が外されています。国内牛の背骨とか脊髄とか脳みそは焼却処分することになっておりまして、今回30カ月以下でも、その部分が焼却対象ということは変わらないと思うんですけども、ほんとうにこそくな質問なんですけど、例えば、脳みそを輸入して、販売とか食べても大丈夫なのかということと、今回の緩和で、禁止されておりました背骨つきとか脊髄つきの牛肉も輸入できるのだろうかという二つをご質問いたします。

○司会（消費者庁：影山） ありがとうございます。

では、今の2件について温井さん、いかがですか。

○温井（厚生労働省） 国内対策の見直しについては本日は説明を省略させていただきましたが、資料2の30ページになります。国内措置の見直しに書いてある見直し案、これはもう「案」がとれていますけれども、これを見ていただければ、下にあるSRMの除去の対象というので、30カ月齢以下については回腸遠位部と扁桃だけですので、おっしゃるとおり脳みそ、扁桃以外の頭部は利用可能にはなっています。ただ、現実的に考えていただければ、と場側で実際に頭骸骨をかり割って、脳みそだけを取り出して流通させるかどうかというのは、各と場の事情にもよるかと思います。一応、規定上は外れていますけれども、実際行うかどうかというのは、自治体、検査所とと畜場側がよく協議の上で決めていただければと思います。その際に、注意しないといけないのは、頭部はもちろん扁桃が入っていますので、扁桃をしっかり取っている、SRMが取られていることをしっかり確認されなければいけません。かたい頭骸骨をかり割るという作業が伴いますので、そこをしっかりとって、と畜検査員はSRMがしっかり取られていること、問題がないことを確認するといった手順を踏んで、流通するかどうかは各自治体と、あとはと畜場での協議の上での話になるかと思います。一応、規制上は外れています。

2点目の背骨つき、脊髄つきのものが今後輸入されるかどうかです。資料2の4ページ

にSRM規定を書いています。脊髄も30カ月齢超ということで、30カ月以下についてはSRMではないんですけれども、現実として、アメリカでは全ての月齢の脊髄を除去しています。というのは、国内もBSE発生前もそうだったんですけれども、脊髄というのは特に経済価値がなく利用されていないんですよ。過去も利用はなかったんで、30カ月齢以下だけの脊髄を集めて、それを食品用途に流通させるということはおそらく今後もないかと思います。もしそういう声があって、やりたいという事業者さんがいれば、30カ月齢以下についてしっかり分別管理をして、検査員が確認した上であれば、流通することは可能です。ただ、それだけ自治体の負担にもなると思います。脊柱については、今回のSRM規定から外れていますので、30カ月齢以下についての脊柱付きの牛肉は輸入が可能になりました。

以上になります。

○司会（消費者庁：影山） ありがとうございます。

それでは、ほかにご質問のある方。真ん中の端の女性の方。今、マイクをお持ちします。

質問者C 早良区に住んでおります下田と申します。

ほんとうにただおいしい肉を食べたいという一住民なんですけれども、20カ月から見直された30カ月になったのはいつなったのか。2月1日からということで、新聞でへえと思っていたら、テレビで「安い肉が買えるからうれしいわ」と言う人と、「不安だから私は食べません」と言う人がいたりして、今はこうなっているんだと思っております。

質問は、20カ月から30カ月になったのはどういうことでそうなったのか。アメリカから「買え、買え」と言われてなったのか、それとも0.1%の検査で大丈夫だったから、これでいいと日本側が思ったのか。ほんとうに単純なんですけれども、そこら辺をきちんと教えてください。私は安くて不安な肉は食べたくないんです。

以上です。

○司会（消費者庁：影山） ありがとうございます。

今回の見直しの背景的なところでしょうか、そこら辺のご説明をお願いします。

○温井（厚生労働省） アメリカ産牛肉の話にはなるんですけども、ただ、今回、BSE対策全般の見直しですから、アメリカの圧力ということではなくて、BSEが発生して、国内対策が始まってから10年が経過したということと、あとは、一度国内対策については平成17年に見直しを行っているんですね。全頭検査体制から21カ月齢以上についてはBSE検査をするようにという見直しが一度行われました。このときの評価書を見ていただければわかるんですけども、この時点ではわからないことがたくさんあったんです。BSEについての科学的な知見がまだ十分に集まっていなくて、BSEが13年に発生して、それから感染実験など各種動物を用いてデータをとって確認していたところですけども、ご存じのとおりBSEというのは潜伏期間が長いんですよ。平成17年当時では、まだ感染実験途中で、データなども十分集まっていませんでした。実際に食品安全委員会の評価には、不明なところが多いという記載がされています。

もともと何で食品安全委員会が20カ月は問題ないと当時評価したかということ、日本で確認されたBSE発生が一番若い牛が21カ月齢と23カ月齢だったんですね。それについての科学的な知見がなかった、要は感染実験途中だったんですけども、そういった知見がなかったから20カ月齢以下は問題がないでしょうと食品安全委員会が評価をして、国内のBSE検査体制を21カ月齢以上にするとともに、20カ月齢以下のアメリカ産、カナダ産牛肉は問題がないですよと当時なったわけです。

今回は、その21カ月齢、23カ月齢についての感染実験データも上がってきましたし、各国で行われていた感染実験などのデータも上がってきた。実際、私たちがアメリカ産牛肉の輸入解禁をしてから定期査察などを行って、アメリカ政府がやっている管理についての状況もわかってきた。アメリカでは2009年に飼料規制の強化を行って、カナダでも2007年に飼料規制の強化を行ったといった情報も私たちはつかんだといったところで、20カ月はいいですよと言った当時から比べれば、さまざまな情報がBSEについて得られました。

食品の安全行政、安全規制は科学的知見に基づくことが大前提ですから、そういった今ある科学的なデータを食品安全委員会に諮問して、今の20カ月齢という管理措置を変える

ことができるかどうかを食品安全委員会に諮問したわけです。食品安全委員会からは 30 カ月については大丈夫という評価をいただいたので、今回はそれを受けて管理措置を変えることになりました。

○司会（消費者庁：影山） よろしいですか。国内対策が始まって 10 年、科学的知見も今この状況で大分整ってきた。監視体制ですとか検査体制も十分である見込みが立ったので、今回の見直しが行われたということです。

質問者 C ごめんなさい、何回も。安全委員会と今言ったけど、それはどういう人たちですか。

○司会（消費者庁：影山） 私のほうから説明します。食品安全行政については、リスク分析が行われております。リスク分析には、リスク評価、リスク管理があります。リスク評価は、食品について食べて安全かどうかについて分析します。このリスク評価を行う機関が安全委員会、食品安全委員会になります。

そして、そこで出た評価結果——この食べ物は安全ですよ、危ないですよという評価が下されます。その結果に基づいて、今度はリスク管理機関で、食品について食べても安全なルールをつくりましょうというところが、厚生労働省などのリスク管理機関になります。それらを踏まえて、食品について事業者や生産者の方々とコミュニケーションを図っております。これが今日の意見交換会やリスクコミュニケーションと呼ばれるものです。この中で、消費者の皆様方の意見を伺い、食の安全が供給されていくわけです。

繰り返しですが、食品安全委員会というところは、科学的な知見に基づいて食品の安全を評価する機関とご理解いただければと思います。

では、ご質問ある方、後ろの方。

質問者 D 宮若市に住む藤嶋と申します。主婦です。

私は牛肉が大好きなんですね。そして、子供、それから孫、主人にも、おいしい食事と思っておる 1 人です。

今日は 2 月 5 日ですね。施行がされたのが 2 月 1 日ですね。食品安全委員会がリスクな

んかを評価して、これを皆さんが決める前に、なぜこういうリスクコミュニケーションが行われなかったのかということが一つです。それから、パブリックコメントですか、そういったので反対意見がたくさん上がっているということも聞きました。私としては、不安の材料になるようなことが第一なんですね。まず皆さんにいろいろな情報を提供して、それで納得をした上で、厚生労働省が食品安全委員会のお墨つきを得たということをもって、改正それから施行するべきではないかと思います。医食同源という言葉からしても、食べるということというのは大切なことですので、こういう重要なことを後回しにするというのは私としては納得のいかないところです。

それから、月齢 20 カ月が 30 カ月になって、牛が大きくなって入っちゃうわけですね。そういうところで、安い牛肉というか、イメージ的には重量がたくさんとれるから安易な牛肉なんだろうとは思いますが。これは入る折、輸入する際の検査員が今 399 名ということでしたが、これは B S E 牛ということではなくて検査体制の人員ということですね。先ほどの資料から計算しましたら、1 年間に 1 人 5,255 件の検体を行っているわけですね。この量がさらに増えることになるのかなとも心配しております。これを増やさないと、予算がつかない厚生労働省の検査体制において、今この改正を発効するのはどうなのかなという疑問を持っております。

以上です。

○司会（消費者庁：影山）      ありがとうございます。

複数点あったかと思うんですけども、まず今日に至って、この意見交換会が開催された経緯をご説明します。

今日、この意見交換会については、輸入食品監視指導計画案に関する意見交換会の場とさせていただきます。ただし、とりわけこの時期で、ご意見、ご質問の多い B S E 対策について、改めて福岡の皆様にご案内しているところです。既に B S E の規制に関する説明会については、1 月に東京や大阪といった大消費地で開催はさせていただきます。それ以外にも、厚生労働省から全国に赴いて、地方自治体の職員を対象に、説明会

を行っております。その上で、自治体の任意で説明会を開催して、皆様に情報の周知を図ってきたところです。それ以外にもパブリックコメントという形で皆様には意見を募っております。ですので、今ここに至るまでの背景としては、その前段としての意見交換会がされております。おたく様には、この説明会が開催されるという情報が行き届いておらず、今この場で初めて聞いたようなことになり、申しわけなかったと思います。この件については、再度、情報の周知というところで徹底させていただきたいと思います。

もう1点、輸入検査について、その検査件数が職員1人当たり5,000件以上あるということです。監視体制について問題ないかどうかというご指摘ではありますが、これについてはいかがですか。

○近藤（厚生労働省）　確かに私の説明では399名ということで、食品衛生監視員の数が大分少ないとお感じになったのかと思います。輸入食品の監視は、全部見る必要があるというところがまず前提にあるかと思います。食品衛生法は、食品に限らず食品添加物や器具容器包装、または乳幼児のおもちゃといったものも対象としておりまして、さまざまなものを検疫所で確認をしております。食品によって、問題の発生の可能性が高いものというのがやっぱりあるんですね。その反面もあります。ですから、まず、検査の必要性の軽重があるんだろうと考えております。その軽重はどうやって判断するかというと、海外における問題の発生とか、あとは我が国で何十年にもわたって輸入時の監視を行っておりますので、その中で積み上げてきた情報に基づき、検疫所のほうで可能性の高いものを優先的にモニタリングというシステムを使って調べています。全品がチェックできればいいのではないかというご指摘が確かに多々ございます。ただ、限られたリソースを使って確認をしていくという中では、一定の手法または監視のシステムというのでしょうか、こういうものの活用もあろうかと思えます。

さらに言うと、平成15年の食品衛生法の改正まではなかったんですけれども、食品衛生法の27条は、国内で販売行為を行う者について輸入の届け出の義務を課しております。営業というものがそこには介在しておりまして、仮に国内で販売できないようなものをお持ち

ちになるということは、全く商行為として成り立たない。商行為として成り立つためには何が必要かという、それは法律を守ることになるわけです。ですので、届け出をするという行為の裏には、きちんと一定の管理をする義務がかけられていて、そういうことも勘案しなければいけないと考えております。

さらには、輸入食品の監視システムの3段階の図をご説明しましたが、我々も監視しますし、実は国内に入った後も、輸入食品の監視が各地方自治体さんの計画の中で行われております。実際に全く見つからないかといえ、そういうことではなくて、検査の仕組みが一定の抽出検査によっている。1%の違反率を95%の信頼性で見ているというお話をしましたが。つまり、95%から外れる可能性があります。そこから外れたものが国内で見つかる可能性もある。現実には、年に数件でございますけれども国内で見つかる場合がございます。見つけたら、直ちに輸入時の監視にもフィードバックをいたしますし、輸出国に改善も求めています。ですから、さまざまなツールの中に検査を位置づけておかなければいけない。さらに、限られた人材、予算を使わなければいけない。今の国家予算、非常に厳しゅうございまして、なかなか予算獲得が難しいという現状もございまして。そういう中で、我々としても効率的に作業をしなければいけないということは、確におっしゃるとおりだと思います。

もう一つ、海外から輸入されるものがきちんと管理されるのかというお話がございました。多分、これも輸入牛肉を含めたお話だと思うのですが、今回ご説明させていただきました牛海綿状脳症のお話というのは、輸入相手国においても対日輸出プログラムがあることが前提条件になっております。これを前提条件とした上で、先ほど温井からも説明いたしましたが、我が国の政府の担当者も現地に出向き、その仕組みを確認し、輸入時においては、検疫所の職員が相手国政府の発給する衛生証明書の点検を行う。加えて、必要に応じた、輸入量に応じた現場で衛生状況の確認も行う仕組みになっております。ですから、今回の海外から輸入される牛肉は何ら規制もかけられずに持ち込まれるものではなくて、一定の条件がある枠組みの中で輸入されるものです。輸入時においてもきちんと届



出書の確認なり、衛生証明書の確認なり、また現場検査なりというものを行って、衛生の確保を図っていくつもりでございますので、この点についてご理解をいただければと思います。

○司会（消費者庁：影山） 二重三重の監視体制のもとで、重点的かつ効果的な監視がなされているというところですね。

では、ほかにどなたか。真ん中の列の女性の方。

質問者E 北九州から参りました主婦の江口と言います。

先ほどの女性の方の質問で、今なぜこの時期にBSEの話なのか、今ではないでしょうというご意見があって、大消費地ではやっているんですよというお答えが影山さんからありました。九州に住む人間としては、そこをもっときちんとやっていただきたいなと思っています。消費者基本法の中にも、必要な情報を得る権利というのが書かれていますし、それから食品安全基本法の中にも、消費者の知識と学ぶことが大事なんだという役割が書かれています。それを、私たちは行使することができなかつたんだろうなと思っていますので、これは意見として聞いていただきたいと思います。

もう一つ、質問です。全頭検査についてです。科学的知見によって評価をされて、管理機関としてもルールを変更して、全頭検査の必要はないんだということをずっと言い続けられています。コストの話も先ほど出てきました。そうであるんならば、管理機関からも、それから評価機関からもそうだと思うんですけども、地方自治体に対して全頭検査の必要性はないことをもう少ししっかり伝達をしてください。安心を得るためにやった全頭検査は非常に有効だったと思いますけれども、今この状況の中でこれを続けていくことがほんとうにいいことかどうかについて、しっかりリスクミをするべきでしょうし、そういう判断、それから伝達ももっとしていただきたいなと思うんですけども、そのことについてはどのようにお考えでしょうか。

○司会（消費者庁：影山） 1点目については、ご意見ありがとうございます。申しわけございません。今後の検討材料とさせていただきたいと思います。

2点目の全頭検査の必要性、あと限られた予算の中での自治体の任意の検査の必要性について、国としての指導、情報など何かありますか。

○温井（厚生労働省） 全頭検査の必要がないという地方自治体への説明については、私ども、前回のBSE対策の見直しの際に、全国50カ所ほどリスクコミュニケーションに伺ってご説明をいたしました。全頭検査は今もなお続いているのが実態です。そういった過去の状況を踏まえまして、また、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の中でも、委員から、国が主体となってリスクコミュニケーションを行う以外にも、消費者の皆さんのお近くにいる自治体の方々は、しっかりした科学的知見をもとに全頭検査をやめることについてのリスクコミュニケーションというか意見交換会というか、そういうものをしていくべきではないかという意見が出ました。

私たちはその意見を踏まえまして、食品安全委員会の評価を受けた後ですが、まず自治体職員を対象としたBSEの説明会、今回の食品安全委員会の評価内容の説明会を行いました。そこでは、リスク評価機関である食品安全委員会のプリオン専門調査会の座長の先生に実際に来ていただいて、評価内容についての詳しい説明をしていただきました。また、併せてリスク管理機関として、管理措置の見直しの方針のお話もしました。これが昨年度10月末ぐらいですが、1回行ってあります。さらに評価を踏まえた具体的なリスク管理措置をどのようにするかということについても説明の機会が必要だと思いましたので、今年の1月21日に、自治体の特にと畜場で食肉検査を行う食肉衛生検査所の職員を対象とした研修会で、詳しく私どもほうから新たなリスク管理措置についてのご説明をいたしました。こういう機会を通じて自治体には情報を持ち帰っていただいて、各自治体において、消費者の皆さんや生産者の皆さんなどと意見交換会などを開いて、今の厚労省が行っている見直しについての説明をしていただければと思って、そういった対応をいたしました。

また、私の記憶がはっきりしないんですが、食品安全委員会でも実は評価結果の答申後に自治体の職員を対象に説明会を東京で一度開催したかと思えます。そこでも、詳しい今回のBSEのリスク評価についての説明を行っております。そういったものを実際に各県

で皆様方への説明に使っていただければと思っております。

○司会（消費者庁：影山） よろしいですか。

それでは、どなたかほかに…。はい、後ろの男性の方。

質問者 F コープ九州の井上と申します。

今、北九州の主婦の方が検査のところを言及されたんですけれども、先ほど山下さんからの質問に対する近藤さんのお答えが、ちょっと勘違いされるかなと思いましたので。検査のところの質問に対して、一般的な輸入貿易上の検査体制をご回答されたのかなと思うんですが。今回の B S E の安全対策は検査じゃないということを明確にされたほうがいいのかなと。安全管理ポイントはここですよというところを明確にされないと、今日会場に来られている方で、勘違いして帰られる方がいらっしゃるのではないかと。そうすると、検査の有効性ということに戻ってしまいかねないので、そこを明らかにしていただきたいというのが 1 点。

もう 1 点は、非定型の B S E の安全性は一定担保されているんだと言われるんですけれども、去年 12 月のブラジルの B S E 発覚を受けて、厚労省としては輸入ストップをかけていますが、これは非定型だということが明らかになった現在でも、厚労省は輸入解禁をしていない。それはなぜなのかということを含めて、2 点お願いいたします。

○司会（消費者庁：影山） では、今 2 点ありましたけれども、1 点目、検査体制ですか。近藤さんからお願いします。

○近藤（厚生労働省） ご指摘ありがとうございます。問われ方が輸入時の検査はどうなんですかということでしたので、それに対してストレートにお答えをしてしまったのですけれども、確かに仕組み全体像を捉える必要があると思います。確かにご指摘のとおりです。

今回のものは、確かに食品安全委員会の評価もございますけれども、それを踏まえてリスク管理措置がどのように行われているのかがポイントだと思います。その前提条件となるのが、先ほど来、温井からお話をしておりますけれども、輸出相手国との協議のもとに

設定されております対日輸出プログラムです。このプログラムは当然ながら二国間協議に基づいて設定されておりますので、相手国がその決まりを遵守する必要があります。これに基づいたものしか日本には輸出されないということです。ですから、ご指摘にもありましたとおり、我々は輸入時の検査をもって問題のあるものの輸入をとめているのではなくて、確かに対日輸出プログラムが大前提です。これはおっしゃるとおりです。その点については、この場をかりてもう一度ご説明を申し上げておきます。ありがとうございました。

○司会（消費者庁：影山） 2点目について、非定型のブラジルの例です。

○温井（厚生労働省） 非定型BSEのブラジルの話ですけれども、ご存じない方もいらっしゃると思うのでご説明しますと、まず昨年12月に、ブラジルでBSEの1例目の発生が確認されました。これが12月8日ですけれども、これを受けて、ブラジル産牛肉などの輸入を、厚生労働省、農林水産省ともに停止しているところです。現在、ブラジル政府に対して、BSEの陽性例の詳細データ等を求めているところです。非定型の評価がありながらという話ですけれども、ブラジルが非定型という話は、ブラジルがOIEに非定型ですと報告しただけであって、私たちは詳細なデータを確認していないので、それを今回ブラジル政府に要求しているところです。決してOIEが非定型ですと認めたわけじゃなくて、ブラジル政府が非定型ですと報告したので、OIEではそのレポートをそのままホームページに出しているだけです。そういった背景も踏まえて、私たちはまずはブラジル政府に対して、今回の陽性例の情報を要求しているところです。

ブラジルに限らず、私たちがとっている措置というのは、BSEが発生した国の牛肉は全て停止しています。その中で、飼料規制の情報、その国のBSE対策の情報などをもらって、現地調査、食品安全委員会への諮問、評価結果を踏まえての輸入の禁止措置を解禁しているのが、今のところアメリカ、カナダと、今回のフランス、オランダだけなんですね。なので、BSEが発生したといたら、私たちはまず輸入停止措置をする。その後情報ももらいます。

今ブラジル政府に求めているのが、具体的に言いますと、今回のブラジルの陽性牛の詳細データです。非定型と言っていますので、そういったデータも含めてくださいと言っています。あとは、ブラジルのデータは過去に食品安全委員会に出されていて、それが2007年以前のデータなんですね。2007年以降、直近までのブラジルにおけるBSE対策に関する統計データ等、今は求めているところですが、それがまだブラジル政府から提出されていないというのが現状です。なので、ブラジル政府からデータが出された際には、食品安全委員会に資料を提出しまして、食品安全委員会のほうで検討がなされることと思います。安全委員会での検討結果を踏まえて、私たちはその後のリスク管理措置を考えたいと思っております。

○司会（消費者庁：影山） よろしいでしょうか。ありがとうございます。

まだまだご発言をいただきたいところですが、終了時間が近づいてまいりました。最後にお一方だけ、ご質問いただきたいと思っております。よろしいですか。

それでは、本日の意見交換会を受けて、最後にパネラーから感想、ご意見等を述べていただければと思います。

それでは、まず山田様からよろしくお願ひします。

○山田氏（日本ハム株式会社） 本日は貴重な時間を頂戴いたしまして、ほんとうにありがとうございます。私もこういう形で参加をさせていただいた結果、いろいろなことが自分自身でも学習できましたし、また、会場の皆様あるいは山下様からも貴重なご意見をちょうだいいたしておりますので、こういったことを我々グループとしてどう反映、あるいは改善していくかということで、注力をさせていただきたいと思っております。

本日はどうもありがとうございました。

○司会（消費者庁：影山） それでは、山下様、お願ひします。

○山下氏（北九州市消費者団体連絡会） 発表のときは少し上がっておりましたが、やっと終わりごろになって落ちついてまいりました。私の感想といたしましては、行政と消費者、そして日本ハムさんもそうなんですが、企業の方との関係のところであれば、信頼

関係が一番なのかなとちょっと感じました。私たちはもちろん信頼をしております。けれども、問題が起きたときにきちんと発表していただいて、対応していただかないと、その信頼性が崩れてまいります。アメリカ牛肉に対して、なぜこう不安なのかなという、一度約束したことを破られた、というか再度輸入禁止になったということがありますので、その辺のところずっと不安がつきまっております。そういう意味では、信頼関係というのが一番大切なので、行政の方もそうなんです、問題が起きたときはきちんと発表していただきたい、そして、消費者に説明していただきたいと思います。それと、企業の方もそうなんです、企業内で不正ではないですが、そういうのが起きたときは、きちんと対応していただいて、消費者に説明をしていただきたいと思っております。それが、食の安全に対する私たちの思いでもあり、安心して食べられる唯一の道かなと思います。今日はそういう感想を持ちました。

以上です。

○司会（消費者庁：影山）      ありがとうございます。

それでは、厚労省の近藤さんはいかがですか。

○近藤（厚生労働省）      今日も会場の方々からいろいろなご意見を伺えましたし、パネラーの山田さん、山下さんからも貴重なお話を伺えて、大変勉強になりました。せっかくここに来て、山下様からの末尾のスライドではT P Pの話に若干触れられておりますので、これに答えないというのは失礼かなと思ひまして、簡単にご説明をしておきたいと思ひます。

政府として参加とか決まっておりますので、あくまで食品安全とT P Pの観点からお話をさせていただきます。先ほどご質問もございましたが、食品安全委員会というリスク評価機関が存在していて、リスク管理機関としては、厚生労働省や農林水産省といった機関がございます。各機関が、適切に科学的な知見に基づいて、しかもそのデータが公開される中で評価がされる、そして、どのような基準をつくるのかということも、公開の場で議論をされて策定をされていくということで、透明性は確保されているのだろうと。それに

ついてコメントを付すことも、当然ながら可能となっております。さらに、そのような基準をつくるという行為についてなんですけれども、日本はWTOに加盟しております。WTOに加盟をしているということは、SPS協定を批准しているということです。このSPS協定というのは、各国が科学的な原則に基づいて、妥当な管理基準を設定することを認める、これを権利として有して構わないというものです。ですので、きちんと適切なリスクの評価とリスクの管理の方法が設定される限りにおいて、TPPがあろうとなかろうと、食品の安全の基準は変わらないと我々は信じております。一応、ご質問の中にあつたものですから、お答えをしておきます。

○司会（消費者庁：影山）      ありがとうございます。

では、最後に温井さん、お願いします。

○温井（厚生労働省）      私のほうからは、今回、輸入食品のリスクミに合わせて、BSE対策の見直しについての意見交換会を開催させていただきました。説明の中でも少しありましたけれども、今回、国内での全頭検査をやめるに当たって、自治体の方々のご苦勞も今後あるかと思ひます。そういった中で、実際に国がどう考へているかを説明する場として、こういった国が主催のリスクミも必要ですけれども、各自治体が行うリスクミというのにも必要かと思ひます。そういったところで、もし国の説明が必要ということであれば、人員は限られているので難しいところはありますけれども、私たちができる限り、各自治体が行うリスクミなどに参加してご説明したいと思ひております。

○司会（消費者庁：影山）      それでは、予定しておりました時間を超過してしまいましたけれども、これにてパネルディスカッションを終了したいと思ひます。

皆様、熱心な議論ありがとうございました。本日いただいた議論の内容、ご意見などを関係省庁で今後の参考にさせていただき、対策に取り組んでまいりたいと思ひます。時間の都合上、ご発言いただけなかった方、大変申しわけございません。

これで本日の意見交換会を終了したいと思ひます。円滑な議事の進行にご協力いただきまして、ありがとうございます。

なお、お渡ししてありますアンケート用紙にぜひご記入の上、出口の回収箱に投函お願いいたします。

本日は長時間にわたりありがとうございました。